



EHI325CA
EHI7260BB
EHI7280BB

| | | | |
|-----------|------------------|---------------------|----|
| EN | Induction hob | User Manual | 2 |
| TH | เตาแม่เหล็กไฟฟ้า | คู่มือ การใช้งาน | 23 |
| VN | bếp từ âm | Hướng dẫn sử dụng | 43 |
| ID | Kompor induksi | Petunjuk Penggunaan | 63 |
| TW | 橫式雙口感應爐 | 使用手冊 | 85 |



Electrolux

No. Depdag : IMKG.1126.05.2020

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 | 21 |
| | | Customer Care Center | 22 |




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.
- 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 electrical supply touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electrical supply cord 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.

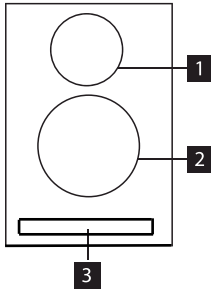
CARE AND CLEANING

 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.

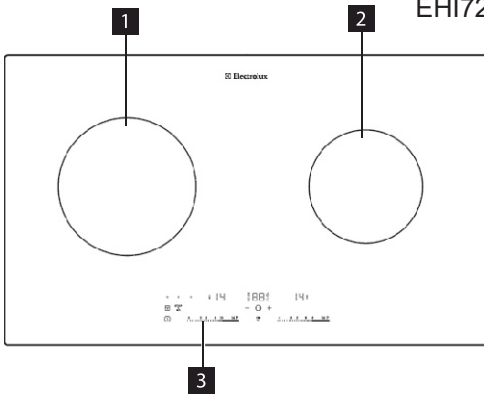
Product description

Cooking surface layout EHI325CA



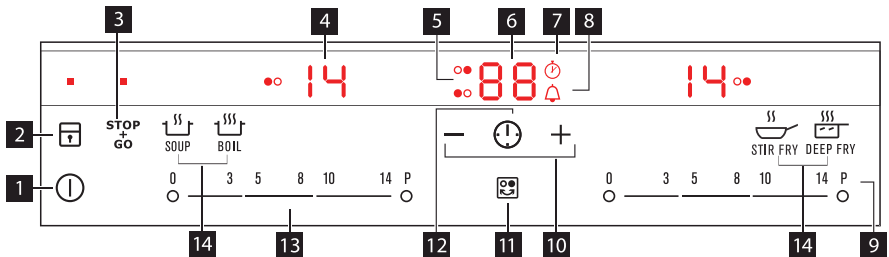
- 1** Induction cooking zone 145mm
- 2** Induction cooking zone 210mm
- 3** Control panel

EHI7260BB/EHI7280BB



- 1** Induction cooking zone
- 2** Induction cooking zone 145/210mm
- 3** 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 EHI325CA) / | It sets the cooking zone for the timer. |
| 12 | | It sets the Timer function. |
| 13 | A control bar. | To set the heat setting. |
| 14 | | To preset heat setting. (only for EHI7280BB) |

Heat setting displays

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

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

   Risk of burns from residual heat!

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



Operating instructions

On and Off










Touch  for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

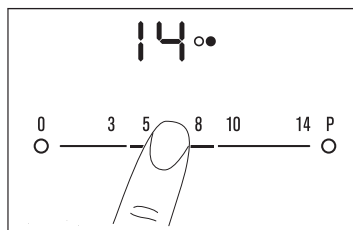
- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use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

Automatic Switch Off times

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

The heat setting

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



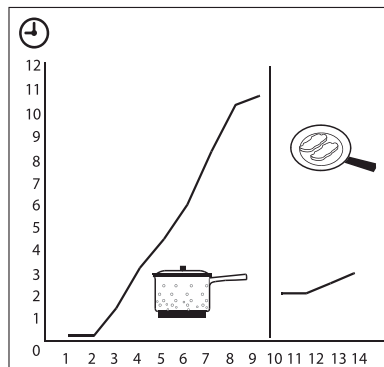
The automatic heat up

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

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

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

To stop the function change heat setting.



Switching the Power function on and off

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

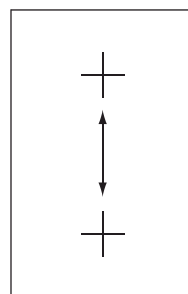
The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14. To switch on, touch **P**

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

Power management

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

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



The Timer

The Count Down Timer

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

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



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

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

When this function is activated, comes on.

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

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

- To deactivate the sound: touch

The Count up timer

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

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

When this function is activated, comes on.

- To activate the Count up timer:

Touch

The symbol goes out and comes on.

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



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

The Minute minder.


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

Touch

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


- To stop the sound: touch

STOP+GO

The $\text{STOP}+\text{GO}$ function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting - Keep Warm ().

When $\text{STOP}+\text{GO}$ operates, you cannot change the heat setting.

The $\text{STOP}+\text{GO}$ function does not stop the timer function.

- To activate this function touch $\text{STOP}+\text{GO}$. The symbol  comes on.
- To deactivate this function touch $\text{STOP}+\text{GO}$. The heat setting that you set before comes on.
- If your first heat setting is "P", when you deactivate the function $\text{STOP}+\text{GO}$, 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 research, intensive browning of food, especially in products containing starch,

may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.

Cookware for induction cooking zones

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


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

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if

...

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

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

Bottom of the cookware


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

Pan size


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


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

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

 The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving

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

 If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

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

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

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

Cleaning and care

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

i 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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 come 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • 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.

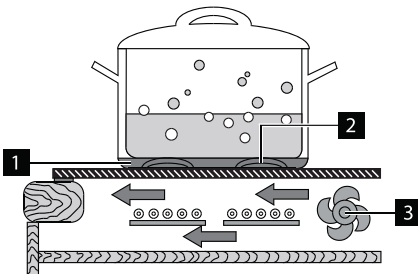
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

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 | EHI325CA | |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| PNC | 949163444/445/446 | |
| Product dimensions (w x d) mm | 520 X 300 | |
| Cut-out dimensions (w x d) mm | 490 X 270 | |
| Voltage (volts) | ~220-240 | |
| Frequency(Hz) | 50/60 | |
| Service cord | Fitted | |
| Elements | no. zones | watts |
| Front | 1 | 2300/3700 (Diameter 210mm) |
| Rear | 1 | 1400/2500 (Diameter 145mm) |
| Total | | 3700 |

| Model | EHI7260BB | | EHI7280BB | | EHI7280BB | |
|----------------------------------|---------------|-------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------|-------------------------------|
| PNC | 949163449/450 | | 949163451 | | 949163418 | |
| Product dimensions (w x d) mm | 700X420 | | 700X420 | | 700X420 | |
| Cut-out dimensions (w x d) mm | 680X400 | | 680X400 | | 680X400 | |
| Voltage (volts) | ~220-240 | | ~220-240 | | ~220 | |
| Frequency(Hz) | 50/60 | | 50/60 | | 50 | |
| Service cord | Fitted | | | | | |
| Elements | no. zones | watts | no. zones | watts | no. zones | watts |
| Left | 1 | 2000/2400 (Diameter 210mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) |
| Right | 1 | 1200/1500 (Diameter 145mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) |
| Total | | 3200 | | 3700 | | 3400 |

Technical data

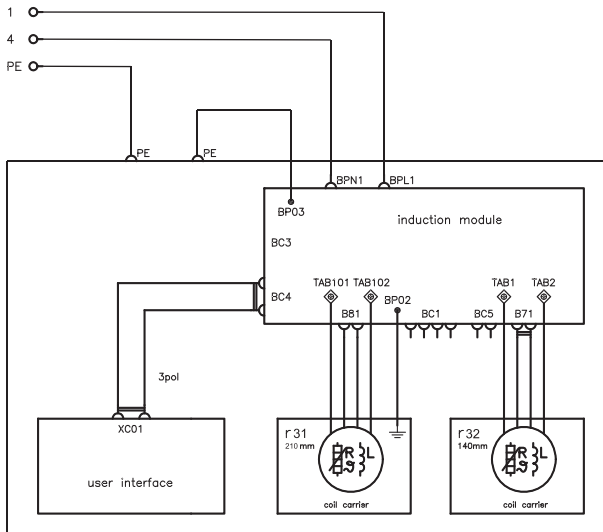
Cable

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


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

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

Wiring Diagram




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

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


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

 **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 T_{max} 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department. The connection must be carried out as shown in the diagram. The earth lead is connected to terminal ⏏ . 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.

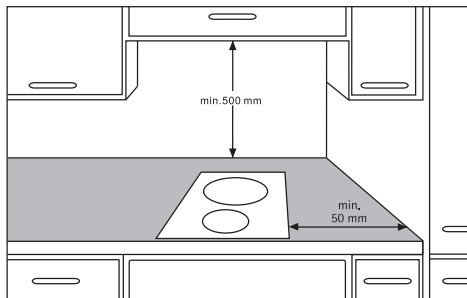
- A duplicate rating label is supplied with this unit. For easy identification of this unit after installation, stick it to a readily available surface adjacent to the cooktop.

Sticking on the seal

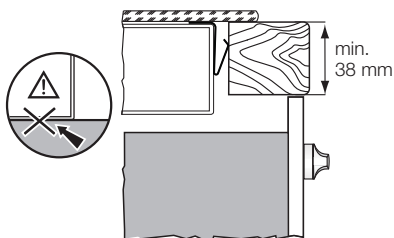
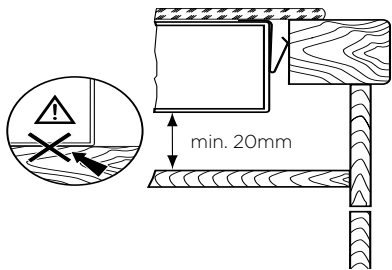
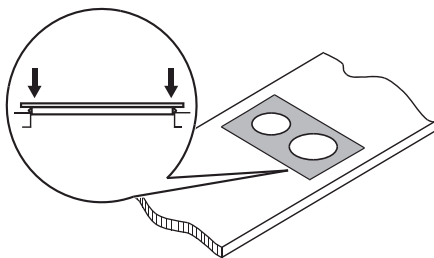
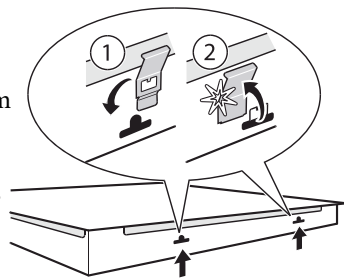
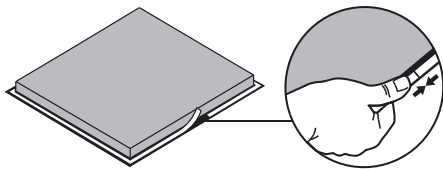
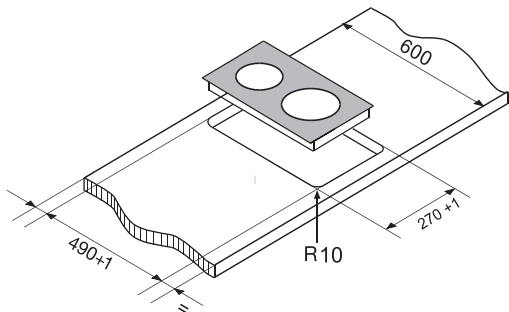
- Clean the worktop around the cutout area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3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

Assembly

EHI325CA



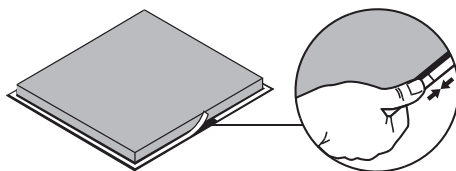
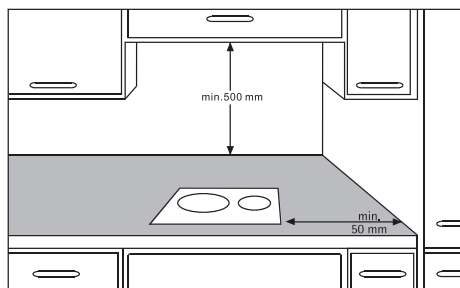
NOTE: The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.



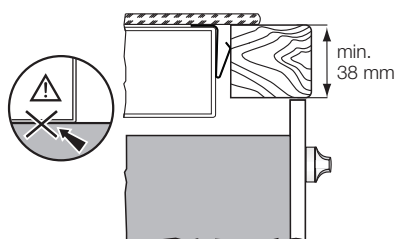
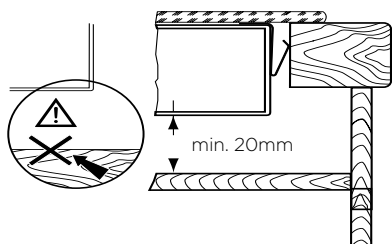
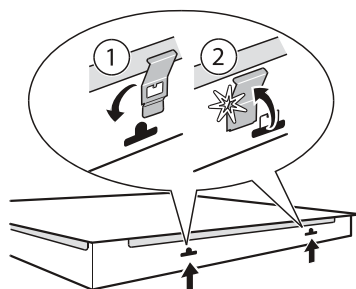
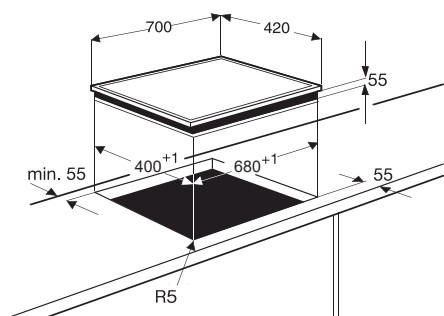
Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C, under bench access must be restricted by use of non-combustible barrier on installation

Assembly

EHI7260BB/EHI7280BB



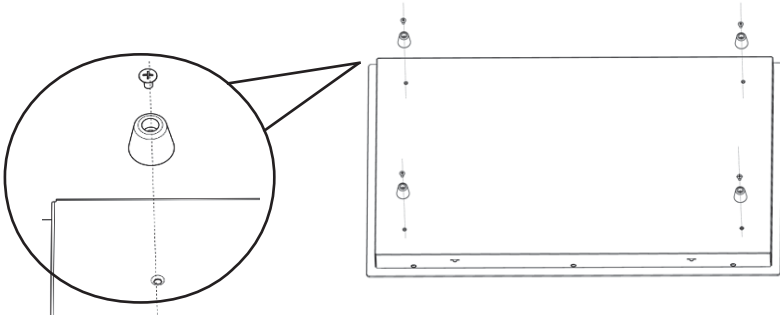
NOTE: The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.



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

Assembly

If the product is used for Table top, 4 rubber feet need be screwed. (Only for EHI7280BB)



Warranty

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

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

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

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

Customer Care Center

| | |
|---|--|
| <p>Indonesia</p> <p>Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863 WA : 0811.8339.777</p> | <p>Singapore</p> <p>Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p> |
| <p>Malaysia</p> <p>Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p> | <p>Thailand</p> <p>Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercareshai@electrolux.com</p> |
| <p>Philippines</p> <p>Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845- CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p> | <p>Vietnam</p> <p>Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99 Tel: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai Street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p> |
| | <p>Hongkong</p> <p>Service Hotline: (+852) 3193 9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong</p> |

EHI325CA

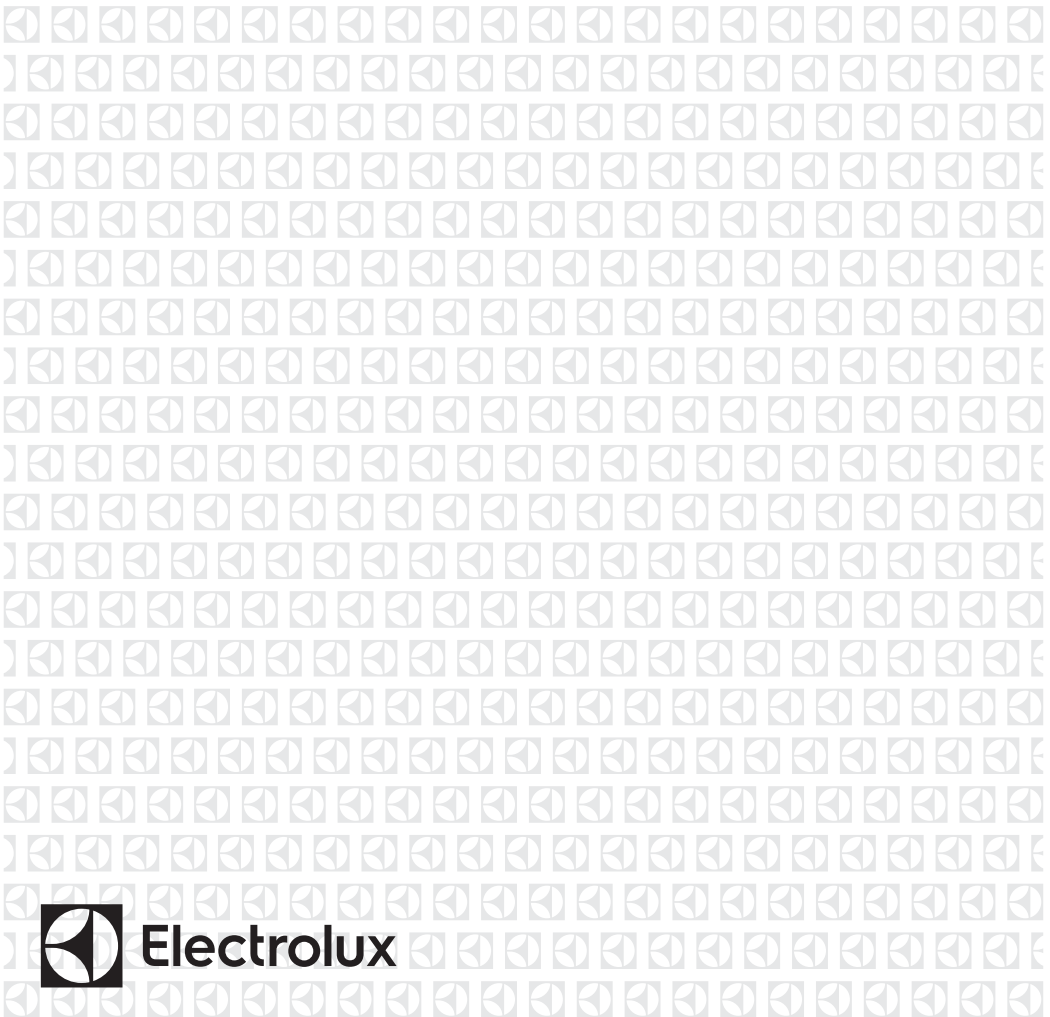
EHI7260BB

EHI7280BB



TH เตามแม่เหล็กไฟฟ้า

คู่มือ การใช้งาน



Electrolux

สารบัญ

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



ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียด ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อการบาดเจ็บและความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งและใช้งานเครื่องไม่ถูกวิธี โปรดเก็บคู่มือไว้กับเครื่องสำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยสำหรับเด็กและผู้พิการ



คำเตือน! อันตรายจากการขาดอากาศหายใจ หรือ พิการถาวร

- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กหรือผู้พิการหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เตาโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็ก
- ขอแนะนำให้ใช้ระบบป้องกันเด็ก

การติดตั้งเครื่อง



คำเตือน! การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- ถอดบรรจุภัณฑ์ออกจนหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำการติดตั้งที่หามาพร้อมเครื่อง
- เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และเตา

- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่เคลื่อนย้ายเครื่องเนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก และสวมถุงมือนิรภัยเสมอ
- ซีลรอยตัดด้วยวัสดุสำหรับอุดกันรั่ว เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความชื้นที่ทำให้พังได้
- ควรป้องกันฐานเตาไม่ให้สัมผัสกับไอน้ำและความชื้น
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและใต้หน้าต่างไม้มเช่นนั้นเพราะขณะที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง
- หากติดตั้งเครื่องเหนือลิ้นชัก ต้องแน่ใจว่ามีพื้นที่ว่างระหว่างฐานเครื่องและส่วนบนของลิ้นชักเพียงพอสำหรับการหมุนเวียนอากาศ
- อาจเกิดความร้อนที่ฐานเตา แนะนำให้ติดตั้งแผงกันทนไฟไว้ใต้เครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสฐานเตา

การต่อระบบไฟ



คำเตือน! อันตรายจากไฟไหม้ และไฟฟ้ากระชาก

- การต่อระบบไฟต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลายเป็นสายไฟ ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้

- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้อง
- ไม่ควรให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งภาชนะที่ร้อน
- ไม่ควรให้สายไฟพันกัน
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- ใช้สายไฟให้เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กและสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เมื่อต้องการเปลี่ยนสายไฟ
- ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปลายสายไฟอย่างน้อย 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 และฝากระตะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถ ก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้
- ปิดหัวเตาที่ตำแหน่ง "off" หลังการใช้งาน และไม่ควรไว้วางใจเซ็นเซอร์ตรวจจับภาชนะ
- ห้ามใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ในกรณีที่ผิวเตาแตกร้าว ให้ปิดสวิทช์เตาและถอดปลั๊ก เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระชาก
- ผู้ใช้เตาที่เป็นผู้ป่วยที่ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ช่วยให้อัตราการเดินของหัวใจสม่ำเสมอ ควรให้ร่างกาย

ส่วนบนห่างจากหัวเตา Induction ที่เปิดสวิทช์อยู่อย่างน้อย 30 ซม.

