



user manual

Ceramic glass induction hob

EHED 63 CS

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Contents

Safety instructions	2	Technical data	14
Description of the appliance	3	Disposal	14
Operating the appliance	5	Installation Instructions	14
Tips on cooking and frying	10	Assembly	16
Cleaning and care	11	Warranty	17
What to do if ...	12		



Subject to change without notice

Safety instructions

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

Correct use

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

Warning! Accessible parts will become hot during use. To avoid burns young children should be kept away

General Safety

- The appliance may only be installed and connected by a qualified electrician.
- Built-in appliances may only be used after they have been built into suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Safety during use

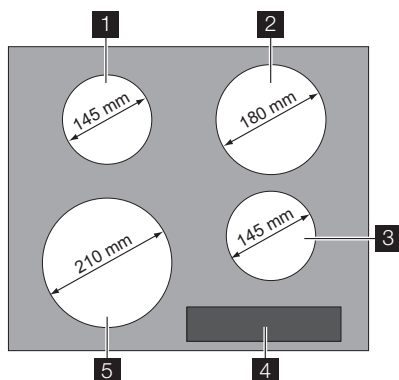
- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. **Warning! Fire hazard!**
- Switch the cooking zones off after each use, do not rely on the pan detector.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

description of the appliance electrolux 3

- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot
 - Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
 - Spillage from cookware can burn onto the glass ceramic and should be removed straight away.
 - Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
 - To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
 - The Ventilation gap of 5 mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.
- Safety when cleaning**
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
 - For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high pressure cleaning equipment is not permitted.
- How to avoid damage to the appliance**
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
 - The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.

Description of the appliance

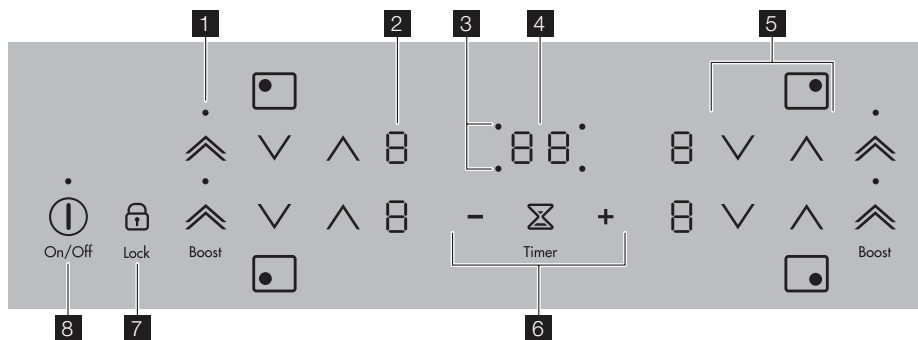
Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone 1400 W, with power function 1800 W
- 2 Induction cooking zone 1800 W, with power function 2800 W
- 3 Induction cooking zone 1400 W, with power function 1800 W
- 4 Control panel
- 5 Induction cooking zone 2300 W, with power function 3100 W

4 electrolux description of the appliance

Control panel layout



- 1** Power function
- 2** Display
- 3** Cooking zone indicators. Timer function
- 4** Timer display
- 5** Heat setting selection
- 6** Timer
- 7** Lock
- 8** On/Off with indicator

touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals. Only touch the sensor fields which activate a desired function. Do not cover other sensor fields.

i If the control bar is touched for longer than 6 seconds, a signal sounds and the appliance switches itself off.

Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by

Sensor field	Function	
ⓘ	On / Off	Switches appliance on and off
^	Increase settings	To increase heat setting
v	Decrease settings	To decrease heat setting
⌚	Timer	Timer selection
+	Increase settings	To increase Timer time
-	Reduce settings	To reduce Timer time
🔒	Lock	Locking/unlocking the control panel
⏻	Power	Switch the power function on and off

Displays

Display	Description	
0	The cooking zone is switched off	
u	Keep Warm settings	Keep Warm / STOP+GO function is switched on
1 - 9	Heat settings	To set heat settings
R	Auto Warm-up	The Auto Warm-up function is switched on
E	Fault	Malfunction has occurred

Display		Description
	Pan detection	Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
	Residual heat	Cooking zone is still hot
	Child safety device	Lock/Child safety device is set
	Power	Power function is switched on
	Automatic Switch off	Switch off is active

Residual heat indicator

Warning! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator .

Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware.

Operating the appliance

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch for 2 seconds	/	lights up
Switch off	Touch for 1 second	/ none	goes out

After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Setting the heat setting

	Control panel	Display
Increase	Touch	to /
Decrease	Touch	to
Switch off	Touch and at the same time	

The keep warm setting lies between and . It is used to keep food warm.

warm-up function sets the cooking zone to the highest setting for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equipped with an automatic warm-up function. The automatic

Step	Control panel	Display
1.	Setting the maximum setting	/
2.	Place to one side for a moment	/
3.	Touch	

6 electrolux operating the appliance

Step	Control panel	Display
4.	✓ Touch in order to set the desired cooking setting	Until / after 3 seconds

i If during the automatic warm up a higher heat setting is selected, e.g. from to , the automatic warm up is adjusted.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
	0:10
	0:10
	0:10
	3:10
	5:50
	10:10
	2:00
	2:30
	2:50

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the "On/Off" sensor field, can be locked at any

time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch	(for 5 seconds)
Switch off	Touch	previously set heat setting

i When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Switching on the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on the appliance. Do not set a heat setting.	
2.	Touch for 4 seconds	

The child safety device is switched on.

Overriding the child safety device



The child safety device can be switched off in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Pilot light
1.	① Switch on the appliance.	
2.	Touch for 4 seconds	lights up

Step	Control panel	Pilot light
Until the appliance is next switched off, it can be used as normal.		


i After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.







Switching off the child safety device

Step	Control panel	Pilot light
1.	ⓘ Switch on the appliance. Do not set a heat setting.	L
2.	Touch  for 4 seconds	 lights up
3.	ⓘ Switch appliance off.	
The child safety device is switched off.		

Switching the power function on and off

The power function  makes additional power available to the induction cooking zones, e.g. to bring a large volume of water

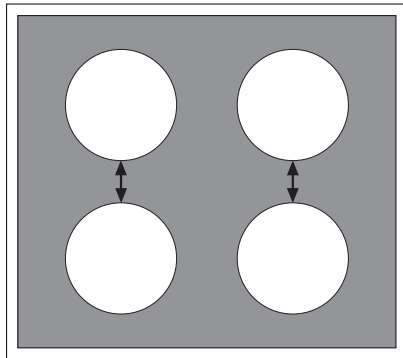
to the boil. The power function is activated for 5-8 minutes. After this time, the induction cooking zones automatically return to cooking level .

	Control panel	Display
Switch on	Touch 	
Switch off	Touch 	
	Touch 	

i If the power function has ended, the cooking zones automatically switch back to the heat setting set previously.

agement shares the maximum available power between these cooking zones. When the power function is selected for one cooking zone, the power management makes the additional power for this cooking zone available by reducing the power of the corresponding other cooking zone. Example: the heat setting 9 is selected on one cooking zone. The power function is switched on for the corresponding cooking zone. The power function is carried out but the heat setting 9 of one of the cooking zones and the power function for the other cooking zone of the pair exceed the maximum power for both at the same time. For this purpose, the power management reduces the power of the cooking zone that switched on first from 9 to example 5 and the display of this cooking zone changes between 9 and 5 and then stays at the current possible maximum 5. (If the display changes between 9 and 5 or 9 and 3 or another value depends on the type of appliance and the size of the cooking zone.).

Power Management



The cooking zones of the cooking surface have a maximum power. The maximum power is reached when the heat setting 9 has been set for all cooking zones. Two cooking zones generate a pair (see figure) and therefore, the power man-

8 electrolux operating the appliance









Using the timer

All cooking zones can use one of the two timer functions at the same time.

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes


- i** If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off. the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.
- i** If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer,

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display
1.	Touch once 	Pilot light of the first cooking zone flashes 
2.	Touch once 	Pilot light of the second cooking zone flashes 
3.	Touch once 	Pilot light of the third cooking zone flashes 
4.	Touch once 	Pilot light of the fourth cooking zone flashes 

- i** The heat setting indicator of the selected cooking zone goes out, as long as the timer time can be set.
- i** If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.
- i** If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting indicator appears again and the heat setting can be re-set or modified.

Setting time

Step	Control panel	Grill setting
1.	 Select a cooking zone.	Telltale of cooking zone selected flashes
2.	Touch + or - from the selected cooking zone	01 to 99 minutes


After a few seconds the power indicator flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Switching off the Timer function


Step	Control panel	Display
1.	 Select a cooking zone.	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly. Remaining time is displayed

Step	Control panel	Display
2.	Touch + for the cooking zone selected	The remaining time counts down to 00 .
	Simultaneously Touch + and - from the selected cooking zone	00 is displayed.
The pilot light goes out. The Timer function for the selected cooking zone is switched off.		


