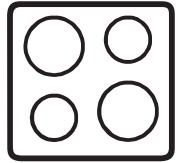


EHI645BF
EHI6355BF
EHI6453BF



EN Induction hob
TH เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

Installation & User manual 2
การติดตั้งและคู่มือผู้ใช้ 22

Enjoy peace of mind.

Register your appliance today.

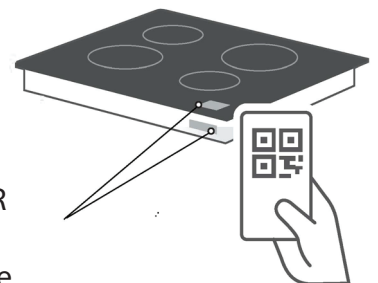
Stay updated on better living services,
safety notices and shop for accessories.

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.



CONGRATULATIONS

Thank you for purchasing an Electolux cooktop. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electolux.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Check for any damage or marks. If you find the appliance damaged or marked you must report it within 7 days to claim for damages under the manufacturer's warranty.

Before you use the appliance, we recommend that you read through the whole user manual which provides the description of the product and its functions. To avoid the risks that are always present when you use a gas appliance, it is important that the product is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

For future reference, please store this booklet in a safe place.

CONDITIONS OF USE

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotel/motel rooms and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments

BEFORE YOU CALL

Please ensure you read the instruction manual fully before you call for service, or a full service fee could be applicable.

Record model and serial number here:

Model number: _____

Serial number: _____

CONTENTS

Safety information.....	3
Product description	5
Operating instructions.....	7
Helpful hints and tips	11
Care and cleaning	15
Troubleshooting	16
Installation	18
Technical information	19
Warranty	20
Service center	21

SYMBOLS



WARNING!

This symbol indicates information concerning your personal safety.



CAUTION!

This symbol indicates information on how to avoid damaging the appliance.



IMPORTANT!

This symbol indicates tips and information about use of the appliance.



ENVIRONMENT!

This symbol indicates tips and information about economical and ecological use of the appliance.

IMPORTANT INFORMATION THAT MAY IMPACT YOUR MANUFACTURER'S WARRANTY

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under the Electolux manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on the Electolux manufacturer's warranty in the event that your product fault is due to failure to adhere this manual.

SAFETY INFORMATION

Please read the user manual carefully and store in a handy place for later reference. Pass the user manual on to possible new owners of the appliance.

Read the following carefully to avoid damage or injury.

NOTE: You must read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact your Customer Care Department.

The manufacturer will not accept liability, should these instructions or any other safety instructions incorporated in this book be ignored.

Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.

- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

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



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

SAFETY INFORMATION

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



Risk of 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.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Before spillage can become burnt on to the cooking surface, remove it with a damp cloth.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not let cookware boil dry to prevent damage to cookware and the ceramic glass.
- Do not cover the parts of the appliance with aluminium foil.

NOTE: Damage including broken glass or scratches caused by misuse outlined above is not covered under warranty.

Care and cleaning



Risk of damage to the appliance.

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

Disposal

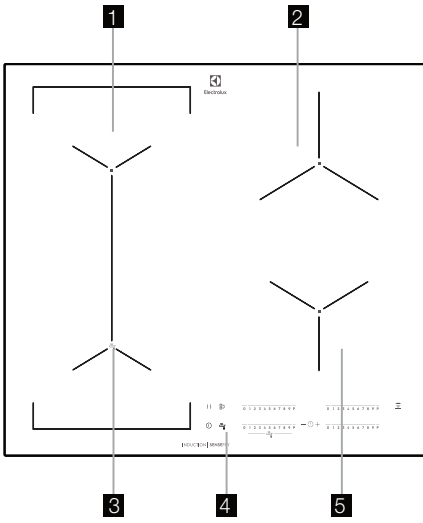


Risk of injury or suffocation.

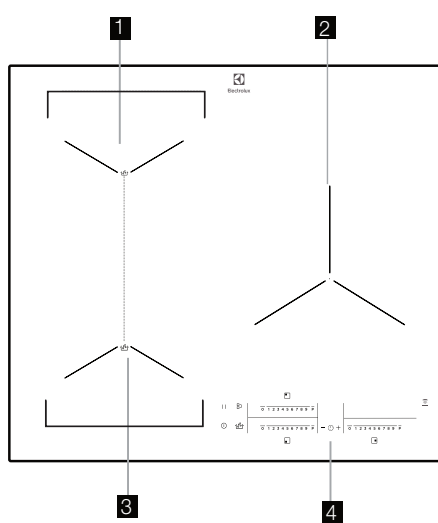
- Disconnect the appliance from the mains supply
- Cut off the mains cable and discard it.

PRODUCT DESCRIPTION

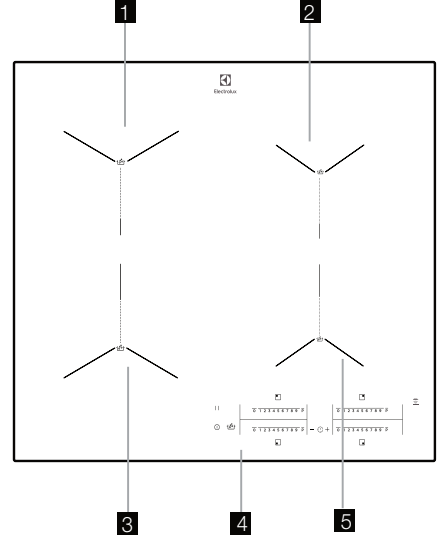
EHI645BF



EHI 6355BF



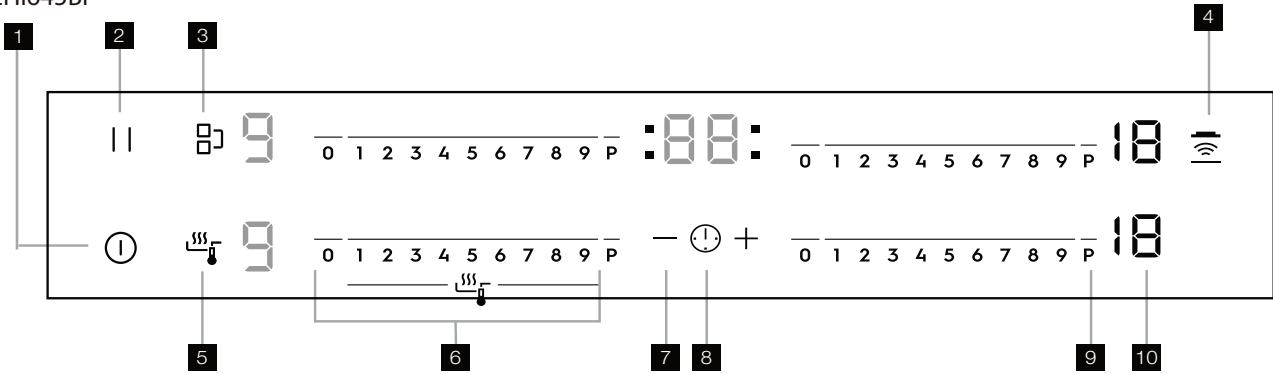
EHI64 53BF



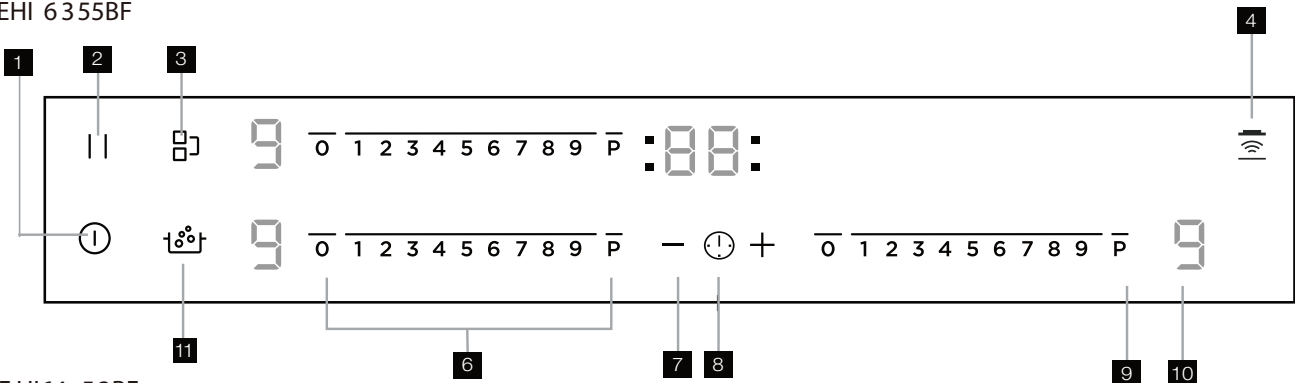
- 1** Induction cooking zone **2** Induction cooking zone **3** Induction cooking zone
- 4** Control panel **5** Induction cooking zone

Control panel layouts

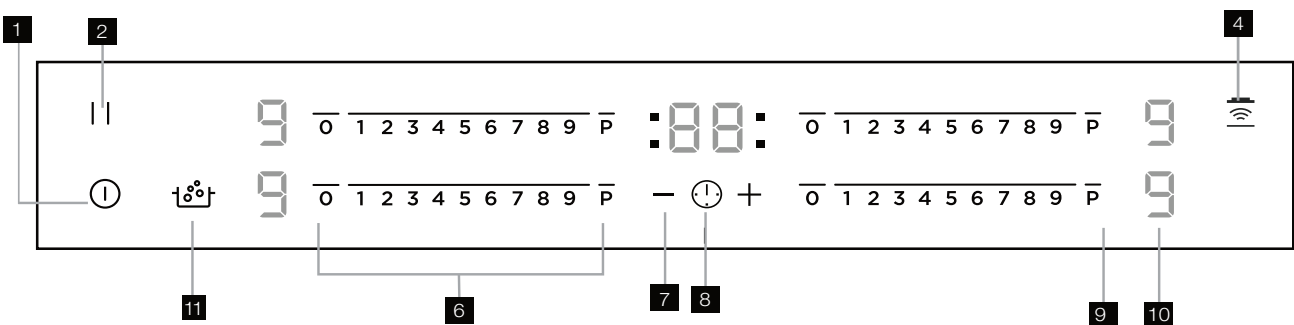
EHI645BF



EHI 6355BF



EHI64 53BF



	Sensor field	Function
1	①	To activate and deactivate the appliance
2		To lock / unlock the control panel Sets all operating zones to a keep warm setting
3	⏏	To activate the Bridge function
4	📶	To activate and deactivate the manual mode of the Hob2Hood function.
5	🍳	To activate the Sensefry function
6	Control bar	To set a heat setting
7	+ / -	To increase or decrease the time
8	⌚	To set the timer function
9	P	To activate the Power function
10	A heat setting display	To show the heat setting
11	🍲	To activate the Sense Boil function

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated
1 - 9	The cooking zone operates
	Sets all operating zones to a keep warm setting
R	The automatic heat up function operates
P	Power function operates
E + digit	There is a malfunction
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cook / stay warm / residual heat
L	Lock / The child safety function operates
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone
☐	The automatic switch off function operates

OptiHeat Control (3 step residual heat indicator)



WARNING

≡ / = / _ Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

On and off

Touch **1** for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic switch off

The function deactivates the appliance automatically if:

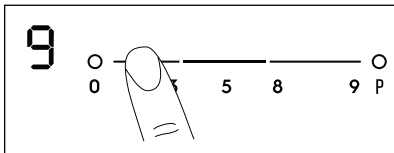
- All cooking zones are deactivated (**0**).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc). An acoustic signal sounds after some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol **E** comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time **0** comes on and the appliance deactivates. See the table below

Automatic switch off times

Heat setting	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

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



Bridge function (This function only applies to EHI645BF and EHI6355BF)

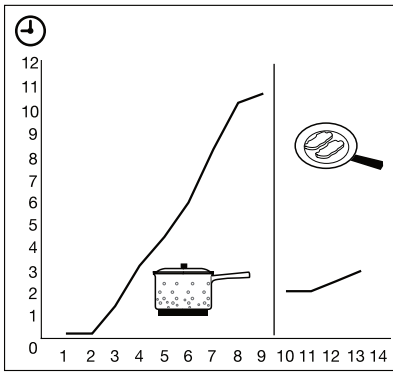
i IMPORTANT!

Use the Bridge Function with the Infinite Plancha accessory ¹⁾.

The Bridge Function connects the two left side cooking zones under the accessory and they operate as one. First set the heat setting for one of the cooking zones.

To activate the Bridge Function, touch **1**. To set or change the heat setting, touch one of the control sensors. **0** deactivate the Bridge Function, touch **1**. The cooking zones operate independently

Automatic heat up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the graphic), and then decreases to the necessary heat setting. To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch **P** (**P** comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds **P** comes on in the display. To stop the function change the heat setting.

Switching on and off the power function

The Power function makes max power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 5 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting **9**. To switch on, touch **P**, **P** comes on. To switch off, touch a heat setting between **1** and **9**.

Count down timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for one cooking session. **Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.** You can set the heat setting before or after you set the timer.