- ⚠ คำเตือน! อันตรายจากไฟไหม้ หรือระเบิด
- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจเกิดเป็นเปลวไฟไหม้โปรตเก็บวัตถุที่ติดไฟได้ให้ห่างจากไขมันและน้ำมันขณะทำอาหาร
- เปลวไฟไหม้ที่เกิดจากน้ำมันที่ร้อนจัด อาจทำให้เกิดการระเบิดได้ตามธรรมชาติ
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปนอยู่ อาจลุกเป็นไฟได้ง่ายกว่าน้ำมันใหม่ เมื่อใช้ที่อุณหภูมิต่ำ
- ห้ามเก็บวัตถุที่ติดไฟได้หรือสิ่งของที่เบี่ยงสารไวไฟไว้ในเตา ใกล้เคียงเตา หรือบนเตา

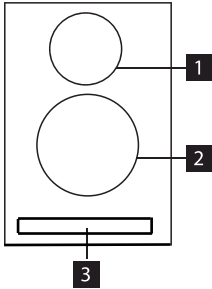
- ⚠ คำเตือน! อาจทำให้เครื่องเสียหายได้
- ห้ามวางภาชนะที่ร้อนบนแผงควบคุมการทำงาน
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือด และแห้ง
- ไม่ควรให้วัตถุหรือภาชนะตกใส่เครื่อง เพราะอาจทำให้ผิวเตาเสียหายได้
- อย่าวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ห้ามปูลูกหมอนนิยมนพอลิโวบีนเครื่อง
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อ, อลูมิเนียม หรือมีรอยขีดข่วนที่ก้น เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วเซรามิกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตาให้ยกวัตถุเหล่านี้เมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนผิวเตา

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ⚠ คำเตือน! อาจทำให้เครื่องเสียหายได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำ เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเตาเสื่อมสภาพ
- ห้ามใช้สเปรย์และไอน้ำ ทำความสะอาดเตา
- ทำความสะอาดเตาด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาทำความสะอาดชนิดกลาง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัด สารละลาย หรือวัตถุโลหะ

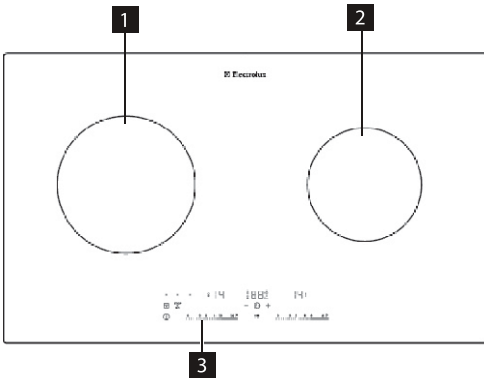
รายละเอียดของเครื่อง

ตำแหน่งของหัวเตา EHI325CA



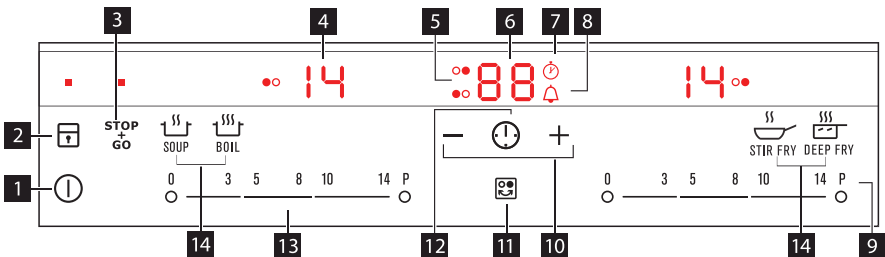
- 1** หัวเตา Induction 145mm
- 2** หัวเตา Induction 210 mm
- 3** แผงควบคุมการทำงาน

EHI7260BB/EHI7280BB



- 1** หัวเตา Induction 210mm
- 2** หัวเตา Induction 145/210mm
- 3** แผงควบคุมการทำงาน

ตำแหน่งของแผงควบคุม



| | เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน |
|----|-------------------------------|---|
| 1 | | เปิด/ปิดเครื่อง |
| 2 | | ล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุมการทำงาน |
| 3 | | 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 | | เลือกหัวเตาที่ต้องการตั้งเวลา |
| 12 | | ตั้งฟังก์ชัน Timer |
| 13 | บาร์ควบคุมการทำงาน. | การตั้งค่าความร้อน |
| 14 | | ใช้สำหรับตั้งค่าความร้อนไว้ล่วงหน้า (สำหรับรุ่น EHI7280BB) เท่านั้น |

หน้าจอแสดงการตั้งค่าความร้อน

| หน้าจอ | คำอธิบาย |
|--------|---|
| | ปิดหัวเตา |
| | เปิดหัวเตา |
| | ^{STOP} เปิดฟังก์ชัน STOP+GO |
| | เปิดฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ |
| | เปิดฟังก์ชัน Power |
| | เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง |
| | OptiHeat Control (ไฟสัญญาณความร้อนตกค้าง 3 ชั้น): กำลังใช้งาน / อุ่น / ความร้อนตกค้าง |
| | เปิดฟังก์ชันล็อก/ระบบป้องกันเด็ก |
| | ภาษาจะไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไป หรือไม่ได้วางภาชนะบนหัวเตา |
| | เปิดฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ |

OptiHeat Control (ไฟสัญญาณความร้อนตกค้าง 3 ชั้น)

! คำเตือน!

   อันตรายจากไฟลวกจากความร้อนตกค้าง

OptiHeat Control แสดงระดับความร้อนตกค้าง หัวเตา Inductionสร้างความร้อนที่ใช้สำหรับทำอาหารไปที่ก้นของหม้อหรือกระทะโดยตรง ซึ่งอาจเกิดความร้อนที่แก้วเซรามิกเนื่องจากความร้อนตกค้างที่หม้อหรือกระทะ



ข้อแนะนำในการใช้งาน

เปิด/ปิดเครื่อง

กด  1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเครื่องอัตโนมัติ ในกรณี:

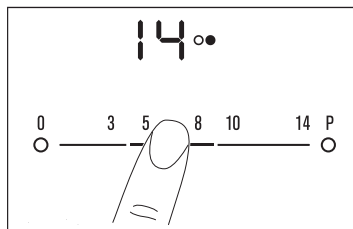
- ปิดหัวเตาทุกหัว
- ไม่ตั้งค่าความร้อน หลังจากเปิดเตา
- มีวัตถุปิดทับเซ็นเซอร์ (เช่น กระทะ ผ้า เป็นต้น) นานกว่า 10 วินาที เสียงสัญญาณจะดังจนกว่านำวัตถุออกจากเซ็นเซอร์
- เตาร้อนจัดเกินไป (เช่น น้ำในกระทะเดือดและแห้ง) ก่อนใช้เตาอีกครั้ง ต้องรอนหัวเตาเย็นลง
- ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม  ดิต และหัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติ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

ระยะเวลาการปิดเครื่องอัตโนมัติ

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

การตั้งค่าความร้อน

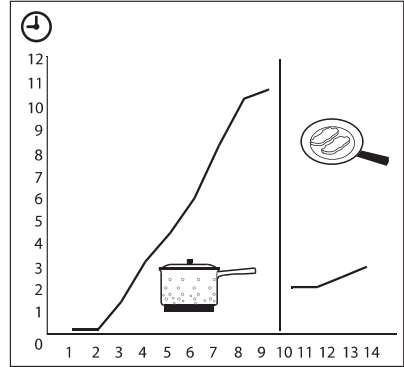
สัมผัสแผงควบคุมการทำงานสำหรับตั้งค่าความร้อน โดยเปลี่ยนไปทางซ้ายหรือขวา จนได้ความร้อนที่ต้องการ หน้าจอจะแสดงระดับระดับความร้อนที่ตั้ง



ทำความร้อนอัตโนมัติ

ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติจะทำความร้อนที่ระดับสูงสุด (ไม่ใช่ P) ลักระยะ แล้วลดไประดับที่ตั้งไว้ P

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

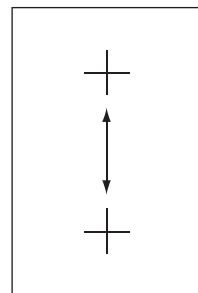


เปิด/ปิดฟังก์ชัน Power

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 หน้าจอสลักระหว่างค่าระดับความร้อน 2 ระดับ



ฟังก์ชันนาฬิกา

นับเวลาลอยหลัง (CountDown Timer)

ใช้การนับเวลาลอยหลังเพื่อตั้งระยะเวลาการทำงานของหัวเตา โดยตั้งเวลาหลังจากที่เลือกหัวเตาแล้ว



ท่านจะสามารถเลือกฟังก์ชันการตั้งเวลาสำหรับโซนการทำอาหารที่เปิดใช้งาน การตั้งค่าความร้อนที่ถูกระบุกำหนดการใช้งาน

- การตั้งค่าโซนทำอาหาร: สัมผัส ไปเรื่อยๆ จนกว่าไฟแสดงโซนทำอาหารที่ต้องการจำเป็นจะสว่างขึ้น เมื่อฟังก์ชันนี้ทำงาน สัญลักษณ์ จะสว่างขึ้น
- หากต้องการเปิดใช้การตั้งเวลานับถอยหลัง: ให้สัมผัสเครื่องหมาย $+$ ของตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งค่าระยะเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงโซนทำอาหารเริ่มกะพริบอย่างช้าๆ ระยะเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
- การดูระยะเวลาคงเหลือ: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ไฟแสดงโซนทำอาหารจะเริ่มกะพริบอย่างรวดเร็ว หน้าจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาที่เหลือ
- การเปลี่ยนการตั้งค่าการตั้งเวลานับถอยหลัง: ให้ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ จากนั้นสัมผัส $+$ หรือ $-$
- การปิดฟังก์ชันการตั้งเวลานับถอยหลัง: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ และสัมผัส $-$ จากนั้นระยะเวลาคงเหลือจะเริ่มนับถอยหลังกลับไปเป็นเวลา 00 ไฟแสดงของโซนทำอาหารจะดับลง

เมื่อการนับถอยหลังสิ้นสุดลง สัญลักษณ์เสียงจะดังขึ้น และ 00 จะกะพริบ จากนั้นโซนทำอาหารจะปิดการทำงาน

- การหยุดสัญญาณเสียง: สัมผัส

การจับเวลา

ใช้ฟังก์ชันการจับเวลาในการตรวจดูว่าโซนทำอาหารใช้เวลาในการทำงานไปแล้วเท่าไร

- การเลือกโซนทำอาหาร (หากมีการใช้งานมากกว่า 1 โซนทำอาหาร): ให้สัมผัส ไปเรื่อยๆ จนกว่าไฟแสดงของโซนทำอาหารที่ต้องการจะสว่างขึ้น เมื่อฟังก์ชันนี้ถูกเปิดใช้งาน สัญลักษณ์ จะสว่างขึ้น
- การเปิดใช้งานฟังก์ชันการจับเวลา:
สัมผัส
สัญลักษณ์ จะดับไป และสัญลักษณ์ จะสว่างขึ้นแทน
- การดูระยะเวลาการทำงานของโซนทำอาหาร: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ไฟแสดงของโซนทำอาหารจะเริ่มกะพริบช้าๆ จากนั้นหน้าจอจะแสดงระยะเวลาที่โซนทำอาหารนั้นทำงานไปแล้ว หน้าจอจะแสดงระยะเวลาของโซนทำอาหารที่ทำงานเป็นระยเวลานานกว่า
- การปิดใช้งานฟังก์ชันการจับเวลา: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ และสัมผัส $+$ หรือ $-$ เพื่อปิดการจับเวลา สัญลักษณ์ จะดับไป และสัญลักษณ์ จะสว่างขึ้นแทน



เมื่อฟังก์ชันการตั้งเวลาทั้งสองแบบถูกเปิดใช้งานพร้อมกัน หน้าจอจะแสดงการจับเวลาขึ้นก่อน

การตั้งสัญญาณเตือน

ท่านสามารถใช้ตัวตั้งเวลาในลักษณะของสัญญาณเตือนเมื่อเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า แต่โซนทำอาหารไม่ทำงาน สัมผัส

จากนั้น สัมผัส $+$ หรือ $-$ ของตัวตั้งเวลาเพื่อกำหนดระยะเวลา เมื่อระยะเวลาสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และ 00 จะกะพริบ

- การหยุดสัญญาณเสียง: สัมผัส

STOP+GO

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

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

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

- เมื่อต้องการใช้ฟังก์ชันนี้: กด $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ สัญลักษณ์ U ติด
- เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้: กด $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านั้นจะติด
- หากระดับความร้อนที่ตั้งไว้ครั้งแรกคือ "P" เมื่อปิดฟังก์ชัน $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ ระดับความร้อนคือ "14"

ล๊อค

คุณสามารถล๊อคแผงควบคุมการทำงาน ให้เหลือแค่การทำงานของปุ่ม I เปิด/ปิดเครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ค่าที่ตั้งไว้เปลี่ยนแปลงโดยบังเอิญ

ขั้นแรก ตั้งระดับความร้อน

เมื่อต้องการเริ่มฟังก์ชันนี้: กด I สัญลักษณ์ L ติดประมาณ 1 วินาที

ฟังก์ชันนาฬิกาทำงานตามปกติ

เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้: กด I ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านั้นจะติด

เมื่อปิดเตา ฟังก์ชันล๊อคแผงควบคุมการทำงานที่ตั้งไว้จะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ

ระบบป้องกันเด็ก

เพื่อป้องกันไม่ให้ใช้เครื่องโดยบังเอิญ

เริ่มระบบป้องกันเด็ก

- กดปุ่มเปิดเครื่อง I ไม่ต้องตั้งระดับความร้อน
- กด I 4 วินาที L สัญลักษณ์ติด
- กดปุ่มปิดเครื่อง I

ปิดระบบป้องกันเด็ก

- กดปุ่มเปิดเครื่อง I ไม่ต้องตั้งระดับความร้อน กด I 4 วินาที สัญลักษณ์ U ติด
- กดปุ่มปิดเครื่อง I

ยกเลิกระบบป้องกันเด็กชั่วคราว สำหรับการใช้งานหนึ่งครั้ง

- กดปุ่มเปิดเครื่อง I สัญลักษณ์ L ติด
- กด I 4 วินาที ให้ตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที และสามารถใช้งานได้
- เมื่อกดปุ่มปิดเครื่อง I จะไม่ยกเลิกระบบป้องกันเด็ก

เสียงสัญญาณ (การปิดและเปิดเสียงสัญญาณ)

การปิดเสียงสัญญาณ

ให้ปิดเครื่อง

กด I 3 วินาที หน้าจอจะติดและดับ กด I 3 วินาที จน U ติด แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณไว้

กด I และ U ติด แสดงว่าปิดเสียงสัญญาณแล้ว

เมื่อเปิดใช้ฟังก์ชัน จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น เมื่อ:

- เมื่อกด I
- หมดเวลานาฬิกาปลุกที่ตั้งไว้
- เมื่อสิ้นสุดการนับเวลาถอยหลัง
- มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน

การเปิดเสียงสัญญาณ
ให้ปิดเครื่อง

กด ① 3 วินาที หน้าจอจะติดและดับ กด ⑦ 3 วินาที จน ②) ติด แสดงว่าปิดเสียงสัญญาณไว้
กด + และ ②) ติด แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณแล้ว

เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์

i ข้อมูลเกี่ยวกับโรคมะเร็ง
จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดพบว่า
อาหารที่หมักเคี้ยวจนกินไป โดยเฉพาะอาหาร

จำพวกแป้ง อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็น มะเร็ง
ดังนั้น ขอแนะนำให้อาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ
และไม่ทำให้อาหารหมักเคี้ยวจนกินไป

ภาชนะสำหรับหัวเตา Induction

| วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ | ความเหมาะสม |
|-------------------------------|-------------|
| เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล | + |
| เหล็กหล่อ | + |
| สแตนเลส สตีล | +* |
| อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง | +* |
| แก้ว, เซรามิก, กระจ่างด้วยขาม | - |
| เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล | - |

* สามารถตรวจสอบภาชนะที่ใช้งานได้กับหัวเตา
Induction จากฉลากข้อแนะนำของผู้ผลิต

ส่วนที่เป็นแม่เหล็กที่ฐาน จะต้องมีส่วนศูนย์กลาง
ให้เหมาะสมกับขนาดของหัวเตา

การทดสอบภาชนะที่เหมาะสม

สามารถทดสอบภาชนะที่เหมาะสมต่อการทำอาหาร
บนหัวเตา Induction โดย ...

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

i ภาชนะบางชนิดสามารถก่อให้เกิดเสียงขณะ
ใช้หัวเตา Induction ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติของ
หัวเตา และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำอาหาร

ฐานของภาชนะ

ฐานภาชนะที่ดีจะต้องหนาและเรียบ

ขนาดของภาชนะ

หัวเตา Induction จะปรับโดยอัตโนมัติตามขนาดฐาน
ของภาชนะ การเลือกขนาดของภาชนะต้องคำนึงถึง

| เส้นผ่านศูนย์กลางของ หัวเตา (มม.) | เส้นผ่านศูนย์กลางชั้น ต่ำของภาชนะ (มม.) |
|--------------------------------------|--|
| 210 | 180 |
| 180 | 145 |
| 145 | 120 |

i ควรวางภาชนะให้อยู่ตรงกึ่งกลางของหัวเตา

ข้อแนะนำเพื่อประหยัดพลังงาน

 ควรวางภาชนะบนหัวเตาก่อนเปิดเตา

 ถ้าเป็นไปได้ ควรปิดฝาภาชนะภาชนะทุกครั้ง
ที่ทำอาหาร

ตัวอย่างการทำอาหาร

ข้อมูลนี้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

| ระดับความร้อน | รายการอาหาร | เวลา | ข้อแนะนำ |
|---------------|---|-------------|---|
| 1 | อุ่นอาหาร | 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
ต้องใช้งานขณะที่ฐานสะอาดเสมอ

i รอยขีดขูดหรือจุดดำบนผิวแก้วเซรามิก ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของหัวเตา

วิธีทำความสะอาด:

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

มุมบนผิวแก้วเซรามิก กำจัดสิ่งตกค้างโดยเลื่อนที่ขูดบนผิวแก้วเซรามิก

- ทำความสะอาดหลังจากทิ้งเครื่องไว้ให้เย็นแล้ว: คราบหินปูน คราบหยดน้ำ คราบไขมัน และคราบโลหะ โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิกหรือสแตนเลส
2. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย
 3. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

การแก้ปัญหาเบื้องต้น ...

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ปัญหา |
|--|--|
| ไม่สามารถเปิดเตาหรือไม่สามารถใช้งานได้ | <ul style="list-style-type: none"> เปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง แล้วตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที กดปุ่มพร้อมกันหลายปุ่ม ให้กดเพียงปุ่มเดียว เปิดระบบป้องกันเด็ก ฟังก์ชันล็อค หรือ Stop-Go ไว้ ดูหัวข้อข้อแนะนำใน การใช้งาน มีน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุมการทำงาน ให้ทำความสะอาดแผงควบคุมการทำงาน. |
| มีเสียงสัญญาณและสวิตช์เตาปิด มีเสียงสัญญาณขณะปิดสวิตช์เตา | มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน นำวัตถุออก |
| สวิตช์เตาปิด | มีวัตถุปิดทับปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง ① นำวัตถุออก |
| ไฟล์สัญญาณแสดงความร้อนตกค้างไม่ติด | เปิดหัวเตาใช้งานเพียงช่วงสั้นๆ และยังไม่มีความร้อนตกค้าง ถ้าหัวเตาควรจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลิกส์ |
| ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน | <ul style="list-style-type: none"> ยังมีความร้อนตกค้างที่หัวเตา รอจนกว่าหัวเตาเย็นลง ตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุดเอาไว้ ค่าระดับความร้อนสูงสุดที่ตั้งเอาไว้ใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ |
| หน้าจอสลักระหว่างค่าระดับความร้อน 2 ระดับ แผงควบคุมการทำงานร้อน | การกระจายพลังงานกำลังลดระดับความร้อนของหัวเตา ดูหัวข้อ การกระจายพลังงาน ภาชนะใหญ่เกินไป หรือวางภาชนะใกล้แผงควบคุมเกินไป ตรวจสอบภาชนะขนาดใหญ่ที่หัวเตาด้านหลัง |
| <input type="checkbox"/> ปรากฏบนหน้าจอ | ฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติทำงาน ให้ปิดเครื่อง แล้วเปิดใหม่อีกครั้ง |
| <input type="checkbox"/> ปรากฏบนหน้าจอ | <ul style="list-style-type: none"> ไม่มีภาชนะบนหัวเตา ให้วางภาชนะให้ถูกตำแหน่ง ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม เปลี่ยนภาชนะให้เหมาะสม เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับหัวเตานี้ เปลี่ยนไปใช้หัวเตาที่เล็กลง |
| <input type="checkbox"/> และตัวเลข ปรากฏบนหน้าจอ | เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง ถอดปลั๊กทิ้งไว้สักครู่ ถอดฟิวส์ของระบบไฟฟ้าที่บ้านออก ถ้าเปิดสวิตช์แล้วยังปรากฏ <input type="checkbox"/> บนหน้าจอ ให้ติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลิกส์ |

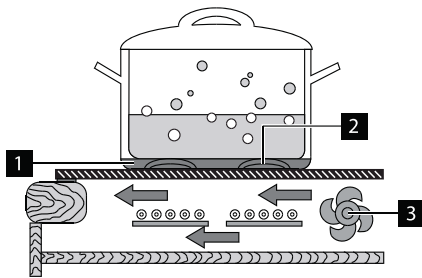
| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ปัญหา |
|--------------------|--|
| [E4] ปรากฏบนหน้าจอ | เกิดสิ่งสกปรกติดกับเครื่องเนื่องจากน้ำในภาชนะเดือดและแห้ง หัวเตาร้อนจัดเกินไป ฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติทำงาน ให้ปิดเครื่อง นำภาชนะออก รอประมาณ 30 วินาที แล้วจึงเปิดหัวเตาอีกครั้ง [E4] ควรหายไปจากหน้าจอ โฟลว์สัญญาณแสดงความร้อนตกค้างอาจติดค้างอยู่ รอจนกว่าภาชนะเย็นลง และดูหัวข้อ ภาชนะสำหรับหัวเตา Induction |

ถ้าไม่สามารถแก้ปัญหาตามข้อแนะนำ กรุณาติดต่อ ศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

เตรียมข้อมูลจากแผ่นป้ายแสดงข้อมูลเครื่อง รหัส 3 หลักของแก้วเซรามิก (อยู่ที่มุมเครื่อง) และข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏบนหน้าจอ กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้น ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน และเจ้าหน้าที่สามารถเรียกเก็บค่าบริการได้ สิ่งนี้ยังอยู่ในช่วงรับประกัน โปรดดูข้อแนะนำเกี่ยวกับการรับประกันได้จากคู่มือ