Changing the time

Step	Control panel field	Display
1.	 Select a cooking zone.	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
2.	Touch + or - for the cooking zone selected	01 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	 Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch 	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

Automatic switch off

Cooking surface




- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, cloths, etc.) for longer than approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Control panel

When the appliance is switched off, if one or more of the sensor fields on the control panel are covered for more that 10 seconds, an acoustic signal sounds. The acoustic signal

switches itself off automatically when the sensor fields are no longer covered.

Induction cooking zones

- In the event of overheating (e.g. when a pan boils dry) the cooking zone automatically switches itself off.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to 0 and allowed to cool down.
- If cookware that is not suitable is used,  lights up in the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone switches itself off.
- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to 0.

10 electrolux tips on cooking and frying

Heat setting	Switches off after
⓪, ① - ②	6 hours
③ - ④	5 hours
⑤	4 hours
⑥ - ⑨	1.5 hours

Tips on cooking and frying

i **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.

i 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

i 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	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
0		Off position		
1	Keeping food warm	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	Melting	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
1 - 2	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	Simmering on low heat	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish Braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
4-5	Boiling	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Boiling	Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle frying	Frying escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
7-8	Heavy frying	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	Boiling Searing Deep frying	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

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

Cleaning and care

⚠ Warning! Sharp objects and abrasive cleaning agents can damage the appliance by scratching the glass surface, which may result in shattering of glass. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also remnants of cleaning agents!

i Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Cleaning the appliance after each use


1. Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once using a scraper. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle and remove residues by sliding the blade over

12 electrolux what to do if...

the surface. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid. Finally, **rub the appliance dry using a clean cloth**.

- Limescale rings, water rings, fat splashes, shiny metallic discolorations

should be removed after the appliance has cooled down using cleaner for glass ceramic or stainless steel.

 **Warning!** Do not use a steam cleaner to clean this appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or is not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on 	Switch off the lock (See the section "Locking/unlocking the control panel")
	The child safety device is switched on 	Deactivate child safety device (See the section "Child safety device")
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Automatic switch off has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
The automatic warm up function is not switching itself on	There is still residual heat on the cooking zone 	Let the cooking zone cool down
	The highest heat setting is set 	The highest heat setting has the same power as the automatic warm up function
Repeated acoustic signal (6x), appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
Display is switching between two heat settings  lights up	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section "Switching the power function on and off"
	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Place cookware on the cooking zone
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone	Move onto a smaller cooking zone

Problem	Possible cause	Remedy
[-] is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Use suitable cookware Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Automatic switch off has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
[E] and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, [E] is displayed again, call the customer service department

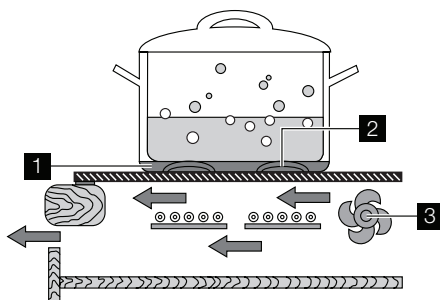
If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.

Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

i If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

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	EHED 63 CS	
Product dimensions (w x d) mm	610 x 515	
Cut-out dimensions (w x d) mm	560 x 490	
Voltage (volts)	220 - 240	
Cycles (Hz)	50	
Service Cord	included, not fitted	
elements	no. zones	watts
left front	1	2300/3100
left rear	1	1400/1800
right front	1	1400/1800
right rear	1	1800/2800
total		7400

Disposal

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 environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facilities.

Installation Instructions

Warning! Safety instructions

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

Important! Installation may only be carried out by a qualified electrician. The minimum distances to other appliances and units are to be observed.

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

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

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

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

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

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

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

Electrical Connection

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

opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse. If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 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 connecting links should be fitted according to the connection diagram sticker on the back of the appliance. Note for single phase connection the link supplied in the terminal box needs to be fitted between terminals 1 and 2. The earth lead is connected to terminal $\underline{\text{E}}$. 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.

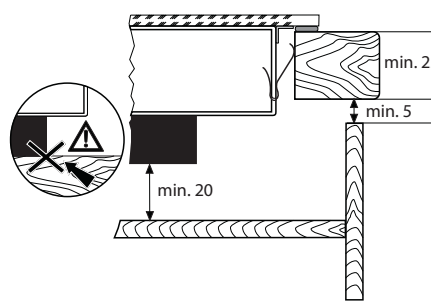
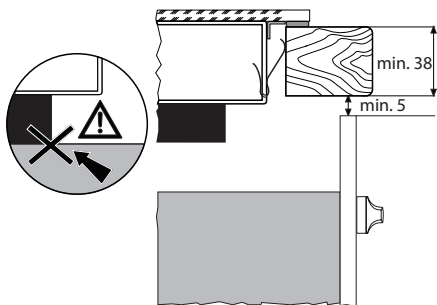
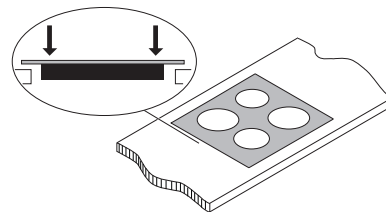
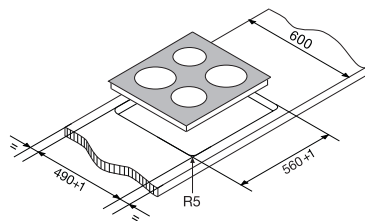
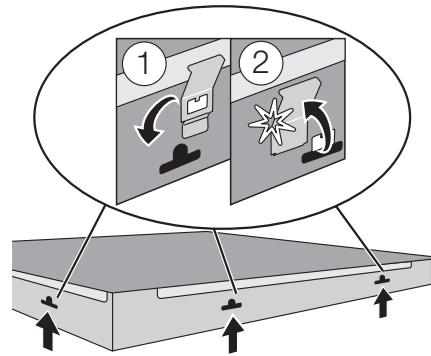
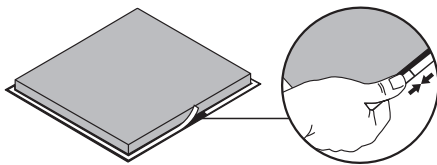
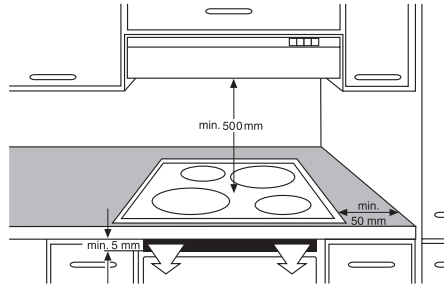
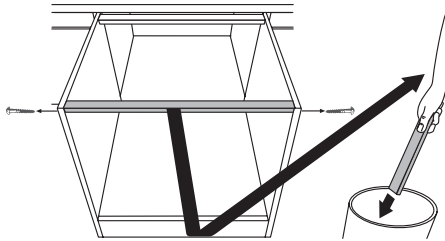
⚠ Warning! Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

- 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



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

non-combustible barrier on installation

Standard warranty conditions

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

The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.

The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.

The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorized by us.

All service work under this guarantee must be undertaken by an Electrolux Service Center. Any appliance or defective part replaced shall become the Company's 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 extractor hood.

If you need any technical help or would like more information about our products, please do not hesitate to contact our Customer Care Center, listed below:

THAILAND

Tel: (+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building
14th Floor 1910 New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok 10320
Office Tel: (+66 2) 725 9100
Office Fax: (+62 2) 725 9099

INDONESIA

Tel: (+62 21) 522 7180
PT. Electrolux Indonesia
Gedung Sentra Mulia, Suite 501
Jl. HR. Rasuna Said
Kav. x-6 No.8, Jakarta 12940
Office Tel: (+62 21) 522 7099
Office Fax: (+62 21) 522 7098

VIETNAM

Toll Free: 1800-58-88-99
Tel: (+84 8) 910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Saigon Trade Center, Suite 2607
37 Ton Duc Thang Street, District 1
Ho Chi Minh City
Office Tel: (+84 8) 3910 5465
Office Fax: (+84 8) 3910 5470

MALAYSIA

Toll Free: 1-300-88-1122
e-mail: malaysia.customer@electrolux.com
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
7th Floor, Tower 2, Jaya 33,
No 3. Jalan Semangat, Seksyen 13,
46100 Petaling Jaya, Selangor
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 6211

SINGAPORE

Tel: (+65) 6507 8699

e-mail: customer-care.sin@electrolux.com.sg

Electrolux S.E.A Pte.Ltd.

No. 11, Lorong 3 Toa Payoh,
Block B #01-13/14/15, Jackson Square,
Singapore 319579

Office Fax: (+65) 6356 8984

PHILIPPINES

Toll Free: 1800-1888-0801

Tel: (+63 2) 875 3589

Electrolux Philippines Inc.