- To set the cooking zone: touch **1** again and again until the indicator of the required cooking zone comes on.
- Starting the Count Down Timer: touch **+** of the timer to set the time (**00** - **99** minutes). When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts down.
- Checking the remaining time: select the cooking zone with **1**. The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the remaining time.
- Changing the Count Down Timer: select the cooking zone with **1** touch **+** or **-**.

- Stopping the timer: select the cooking zone with **1**. Touch **-**. The remaining time counts backwards to **00**. The indicator of the cooking zone goes out. To switch off you can also touch **+** and **-** at the same time.
- When the time elapses, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone switches off.
- Stopping the sound: touch **1**.

Minute minder

You can use the timer as a Minute Minder while cooking zones are not operating. Touch **1**. Touch **+** or **-** of the timer to select the time. When the time elapses, the sound operates and **00** flashes.

- Stopping the sound: touch **1**.

Keep warm

The **II** function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (**1**). When **II** operates, you cannot change the heat setting.

II does not stop the timer function.

- To activate this function touch **II**. **II** comes on.
- To deactivate this function touch **II**. The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not **1**. It prevents an accidental change of the heat setting. First set the heat setting, then start this function touch **II** or **7**. The symbol **L** comes on for 4 seconds. The timer stays on. To stop this function touch **II** or **7**. The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob. Starting the child safety device:

- Start the hob with **1**. Do not set the heat settings.
- Touch **II** or **7** for 4 seconds. The symbol **L** comes on.
- Stop the hob with **1**.

Switching off the child safety device:

- Start the hob with **1**. Do not set the heat settings. Touch **II** or **7** for 4 seconds. The symbol **L** comes on.
- Stop the hob with **1**.

Overriding the child safety device for one cooking session:

- Start the hob with **1**. The symbol **L** comes on.
- Touch **II** or **7** for 4 seconds. Set the heat setting in less than 10 seconds. You can operate the hob.
- When you stop the hob with **1**, the child safety device operates again.

OPERATING INSTRUCTIONS

(CONTINUED)

Hob ²Hood

This is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infra-red signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.

IMPORTANT!

For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically






The default automatic mode from the factory is H5. You can change the automatic mode by following the instructions below. When you activate the hob the hood will adjust the fan speed automatically. Please note the below table is a guide, the fan speed varies depending on the temperature measured on the cooking zones of the cooktop which can be affected by the heat setting(s) selected as well as the size and volume of what you are cooking.

Automatic modes

	Automatic light	Boiling	Frying
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1. The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
2. The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
3. This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until  comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.





IMPORTANT!


To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.


When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Sense Boil [®] (This function only applies to EHI6355BF & EHI6453BF)

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

 If there is any residual heat  /  /  on the cooking zones you want to use, an acoustic signal is emitted and the function does not start.



1. Touch ON/OFF to activate the hob.
2. Touch  to activate the function.

A blinking  appears for cooking zones on which you can presently use the function.


3. Touch the control bar of any available cooking zone for which you want to start the function (between the heat setting 1-9).


The function starts.

If you do not choose any cooking zone within 5 seconds the function does not activate.

 Once the function starts the indicators above the  symbol come on one after another until the water reaches the boiling point


When the function detects the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat level automatically changes to 5.

If all cooking zones are already in use or there is some residual heat on all of them, the hob emits a beep sound, the indicators above  blink and the function does not start.

To deactivate the function touch  (the function deactivates and the heat setting goes down to 0) or touch the control bar and adjust the heat setting manually.

Hints & Tips for SenseBoil [®]

The function works best for boiling water and preparing potatoes.

 It does not work with cast iron and non-stick cookware, e.g. with a ceramic coating. Enamelled steel pots are recommended for achieving the best results while boiling potatoes.

Check if the pot you chose is suitable for SenseBoil[®] by monitoring the first cooking session.

To use SenseBoil[®] efficiently follow the advice below:

- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 or more than 5 litres of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.

- If you want to cook potatoes, make sure they are completely covered with water, but remember to leave at least one quarter of the pot empty.
- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes.
- Make sure you do not pack potatoes too tightly
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the appliance) when the function is running.
- If you want to use salt, add it after the water reaches the boiling point.
- The function may not work properly for water kettles and espresso pots.

Power management

All cooking zones are connected to one phase. See the illustrations.

- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds maximum electricity loading of the phase.
- The function divides the power between cooking zones.
- The function decreases the power of the first cooking zone.
- The heat setting display of the reduced zones alternates between the chosen heat setting and the reduced heat setting. After some time the heat setting display of the reduced zones stays on the reduced heat setting.

Power management with Power limitation



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

The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the first cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.

SenseFry function (This function only applies to EHI645BF)

This function lets you set a heat setting level to fry your food. The hob keeps the selected temperature automatically while frying. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary

To activate the function:

1. Put an empty pan on the left front cooking zone. Do not use a lid while using the function.
2. Press . The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to .
3. Set the best heat setting for the food you want to fry. Refer to the table in Hints and tips chapter. The indicators above the symbol start to "dash slowly". The zone is heating up.
4. Wait until the pan reaches the temperature you set. A signal sounds. All indicators above the symbol are on.
5. Put the food and some fat on the pan.

To deactivate the function:

Touch 0 of the left front cooking zone or touch .

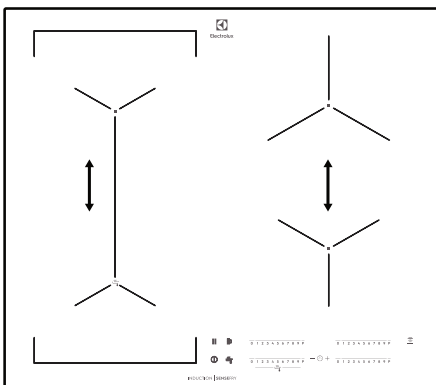
IMPORTANT!

You can set the function for the left front cooking zone of the hob.

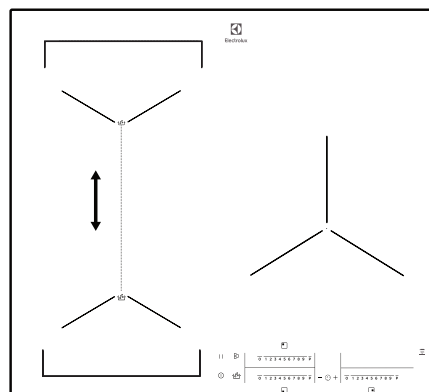
CAUTION!

Use laminated pans only with low heat setting level to prevent overheating and damage of the cookware.

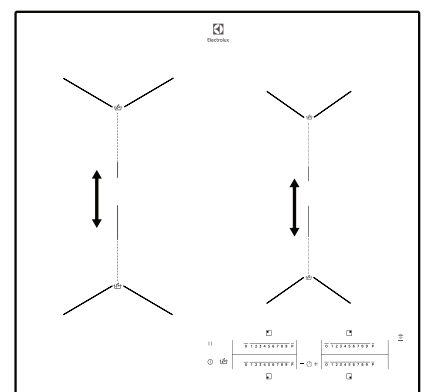
EHI6 45BF



EHI 6355BF







EHI6453BF



HELPFUL HINTS AND TIPS

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually to do that touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch .

IMPORTANT!

To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.

IMPORTANT!

The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

IMPORTANT!

INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware for induction cooking zones

WARNING!

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material:

- correct: cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with 'induction-ready' mark from the manufacturer).



- not correct: aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware is correct for an induction hob if:

Find the right cookware

Only magnetic pots and pans work with induction. Check to see if your cookware is compatible:

Place a magnet on the bottom of your pot or pan - if it clings firmly, the cookware will work with your cooktop.

Choose the right size pot or pan for the right cooking zone.



- ✓ **MAGNET STICKS**
Cookware base material has good magnetic characteristics



- ✗ **MAGNET FALLS**
Cookware base material is non-magnetic

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

IMPORTANT!

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

Use of the cooking zones

IMPORTANT!

Put the cookware on the cross which is on the surface that you cook. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you are using one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you are using high power levels.
- clicking: electric switching is occurring.
- hissing, buzzing: the fan is operating.

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

If unfamiliar with induction units please first compare the operating sounds of a demonstration model at your retailer before calling service. If a service call is placed and the sounds are normal you will be charged for the visit.

Energy saving



ENVIRONMENT!

HOW TO SAVE ENERGY

- If it is possible, always put the lids on the cookware
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.



IMPORTANT!

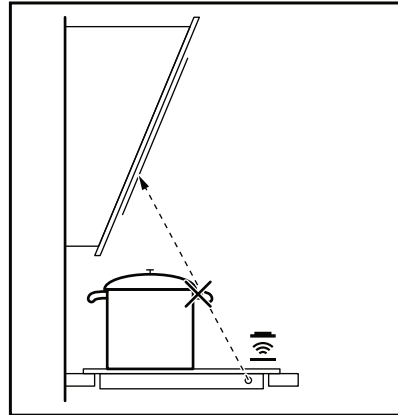
THE COOKING ZONE EFFICIENCY

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical data chapter

Hints and Tips for Hob²Hood function

When you operate the hob with Hob2Hood function:


- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle). (Hood in the picture is only an example).



IMPORTANT!

It may happen that other remote controlled appliances may block the signal. To avoid it do not operate the remote of the appliance and the hob at the same time.

Rangehoods with the Hob²Hood function

To find the full range of rangehoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux rangehoods that work with this function must have the symbol .

HELPFUL HINTS AND TIPS (CONTINUED)

Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power.

It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

IMPORTANT!

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
U 1	Keep cooked foods warm	as required	Cover	3%
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally	3-8%
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on	3-8%
3	Simmer rice and milk based dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through	8-13%
4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid	13-18%
5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. 1/4 L water for 750 g of potatoes	18-25%
5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 L liquid plus ingredients	18-25%
6-7	Gentle fry: escalope, veal cutlet, bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	25-45%
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through	45-64%
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips			100%
P	Boil large quantities of water Power management is activated.			

The Power function is suitable for heating large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (especially food that contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Hints and Tips for Sensefry function

To achieve the best results with the function:

- Start the function when the hob is cold (no manual heat up of the cookware is necessary).
- Use cookware made of stainless steel with sandwich bottom.
- Do not use cookware with embossment at the center of the bottom.

Examples of cooking applications for the function

The data in the tables shows examples of food for each heat setting level. The amount, thickness, quality and temperature (i.e. frozen) of the food have an influence on the correct heat setting level. Choose the heat setting level and adjustment that are the best for your cooking habits and pans.

Eggs heat setting level	Heat setting level
Omlette, fried eggs	1 - 3
Scrambled eggs	4 - 6

Fish	Heat setting level
Filet of fish, fish fingers, seafood	4 - 6

Meat	Heat setting level
Cutlet, chicken breast, turkey breast	1 - 3
Hamburger, meatball	2 - 4
Escalope, filet, steak medium / well done, fried sausages, minced meat	4 - 6
Steak rare	7 - 9

Vegetables	Heat setting level
Fried potatoes, raw	1 - 3
Fried potatoes patty	4 - 6
Vegetables	4 - 6

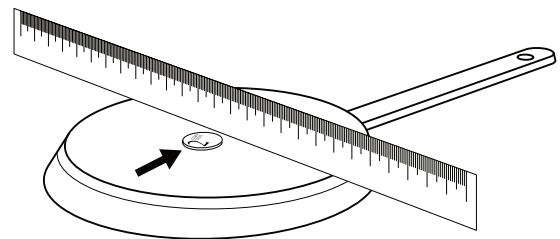
IMPORTANT!

Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the light pans but take more time to heat up.

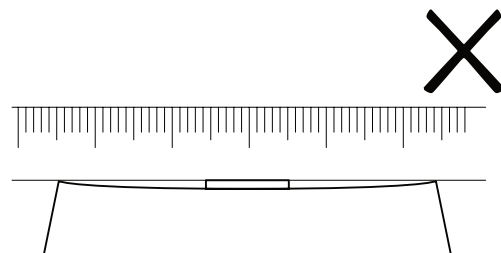
Correct pans for Fry Assist function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a 5 cent coin or something with similar thickness between the ruler and base of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



CARE AND CLEANING

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

i IMPORTANT!

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

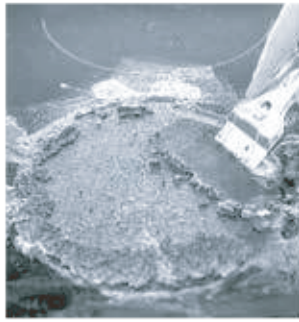
To remove the dirt

1. **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the residue can cause damage to the appliance. Use a cooktop scraper that is specially designed for use on ceramic glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.



If the deposit is minimal, simply wipe off with a dry cloth.

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



If the deposit does not clean off with any of the above mentioned methods, use a razor blade scraper, specially designed for glass ceramic cooktops.



If the deposit is more important, clean off with a moist, soapy sponge and rinse off.









Having successfully cleaned the cooktop, apply a glass ceramic cooktop conditioner which will protect the cooktop surface against any future stains, with a dry cloth or equivalent.



