

ETD29KC
ETD29PKB
ETD29PKR
ETD29MKC
ETD29MKB



EN Portable induction cooktop
CN 便携式电磁炉
IN Kompor induksi portabel
TH เต้าแม่เหล็กไฟฟ้า Induction ชนิดตั้งโต๊ะ
VN Bếp từ di động

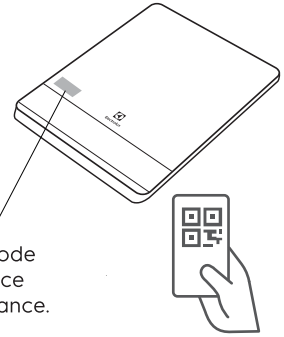
User Manual
用户手册
Manual bagi pengguna
คู่มือการใช้งาน
Hướng dẫn sử dụng

Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

Stay updated on better living services,
safety notices and shop for accessories.

1. Open the camera app
on your smartphone
and point at the QR
code to scan.

Product Registration QR code
is located on the top surface
or underside of your appliance.



2. Tap the notification or link to open the
registration form.

3. Complete your details and enjoy peace
of mind.



Electrolux

Nomor MKG : IMKG.44.01.2021

Welcome to the world of Electrolux

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

CONTENTS

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

The following symbols are used in this user manual:

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

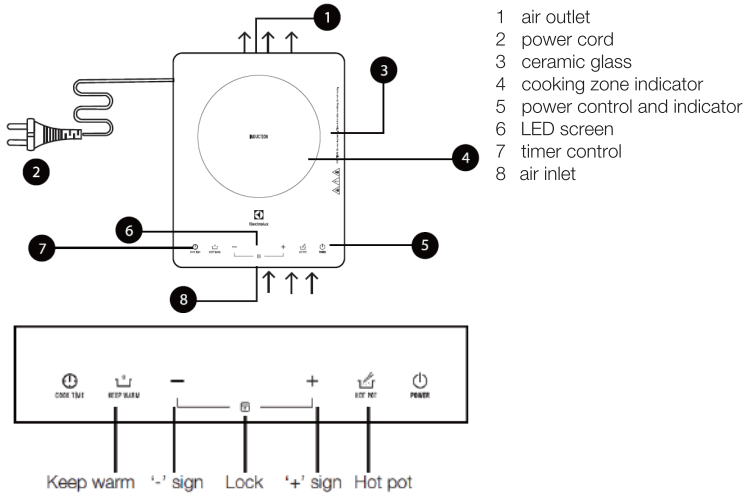
 General information and tips

 Environmental information

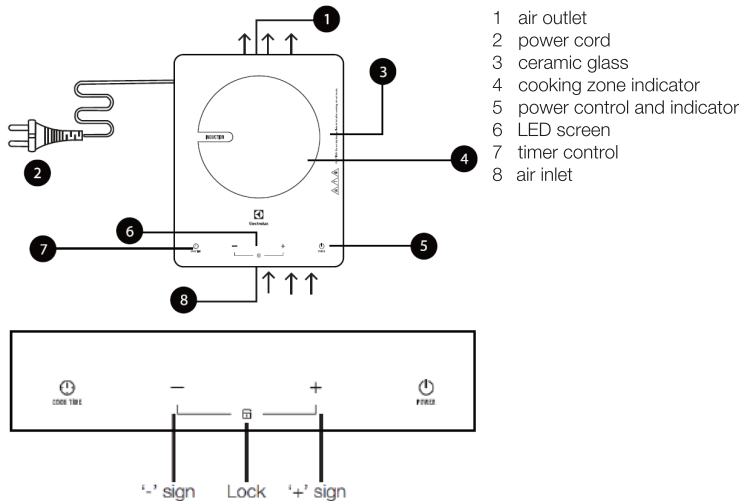
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Designation of parts

ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB



ETD29KC , ETD29MKC


Warning

The air inlet is located under the cooktop. Make sure it has access to fresh air and is not covered.

Risk of burns from residual heat. After being turned off, the cooking zone needs some time to cool down.

SAFETY INSTRUCTIONS

General information and tips

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

General safety

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

Child safety

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

Correct use

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

Safety when cleaning

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

How to avoid damage to the appliance

- The ceramic glass can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the ceramic glass can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the ceramic glass if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the ceramic glass and should be removed straightaway.
- Do not use the appliance with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and ceramic glass, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.



General information and tips

Residual heat can be used for melting and keeping food warm for a short time period. The cooking zone creates the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The ceramic glass is merely heated by the residual heat of the cookware. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the appliance components.

OPERATING THE APPLIANCE

This induction cooktop is able to make many kinds of cuisine having high thermal efficiency and being safe and easy to clean.

Putting a pot on the appliance

Put the pot with food/liquid on the cooking zone. Make sure the air inlet and air outlet are not blocked and there are no metallic objects close to the appliance.

Turning on the appliance

Connect the power cord to a power outlet, the buzzer will sound and the power indicator will flash. When the power control is pressed,

the buzzer will sound, the power indicator lights up and this indicates that the induction cooktop is in standby mode.

For model : ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB

Selecting function

When the appliance is in standby mode, press the "HOT POT" button or the "KEEP WARM" button enter the function mode. when the buzzer sounds and the power indicator lights up, the appliance will start heating.

Hot pot function

The default power level is 1600W, default timer is 2 hours.

You can adjust the power level between 120W to 2000W by pressing the "+" or "-" button.

The timer adjust between 1 minutes to 3 hours by pressing the "COOK TIME" , then press the "+" or "-" for desired time

Keep warm function

The default power level is 120W, default timer is 2 hours.

You can not adjust the power level in the keep warm mode.

The timer adjust between 1 minutes to 3 hours by pressing the "COOK TIME" , then press the "+" or "-" for desired time

For model : ETD29KC , ETD29MKC

When the appliance is in standby mode, press the "+" button or the "-" button enter the heating mode. when the buzzer sounds and the power indicator lights up, the appliance will start heating.

The default power level is 1600W, default timer is 2 hours. You can adjust the power level between 120W to 2000W by pressing the "+" or "-" button.

The timer adjust between 1 minutes to 3 hours by pressing the "COOK TIME" , then press the "+" or "-" for desired time

Setting the timer

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

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

The range of the timer is **between 1 minutes to 3 hours** After you have set the desired time, which is shown in the LED display, the LED will flash for 5 seconds before the countdown will commence. Press the timer button again to cancel the timer function.

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

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

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

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

TIPS ON COOKING

Cookware for the induction cooktop

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

Lock the appliance

Press both "+" "-" buttons simultaneously to lock the setting of the appliance. Child lock indicator lights up.

Press and hold "+" "-" buttons for 3 seconds will de-activate the lock function. Child lock indicator lights off.

Turning off the appliance

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

General information and tips

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

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

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if ...

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

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

General information and tips

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

Bottom of the cookware

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

Warning

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

Pan size

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

General information and tips

The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

CLEANING AND CARE

Warning

Take care! Risk of burns from residual heat.

Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance.

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

Ceramic panel and control panel

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

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

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp close using warm water.
 2. Rub the appliance dry using a clean cloth. Remove stubborn residues with a cleaner for ceramic glass.
- Some scratches and dark stains on the ceramic glass may not be able to be removed. These however do not affect the functioning of the appliance.

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

General information and tips

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

TROUBLESHOOTING

Problem		Possible cause/action
After power is supplied, the power level display fails to light up.		<ul style="list-style-type: none"> • The plug is not inserted tightly. • The switch, socket, fuse and power cord are not in good condition.
The power level display lights up but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"> • The pot material is not suitable. • For other reasons, please contact your service technician.
Heating stops suddenly during operation.		<ul style="list-style-type: none"> • The ambient temperature is too high. • The air inlet or outlet is blocked. • The voltage is outside the range of this appliance. • The timing period has reached. • The system protection functions and is conducting energizing test.
Code of failure.	E3, E6	Wait a few minutes for the temperature of the appliance to become normal. Press the power control button and the induction cooktop will operate as usual.
	E7, E8	Wait a few minutes. When the voltage is back to normal, the induction cooktop will operate as usual.
	E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Please contact your service technician.

PRODUCT SPECIFICATION

Model	Applied Voltage/frequency	Rated power (w)	Appearance dimension (mm)	Weight (kg)
ETD29KC ETD29PKB ETD29PKR ETD29MKC ETD29MKB	220-240V ~ 50/60Hz	2000	358 x 280 x 62	2.3



Environmental Information

RoHS
Compliant.

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

This product is RoHS compliant.