25th Floor, Equitable Bank Tower 8751
Paseo De Roxas, Makati

Office Tel: (+63 2) 845 4510

Office Fax:(+63-2) 845 4543



Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.co.th

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	2	ข้อมูลทางด้านเทคนิค	14
รายละเอียดของเครื่อง	3	การกำจัดทิ้ง	14
การใช้งาน	5	ข้อแนะนำการติดตั้ง	14
ข้อแนะนำในการทำอาหารและการทอดอาหาร	10	การติดตั้ง	16
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	11	การรับประกัน	17
การแก้ปัญหาเบื้องต้น	12		



ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

⚠ คำเตือน! กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้น ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่มีอยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน

ข้อแนะนำเพื่อการใช้งานที่ถูกต้อง

- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กหรือผู้พิการหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เตาโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- ไม่ควรปล่อยเตาทิ้งไว้ขณะเปิดใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล
- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ทำอาหารและทอดอาหารภายในบ้านเท่านั้น
- ห้ามใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ไม่ควรต่อเติมหรือตัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
- ห้ามวางของเหลวที่ก่อให้เกิดไฟ วัตถุไวไฟ หรือวัตถุที่อาจละลายได้ (เช่น พลาสติก อลูมิเนียม) บนเตาหรือใกล้เตา

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- เด็กโตต้องได้รับการแนะนำจากผู้ใหญ่ เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่กดหัวเตาเล่น
- เพื่อหลีกเลี่ยงเด็กเล็กและสัตว์เลี้ยงกดสวิตช์เตาโดยไม่ได้ตั้งใจ ขอแนะนำให้ใช้ระบบป้องกันเด็ก

⚠ คำเตือน! ขณะทำอาหาร บริเวณเตาที่ใช้งานจะร้อนระงวอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตา

ความปลอดภัยทั่วไป

- การติดตั้งและเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างที่ได้รับการฝึกฝน หรือช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- เตานี้เป็นเตาไฟฟ้าชนิดติดตั้งกับชุดครัว เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน ควรใช้เตานี้หลังจากทำการติดตั้งด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม ในพื้นที่ครัวที่ได้มาตรฐานเท่านั้น
- ในกรณีที่เกิดความเสียหายกับเตาหรือแก๊วเซรามิก (แตกร้าว เป็นรอย หรือกะเทาะ) ให้ปิดสวิตช์เตาและตัดกระแสไฟฟ้า เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระตุก
- การซ่อมเครื่องจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานกับนาฬิกาตั้งเวลาหรือรีโมทคอนโทรลที่ไม่ได้ให้มาพร้อมเครื่อง

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- แกะสติกเกอร์และฟิล์มออกจากกระจกเซรามิก
- ควรใช้เตาด้วยความระมัดระวังเพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตา
- ไม่ควรให้สายไฟสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งเครื่องครัวที่ร้อน
- น้ำมันที่ดั่งไฟร้อนจัดอาจลุกเป็นไฟได้เร็ว ควรอยู่หน้าเตาขณะทำอาหารที่ต้องใช้น้ำมัน เพื่อระมัดระวังไม่ให้เกิดไฟลุก
- ปิดสวิตช์ไฟหลังจากใช้งานเสร็จ ผู้ใช้เตาที่เป็นผู้ป่วยที่ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ช่วยให้อัตราการเต้นของหัวใจสม่ำเสมอ ควรให้ร่างกายส่วนบนห่างจากหัวเตา Induction ที่เปิดสวิตช์อยู่ อย่างน้อย 30 ซม.
- เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตา ห้ามวางอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝากระตะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้





ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดเครื่องและทิ้งไว้ให้เย็นทุกครั้ง ก่อนทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำร้อน (Stream Jet หรือ High Pressure Cleaning Equipment) ล้างทำความสะอาดเตา

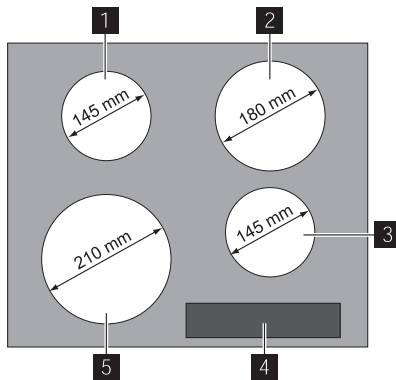
วิธีป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายกับเตา

- กระจกเซรามิกสามารถแตกได้ เมื่อมีวัสดุตกใส่
- อาจเกิดความเสียหายที่ขอบของกระจกเซรามิก เมื่อกระทบกับภาชนะ

- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหรือลูมิเนียมหล่อ หรือมีรอยขีดข่วนที่ก้น เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนที่แก้วเซรามิกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา
- ควรทำความสะอาดคราบอาหารที่หกออกจากภาชนะทันที เพื่อป้องกันไม่ให้ไหม้ติดอยู่กับกระจกเซรามิก
- อย่าวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือดและแห้ง เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับภาชนะและกระจกเซรามิก
- ห้ามวางสิ่งของปิดทับช่องระบายอากาศซึ่งมีขนาดประมาณ 5 มม. อยู่ระหว่างพื้นผิวของเตาและพื้นที่ส่วนหน้าของเตา

รายละเอียดของเครื่อง

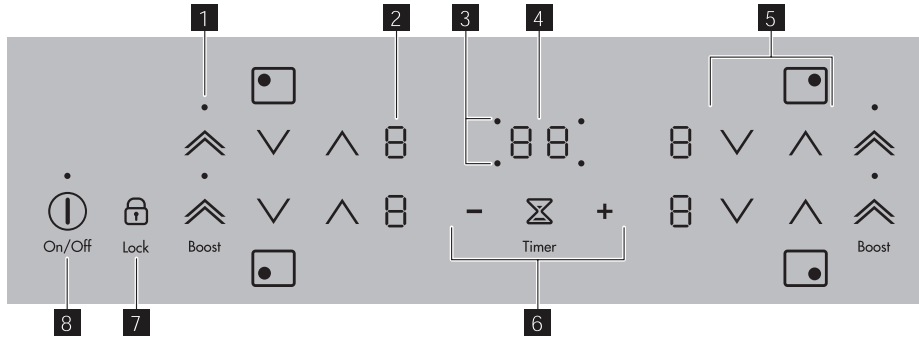
ตำแหน่งของหัวเตา



- 1 หัวเตา Induction 1,400 วัตต์ พร้อมฟังก์ชัน Power 1,800 วัตต์
- 2 หัวเตา Induction 1,800 วัตต์ พร้อมฟังก์ชัน Power 2,800 วัตต์
- 3 หัวเตา Induction 1,400 วัตต์ พร้อมฟังก์ชัน Power 1,800 วัตต์
- 4 แผงควบคุมการทำงาน
- 5 หัวเตา Induction 2,300 วัตต์ พร้อมฟังก์ชัน Power 3,100 วัตต์

4 electrolux

ตำแหน่งของแผงควบคุมระบบสัมผัส



- 1 ปุ่มกด Power
- 2 หน้าจอ
- 3 หลอดไฟแสดงหัวเตาที่ตั้งเวลา
- 4 จอแสดงนาฬิกาตั้งเวลา
- 5 ปุ่มควบคุมระดับความร้อน
- 6 ปุ่มกดตั้งเวลา
- 7 ปุ่มกดล๊อค
- 8 ปุ่มเปิด/ปิดเครื่องพร้อมไฟสัญญาณ

ปุ่มกดที่ควบคุมการทำงานด้วยเซ็นเซอร์

เตารุ่นนี้ทำงานโดยกดปุ่มที่ควบคุมการทำงานด้วยเซ็นเซอร์ กดที่ปุ่มเพื่อเลือกฟังก์ชันต่างๆ และยืนยันการทำงานที่หน้าจอด้วยสัญลักษณ์ต่างๆ และเสียงสัญญาณกดปุ่มที่ต้องการ โดยไม่ปิดทับปุ่มอื่น ๆ

i หากมีบางอย่างปกคลุมที่ปุ่มนานกว่า 6 วินาที จะมีเสียงสัญญาณและสวิตช์เตาปิดโดยอัตโนมัติ

ปุ่ม	ฟังก์ชัน
ⓘ	เปิด/ปิด
∧	เพิ่ม
∨	ลด
⌚	ตั้งเวลา
+	เพิ่ม
-	ลด
🔒	ล๊อค
⏻	Power

ฟังก์ชัน	ปุ่ม
เพื่อเปิด / ปิดเครื่อง	ⓘ
เพื่อเพิ่มระดับความร้อน	∧
เพื่อลดระดับความร้อน	∨
เพื่อตั้งเวลา	⌚
เพื่อเพิ่มเวลา	+
เพื่อลดเวลา	-
เพื่อล๊อค / ปลดล๊อคแผงควบคุมการทำงาน	🔒
เพื่อเปิด / ปิดฟังก์ชัน Power	⏻

หน้าจอ

หน้าจอ	คำอธิบาย
0	ปิดการทำงานของหัวเตา
ค	ฟังก์ชันอุ่นอาหาร
1 - 9	ระดับความร้อน
R	ฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติ
E	ข้อผิดพลาด