If the deposit does not clean off easily, use a non-abrasive scratch pad and a specially adapted glass ceramic cleaning product.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
Red rings, limescale or water rings, shiny metallic or other discolouration, scratches/shadows, bubbles or other miscellaneous marks or stains on ceramic glass cooktop surface.	Cooktop surface has not been cleaned correctly. Cleaning/ maintenance of the cooktop surface is not covered under warranty. If a service call is placed to clean the cooktop you will be charged for the visit.	Use a ceramic glass cleaner such as Cerapol.
Pitting of ceramic glass surface.	Spillovers of liquid with high sugar content.	These types of spills must be removed immediately with a special scraper for the glass. If not permanent damage to the cooktop glass can occur which is not covered under warranty
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> You touched 2 or more sensor fields at the same time. The keep warm function operates. There is water or fat stains on the control panel. 	<p>Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.</p> <p>Touch only one sensor field.</p> <p>Refer to the chapter "Operating instructions"</p> <p>Clean the control panel.</p>
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot. The highest heat setting is set.	<p>Let the cooking zone become sufficiently cool.</p> <p>The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.</p>
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
Hob ² Hood function does not work	Object interrupting signal between hob and the hood, or object covering the control panel.	Move items obstructing signal or covering control panel

The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "O°Sound control").
 comes on	The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Operating instructions".
 comes on	<ul style="list-style-type: none"> • No cookware on the cooking zone. • Incorrect cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. • The cookware do not cover the cross 	<p>Put cookware on the cooking zone.</p> <p>Use the correct cookware.</p> <p>Use larger diameter cookware.</p> <p>Cover the cross fully.</p>
 and number comes on	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to the customer service centre.
 comes on	There is an error in the appliance, because either the cookware boils dry or you've used incorrect cookware. Overheating protection for cooking zone operates. The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service centre. Give the data from the rating plate and an error message that comes on.

Make sure you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period.

The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

INSTALLATION



WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.



IMPORTANT!

BEFORE INSTALLATION

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

Model _____

PNC _____

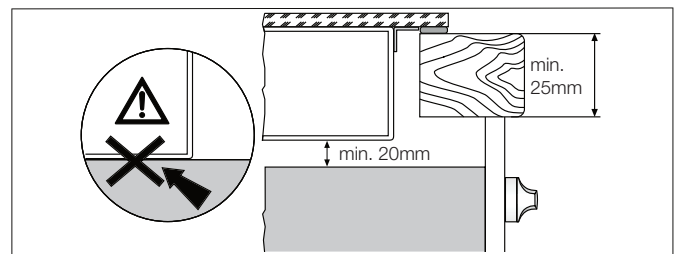
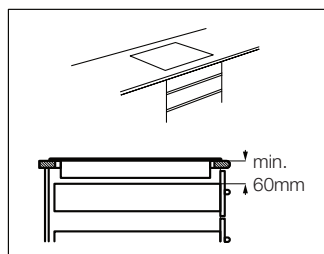
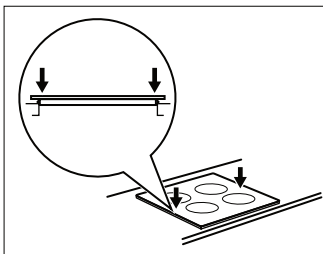
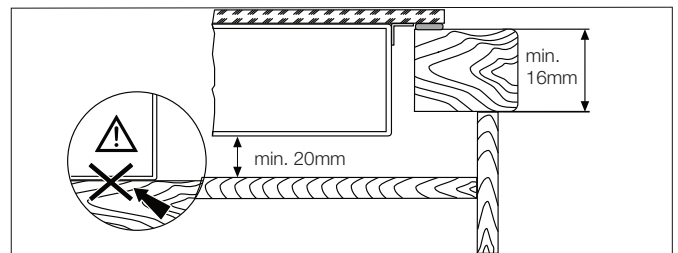
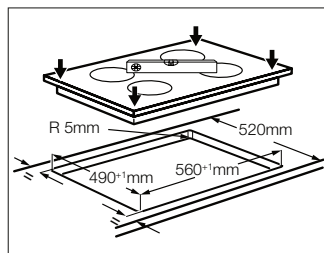
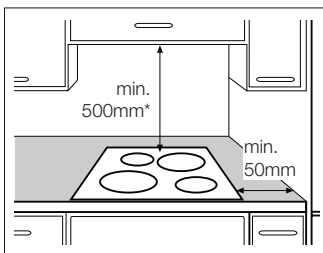
Serial number _____

Built-in appliances

Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

Connection cable

- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) 3 x 4mm² with an all-pole 32A breaker.
- The earth cord (green/yellow cable) must be 2cm longer than phase and neutral cable (blue and brown cables).



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

TECHNICAL INFORMATION

Model: _____

Ser.Nr: _____

ELECTROLUX

Voltage (volts)	220-240
Cycles (Hz)	50-60

EHI645BF Induction 7.4kW

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum Cookware diameter (mm)
Right front	1400 W	2500 W	4	125
Right rear	1800 W	2800 W	10	145
Left front	2300 W	3200 W	10	125
Left rear	2300 W	3200 W	10	125

EHI6355BF Induction 6.5kW

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
Right front	3500W	3700 W	10	245
Left front	2300 W	3200 W	10	125
Left rear	2300 W	3200 W	10	125


EHI6453BF Induction 6.5kW


Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
Right front	1400 W	2500 W	10	150
Right rear	1800 W	2800 W	10	125
Left front	2300 W	3600 W	10	150
Left rear	1800 W	2800 W	10	185

The power of the cooking zones can be different in some small ranges from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.



ENVIRONMENT!

Recycle the materials with the symbol .

Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling electrical and electronic appliance waste correctly. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux Warranty

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

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

All service work under this warranty must be undertaken by an authorized Electrolux Service Center

Any appliance or defective part replaced shall become the Company property. This warranty is in addition to your statutory and other legal rights. This warranty does not include maintenance, like cleaning of hood.

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

CUSTOMER CARE CENTER

<p>Indonesia Consumer Care Hotline: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building, Jl. Tanah Abang 2 No.42, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat, Indonesia 10160 Email: customercare@electrolux.co.id WA: 0811.8339.777</p>	<p>Singapore Consumer Care Center Tel: +(65) 6727 3699 Electrolux Sales Office and Service Center 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 679713 Email: customercare.sin@electrolux.com</p>
<p>Malaysia Consumer Care Center Tel: 1-300-88-1122 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Aman Perindustrian Tong Nam Seksyen 15, 40200 Shah Alam, Selangor, Malaysia Email: malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>Thailand Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetchaburi Road, Bangkok, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310 Office Tel: (+66 2) 725 9100 Office Fax: (+66 2) 725 9299 Email: customercarethai@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Consumer Care Hotline: +(852) 3193-9888 DCH Electrical Appliances Services Center 4/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong Email: customercare@dch.com.hk</p>	<p>Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899 Electrolux Vietnam Ltd. Unit 1&2, 10th Floor, Soyc Tower, 10 Mai Chi Tho Street, An Khanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncae@electrolux.com</p>

ขอแสดงความยินดี

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเตา Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนถึงประสบการณ์ระดับมืออาชีพและนวัตกรรมที่ส่งมอบมาหลายทศวรรษ ด้วยดีไซน์ที่ชาญฉลาดและทันสมัย ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาโดยคำนึงถึงคุณเป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ

ขอต้อนรับสู่โลกของ Electrolux

ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

ตรวจสอบความเสียหายหรือรอยตำหนิ หากพบว่าเครื่องมีความเสียหายหรือมีรอยตำหนิ ต้องแจ้งภายใน 7 วัน เพื่อขอเคลมความเสียหายภายใต้การรับประกันจากผู้ผลิต

ก่อนใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า เราขอแนะนำให้คุณอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้ให้ครบถ้วน ซึ่งจะอธิบายรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และฟังก์ชันการทำงานต่าง ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้เครื่องใช้แก๊ส จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องติดตั้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง และอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างละเอียด เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานผิดวิธีและอันตราย

สำหรับการอ้างอิงในอนาคต โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ปลอดภัย

เงื่อนไขการใช้งาน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือน และการใช้งานลักษณะคล้ายคลึงกัน เช่น:

- พื้นที่ครัวของพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสถานที่ทำงานอื่น ๆ
- บ้านในพื้นที่ทำการเกษตร
- สำหรับผู้ใช้งานในห้องพักของโรงแรม/โมเต็ล และในสภาพแวดล้อมที่พิกาศัยประเภทอื่น ๆ
- ที่พักแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์

ก่อนที่คุณจะโทรติดต่อศูนย์บริการ

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้อ่านคู่มือการใช้งานอย่างครบถ้วนก่อนติดต่อขอรับบริการ มิฉะนั้นอาจมีการเรียกเก็บค่าบริการเต็มจำนวน

บันทึกหมายเลขรุ่นและหมายเลขซีเรียลดังนี้:

หมายเลขรุ่น: _____

หมายเลขซีเรียล: _____

สารบัญ

ข้อมูลด้านความปลอดภัย	23
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	25
คำแนะนำการใช้งาน	27
คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์	31
การดูแลและทำความสะอาด	35
การแก้ไขปัญหา	36
การติดตั้ง	38
ข้อมูลทางเทคนิค	39
การรับประกัน	40
ศูนย์บริการ	41

สัญลักษณ์



คำเตือน!

สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยส่วนบุคคลของคุณ



ข้อควรระวัง!

สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลเกี่ยวกับการหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อเครื่องใช้



สำคัญ!

สัญลักษณ์นี้แสดงถึงคำแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้



สภาพแวดล้อม!

สัญลักษณ์นี้แสดงถึงคำแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ให้ประหยัดพลังงานและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลสำคัญที่อาจมีผลต่อการรับประกันจากผู้ผลิต

การปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้เป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพและความปลอดภัย การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้อย่างเคร่งครัด อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ความเสียหายต่อทรัพย์สิน และส่งผลกระทบต่อสิทธิในการเคลมภายใต้การรับประกันจากผู้ผลิต Electrolux ที่มาพร้อมผลิตภัณฑ์ คุณอาจไม่มีสิทธิ์ขอเคลมการรับประกันจากผู้ผลิต Electrolux หากความเสียหายของผลิตภัณฑ์เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคู่มือนี้

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและเก็บไว้ในที่ที่สะดวก สำหรับการอ้างอิงในภายหลัง โปรดส่งต่อคู่มือผู้ใช้นี้ให้กับเจ้าของใหม่ของเครื่องหากมีการเปลี่ยนมือ

กรุณาอ่านให้ครบถ้วนเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายหรือความเสียหาย
หมายเหตุ: คุณต้องอ่านคำเตือนเหล่านี้อย่างรอบคอบก่อนติดตั้งหรือใช้งานเครื่อง หากคุณต้องการความช่วยเหลือ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากมีการละเลยคำแนะนำในคู่มือนี้หรือคำแนะนำด้านความปลอดภัยอื่น ๆ ที่รวมอยู่ในหนังสือนี้

ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง



คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ ได้รับบาดเจ็บ หรือ ทุพพลภาพถาวร

- อย่าให้เด็กหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดด้านร่างกาย ประสบสัมผัสหรือสติปัญญา หรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์ในการใช้งาน ใช้อุปกรณ์นี้ บุคคลเหล่านี้ต้องได้รับการดูแลหรือคำแนะนำการใช้งานเครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นเครื่องนี้
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้ห่างจากเด็ก
- อย่าให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องใช้ในขณะใช้งานหรือขณะเครื่องยังเย็นไม่สนิท ชิ้นส่วนที่สามารถสัมผัสได้จะมีความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์ป้องกันเด็ก เราขอแนะนำให้คุณเปิดใช้งานอุปกรณ์ดังกล่าว

การติดตั้ง



คำเตือน!

ต้องติดตั้งเครื่องนี้โดยบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น

- แกะบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- ห้ามติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มาพร้อมกับเครื่อง
- รักษาระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเครื่องกับอุปกรณ์อื่น ๆ
- ใช้ความระมัดระวังทุกครั้งเคลื่อนย้ายเครื่องเนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก สวมถุงมือนิรภัยทุกครั้ง
- ปิดผนึกพื้นผิวตัดด้วยวัสดุเคลือบเพื่อป้องกันความชื้นที่อาจทำให้เกิดอาการบวมได้
- ป้องกันไม่ให้ด้านล่างของเครื่องสัมผัสกับไอน้ำและความชื้น
- ห้ามติดตั้งเครื่องใกล้กับประตูหรือหน้าต่าง การทำเช่นนี้เป็นที่ป้องกันการไม่ให้เครื่องคว่ำที่ร้อนหล่นลงมาจากเครื่องเมื่อประตูหรือหน้าต่างเปิดอยู่

- หากติดตั้งเครื่องเหนือลิ้นชัก ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องว่างระหว่างด้านล่างของเครื่องกับลิ้นชักด้านบนเพียงพอสำหรับการไหลเวียนของอากาศ
- ด้านล่างของเครื่องอาจร้อนได้ เราขอแนะนำให้ติดตั้งแผงกันที่ไม่ติดไฟไว้ด้านล่างเตา เพื่อป้องกันการเข้าถึงส่วนใต้ของเครื่อง

การใช้งาน



คำเตือน!