CUSTOMER CARE CENTER

<p>Thailand Call Center Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co.,Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi,Huay Kwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 259100 Office Fax : (+66 2) 259299 Email : customercareshai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Domestic Toll Free : 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia Hotline service : 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.AbdulMuis No.34, Petojo Selatan Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercaresid@electrolux.com SMS&WA : 0812.8088.8863</p>	<p>Philippines Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Domestic Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street – Ben Thanh Ward – District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel : (+84 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699 Electrolux SEA Pte Ltd 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Office Tel : (+65) 6507 8900 Office Fax : (+65) 6356 5489 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. – Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

目录

欢迎来到伊莱克斯的世界

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

目录

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

在这本用户手册中使用了下列符号：



与人身安全有关的重要信息以及
与如何避免炉具损坏有关的信息



一般信息与技巧

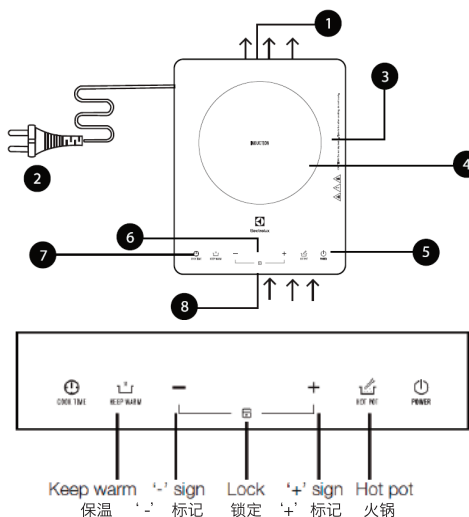


环保信息

炉具说明

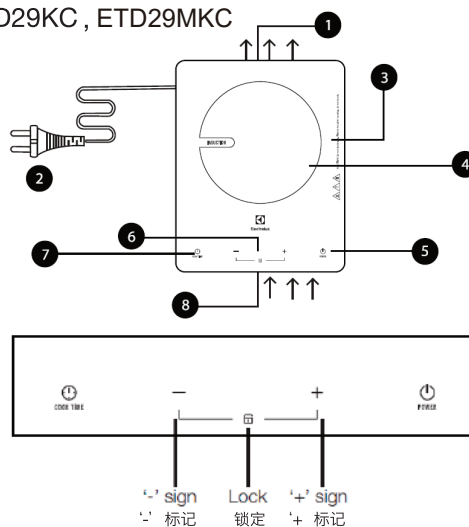
部件名称

ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB



- 1 出气孔
- 2 电源线
- 3 陶瓷玻璃
- 4 加热区指示灯
- 5 电源控制与指示灯
- 6 LED显示屏
- 7 定时器按钮
- 8 进气孔

ETD29KC , ETD29MKC



- 1 出气孔
- 2 电源线
- 3 陶瓷玻璃
- 4 加热区指示灯
- 5 电源控制与指示灯
- 6 LED显示屏
- 7 定时器按钮
- 8 进气孔

警告

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

安全须知



一般信息与技巧

请遵照这些说明。否则，所造成的任何损坏都将导致保修无效。

一般安全信息

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

儿童安全信息

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

正确用途

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

清洁时的安全事项

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

如何避免炉具损坏

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

一般信息与技巧

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

操作炉具

这款电磁炉能够烹制多种美食，具有较高的热效率，操作安全并且易于清洁。

将锅放在炉具上



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

打开炉具

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

型号：ETD29PKB，ETD29PKR，ETD29MKB


选择功能

当炉具处于待机模式时，按“”按钮或“”按钮进入功能模式。蜂鸣器将发出鸣响并且电源指示灯亮起时，炉具将开始加热。

火锅功能

默认功率等级为1600瓦，定时器的默认时间为2小时。


通过按“+”或“-”按钮，您可以在120瓦到2000瓦之间调节功率等级。

通过按“”按钮，然后按“+”或“-”设定想要的时间，您可以将定时器设定在1分钟到3小时之间。

保温功能

默认功率等级为120瓦，定时器的默认时间为2小时。


在保温模式下，您无法调节功率水平。

通过按“”按钮，然后按“+”或“-”设定想要的时间，您可以将定时器设定在1分钟到3小时之间。

型号：ETD29KC，ETD29MKB

当炉具处于待机模式时，按“+”按钮或“-”按钮进入加热模式。当蜂鸣器发出鸣响并且电源指示灯亮起时，炉具将开始加热。

默认功率等级为1600瓦，定时器的默认时间为2小时。通过按“+”或“-”按钮，您可以在120瓦到2000瓦之间调节功率等级。

通过按“”按钮，然后按“+”或“-”设定想要的时间，您可以将定时器设定在1分钟到3小时之间。

设置定时器

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

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

定时器的时间范围为1分钟到3小时。设置了所需的时间后（时间将会显示在LED显示屏上），在倒计时开始之前，LED显示屏将闪烁5秒钟。再次按定时器按钮，可取消定时器功能。

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

在倒计时期间，可以按“+”（“-”）按钮调节功率等级，对功率等级进行重设。

计时结束时，蜂鸣器将发出鸣响并且炉具将自动关闭。

出于安全目的，如果未设置时间，该炉具将在2小时的默认时间过后自动关闭。

烹饪技巧

适用于电磁炉的炊具

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

锁定炉具

同时按“+”、“-”按钮来锁定炉具设置。儿童锁指示灯将亮起。

按住“+”“-”按钮3秒钟将解除锁定功能。儿童锁指示灯将熄灭。

关闭炉具

按电源控制按钮，电磁炉将停止加热。风扇将继续旋转一会儿，以便使电磁炉冷却。

一般信息与技巧

这款电磁炉与平底锅一起出售，这种锅专门用来提供极佳的烹饪性能。

制造商在用于电磁炉的炊具上贴有适用标签。

适用性测试

在下列情况时，炊具适用于电磁烹饪：

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

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

一般信息与技巧

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

炊具的底部

炊具的底部必须平整，并且越厚越好。

警告

禁止在此炊具上使用底部不平整的炊具，因为这会影响炊具的功能并导致玻璃破裂。

平底锅尺寸

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

一般信息与技巧

炊具必须被放置在加热区的正中央。

清洁与维护

警告

小心！防止被余热灼伤。

尖锐的物体或研磨性清洁材料会使炉具受到损坏。

注意不要让水进入进气孔和出气孔。残留的清洁剂会损坏炉具。

陶瓷面板和控制面板

轻微的污渍：请用湿软布进行擦拭。

顽固污渍：请用湿软布蘸少许牙膏或中性清洗液轻轻擦拭，直至污渍彻底清除。

在每次使用后清洁炉具

1. 使用湿抹布和温水来擦拭炉具。
2. 使用干净的抹布将炉具擦干。

使用陶瓷玻璃清洁剂来去除顽固的残留物。

陶瓷玻璃上的一些划痕和黑点可能无法被去除。然而，这些不会影响炉具的功能。

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

注：高含糖量的食物不仅包括果酱和水果，还包括蔬菜，例如豌豆、番茄和胡萝卜。

一般信息与技巧

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

故障排除

问题描述		可能的原因/处理方法
接通电源后，功率等级显示屏不亮。		<ul style="list-style-type: none"> • 插头未插紧。 • 开关、插座、保险丝和电源线状况不良。
功率等级显示屏亮起，但不开始加热。		<ul style="list-style-type: none"> • 平底锅的材料不适当。 • 对于其他原因，请联系服务技术人员。
在工作期间突然停止加热。		<ul style="list-style-type: none"> • 环境温度过高。 • 进气孔或出气孔被堵塞。 • 电压超出该炉具的范围。 • 已达到所设定的时间。 • 系统保护功能被启动并正在开展通电测试。
故障代码	E3,E6	等待数分钟以便炉具的温度恢复正常。按电源控制按钮，电磁炉将正常工作。
	E7,E8	等待数分钟。当电压恢复正常时，电磁炉将正常工作。
	E1,E2,E4,E5,Eb,EC	请联系服务技术人员。

产品规格

型号	施加的电压/频率	额定功率(瓦)	外形尺寸 (毫米)	重量 (千克)
ETD29KC	220-240 伏特~ 50/60赫兹	2000	358x280x62	2.3
ETD29PKB				
ETD29PKR				
ETD29MKC				
ETD29MKB				



环保信息

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

客户服务中心

<p>泰国 呼叫中心电话: (+662) 7259000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok 10310 办公室电话: (+662) 259100 办公室传真: (+662) 259299 电邮: customercarethai@electrolux.com</p>	<p>马来西亚 国内免费电话: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T 2-7, 7th floor, Tower 2, Jaya 33 Hyper office, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor 办公室电话: (+603) 78435999 办公室传真: (+603) 7955511 电邮: malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>印度尼西亚 服务热线 : 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.AbdulMuis No.34, Petojo Selatan Gambir Jakarta Pusat 10160 电邮 : customercareID@electrolux.com SMS&WA : 0812.8088.8863</p>	<p>菲律宾 国内免费电话: 1-800-10-845-服务2273 客户服务热线: (+632) 845服务2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Comer 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 电话总机: +632737-4756 网站: www.electrolux.com.ph 电邮: wecare@electrolux.com</p>
<p>越南 国内免费电话: 1800-58-88-99 电话: (+848)39105465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City, Vietnam 办公室电话: (+848) 39105465 办公室传真: (+848) 39105470 电邮: vncare@electrolux.com</p>	<p>新加坡 客户服务热线: (+65) 6507 8699 Electrolux SEA Pte Ltd 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 办公室电话: (+65) 6507 8900 办公室传真: (+65) 6356 5489 电邮: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>香港 电话: (+852) 82030298 大昌行有限公司 - 服务中心 香港新界葵涌葵乐街2-28号裕林工业中心C座 8楼</p>	

Selamat datang di dunia Electrolux

Terima kasih telah memilih produk kelas satu dari Electrolux, yang diharapkan akan memberikan banyak kesenangan bagi anda nantinya. Tujuan Electrolux adalah menawarkan produk-produk berkualitas yang membuat hidup anda lebih nyaman. Sediakanlah waktu beberapa menit untuk mempelajari manual ini sehingga anda dapat menikmati manfaat kompor baru anda. Kami berjanji bahwa kompor ini akan menyediakan Pengalaman Pemakai yang menyenangkan yang memberikan Ketenangan Pikiran. Selamat menikmati!