หน้าจอบ	หน้าจอบ	คำอธิบาย
	การค้นหาคะทะ	ภาชนะไม่เหมาะสม หรือเล็กเกินไป หรือไม่ได้วางภาชนะบนหัวเตา
	ความร้อนตกค้าง	หัวเตายังร้อนอยู่
	ระบบป้องกันเด็ก	ล๊อค / ตั้งค่าอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก
	Power	ใช้งานฟังก์ชัน Power
	ระบบปิดหัวเตาอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย	ใช้งานระบบปิดหัวเตาอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

ความร้อนตกค้าง

- คำเตือน!** อันตรายจากความร้อนตกค้าง หลังจากปิดหัวเตาแล้ว ต้องใช้เวลาสักระยะเพื่อให้หัวเตาเย็นลง กรุณาสังเกตที่สัญลักษณ์แสดงความร้อนตกค้าง

- ความร้อนตกค้างสามารถใช้เพื่อละลายอาหารและอุ่นอาหารได้

หัวเตา **Induction** ผลิตความร้อนที่ใช้สำหรับทำอาหารไปที่ก้นของหม้อหรือกระทะโดยตรง อาจเกิดความร้อนที่กระจกเซรามิกเนื่องจากความร้อนตกค้างที่หม้อหรือกระทะ

การใช้งาน

- ควรใช้หัวเตา Induction กับภาชนะที่เหมาะสม

การเปิดและการปิดเครื่อง

	แผนภูมิควบคุมการทำงาน	หน้าจอบ	สถานะไฟ
เปิดเครื่อง	กด ค้างไว้ 2 วินาที	/	ติด
ปิดเครื่อง	กด ค้างไว้ 1 วินาที	/ ไม่มี	ดับ

- หลังจากเปิดเครื่องแล้ว ต้องตั้งค่าระดับความร้อน หรือฟังก์ชันอื่นๆ ที่ต้องการใช้ภายในเวลา 10 วินาที ไม่งั้นเตาจะตัดไฟเองโดยอัตโนมัติ

การตั้งความร้อน

	แผนภูมิควบคุมการทำงาน	หน้าจอบ
เพิ่ม	กด	ถึง /
ลด	กด	ถึง
ปิดหัวเตา	กด และ พร้อมกัน	

- การตั้งค่าอุณหภูมิ จะอยู่ระหว่าง และ ใช้สำหรับทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอุ่นอยู่เสมอ

การใช้ฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติ

หัวเตาทุกหัวมีฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติ หัวเตาจะทำความร้อนระดับสูงสุดสักระยะ หลังจากนั้นจะเปลี่ยนกลับโดยอัตโนมัติไปที่ระดับความร้อนที่ตั้งเอาไว้

ขั้นตอน	แผนภูมิควบคุมการทำงาน	หน้าจอบ
1.	ตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุด	/
2.	เลือกหัวเตาข้างใดข้างหนึ่ง	/
3.	กด	

6 electrolux

ขั้นตอน	แผนกควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
4.	กด <input checked="" type="checkbox"/> เพื่อตั้งค่าอาหารที่ต้องการ	<input type="checkbox"/> ไปจนถึง <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ปรากฏหลังจาก 3 วินาที

i ถ้าเลือกความร้อนในระดับที่สูงขึ้นระหว่างใช้ฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติ เช่นจาก ไป จะทำให้ฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติปรับตามโดยอัตโนมัติด้วย

ระยะเวลาที่ฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่ตั้งเอาไว้

ระดับความร้อนที่ตั้ง	ระยะเวลาการทำงานของฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติ (นาที:วินาที)
<input type="checkbox"/>	0:10
<input type="checkbox"/>	0:10
<input type="checkbox"/>	0:10
<input type="checkbox"/>	3:10
<input type="checkbox"/>	5:50
<input type="checkbox"/>	10:10
<input type="checkbox"/>	2:00
<input type="checkbox"/>	2:30
<input type="checkbox"/>	2:50
<input type="checkbox"/>	---

การล็อคและการปลดล็อคแผนกควบคุมการทำงาน

ท่านสามารถล็อคแผนกควบคุมการทำงานให้เหลือแค่การทำงานของปุ่ม "เปิด/ปิด" ได้ตลอดเวลาที่ต้องการ เพื่อป้องกันไม่ให้ค่าที่ตั้งไว้เปลี่ยนแปลงโดยบังเอิญ เช่น ขณะเซ็ดทำความสะอาด

	แผนกควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
ล็อค	กด <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> (เป็นเวลา 5 วินาที)
ปลดล็อค	กด <input type="checkbox"/>	แสดงค่าระดับความร้อนก่อนหน้า

i เมื่อท่านกดปิดเตา ฟังก์ชันล็อคแผนกควบคุมการทำงานที่ตั้งไว้จะถูกลบโดยอัตโนมัติ

การใช้ระบบป้องกันเด็ก

ระบบป้องกันเด็กใช้สำหรับป้องกันการใช้เตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

การตั้งค่าระบบป้องกันเด็ก

ขั้นตอน	แผนกควบคุมการทำงาน	หน้าจอ / สัญลักษณ์
1.	กด <input type="checkbox"/> เพื่อเปิดเครื่อง ไม่ต้องตั้งค่าระดับความร้อน	<input type="checkbox"/>
2.	กด <input type="checkbox"/> ค้างไว้ 4 วินาที	<input type="checkbox"/>

ระบบป้องกันเด็กถูกตั้งไว้

ยกเลิกระบบป้องกันเด็กชั่วคราว

ท่านสามารถยกเลิกระบบป้องกันเด็กชั่วคราวสำหรับการใช้งานหนึ่งครั้ง โดยที่ระบบป้องกันเด็กยังคงถูกตั้งไว้เมื่อเปิดใช้งานครั้งถัดไป

ขั้นตอน	แผนกควบคุมการทำงาน	สัญญาณไฟ
1.	กด <input type="checkbox"/> เพื่อเปิดเครื่อง	<input type="checkbox"/>
2.	กด <input type="checkbox"/> ค้างไว้ 4 วินาที	<input type="checkbox"/> ติด

ขั้นตอน	แผนภูมิการทำงาน	สัญญาณไฟ
สามารถใช้งานได้ตามปกติ จนกว่าจะปิดเครื่อง		


- i** หลังจากยกเลิกระบบป้องกันเด็กชั่วคราวแล้ว ต้องตั้งค่าระดับความร้อนหรือฟังก์ชันอื่นๆ ที่ต้องการใช้ภายในเวลา 10 วินาที ไมเช่นนั้นเตาจะตัดไฟเองโดยอัตโนมัติ


ปลดล๊อคระบบป้องกันเด็ก







ขั้นตอน	แผนภูมิการทำงาน	สัญญาณไฟ
1.	กด  เพื่อเปิดเครื่อง ไม่ต้องตั้งค่าระดับความร้อน	
2.	กด  ค้างไว้ 4 วินาที	 ติด
3.	กด  เพื่อปิดเครื่อง	

ระบบป้องกันเด็กที่ตั้งไว้ถูกยกเลิก

การเปิดและปิดฟังก์ชัน Power

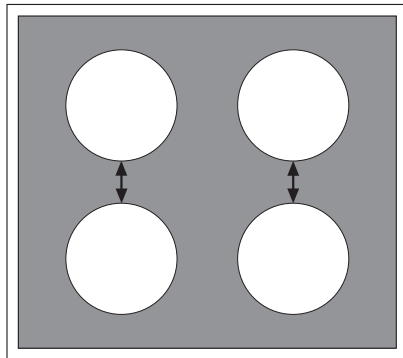
ฟังก์ชัน Power  ช่วยเพิ่มความร้อนให้กับหัวเตา Induction เช่น ใช้ในการต้มน้ำเดือดปริมาณมาก

ฟังก์ชัน Power จะทำงานประมาณ 5-8 นาที หลังจากนั้นค่าความร้อนจะตั้งอยู่ที่ระดับ  โดยอัตโนมัติ

	แผนภูมิการทำงาน	หน้าจอ
เปิดฟังก์ชัน Power	กด 	
ปิดฟังก์ชัน Power	กด 	
	กด 	

- i** ค่าความร้อนของหัวเตาจะเปลี่ยนกลับไปค่าที่เคยตั้งไว้โดยอัตโนมัติ เมื่อฟังก์ชัน Power สิ้นสุดลง

การกระจายพลังงาน



- หัวเตาจะให้ความร้อนได้สูงสุดตามมาตรฐานของแต่ละหัวเตา
- เตาจะทำความร้อนได้สูงสุดเมื่อตั้งค่าระดับความร้อน 9 ที่ทุกหัวเตา โดยหัวเตา 2 หัวจะทำงานเป็นคู่

(ตามภาพประกอบ) ดังนั้น ฟังก์ชันการกระจายความร้อนจะใช้ความร้อนสูงสุดของ 2 หัวเตาร่วมกัน