เสียงรบกวนจากการใช้งานเครื่อง

เสียงที่เกิดขึ้นจะขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ทำฐานภาชนะ เสียงต่างๆเหล่านี้อาจเกิดขึ้นเมื่อใช้เตา induction



- เสียงแตก **1**
เกิดเมื่อใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุติดต่างกัน (Sandwich construction)
- เสียงหวีด **1**
เกิดเมื่อใช้หัวเตา 1 หัวหรือหลายหัวพร้อมกันด้วยความร้อนสูง และใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุติดต่างกัน (Sandwich construction)
- เสียงคราง **2**
เมื่อใช้ความร้อนสูง
- เสียงดังกรึก **2**
เกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการสลับกระแสไฟฟ้า
- เสียงแฉ่ เสียงหึ่ง **3**
เมื่อเตามีพัดลมเพื่อระบายความร้อนชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เสียงเกิดขึ้นเมื่อพัดลมทำงานขณะใช้งานเครื่อง และอาจดังต่อสักระยะหลังจากปิดเครื่อง

เสียงดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติ และไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของเตา

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

| รุ่น | EHI325CA | |
|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| หมายเลขรหัสสินค้า | 9491632444/949163445/949163446 | |
| ขนาดเครื่อง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร | 520X300 | |
| ขนาดช่องที่ใช้สำหรับติดตั้ง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร | 490X270 | |
| แรงดันไฟฟ้า (โวลต์) | ~220-240 / 50/60Hz | |
| ความถี่ (เฮิรซ์) | | |
| ความยาวสายไฟ | พอดี | |
| กำลังไฟ | จำนวนหัวเตา | วัตต์ |
| ด้านซ้าย | 1 | 2300/3700 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม. |
| ด้านขวา | 1 | 1400/2500 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม. |
| รวม | | 3700 |

v

| รุ่น | EHI7260BB | | EHI7280BB | | EHI7280BB | |
|---|----------------------|---|-----------|---|-----------|---|
| หมายเลขเครื่อง | 9491632449/450/417 | | 949163451 | | 949163418 | |
| ขนาดตัวเครื่อง (wxd) มม. | 700X420 | | 700X420 | | 700X420 | |
| ขนาดช่องสำหรับติดตั้งเครื่อง (wxd) มม. | 680X400 | | 680X400 | | 680X400 | |
| แรงดันไฟฟ้า (โวลต์) | ~220-240 | | ~220-240 | | ~220 | |
| ความถี่กระแสไฟฟ้า (เฮิรซ์) | 50/60 | | 50/60 | | 50 | |
| สายไฟ | ติดตั้งไว้กับเครื่อง | | | | | |
| ส่วนประกอบต่างๆ | จำนวนชิ้น | กำลังไฟ (วัตต์) | จำนวนชิ้น | กำลังไฟ (วัตต์) | จำนวนชิ้น | กำลังไฟ (วัตต์) |
| โชนด้านซ้าย | 1 | 2000/2400 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.) | 1 | 2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.) | 1 | 2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.) |
| โชนด้านขวา | 1 | 1200/1500 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 145 มม.) | 1 | 2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.) | 1 | 2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.) |
| โชนทั้งหมด | | 3200 | | 3700 | | 3500 |

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

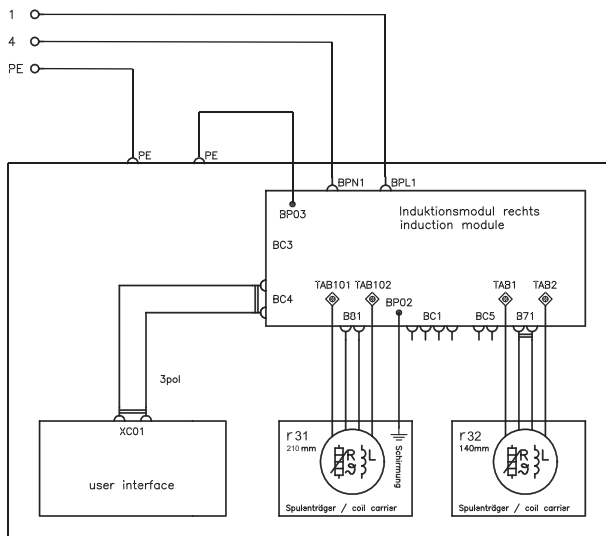
สายไฟ

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


| กำลังไฟทั้งหมด | พื้นที่หน้าตัดของสายไฟ |
|-------------------|------------------------|
| สูงสุด 3500 วัตต์ | 3X1.5 มม. ² |
| สูงสุด 5500 วัตต์ | 3X2.5 มม. ² |
| สูงสุด 7000 วัตต์ | 3X4 มม. ² |
| สูงสุด 8800 วัตต์ | 3X6 มม. ² |

สายดิน (สายสีเขียว/เหลือง) จะต้องยาวกว่าสายเฟสและสายนิวทรัล 2 เซนติเมตร (สายสีฟ้า และสายสีน้ำตาล)

แผนผังการเดินสายไฟ




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 ลินซ์กัที่ติดตั้งอยู่ใต้เตาต้องหุ้มด้วยฉนวนกันไฟฟ้า

พื้นผิวครัวที่ใช้สำหรับติดตั้งเตาต้องทนความชื้นโดยใช้วัสดุอุกกันรั่วที่เหมาะสมซึ่งจะทำให้ไม่มีช่องว่างระหว่างเตาและพื้นผิว ไม่ควรใช้ซิลิโคนอุดระหว่างเตาและพื้นผิวครัว

หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและใต้หน้าต่าง ไม่เช่นนั้นเครื่องครัวที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง

! คำเตือน! วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ตัดกระแสไฟจากขั้วสายไฟฟ้าหลัก
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการเดินระบบไฟ
- ปฏิบัติตามกฎเพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก อย่างถูกต้องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- การเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลายนสายไฟฟ้า ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้
- ควรต่อสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ควรใช้ทรตสายไฟ

! ข้อควรระวัง! อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

การต่อระบบไฟ

ก่อนต่อระบบไฟ ให้เช็ควาระบบไฟในบ้านตรงกับกำลังไฟของเครื่องที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่อง และเช็คขนาดสายไฟของเครื่องตรงกับสายไฟบ้านหรือไม่

แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องติดอยู่ที่ด้านล่างของเครื่อง

กำลังไฟของแผงทำความร้อนคือไฟกระแสสลับ 230 โวลท์ เตารุ่นนี้สามารถใช้งานได้กับระบบไฟฟ้ากระแสสลับ 220 โวลท์ หรือ 240 โวลท์อีกด้วย

ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัด

กระแสไฟจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปลายนสายไฟอย่างน้อย 3 มม. เช่น อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, earth leakage trip หรือฟิวส์

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

ให้ต่อระบบไฟตามแผนผัง

ต่อสายดินเข้ากับขั้วปลายนสายไฟ \perp ซึ่งสายดินจะต้องยาวกว่าสายไฟปกติ

การต่อสายไฟจะต้องตรงตามกฎข้อบังคับ และต้องใช้ที่รัดสายไฟให้เรียบร้อย

สายไฟจะต้องติดกับตัวยึดของสายไฟหลัก และมีฝาปิด ยึดอยู่กับที่เรียบร้อย

ก่อนเปิดเตาอบ ให้แกะฟิล์มกันรอยหรือสติ๊กเกอร์ออกจากแก้วเซรามิก

! คำเตือน! เมื่อต่อระบบไฟเสร็จแล้ว ให้ตรวจเช็คว่าหัวเตาทุกหัวใช้งานได้ โดยเปิดสวิตซ์ที่ละหัวเตา และลองตั้งความร้อนสูงสุด

- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องมีทั้งหมด 2 ชุด เพื่อให้ดูข้อมูลหลังจากติดตั้งเครื่องแล้วได้ง่ายขึ้น ให้ติดแผ่นป้ายเอาไว้ใกล้ๆกับผิวเตา

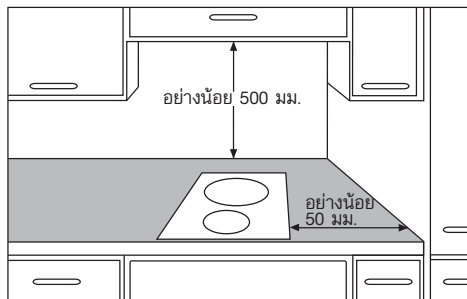
การปิดรอยต่อ

- ทำความสะอาดพื้นผิวตรงบริเวณที่จะทำการติดตั้งเตา

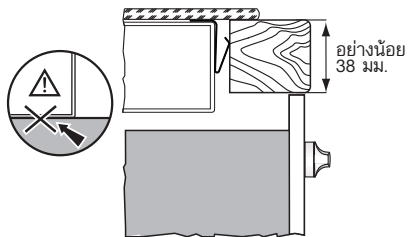
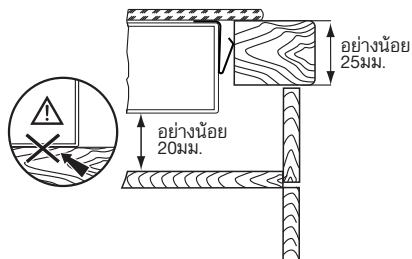
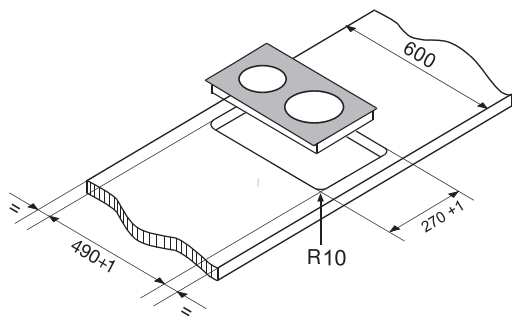
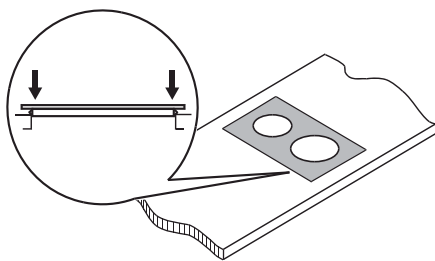
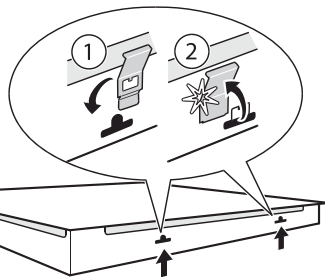
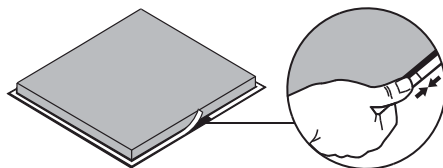
- ติดเทปกาวหน้าเตาที่ให้มาพร้อมเครื่อง รอบๆขอบล่างของเตา โดยให้เชื่อมรอยต่อขอบด้านนอกของแก้วเซรามิก ห้ามดึงเทปกาวดึงจนเกินไป ปลายนเทปกาวควรอยู่ตรงกลางของเตาข้างใดข้างหนึ่ง โดยตัดปลายนเทปกาวให้เลเยจุดเริ่มต้น (2-3 มม.) ให้ปลายนเทปกาวทั้ง 2 เกยกัน

การประกอบเครื่อง

EHI325CA



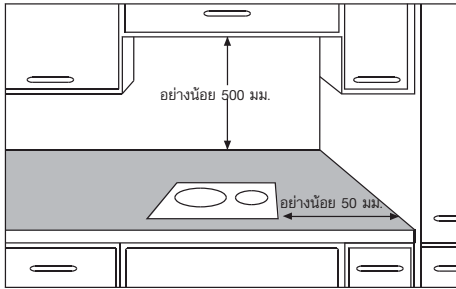
หมายเหตุ: การเว้นระยะห่างของเครื่องดูดควันและผิวเตาจะต้องเป็นไปตามหรือมากกว่าที่กำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน



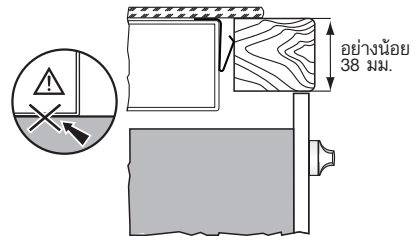
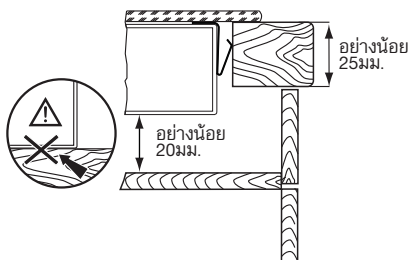
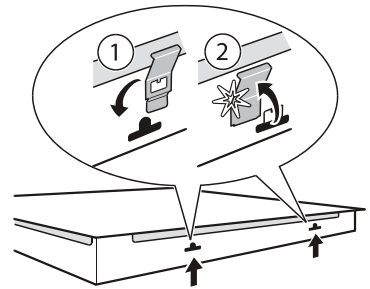
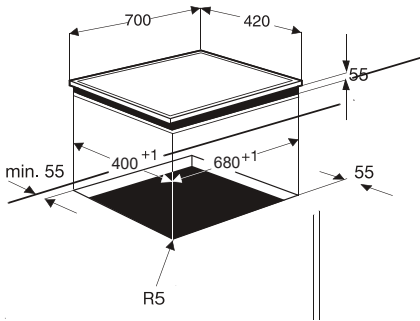
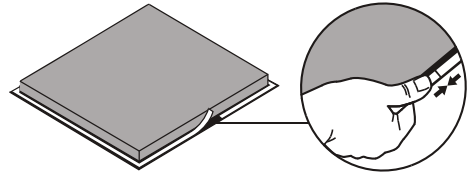
⚠ คำเตือน! หากอุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นและต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

การประกอบเครื่อง

EHI7260BB/EHI7280BB



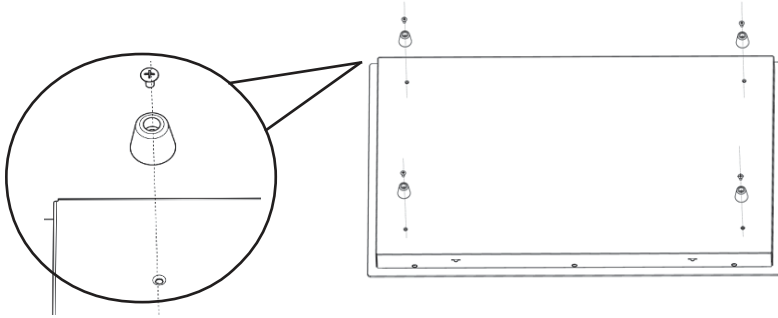
หมายเหตุ: การเว้นระยะห่างของเครื่องดูดควันและผิวเตาจะต้องเป็นไปตามหรือมากกว่าที่กำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน



⚠ คำเตือน! หากอุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นและต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

การติดตั้งเครื่อง

หากติดตั้งผลิตภัณฑ์บนพื้นไม้: จะต้องยึดขาตั้งที่ทำจากยางด้วยสกรูให้แน่นหนา (สำหรับรุ่น EHI7280BB เท่านั้น)



การรับประกัน

ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าของอีเลคโทรลักซ์ หรืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง หากมีสูงจนได้ว่าเป็นการชำรุดเสียหายจากขั้นตอนการผลิต หรือวัสดุที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ เราจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นใหม่ในแบบเดียวกันให้โดยไม่มีค่าแรง, วัสดุ หรือการจัดส่งโดยมีเงื่อนไขว่า:

- o ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการติดตั้งและใช้งานอย่างถูกต้องกับกระแสไฟฟ้าที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงรายละเอียดบนตัวเครื่อง
- o ผลิตภัณฑ์ถูกใช้งานในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น และใช้งานอย่างถูกต้องตามคำแนะนำของทางบริษัทผู้ผลิต
- o ผลิตภัณฑ์ไม่เคยผ่านการรับบริการ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม การแยกชิ้นส่วน หรือการทำให้เกิดความเสียหาย โดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

งานบริการทั้งหมดที่ดำเนินการภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้จะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากอีเลคโทรลักซ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าหรือชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่ชำรุดเสียหายที่ถูกนำมาเปลี่ยนจะถือเป็นสมบัติของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึงเรื่องการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

ทางบริษัทจะปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดหากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้ง การดูแลรักษา และการใช้งานเครื่องที่ถูกต้อง

ศูนย์บริการลูกค้า

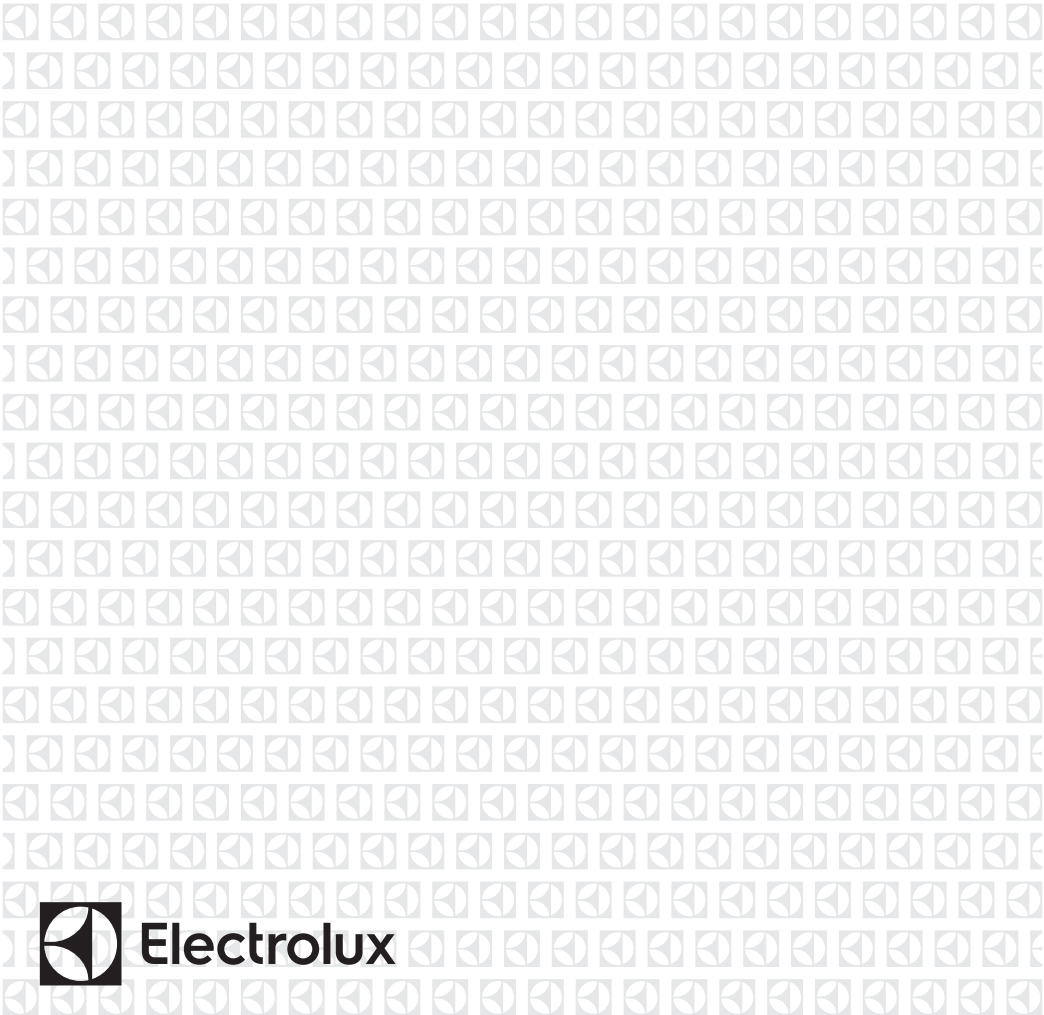
| | |
|--|--|
| Thailand Tel: (+662) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. 14th Floor, 1910 New Petchburi Road Bangkapi, Huay Kwang Bangkok 10310 | ประเทศไทย เบอร์ติดต่อ: (+662) 725 9000 บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด ชั้น 14, 1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ, เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310 |
|--|--|

EHI325CA
EHI7260BB
EHI7280BB



VN bếp từ âm

Hướng dẫn sử dụng



Electrolux

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 | Sơ đồ lắp đặt | 18 |
| | | Điều kiện bảo hành | 20 |
| | | Trung tâm Dịch vụ Khách hàng | 21 |



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. Thông tin có thể thay đổi mà không can bao trước


- 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 nôi 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.
- 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 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 vung 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

khí 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 đỉnh 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 đề 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

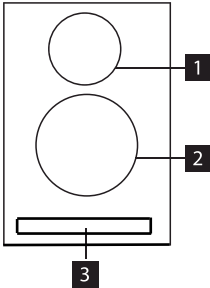
 Cảnh báo! Nguy cơ gây hư hại cho thiết bị.

- 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.