DAFTAR ISI

Deskripsi Alat	18
Petunjuk Keselamatan	19
Pengoperasian Kompor	20
Saran Saat Memasak	21
Pembersihan dan Perawatan	22
Penelusuran Masalah	23
Spesifikasi Produk	23
Pusat Layanan Konsumen	24

Simbol-simbol berikut digunakan dalam manual ini:



Informasi penting mengenai keselamatan diri dan informasi mengenai cara menghindari kerusakan pada alat



Informasi umum dan saran

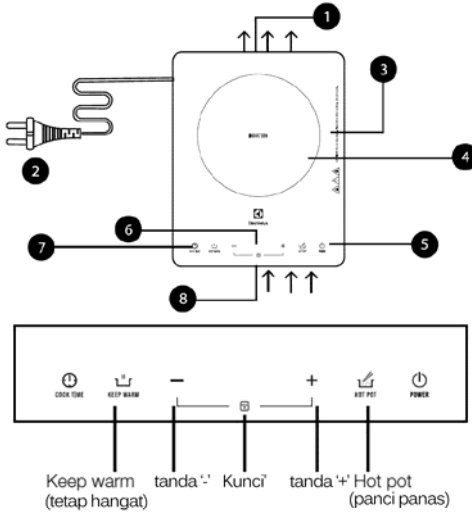


Informasi mengenai lingkungan

DESKRIPSI ALAT

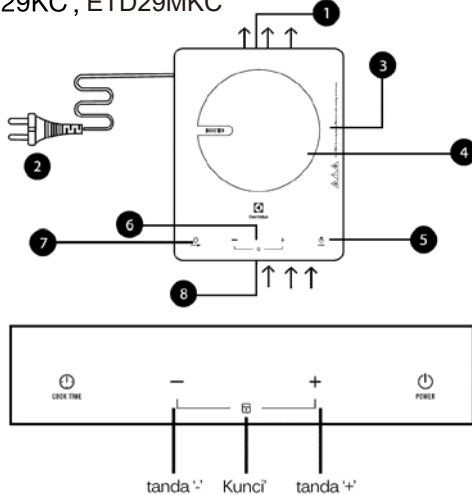
Penjelasan komponen

ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB



- 1 lubang keluar udara
- 2 kabel listrik
- 3 kaca keramik
- 4 indikator zona memasak
- 5 pengatur dan indikator daya
- 6 layar LED
- 7 pengatur waktu (*timer*)
- 8 lubang udara masuk

ETD29KC , ETD29MKC



- 1 lubang keluar udara
- 2 kabel listrik
- 3 kaca keramik
- 4 indikator zona memasak
- 5 pengatur dan indikator daya
- 6 layar LED
- 7 pengatur waktu (*timer*)
- 8 lubang udara masuk

 Peringatan

Lubang keluar udara terletak di bawah kompor. Pastikan lubang terbuka ke udara luar dan tidak terhalang.

Terdapat risiko luka bakar dari panas sisa. Setelah dimatikan, zona memasak perlu waktu untuk menjadi dingin.

PETUNJUK KESELAMATAN



Informasi umum dan saran

Patuhilah petunjuk-petunjuk ini. Kerusakan yang terjadi karena mengabaikan petunjuk tidak ditanggung oleh garansi.

Keselamatan umum

- Dalam hal terjadi masalah pada kompor atau kerusakan pada kaca keramik (retak, tergores, atau belah), kompor harus dimatikan dan stekernya dicabut dari stopkontak untuk mencegah kemungkinan terjadinya sengatan listrik.
- Perbaikan kompor hanya boleh dilakukan oleh teknisi servis yang terlatih dan terdaftar.
- Kompor harus ditempatkan di lokasi dengan ventilasi yang baik dan sekurang-kurangnya 10 cm dari dinding.
- Jangan sekali-kali menggunakan kompor bila kabel listriknya rusak.
- Kompor harus diletakkan di permukaan yang datar agar panci tidak tergelincir saat diletakkan pada zona memasak.
- Kompor ini tidak untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental; atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, kecuali kepada mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Bila kabel listrik mengalami kerusakan, kabel tersebut hanya boleh diganti oleh Electrolux, atau pusat servis resmi Electrolux untuk menghindari risiko bahaya.
- Peranti ini bukan untuk dioperasikan dengan menggunakan pengatur waktu eksternal atau sistem kendali jarak jauh yang terpisah.

Keselamatan anak-anak

- Anak-anak harus dijauhkan dari kompor. Izinkan hanya anak-anak yang lebih tua untuk menggunakan kompor dengan pengawasan.
- Anak-anak harus diawasi agar mereka tidak bermain-main dengan kompor ini.

Pemakaian yang benar

- Kompor ini hanya boleh digunakan untuk memasak di rumah tangga.
- Kompor ini tidak boleh digunakan sebagai meja kerja atau tempat menaruh barang.
- Jangan sekali-kali menggunakan kompor di lingkungan dengan kelembaban tinggi.
- Tambahan atau modifikasi pada kompor tidak diizinkan.
- Jangan meletakkan atau menyimpan cairan yang bisa terbakar, bahan yang mudah terbakar atau bisa menyala (seperti film plastik, atau benda yang bisa menyala) di atas atau di dekat kompor.
- Lepaskan stiker dan lapisan film dari kaca keramik sebelum kompor digunakan.
- Terdapat risiko luka bakar dari kompor bila kompor digunakan secara tidak hati-hati.
- Kabel-kabel dari peralatan listrik tidak boleh mengenai permukaan kompor atau alat masak yang panas.
- Lemak dan minyak yang terlalu panas dapat menyala dengan cepat. Saat memasak dengan lemak atau minyak (misalnya menggoreng kentang), jangan tinggalkan kompor tanpa dijaga.
- Matikan kompor setelah tiap pemakaian.
- Pengguna kompor dengan alat pacu jantung harus menjaga jarak tubuh bagian atasnya sekurang-kurangnya 30 cm dari kompor yang menyala.
- Risiko luka bakar! Jangan meletakkan barang-barang yang terbuat dari logam seperti pisau, garpu, sendok, dan tutup panci di zona memasak, karena bisa menjadi panas.
- Hindarkan lubang udara masuk dan keluar dari hambatan.
- Pastikan permukaan panci yang bersentuhan dengan zona memasak dalam keadaan bersih (tidak terkena minyak atau air).
- Kompor ini ditujukan untuk pemakaian rumah tangga atau tempat serupa seperti toko, kantor, dan dapur di lingkungan kerja; rumah pertanian; hotel, motel, serta tempat akomodasi lainnya untuk digunakan oleh tamu; dan tempat sarapan pagi.

Keselamatan saat membersihkan kompor

- Untuk membersihkan, kompor harus dimatikan, stekernya harus dicabut dari stopkontak dan dibiarkan hingga dingin.
- Pastikan tidak ada air yang masuk ke lubang masuk dan keluar udara.
- Demi keselamatan, pembersihan kompor dengan semprotan uap atau peralatan pembersih tekanan tinggi tidak diizinkan.

Cara menghindari kerusakan pada kompor

- Kaca keramik bisa menjadi rusak karena tertimpa benda asing.
- Pinggir kaca keramik bisa menjadi rusak karena terbentur alat masak.
- Alat masak yang terbuat dari besi cor, aluminium cor, atau dengan alas yang rusak dapat menggores kaca keramik bila digeser di atas permukaan tersebut.
- Bahan-bahan yang mencair dan meluap bisa membakar kaca keramik dan harus segera disingkirkan.
- Jangan menggunakan kompor dengan alat masak dalam keadaan kosong atau tanpa alat masak.
- Untuk menghindari kerusakan pada alat masak dan kaca keramik, hindarkan pemakaian panci dan penggorengan terlalu lama hingga isinya gosong atau kering.



Informasi umum dan saran

Panas yang tersisa dapat digunakan untuk mencairkan dan menjaga agar makanan tetap hangat untuk waktu singkat. Zona memasak menciptakan panas yang diperlukan untuk memasak secara langsung di atas alat masak. Kaca keramik tersebut menjadi panas dari panas sisa dari alat masak. Kipas pendingin akan menyala dan mati sendiri sesuai temperatur komponen kompor.

PENGOPERASIAN KOMPOR

Kompor induksi portabel ini dapat digunakan untuk memasak berbagai makanan dengan efisiensi termal yang tinggi serta aman digunakan dan mudah dibersihkan.

Meletakkan panci pada kompor

Letakkan panci berisi makanan /cairan di zona memasak. Pastikan lubang udara masuk dan keluar tidak terhalang dan tidak terdapat benda logam di dekat kompor.

Menyalakan kompor

Pasang steker kompor pada stopkontak. Bila nada peringatan berbunyi dan indikator daya listrik akan menyala. Saat tombol *power* ditekan, nada peringatan akan berbunyi, indikator daya listrik akan menyala dan hal ini menunjukkan kompor induksi berada dalam moda siaga.