- เมื่อเปิดใช้ฟังก์ชัน Power ค่าระดับความร้อนของหัวเตานี้จะเพิ่มขึ้นจากการทำงานของฟังก์ชันการกระจายพลังงาน โดยการลดค่าระดับความร้อนของหัวเตาร่วมลง เช่น เมื่อตั้งค่าระดับความร้อน 9 ฟังก์ชัน Power จะเริ่มทำงานกับหัวเตารวม เมื่อความร้อนของทั้ง 2 หัวเตาส่งเกินกว่าที่ใช้ได้ ค่าระดับความร้อนของหัวเตาแรกจะลดลง เช่น จาก 9 ไป 5 สัญลักษณ์ของหัวเตาดังกล่าวจะเปลี่ยนระหว่าง 9 และ 5 หลังจากนั้นค่าระดับความร้อน 5 ที่ใช้ได้จะปรากฏที่หน้าจอ (สัญญลักษณ์ที่หน้าจออาจเปลี่ยนระหว่าง 9 และ 5 หรือ 9 และ 3 หรือระดับความร้อนอื่น ขึ้นอยู่กับประเภทของเตาและขนาดของหัวเตา)



8 electrolux

นาฬิกาตั้งเวลา

หัวเตาทั้งหมดสามารถเลือกใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาได้พร้อมกัน โดยเลือกใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง

ฟังก์ชัน	เงื่อนไข	สิ่งที่เกิดขึ้นหลังจากหมดเวลา
ระบบปิดหัวเตาอัตโนมัติ	มีการตั้งค่าระดับความร้อน	เสียงสัญญาณ 00 กระพริบ หัวเตาปิดอัตโนมัติ
นับถอยหลัง	ไม่ได้ใช้งานหัวเตา	เสียงสัญญาณ 00 กระพริบ

- i** ถ้าหัวเตาปิดอยู่ ฟังก์ชันนาฬิกาตั้งเวลาก็จะปิดเช่นเดียวกัน
- i** ถ้ามีการตั้งค่าระดับความร้อนที่หัวเตาในขณะที่มีการนับถอยหลัง หัวเตาจะปิดหลังจากหมดเวลา

การเลือกหัวเตาที่ต้องการตั้งเวลา

ขั้นตอน	แผงควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
1.	กด 1 ครั้ง	สัญญาณไฟที่หัวเตาอันที่ 1 กระพริบ
2.	กด อีก 1 ครั้ง	สัญญาณไฟที่หัวเตาอันที่ 2 กระพริบ
3.	กด อีก 1 ครั้ง	สัญญาณไฟที่หัวเตาอันที่ 3 กระพริบ
4.	กด อีก 1 ครั้ง	สัญญาณไฟที่หัวเตาอันที่ 4 กระพริบ

- i** หน้าจอแสดงระดับความร้อนของหัวเตาที่เลือกจะดับ จนกว่าจะตั้งเวลาเสร็จ
- i** หลังจากตั้งเวลาหัวเตาอื่นๆ เสร็จ 2-3 วินาที เวลาที่เหลือน้อยที่สุดของหัวเตาทั้งหมดจะปรากฏขึ้น และสัญญาณไฟของหัวเตานั้นจะกระพริบ
- i** ถ้าสัญญาณไฟที่หัวเตากระพริบช้าลง หน้าจอแสดงระดับความร้อนจะปรากฏอีกครั้ง และสามารถตั้งค่าระดับความร้อนหรือแก้ไขได้

การตั้งเวลา

ขั้นตอน	แผงควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
1.	กด เพื่อเลือกหัวเตา	สัญลักษณ์ของหัวเตาที่เลือกจะกระพริบ
2.	กด หรือ ของหัวเตาที่เลือก	01 ถึง 99 นาที

ไฟแสดงสัญญาณ Power จะกระพริบช้าลง หลังจากตั้งเวลา 2-3 วินาที แสดงว่าการตั้งเวลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว เริ่มนับถอยหลังตามเวลาที่ตั้งไว้

การปิดฟังก์ชันตั้งเวลา

ขั้นตอน	แผงควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
1.	กด เพื่อเลือกหัวเตา	สัญญาณไฟของหัวเตาที่เลือกจะกระพริบถี่ขึ้น เวลาที่เหลือจะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

ขั้นตอน	แผนผังควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
2.	กด + ของหัวเตาที่เลือก	เวลาที่เหลือนับถอยหลังไปจนถึง 00
	กด + และ - ของหัวเตาที่เลือกพร้อมกัน	00 จะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

สัญญาณไฟของหัวเตาดับ แสดงว่าการปิดฟังก์ชันตั้งเวลาของหัวเตาที่เลือกเสร็จเรียบร้อยแล้ว

การเปลี่ยนเวลาที่ตั้งไว้

ขั้นตอน	แผนผังควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
1.	กด ⊗ เพื่อเลือกหัวเตา	สัญญาณไฟของหัวเตาที่เลือกจะกระพริบถี่ขึ้น เวลาที่เหลือจะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ
2.	กด + หรือ - ของหัวเตาที่เลือก	01 ถึง 99 นาที

สัญญาณไฟของหัวเตากระพริบช้าลง หลังจากเปลี่ยนเวลาที่ตั้งไว้ 2-3 วินาที แสดงว่าการตั้งเวลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว เริ่มนับถอยหลังตามเวลาที่ตั้งไว้

หน้าจอแสดงเวลาคงเหลือ

ขั้นตอน	แผนผังควบคุมการทำงาน	หน้าจอ
1.	กด ⊗ เพื่อเลือกหัวเตา	สัญญาณไฟของหัวเตาที่เลือกจะกระพริบเร็วขึ้น เวลาที่เหลือจะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

สัญญาณไฟของหัวเตากระพริบช้าลง หลังจากแสดงเวลาคงเหลือ 2-3 วินาที

การปิดเสียงสัญญาณ

ขั้นตอน	แผนผังควบคุมการทำงาน	เสียงสัญญาณ
1.	กด ⊗	ได้ยินเสียงสัญญาณเพื่อยืนยันการปิดสัญญาณ

ปิดเสียงสัญญาณเรียบร้อยแล้ว

ระบบปิดหัวเตาอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

เตา

- หลังจากเปิดเครื่องแล้ว ต้องตั้งค่าระดับความร้อนภายในเวลา 10 วินาที ไม่งั้นเตาจะตัดไฟเองโดยอัตโนมัติ
- ถ้ามีวัตถุ (เช่น กระทะ ผ้า) ครอบอยู่บนปุ่มควบคุมการทำงานหนึ่งปุ่มหรือมากกว่านั้นนานกว่า 10 วินาที จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น และเตาจะตัดไฟเองโดยอัตโนมัติ
- ถ้าปิดหัวเตาทั้งหมดเอาไว้ เตาจะตัดไฟเองโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

แผนผังควบคุมการทำงาน

ในขณะที่ปิดสวิตช์เครื่องเอาไว้ แล้วมีวัตถุคลุมปุ่มซึ่งอยู่บนแผนผังควบคุมการทำงานหนึ่งปุ่มหรือมากกว่านั้นนานกว่า 10 วินาที จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น และเสียง

สัญญาณจะปิดเองโดยอัตโนมัติ เมื่อไม่มีวัตถุใดๆ ครอบอยู่บนปุ่มแล้ว

หัวเตา Induction

- ในกรณีที่พบว่าความร้อนสูงเกินไป (เช่น กระทะที่ตั้งไฟไว้จนเดือดและแห้ง) หัวเตาจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติและสัญลักษณ์ **⊖** จะปรากฏที่หน้าจอ ถ้าต้องการใช้หัวเตาอีกครั้งจะต้องตั้งค่าระดับความร้อนเป็น 0 และทิ้งไว้ให้เย็น
- ถ้าใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม ไฟสัญลักษณ์ **F** จะปรากฏที่หน้าจอ และหลังจากนั้น 2 นาที หน้าจอของหัวเตานั้นจะทำการปิดอัตโนมัติ
- หากมีหัวเตาใดที่ยังไม่ปิดเป็นเวลาช่วงหนึ่ง หรือไม่มีการปรับระดับความร้อนเลย หัวเตานั้นจะตัดไฟเองโดยอัตโนมัติ สัญลักษณ์ **⊖** จะปรากฏที่หน้าจอ ถ้าต้องการใช้หัวเตาอีกครั้งจะต้องตั้งค่าระดับความร้อนเป็น 0

ค่าระดับความร้อนที่ตั้งไว้	ปิดสวิตซ์อัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป
๐, 1 - ๒	6 ชั่วโมง
3 - 4	5 ชั่วโมง
5	4 ชั่วโมง
6 - 9	1 ชั่วโมงครึ่ง

ข้อแนะนำในการทำอาหารและการทอดอาหาร

i ข้อมูลเกี่ยวกับโรคมะเร็ง

จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดพบว่า อาหารที่ไหม้เกรียมจนเกินไป โดยเฉพาะอาหาร

จำพวกแป้ง อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง ดังนั้น ขอแนะนำให้ทำอาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ และไม่ทำให้อาหารไหม้เกรียมจนเกินไป

ภาชนะสำหรับหัวเตา Induction

วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ	ความเหมาะสม
เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล	+
เหล็กหล่อ	+
สแตนเลสสตีล	+*
ฐานของภาชนะที่มีหลายชั้น	+*
อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง	-
แก้ว, เซรามิก, กระเบื้องถ้วยชาม	-