ความเสี่ยงในการบาดเจ็บ แผลไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต

- เครื่องนี้มิได้สำหรับใช้ในครัวเรือน
- ห้ามเปลี่ยนแปลงข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ห้ามใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกต่างหากเพื่อควบคุมการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- อย่าปล่อยให้เครื่องทิ้งไว้ขณะที่ยังทำงานอยู่
- ห้ามใช้งานเครื่องขณะมือเปียก หรือเมื่อเครื่องสัมผัสกับน้ำ
- ห้ามวางช้อนล้อมหรือฝ่ามือในโซนปรุงอาหาร อุปกรณ์เหล่านี้ร้อนได้
- ตั้งค่าโซนปรุงอาหารเป็น "ปิด" ทุกครั้งหลังใช้งาน เช่นเซอร์ตรวจสอบการวางหม้อหรือกระดกบนเตาอาจทำงานไม่ถูกต้องเสมอไป จึงควรตรวจสอบด้วยตนเองอีกครั้ง
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นพื้นผิวสำหรับการทำงานหรือเป็นพื้นผิวสำหรับการจัดเก็บสิ่งของ
- หากพบว่าพื้นผิวมีรอยร้าว ให้ตัดกระแสไฟฟ้าทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ใช้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจต้องรักษาระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากหัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำเมื่อใช้งานเครื่อง



คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้หรือการระเบิด

- โขมน้ำมันและน้ำมันเมื่อถูกความร้อนสามารถระเหยเป็นไอที่ติดไฟได้ พยายามให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ได้รับความร้อนอยู่ห่างจากโขมน้ำมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไอที่น้ำมันร้อนจัดระเหยออกมาอาจทำให้เกิดการเผาไหม้ที่เกิดขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วที่อาจมีเศษอาหารเหลืออยู่สามารถทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้ครั้งแรก

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

- ห้ามวางผลิตภัณฑ์ที่ตัดไฟได้หรือสิ่งของที่เปียกด้วยผลิตภัณฑ์ที่ตัดไฟได้ใกล้หรือบนเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดขึ้น ให้ถอดปลั๊กเครื่องใช้ และใช้ฝาปิดหรือผ้าดับเพลิงคลุมเปลวไฟแทน



คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อความเสียหายของเครื่อง

- พื้นกระจกเซรามิกอาจเสียหายได้หากมีวัตถุตกใส่
- ขอบของกระจกเซรามิกอาจแตกหรือบิ่นได้หากถูกรูดด้วยภาชนะ
- ภาชนะที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหล่อ หรือภาชนะที่มีพื้นผิวด้านล่างขรุขระ อาจทำให้พื้นกระจกเซรามิกเป็นรอยได้หากลากไปบนผิวเตา
- หากมีของหกบนเตา ควรเช็ดออกทันทีด้วยผ้าชุบน้ำ ก่อนที่คราบจะไหม้ติดพื้นผิว
- เพื่อป้องกันความเสียหายต่อภาชนะและพื้นกระจก ห้ามปล่อยให้มือหรือกระทะแห้งขณะกำลังต้ม
- ห้ามใช้หัวเตาปรุงอาหารโดยวางเครื่องครัวเปล่า ๆ หรือไม่มีเครื่องครัว
- อย่าปล่อยให้ภาชนะต้มแห้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อภาชนะและกระจกเซรามิก
- อย่าคลุมส่วนใดของอุปกรณ์ด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์

หมายเหตุ: ความเสียหาย เช่น กระจกแตกหรือเป็นรอยขีดข่วนจากการใช้งานผิดวิธีตามที่ระบุข้างต้น จะไม่อยู่ในการรับประกัน

การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อความเสียหายของเครื่อง

- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์เป็นประจำ เพื่อป้องกันพื้นผิวจากการเสื่อมสภาพ
- ห้ามใช้สเปรย์น้ำและไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีค่าเป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ตัวทำลาย หรือวัตถุที่เป็นโลหะ

การกำจัดทิ้ง



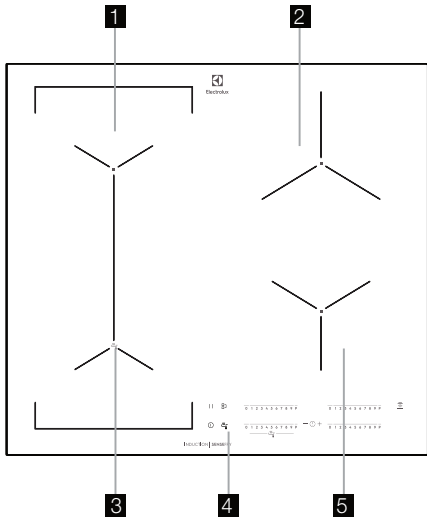
คำเตือน!

มีความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือการขาดอากาศหายใจ

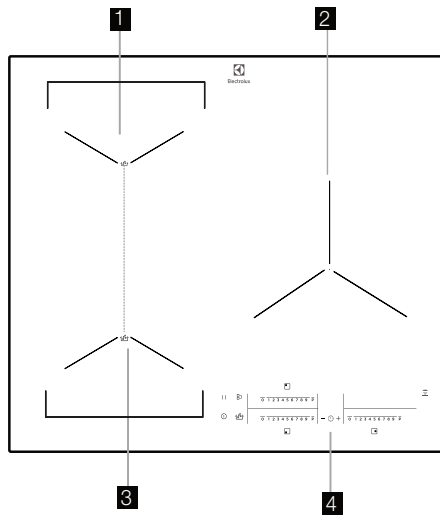
- ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ตัดสายไฟหลักออกและทิ้งอย่างเหมาะสม

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

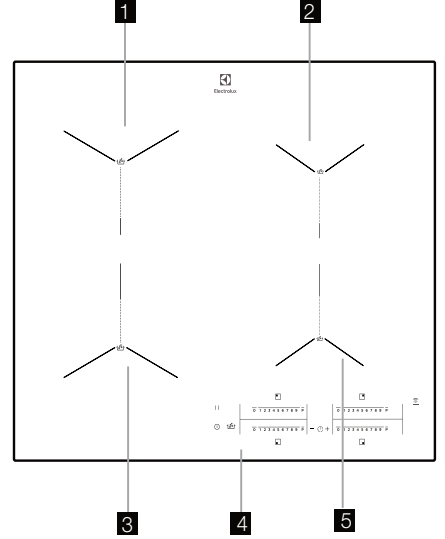
EHI645BF



EHI 6355BF



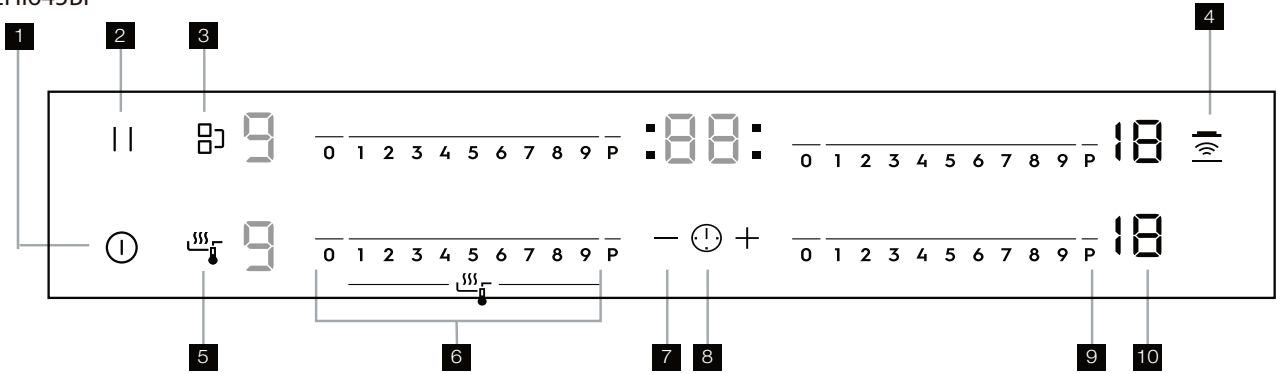
EHI64 53BF



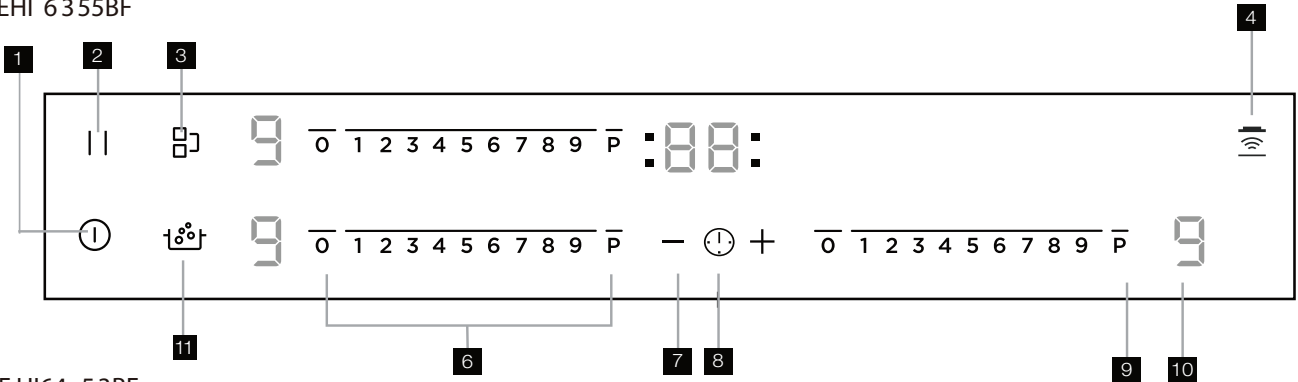
- 1 หัวเตาปรุงอาหาร
- 2 หัวเตาปรุงอาหาร
- 3 หัวเตาปรุงอาหาร
- 4 แผงควบคุม
- 5 หัวเตาปรุงอาหาร

ผังแผงควบคุม

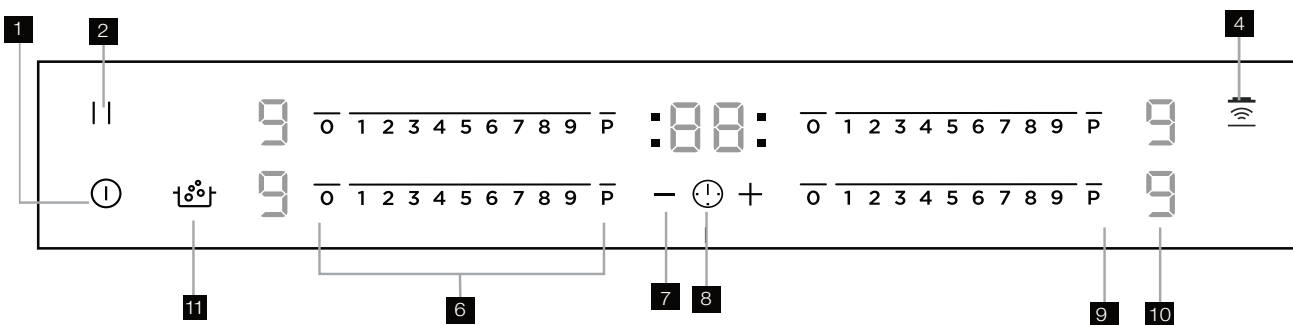
EHI645BF



EHI 6355BF



EHI64 53BF



	พินช์เซนเซอร์	ฟังก์ชัน
1	⓪	เพื่อเปิดและปิดใช้งานเครื่อง
2		เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม ตั้งค่าหัวเตาปรุงอาหารทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอุ่นต่อเนื่อง
3	Ⓜ	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันBridge
4	📶	เปิดและปิดของฟังก์ชันHob2Hood
5	🔌	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Sensefry
6	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน
7	+ / -	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
8	🕒	เพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
9	P	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันพลังงาน
10	จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน	เพื่อแสดงการตั้งค่าความร้อน
11	🔥	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันSense Boil

จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน

จอแสดงผล	คำอธิบาย
⓪	หัวเตาปรุงอาหารถูกปิดใช้งาน
Ⓜ - ⓑ	หัวเตาปรุงอาหารทำงาน
Ⓜ	ตั้งค่าหัวเตาปรุงอาหารทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอุ่นต่อเนื่อง
Ⓜ	ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติทำงาน
P	ฟังก์ชันพลังงานทำงาน
E + ตัวเลข	มีการทำงานผิดปกติ
≡ / = / -	OptiHeat Control (สัญญาณระบุความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน): ทำอาหารต่อ/อุ่น/ความร้อนตกค้าง
L	ล็อก/ฟังก์ชันป้องกันเด็กทำงาน
F	เครื่องครัวไม่ถูกต้องหรือเลิกเดินไปหรือไม่มีเครื่องครัวในหัวเตาปรุงอาหาร
-	ฟังก์ชันปิดการทำงานอัตโนมัติ

OptiHeat Control (สัญญาณระบุความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน)



คำเตือน

≡ / = / - ความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้จากความร้อนตกค้าง!