Untuk model: ETD29PKB,ETD29PKR,ETD29MKB

Memilih fungsi

Saat kompor berada dalam moda siaga, tekan tombol “” atau tombol “” untuk masuk ke mode fungsi. Saat nada peringatan berbunyi dan indikator daya listrik menyala, kompor akan mulai memanaskan.

Fungsi panci panas (*hot pot*)


Tingkat daya standar adalah 1600W, waktu standar adalah 2 jam.

Tingkat daya dapat diatur antara 120W hingga 2000W dengan menekan tombol “+” atau “-”. Pengatur waktu (*timer*) dapat digunakan untuk memilih waktu kerja dari 1 menit hingga 3 jam dengan menekan tombol “”, kemudian menekan tombol “+” atau “-” untuk waktu yang diinginkan.

Fungsi menjaga tetap panas (*keep warm*)

Tingkat daya standar adalah 120W, waktu standar adalah 2 jam.

Tingkat daya tidak dapat diatur dalam mode *keep warm*.


Timer dapat digunakan untuk memilih waktu kerja dari 1 menit hingga 3 jam dengan menekan tombol “”, kemudian menekan tombol “+” atau “-” untuk waktu yang diinginkan.

Untuk model: ETD29KC,ETD29MKB

Saat kompor sedang dalam moda siaga, tekan tanda “+” atau “-” untuk masuk ke moda pemanasan. Nada peringatan akan berbunyi dan kompor akan mulai memanaskan makanan.

Tingkat daya standar adalah 1600W, waktu standar adalah 2 jam.

Tingkat daya dapat diatur antara 120W hingga 2000W dengan menekan tombol “+” atau “-”.

Timer dapat mengatur waktu antara 1 menit hingga 3 jam dengan menekan tombol “”, kemudian menekan tombol “+” atau “-” untuk waktu yang diinginkan.

Menyetel pengatur waktu (*timer*)

Saat kompor sedang memanaskan makanan, tekan tombol pengatur *timer* untuk mengaktifkan mode *timer*. LED akan menyala dan menampilkan “0:30”, yang menandakan bahwa mode *timer* telah diaktifkan.

Tambah (atau kurangi) waktu *timer* dalam satuan 1 menit dengan menekan tombol “+” (“-“) satu kali. Bila tombol “+” (“-“) ditahan lebih lama, waktu akan bertambah (berkurang) dengan cepat dalam satuan 10 menit.

Rentang waktu *timer* adalah dari 1 menit hingga 3 jam. Setelah anda menentukan waktu yang diinginkan, yang ditampilkan pada layar LED, tampilan LED akan menyala selama 5 detik sebelum hitung mundur dimulai. Tekan lagi tombol *timer* untuk membatalkan fungsi *timer* tersebut.

Bila anda ingin mengatur ulang waktu *timer* selama hitung mundur, pertama-tama tekan tombol pengatur *timer*, kemudian tombol “+” (“-“) untuk mengatur waktu.

Tingkat daya juga dapat diatur ulang selama hitung mundur dengan menekan tombol “+” (“-“) untuk mengatur tingkat daya.

Setelah waktu tersebut berlalu, nada peringatan akan berbunyi dan kompor akan mati secara otomatis.

Untuk tujuan keamanan, bila tidak ada jangka waktu yang ditetapkan, kompor akan mati sendiri dalam waktu standar 2 jam.

Mengunci kompor

Tekan kedua tombol “+” “-“ bersamaan untuk mengunci setelan kompor. Indikator pengaman anak akan menyala.

Menekan dan menahan tombol “+” “-“ selama 3 detik akan menonaktifkan fungsi penguncian. Indikator pengaman anak akan padam.

Mematikan kompor

Tekan tombol pengatur daya listrik dan kompor induksi akan berhenti memanaskan makanan. Kipas akan bekerja selama beberapa waktu untuk mendinginkan kompor induksi.

SARAN SAAT MEMASAK**Alat masak untuk kompor listrik induksi**

Baja, baja berlapis enamel	Ya
Besi cor	Penggunaan terbatas, karena dapat memperpendek usia pakai kompor
Baja tahan karat	Bila ditandai khusus oleh pabriknya
Aluminium, tembaga, kuningan	Tidak
Kaca, keramik, porselen	Tidak

Informasi umum dan saran

Kompор induksi ini dijual bersama pancinya, yang dirancang khusus untuk memberikan kinerja memasak yang sangat baik.

Alat masak untuk kompor induksi memiliki tanda khusus yang diberikan pabriknya.

Uji kesesuaian

Sebuah alat masak cocok untuk memasak dengan induksi bila ...

- ... sejumlah kecil air mendidih dalam waktu singkat saat panci ditempatkan pada zona memasak pada tingkat daya 9.
- ... magnet dapat menempel pada alas alat masak.

Bila tidak ada peralatan memasak yang sesuai atau peralatan memasak yang digunakan tidak sesuai untuk kompor, nada peringatan akan berbunyi selama 60 detik dan kompor akan mati.

Informasi umum dan saran

Peralatan masak tertentu dapat menimbulkan suara saat digunakan pada kompor induksi. Suara-suara ini bukanlah karena kompor rusak dan tidak mempengaruhi kerja kompor secara bagaimanapun.

Alas alat masak

Alas alat masak harus setebal mungkin dan benar-benar rata.

Peringatan

Alat masak dengan alas yang tidak rata tidak boleh digunakan pada kompor ini karena dapat mengganggu fungsi dan menyebabkan kaca pecah.

Ukuran panci

Zona memasak akan menyesuaikan ukurannya secara otomatis dengan alas alat masak hingga batas tertentu. Ukuran zona memasak pada kompor ini adalah 14,5-20 cm.

Informasi umum dan saran

Alat masak harus ditempatkan di tengah-tengah zona memasak.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

Peringatan

Harap berhati-hati. Terdapat risiko luka bakar dari panas sisa.

Benda tajam dan bahan pembersih abrasif akan merusak kompor.

Hati-hatilah agar air tidak masuk ke lubang masuk dan keluar udara. Sisa zat pembersih akan merusak kompor.

Panel keramik dan panel kontrol

Noda ringan: Lap piring dengan lap lembut yang lembab.

Noda membandel: Bersihkan dengan lap lembut lembab yang dibubuhi sedikit pasta gigi atau cairan pembersih dan dgosok dengan lembut hingga semua noda hilang.

Membersihkan kompor setelah setiap pemakaian

1. Lap kompor menggunakan lap lembab dengan air hangat.
2. Keringkan kompor menggunakan lap bersih.

Singkirkan noda membandel dengan zat pembersih untuk kaca keramik.

Beberapa goresan dan noda gelap pada kaca keramik mungkin tidak dapat dihilangkan. Namun hal ini tidak mempengaruhi fungsi kompor.

Bila lembaran aluminium, bahan plastik atau cairan /makanan yang mengandung gula tinggi dibiarkan mencair pada kaca keramik, noda tersebut harus dibersihkan segera sebelum permukaan kompor menjadi dingin, bila tidak, dapat terjadi lubang halus pada permukaan kompor.

CATATAN: Bahan dengan kandungan gula tinggi tidak terbatas pada selai dan buah-buahan, tetapi juga sayuran seperti kacang polong, tomat, dan wortel.

Informasi umum dan saran

Setelah pemakaian pertama, beberapa bintik putih dapat muncul di sisi dalam alas alat masak. Hal ini adalah normal. Tuangkan sedikit cuka ke dalam panci, panaskan hingga 60-80 derajat Celcius, kemudian gosok bintik tersebut dengan sikat.

PENELUSURAN MASALAH

Masalah		Kemungkinan penyebab /tindakan
Setelah listrik dialirkan, layar tampilan tingkat daya tidak menyala.		<ul style="list-style-type: none"> • Steker tidak terpasang erat pada stopkontak. • Saklar, soket, sekering, dan kabel listrik tidak berfungsi dengan baik.
Tampilan tingkat daya menyala tapi pemanasan tidak bekerja.		<ul style="list-style-type: none"> • Material panci tidak sesuai. • Untuk sebab lainnya, hubungi teknisi servis anda.
Pemanasan berhenti tiba-tiba saat kompor bekerja.		<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur sekitar terlalu tinggi. • Lubang udara masuk atau keluar terhalang. • Voltase listrik di luar jangkauan kompor ini. • Lama waktu yang ditetapkan pada <i>timer</i> telah habis. • Pelindung sistem bekerja dan melakukan uji pengaliran listrik.
Kode masalah	E3, E6,	Tunggulah beberapa menit hingga temperatur kompor menjadi normal. Tekan tombol pengatur daya dan kompor induksi akan beroperasi sebagaimana biasa.
	E7, E8	Tunggu beberapa menit. Setelah voltase kembali normal, kompor induksi akan beroperasi sebagaimana biasa.
	E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Harap hubungi teknisi servis anda.

SPESIFIKASI PRODUK

Model	Voltase /frekuensi yang digunakan	Daya pengenal (w)	Dimensi luar (mm)	Berat (kg)
ETD29KC ETD29PKB ETD29PKR ETD29MKC ETD29MKB	220-240V ~ 50/60 Hz	2000	358 x 280 x 62	2,3



Informasi mengenai Lingkungan Hidup

RoHS
Compliant.