* สามารถตรวจสอบภาชนะที่ใช้งานได้กับหัวเตา Induction จากฉลากข้อแนะนำของผู้ผลิต การทดสอบภาชนะที่เหมาะสมสามารถทดสอบภาชนะที่เหมาะสมต่อการทำอาหารบนหัวเตา Induction โดย

- ... เติมน้ำเล็กน้อยลงในหม้อหรือกระทะ แล้ววางบนหัวเตา Induction แล้วเปิดความร้อนที่ระดับสูงสุดคือที่ระดับ 9 ฐานของภาชนะจะร้อนขึ้นภายใน 2-3 วินาที ถ้าภาชนะนั้นเป็นภาชนะที่เหมาะสมต่อการใช้กับหัวเตา Induction
- ... ใช้แม่เหล็กดูด ถ้าแม่เหล็กดูดติด แสดงว่าภาชนะนั้นเหมาะสมต่อการใช้กับหัวเตา Induction

i ภาชนะบางชนิดสามารถก่อให้เกิดเสียงขณะใช้หัวเตา Induction ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติของหัวเตา และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำอาหาร

ฐานของภาชนะ

ฐานภาชนะที่ดีจะต้องมีความหนาและเรียบ ถ้าฐานภาชนะเป็นพื้นผิวหยาบ (เช่น ภาชนะที่ทำจากเหล็กหล่อ) จะทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่พื้นผิวเตาเมื่อทำการเลื่อนภาชนะ

ขนาดของกระทะ

หัวเตา Induction มีหลายขนาดให้เลือกใช้ตามขนาดของภาชนะ การเลือกขนาดของกระทะต้องคำนึงถึงส่วนที่เป็นแม่เหล็กที่ฐาน จะต้องมีส่วนศูนย์กลางที่เหมาะสมกับขนาดของหัวเตา

เส้นผ่าศูนย์กลางของหัวเตา (มม.)	เส้นผ่าศูนย์กลางขั้นต่ำของภาชนะ (มม.)
210	180
180	145
145	120

i ควรวางภาชนะให้อยู่ตรงกึ่งกลางของหัวเตา

ข้อแนะนำเพื่อประหยัดพลังงาน

🌿 ควรวางเครื่องครัวบนหัวเตาก่อนเปิดเตา

🌿 ถ้าเป็นไปได้ ควรปิดฝาภาชนะภาชนะทุกครั้ง

ตัวอย่างการทำอาหาร

ข้อมูลนี้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

ค่าระดับ ความร้อน	ขั้นตอนการทำอาหาร	รายการอาหาร	เวลาในการ ทำอาหาร	ข้อแนะนำ
0		หั่วเตาปิด		
1	อุ่นอาหาร	ทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอุ่นอยู่เสมอ	ตามต้องการ	ใช้ฝาปิด
1-2	ละลาย	ซอสฮอลแลนด์, ละลายเนย, ซ็อกโกแลต, วุ้น	5-25 นาที	คนเป็นครั้งคราว
1 - 2		ไข่เจียว ไข่อบ	10-40 นาที	ใช้ฝาปิด
2-3	ทำให้เป็นก้อน	ตุ๋นข้าว และอาหารที่ทำด้วยนม, อุ่นอาหารสำเร็จรูป	25-50 นาที	เติมน้ำเป็น 2 เท่าของข้าว, คนอาหารที่ทำด้วยนมเสมอ
3-4	ตุ๋น	นึ่งผัก, ปลา, เคี้ยวเนื้อ	20-45 นาที	เติมน้ำเล็กน้อยเวลานึ่งผัก (2-3 ช้อนโต๊ะ)
4-5	นึ่ง, เคี้ยว	อบมันฝรั่ง	20-60 นาที	ใช้น้ำเล็กน้อย เช่น น้ำ ¼ ลิตร ต่อมัน 750 กรัม
4-5	ต้ม	อาหารจำนวนมาก, สตู, ซุป	60-150 นาที	น้ำ 3 ลิตร พร้อมส่วนประกอบในการทำอาหาร
6-7	ทอดไฟอ่อน	ทอดชิ้นเนื้อบางๆ, กอร์ดอนเบอเนอ, ชิ้นเนื้อทอด, เนื้อสับกับขนมปังแล้วทอด, ไล้กรอก, ตับ, อาหารประเภทแป้งและไขมัน, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามต้องการ	กลับอาหารระหว่างทอด
7-8	ทอดไฟแรง	เนื้อสับเกรียม, สเต็ก, แพนเค้ก	5-15 นาที	กลับอาหารระหว่างทอด
9	ต้ม, ทอดในน้ำมันมาก	ต้มน้ำจำนวนมาก, ทำพาสต้า, ทอดเนื้อ, ทอดมันฝรั่ง		

ฟังก์ชัน Power เหมาะสำหรับต้มน้ำจำนวนมาก

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

! **คำเตือน!** วัตถุแหลมคมและวัตถุสำหรับขีดอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วและทำให้เตาเสียหาย ควรทำความสะอาดเตาและขจัดรอยเปื้อนด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิกหลังการใช้งานทุกครั้ง และควรล้างสิ่งตกค้างจากการทำความสะอาดออกให้หมดอีกด้วย

i รอยขีดขูดต่างๆบนผิวกระจกเซรามิกที่ไม่สามารถลบออกได้นั้น ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของหัวเตา

การทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

1. อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล พลาสติก แผ่นฟอยล์ ควรใช้ที่ขูดกระจกขูดออกทันที ให่วางที่ขูดกระจกเป็นมุมบนพื้นผิวกระจกเซรามิก กำจัดสิ่งตกค้างโดยเลื่อนที่ขูดบนผิวกระจกเซรามิก เช็ดเตาด้วยผ้าชุบ



12 electrolux

น้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิกหรือสแตนเลสสตีล

2. ควรทำความสะอาดคราบหินปูน คราบหยดน้ำ คราบไขมัน และคราบโลหะหลังจากทิ้งเครื่องไว้ให้เย็นแล้ว



คำเตือน! ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำร้อนล้างทำความสะอาดเตา

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ไม่สามารถเปิดเตาหรือไม่สามารถใช้งานได้	เปิดเตาทิ้งไว้ 10 วินาที โดยไม่ได้ตั้งค่าฟังก์ชันใดๆ	เปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง
	ฟังก์ชันล็อค ถูกตั้งไว้	ปิดฟังก์ชันล็อค (ดูที่การล๊อคและการปลดล๊อคแผงควบคุมการทำงาน)
	ระบบป้องกันเด็ก ถูกตั้งไว้	ปิดระบบป้องกันเด็ก (ดูที่ระบบป้องกันเด็ก)
	กดปุ่มพร้อมกันหลายปุ่ม	กดปุ่มเพียงปุ่มเดียว
	เข้าสู่ระบบปิดหัวเตาอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย	ย้ายวัตถุออกจากเตา (เช่น กระดาษ ผ้า) ที่วางอยู่บนแผงควบคุมการทำงาน หลังจากนั้นเปิดเตาอีกครั้ง
ไม่มีสัญลักษณ์แสดงความร้อนตกค้าง	เปิดหัวเตาใช้งานเพียงช่วงสั้นๆ และยังไม่มีความร้อนตกค้าง	ถ้าหัวเตาควรจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์
ฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติไม่ทำงาน	ยังมีความร้อนตกค้างที่หัวเตา	รอนจนกว่าหัวเตาเย็นลง
	ตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุดเอาไว้	ค่าระดับความร้อนสูงสุดที่ตั้งเอาไว้ใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันอุ่นเตาอัตโนมัติ
มีเสียงสัญญาณ 6 ครั้ง, สวิตช์เตาปิด	มีบางอย่างปกคลุมที่ปุ่มนานกว่า 10 วินาที	เอาสิ่งที่ปกคลุมปุ่มออก
มีเสียงสัญญาณ, สวิตช์เตาปิด	มีบางอย่างปกคลุมที่แผงควบคุมการทำงาน	เอาสิ่งที่ปกคลุมออก
มีเสียงสัญญาณ, สวิตช์เตาเปิดเอง และปิดอีกครั้งและมีเสียงสัญญาณอีกครั้งหลังจาก 5 วินาที	มีบางอย่างปกคลุมปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง เช่น ผ้า	ห้ามวางวัตถุใดๆ ที่แผงควบคุมการทำงาน
หน้าจอสลักระหว่างค่าระดับความร้อน 2 ระดับ	การกระจายพลังงานกำลังลดระดับความร้อนของหัวเตา	ดูที่การเปิดและการปิดฟังก์ชัน Power
ปรากฏ บนหน้าจอ	ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม	เปลี่ยนภาชนะให้เหมาะสม
	ไม่มีภาชนะบนหัวเตา	วางภาชนะให้ถูกตำแหน่ง
	เส้นผ่าศูนย์กลางของฐานของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับหัวเตานี้	เปลี่ยนไปใช้หัวเตาที่เล็กลง