OptiHeat Control แสดงระดับความร้อนตกค้าง
หัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวนำทำให้เกิดความร้อนที่จำเป็นสำหรับการ
การปรุงอาหารโดยตรงที่ก้นเครื่องครัว
แก้วเซรามิกร้อนจากความร้อนของเครื่องครัว

คำแนะนำการใช้งาน

เปิดและปิด

แตะ ① เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดใช้งานเครื่อง

ปิดสวิตช์อัตโนมัติ

ฟังก์ชันจะปิดใช้งานเครื่องอัตโนมัติหาก:

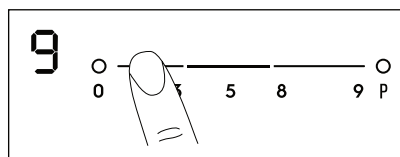
- หัวเตาปรุงอาหารทั้งหมดถูกปิดใช้งาน (②)
- คุณไม่ได้ตั้งค่าความร้อนหลังจากที่คุณเปิดใช้งานเครื่อง
- คุณทำของหกหรือวางของบางอย่างบนแผงควบคุมเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที (กระตะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง และเครื่องจะปิดใช้งาน นำของดังกล่าวออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เครื่องร้อนเกินไป (เช่น เมื่อกระตะเดือดจนแห้ง) รอให้หัวเตาปรุงอาหารเย็นลงก่อนใช้เครื่องอีกครั้ง
- คุณใช้เครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง สัญลักษณ์ ③ จะปรากฏขึ้น และหัวเตาปรุงอาหารจะปิดใช้งานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดใช้งานหัวเตาปรุงอาหารหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน หลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง ④ จะปรากฏขึ้น และเครื่องจะปิดใช้งาน ดูตารางด้านล่าง

เวลาปิดสวิตช์อัตโนมัติ

การตั้งค่าความร้อน	② ① - ②	③ - ④	⑤	⑥ - ⑨
หยุดหลังจาก	6 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	1.5 ชั่วโมง

การตั้งค่าความร้อน

แตะแถบควบคุมที่การตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือขวา หากจำเป็น ห้ามปล่อยก่อนที่คุณจะตั้งค่าความร้อนที่ถูกต้อง
จอแสดงผลแสดงการตั้งค่าความร้อน



ฟังก์ชัน Bridge (ฟังก์ชันนี้ใช้ได้กับรุ่น EHI645BF และ EHI6355BF เท่านั้น)

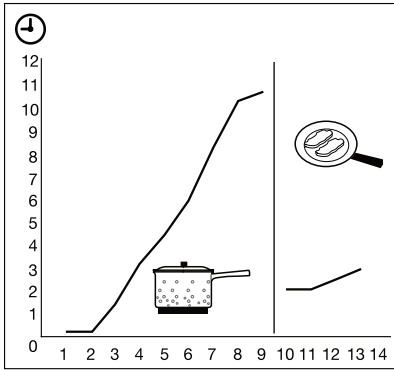
i สำคัญ!

ใช้ฟังก์ชันบริดจ์กับอุปกรณ์เสริม Infinite Plancha ¹⁾

ฟังก์ชันบริดจ์ใช้เชื่อมต่อหัวเตาปรุงอาหารด้านซ้ายสองหัวเตาด้วยอุปกรณ์เสริมและทำงานรวมกันเป็นหัวเตาเดียว ชั้นแรก ให้ตั้งค่าความร้อนสำหรับหัวเตาปรุงอาหารหัวเตาใดหัวเตาหนึ่ง

หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชัน Bridge ให้แตะ ⑦ หากต้องการตั้งค่าหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน ให้แตะ เซนเซอร์ควบคุมตัวใดตัวหนึ่ง หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันบริดจ์ ให้แตะ ⑧ จากนั้น หัวเตาปรุงอาหารจะทำงานแยกกัน

การเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ



คุณสามารถตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นในเวลาที่คุณสั่งได้ หากเปิดใช้งานฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนสูงสุดเป็นระยะเวลาหนึ่ง (ตั้งภาพ) แล้วจึงลดลงเป็นการตั้งค่าความร้อนที่จำเป็น หากต้องการเริ่มฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติสำหรับหัวเตาปรุงอาหาร:

1. แตะ **P** (**P** จะปรากฏในจอแสดงผล)
2. แตะการตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นทันที หลังจาก 3 วินาที (**II**) จะปรากฏในจอแสดงผล หากต้องการหยุดใช้งานฟังก์ชัน ให้เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน

การเปิดและปิดสวิตช์ฟังก์ชันพลังงาน

ฟังก์ชันพลังงานช่วยให้สามารถเพิ่มกำลังไฟในหัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวต่าง ๆ ได้ ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้งานได้นานที่สุดเป็นเวลา 5 นาที หลังจากนั้น หัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวน่าจะเปลี่ยนกลับไปเป็นการตั้งค่าความร้อน (**II**) โดยอัตโนมัติ หากต้องการเปิดสวิตช์ ให้แตะ **P** (**P**) จะปรากฏขึ้น หากต้องการปิดสวิตช์ ให้แตะการตั้งค่าความร้อนในช่วง (**I**) และ (**II**)

ตัวจับเวลาถอยหลัง

ใช้ตัวจับเวลาถอยหลังเพื่อกำหนดระยะเวลาที่หัวเตาปรุงอาหารจะทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง **คุณจะต้องเลือกหัวเตาปรุงอาหารก่อน จึงจะตั้งตัวจับเวลาถอยหลังได้** แต่สามารถตั้งค่าความร้อนก่อนหรือหลังตั้งตัวจับเวลาได้

- หากต้องการตั้งค่าหัวเตาปรุงอาหาร: แตะ **II** อีกครั้งจนกว่าไฟแสดงสถานะหัวเตาปรุงอาหารที่ต้องการจะปรากฏขึ้น
- การเริ่มตัวจับเวลาถอยหลัง: แตะ **+** ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา (**00** - **99** นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะหัวเตาปรุงอาหารกะพริบช้าลง เวลาจะนับถอยหลัง
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกหัวเตาปรุงอาหารที่มี **II** ไฟแสดงสถานะหัวเตาปรุงอาหารจะกะพริบเร็วขึ้น จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลือ
- การเปลี่ยนตัวจับเวลาถอยหลัง: เลือกหัวเตาปรุงอาหารที่มี **II** แตะ **+** หรือ **-**

- การหยุดตัวจับเวลา: เลือกหัวเตาปรุงอาหารที่มี **II** แตะ **-** เวลาที่เหลือจะนับถอยหลัง จนถึง **00** ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะดับลง คุณยังสามารถปิดสวิตช์โดยแตะ **+** และ **-** พร้อมกัน
- เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ โซนปรุงอาหารจะปิดลง
- การปิดเสียง: แตะ **II**

ตัวตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถใช้ตัวจับเวลาเป็นตัวตั้งเวลาเตือนในขณะที่หัวเตาปรุงอาหารไม่ทำงาน แตะ **II** แตะ **+** หรือ **-** ของตัวตั้งเวลาเพื่อเลือกช่วงเวลาที่ต้องการ เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ

- การปิดเสียง: แตะ **II**

อุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชัน **II** จะตั้งค่าหัวเตาปรุงอาหารทั้งหมดที่ทำงานเป็นการตั้งค่าความร้อนต่ำสุด (**II**) เมื่อ **II** ทำงาน คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าความร้อนได้

II ไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

- หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะ **II** (**II**) จะปรากฏขึ้น
- หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะ **II** การตั้งค่าความร้อนที่คุณตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

ล็อก

เมื่อหัวเตาปรุงอาหารทำงาน คุณสามารถล็อกแผงควบคุมได้ แต่ไม่ใช่ **II** ซึ่งช่วยป้องกันการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ ชั้นแรก ให้ตั้งค่าความร้อน หากต้องการเริ่มฟังก์ชันนี้ ให้แตะ **II** หรือ **II** สัญลักษณ์ **II** จะปรากฏเป็นเวลา 4 วินาที ตัวจับเวลาจะสว่างต่อเนื่อง หากต้องการหยุดฟังก์ชันนี้ ให้แตะ **II** หรือ **II** การตั้งค่าความร้อนที่คุณตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น เมื่อคุณหยุดการทำงานของเครื่อง ฟังก์ชันนี้ก็จะหยุดทำงานด้วย

อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ป้องกันการทำงานของเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ การเริ่มใช้งานอุปกรณ์ป้องกันเด็ก:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด **II** ห้ามตั้งค่าความร้อน
- แตะ **II** หรือ **II** ค้างไว้ 4 วินาที สัญลักษณ์ **II** จะปรากฏขึ้น
- หยุดการทำงานของเตาโดยกด **II**

การปิดสวิตช์อุปกรณ์ป้องกันเด็ก:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด **II** ห้ามตั้งค่าความร้อน แตะ **II** หรือ **II** ค้างไว้ 4 วินาที สัญลักษณ์ **II** จะปรากฏขึ้น
- หยุดการทำงานของเตาโดยกด **II**

การยกเลิกอุปกรณ์ป้องกันเด็กสำหรับการปรุงอาหารครั้งเดียว:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด **II** สัญลักษณ์ **II** จะปรากฏขึ้น
- แตะ **II** หรือ **II** ค้างไว้ 4 วินาที ตั้งค่าความร้อนในเวลาน้อยกว่า 10 วินาที คุณสามารถใช้งานเตาได้
- เมื่อคุณหยุดการทำงานของเตาโดยกด **II** อุปกรณ์ป้องกันเด็กจะทำงานอีกครั้ง

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

Hob2Hood

นี่คือฟังก์ชันอัตโนมัติขั้นสูงที่เชื่อมต่อเข้ากับเครื่องดูดควันแบบพิเศษ ทั้งเตาและเครื่องดูดควันจะมีตัวรับส่งสัญญาณอินฟราเรด ความเร็วของพัดลมจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติตามการตั้งค่าโหมด และอุณหภูมิของเครื่องครัวที่ร้อนที่สุดบนเตา คุณยังสามารถใช้งานพัดลมจากเตาด้วยตนเองได้อีกด้วย

i สำคัญ!

สำหรับเครื่องดูดควันส่วนใหญ่ ระบบการควบคุมจากระยะไกลจะถูกปิดใช้งานไว้ในตอนแรก ให้เปิดใช้งานก่อนที่คุณจะใช้ฟังก์ชันนี้ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาดูคู่มือการใช้งานเครื่องดูดควัน

การใช้งานฟังก์ชันโดยอัตโนมัติ

โหมดอัตโนมัติเริ่มต้นจากโรงงาน คือ H5 คุณสามารถเปลี่ยนโหมดอัตโนมัติได้โดยปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง เมื่อคุณเปิดใช้งานเตา เครื่องดูดควันจะปรับความเร็วพัดลมโดยอัตโนมัติ โปรดทราบว่าตารางด้านล่างนี้เป็นเพียงแนวทาง ความเร็วพัดลมจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่วัดได้บนโซนปรุงอาหารของเตา ซึ่งอาจได้รับผลกระทบจากการตั้งค่าความร้อนที่เลือก รวมถึงขนาด และปริมาณอาหารที่คุณกำลังปรุง

โหมดอัตโนมัติ

	ไฟอัตโนมัติ	การต้ม	การทอด
โหมด H0	ปิด	ปิด	ปิด
โหมด H1	เปิด	ปิด	ปิด
โหมด H2	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H3	เปิด	ปิด	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H4	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H5	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 2
โหมด H6	เปิด	ความเร็วพัดลม 2	ความเร็วพัดลม 3

- เตาจะตรวจจบบรรยากาศการต้ม และเปิดใช้งานความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติ
- เตาจะตรวจจบบรรยากาศการทอด และเปิดใช้งานความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติ
- โหมดนี้จะเปิดใช้งานพัดลมและไฟ โดยไม่ขึ้นกับอุณหภูมิ

การเปลี่ยนโหมดอัตโนมัติ

- ปิดใช้งานเครื่อง
- แตะ **1** เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลจะสว่างขึ้นและดับลง
- แตะ **2** เป็นเวลา 3 วินาที
- แตะ **3** สองสามครั้งจนกว่า **H** จะปรากฏขึ้น
- แตะ **+** ของตัวจับเวลาเพื่อเลือกโหมดอัตโนมัติ

i สำคัญ!