Bila pada saat apapun di waktu mendatang produk ini tidak akan digunakan lagi, jangan membuang produk ini bersama limbah rumah tangga. Kirimkan produk ini ke tempat pengumpulan barang bekas bila tersedia.

PUSAT LAYANAN KONSUMEN

<p>Thailand Telepon Pusat Layanan: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co.,Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkok. Huay Kwang, Bangkok 10310 Telepon Kantor: (+66 2) 7259100 Faks Kantor: (+66 2) 7259299 Email: customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Telepon Bebas Biaya Domestik: 1300-80-11 -22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Telepon Kantor: (+60 3) 7843 5999 Faks Kantor: (+60 3) 7955 5511 Email: malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia PT Electrolux Indonesia Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir, Jakarta Pusat 10160, Indonesia SMS : 0812 8088 8863 WA : 0811 8339 777 Hotline Service: 0804 111 9999 Email: customercaresid@electrolux.com Website: www.electrolux.co.id Diimpor oleh PT Electrolux Indonesia</p>	<p>Philippines Telepon Bebas Biaya Domestik : 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Telepon: +63 2 737- 4756 Website: www.electrolux.com.ph Email: wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Telepon Bebas Biaya Domestik : 1800-58-88-99 Tel: (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai Street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City, Vietnam Telepon Kantor: (+84 8) 3910 5465 Faks Kantor : (+84 8) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore LAYANAN LANGSUNG KONSUMEN : (+65) 6507 8699 Electrolux SEA Pte Ltd 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Telepon Kantor: (+65) 6507 8900 Faks Kantor : (+65) 6356 5489 Email: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Telepon: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	


ขอต้อนรับสู่โลกของอีเลคโทรลักซ์

ขอบพระคุณที่ท่านเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ระดับเพิร์ลคลาสของอีเลคโทรลักซ์ เราหวังว่าท่านจะได้รับความสนุกสนานเพลิดเพลินจากการใช้งานผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ในอนาคต อีเลคโทรลักซ์มุ่งหวังที่จะนำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพที่มีความหลากหลาย เพื่อช่วยให้ชีวิตของท่านสบายขึ้น โปรดสละเวลาอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด เพื่อใช้ประโยชน์จากอุปกรณ์นี้ได้อย่างเต็มสมรรถนะ อีเลคโทรลักซ์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะรู้สึกสบายใจกับการใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โชคดีค่ะ!

สารบัญ

รายละเอียดของผลิตภัณฑ์	26
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	27
การใช้งาน	28
เคล็ดลับในการประกอบอาหาร	29
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	30
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	31
ข้อมูลเกี่ยวกับตัวเครื่อง	31
ศูนย์บริการลูกค้า	32

สัญลักษณ์ต่างๆ ที่ใช้ในคู่มือฉบับนี้:

 แสดงข้อมูลที่ควรทราบเพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเอง และเพื่อหลีกเลี่ยงการทำเครื่องเสียหายแสดงข้อมูลต่างๆ ไป และข้อแนะนำที่ควรทราบเกี่ยวกับเครื่อง

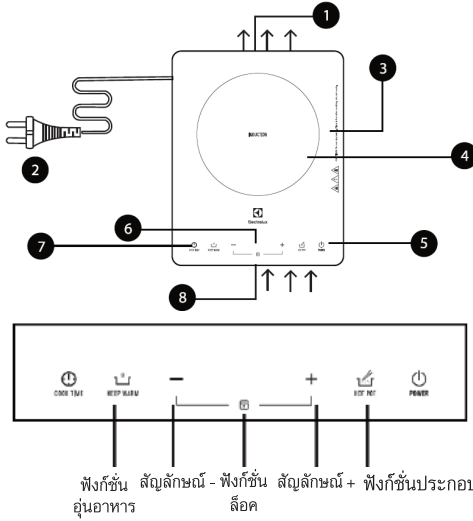
 แสดงข้อมูลต่างๆ ไป และข้อแนะนำที่ควรทราบเกี่ยวกับเครื่อง

 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

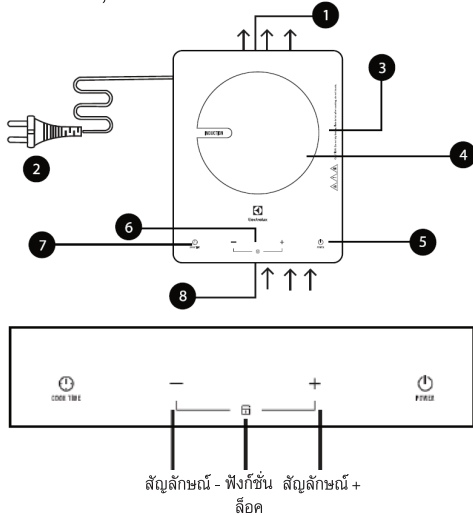
ตำแหน่งชิ้นส่วนต่างๆ

รุ่น ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB



1. ช่องระบายอากาศออกจากเครื่อง
2. สายไฟ
3. พิวแก้วเซรามิก
4. ตำแหน่งวางภาชนะสำหรับทำอาหาร
5. ปุ่มเปิด/ปิดเครื่องและสัญญาณไฟ
6. หน้าจอ LED
7. ปุ่มกดตั้งเวลา
8. ช่องดูดอากาศเข้าเครื่อง

รุ่น ETD29KC , ETD29MKC



1. ช่องระบายอากาศออกจากเครื่อง
2. สายไฟ
3. พิวแก้วเซรามิก
4. ตำแหน่งวางภาชนะสำหรับทำอาหาร
5. ปุ่มเปิด/ปิดเครื่องและสัญญาณไฟ
6. หน้าจอ LED
7. ปุ่มกดตั้งเวลา
8. ช่องดูดอากาศเข้าเครื่อง

คำเตือน

เครื่องรุ่นนี้ไม่มีช่องดูดอากาศเข้าเครื่องอยู่บริเวณใต้เครื่อง ต้องแน่ใจว่าอากาศบริสุทธิ์สามารถเข้าไปได้ และไม่มีสิ่งใดปิดทับ

อันตรายจากความร้อนตกค้าง หลังจากปิดหุ้มเตาแล้ว ต้องใช้เวลาลักษณะเพื่อให้หุ้มเตาเย็นลง

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

i เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

โปรดปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้น ความเสียหายที่เกิดขึ้นอาจไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน

ความปลอดภัยต่างๆ ไป

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

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- ระวังอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตา เด็กโตควรใช้เตาโดยมีผู้ใหญ่ดูแลอย่างใกล้ชิด
- ควรดูแลเด็กอย่างใกล้ชิด เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเตา

ข้อแนะนำเพื่อการใช้งานที่ถูกต้อง

- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือนเท่านั้น
- ไม่ควรใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ไม่ควรใช้เครื่องในบริเวณที่มีความชื้นสูง
- ไม่ควรต่อเติมหรือตัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
- ห้ามวางของเหลวที่ติดไฟได้ วัตถุไวไฟ หรือวัตถุที่อาจละลายได้ (เช่น พลาสติกฟิล์ม พลาสติกอลูมิเนียม) บนเตาหรือใกล้เตา
- แกะสติกเกอร์และฟิล์มออกจากผิวแก้วเซรามิกก่อนใช้งาน
- ควรใช้เตาด้วยความระมัดระวังเพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตา
- ไม่ควรให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งภาชนะที่ร้อน
- น้ำมันที่ตั้งไฟร้อนจัดอาจลุกเป็นไฟได้เร็ว ควรอยู่หน้าเตาขณะทำอาหารที่ต้องใช้น้ำมัน เพื่อระมัดระวังไม่ให้เกิดไฟลุก (เช่น ทอดมันฝรั่ง)
- ปิดสวิตช์เครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน
- ผู้ใช้เตาที่เป็นผู้ช่วยที่ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อช่วยให้อัตราการเดินของหัวไจสม่าเสมอ ควรให้ร่างกายส่วนบนห่างจากหัวเตา Induction ที่เปิดสวิตช์อยู่ อย่างน้อย 30 ซม.
- เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตา ห้ามวางอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝากระตะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้
- ไม่ควรมีสิ่งใดปิดกั้นช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ
- ฐานของหม้อหรือกระทะที่สัมผัสกับหัวเตาต้องสะอาด (เช่น ไม่เอาน้ำมันหรือน้ำ)
- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือนหรือสถานที่ในลักษณะเดียวกัน เช่น ร้านค้า สำนักงาน และห้องเตรียมอาหาร ที่อยู่ในบ้านไร่ โรงแรม โมเดล และสถานที่พักอื่นๆสำหรับให้ผู้ใช้พักใช้งาน และบริเวณจัดเตรียมอาหารเช้า

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

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

วิธีป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายกับเตา

- ผิวแก้วเซรามิกสามารถแตกได้ เมื่อมีวัสดุตกใส่
- อาจเกิดความเสียหายที่ขอบของผิวแก้วเซรามิกเมื่อกระทบกับภาชนะ
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อ อลูมิเนียมหรือภาชนะที่ฐานมีรอยขีดข่วนแหลมคม เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วเซรามิกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา
- ควรทำความสะอาดคราบอาหารที่ท้อออกจากภาชนะทันที เพื่อป้องกันไม่ให้ไหม้ติดอยู่กับผิวแก้วเซรามิก
- ไม่ควรวางหม้อหรือกระทะเปลวตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือดและแห้ง เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับภาชนะและผิวแก้วเซรามิก