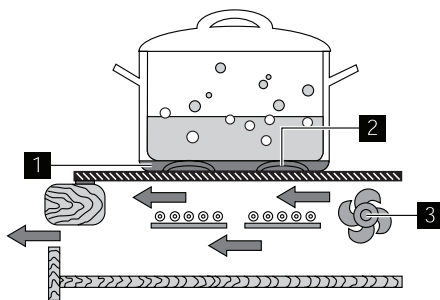
ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
[-] ปรากฏบนหน้าจอ	เข้าสู่ระบบป้องกันความร้อนหัวเตาสูงเกินไป	เปลี่ยนสถานะให้เหมาะสม ปิดและเปิดหัวเตาอีกครั้ง
	เข้าสู่ระบบปิดหัวเตาอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย	ปิดและเปิดหัวเตาอีกครั้ง
[E] และตัวเลข บนหน้าจอ	เกิดความขัดข้องกับไฟฟ้า	ถอดปลั๊ก 2-3 วินาที (ถอดพิวส์ของระบบไฟฟ้าที่บ้านออก) ถ้าเปิดสวิตช์แล้วยังปรากฏ [E] บนหน้าจอ ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

ถ้าท่านไม่สามารถแก้ปัญหาตามข้อแนะนำ กรุณาติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

- ⚠ คำเตือน!** การซ่อมเครื่องจะต้องกระทำช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น ถ้าซ่อมเครื่องโดยไม่มีควมชำนาญอาจเกิดอันตรายกับผู้ใช้ได้
- [i]** กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้นความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน และเจ้าหน้าที่สามารถเรียกเก็บค่าบริการได้ ถึงแม้ยังอยู่ในช่วงรับประกัน

เสียงรบกวนจากการใช้งานเครื่อง

เสียงที่เกิดขึ้นจะขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ทำฐานภาชนะเสียงต่างๆ เหล่านี้อาจเกิดขึ้นเมื่อใช้เตา induction



- เสียงแตก **[1]**

เกิดเมื่อใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุต่างกัน (Sandwich construction)


- เสียงหวีด [1]**
เกิดเมื่อใช้หัวเตาหนึ่งหัวหรือหลายหัวพร้อมกันด้วยความร้อนสูง และใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุต่างกัน (Sandwich construction)
- เสียงคราง [2]**
เมื่อใช้ความร้อนสูง
- เสียงดังกริก [2]**
เกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการสลับกระแสไฟฟ้า
- เสียงแฉ่ เสียงหึ่ง [3]**
เมื่อเตามีพัดลมเพื่อระบายความร้อนชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เสียงเกิดขึ้นเมื่อพัดลมทำงานขณะใช้งานเครื่อง และอาจดังต่อสักระยะหลังจากปิดเครื่อง

เสียงดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติ และไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเตา

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่น	EHED 63 CS	
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	610 x 515	
ขนาดช่องที่ใช้สำหรับติดตั้ง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	560 x 490	
แรงดันไฟฟ้า (โวลท์)	220 - 240	
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50	
สายไฟ	มีให้, สำหรับช่างติดตั้งเป็นผู้ประกอบ	
ตำแหน่งหัวเตา	จำนวนวงของหัวเตา	วัตต์
ด้านหน้าซ้าย	1	2300/3100
ด้านหลังซ้าย	1	1400/1800
ด้านหน้าขวา	1	1400/1800
ด้านหลังขวา	1	1800/2800
กำลังไฟรวมรวม	7400	


การกำจัดทิ้ง

สัญลักษณ์  บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่าสินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะมูลฝอยในครัวเรือน

ในทางตรงกันข้าม เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์เมื่อมั่นใจว่าสินค้านี้ได้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง ถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ที่อาจเกิดขึ้นภายหลังได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดสินค้านี้อย่างไม่เหมาะสม

ข้อแนะนำการติดตั้ง

 **คำเตือน! ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย**

 **คำเตือน!** กรุณาปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศ (กฎข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัย การรีไซเคิลที่เหมาะสม เป็นต้น)

ข้อควรทราบ!

- การติดตั้งและเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

สำหรับข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้านี้ กรุณาติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อสินค้า

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกจะมีเครื่องหมาย เช่น >PE<, >PS<

กรุณากำจัดวัสดุที่ใช่ทำบรรจุภัณฑ์ในที่ที่เหมาะสมที่กำจัดขยะในพื้นที่ของท่าน

- ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเครื่องใช้อื่นๆ และเตาต้องอยู่ในระยะที่เหมาะสม
- ควรติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก ตัวอย่างเช่น ลินซ์ที่ติดตั้งอยู่ใต้เตาต้องหุ้มด้วยฉนวนกันไฟฟ้า
- พื้นผิวครัวที่ใช้สำหรับติดตั้งเตาต้องทนความร้อนโดยใช้วัสดุอดทนร้อนที่เหมาะสมซึ่งจะทำให้ไม่มีช่องว่างระหว่างเตาและพื้นผิว
- ไม่ควรใช้ซิลิโคนอุดระหว่างเตาและพื้นผิวครัว



- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและหน้าต่างต่าง ไม่เช่นนั้นเครื่องครัวที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูก กระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง

⚠ คำเตือน! วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจาก กระแสไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ตัดกระแสไฟจากขั้วสายไฟฟ้าหลัก
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการเดินระบบไฟ
- ปฏิบัติตามกฎหมายเพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก อย่างถูกต้องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- การติดตั้งและเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญ เท่านั้น
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสม ต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลายน สายไฟฟ้า ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้
- ควรต่อสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- ควรเว้นช่องระบายอากาศประมาณ 5 มม. ใต้ผิวเตา

⚠ ข้อควรระวัง: อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95 องศาเซลเซียส ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกัน อันตรายที่อาจเกิดขึ้น

การต่อระบบไฟ

- ก่อนต่อระบบไฟ ให้เช็คว่าระบบไฟในบ้านตรงกับ กำลังไฟของเครื่องที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงกำลัง ไฟของเครื่อง และเช็คว่าคุณขนาดสายไฟของเครื่องตรงกับสายไฟบ้านหรือไม่
- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องติดอยู่ที่ด้านล่าง ของเครื่อง
- กำลังไฟของแผงทำความร้อนคือไฟกระแสสลับ 230 โวลต์ เตารุ่นนี้สามารถใช้งานได้กับระบบไฟฟ้ากระแส สลับ 220 โวลต์ หรือ 240 โวลต์อีกด้วย
- ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัด กระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปลายนสายไฟ อย่างน้อย 3 มม. เช่น อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ สาย ดิน หรือฟิวส์

- ถ้าสายไฟหลักของเตาเสียหาย ให้เปลี่ยนมาใช้สาย ไฟพิเศษ (H05BB-F Tmax 90C หรือสูงกว่า) กรุณา ข้อคำแนะนำจากศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์
- ให้ต่อระบบไฟตามแผนผัง จุดเชื่อมต่อต่างๆต้องตรงตาม แผนผัง ซึ่งติดอยู่ด้านหลังเครื่อง
- สำหรับการเดินสายไฟหนึ่งเฟส จุดเชื่อมในกล่องขั้ว สายไฟต้องติดแน่นระหว่างขั้วสายไฟ 1 และ 2
- ต่อสายดินเข้ากับขั้วปลายนสายไฟ \perp ซึ่งสายดินจะ ต้องยาวกว่าสายไฟปกติ
- การต่อสายไฟจะต้องตรงตามกฎข้อบังคับ และต้อง ใช้ที่รัดสายไฟให้เรียบร้อย
- สายไฟจะต้องติดกับตัวยึดของสายไฟหลัก และมีฝา ปิด ยึดอยู่กับที่เรียบร้อย
- ก่อนเปิดเตา ให้แกะฟิล์มหรือสติ๊กเกอร์ออกจาก กระจกเซรามิค

⚠ คำเตือน! เมื่อต่อระบบไฟเสร็จแล้ว ให้ตรวจเช็ค ว่าหัวเตาทุกหัวใช้งานได้ โดยเปิดสวิตซ์ที่ละหัว เตา และลองตั้งความร้อนสูงสุด

- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องมีทั้งหมด 2 ชุด เพื่อให้ดูข้อมูลหลังจากติดตั้งเครื่องแล้วได้ ง่ายขึ้น ให้ติดแผ่นป้ายเอาไว้ใกล้ๆ กับผิวเตา