หากต้องการใช้งานเครื่องดูดควันโดยตรงบนแผงเครื่องดูดควัน ให้ปิดใช้งานโหมดอัตโนมัติของฟังก์ชัน

เมื่อคุณปรุงอาหารเสร็จ และปิดใช้งานเตา พัดลมเครื่องดูดควันอาจยังคงทำงานเป็นระยะเวลาหนึ่ง หลังจากนั้น ระบบจะปิดใช้งานพัดลมโดยอัตโนมัติและป้องกันไม่ให้คุณเปิดพัดลมโดยไม่ได้ตั้งใจเป็นเวลา 30 วินาทีหลังจากนั้น

SenseBoil * (ฟังก์ชันนี้ใช้ได้กับรุ่น EHI6355BF และ EHI6453BF เท่านั้น)

ฟังก์ชันนี้จะปรับอุณหภูมิโดยอัตโนมัติเพื่อป้องกันไม่ให้ น้ำล้นเมื่อถึงจุดเดือด

i หากมีความร้อนคงเหลือ **1** / **2** / **3** อยู่บนหัวเตาที่คุณต้องการใช้งาน ระบบจะส่งเสียงเตือนและฟังก์ชันจะไม่เริ่มทำงาน

- เปิดเตาด้วยปุ่ม ON/OFF
- แตะ **1** เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันสัญลักษณ์ **2** จะปรับบนหัวเตาที่สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้ในขณะที่ความร้อน 1-9)

ฟังก์ชันจะเริ่มทำงาน

หากไม่เลือกหัวเตาภายใน 5 วินาที ฟังก์ชันจะไม่เริ่มเปิดใช้งาน

i เมื่อเริ่มทำงานแล้ว ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์ **1** จะติดที่ละดวงจนกว่า น้ำจะถึงจุดเดือด

เมื่อระบบตรวจจบน้ำเดือด เตาส่งเสียงเตือน และระดับความร้อนจะปรับลงเป็นระดับ 5 โดยอัตโนมัติ

หากหัวเตาทั้งหมดกำลังใช้งานอยู่ หรือมีความร้อนคงเหลืออยู่ทุกหัวเตา เตาส่งเสียงเตือน ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์ **1** จะกะพริบ และฟังก์ชันจะไม่เริ่มทำงาน

หากต้องการยกเลิกฟังก์ชัน ให้แตะ **1** (ฟังก์ชันจะปิดใช้งานและระดับความร้อนจะลดลงเป็น 0) หรือแตะแถบควบคุมเพื่อปรับระดับความร้อนด้วยตนเอง

คำแนะนำและเคล็ดลับสำหรับ SenseBoil *

ฟังก์ชันนี้ทำงานได้ดีที่สุดสำหรับการต้มน้ำและต้มมันฝรั่ง

i ไม่สามารถใช้งานร่วมกับภาชนะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือเคลือบสารกันติด เช่น เคลือบเซรามิกได้ แนะนำให้ใช้หม้อเหล็กเคลือบอีนาเมลเพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการต้มมันฝรั่ง

ควรตรวจสอบว่าหม้อที่เลือกใช้งานได้กับ SenseBoil® หรือไม่ โดยสังเกตจากการทำอาหารครั้งแรก

เพื่อการใช้งาน SenseBoil® อย่างมีประสิทธิภาพ ควรทำตามคำแนะนำต่อไปนี้:

- เติมน้ำประปาเย็นลงในหม้อประมาณครึ่งหนึ่งถึงสามในสี่ของหม้อ โดยเว้นระยะจากขอบหม้อประมาณ 4 ซม. ห้ามใช้น้ำน้อยกว่า 1 ลิตร หรือมากกว่า 5 ลิตร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำ (หรือรวมมันฝรั่งด้วย) ควรมีน้ำหนักรวมระหว่าง 1-5 กก.
- หากต้องการต้มมันฝรั่ง ให้แน่ใจว่ามันฝรั่งถูกแช่น้ำทั้งหมด โดยเว้นที่ว่างอย่างน้อยหนึ่งในสี่ของหม้อ
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรต้มมันฝรั่งทิ้งหัว ไม่ปอกเปลือก และมีขนาดปานกลาง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอย่าอัดมันฝรั่งแน่นเกินไป

- หลีกเลี่ยงการเกิดแรงสั่นสะเทือนภายนอก (เช่น การใช้เครื่องปั่น หรือวางโทรศัพท์มือถือใกล้เตา) ขณะฟังก์ชันกำลังทำงาน
- หากต้องการเติมน้ำ ให้เติมห่างจากที่น้ำเดือดแล้ว
- ฟังก์ชันนี้อาจไม่ทำงานได้อย่างเหมาะสมกับกาน้ำและหม้อกึ่งกาแฟเอสเปรสโซ

การจัดการพลังงาน

โซนปรุงอาหารทั้งหมดเชื่อมต่อกับหนึ่งเฟส รูปภาพประกอบ

- ฟังก์ชันนี้จะเปิดใช้งานเมื่อโหลดไฟฟ้าทั้งหมดของโซนปรุงอาหารเกินโหลดไฟฟ้าสูงสุดของเฟส
- ฟังก์ชันนี้จะแบ่งพลังงานระหว่างโซนปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันนี้จะลดกำลังไฟของหัวเตาแรก
- จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนของโซนลดพลังงานจะสลับกันระหว่างการตั้งค่าความร้อนที่เลือกกับการตั้งค่าความร้อนที่ลดลง หลังจากผ่านไประยะหนึ่ง จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนของโซนลดพลังงานจะยังคงอยู่ที่การตั้งค่าความร้อนที่ลดลง

การจัดการพลังงานด้วยข้อจำกัดด้านพลังงาน



การจัดการพลังงานจะแบ่งพลังงานระหว่างหัวเตาปรุงอาหารสองหัวเตาเป็นคู่ (รูปภาพประกอบ)

ฟังก์ชันพลังงานจะเพิ่มพลังงานจนถึงระดับสูงสุดสำหรับหัวเตาปรุงอาหารหนึ่งหัวเตาเป็นคู่ พลังงานในหัวเตาปรุงอาหารแรกจะลดลงโดยอัตโนมัติ จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนสำหรับโซนลดพลังงานจะเปลี่ยนระหว่างสองระดับ

ฟังก์ชัน SenseFry (ฟังก์ชันนี้ใช้ได้กับรุ่น EHI645BF เท่านั้น)

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณตั้งค่าระดับความร้อนเพื่อทอดอาหารของคุณได้ เตาจะรักษาอุณหภูมิที่เลือกไว้โดยอัตโนมัติขณะทอด เมื่อตั้งค่าระดับความร้อนแล้ว ไม่จำเป็นต้องปรับอุณหภูมิด้วยตนเอง

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน:

1. วางกระทะเปล่าบนหัวเตาปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย ห้ามใช้ฝาปิดขณะใช้งานฟังก์ชัน
2. กด  ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์จะปรากฏ การตั้งค่าความร้อนจะถูกตั้งค่าเป็น 
3. ตั้งค่าความร้อนที่ดีที่สุดสำหรับอาหารที่คุณต้องการทอด ดูตารางในบทความแนะนำและเคล็ดลับ ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์เริ่มกะพริบอย่างช้า ๆ หัวเตากำลังร้อนขึ้น
4. ร้อนกว่ากระทะจะถึงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ สัญลักษณ์จะดับขึ้น ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์ทั้งหมดจะติด
5. ใส่อาหารและไขมันบางส่วนลงในกระทะ

การปิดใช้งานฟังก์ชัน:

แตะ 0 ของหัวเตาปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย หรือแตะ 

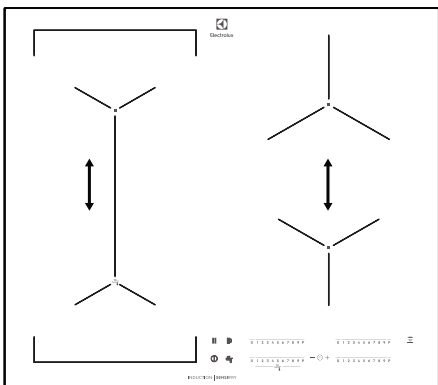
 **สำคัญ!**

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันสำหรับหัวเตาปรุงอาหารด้านหน้าด้านซ้ายของเตาได้

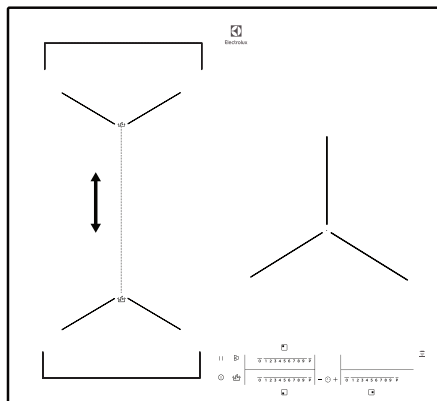
 **ข้อควรระวัง!**

ใช้กระทะเคลือบที่มีระดับการตั้งความร้อนต่ำเท่านั้นเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินไปและความเสียหายของเครื่องครัว

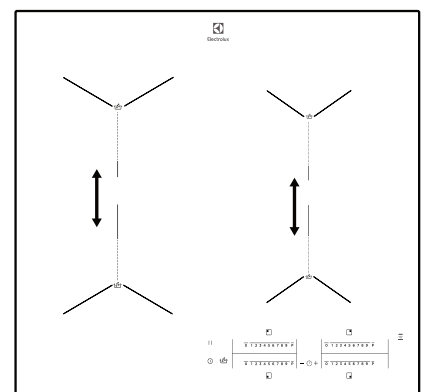
EHI6 45BF



EHI 6355BF







EHI6453BF



คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์

การใช้งานความเร็วพัดลมด้วยตนเอง

คุณยังสามารถใช้งานฟังก์ชันได้ด้วยตนเอง หากต้องการทำเช่นนั้น ให้แตะ  เมื่อเตาทำงาน การทำเช่นนี้จะปิดใช้งานการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันและช่วยให้คุณเปลี่ยนความเร็วพัดลมได้ด้วยตนเอง เมื่อคุณกด  คุณจะเพิ่มความเร็วพัดลมขึ้นหนึ่งระดับ เมื่อคุณไปถึงระดับแรงสุด แล้วกด  อีกครั้ง คุณจะตั้งค่าความเร็วพัดลมเป็น 0 ซึ่งเป็นการปิดใช้งานพัดลมเครื่องดูดควัน หากต้องการเริ่มพัดลมอีกครั้งด้วยความเร็วพัดลม 1 ให้แตะ 

i สำคัญ!

หากต้องการเปิดใช้งานการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชัน ให้ปิดใช้งานเตาและเปิดใช้งานอีกครั้ง

การเปิดใช้งานไฟ

คุณสามารถตั้งค่าเตาให้เปิดใช้งานไฟโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่คุณเปิดใช้งานเตา หากต้องการทำเช่นนั้น ให้ตั้งโหมดอัตโนมัติเป็น H1 - H6

i สำคัญ!

ไฟบนเครื่องดูดควันจะดับลง 2 นาทีหลังจากปิดใช้งานเตา

i สำคัญ!

หัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำ

สำหรับหัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำ สวมแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงทำให้เกิดความร้อนในเครื่องครัวอย่างรวดเร็ว

เครื่องครัวสำหรับโซนการปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำ

! คำเตือน!

ใช้โซนปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำกับเครื่องครัวที่เหมาะสม

วัสดุเครื่องครัว:

- เหมาะสม: เหล็กหล่อ, เหล็ก, เหล็กเคลือบ, สแตนเลสสตีล, ก้นทำจากหลายชั้น (มีเครื่องหมาย 'induction-ready' จากผู้ผลิต)



- ไม่เหมาะสม: อลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก เครื่องกระเบื้อง

เครื่องครัวเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำสามารถเดือดได้เร็วมาก ๆ ในหัวเตาที่ตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดึงไปที่ด้านล่างของเครื่องครัว

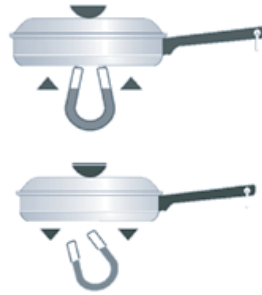
เครื่องครัวเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

ค้นหาเครื่องครัวที่เหมาะสม

เฉพาะหม้อและกระทะแม่เหล็กเท่านั้นที่ทำงานด้วยการเหนียวน้ำ ตรวจสอบดูว่าเครื่องครัวของคุณเข้ากันได้หรือไม่:

วางแม่เหล็กไว้ที่ด้านล่างของหม้อหรือกระทะ หากสามารถยึดแน่น เครื่องครัวก็สามารถใช้กับเตาได้

เลือกหม้อหรือกระทะที่มีขนาดเหมาะกับโซนปรุงอาหารที่เหมาะสม



- ✓ แท่งแม่เหล็ก
วัสดุฐานเครื่องครัวมี
คุณลักษณะทางแม่เหล็กที่ดี

- ✗ แม่เหล็กตก
วัสดุฐานเครื่องครัวไม่ใช่แม่เหล็ก

- น้ำสามารถเดือดได้เร็วมาก ๆ ในหัวเตาที่ตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดึงไปที่ด้านล่างของเครื่องครัว

i สำคัญ!

ก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนราบมากที่สุด

การใช้หัวเตาปรุงอาหาร

i สำคัญ!