เคล็ดลับและข้อมูลที่ต้องทราบ

ความร้อนตกค้างสามารถใช้เพื่อละลายอาหารและอุ่นอาหารได้ หัวเตา Induction ผลิตความร้อนที่ใช้สำหรับทำอาหารไปที่ฐานของหม้อหรือกระทะโดยตรง จึงอาจเกิดความร้อนที่ผิวแก้วเซรามิกเนื่องจากความร้อนตกค้างที่หม้อหรือกระทะได้ พัดลมทำความเย็นจะเปิดและปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของหัวเตา

การใช้งาน

เตารุ่นนี้มีประสิทธิภาพในการทำงานสูง ปลอดภัย และทำความสะอาดได้ง่าย จึงสามารถใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู

การวางหม้อหรือกระทะบนหัวเตา

วางหม้อหรือกระทะที่มีอาหารหรือของเหลวลงบนหัวเตา ต้องแน่ใจว่าไม่มีสิ่งใดปิดกั้นช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ และไม่มีวัตถุโลหะอยู่ใกล้เครื่อง

การเปิดเครื่อง


เสียบปลั๊กที่เต้าจ่ายไฟ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นและสัญญาณไฟแสดงระดับความร้อนจะกระพริบ เมื่อกดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นและสัญญาณไฟแสดงระดับความร้อนติด แสดงว่าเครื่องอยู่ในสถานะพร้อมใช้งานแล้ว

สำหรับรุ่น: ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB

การเลือกฟังก์ชัน

เมื่อเครื่องอยู่ในสถานะพร้อมใช้งาน ให้กด “” หรือกด “” เพื่อเข้าสู่ฟังก์ชันที่เลือก จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น และสัญญาณไฟแสดงระดับความร้อนติด เครื่องจะเริ่มทำความร้อน

ฟังก์ชัน Hot Pot

ระดับความร้อนของเครื่องอยู่ที่ 1600 วัตต์ และเวลาการทำอาหารอยู่ที่ 2 ชั่วโมง สามารถปรับระดับความร้อนได้ระหว่าง 120 วัตต์ ถึง 2000 วัตต์ โดยการกดปุ่ม “” หรือ “-”

สามารถตั้งเวลาการทำอาหารได้ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 3 ชั่วโมง โดยการกดปุ่ม “” แล้วกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการ

ฟังก์ชัน Keep Warm

ระดับความร้อนของเครื่องอยู่ที่ 120 วัตต์ และเวลาการทำอาหารอยู่ที่ 2 ชั่วโมง ไม่สามารถปรับระดับความร้อนได้ในฟังก์ชันนี้

สามารถตั้งเวลาการทำอาหารได้ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 3 ชั่วโมง โดยการกดปุ่ม “” แล้วกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการ

สำหรับรุ่น: ETD29KC , ETD29MKB

เมื่อเครื่องอยู่ในสถานะพร้อมใช้งาน ให้กด “+” หรือกด “-” เพื่อเข้าโหมดทำความร้อน จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น และสัญญาณไฟแสดงระดับความร้อนติด เครื่องจะเริ่มทำความร้อน

ระดับความร้อนของเครื่องอยู่ที่ 1600 วัตต์ และเวลาการทำอาหารอยู่ที่ 2 ชั่วโมง สามารถปรับระดับความร้อนได้ระหว่าง 120 วัตต์ ถึง 2000 วัตต์ โดยการกดปุ่ม “+” หรือ “-”

สามารถตั้งเวลาการทำอาหารได้ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 3 ชั่วโมง โดยการกดปุ่ม “” แล้วกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการ

การตั้งเวลา

เมื่อเครื่องเริ่มทำความร้อน ให้กดปุ่มตั้งเวลาเมื่อต้องการตั้งเวลาการทำอาหาร หน้าจอจะกระพริบและปรากฏ "0:30" แสดงว่าเข้าสู่ระบบการตั้งเวลาแล้ว

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

สามารถตั้งเวลาการทำอาหารได้ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 3 ชั่วโมง หลังจากตั้งเวลาที่ต้องการแล้ว เวลาจะปรากฏอยู่บนหน้าจอ หน้าจอจะกระพริบประมาณ 5 วินาที และเริ่มต้นนับถอยหลัง หากต้องการยกเลิกฟังก์ชันตั้งเวลาให้กดที่ปุ่มตั้งเวลาอีกครั้ง

หากต้องการรีเซ็ตเวลาขณะเครื่องกำลังนับถอยหลัง ขึ้นแรกให้กดปุ่มตั้งเวลา แล้วกดปุ่ม "+" (" - ") เพื่อตั้งเวลาใหม่

สามารถรีเซ็ตระดับความร้อนขณะที่เครื่องกำลังนับถอยหลัง ให้กดปุ่ม "+" (" - ") เพื่อปรับระดับความร้อน

จะมีเสียงสัญญาณเตือนเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ และเครื่องจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

หากเปิดเครื่องทิ้งไว้ 2 ชั่วโมงโดยไม่ได้ตั้งเวลา เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

การล็อคเครื่อง

กดปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกันเพื่อล็อคการตั้งค่าของเครื่อง สัญญาณไฟระบบล็อคป้องกันเด็กติด

กดปุ่ม "+" และ "-" ค้างไว้พร้อมกันประมาณ 3 วินาทีเพื่อยกเลิกฟังก์ชันล็อค สัญญาณไฟระบบล็อคป้องกันเด็กจะดับ

การปิดเครื่อง

กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง และเครื่องจะหยุดทำความร้อน พัดลมทำความเย็นจะยังทำงานอยู่อีกระยะหนึ่ง จนกว่าเตาจะเย็นลง

เคล็ดลับในการประกอบอาหาร

ภาชนะสำหรับหิวเตา Induction

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

i เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

เครื่องรุ่นนี้ขายพร้อมกับหม้อซึ่งออกแบบมาเป็นพิเศษ เพื่อให้ทำอาหารได้อย่างดีเยี่ยม

สามารถตรวจสอบสถานะที่ใช้งานได้กับหัวเตา Induction จากฉลากข้อแนะนำของผู้ผลิต

การทดสอบสถานะที่เหมาะสม

สามารถทดสอบสถานะที่เหมาะสมต่อการทำอาหารบนหัวเตา Induction โดย

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

เมื่อไม่ไดวางภาชนะบนหัวเตาหรือใช้ภาชนะไม่เหมาะสม จะมีเสียงสัญญาณดังประมาณ 60 วินาที และดับไป

i เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

ภาชนะบางชนิดสามารถก่อให้เกิดเสียงขณะใช้กับหัวเตา Induction ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติของหัวเตา และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำอาหาร

ฐานของภาชนะ

ฐานภาชนะที่ดีจะต้องมีความหนาและเรียบ



ไม่ควรใช้ภาชนะฐานไม่เรียบกับหัวเตา Induction เพราะอาจส่งผลกระทบต่อฟังก์ชันการทำงานและทำให้ผิวแก้วเซรามิกแตกร้าวได้

ขนาดของกระทะ

ขนาดของหัวเตาจะปรับเองโดยอัตโนมัติให้เหมาะสมกับขนาดของฐานภาชนะ ขนาดหัวเตาของเครื่องรุ่นนี้อยู่ที่ 14.5-20 เซนติเมตร

i เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

ควรวางภาชนะให้อยู่ตรงกึ่งกลางของหัวเตา

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

! คำเตือน

ควรระมัดระวังอันตรายจากความร้อนตกค้าง

วัตถุแหลมคมและวัตถุสำหรับขัดอาจทำให้เตาเสียหาย ควรทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิก

ควรระวังไม่ให้น้ำเข้าไปในช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ สิ่งตกค้างจากการทำความสะอาดอาจทำให้เตาเสียหาย

ผิวแก้วเซรามิกและแผงควบคุมการทำงานควรทั่วไป: ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดออก

คราบฝังแน่น: ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ กับยาสีฟันเพียงเล็กน้อย หรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดกลางๆ ขัดเบาๆ จนไม่เหลือสิ่งตกค้าง

การทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

1. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ กับน้ำอุ่น
2. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

ขจัดคราบฝังแน่นด้วยน้ำยาทำความสะอาดสำหรับแก้วเซรามิก

รอยขีดข่วนต่างๆ และรอยดำบนผิวแก้วเซรามิกที่ไม่สามารถลบออกได้นั้น ไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง

จะต้องขูดลุ่มิเนียมพอยล์ พลาสติกละลาย หรือคราบน้ำตาลไหม้ที่ละลายอยู่บนพื้นผิวเตาทันทีในขณะที่พื้นผิวเตายังร้อนอยู่ ไม่เช่นนั้นอาจทำให้พื้นผิวเตาเสียหายได้
หมายเหตุ: อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลปริมาณมาก เช่น แยม ผลไม้ และรวมไปถึงผักบางชนิด เช่น ถั่วมะเขือเทศ และแครอทด้วย

i เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

หลังการใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก อาจเกิดจุดสีขาที่ด้านในฐานของภาชนะ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ให้ใส่น้ำส้มสายชูเล็กน้อยลงในหม้อ ตั้งไว้ให้ร้อนประมาณ 60-80 องศาเซลเซียส แล้วจึงเช็ดจุดสีขาออก