Electrolux 4

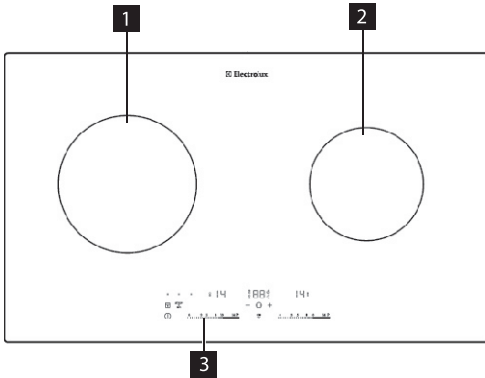
Mô tả sản phẩm

Sơ đồ mặt bếp Mẫu EHI325CA



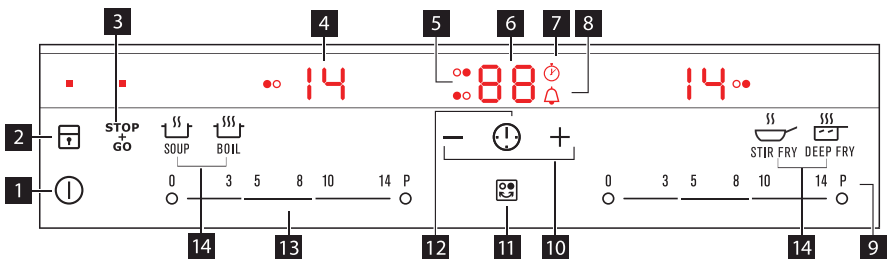
- 1** Mâm nhiệt đường kính 145mm
- 2** Mâm nhiệt đường kính 210mm
- 3** Bảng điều khiển

Mẫu EHI7260BB/EHI7280BB



- 1** Mâm nhiệt đường kính 210mm
- 2** Mâm nhiệt đường kính 145/210mm
- 3** 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 | | Lựa chọn mâm nhiệt để hẹn giờ |
| 12 | | Cài đặt chế độ Tính thời gian |
| 13 | Thanh điều khiển | Thiết lập nhiệt lượng. |
| 14 | | Để thiết lập trước mức nhiệt độ (chỉ có ở mẫu máy EHI7280BB) |

Màn hình hiển thị mức nhiệt độ được cài đặt

| 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 |
| | 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 màn nhiệt. Màn nhiệt cảm ứng điện tử 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:

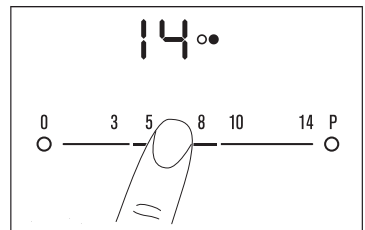
- Tắt cả các mâm nhiệt đang tắt.
- Quý khách không thiết lập nhiệt lượng sau khi khởi động bếp.
- Quý khách đặt đồ vật (nồi nấu, miếng vải) lên vùng cảm ứng lâu hơn 10 giây. Thiết bị sẽ phát ra âm thanh cho tới khi đồ vật được bỏ đi.
- Bếp quá nóng (ví dụ khi nồi nấu bị cạn nước). Màn nhiệt cần thời 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 màn nhiệt sẽ tự động ngưng hoạt động sau 2 phút.
- Quý khách không tắt màn 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 |

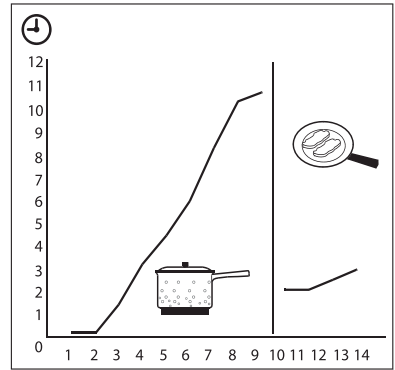
Thiết lập nhiệt lượng

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.

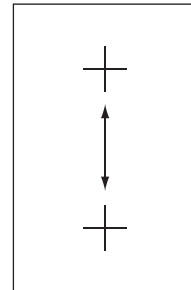


Bật và tắt chế độ Năng lượng

Chế độ Năng lượng tạo ra nhiều nhiệt lượng hơn cho mâm nhiệt cảm ứng điện tử. Chế độ Năng lượng chỉ được kích hoạt tối đa trong 10 phút. Sau đó, mâm nhiệt cảm ứng điện tử 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 nháy chậm, 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 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 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.

Electrolux 10

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

i 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.

i 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 |

i Nồi nấu phải được đặt ở chính giữa mâm nhiệt.

Một số mẹo vặt 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 bit tết, bit tết | 5-15 phút | Lật nửa chừng |
| 14 | | | |

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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 Khóa 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 kỹ thuật và mã hoá của mặt sứ (gồm ba chữ cái, ghi ở góc của mặt sứ) và mã lỗi xảy ra.

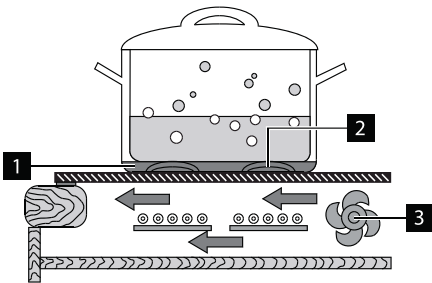
Đảm bảo rằng quý khách đã vận hành bếp đúng cách. Nếu không, việc sửa chữa thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật của Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng hoặc của hãng sẽ không được miễn phí ngay cả khi sản phẩm vẫn còn hạn bảo hành. Các thông tin và hướng dẫn về Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng cũng như điều kiện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

Tiếng ồn khi vận hành

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

- Tiếng kêu rảng rác 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 | EH1325CA | | | |
|------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------|------------------------------|
| Mã số sản phẩm (PNC) | 9491632444/949163445/949163446 | | | |
| 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 | | | |
| Tần số (Hz) | 50/60 | | | |
| 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 |

| Thông số kỹ thuật | EH17260BB | EH17280BB | EH17280BB | | | |
|---------------------------------------|---------------|------------------------------|--------------|------------------------------|--------------|------------------------------|
| PNC | 949163449/450 | 949163451 | 949163418 | | | |
| Kích thước sản phẩm (rộng x sâu) (mm) | 700 X 420 | 700 X 420 | 700 X 420 | | | |
| Kích thước mặt cắt (rộng x sâu) (mm) | 680 X 400 | 680 X 400 | 680 X 400 | | | |
| Điện áp (V) | ~220-240 | ~220-240 | ~220 | | | |
| Tần số (Hz) | 50/60 | 50/60 | 50 | | | |
| Dây điện | Có đi kèm | | | | | |
| Công suất | Tên vùng nấu | Công suất (W) | Tên vùng nấu | Công suất (W) | Tên vùng nấu | Công suất (W) |
| Mâm trước | 1 | 2000/2400 (đường kính 210mm) | 1 | 2000/3200 (đường kính 210mm) | 1 | 2000/3200 (đường kính 210mm) |
| Mâm sau | 1 | 1200/1500 (đường kính 145mm) | 1 | 2000/3200 (đường kính 210mm) | 1 | 2000/3200 (đường kính 210mm) |
| Tổng số | | 3200 | | 3700 | | 3400 |

Thông số kỹ thuật

Dây điện

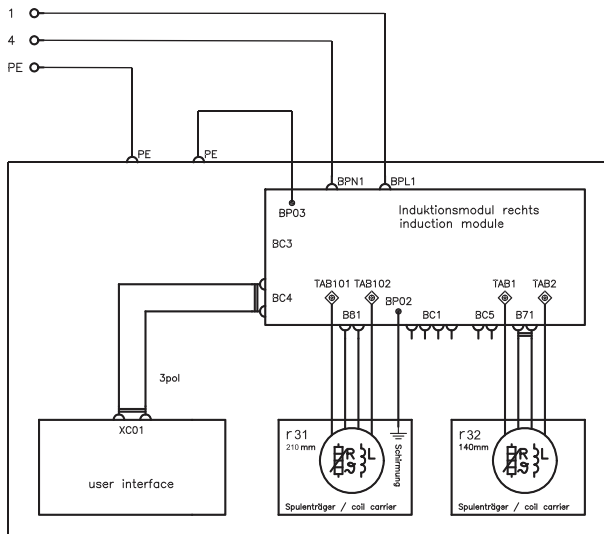
Chỉ sử dụng các loại dây điện sau trong quá trình lắp đặt thiết bị hoặc thay mới dây điện: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F.

Để biết thêm về tiết diện phù hợp của dây điện, vui lòng tham khảo công suất của thiết bị (nằm trên bảng ghi thông số kỹ thuật) và bảng sau:


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

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

Sơ đồ đi dây



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.



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 tômát 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.

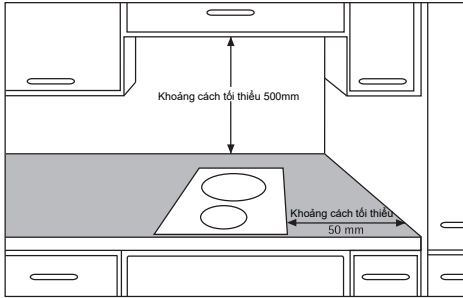
- Một bản sao bản ghi thông số kỹ thuật được cung cấp đi kèm với bếp. Chọn vị trí thích hợp gắn với mặt bếp để dán bản ghi này nhằm mục đích tham khảo mỗi khi cần thiết trong quá trình sử dụng bếp.

Dán miếng bọc mặt bếp

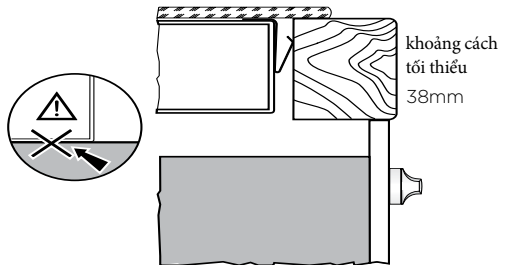
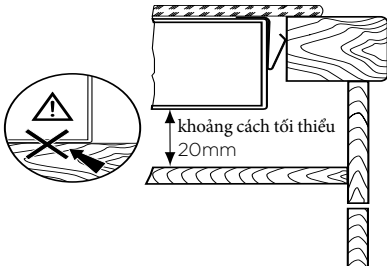
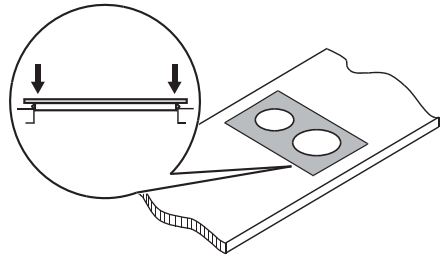
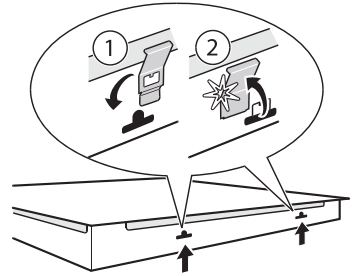
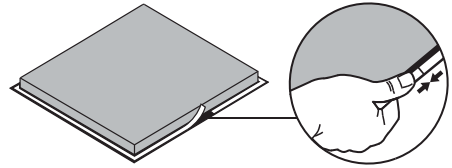
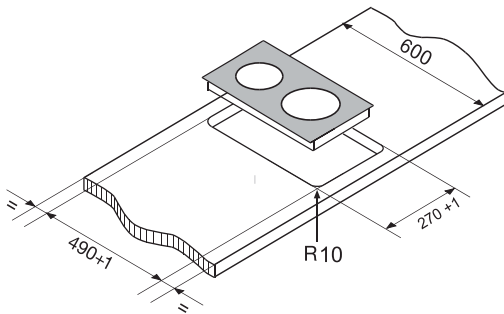
- Lau chùi sạch sẽ vùng được dán trên mặt bếp
- Sử dụng băng dán một mặt đi kèm sản phẩm dán vòng quanh cạnh ngoài của mặt bếp, đảm bảo băng dán không bị căng. Hai đầu của băng dán cần gấp nhau ở đoạn giữa của một mặt. Sau khi cắt băng (Để một đoạn chồng lên nhau khoảng 2 – 3mm), nhấn hai đầu băng vào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

LẮP RÁP

Mẫu EHI325CA



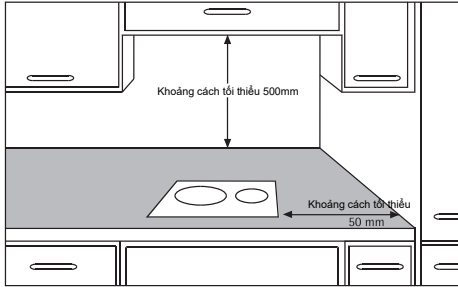
Lưu ý: Việc vệ sinh cần phải đáp ứng tối thiểu hoặc tốt hơn khuyến nghị (của nhà cung cấp) cho cả nhóm máy hút mùi và bếp. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt của nhóm máy hút mùi.



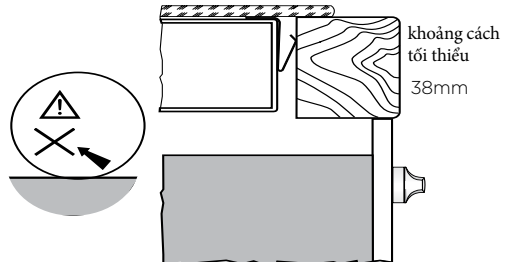
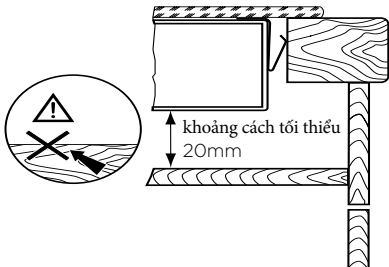
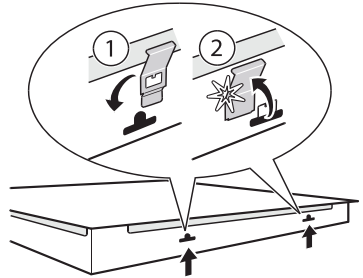
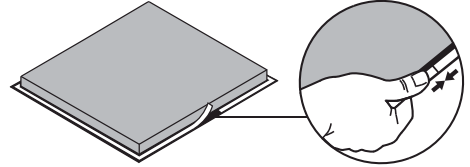
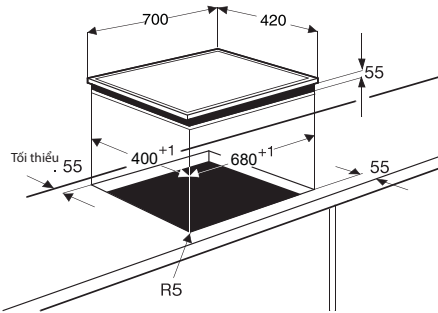
Cảnh báo! Nhiệt độ ở đáy bếp có thể lên tới 95°C. Quý khách cần lắp tấm chắn chống cháy phía dưới bếp khi lắp đặt thiết bị để tránh chạm vào bộ phận nóng của bếp khi sử dụng sau này.

LẮP RÁP

Mẫu EHI7260BB/EHI7280BB



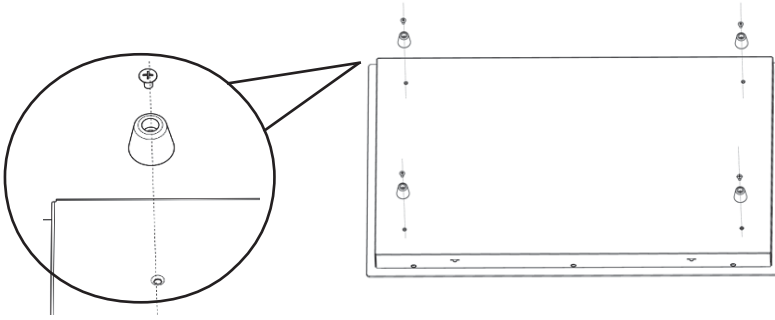
Lưu ý: Việc vệ sinh cần phải đáp ứng tối thiểu hoặc tốt hơn khuyến nghị (của nhà cung cấp) cho cả nhóm máy hút mùi và bếp. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt của nhóm máy hút mùi.



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

Sơ đồ lắp đặt

Nếu quý khách lắp đặt bếp trên 1 mặt bàn, vui lòng vặn chặt 4 chân cao su của bếp. (Cho EHI7280BB)



Điều kiện bảo hành

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

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

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

EHI325CA

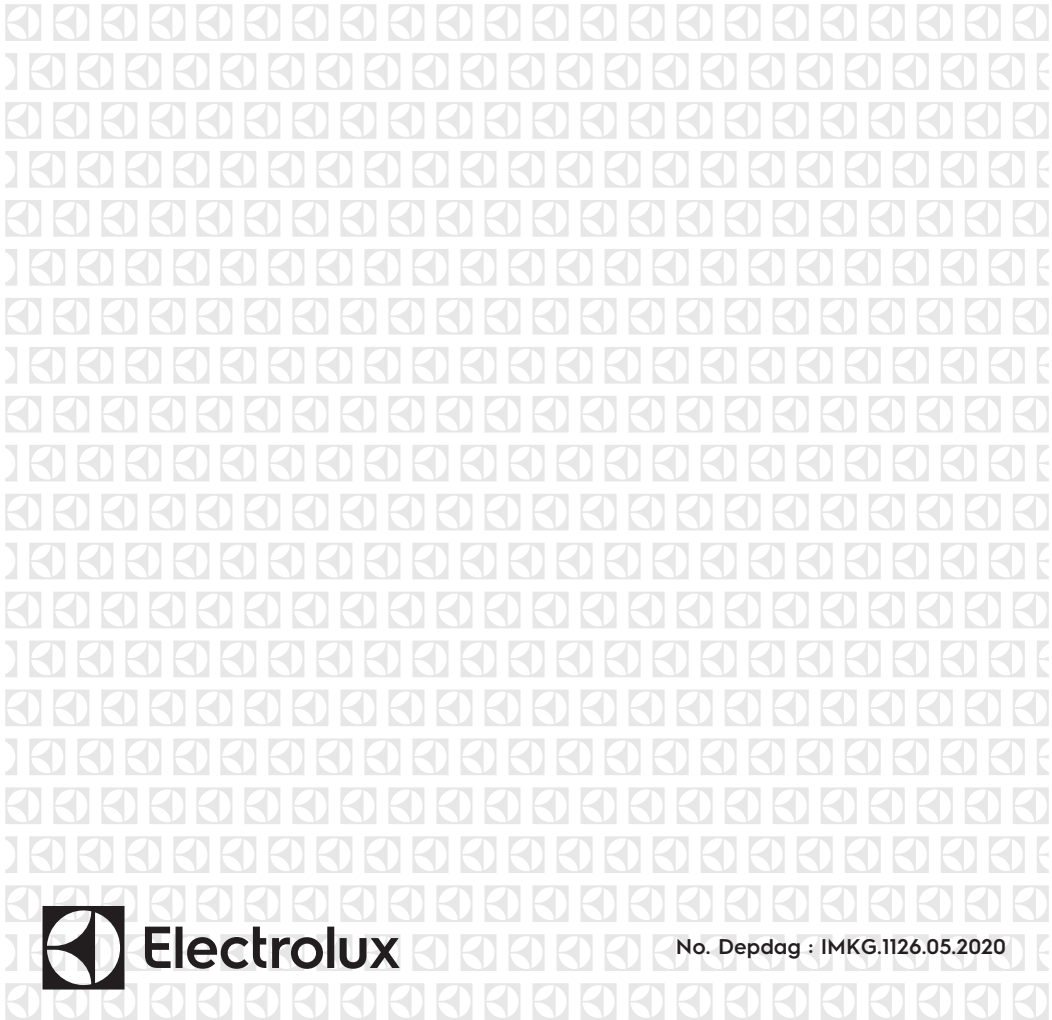
EHI7260BB

EHI7280BB



ID Kompor induksi

Petunjuk Penggunaan



Electrolux

No. Depdag : IMKG.1126.05.2020

Daftar Isi

| | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Petunjuk keselamatan | 2 | Apa yang dilakukan bila ... | 12 |
| Deskripsi produk | 4 | Data teknis | 14 |
| Petunjuk operasi | 6 | Pertimbangan lingkungan hidup | 16 |
| Petunjuk dan saran bermanfaat | 10 | Petunjuk instalasi | 16 |
| Pembersihan dan perawatan | 11 | Pemasangan | 18 |
| | | Garansi | 21 |
| | | Pusat Layanan Konsumen | 22 |




Dapat berubah tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.

Petunjuk keselamatan


Sebelum memasang dan menggunakan kompor ini, bacalah petunjuknya dengan seksama. Electrolux tidak bertanggung jawab atas cedera dan kerusakan karena instalasi dan penggunaan yang tidak benar. Selalu simpan buku petunjuk ini bersama kompor untuk rujukan di masa mendatang.

KESELAMATAN ANAK-ANAK DAN ORANG YANG RENTAN TERHADAP BAHAYA

 Peringatan! Risiko tercekik, cedera, atau cacat permanen.

- Jangan biarkan orang-orang, termasuk anak-anak, dengan kekurangan kemampuan sensorik, fungsi mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan menggunakan kompor ini. Mereka harus diawasi atau diberi petunjuk mengenai penggunaan kompor oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Jangan membiarkan anak-anak bermain-main dengan kompor ini.
- Jauhkan semua kemasakan dari anak-anak.
- Bila kompor memiliki perangkat pengaman anak, kami anjurkan agar anda mengaktifkannya.


INSTALASI

 Peringatan! Kompor hanya boleh dipasang oleh orang yang berkualifikasi .

- Singkirkan semua kemasakan.
- Jangan memasang atau menggunakan kompor yang rusak.
- Patuhilah petunjuk instalasi yang disertakan bersama kompor.
- Jaga jarak minimum dari peralatan rumah tangga dan kompor lainnya.

- Selalulah berhati-hati saat memindahkan kompor ini karena bobotnya berat. Selalu kenakan sarung tangan pengaman.
- Sekatlah lubang tempat kompor dipasang dengan bahan *sealant* untuk mencegah masuknya kelembapan yang menyebabkan melar.
- Lindungi bagian bawah kompor dari uap dan kelembapan.
- Jangan memasang kompor dekat pintu atau di bawah jendela. Hal ini untuk mencegah alat memasak jatuh dari kompor karena terbentur pintu atau jendela yang dibuka.
- Bila ada laci di meja dapur tempat kompor dipasang, pastikan ada ruang sirkulasi udara yang cukup antara bagian bawah kompor dan laci paling atas meja dapur.
- Garansi tidak mencakup kerusakan yang disebabkan kurangnya ruang ventilasi.
- Bagian bawah kompor bisa menjadi panas. Dianjurkan untuk memasang suatu plat penghalang tahan api di bawah sisi depan kompor untuk menghalangi akses ke alas bawah kompor.

Sambungan kelistrikan

 Peringatan! Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua koneksi kelistrikan hanya boleh dikerjakan oleh teknisi listrik berkualifikasi.
- Sebelum setiap pekerjaan kelistrikan, pastikan terminal listrik kompor tidak berarus.
- Pastikan kompor telah terpasang dengan baik. Steker dan stopkontak yang longgar atau tidak sesuai bisa menyebabkan terminal listrik menjadi terlalu panas.