การปิดรอยต่อ

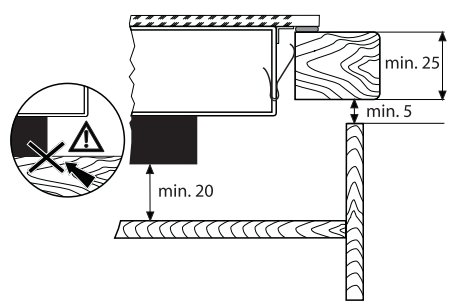
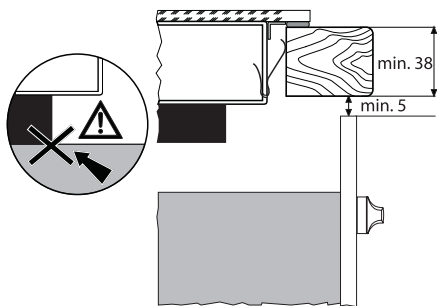
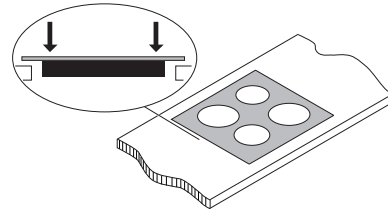
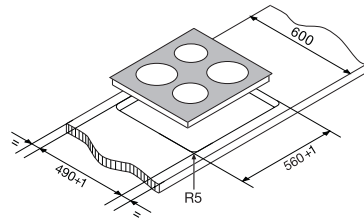
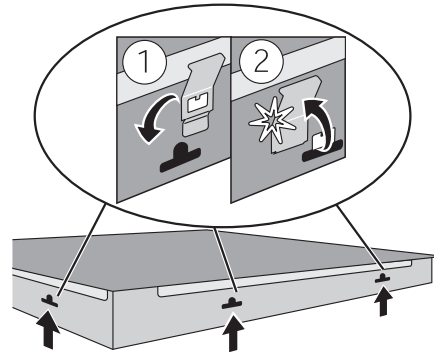
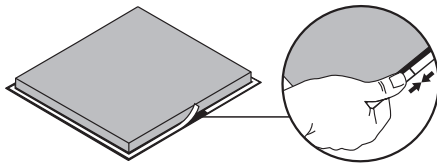
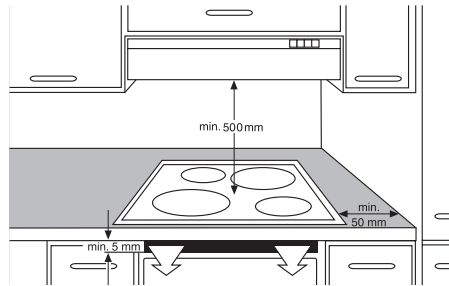
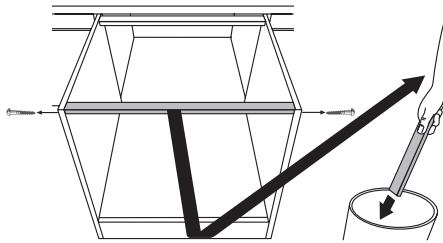
- ทำความสะอาดพื้นผิวตรงบริเวณที่จะทำการติดตั้งเตา
- ติดเทปกาวที่จัดมาให้รอบๆขอบล่างของเตา โดยให้ เชื่อมรอยต่อขอบด้านนอกของกระจกเซรามิค ห้าม ดึงเทปกาวดึงจนเกินไป ปลายเทปกาวควรอยู่ตรง กลางของเตาข้างใดข้างหนึ่ง โดยตัดปลายเทปกาว ให้เลยจุดเริ่มต้น (2-3 มม.) ให้ปลายเทปกาวทั้ง 2 เกยกัน





16 electrolux

การติดตั้ง



⚠ คำเตือน! อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95 องศาเซลเซียส ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง และต้องติดตั้งผนังทนความร้อน





การรับประกันและการบริการลูกค้า

อีเลคโทรลักซ์รับประกันเครื่องและชิ้นส่วนภายในระยะเวลา 12 เดือนนับจากวันซื้อ หากเกิดการชำรุดจากการผลิตหรือวัสดุที่ใช้ โดยบริษัทจะดำเนินการซ่อมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนให้ใหม่โดยไม่คิดค่าแรง ค่าวัสดุ หรือค่าขนส่งตามเงื่อนไขต่อไปนี้

เครื่องจะต้องดำเนินการติดตั้งอย่างถูกต้องเหมาะสม และใช้กับระบบไฟที่ระบุไว้ในแผ่นป้ายบนตัวเครื่องเท่านั้น

เครื่องจะต้องใช้งานในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น และใช้ตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต

เครื่องจะต้องไม่ได้รับการ ดูแลรักษา ส่งซ่อม ถอดประกอบ หรือแก้ไขโดยผู้ที่ไม่ผ่านการรับรองของบริษัท

การบริการทุกชนิดที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันนี้ จะต้องกระทำโดยตัวแทนจากศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าและอะไหล่ทุกชิ้นที่ถูกเปลี่ยนในระหว่างการรับประกัน จะถือเป็นทรัพย์สินของบริษัทอีเลคโทรลักซ์

ใบรับประกันนี้ถือเป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิที่ท่านพึงได้รับตามกฎหมาย

ใบรับประกันนี้ไม่รวมบริการดูแลรักษาเครื่อง เช่น การล้างทำความสะอาดเครื่อง

บริษัทผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามข้อแนะนำในการติดตั้ง การดูแลรักษา และการใช้งานเครื่องอย่างเหมาะสม

หากต้องการข้อแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าตามที่อยู่ด้านล่างนี้

บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด

อาคารอีเลคโทรลักซ์ ชั้น 14

1910 ถ.เพชรบุรีตัดใหม่

แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง

กรุงเทพมหานคร 10310

โทรศัพท์ 02-725-9000

โทรสาร 02-725-9299



18 electrolux

ผู้นำนวัตกรรมการออกแบบที่คิดคำนึงถึงผู้บริโภค

คุณยังจำครั้งสุดท้าย เวลาที่คุณเปิดของขวัญชิ้นหนึ่งแล้วต้องบอกว่า "ว้าว คุณรู้อะไรว่าฉันอยากได้ของขวัญชิ้นนี้ นี่คือนี่สิ่งที่คุณอยากได้มากที่สุด?" นั่นคือความรู้สึกที่ผู้บริโภคจะได้รับจากผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของอีเลคโตรลักซ์ เราได้ทุ่มเทเวลา ความรู้ และความเข้าใจในพฤติกรรมของผู้บริโภคเพื่อที่จะคิดค้นและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองกับความต้องการที่แท้จริงของพวกเขาเหล่านั้น

การคิดคำนึงถึงผู้บริโภคก่อให้เกิดการผลิตรายการที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง อีเลคโตรลักซ์ไม่ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์เพียงแค่เป็นงานออกแบบชิ้นหนึ่งเท่านั้น แต่งานออกแบบทุกชิ้นคือการออกแบบเพื่อผู้บริโภค สำหรับอีเลคโตรลักซ์ งานออกแบบที่คำนึงถึงผู้บริโภคหมายถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ง่ายต่อการใช้งาน ให้ความสนุกสนานขณะใช้เครื่อง และยังให้ผู้บริโภคมีเวลาเหลือและอิสระไปกับความหรูหราในยุคศตวรรษที่ 21 อีเลคโตรลักซ์ได้มอบความสะดวสบายใจอย่างยิ่งยวดให้กับผู้บริโภค ให้ความมุ่งมั่นที่จะมอบความสะดวสบายที่ยิ่งกว่าให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ในทุกๆ ช่วงเวลาของพวกเขา ในทุกๆ วัน และให้กับผู้บริโภคในทั่วทุกมุมโลก

"Thinking of You" คือคำสัญญาจากอีเลคโตรลักซ์ที่เป็นมากกว่าการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตรงใจผู้บริโภคในปัจจุบัน แต่ยังมีเป้าหมายว่าอีเลคโตรลักซ์ให้คำมั่นที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับโลกในวันนี้ และในอนาคตสืบต่อไป

อีเลคโตรลักซ์ เพราะเราไม่หยุดคิด เพื่อชีวิตคุณ

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at

www.electrolux.com

บริษัท อีเลคโตรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด

1910 อาคารอีเลคโตรลักซ์ ชั้น 14

ถ. เพชรบุรีตัดใหม่ ห้วยขวาง

บางกะปิ กรุงเทพฯ 10310

โทร. (+66 2) 725 9000 โทรสาร (+66 2) 7259299





 **Electrolux**

Customer Care

ศูนย์บริการลูกค้า อีเลคโทรลักซ์

ให้บริการข้อมูล รับแจ้งซ่อม แนะนำวิธีการใช้สินค้า

พร้อมสรรพให้บริการ ที่

โทรศัพท์ 0-2725 9000 โทรสาร 0-2725 9299

ทุกวัน ตั้งแต่ เวลา 8.30-17.30 น.

มีบริการให้คำปรึกษานอกเวลาทำการ 24 ชั่วโมง

The Thoughtful Design Innovator.

Do you remember the last time you opened a gift that made you say "Oh! How did you know? That's exactly what I wanted!" That's the kind of feeling that the designers at Electrolux seek to evoke in everyone who chooses or uses one of our products. We devote time, knowledge, and a great deal of thought to anticipating and creating the kind of appliances that our customers really need and want.

This kind of thoughtful care means innovating with insight. Not design for design's sake, but design for the user's sake. For us, thoughtful design means making appliances easier to use and tasks more enjoyable to perform, freeing our customers to experience that ultimate 21st century luxury, ease of mind. Our aim is to make this ease of mind more available to more people in more parts of their everyday lives, all over the world. So when we say we're thinking of you, you know we mean just that.

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at
www.electrolux.com