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้/วิธีแก้ปัญหา	
หลังจากตั้งระดับความร้อน หน้าจอไม่แสดงระดับความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> เสียบปลั๊กไม่แน่น สวิตช์ เต้าจ่ายไฟ ฟิวส์ และสายไฟ ชำรุด 	
หน้าจอแสดงระดับความร้อนแต่เครื่องไม่ทำความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม หากเกิดจากเหตุผลอื่น โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ 	
เครื่องหยุดทำความร้อนขณะใช้งาน	<ul style="list-style-type: none"> อุณหภูมิรอบๆเครื่องสูงเกินไป มีวัตถุอุดตันช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ กระแสไฟฟ้าไม่ตรงกับกำลังไฟของเครื่อง หมดเวลาที่ตั้งเอาไว้ ฟังก์ชันรักษาความปลอดภัยทำงาน 	
รหัสความผิดปกติของเครื่อง	E3, E6	รอสักครู่เพื่อให้อุณหภูมิเครื่องอยู่ในระดับปกติ กดปุ่มตั้งระดับความร้อน และเครื่องจะทำงานตามปกติ
	E7, E8	รอสักครู่ เมื่อกระแสไฟฟ้ากลับสู่สภาวะปกติ เครื่องจะทำงานตามปกติ
	E1, E2, E4, E5, Eb, EC	โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

ข้อมูลเกี่ยวกับตัวเครื่อง

รุ่น	กระแสไฟฟ้า/ความถี่	กำลังไฟ (วัตต์)	ขนาดเครื่อง (มิลลิเมตร)	น้ำหนัก (กิโลกรัม)
ETD29KC ETD29PKB ETD29PKR ETD29MKC ETD29MKB	220-240V ~ 50/60Hz	2000	358 x 280 x 62	2.3



ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

RoHS
Compliant.

ห้ามทั้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะมูลฝอยในครัวเรือน ในกรณีที่ต้องการกำจัดเครื่องนี้ในอนาคต เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ผลิตภัณฑ์นี้ตรงตามมาตรฐานเพื่อสิ่งแวดล้อม RoHS

ศูนย์บริการลูกค้า

<p>Thailand Call Center Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co.,Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi,Huay Kwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Domestic Toll Free : 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia PT Electrolux Indonesia Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir, Jakarta Pusat 10160, Indonesia SMS : 0812 8088 8863 WA : 0811 8339 777 Hotline Service: 0804 111 9999 Email:customercareID@electrolux.com Website: www.electrolux.co.id Diimpor oleh PT Electrolux Indonesia</p>	<p>Philippines Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Domestic Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street – Ben Thanh Ward – District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel : (+84 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vn-care@electrolux.com</p>	<p>Singapore CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699 Electrolux SEA Pte Ltd 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Office Tel : (+65) 6507 8900 Office Fax : (+65) 6356 5489 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. – Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

Chào mừng quý khách đến với thế giới của Electrolux
 Xin chân thành cảm ơn quý khách đã sử dụng sản phẩm tuyệt vời từ Electrolux, hy vọng rằng sản phẩm của chúng tôi sẽ mang lại nhiều tiện ích cho quý khách trong thời gian tới. Mong muốn của Electrolux là mang đến những sản phẩm đa dạng chất lượng cao giúp quý khách có một cuộc sống thoải mái hơn. Xin vui lòng dành thời gian để tìm hiểu sách hướng dẫn sử dụng để biết cách dùng sản phẩm mới này một cách hiệu quả nhất. Chúng tôi cam kết rằng việc này sẽ giúp quý khách có những trải nghiệm tuyệt vời và thoải mái nhất. Chúc quý khách nhiều may mắn!

MỤC LỤC

Mô tả thiết bị	34
Những chỉ dẫn an toàn	35
Vận hành thiết bị	36
Những lời khuyên về nấu nướng	37
Vệ sinh và bảo trì	38
Khắc phục sự cố	39
Thông số kỹ thuật của sản phẩm	39
Trung tâm Chăm sóc Khách hàng	40

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



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



Những thông tin chung và lời khuyên

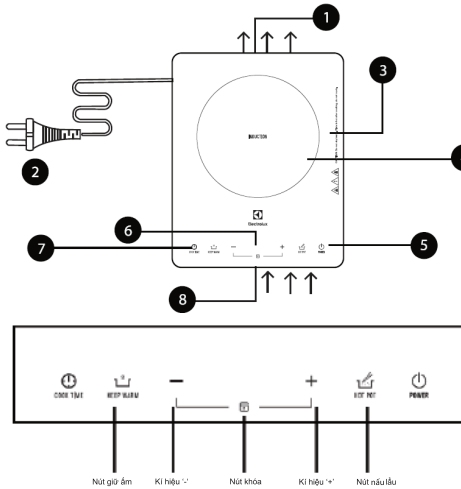


Thông tin về môi trường

MÔ TẢ THIẾT BỊ

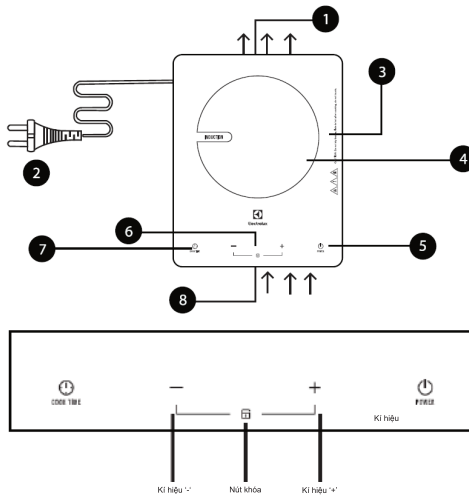
Các bộ phận của bếp từ

ETD29PKB , ETD29PKR , ETD29MKB



- 1 Lỗ thoát khí
- 2 Dây điện
- 3 Mặt kính ceramic
- 4 Ranh giới vùng đặt bếp
- 5 Nút nguồn và hiển thị nguồn
- 6 Màn hình hiển thị
- 7 Nút hẹn giờ
- 8 Lỗ hút khí

ETD29KC , ETD29MKC



- 1 Lỗ thoát khí
- 2 Dây điện
- 3 Mặt kính ceramic
- 4 Ranh giới vùng đặt bếp
- 5 Nút nguồn
- 6 Màn hình hiển thị
- 7 Nút hẹn giờ
- 8 Lỗ hút khí

Cảnh báo

Lỗ hút khí được đặt ở dưới mặt bếp. Đảm bảo rằng lỗ hút khí không bị chắn và không khí có thể đi qua lỗ hút khí dễ dàng.

Quý khách có thể bị phỏng bởi lượng nhiệt còn sót lại sau khi nấu nếu chạm vào vùng đặt bếp. Sau khi tắt bếp, vùng đặt bếp cần thời gian để hạ nhiệt.

NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

i Thông tin chung và lời khuyên

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

Thông tin chung

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

An toàn trẻ em

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

Sử dụng thiết bị đúng cách

- Thiết bị này chỉ được sử dụng với mục đích nấu nướng thông thường trong các hộ gia đình.
- Không được đặt đồ vật hoặc chế biến đồ ăn hay làm việc khác trên bề mặt thiết bị.
- Không bao giờ được dùng thiết bị ở những môi trường có độ ẩm cao.
- Không được thay đổi hoặc lắp thêm bất cứ bộ phận nào vào thiết bị
- Không đặt hoặc cất trữ các chất lỏng dễ cháy, các chất liệu dễ bắt lửa hoặc các vật dễ nóng chảy (ví dụ: tấm bọc nhựa, nhựa, lá nhôm) lên trên hoặc ở gần bếp.
- Gỡ bỏ các miếng dán và tấm bọc nhựa ra khỏi mặt kính ceramic trước khi sử dụng.
- Nguy cơ bị phỏng nếu quý khách sử dụng thiết bị không cẩn thận.
- Không để dây điện chạm vào bề mặt nóng của thiết bị hoặc của nồi nấu.
- Dầu và mỡ khi bị đun quá nóng có thể dễ dàng bốc cháy. Khi nấu ăn với dầu hoặc mỡ (ví dụ khi chiên khoai tây) cần luôn luôn chú ý tới thiết bị.
- Tắt bếp sau mỗi lần sử dụng.
- Người sử dụng máy tạo nhịp tim cấy ghép nên giữ phần trên của cơ thể cách xa bếp ít nhất 30cm khi bếp đang bật.
- Nguy cơ bị phỏng! Không đặt các đồ vật làm từ kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp nồi vào vùng nấu ăn vì chúng có thể nóng lên.
- Không chặn lỗ hút khí và lỗ thoát khí.
- Đảm bảo rằng bề mặt tiếp xúc của nồi nấu với mặt bếp sạch (không dính nước hoặc dầu mỡ).
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và những nơi tương tự, như: khu vực bếp ăn ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; bởi khách trong các khách sạn, nhà nghỉ và các kiểu nhà trọ khác; kiểu nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng).