- Pastikan untuk memasang pelindung terhadap sengatan listrik atau panas.
- Setelah steker kompor terpasang pada stopkontak terdekat, hindarkan kabel listriknya terkena kompor atau alat memasak yang panas.
- Hindarkan kabel listrik terbelit.
- Gunakan klem pelepas regangan pada kabel.
- Gunakan kabel listrik yang tepat.
- Hindarkan kerusakan pada steker dan kabel listrik. Untuk mengganti kabel listrik yang rusak, hubungi Layanan Servis Electrolux atau teknisi listrik.
- Instalasi kelistrikan harus memiliki komponen pemutus kontak yang dapat memisahkan kompor dari jaringan listrik di semua kutubnya. Komponen pemisah tersebut harus memiliki bukaan kontak minimum 3 mm.
- Gunakan perangkat isolasi yang tepat: pemutus rangkaian listrik, sekring (sekring putar yang dapat dilepas dari dudukannya), pemutus arus bocor dan kontaktor.

PENGGUNAAN



Peringatan! Risiko cedera, luka bakar, atau sengatan listrik.

- Gunakan kompor ini hanya di lingkungan rumah tangga.
- Jangan mengubah spesifikasi kompor ini.
- Jangan menggunakan *timer* eksternal atau sistem *remote control* terpisah untuk mengoperasikan kompor.
- Jangan tinggalkan kompor bekerja tanpa dijaga.
- Jangan mengoperasikan kompor dengan tangan basah atau bila kompor baru terkena air.
- Jangan meletakkan alat makan atau tutup panci di bidang tungku. Benda-benda tersebut bisa menjadi panas.
- Setel bidang tungku ke posisi "off" tiap kali selesai pemakaian. Jangan hanya mengandalkan detektor panci.
- Jangan menggunakan kompor sebagai meja kerja atau tempat meletakkan barang.
- Bila ditemukan retakan pada permukaan kompor, putuskan aliran listrik ke kompor untuk mencegah sengatan listrik.
- Pengguna yang memakai alat pacu jantung harus menjaga jarak minimum 30 cm dari bidang tungku induksi saat kompor sedang bekerja.



Peringatan! Risiko kebakaran atau ledakan.

- Bila dipanaskan, lemak dan minyak dapat melepaskan uap yang mudah terbakar. Saat memasak dengan lemak atau minyak, jauhkan nyala api atau benda-benda panas dari lemak atau minyak tersebut.
- Uap yang dilepaskan oleh minyak yang sangat panas dapat menyala spontan.
- Minyak bekas, yang dapat mengandung sisa makanan, bisa menimbulkan nyala api pada temperatur rendah dibandingkan minyak yang pertama kali digunakan.
- Jangan meletakkan barang yang mudah terbakar atau barang yang berlumur zat mudah terbakar di dalam, dekat, atau pada kompor.



Peringatan! Risiko kerusakan pada kompor.

- Jauhkan alat memasak yang panas dari panel kontrol.
- Jangan biarkan air dalam panci sampai habis menguap ketika dipanaskan.
- Hati-hatilah agar tidak ada barang atau alat memasak yang jatuh ke atas kompor. Permukaan kompor bisa menjadi rusak.
- Jangan mengaktifkan bidang tungku dengan alat memasak kosong atau tanpa ada alat memasak di atasnya.
- Jangan meletakkan lembaran aluminium pada kompor.
- Peralatan memasak yang terbuat dari besi cor, aluminium, atau dengan alas yang rusak dapat menyebabkan goresan pada keramik kaca. Selalu angkat benda-benda tersebut saat Anda harus menggeser posisinya di bidang tungku.

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

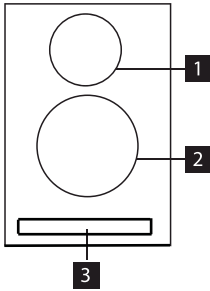


Peringatan! Risiko kerusakan pada kompor.

- Bersihkan kompor secara berkala untuk mencegah memburuknya material permukaan kompor.
- Jangan menggunakan semprotan air dan uap untuk membersihkan kompor.
- Bersihkanlah kompor dengan lap lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen netral. Jangan menggunakan produk abrasif, sabut pembersih abrasif, zat pelarut atau benda logam.

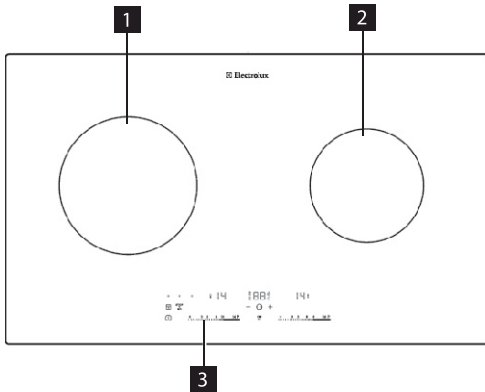
Deskripsi produk

Susunan bidang tungku kompor EHI325CA



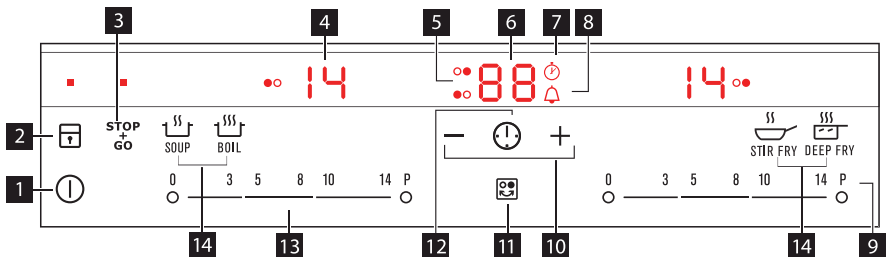
- 1** Bidang tungku induksi 145 mm
- 2** Bidang tungku induksi 210 mm
- 3** Panel kontrol

EHI7260BB/EHI7280BB



- 1** Bidang tungku induksi
- 2** Bidang tungku induksi 145/210 mm
- 3** Panel kontrol

Susunan panel kontrol



| | bidang sensor | fungsi |
|----|--------------------------------------|---|
| 1 | | Mengaktifkan dan menonaktifkan kompor |
| 2 | | Mengunci /membebaskan kunci panel kontrol |
| 3 | | Mengaktifkan /menonaktifkan fungsi STOP+GO |
| 4 | Tampilan setelan panas | Menunjukkan setelan panas |
| 5 | Indikator <i>timer</i> bidang tungku | Menunjukkan untuk bidang tungku mana <i>timer</i> digunakan |
| 6 | Tampilan <i>timer</i> | Menunjukkan waktu dalam menit |
| 7 | | Menunjukkan bahwa fungsi <i>Timer</i> Hitung Maju (<i>CountUp</i>) bekerja |
| 8 | | Menunjukkan bahwa Alarm Pengingat Waktu / fungsi Hitung Mundur (<i>CountDown</i>) <i>Timer</i> bekerja. |
| 9 | P | Mengaktifkan fungsi <i>Power</i> . |
| 10 | +/- | Menambah atau mengurangi waktu |
| 11 | | Memilih bidang tungku yang digunakan untuk <i>timer</i> |
| 12 | | Mengatur fungsi <i>Timer</i> |
| 13 | Baris pengatur | Untuk mengatur setelan panas |
| 14 | | Untuk memilih setelan panas pilihan bawaan (<i>preset</i>). (Hanya untuk EHI7280BA) |


Tampilan setelan panas

| Tampilan Layar | Penjelasan |
|----------------|--|
| | Bidang tungku padam. |
| | Bidang tungku bekerja. |
| | Fungsi menyala. |
| | Fungsi pemanasan otomatis menyala. |
| | Fungsi <i>power</i> menyala. |
| | Ada masalah. |
| | Kontrol OptiHeat (indikator panas sisa 3 langkah): masih memasak /tetap hangat /panas sisa. |
| | Fungsi Kunci /Pengaman anak menyala. |
| | Alat memasak tidak sesuai atau terlalu kecil atau tidak ada alat memasak pada bidang tungku. |
| | Fungsi mati otomatis (<i>automatic switch off</i>) aktif. |

Kontrol OptiHeat (indikator panas sisa 3 langkah)




PERINGATAN!

 Risiko luka bakar karena panas sisa!

Kontrol OptiHeat menunjukkan tingkat panas sisa. Bidang tungku induksi menciptakan panas yang diperlukan untuk memasak langsung di alas alat memasak. Keramik kaca kompor menjadi panas karena panas dari peralatan memasak tersebut.



Petunjuk operasi

On dan Off





Sentuh  selama 1 detik untuk mulai menyalakan atau mematikan kompor.

Mati Otomatis (*Automatic Switch Off*)

Fungsi ini akan mematikan kompor secara otomatis bila:

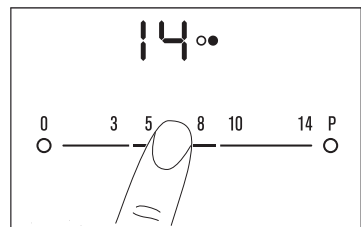
- semua bidang tungku mati.
- tidak ada setelan panas yang dipilih setelah tungku dinyalakan.
- bidang sensor tertutup suatu benda (panci, kain, dan sebagainya) lebih dari 10 detik. Nada peringatan akan berbunyi hingga benda tersebut disingkirkan.
- kompor terlalu panas (misalnya ketika panci mendidih hingga habis airnya). Sebelum kompor digunakan lagi, bidang tungku harus dalam keadaan dingin.
- alat memasak yang digunakan tidak tepat.  menyala dan setelah 2 menit bidang tungku mati secara otomatis.
- anda lupa mematikan suatu bidang tungku atau mengubah setelan panas. Setelah beberapa saat,  menyala dan kompor berhenti bekerja. Lihat tabel.

Waktu mati otomatis

| | | | | |
|------------------|--|--|--|--|
| Setelan panas |  |  |  |  |
| Berhenti setelah | 6 jam | 5 jam | 4 jam | 1,5 jam |

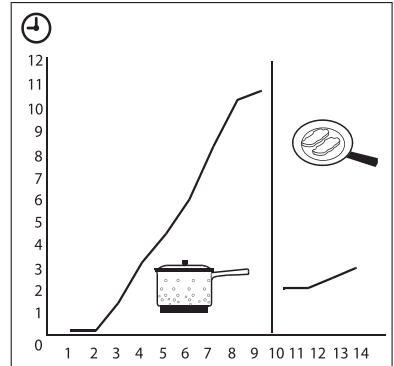
Setelan panas

Sentuh bidang panel kontrol pada baris setelan panas. Geser jari anda ke kiri atau kanan sesuai keperluan. Jangan angkat jari sebelum mendapatkan setelan panas yang tepat. Layar menampilkan setelan panas tersebut.



Pemanasan otomatis

Fungsi pemanasan otomatis menggunakan setelan panas tertinggi (selain **P**) untuk beberapa waktu, kemudian turun ke tingkat panas yang diperlukan. Untuk memulai fungsi ini, sentuh simbol **P** dan pilih setelan panas yang diperlukan. **P** menyala saat bidang tungku bekerja pada setelan panas tertinggi. Untuk menghentikan fungsi ini, ubah setelan panas.

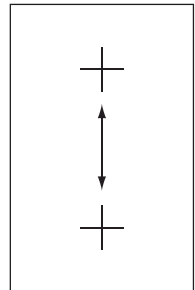


Menyalakan dan mematikan fungsi *Power*.

Fungsi *Power* memberikan daya lebih tinggi pada bidang tungku induksi. Fungsi *Power* dapat bekerja paling lama 10 menit. Setelah itu, bidang tungku induksi akan kembali ke setelan 14 secara otomatis. Untuk menyalakan, sentuh **P**, maka **P** menyala. Untuk mematikannya, sentuh setelan panas **1** - **14**.

Pengaturan *power* (daya kompor)

Pengaturan *power* membagi daya antara dua bidang tungku yang berpasangan (lihat gambar). Fungsi *power* menaikkan daya bidang tungku hingga tingkat maksimum untuk salah satu bidang tungku dari pasangan tersebut dan secara otomatis mengurangi daya di bidang tungku pasangannya ke tingkat daya yang lebih rendah. Tampilan untuk zona yang dikurangi muncul bergantian.



Timer

Timer Hitung Mundur

Gunakan Timer Hitung Mundur untuk mengatur berapa lama bidang tungku bekerja. Atur *Timer* Hitung Mundur setelah memilih bidang tungku.



Fungsi *Timer* dapat digunakan untuk bidang-bidang tungku yang aktif dan setelan panas telah dipilih.

- Untuk memilih bidang tungku: sentuh berulang-ulang hingga indikator bidang tungku yang diinginkan menyala.
Bila fungsi ini aktif, menyala.
- Untuk mengaktifkan *Timer* Hitung Mundur, sentuh pada *timer* untuk mengatur waktu (00 - 99 menit). Ketika indikator bidang tungku mulai berkedip pelan, hitung mundur dimulai.
- Untuk melihat waktu tersisa: pilih bidang tungku dengan . Indikator bidang tungku mulai berkedip cepat. Layar menampilkan waktu tersisa.
- Untuk mengubah *Timer* Hitung Mundur: pilih bidang tungku menggunakan , sentuh atau .
- Untuk menonaktifkan *Timer* Hitung Mundur: pilih bidang tungku menggunakan . Sentuh . Waktu tersisa akan berhitung mundur ke 00. Indikator bidang tungku tersebut padam.

Ketika hitung mundur *timer* selesai, nada peringatan akan berbunyi dan 00 berkedip. Bidang tungku mati.

- Untuk menonaktifkan nada: sentuh .

Timer Hitung Maju (*Countup Timer*)

Gunakan *Timer* Hitung Maju untuk memantau berapa lama bidang tungku telah bekerja.

- Pemilihan bidang tungku (bila lebih dari 1 bidang tungku bekerja): sentuh indikator berulang-ulang hingga bidang tungku yang diinginkan menyala. Saat fungsi ini aktif, menyala.
- Untuk mengaktifkan *Timer* Hitung Maju:
Sentuh .
- Untuk melihat berapa lama bidang tungku bekerja: pilih bidang tungku dengan . Indikator bidang tungku mulai berkedip cepat. Layar menampilkan waktu operasi bidang tungku tersebut. Layar menampilkan waktu bidang tungku yang bekerja untuk periode waktu lebih panjang.
- Untuk menonaktifkan *Timer* Hitung Maju: pilih bidang tungku dengan dan sentuh atau untuk menonaktifkan *timer*. Simbol padam dan menyala.



Bila kedua fungsi *Timer* bekerja pada saat yang sama, layar menampilkan *Timer* Hitung Maju terlebih dahulu.



Alarm Pengingat Waktu


Timer dapat digunakan sebagai alarm pengingat waktu ketika tidak ada bidang tungku yang sedang bekerja. Sentuh .

Sentuh atau *timer* untuk mengatur waktu. Ketika waktu tersebut berakhir, nada peringatan akan berbunyi dan 00 berkedip.





- Untuk menghentikan suara: sentuh .

STOP+GO


Fungsi  menyetel semua bidang tungku yang beroperasi ke posisi panas terendah - *Keep Warm* (Tetap Hangat) ().

Ketika  bekerja, setelan panas tidak dapat diubah.



Fungsi  tidak menghentikan fungsi *timer*.

- Untuk mengaktifkan fungsi ini, sentuh . Simbol  menyala.
- Untuk menonaktifkan fungsi ini, sentuh . Setelan panas yang anda pilih sebelumnya menyala.
- Bila setelan panas pertama Anda adalah "P", ketika fungsi  dinonaktifkan, setelan panas akan menjadi "14".

Kunci panel kontrol

Anda dapat mengunci panel kontrol, tapi tidak dapat mengunci tombol . Hal ini mencegah perubahan setelan panas secara tidak sengaja.

Mula-mula pilih setelan panas.

Untuk memulai fungsi ini, sentuh . Simbol  menyala selama 1 detik. *Timer* tetap menyala.





Untuk menghentikan fungsi ini, sentuh . Setelan panas yang anda pilih sebelumnya menyala.

Ketika kompor dimatikan, fungsi ini juga berhenti.





Perangkat pengaman anak

Fungsi ini mencegah operasi kompor secara tidak sengaja.





Mengaktifkan perangkat pengaman anak

- Nyalakan kompor dengan . Jangan mengatur setelan panas.
- Sentuh  selama 4 detik. Simbol  menyala.
- Matikan kompor dengan .

Menonaktifkan perangkat pengaman anak

- Nyalakan kompor dengan . Jangan mengatur setelan panas. Sentuh  selama 4 detik.
- Simbol  menyala.
- Matikan kompor dengan .



Mematikan perangkat pengaman anak untuk satu sesi memasak.

- Nyalakan kompor dengan . Simbol  menyala.
- Sentuh  selama 4 detik. Pilih setelan panas dalam waktu kurang dari 10 detik. Kompor sudah dapat digunakan.
- Ketika kompor dimatikan menggunakan , perangkat pengaman anak bekerja kembali.

Mematikan Nada Peringatan (Mematikan dan menyalakan suara)


Mematikan suara

Nonaktifkan kompor.

Sentuh  selama 3 detik. Layar menyala dan kemudian padam. Sentuh  selama 3 detik.



 menyala, suara menyala. Sentuh ,  menyala, suara mati.




Ketika fungsi ini bekerja, nada hanya terdengar bila:

-  disentuh.
- Alarm Pengingat Waktu mencapai nol.
- *Timer* Hitung Mundur mencapai nol.
- ada benda asing pada panel kontrol.

Aktivasi suara

Nonaktifkan kompor.

Sentuh  selama 3 detik. Layar menyala dan kemudian padam. Sentuh  selama 3 detik.

 menyala karena suara mati. Sentuh ,  menyala. Suara menyala.

Petunjuk dan saran bermanfaat



Informasi mengenai akrilamida.

Menurut riset ilmiah terbaru, memasak makanan hingga berwarna coklat tua, terutama pada produk-produk yang mengandung tepung, dapat

menimbulkan risiko kesehatan karena akrilamida. Maka dianjurkan untuk memasak pada temperatur rendah dan menghindari memasak makanan hingga terlalu gelap warnanya.

Alat dapur untuk kompor induksi

| Material alat dapur | Sesuai |
|-----------------------------------|--------|
| Baja, baja berlapis enamel | + |
| Besi cor | + |
| Baja tahan karat | +* |
| Alat memasak dengan alas berlapis | +* |
| Aluminium, tembaga, kuningan | - |
| Kaca, keramik, porselen | - |

* Alat memasak yang oleh pabriknya ditandai sesuai untuk kompor induksi

Uji kesesuaian

Suatu alat memasak cocok untuk memasak induksi, bila ...

- ... bila diisi sedikit air dan dipanaskan pada suatu bidang tungku dengan setelan panas tertinggi, dengan cepat menjadi panas.
- ...magnet dapat menempel pada alas alat memasak tersebut.



Beberapa alat memasak bisa menimbulkan suara saat digunakan pada bidang tungku induksi. Suara-suara tersebut bukan masalah pada kompor dan tidak mengganggu operasi sama sekali.

Alas alat memasak

Gunakan alat memasak dengan alas setebal dan sedatar mungkin.

Ukuran panci

Bidang tungku induksi secara otomatis menyesuaikan diri dengan alas alat memasak hingga ukuran tertentu. Namun bagian magnetik alas alat memasak harus memiliki diameter minimum sesuai ukuran bidang tungku.

| Diameter bidang tungku [mm] | Diameter minimum alas alat memasak [mm] |
|-----------------------------|---|
| 210 | 180 |
| 180 | 145 |
| 145 | 120 |



Alat memasak harus ditempatkan di tengah-tengah bidang tungku.

Saran untuk penghematan energi



Letakkan alat memasak di bidang tungku sebelum bidang tungku dinyalakan.



Bila mungkin, selalu pasang tutup alat memasak.

Contoh aplikasi memasak

Informasi yang diberikan dalam tabel berikut hanya sebagai panduan.

| Setelan panas | Gunakan untuk: | Waktu | Petunjuk |
|---------------|---|------------------|---|
| 1 | Menjaga makanan matang tetap hangat | sesuai keperluan | Tutup. |
| 1-3 | Saus <i>hollandaise</i> , mencairkan: mentega, coklat, gelatin | 5-25 menit | Aduk sesekali. |
| 1-3 | Memadatkan: omelet lembut, telur panggang | 10-40 menit | Masak dengan tutup terpasang. |
| 3-5 | Memasak nasi dan makanan berbasis susu, memanaskan makanan siap saji | 25-50 menit | Tambahkan cairan sekurang-kurangnya dua kali beras, aduk makanan yang menggunakan susu setelah separuh waktu memasak. |
| 5-7 | Mengukus sayur, ikan, daging | 20-45 menit | Tambahkan beberapa sendok makan cairan. |
| 7-9 | Mengukus kentang | 20-60 menit | Gunakan maksimum $\frac{1}{4}$ l air untuk 750 g kentang. |
| 7-9 | Memasak makanan dalam jumlah lebih besar, <i>stew</i> , dan sup | 60-150 menit | Hingga 3 liter cairan plus isi |
| 9-12 | Goreng ringan: <i>escalope</i> , <i>veal cordon bleu</i> , <i>cutlets</i> , <i>risoles</i> , <i>sisis</i> , <i>hati</i> , <i>roux</i> , telur, panekuk, donat | sesuai keperluan | Balikkan setelah separuh waktu |
| 12-13 | Menggoreng berat, <i>hash browns</i> , <i>loin steaks</i> , <i>steaks</i> | 5-15 menit | Balikkan setelah separuh waktu |
| 14 | Merebus sejumlah besar air, memasak pasta, melunakkan daging (<i>goulash</i> , <i>pot roast</i>), menggoreng matang kentang | | |

Fungsi power cocok untuk memanaskan cairan dalam jumlah besar.

Pembersihan dan perawatan

Bersihkan kompor setiap setelah pemakaian. Selalu gunakan alat memasak dengan sisi bawah alas yang bersih.

i Goresan atau noda gelap pada permukaan keramik tidak berpengaruh pada kerja kompor.






Untuk menyingkirkan kotoran

1. Segera singkirkan: plastik yang mencair, lembaran plastik, dan makanan yang mengandung gula. Bila tidak, kotoran dapat merusak kompor. Gunakan alat pengikis khusus (dapat dibeli terpisah) untuk kaca. Letakkan pengikis pada

permukaan kaca dengan sudut lancip dan gerakkan pisau pengikis di permukaan.