วางเครื่องครัวบนไม้กักบากซึ่งอยู่บนพื้นผิวที่คุณปรุงอาหาร วางกับบนกักบากให้มิด ส่วนแม่เหล็กที่ก้นของเครื่องครัวต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. หัวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำจะปรับตามขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรุงอาหารด้วยเครื่องครัวขนาดใหญ่ได้สองหัวเตาปรุงอาหารในเวลาเดียวกัน

เสียงรบกวนระหว่างการใช้งาน

เสียงที่อาจได้ยินขณะใช้งาน

- เสียงแตก: เครื่องครัวทำจากวัสดุต่าง ๆ (โครงสร้างสำเร็จรูป)
- เสียงหวีด: คุณกำลังใช้หัวเตาปรุงอาหารอย่างน้อยหนึ่งหัวเตาที่มีระดับพลังงานสูงและเครื่องครัวทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างสำเร็จรูป)
- เสียงหึ่ง: คุณกำลังใช้ระดับพลังงานสูง
- เสียงคลิก: กำลังเกิดการสลับไฟฟ้า
- เสียงดังแฉะ: พัดลมกำลังทำงาน

เสียงเป็นเรื่องปกติและไม่ได้หมายถึงข้อบกพร่องใด ๆ

หากไม่คุ้นเคยกับหน่วยเหี่ยวหน้า กรุณาเปรียบเทียบเสียงการทำงานของรุ่นสาริตที่ร้านค้าปลีกของคุณก่อนโทรติดต่อฝ่ายบริการ หากมีการเรียกใช้บริการ และเสียงเป็นเรื่องปกติ คุณจะถูกรเรียกเก็บเงินสำหรับการเข้าพบ

การประหยัดพลังงาน



สภาพแวดล้อม!

วิธีประหยัดพลังงาน

- หากเป็นไปได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวเสมอ
- วางเครื่องครัวบนโซนปรุงอาหารก่อนคุณเริ่มใช้
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่อทำให้อาหารอุ่นหรือละลาย



สำคัญ!

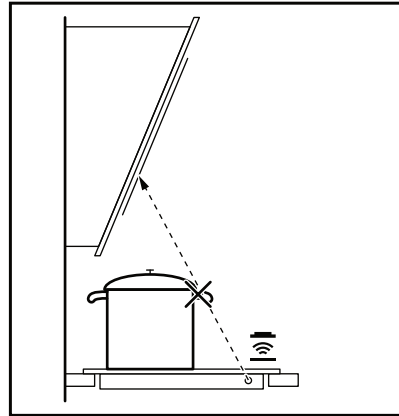
ประสิทธิภาพหัวเตาปรุงอาหาร

ประสิทธิภาพหัวเตาปรุงอาหารสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัว เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าชั้นต่ำจะได้รับพลังงานเพียงส่วนหนึ่งที่สร้างจากหัวเตาปรุงอาหาร สำหรับเส้นผ่านศูนย์กลางชั้นต่ำ กรุณาดูบทข้อมูลทางเทคนิค

เคล็ดลับการใช้งานฟังก์ชัน Hob²Hood

เมื่อใช้งานเตาร่วมกับฟังก์ชัน Hob²Hood:


- ป้องกันไม่ให้แผงเครื่องดูดควันสัมผัสแสงแดดโดยตรง
- ห้ามมองไฟฮาโลเจนบนแผงเครื่องดูดควัน
- ห้ามปิดแผงเตา
- อย่ารบกวนสัญญาณระหว่างเตากับเครื่องดูดควัน (เช่น ด้วยมือหรือที่จับเครื่องครัว) (เครื่องดูดควันในรูปภาพเป็นเพียงตัวอย่าง)



สำคัญ!

อาจเกิดขึ้นเพราะอุปกรณ์ควบคุมระยะไกลอื่น ๆ ปิดกั้นสัญญาณ เพื่อหลีกเลี่ยง ห้ามใช้งานรีโมทของเครื่องและเตาร่วมกัน

เครื่องดูดควันเหนือเตาที่มีฟังก์ชัน Hob²Hood

หากต้องการค้นหาเครื่องดูดควันเหนือเตาที่ใช้งานได้กับฟังก์ชันนี้ ให้ดูที่เว็บไซต์ผู้บริโภครของเรา เครื่องดูดควันเหนือเตาของ Electrolux ที่ทำงานร่วมกับฟังก์ชันนี้ต้องมีสัญลักษณ์ 

คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ (ต่อ)

ตัวอย่างโปรแกรมปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างการตั้งค่าความร้อนและการใช้พลังงานของโซนปรุงอาหารไม่ได้เป็นเชิงเส้น เมื่อคุณเพิ่มความร้อน การตั้งค่าจะไม่ใช่สัดส่วนกับการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของโซนปรุงอาหาร

ซึ่งหมายความว่าโซนปรุงอาหารที่มีการตั้งค่าความร้อนปานกลาง ใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง

i สำคัญ!

ข้อมูลในตารางมีไว้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่า ความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา	คำแนะนำ	การใช้พลังงานที่กำหนด
u 1	อุ่นอาหารปรุงสุก	ตามต้องการ	ฝาปิด	3%
1-2	ซอสออลีงแดซ, ละลาย: เนย ช็อกโกแลต เจลาติน	5-25 นาที	ผสมเป็นครั้งคราว	3-8%
1-2	ทำให้แข็งตัว: ไข่เจียวฟู ไข่อบ	10-40 นาที	ปรุงอาหารขณะเปิดฝา	3-8%
3	หุงข้าวและปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของนม การอุ่นอาหารพร้อมปรุง	25-50 นาที	เติมของเหลวอย่างน้อยสองเท่าของ ข้าว คนอาหารที่มีส่วนผสมของนม ระหว่างปรุง	8-13%
4	นึ่งผัก ปลา เนื้อ	20-45 นาที	เติมของเหลวประมาณช้อนโต๊ะ	13-18%
5	นึ่งมันฝรั่ง	20-60 นาที	ใช้น้ำสูงสุด 1/4 ลิตร ต่อมันฝรั่ง 750 ก.	18-25%
5	ปรุงอาหาร สตูว์ และซุปลิปริมาณที่มากขึ้น	60-150 นาที	ของเหลวสูงสุด 3 ลิตรพร้อมส่วน ผสม	18-25%
6-7	ทอดอาหารชิ้นเล็ก: ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ, กอร์ดงเบลอ, ชิ้นเนื้อ, ก้อนเนื้อสับ, ไส้กรอก, ตับ, รูส, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามจำเป็น	หมุนไปครั้งหนึ่ง	25-45%
7-8	ทอดอาหารชิ้นใหญ่ แฮชบราวน์, สเต็กเนื้อ ซี่โครง, สเต็ก	5-15 นาที	หมุนไปครั้งหนึ่ง	45-64%
9	ต้มน้ำปริมาณมาก ปรุงพาสต้า อย่างเนื้อ (สตูว์เนื้อวัว เนื้อตุ๋น) มันฝรั่งทอด			100%
P	ต้มน้ำปริมาณมาก เปิดใช้งานการจัดการพลังงานแล้ว			

ฟังก์ชันพลังงานเหมาะสำหรับการให้ความร้อนกับน้ำปริมาณมาก

ข้อมูลเกี่ยวกับอะครีลาไมด์

สำคัญ! ตามความรู้ทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด หากคุณปรุงอาหารจนไหม้ (โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้ง) อะครีลาไมด์อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ดังนั้น เราขอแนะนำให้ปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำสุด และอย่าปรุงให้อาหารไหม้มากเกินไป

คำแนะนำ

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดด้วยฟังก์ชัน:

- เริ่มฟังก์ชันเมื่อเตาเย็น (ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องครัวด้วยตนเอง)
- ใช้เครื่องครัวที่ทำจากสแตนเลสสตีลที่มีก้นสำเร็จรูป
- ห้ามใช้เครื่องครัวที่มีลายนูนตรงกลางก้น

ตัวอย่างโปรแกรมปรุงอาหารสำหรับฟังก์ชัน

ข้อมูลในตารางแสดงตัวอย่างอาหารสำหรับระดับการตั้งค่าความร้อนแต่ละระดับ ปริมาณ ความหนา คุณภาพ และอุณหภูมิ (เช่น การแช่แข็ง) ของอาหารมีผลต่อระดับการตั้งค่าความร้อนที่ต้อง เลือกระดับการตั้งค่าความร้อนและการปรับที่เหมาะสมที่สุดสำหรับพฤติกรรมในการทำอาหารและกระดะของคุณ

ระดับการตั้งค่าความร้อนสำหรับไข่	ระดับการตั้งค่าความร้อน
ไข่เจียว ไข่ทอด	1-3
ไข่คน	4-6

ปลา	ระดับการตั้งค่าความร้อน
เนื้อปลา พิชฟังก์เกอร์ อาหารทะเล	4-6

เนื้อ	ระดับการตั้งค่าความร้อน
ชิ้นเนื้อทอด อกไก่ อกไก่จวง	1-3
แฮมเบอร์เกอร์ ลูกชิ้น	2-4
ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ, เนื้อปลาแล้, สเต็กมีเดียม/สุกพอดี, ไข่รอกทอด, เนื้ออบ	4-6
สเต็กแรร์	7-9

ผัก	ระดับการตั้งค่าความร้อน
มันฝรั่งทอด, ถั่ว	1-3
มันฝรั่งทอดกรอบ	4-6
ผัก	4-6

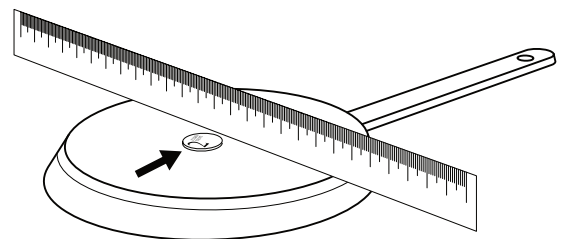
i สำคัญ!

กระดะขนาดต่าง ๆ อาจทำให้เวลาในการทำความร้อนต่างกัน กระดะหนักเก็บความร้อนได้มากกว่ากระดะเบา แต่ใช้เวลาในการทำให้ร้อนมากกว่า

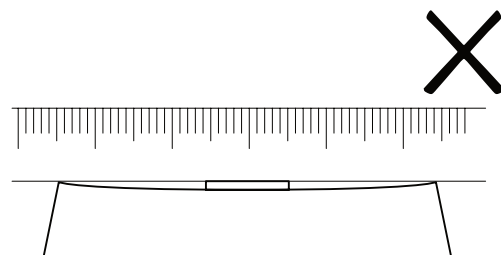
กระดะที่เหมาะสมสำหรับฟังก์ชัน Fry Assist

ใช้กระดะก้นแบนเท่านั้น วิธีตรวจสอบว่ากระดะเหมาะสมหรือไม่:

1. คว่ำกระดะลง
2. วางไม้บรรทัดบนก้นของกระดะ
3. ลองวางเหรียญ 5 หรืออะไรก็ตามที่มีความหนาใกล้เคียงกับระหว่างไม้บรรทัดกับฐานของกระดะ



- a. กระดะไม่เหมาะสม หากคุณสามารถวางเหรียญระหว่างไม้บรรทัดกับกระดะได้



การดูแลและทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ใช้เครื่องครัวที่มีถิ่นสะอาดอยู่เสมอ



สำคัญ!

รอยขีดข่วนหรือคราบดำบนแก้วเซรามิกไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

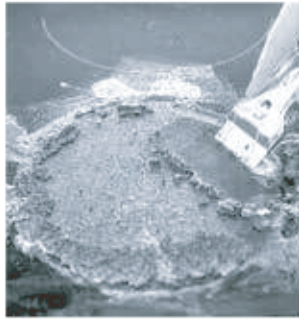
การจัดสิ่งสกปรก

1. **ขจัดแรงดัน:** พลาสติกละลาย ฟอยล์พลาสติก และอาหารที่มีน้ำตาล หากไม่ได้ทำความสะอาด สารตกค้างอาจทำให้เครื่องเสียหายได้ ใช้ที่ขูดเตาที่ออกแบบมาเป็นพิเศษสำหรับใช้กับแก้วเซรามิก วางที่ขูดบนพื้นผิวกระจกในมุมแหลมแล้วขยับใบมีดบนพื้นผิว



หากมีคราบสกปรกเหลือเล็กน้อย ให้ใช้ผ้าแห้งเช็ดออก

2. ขจัดออกหลังจากเครื่องเย็นพอแล้ว: คราบตะกรัน คราบ น้ำ ไขมัน คราบสกปรก การเปลี่ยนสีของโลหะเป็นมัน ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับแก้วเซรามิกหรือสแตนเลสสตีล
3. ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และน้ำยาทำความสะอาด
4. ในตอนท้าย ให้เช็ดเครื่องให้แห้งด้วยผ้าสะอาด



หากคราบสกปรกไม่สามารถขจัดออกด้วยวิธีการใด ๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ให้ใช้ที่ขูดแบบใบมีดที่ออกแบบมาเป็นพิเศษสำหรับเตาปรุงอาหารที่ทำจากแก้วเซรามิก



หากคราบสกปรกยังไม่หมด ให้ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำหมาด ๆ แล้วล้างออก



หลังจากทำความสะอาดเตาเรียบร้อยแล้ว ให้น้ำยาปรับสภาพเซรามิกแก้วซึ่งจะปกป้องพื้นผิวเตาจากคราบสกปรกใด ๆ ในอนาคต ด้วยผ้าแห้งหรือสิ่งที่เทียบเท่ากัน



หากคราบสกปรกไม่หลุดออกง่าย ๆ ให้ใช้แผ่นกันรอยขีดข่วนและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจกเซรามิกที่ดัดแปลงเป็นพิเศษ