An toàn khi vệ sinh thiết bị

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

Tránh làm hư hại đến thiết bị

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

Thông tin chung và lời khuyên

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

VẬN HÀNH THIẾT BỊ

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

Đặt nồi nấu lên bếp



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

Bật thiết bị


Cắm phích điện vào với ổ điện, thiết bị sẽ phát ra chuông báo và nút nguồn sẽ nhấp nháy. Khi quý khách ấn nút nguồn, chuông báo sẽ kêu, nút nguồn sẽ sáng và biểu thị rằng bếp đang ở chế độ chờ.

Đối với mẫu máy ETD29PKB , ETD29PKR
ETD29MKB


Lựa chọn chức năng

Khi bếp đang ở chế độ chờ, ấn nút  hoặc nút  để lựa chọn chức năng cho bếp. Khi chuông báo vang lên và nút nguồn sáng, thiết bị đã bắt đầu đun nóng.

Chức năng nấu lẩu

Mức năng lượng mặc định là 1600W, thời gian nấu mặc định là 2 giờ. Quý khách có thể điều chỉnh mức năng lượng giữa 120W và 2000W bằng cách ấn nút “+” hoặc “-”. Thời gian hẹn giờ có thể được điều chỉnh giữa 1 phút và 3 giờ bằng cách ấn nút , sau đó ấn nút “+” hoặc “-” để đạt được mức thời gian mong muốn.


Chức năng giữ ấm

Mức năng lượng mặc định là 120W, thời gian nấu mặc định là 2 giờ. Quý khách không thể điều chỉnh mức năng lượng đối với chức năng giữ ấm. Thời gian hẹn giờ có thể được điều chỉnh giữa 1 phút và 3 giờ bằng cách ấn nút , sau đó ấn nút “+” hoặc “-” để đạt được mức thời gian mong muốn.

Đối với mẫu máy ETD29KC , ETD29MKB

Khi bếp đang ở chế độ chờ, ấn nút “+” hoặc nút “-” để bắt đầu đun nóng. Khi chuông báo vang lên và nút nguồn sáng, thiết bị đã bắt đầu đun nóng.

Mức năng lượng mặc định là 1600W, thời gian nấu mặc định là 2 giờ. Quý khách có thể điều chỉnh mức năng lượng giữa 120W và 2000W bằng cách ấn nút “+” hoặc “-”.

Thời gian hẹn giờ có thể được điều chỉnh giữa 1 phút và 3 giờ bằng cách ấn nút , sau đó ấn nút “+” hoặc “-” để đạt được mức thời gian mong muốn.

Thiết lập đồng hồ hẹn giờ

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

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

Khoảng thời gian có thể hẹn giờ là từ 1 phút tới 3 giờ. Sau khi quý khách thiết lập thời gian mong muốn, thời gian này sẽ được hiển thị trên màn hình LED, màn hình LED sẽ nhấp nháy trong vòng 5 giây trước khi đồng hồ bắt đầu đếm lùi. Ấn nút hẹn giờ một lần nữa để hủy bỏ chế độ hẹn giờ.

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

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

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

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

NHỮNG LỜI KHUYẾN VỀ NẤU NƯỚNG

Các loại đồ nấu dành cho bếp từ

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

Khóa thiết bị

Ấn đồng thời cả 2 nút "+" và "-" để khóa thiết lập của thiết bị. Đèn khóa trẻ em sẽ sáng.

Ấn và giữ đồng thời nút "+" và "-" trong vòng 3 giây để bỏ thiết lập chức năng khóa. Đèn khóa trẻ em sẽ tắt.

Tắt thiết bị

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

i Thông tin chung và lời khuyên

Loại bếp từ này được bán cùng với một chiếc nồi. Chiếc nồi này được thiết kế đặc biệt để có hiệu suất nấu ăn tốt nhất.

Loại nồi nấu phù hợp với bếp từ sẽ được nhà sản xuất bếp dán nhãn “phù hợp với bếp từ”.

Kiểm tra sự phù hợp

Nồi nấu được cho là phù hợp để nấu trên bếp từ nếu:

- Một lượng nước nhỏ được đun sôi trong một khoảng thời gian ngắn khi đặt nồi ở vùng nấu ăn và sử dụng mức năng lượng 9.

- Một mảnh nam châm có thể dính vào đáy của nồi nấu.

Nếu không có nồi nấu trên bếp hoặc nồi nấu không phù hợp, chuông báo sẽ kêu lên trong vòng 60 giây và sẽ tắt.

i Thông tin chung và lời khuyên

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

Đáy nồi nấu

Đáy của nồi nấu phải dày và hoàn toàn phẳng.

! Cảnh báo

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

Kích cỡ nồi nấu

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

i Thông tin chung và lời khuyên

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

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

! Cảnh báo

Chú ý! Nguy cơ bị phỏng từ lượng nhiệt còn sót lại.

Các đồ vật sắc nhọn và chất tẩy rửa có tính ăn mòn sẽ làm hư hại thiết bị.

Không để nước chảy vào lỗ hút khí và lỗ thoát khí. Chất tẩy rửa còn dư lại cũng có thể gây hư hại đến thiết bị.

Bảng điều khiển và mặt kính ceramic

Vết bẩn nhẹ: Vui lòng lau sạch mặt bếp bằng một mảnh vải mềm ẩm.

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

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng

1 Lau sạch bếp bằng một mảnh vải ẩm và nước ấm.

2. Lau khô thiết bị bằng một mảnh vải sạch.

Loại bỏ các mảng bám cứng đầu bằng chất tẩy rửa cho kính ceramic.

Một vài vết xước và vết bẩn tối màu trên mặt kính ceramic có thể không thể lau sạch. Tuy nhiên chúng không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị.

Nếu lá nhôm, các đồ vật làm từ nhựa hoặc thực phẩm/đồ uống có chứa lượng đường cao bị tan chảy trên mặt kính ceramic, chúng cần được lau sạch ngay lập tức trước khi bề mặt nguội đi, nếu không bề mặt bếp có thể bị rộp.

LƯU Ý: Thực phẩm chứa lượng đường cao không chỉ bao gồm mứt và hoa quả mà còn bao gồm cả rau củ như đậu, cà chua và cà rốt.

Thông tin chung và lời khuyên

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

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân dự đoán/Cách khắc phục	
Sau khi cắm điện, màn hình hiển thị mức năng lượng không sáng.	<ul style="list-style-type: none"> • Phích cắm không được cắm chặt vào ổ điện. • Công tắc, ổ điện, cầu chì và dây điện bị hư hại. 	
Màn hình hiển thị mức năng lượng sáng nhưng bếp không đun nóng.	<ul style="list-style-type: none"> • Chất liệu của nồi nấu không phù hợp. • Về các lí do khác, vui lòng liên hệ kĩ sư điện. 	
Bếp ngưng đun nóng đột ngột khi đang hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> • Nhiệt độ xung quanh quá cao. • Lỗ hút khí hoặc lỗ thoát khí bị chặn. • Điện áp nằm ngoài mức điện áp của thiết bị. • Thời gian hẹn giờ đã hết • Hệ thống bảo vệ hoạt động và đang thực hiện kiểm tra năng lượng. 	
Mã sự cố	E3, E6	Vui lòng chờ trong vài phút để nhiệt độ của thiết bị trở về mức bình thường. Ấn nút nguồn và bếp từ sẽ hoạt động bình thường.
	E7, E8	Vui lòng chờ trong vài phút, khi điện áp trở lại bình thường, bếp từ sẽ hoạt động bình thường.
	E1, E2, E4, E5, E6, EC	Vui lòng liên hệ kĩ sư điện.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

Mẫu máy	Điện áp áp dụng/ Tần số	Công suất định mức (W)	Kích thước	Trọng lượng (kg)
ETD29KC ETD29PKB ETD29PKR ETD29MKC ETD29MKB	220-240V ~ 50/60Hz	2000	358 x 280 x 62	2.3



Thông tin môi trường

RoHS
Compliant.

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

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

TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

<p>Thailand Call Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkok, Huay Kwang, Bangkok 10310 Office Tel: (+66 2) 7259100 Office Fax: (66 2) 7259299 Email: customercareshai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Domestic Toll Free: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel: (+60 3) 7843 5999 Office Fax: (+60 3) 7955 5511 Email: Malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia PT Electrolux Indonesia Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir, Jakarta Pusat 10160, Indonesia SMS : 0812 8088 8863 WA : 0811 8339 777 Hotline Service: 0804 111 9999 Email:customercaresid@electrolux.com Website: www.electrolux.co.id Diimport oleh PT Electrolux Indonesia</p>	<p>Philippines Domestic Toll Free: 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline: (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor, W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737-4756 Website: www.electrolux.com.ph Email: wecare@electrolux.com</p>
<p>Việt Nam Trung tâm Chăm Sóc Khách hàng (miễn phí): 1800-58-88-99 Điện thoại: (+84 8) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Vietnam Tòa nhà A&B, tầng 9 Số 76 đường Lê Lai – phường Bến Thành - quận 1 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Điện thoại: (+84 4) 391 5465 Fax: (+84 8) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore CUSTOMER CARE HOTLINE: (+65) 6507 8699 Electrolux SEA Pte Ltd 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Office Tel: (+65) 6507 8900 Office Fax: (+65) 6356 5489 Email: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. – Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