- Bersihkan dari permukaan keramik hanya setelah kompor cukup dingin: noda cincin kapur, noda cincin bekas air, noda lemak, noda warna metalik yang mengkilap. Gunakan zat pembersih khusus untuk keramik atau baja tahan karat.
2. Bersihkan kompor dengan lap lembap dan sedikit detergen.
 3. Akhirnya lap kompor dengan lap bersih hingga kering.

Apa yang dilakukan bila ...

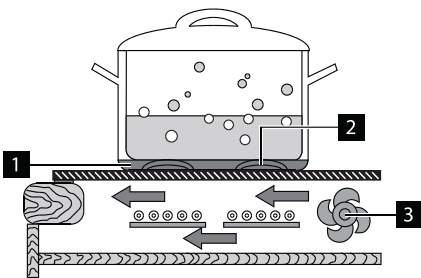
| Masalah | Kemungkinan penyebab dan solusi |
|---|---|
| Komprom tidak bisa diaktifkan atau dioperasikan. | <ul style="list-style-type: none"> Nyalakan lagi kompor dan atur setelan panas dalam 10 detik. Dua atau lebih sensor disentuh pada saat yang sama. Sentuhlah hanya satu bidang sensor. Perangkat Pengaman Anak atau Kunci Panel Kontrol atau Stop+Go beroperasi. Lihat bagian Petunjuk operasi Terdapat air atau kotoran lemak pada panel kontrol. Bersihkan panel kontrol. |
| Nada berbunyi dan kompor mati. Nada berbunyi ketika kompor dimatikan. | Ada benda asing pada satu atau lebih bidang sensor. Singkirkan benda tersebut dari bidang sensor. |
| Komprom mati. | Ada benda asing pada bidang  . Singkirkan benda tersebut dari bidang sensor. |
| Indikator panas sisa tidak menyala. | Bidang tungku tidak panas karena baru dioperasikan sebentar. Bila bidang tungku seharusnya sudah panas, hubungi pusat servis Electrolux. |
| Fungsi Pemanasan Otomatis (<i>Automatic Heat Up</i>) tidak bekerja. | <ul style="list-style-type: none"> Masih terdapat panas sisa pada bidang tungku. Tunggulah hingga bidang tungku menjadi cukup dingin. Komprom sedang dalam posisi setelan panas tertinggi. Setelah panas tertinggi memiliki daya yang sama dengan fungsi <i>Automatic Heat Up</i> (Pemanasan Otomatis). |
| Setelan panas berganti-ganti antara dua tingkatan. | Pengaturan <i>power</i> aktif. Lihat bagian Pengaturan <i>power</i> . |
| Bidang sensor menjadi panas. | Alat memasak terlalu besar atau letaknya terlalu dekat dengan panel kontrol. Tempatkan alat memasak yang besar di bidang tungku belakang bila perlu. |
|  menyala. | Fungsi Mati Otomatis (<i>Automatic Switch Off</i>) menyala. Matikan kompor dan nyalakan kembali. |
|  menyala. | <ul style="list-style-type: none"> Tidak ada alat memasak di atas bidang tungku. Letakkan alat memasak di atas bidang tungku. Alat memasak yang digunakan tidak sesuai. Gunakan alat memasak yang sesuai. Diameter alas alat memasak terlalu kecil untuk bidang tungku tersebut. Pindahkan alat memasak tersebut ke bidang tungku yang lebih kecil. |
|  dan angka menyala. | Ada masalah pada kompor. Putuskan aliran listrik ke kompor dari sumber listrik untuk beberapa waktu. Cabut sekering dari sistem kelistrikan rumah. Pasang kembali. Bila  menyala kembali, hubungi pusat servis Electrolux. |

| Masalah | Kemungkinan penyebab dan solusi |
|-------------|--|
| E4 menyala. | Terdapat masalah pada kompor karena cairan dalam alat memasak habis. Perlindungan terhadap bidang tungku terlalu panas bekerja. Fungsi Mati Otomatis menyala. Nonaktifkan kompor. Singkirkan alat memasak yang terlalu panas tersebut. Setelah sekitar 30 detik, aktifkan kembali bidang tungku tersebut. E4 akan mati dari layar, namun indikator panas bisa mungkin tetap menyala. Tunggulah hingga alat memasak tersebut menjadi cukup dingin dan lihatlah pada bagian Peralatan memasak untuk bidang tungku induksi. |

Bila solusi-solusi di atas telah dicoba dan tidak dapat mengatasi masalahnya, hubungi dealer anda atau layanan pelanggan Electrolux. Sampaikan data dari label kompor, kode tiga digit dari keramik kaca (ada di sudut permukaan kaca) dan pesan masalah yang muncul.

Pastikan kompor dioperasikan dengan benar. Bila tidak, pekerjaan servis oleh teknisi atau dealer akan dikenakan biaya walaupun masih dalam masa garansi. Petunjuk mengenai layanan konsumen dan syarat-syarat garansi terdapat dalam buku garansi.

Suara saat kompor bekerja
Tergantung material dan pengolahan bagian alas alat memasak, suara-suara berikut bisa timbul ketika bidang tungku induksi digunakan.



- Suara gemeretak **1** saat menggunakan alat memasak yang terbuat dari bahan-bahan berbeda (konstruksi berlapis)
 - Siulan **1** ketika menggunakan bidang tungku tunggal atau beberapa bidang tungku dengan daya tinggi bila alat memasak terbuat dari berbagai material (konstruksi berlapis).
 - Suara berdengung **2** dapat muncul pada tingkat daya tinggi
 - Suara berdetik **2** dalam proses *switching* komponen elektrik
 - Mendesis, berderau **3** Kompor ini dilengkapi dengan kipas untuk mendinginkan komponen listriknya. Suara derauan bisa terdengar saat kipas bekerja yang bisa bervariasi sesuai kecepatan kipas dan dapat berlanjut untuk beberapa saat setelah kompor dimatikan.
- Suara-suara yang dijelaskan di atas adalah normal dan bukan menunjukkan cacat produk.

Data teknis

| Model | EHI325CA | |
|---|----------------------|-------------------------------|
| PNC | 949163444/445/446 | |
| Dimensi produk (l x d) mm | 520X300 | |
| Dimensi lubang meja dapur (l x d) mm | 490 X 270 | |
| Voltase (volt) | ~220-240 | |
| Frekuensi (Hz) | 50/60 | |
| Kabel Listrik | Terpasang | |
| Elemen | jumlah bidang tungku | watt |
| KIRI | 1 | 2300/3700 (Diameter 210mm) |
| KANAN | 1 | 1400/2500 (Diameter 145mm) |
| Total | | 3700 |

| Model | EHI7260BB | | EHI7280BB | | EHI7280BB | |
|---|----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| PNC | 949163449/450 | | 949163451 | | 949163418 | |
| Dimensi produk (l x d) mm | 700x420 | | 700x420 | | 700x420 | |
| Dimensi lubang meja dapur (l x d) mm | 680x400 | | 680x400 | | 680x400 | |
| Voltase (volt) | ~220-240 | | ~220-240 | | ~220 | |
| Frekuensi (Hz) | 50/60 | | 50/60 | | 50 | |
| Kabel Listrik | Terpasang | | | | | |
| Elemen | jumlah bidang tungku | watt | jumlah bidang tungku | watt | jumlah bidang tungku | watt |
| Kiri | 1 | 2000/2400 (Diameter 210mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) |
| Kanan | 1 | 1200/1500 (Diameter 145mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) | 1 | 2000/3200 (Diameter 210mm) |
| Total | | 3200 | | 3700 | | 3400 |

Data teknis

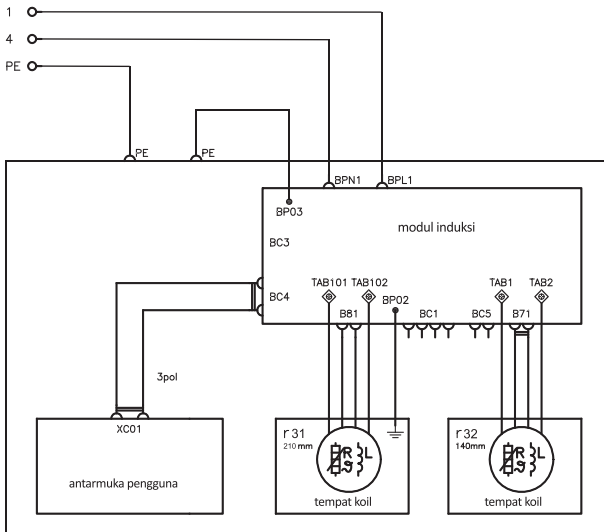
Kabel

Jenis kabel yang sesuai untuk instalasi atau penggantian: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Untuk luas penampang kabel, lihatlah daya total (ada label alat) dan tabel berikut:


| Daya total | Luas penampang kabel |
|-----------------|-------------------------|
| Maksimum 3500 W | 3 X 1,5 mm ² |
| Maksimum 3500 W | 3 X 2,5 mm ² |
| Maksimum 7000 W | 3 X 4 mm ² |
| Maksimum 8800 W | 3 X 6 mm ² |

Kawat tanah (hijau /kuning) harus lebih panjang 2 cm dari kawat fasa dan kawat netral (kawat biru dan coklat).

Diagram Rangkaian



Pertimbangan lingkungan hidup

Simbol  pada produk atauemasannya menandakan bahwa produk ini tidak boleh diperlakukan sebagai limbah rumah tangga. Produk ini harus diserahkan ke tempat pengumpulan yang sesuai untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Dengan memastikan bahwa produk ini dibuang dengan benar, Anda membantu mencegah akibat negatif potensial bagi lingkungan dan kesehatan manusia, yang dapat disebabkan oleh penanganan limbah produk ini secara tidak tepat. Untuk informasi lebih terperinci mengenai daur ulang produk ini, harap hubungi kantor kota setempat, layanan

pembuangan sampah rumah tangga anda atau toko tempat anda membeli produk ini.

BAHAN KEMASAN



Material-material kemasan produk ini bersifat ramah lingkungan dan dapat didaur ulang. Komponen-komponen plastik memiliki tanda, misalnya >PE<,>PS<, dan sebagainya. Buanglah bahan kemasan sebagai sampah rumah tangga di fasilitas pembuangan sampah kota Anda.

Petunjuk Instalasi



Peringatan! Petunjuk keselamatan



Peringatan! Harus dibaca! Undang-undang, ordonansi, perintah, dan standar yang berlaku di negara tempat alat dipakai harus dipatuhi (peraturan keselamatan, daur ulang yang baik sesuai peraturan, dan sebagainya).

Penting! Instalasi hanya boleh dilakukan oleh teknisi listrik berkualifikasi.

Jarak minimum ke alat dan unit lain harus dipatuhi.


Pelindung terhadap panas harus disediakan untuk instalasi, misalnya: meja dapur boleh memiliki laci hanya bila terdapat plat pelindung pengisolasi panas yang dipasang langsung di bawah kompor.

Lubang untuk kompor pada meja dapur harus dilindungi terhadap kelembapan menggunakan *sealant* yang sesuai. *Sealant* tersebut akan menyekat kompor pada meja dapur tanpa celah. Jangan menggunakan *sealant* silikon antara kompor dan meja dapur.

Hindari memasang kompor dekat pintu atau di bawah jendela. Bila tidak alat memasak bisa tergeser dari cakupan ring bidang tungku karena terbentur pintu atau jendela yang dibuka.

 Perhatian! Peringatan! Risiko cedera karena arus listrik


- Terminal listrik mengandung arus.
- Putuskan dulu arus listrik ke terminal.
- Ikuti skema koneksi.
- Patuhi aturan keselamatan listrik.
- Pastikan terdapat perlindungan dari sengatan panas atau listrik dengan memasang kompor secara benar.
- Penyambungan kabel listrik kompor ke catu daya listrik hanya boleh dilakukan oleh teknisi listrik berkualifikasi.
- Steker dan stopkontak yang longgar atau tidak sesuai dapat menyebabkan terminal menjadi panas.
- Mintalah teknisi listrik resmi untuk memasang koneksi klem dengan benar.
- Gunakan klem pelepas regangan pada kabel.


 Perhatian! Temperatur permukaan kompor bisa melampaui 95°C. Untuk menghindari risiko, akses ke bawah meja dapur harus dibatasi.

Sambungan Kelistrikan

Sebelum menyambungkan listrik, periksalah voltase nominal kompor, di mana voltase tertera pada label kompor harus sesuai dengan voltase catu daya listrik. Periksa juga peringkat daya kompor dan pastikan kabel yang digunakan ukurannya memenuhi aturan perkabelan setempat sesuai peringkat daya kompor. Label kompor bisa ditemukan di bawah tungku. Voltase elemen pemanas adalah 230V~. Kompor ini juga bekerja sempurna pada jaringan listrik AC220V~ atau AC240V~. Perangkat pemutus arus listrik harus terpasang dalam jaringan kabel permanen sesuai aturan kelistrikan setempat. Kompor ini harus dihubungkan ke jaringan listrik menggunakan perangkat yang memungkinkan kompor diputuskan dari jaringan listrik di semua kutubnya dengan jarak bukaan kontak sekurang-kurangnya 3 mm, misalnya: alat pemutus sirkuit

otomatis, pemutus arus bocor atau sekering. Bila kabel kompor ini rusak, kabel harus diganti dengan kabel khusus (tipe H05BB-F tahan temperatur maksimum 90°C; atau lebih tinggi). Kabel tersebut bisa didapatkan dari Departemen Layanan Konsumen Electrolux. Koneksi harus dilakukan sebagaimana ditunjukkan diagram.

Kawat tanah harus disambungkan ke terminal . Kawat tanah harus lebih panjang dari kawat yang membawa arus listrik. Sambungan kabel harus dibuat sesuai peraturan dan sekrup terminal harus dikencangkan dengan erat. Akhirnya, kabel koneksi harus diamankan dengan pengikat kabel listrik dan selubungnya dirapatkan dengan menekan erat (terkunci pada tempatnya). Sebelum dinyalakan pertama kali, lembaran atau stiker pelindung harus disingkirkan dari permukaan keramik kaca.

 Peringatan! Setelah terhubung dengan listrik, periksalah untuk memastikan semua bidang tungku siap digunakan dengan menyalakan masing-masingnya untuk sesaat pada setelan maksimum.

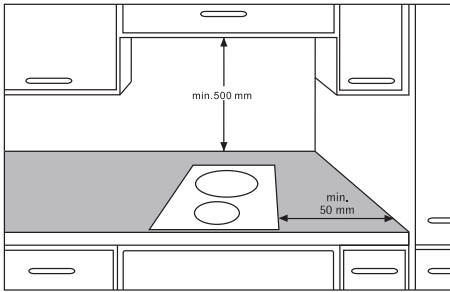
- Kompor ini disertai dengan satu duplikat label identifikasi. Untuk mengidentifikasi kompor dengan mudah setelah instalasi, tempelkan label tersebut pada tempat yang mudah dibaca dekat kompor.

Memasang karet penyekat

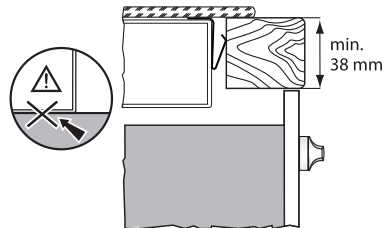
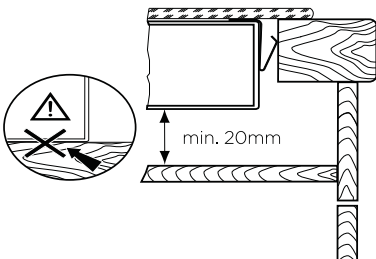
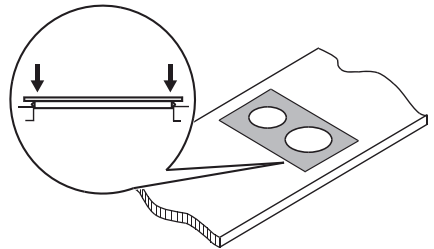
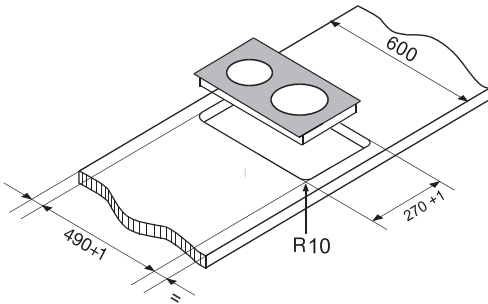
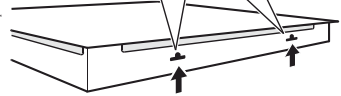
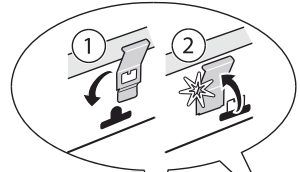
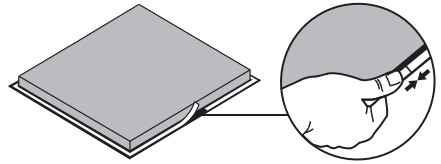
- Bersihkan meja dapur di sekitar lubang untuk kompor.
- Tempelkan pita penyekat berpelekat satu sisi yang tersedia pada bagian bawah kompor di sekitar pinggir luar dan pastikan tidak teregang. Kedua ujung pita harus bertemu di pertengahan satu sisi kompor. Setelah pita dipotong (buat tumpang tindih sebesar 2-3 mm), tekan bersama kedua ujungnya.

Pemasangan

EH1325CA



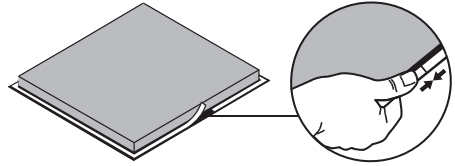
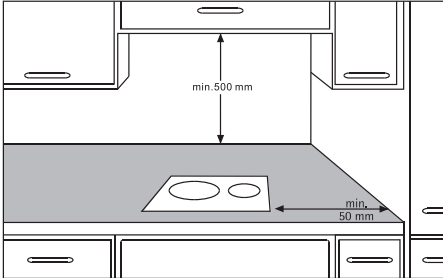
Catatan: Jarak yang digunakan harus sesuai dengan atau melampaui ukuran minimum yang dianjurkan baik untuk kompor maupun tudung asap. Lihat juga petunjuk instalasi tudung asap.



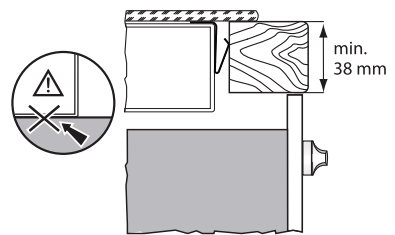
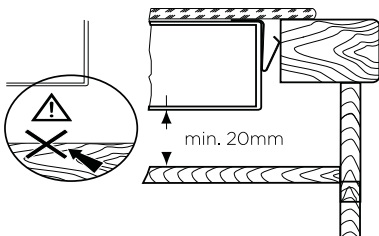
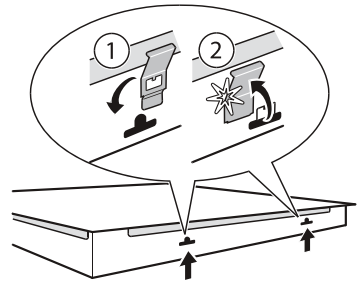
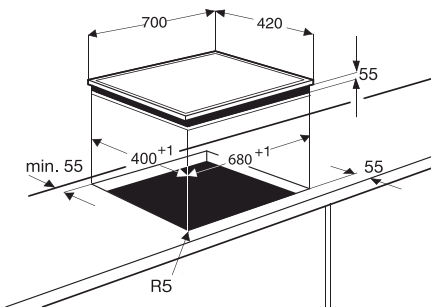
⚠ Peringatan! Temperatur bagian bawah kompor bisa melampaui 95°C, akses ke bawah kompor harus dibatasi menggunakan penghalang yang tidak bisa terbakar saat instalasi.

Pemasangan

EHI7260BB/EHI7280BB



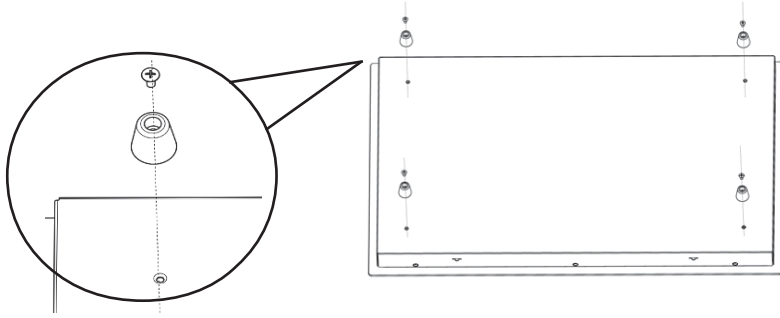
Catatan: Jarak yang digunakan harus sesuai dengan atau melampaui ukuran minimum yang dianjurkan baik untuk kompor maupun tudung asap.
Lihat juga petunjuk instalasi tudung asap.



Peringatan! Temperatur bagian bawah kompor bisa melampaui 95°C, akses ke bawah kompor harus dibatasi menggunakan penghalang yang tidak bisa terbakar saat instalasi.

Pemasangan

Bila produk digunakan untuk diletakkan di atas meja dapur, keempat kaki karet harus dipasang. (Hanya untuk EHI7280BB)



Garansi

Kami, Electrolux, menyanggupi bahwa bila dalam 12 bulan sejak tanggal pembelian, peralatan Electrolux ini atau bagian manapun darinya terbukti rusak semata-mata karena cacat pengerjaan atau material, kami akan, atas pilihan kami sendiri, memperbaiki atau menggantinya BEBAS BIAYA untuk ongkos kerja, material, atau pengangkutan dengan syarat bahwa:

- Alat tersebut telah dipasang dengan benar dan digunakan hanya pada catu daya listrik yang tertulis pada label alat.
- Alat hanya digunakan untuk pemakaian rumah tangga normal, dan sesuai petunjuk pabrik.
- Alat tidak pernah diservis, dirawat, diperbaiki, atau dibongkar atau diutak-utik oleh siapapun yang tidak diberi wewenang oleh Electrolux.

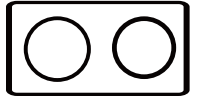
Semua pekerjaan servis dalam garansi ini hanya boleh dilakukan oleh Pusat Servis Electrolux. Alat atau suku cadang rusak yang diganti menjadi milik Electrolux. Garansi ini adalah tambahan pada hak anda menurut undang-undang dan hukum. Garansi ini tidak mencakup perawatan, seperti pembersihan tudung asap.

Electrolux tidak bertanggung jawab atas kegagalan mematuhi petunjuk instalasi, perawatan, dan penggunaan alat dengan baik.

Pusat Layanan Konsumen

| | |
|--|--|
| <p>Indonesia Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email : customercare@electrolux.co.id SMS : 0812.8088.8863 WA : 0811.8339.777</p> | <p>Singapore Telepon Pusat Layanan Konsumen: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522 Faks Kantor: (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p> |
| <p>Malaysia Telepon Layanan Konsumen: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Alamat Kantor: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33 No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Telepon Kantor: (+60 3) 7843 5999 Faks Kantor: (+60 3) 7955 5511 Alamat Pusat Layanan Konsumen: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Faks Pusat Layanan Konsumen: (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p> | <p>Thailand Telepon Layanan Konsumen: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Telepon Kantor: (+66 2) 7259100 Faks Kantor: (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p> |
| <p>Philippines Telepon Bebas Biaya Pusat Layanan Konsumen: 1-800-10-845-CARE(2273) Telepon Layanan Konsumen: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12 F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines, 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p> | <p>Vietnam Telepon Bebas Biaya 1800-58-88-99 Telp : (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai Street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City, Vietnam Telepon Kantor: (+84 28) 3910 5465 Faks Kantor: (+84 28) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p> |
| | <p>Hongkong Layanan Langsung Konsumen: (+852) 3193 9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong</p> |

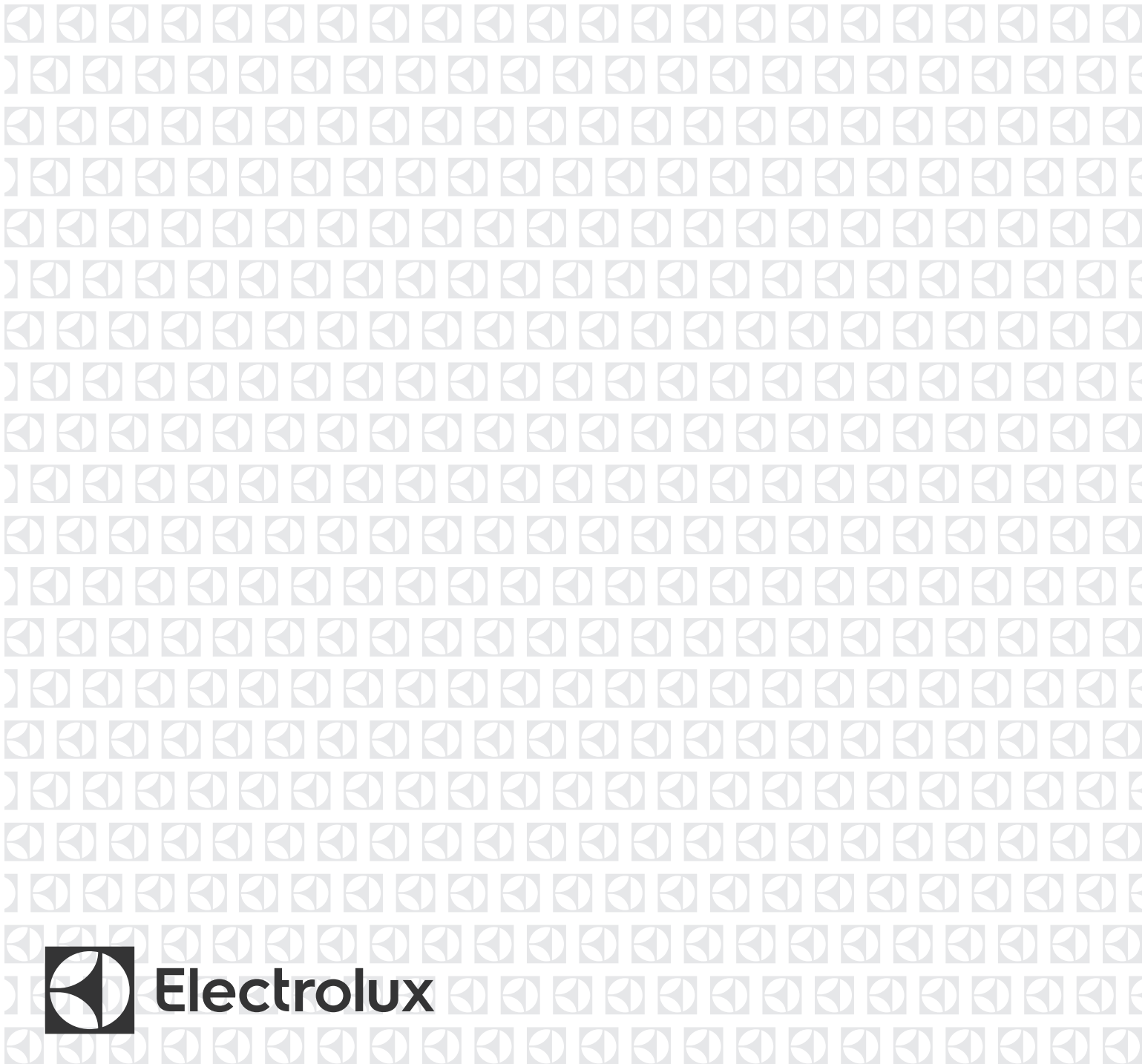
EHI7260BB



TW

橫式雙口感應爐

使用手冊



目錄

| | |
|---------------|----|
| 1.安全資訊 | 2 |
| 2.安全指示 | 2 |
| 3.產品說明 | 4 |
| 4.日常使用 | 6 |
| 5.要訣和技巧 | 10 |
| 6.保養和清潔 | 11 |
| 7.故障排除 | 12 |
| 8.技術資料..... | 14 |
| 9.環境保護..... | 14 |
| 10.安裝..... | 14 |

客戶維護和服務

隨時使用原廠零件

聯絡本公司的客戶服務中心時，應確保提供下列資訊：型號、PNC號碼和產品流水序號。這些資訊內容見於產品標籤上。



警告/注意安全的資訊



一般資訊和技巧



環境資訊

本公司堅持持續開發產品策略，本手冊提及的產品設計、規格等資訊，均可能隨時更改，恕不另行通知。

⚠️ 1. 安全資訊

安裝和使用此家電用品前，請先詳細熟讀本產品隨附的說明書，由於安裝及使用不正確而造成之傷害及損害，消費者需自行負責。請務必妥善保存說明書以便日後參考使用。

1.1 兒童和易受傷人員的安全

- 本機設計不適合體格感官或精神能力不健全，或是缺少經驗知識的人士(含兒童)使用，除非有負責安全的人員在旁看護。
- 不可讓兒童玩弄此家電用品。
- 將外包裝放在兒童不易觸及之處並適當進行廢棄處理。
- 操作家電或當家電仍有餘熱時，請確保兒童和寵物遠離本家電。
- 若本家電設計有兒童安全裝置，建議啓動。
- 無人監督下，兒童不可自行清洗和維護此家電用品。
- 本家電運作時，需讓兒童遠離。

1.2 一般安全

- 警告：本家電及其可觸及的零件在使用時會變燙，應小心避免碰觸到高溫元件。
- 不可使用外部計時系統或遙控系統來操作本電器。
- 警告：電器操作中，不可無人看顧，可能有造成火災的危險性。
- 不得用水滅火，應將電源切斷，並以鍋蓋或防火毯覆蓋火焰。
- 注意：烹煮過程需有人看管。短時間的烹煮過程仍需有人持續看管。
- 警告：本產品不可當作工作台或在其上放置東西，易有火災的危險。
- 金屬物如刀子、叉子、湯匙和蓋子不得放於爐具表面上，可能因此變燙。
- 不可使用蒸氣清潔機清洗本家電。
- 使用後，請使用控制器關閉電器元件，不可依賴鍋具感測器。
- 若陶瓷玻璃表面龜裂時，應關閉本家電避免電擊。
- 若電源線毀損時，需由製造商、授權服務中心或類似的合格人員換新才能夠避免危險。
- 警告：僅限使用本烹煮家電製造商或其所指示本家電爐具適用或套裝設計的護罩，使用不當的護罩可能發生危險。

2. 安全指示

2.1 安裝

- ⚠️ 警告!
僅限由合格人員組裝本家電。
- 拆除所有的包裝。
- 不可組裝或使用已損壞的家電。
- 請遵照隨附的組裝說明。
- 須注意和其他家電產品間的最小安全距離。
- 本產品很重，移動本電器時，務必小心，隨時穿戴安全手套和完全包覆的鞋子。
- 使用密封劑將切割表面密封，避免水份造成膨脹。
- 保護本家電底部，避免蒸氣和水份進入。
- 請勿安裝於門窗旁，避免打開門窗時，將炊具打翻造成危險。
- 如家電安裝於抽屜上方，確保家電底部與抽屜上方有足夠的空間，可使之間有足夠的空氣循環。
- 本電器底部會很燙，建議在本電器底部安裝一塊不可燃的隔熱層板，以免碰觸到底部。

2.2 電氣連接

 **警告!**
有火災和電擊的危險

- 應由合格電工進行電氣連接。
- 本家電需接地。
- 進行任何操作前，先確保本家電的電源已切斷。
- 確保名牌上的電氣資訊符合使用的電源，如不符合，應聯絡電工。
- 確保正確組裝本家電，電源線或插座的連結鬆脫或不正確可能產生高熱。
- 使用正確的電源線。
- 不可彎折電源線。
- 確保組裝有電擊保護裝置。
- 電線請使用鬆緊夾固定。
- 當本家電接上插座時，確保電源線或插座不碰觸到發燙的本家電或鍋具。
- 不可使用額外的插座轉接頭和延長線。
- 確保不損壞電源線插頭或電源線。更換損壞的電源線時，請聯絡本公司的客戶服務中心。
- 確認電擊保護裝置工作正常，絕緣零件需確認是否穩固，在無工作使用下，確保無法被拆除。
- 組裝結束後，才可將電源線的插頭接上插座。
- 若電源插座鬆脫時，即無法接上電源插頭。
- 不可拉扯電源線切斷本家電的電源。
- 僅限使用正確的絕緣裝置：
線路保護斷電器、保險絲(使用螺旋鬆開型的固定架設計)、接地漏電跳電裝置和電流接觸器。
- 電氣安裝必須有斷電裝置，讓您可以斷開本家電與電源接點。此斷電裝置必須有一個寬度至少3 mm的接點距離。

2.3 使用

 **警告!**
有受傷、燙傷和電擊的危險

- 使用前，先拆除所有的包裝、貼標和保護膜(如產品本身有附)。
- 本電器僅供家庭使用。
- 不可變更本電器的規格。
- 確保通風口不阻塞。
- 電器操作中，不可無人看管。
- 每次使用後，請確實關閉電器。
- 刀具或鍋蓋不可放於烹飪區上，可能發燙。
- 不可用濕的手操作本家電，也不可在家電與水接觸時操作。
- 本家電不可作為工作表面或存放物品的表面。
- 如果爐面有任何損壞或破裂，請將電源關閉，避免發生電擊。
- 本家電操作時，配戴心律調整器的使用者需與電磁爐的烹飪區保持至少30 cm的距離。
- 食物放入熱油中可能造成噴濺。

⚠ 警告! 有火災和爆炸的危險

- 脂肪和油加熱易產生可燃蒸氣，烹調此類的食品時應遠離易燃物或可燃物。
- 高溫熱油產生的蒸氣可能立即自燃。
- 使用過的油因為含有食物殘餘，容易在較低溫時起火。
- 切勿將沾有易燃物的物品放於本電器中、上方或其附近。

⚠ 警告! 有損壞家電的危險

- 不可將熱的鍋碗瓢盆放於控制面板上。
- 熱鍋蓋不可放於爐具的玻璃表面上。
- 不可讓鍋具乾燒。
- 務必小心不可讓物品或廚具掉落在電器上，否則易造成表面受損。
- 請勿讓產品空燒或乾燒。
- 請勿將鋁箔紙放在本電器上。
- 鑄鐵、鋁製或底部毀損的鍋具可能刮傷玻璃/陶瓷表面，移動鍋具時，務必將這些物品提起。
- 本電器限用於烹煮，不可用於其他用途如暖氣。

2.4 保養和清潔

- 定期清潔本電器避免表面材質劣化。
- 清洗前，先關閉本家電讓其冷卻。
- 保養前，先切斷本電器的電源。
- 不可使用噴水器或蒸氣清洗本家電。
- 使用溼軟布清洗本家電，僅限使用中性和清潔劑，請勿使用具有研磨性或溶解性產品作清潔，以免本產品損壞。

2.5 報廢

⚠ 警告! 有受傷和窒息的危險

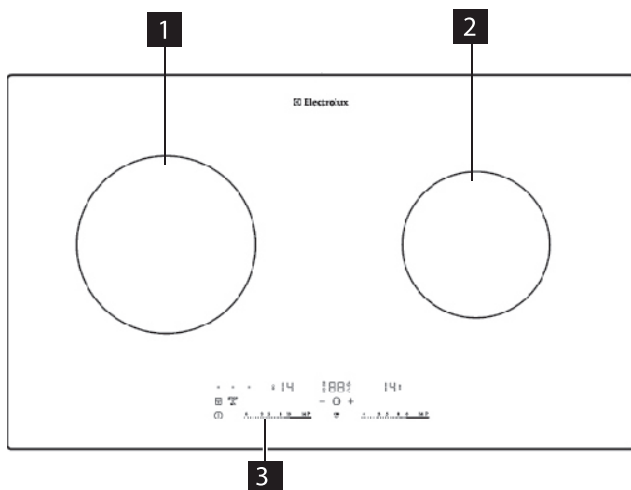
- 正確丟棄電器的資訊，請聯絡環保署。
- 切斷電器電源。
- 切下電源線並丟棄。

2.6 維修服務

- 要修理本電器時，請聯絡客戶服務中心。服務專線:0800-888259。
- 僅限使用原廠零件。

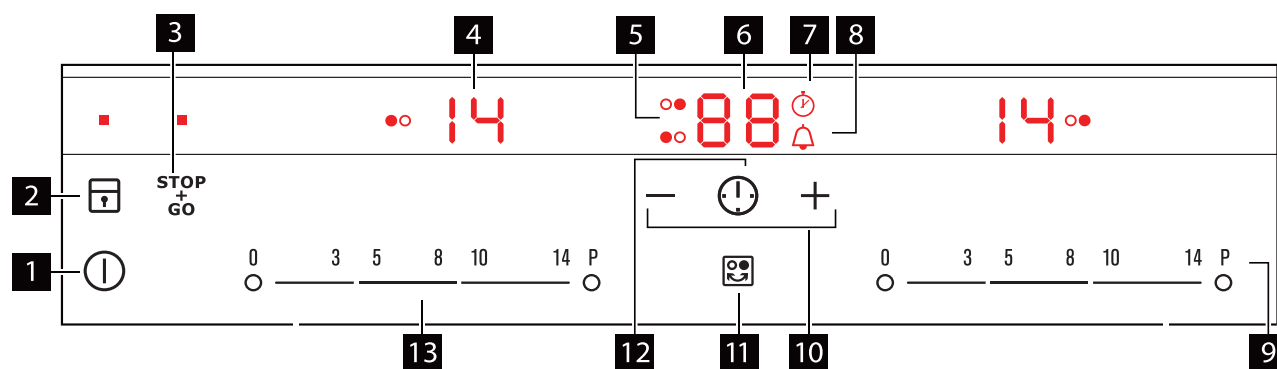
3. 產品說明

3.1 感應爐表面的配置



- 1** 感應烹飪區210mm
- 2** 感應烹飪區145/210mm
- 3** 控制面板

3.2 控制面板配置



| | 顯示符號 | 功能 |
|----|-----------------|-----------------------|
| 1 | ⏻ | 啓動與關閉爐具電源 |
| 2 | 🔒 | 鎖住/解鎖控制面板 |
| 3 | STOP + GO | 啓動與關閉暫停加熱功能 (Stop+Go) |
| 4 | 顯示加熱段數 | 顯示加熱設定 |
| 5 | 烹調區計時器的顯示器 | 顯示您針對哪一個烹調區設定的時間 |
| 6 | 計時器顯示 | 顯示時間(分鐘) |
| 7 | 🕒 | 顯示計時器功能是否啓動 |
| 8 | 🔔 | 顯示計時提醒/倒數計時是否啓動 |
| 9 | P | 啓動快速加熱功能 (Power) |
| 10 | +/- | 增加或減少時間 |
| 11 | 👤 | 針對計時器設定烹調區 |
| 12 | 🕒 | 設定計時器功能 |
| 13 | 滑動觸控鍵 | 調整加熱設定 |

設定顯示

| 顯示 | 說明 |
|---------|----------------------------------|
| | 烹飪區關閉 |
| | 烹飪區操作中 |
| | 功能啓動 |
| | 自動加熱(Automatic heat up)功能啓動 |
| | 瞬間強力加熱(Power)功能啓動 |
| + digit | 故障代碼 |
| | Clever Heat (3段式餘熱指示燈)：烹調中/保溫/餘熱 |
| | 上鎖/兒童安全功能啓動 |
| | 鍋具不適合、太小或烹飪區上沒有鍋 |
| | 自動斷電啓動(Automatic switch off) |

3.3 三段式餘熱指示燈

警告!
 有餘熱燙傷的危險

三段式餘熱指示燈會顯示餘熱的程度。感應烹飪區直接在鍋具底部提供烹飪過程足夠的熱度。加熱的鍋具接觸到玻璃檯面，故會產生餘熱。

4. 操作說明

開啓與關閉

請按下 1秒鐘來啓動或關閉爐具。

自動斷電 這項功能會在以下狀況時關閉爐具：

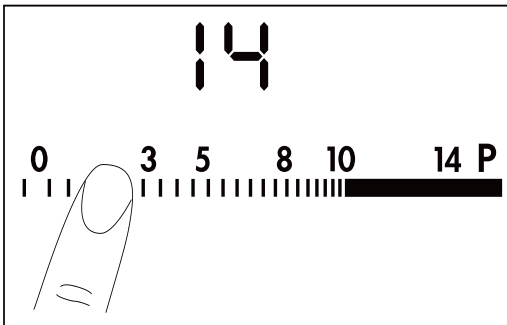
- 所有烹飪區都關閉。
- 您在啓動爐具之後並未設定火力。
- 您用物體(鍋子、布等)蓋住觸控面板超過10秒。爐具會出聲響直到您移開該物體為止。
- 爐具溫度太高(例如:鍋子燒乾了)。在您繼續使用爐具之前必須先等烹飪區冷卻。
- 您使用不正確的鍋具。 會亮起且2分鐘之後爐具會關閉。
- 您沒有停止烹飪區或變更火力設定。經過一段時間之後 會點亮且爐具會停止。請見下表。

自動斷電時間

| | | | | |
|------|-------|-------|-------|---------|
| 加熱設定 | 0 - 3 | 4 - 7 | 8 - 9 | 10 - 14 |
| 停止時間 | 6小時 | 5小時 | 4小時 | 1.5小時 |

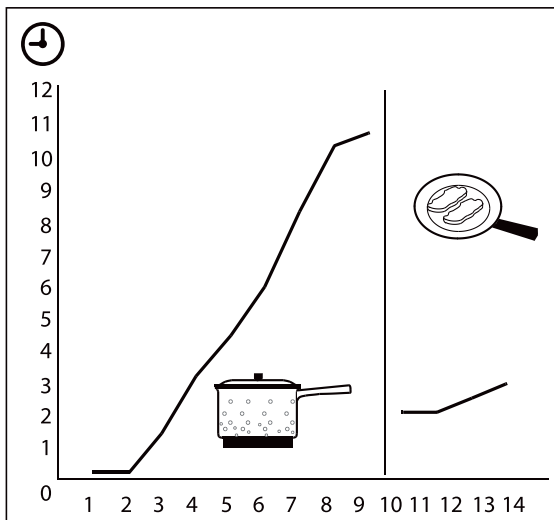
加熱設定

觸碰滑動觸控鍵上的加熱設定。
如有需要可以往左或往右滑動。
在達到您要的熱量設定之前不要鬆手。螢幕會顯示加熱設定。



自動加熱功能(Automatic Heat Up)

若您啟動自動加熱功能，會在較短時間內獲得所需的加熱設定，此功能會設定最高火力(不是P)一段時間，然後再降低到所需的加熱設定。
啟動功能時請觸碰符號 P，然後設定所需的加熱設定。烹飪區在最高加熱設定運轉時 P 會亮起。
要停止這項功能時請變更加熱設定。

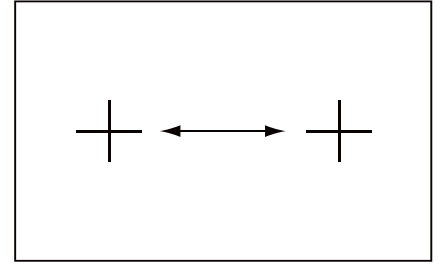


瞬間強力加熱功能開啓與關閉

瞬間強力加熱功能會提供更大火力給感應烹飪區。
瞬間強力加熱功能最長可啟動10分鐘。之後感應烹飪區就會自動回到14段火力設定。開啓時請觸控 P，P 會點亮。關掉時請碰觸熱量設定 1 - 14。

電源功率管理(Power management)

功率管理可將電力在兩個烹飪區之間分配(請見右圖)。加速加熱功能會將其中一個烹調區的功率增加到最大水準，並自動將另一個烹飪區的功率降低至較低的水準。功率降低區域的顯示也會跟著改變。









計時器

倒數計時器(Counter Down Timer)

請用倒數計時器設定烹飪區操作的時間。
請先選擇烹飪區，再設定倒數計時器。

i 運作中且加熱設定好的烹調區可以選擇計時器功能。





- 設定烹調區：一直觸控 ，直到所需的烹飪區顯示器亮起為止。這個功能啓動時  會亮起。
 - 啓動倒數計時器：觸控計時器的 **+** 設定時間(00-99分鐘)。當烹調區的指示燈開始慢慢閃爍時，時間就開始倒數。
 - 檢查剩餘時間：用  設定烹飪區。烹飪區的指示器會開始快速閃爍。螢幕會顯示剩餘時間。
 - 更改倒數計時器：用  設定烹飪區並按下 **+** 或 **-**。
 - 關掉倒數計時器：用  設定烹飪區。按下 **-**。剩餘時間會回歸成00。烹飪區的指示器會熄滅。
- 計時器倒數結束時，爐具會發出提示音且00會閃爍。
烹飪區會關閉。

· 若要關閉提示音：按下 。

計時器(Counter Up Timer) 請用計時器來監控烹飪區操作時間。

- 選擇烹飪區(如果有不止一個烹飪區操作) 一直觸控  直到所需的烹飪區顯示器亮起為止。這個功能啓動時  會點亮。
- 啓動計時器：按下 。


 符號會熄滅， 會亮起。

- 檢查烹飪區操作的時間：用  設定烹飪區。烹飪區的指示器會開始快速閃爍。螢幕會顯示烹飪區操作的時間。螢幕會顯示操作較久的烹飪區的時間。
- 關掉計時器：用  設定烹飪區並觸碰 **+** 或 **-** 關掉計時器。 符號會熄滅， 會點亮。

i 當兩個計時器同時運作時，螢幕會先顯示計時器。

計時提醒裝置(Minute Minder)

在烹飪區未運作時，您可以用計時器當作計時提醒裝置。

按下 。

按下計時器的 **+** 或 **-** 來設定時間。當時間結束時，爐具會發出提示音且00會閃爍。

· 若要關閉提示音：按下 。

暫停功能STOP+GO

此^{STOP}_{GO}功能會將所有操作中的烹飪區設定到最低的加熱設定 — 保溫(Ⓛ)
當^{STOP}_{GO}運作時您無法變更加熱設定。

^{STOP}_{GO}功能無法停止計時器功能。

- 要啟動本功能時請按下^{STOP}_{GO}。Ⓛ符號會亮起。
- 要關閉本功能時請按下^{STOP}_{GO}。您先前設定的熱量設定會亮起。
- 如果您第一個加熱設定是"P"，則當您關掉^{STOP}_{GO}功能時，加熱設定將會是14。

鎖定

您可以鎖住控制面板，但無法鎖住①。這樣可以防止意外變更加熱設定。
首先請進行加熱設定。

按下^{STOP}_{GO}啟動這項功能。Ⓛ會亮起約一秒鐘。

計時器保持開啓。

按下^{STOP}_{GO}關閉這項功能。您先前設定的加熱設定會亮起。

您在關閉爐具時也同時會關閉此功能。

兒童安全鎖

這項功能可防止意外操作爐具。

啟動兒童安全鎖

- 按下①啟動爐具。不需進行加熱設定。
- 按住^{STOP}_{GO}約4秒鐘。Ⓛ符號會亮起。
- 按下①關閉爐具。

關掉兒童安全鎖

- 按下①啟動爐具。不需進行加熱設定。按住^{STOP}_{GO}約4秒鐘。Ⓛ符號會亮起。
- 按下①關閉爐具。

針對一次烹調取消兒童安全鎖

- 按下①啟動爐具。Ⓛ符號會亮起。
- 按住^{STOP}_{GO}約4秒鐘。在10秒鐘內設定加熱，即可操作爐具。
- 當您按下①關閉爐具後，兒童安全鎖會再度開啓。

關閉提示音控制(關閉與開啓聲音)Offsound Control

關閉聲音

關閉爐具。

按住①約3秒。顯示器會亮起，然後熄滅。按住^{STOP}_{GO}約3秒鐘。Ⓛ符號亮起。聲音響起按下^{STOP}_{GO}，Ⓛ符號亮起，聲音關閉。

當此功能啟動時，您只會在以下狀況下聽到聲音：

- 您按下①。
- 計時提醒裝置結束時。
- 倒數計時器結束時。
- 您在控制面板上放了東西。

開啓聲音。

關閉爐具。

按住①約3秒。顯示器會亮起與熄滅。按住^{STOP}_{GO}約3秒鐘。Ⓛ符號亮起。因為聲音是關閉的。按下^{STOP}_{GO}，Ⓛ符號亮起，聲音啟動。

5. 要訣與技巧

i 關於丙烯醯胺

根據最新的科學研究顯示，若您將食物炸成焦黃色(特別是含有澱粉的食物)，丙烯醯胺會對健康有危害。因此建議以低溫烹調食物，不要將食物煮太焦黃。適用於感應烹調區的鍋

| 鍋 材質 | 適用性 |
|----------|-----|
| 鋼，琺瑯鍋 | + |
| 鑄鐵 | + |
| 不鏽鋼 | +* |
| 鍋底多層材質 | +* |
| 鋁，銅，黃銅 | - |
| 玻璃，陶器，瓷器 | - |

*感應烹飪區適用鍋具是由製造商標示其適用性。

適用性測試

鍋具是否適用於感應烹飪區可由以下測試得知：

- 感應烹飪區設定最大火力，加一點水在鍋裡，可在短時間內加熱。
- 磁鐵可以吸在鍋底。

i 有些鍋具在感應烹飪區上使用時可能會發出一些雜音。這些雜音並不是爐故障也不會影響操作。

鍋底

鍋底必須盡可能厚且平整。



平底鍋尺寸

感應烹飪區可以自動調適鍋底尺寸到一定程度。不過鍋底磁性區的最小直徑必須根據烹飪區的大小而定。

| 烹飪區的大小[mm] | 鍋 最小的尺寸[mm] |
|------------|-------------|
| 210 | 180 |
| 180 | 145 |
| 145 | 120 |

i 鍋具必須放在烹飪區的中心。

節能小技巧

-  先將鍋具放在烹飪區再開啓爐具電源。
-  如果可以的話隨時蓋上鍋蓋。

烹飪應用範例

下表中的資訊僅供參考。

| 加熱設定 | 用於： | 時間(分) | 提示 |
|-------|-------------------------------------|--------|---------------------|
| 1 | 食物保溫 | 視需求 | 鍋具加蓋 |
| 1-3 | 溶化荷蘭醬、奶油、巧克力、明膠(吉利丁) | 5-25 | 適時攪拌 |
| 1-3 | 凝固：半熟的歐姆蛋、炒蛋 | 10-40 | 加蓋慢煮 |
| 3-5 | 細火慢燉米飯類與含牛奶的菜餚、加熱即食餐點 | 25-50 | 水量至少是米量的兩倍；充分攪拌牛奶菜餚 |
| 5-7 | 蒸蔬菜、魚、肉 | 20-45 | 加入幾湯匙水量 |
| 7-9 | 蒸馬鈴薯 | 20-60 | 750g馬鈴薯加入0.25公升的水 |
| 7-9 | 烹煮大量食物、紅燒與湯 | 60-150 | 含食材最多3公升液體 |
| 9-12 | 小火煎炸：魚片、藍帶小牛排、炸肉排、炸肉餅、香腸、肝、蛋、鬆餅、甜甜圈 | 視需求 | 煎煮到一半記得翻面 |
| 12-13 | 油炸、馬鈴薯餅、里肌肉、牛排 | 5-15 | 炸到一半翻面 |
| 14 | 燒開水、煮麵、大火將肉汁封住(匈牙利燉牛肉、燉肉)、薯條 | | |

瞬間加熱功能適合煮沸大量的液體。

6. 清潔與保養

每次使用後都需清潔電器。

使用底部清潔的鍋具。

i 陶瓷玻璃爐面上的刮痕或深色斑痕對爐具的操作不會造成影響。

清除污垢：

1.立即清除：溶化的塑膠、保鮮膜、含糖食物。若沒有立刻清除，污垢可能造成爐具的損壞。請使用刮刀(本公司有售)來清理玻璃。請將刮板以銳角放在玻璃表面上，並使用刮刀邊緣進行爐面清潔。

-請在爐具充分冷卻後再清除：水垢、石灰質、油漬、閃亮的金屬退色等。請使用玻璃陶瓷或不鏽鋼用的特殊清潔劑。

2.使用濕布與些許清潔劑清理爐具。

3.結束時請用乾淨的布將爐具擦乾。

7. 故障排除

我該如何處理以下狀況

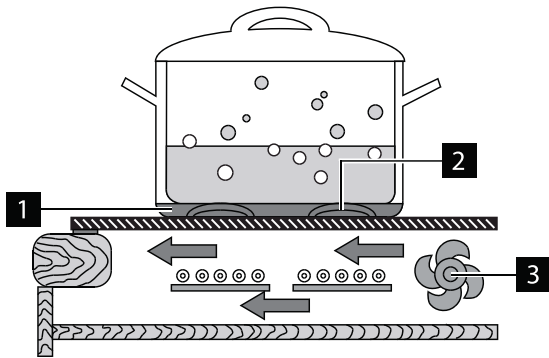
| 問題 | 可能原因及解決辦法 |
|---------------------------|---|
| 無法開啓爐具或無法操作 | <ul style="list-style-type: none"> · 再次啓動爐具電源並在10秒鐘內設定加熱設定 · 您同時輕觸了兩個以上的感應區。一次只能輕觸一個感應區。 · 兒童安全裝置、爐具已鎖定或Stop+Go功能運作中。請見相關操作章節。 · 控制面板有水痕或油漬。請將控制面板擦乾淨 |
| 爐具發出提示音並且關機。爐具關機時仍舊發出提示音。 | 您在感應爐控制面板放了物品。請將控制面板上的物品移除。 |
| 爐具關機 | 您在①上放了物品。請移除①上的物品。 |
| 餘熱指示燈不亮 | 烹飪區不夠熱，因為只加熱了很短的時間。如果烹飪區已啓動足夠變熱的時間，請連絡服務中心 |
| 自動加熱功能沒作用 | <ul style="list-style-type: none"> · 烹飪區還有餘熱。請先讓烹飪區充分冷卻。 · 設定最高火力設定。最高火力設定的功率與自動加熱功能一樣。 |
| 加熱設定變來變去 | 功率管理功能啓動。請見功率管理章節。 |
| 感應區變熱 | 鍋具太大或放得太靠近控制面板。勿使用過大的鍋具。 |
| ☐ 亮起 | 自動關機功能啓動。請關閉爐具再重新開機。 |
| ⓕ 亮起 | <ul style="list-style-type: none"> · 烹飪區上沒有鍋具。請把鍋具放在烹飪區上。 · 鍋具不正確。請換成正確的鍋具。 · 鍋底直徑對烹飪區來說太小。請將鍋具換到較小的烹飪區，或使用正確直徑的鍋具。 |
| ⓔ 與數字亮起 | 爐具發生錯誤。請將爐具的電源斷開一段時間。斷開保險絲與房子的電源系統。再次連接。如果ⓔ還是在次出現，請聯絡服務中心。 |
| ⓔ4 亮起 | 爐具發生錯誤，因為鍋子燒乾了。烹飪區域過熱保護，自動關機功能啟動。請先關掉爐具。移走熱鍋，大約30秒後再重新啓動烹飪區。螢幕上的ⓔ4會熄滅，但餘熱指示燈仍保持亮起。先讓鍋具充分冷卻，再換另一個鍋子測試烹飪區。 |

若有故障，請先自行找出解決方案。如果無法自行找出問題，請連絡伊萊克斯客服中心服務電話0800-888259。

⚠ 若產品故障是人為操作錯誤或安裝錯誤造成，儘管產品仍在保固期內也無法提供免費服務。

操作雜音

根據基座的材質與處理的不同，在使用感應烹調區的時候可能會出現以下雜音：




- 破裂的聲音 **1**
使用不同材質(多層次)構造的鍋具時。
- 口哨聲 **1**
當鍋具為不同材質(多層次)構造時，在高功率下使用單一或二個烹飪區。
- 嗡嗡聲 **2**
高功率使用下會發生
- 喀塔聲 **2**
電力切換過程中產生
- 嘶嘶聲、唧唧響 **3**
本裝置配備有風扇來冷卻電子系統。風扇運轉時會聽到轉動的聲音，風扇根據性能的不同會有所變化，且爐具關機後風扇可能會持續一段時間。

上述的雜音都是正常現象，並不表示有異常。


8. 技術資料

| 機型 | EHI7260BB | |
|--------------------|-----------|-------------------------|
| 機體尺寸 (w x d) mm | 420 X 700 | |
| 挖孔尺寸 (w x d) mm | 400 X 680 | |
| 元件 | 烹調區 | 功率 |
| 左爐 | 1 | 2000/2400 (直徑 210mm) |
| 右爐 | 1 | 1200/1500 (直徑 145mm) |
| 總合 | 3200 | |

9. 環境保護

產品上或包裝上的  符號表示這項產品不可當作家庭廢棄物處理。應該要交由回收電子與電氣設備的回收點處理。藉由確保這項產品正確處理，您將有助於防止對環境與人體健康的潛在負面影響，否則因為不當處理本產品將導致不良的效應。有關回收本產品進一步的資訊，請洽您當地的主管機關、家庭廢棄物處理單位或您購買本產品的店家。


包裝材料


 包裝材料為環保材質並可回收。塑膠部分請見標示：>PE<、>PS<等。請將包裝材料交由您當地政府的廢棄物處理單位處理

有鑒於世界各國對綠色環保意識的重視，伊萊克斯依循RoHS「危害性限制物質指令」誠實標示產品化學物質含量，關於本產品的RoHS聲明書，請上伊萊克斯官網-->「支援服務」-->「RoHS聲明書」，依產品類別及型號檢索。

<http://www.electrolux.com.tw/Support/Customer-Care/>

10. 安裝

 警告！安全說明。

 警告！請務必詳讀以下說明！請務必遵守使用國的現行法律、規定、指令與標準(安全法規、依照法規適當回收等)。

重要膠伸僅可由合格電工進行安裝。

與其他電器用品及單元之間必須保持最小距離。

安裝時必須提供觸電防護；例如安裝抽屜時一定要在爐具底下裝一塊保護地板。工作檯面的切割表面必須要施作密封劑防止濕氣進入。密封劑要封住爐具與工作檯面之間不可有縫隙。請勿在爐具與工作檯面之間使用矽膠密封。請勿將爐具安裝在門邊或窗下。這樣可以防止高溫的鍋具在開門或開窗時打翻。

 請注意！警告！電流會造成受傷的風險。

- 主電源插頭有通電。
- 要讓主電源插頭沒有電壓。
- 請遵照線路圖。
- 請遵守電氣安全規定。
- 正確安裝防觸電保護以確保運作正常。
- 爐具必須由合格的電工連接到電源。

- 鬆動與不適當的插頭插座連接可能會讓插頭過熱。
- 請由合格電工安裝夾緊接頭。
- 請在電纜上安裝緊鬆扣。

⚠ 請注意！表面溫度超過95°C。為避免燙傷必須要避免接觸爐具表面。

電氣連接

在連接之前請檢查爐具的標稱電壓是額定名牌上的電壓，並與供電的電壓相同。另外也請檢查爐具的額定功率，並確認電線的尺寸符合當地法規且適合爐具的額定功率。額定名牌位於爐具的下半外殼上。加熱元件的電壓是AC230V。爐具本身也非常適合用於AC220V或AC240V。固定線路中亦須依照當地法規加裝可以切斷電源的裝置。爐具必須要用適當的裝置連接到主電源，該裝置要可以用寬度至少3mm的接觸點開口將爐具從電源的所有電極上切斷，例如線路保護斷路器、接地漏電流跳脫裝置或保險絲。如果爐具的電源線損壞，就必須以特殊的電纜更換。連線必須依照線路圖進行。接地引線要連接到插頭。接地引線必須比傳導電流的引線長。電纜連線必須法規連接且插頭螺絲要鎖緊。最後，連線的電纜要跟主電源電纜夾一起固定好，然後將用力壓蓋子蓋好（鎖緊定位）。

在第一次開啓電源之前必須要將玻璃陶瓷表面上的保護膜或貼紙撕掉。

⚠ 警告！一旦連接到主電源，請將各烹調區設定在最大熱量設定並短暫開啓，以便檢查所有烹調區是否準備好可以使用。

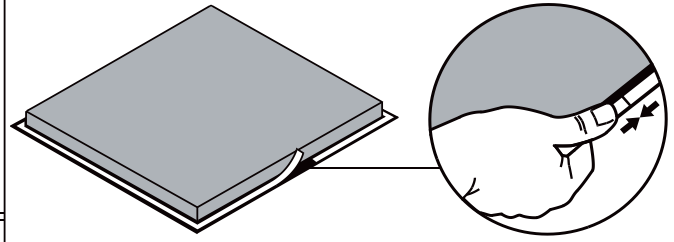
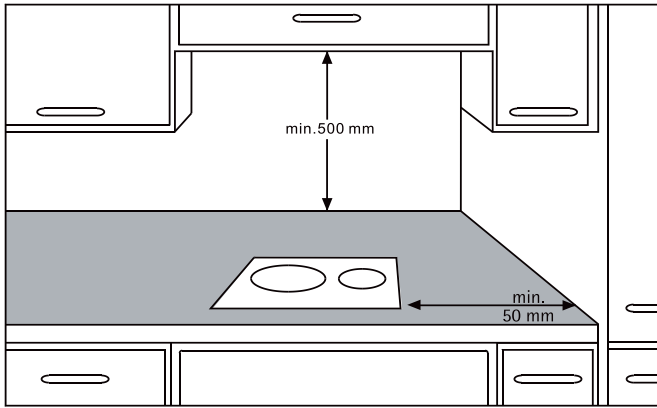
- 本爐具另隨貨提供有一個備用的名牌標籤。為了在安裝之後容易辨識機型資料，請將此標籤貼在烹調面附近方便看到的地方。

貼上密封帶

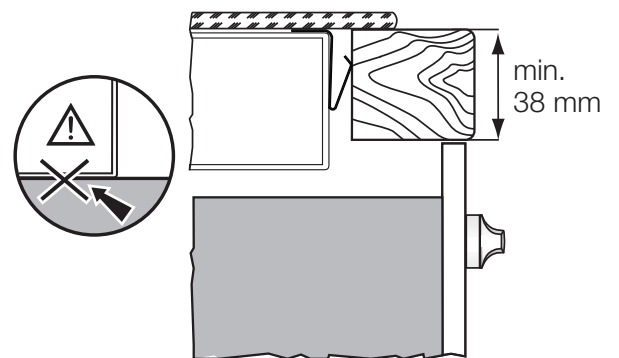
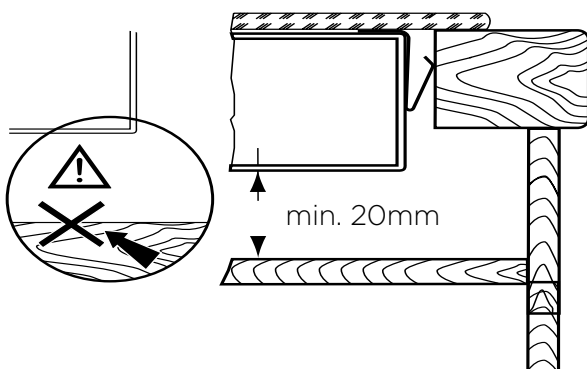
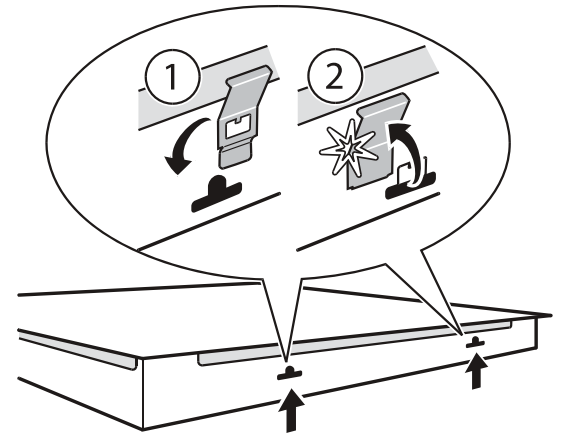
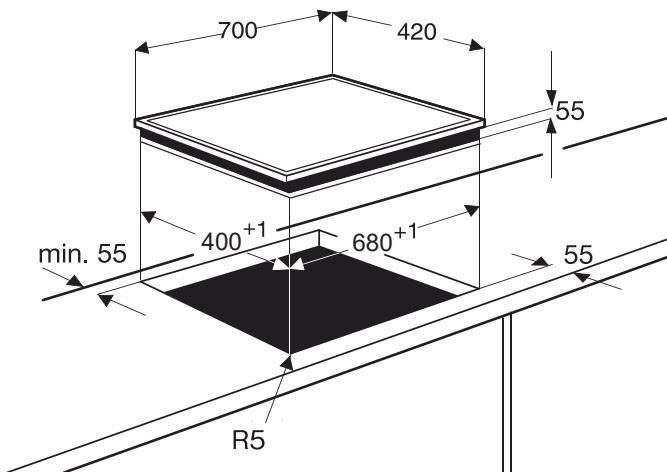
- 清理開孔區域周邊的工作檯面。
- 將隨貨附的單邊自黏密封膠帶貼在爐具底下的外側邊緣，並確保膠帶沒有伸展過度。膠帶的兩端應該要在某一邊的中間相接。裁掉膠帶(保留2-3mm可以重疊)之後請將兩端黏在一起。

組裝

EHI7260BB



*此爐具安裝必須符合或是超過與桌緣及櫥櫃上方的建議距離並請參考抽油煙機的安裝建議使用說明。



⚠ 警告！底座的表面溫度會超過 95°C 。因此底部必須在安裝時加裝不可燃的擋板，以免意外接觸到高溫區域。

台灣

新加坡商伊萊克斯股份有限公司 台灣分公司

22065新北市板橋區縣民大道2段68號9F

免付費客服專線: 0800-888-259

傳真: 886-2-8964-5269

電郵: service.tw@electrolux.com

網站: www.electrolux.com.tw

P/No.: 305564224-Rev A