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	แนวทางแก้ไข
คราบไขมัน คราบตะกรันหรือคราบน้ำ โลหะมันวาวหรือการเปลี่ยนสีอื่น ๆ รอยขีดข่วน/เงา ฟองอากาศหรือรอยหรือคราบต่าง ๆ บนพื้นผิวเตากระจกเซรามิก	พื้นผิวเตาไม่ได้รับการทำความสะอาดอย่างถูกต้อง การทำความสะอาด/การบำรุงรักษาพื้นผิวเตาไม่ได้อยู่ภายใต้การรับประกัน หากมีการเรียกใช้บริการทำความสะอาดเตา คุณจะถูกรเรียกเก็บเงินสำหรับการเข้าพบ	ใช้น้ำยาเช็ดกระจกเซรามิก เช่น Cerapol
รอยบวมของพื้นผิวแก้วเซรามิก	การรั่วไหลของของเหลวที่มีปริมาณน้ำตาสูง	ต้องขจัดคราบเหล่านี้ออกทันทีด้วยที่ขูดพิเศษสำหรับกระจก หากเกิดขึ้นชั่วคราว ความเสียหายต่อกระจกเตาอาจเกิดขึ้นซึ่งไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน
คุณไม่สามารถเปิดหรือใช้งานเครื่องได้	<ul style="list-style-type: none"> คุณแตะช่องเซนเซอร์ 2 ช่องหรือมากกว่านั้นพร้อมกัน ฟังก์ชันอุ่นเครื่องทำงาน มีคราบไขมันหรือไขมันที่แข็งติด 	<p>เปิดใช้งานเครื่องอีกครั้งแล้วตั้งค่าความร้อนภายในเวลาไม่ถึง 10 วินาที</p> <p>แตะช่องเซนเซอร์เพียงช่องเดียว</p> <p>ดูบท "คำแนะนำการใช้งาน" ทำความสะอาดแผงควบคุม</p>
สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และเครื่องจะปิดใช้งาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเครื่องจะปิดใช้งาน	คุณใส่บางอย่างลงในช่องเซนเซอร์หนึ่งช่องหรือมากกว่านั้น	นำวัตถุออกจากช่องเซนเซอร์
เครื่องปิดการใช้งาน	คุณใส่บางอย่างลงในช่องเซนเซอร์	นำวัตถุออกจากฟลัดเซนเซอร์
ไฟแสดงสถานะความร้อนตกค้างไม่ปรากฏ	หัวเตาปรุงอาหารไม่ร้อนเพราะทำงานเพียงช่วงเวลาสั้น ๆ	หากหัวเตาปรุงอาหารใช้เวลานานจนกว่าจะร้อนให้ติดต่อศูนย์บริการ
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	หัวเตาปรุงอาหารร้อน ตั้งค่าความร้อนสูงสุดแล้ว	ปล่อยให้หัวเตาปรุงอาหารเย็นเพียงพอ การตั้งค่าความร้อนสูงสุดมีกำลังเท่ากับฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ
การตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนระหว่างสองระดับ	การจัดการพลังงานถูกเปิดใช้งานแล้ว	ดู "การจัดการพลังงาน"
ฟังก์ชัน Hob ² Hood ไม่ทำงาน	วัตถุรบกวนสัญญาณระหว่างเตากับเครื่องดูดควัน หรือวัตถุที่ปิดแผงควบคุม	ย้ายสิ่งของที่กีดขวางสัญญาณหรือปิดแผงควบคุม
ช่องเซนเซอร์เริ่มร้อน	เครื่องครัวมีขนาดใหญ่เกินไปหรือคุณวางไว้ใกล้ตัวควบคุมมากเกินไป	วางเครื่องครัวขนาดใหญ่บนหัวเตาปรุงอาหารด้านหลัง หากจำเป็น
ไม่มีสัญญาณเมื่อคุณแตะช่องเซนเซอร์ของแผงควบคุม	สัญญาณถูกปิดใช้งาน	เปิดใช้งานสัญญาณ (ดู "การควบคุม O°Sound").

<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	ฟังก์ชันปิดสวิตช์อัตโนมัติกำลังทำงาน	ปิดใช้งานเครื่องและเปิดใช้งานอีกครั้ง
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	อุปกรณ์ป้องกันเด็กหรือฟังก์ชันล็อกทำงาน	ดูบท "คำแนะนำการใช้งาน"
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	<ul style="list-style-type: none"> ไม่มีเครื่องครัวในหิวเตาปรุงอาหาร เครื่องครัวไม่เหมาะสม: เส้นผ่านศูนย์กลางของก้นเครื่องครัวเล็กเกินไปสำหรับหิวเตาปรุงอาหาร เครื่องครัวปิดเครื่องหมายกอากาศไม่มีปิด 	<p>วางเครื่องครัวในหิวเตาปรุงอาหาร</p> <p>ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม</p> <p>ใช้เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่า</p> <p>วางกับบนก้นอากาศให้ปิด</p>
<input type="checkbox"/> และจำนวนจะปรากฏ	มีข้อผิดพลาดในเครื่อง	ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟเป็นระยะเวลาหนึ่ง ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าของบ้าน เชื่อมต่ออีกครั้ง หาก <input type="checkbox"/> ปรากฏอีกครั้ง ให้ติดต่อศูนย์บริการ
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	มีข้อผิดพลาดในเครื่อง เนื่องจากเครื่องครัวเดือดจนแห้งหรือคุณใช้เครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง ระบบป้องกันความร้อนสูงเกินไปสำหรับหิวเตาปรุงอาหาร ฟังก์ชันปิดสวิตช์อัตโนมัติกำลังทำงาน	ปิดใช้งานเครื่อง นำเครื่องครัวที่ร้อนออกจากฝาไปประมาณ 30 วินาที ให้เปิดใช้งานหิวเตาปรุงอาหารอีกครั้ง หากเครื่องครัวเกิดปัญหา ข้อความแสดงข้อผิดพลาดหายไปจากจอแสดงผล แต่ไฟแสดงสถานะความร้อนตกค้างยังมีอยู่ ปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงเพียงพอ แล้วดู "เครื่องครัวสำหรับหิวเตาปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำ" เพื่อดูว่าเครื่องครัวของคุณเข้ากันได้กับเครื่องหรือไม่

หากคุณลองวิธีแก้ปัญหาข้างต้นแล้วและไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการลูกค้าของคุณ ให้ข้อมูลจากป้ายแสดงและข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้งานเครื่องอย่างถูกต้อง หากไม่ใช่การใช้บริการโดยช่างฝ่ายบริการลูกค้าหรือตัวแทนจำหน่ายจะไม่เสียค่าใช้จ่าย รวมถึงในช่วงระยะเวลาการรับประกัน

คำแนะนำเกี่ยวกับการบริการลูกค้าและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในหนังสือรับประกัน

การติดตั้ง



คำเตือน!

ดูบท " ข้อมูลด้านความปลอดภัย "



สำคัญ!

ก่อนการติดตั้ง

ก่อนการติดตั้งเครื่อง ให้บันทึกข้อมูลด้านล่างจากป้ายแสดง ป้ายแสดงอยู่ที่ด้านล่างของตัวเครื่อง

รุ่น _____

PNC _____

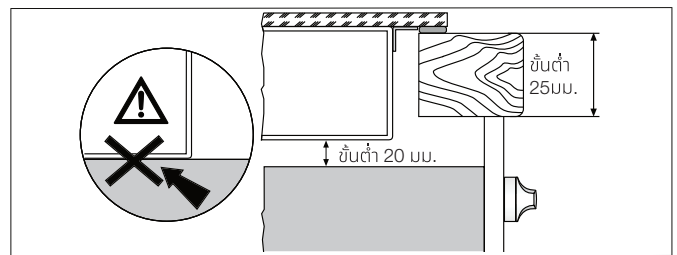
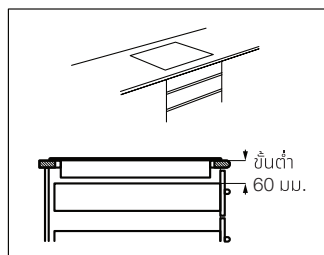
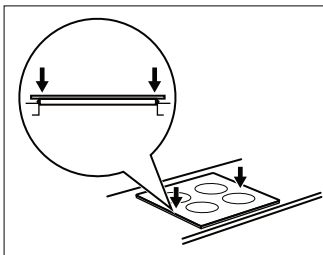
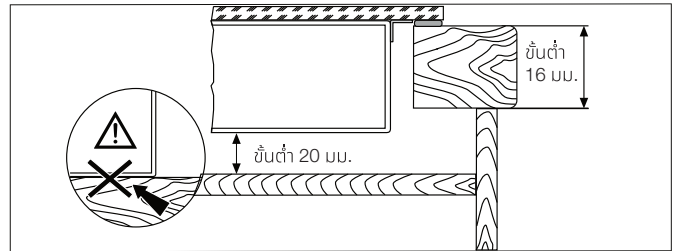
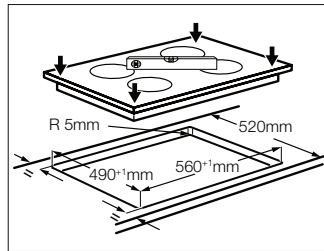
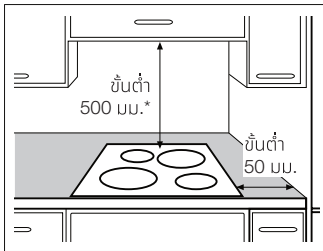
หมายเลขซีเรียล _____

เครื่องในตัว

ใช้เครื่องในตัวหลังจากที่คุณประกอบเครื่องเข้ากับยูนิตในตัวที่ถูกต้องและพื้นผิวการทำงานที่สอดคล้องกับมาตรฐานเท่านั้น

สายเคเบิลเชื่อมต่อ

- ใช้สายไฟหลักประเภท H05BB-F Tmax 90°C (หรือสูงกว่า) ขนาด 3 x 4 มม² พร้อมเบรกเกอร์รวม 32A
- สายดิน (สายเคเบิลสีเขียว/เหลือง) ต้องยาวกว่าสายเฟสและสายนิวทรัล 2 ซม. (สายเคเบิลสีน้ำเงินและสีน้ำตาล)



*หมายเหตุ: ระยะห่างต้องเป็นไปตามหรือเกินค่าขั้นต่ำที่แนะนำสำหรับทั้งเครื่องดูดควันเหนือเตาและเตา ดูคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตา

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น _____

หมายเลขซีเรียล _____

ELECTROLUX

แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
รอบ (Hz)	50-60

EHI645BF เตาแม่เหล็กไฟฟ้า 7.4 กิโลวัตต์

หัวเตาปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อนสูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้ (W)	ระยะเวลาฟังก์ชันพลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ด้านหน้าฝั่งขวา	1400 W	2500 W	4	125
ด้านหลังฝั่งขวา	1800 W	2800 W	10	145
ด้านหน้าฝั่งซ้าย	2300 W	3200 W	10	125
ด้านหลังฝั่งซ้าย	2300 W	3200 W	10	125

EHI6355BF เตาแม่เหล็กไฟฟ้า 6.5 กิโลวัตต์

หัวเตาปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อนสูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้ (W)	ระยะเวลาฟังก์ชันพลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ด้านหน้าฝั่งขวา	3500 W	3700 W	10	245
ด้านหน้าฝั่งซ้าย	2300 W	3200 W	10	125
ด้านหลังฝั่งซ้าย	2300 W	3200 W	10	125

EHI6453BF เตาแม่เหล็กไฟฟ้า 6.5 กิโลวัตต์

หัวเตาปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อนสูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้ (W)	ระยะเวลาฟังก์ชันพลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ด้านหน้าฝั่งขวา	1400 W	2500 W	10	150
ด้านหลังฝั่งขวา	1800 W	2800 W	10	125
ด้านหน้าฝั่งซ้าย	2300 W	3600 W	10	150
ด้านหลังฝั่งซ้าย	1800 W	2800 W	10	185

พลังงานของหัวเตาปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปในช่วงเล็ก ๆ บางช่วงจากข้อมูลในตาราง อาจเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของเครื่องครัว



สภาพแวดล้อม!

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์

ใส่บรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่บังคับใช้เพื่อรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์อย่างถูกต้อง ห้ามทิ้งเครื่องใช้ที่ทำเครื่องหมายด้วยสัญลักษณ์ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งผลิตภัณฑ์ไปที่โรงงานรีไซเคิลในพื้นที่ของคุณหรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

การรับประกันของ Electrolux

เรา Electrolux รับรองว่าหากภายในวันที่รับประกันของการซื้อเครื่องของ Electrolux หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของอุปกรณ์ดังกล่าว ได้รับการพิสูจน์ว่ามีข้อบกพร่องโดยเหตุผลเฉพาะจากฝีมือการผลิตหรือวัสดุที่ผิดพลาด เราจะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนวัสดุโดยไม่คิดค่าแรงหรือการขนส่งภายใต้เงื่อนไขที่ว่า:

- o เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานกับกระแสไฟฟ้าที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายกำกับเท่านั้น o เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานกับกระแสไฟฟ้าที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายกำกับเท่านั้น
- o เครื่องไม่ได้รับบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม ถอดแยกชิ้นส่วน หรือดัดแปลงโดยบุคคลใด ๆ ที่ไม่ได้รับอนุญาตจากเรา

งานบริการทั้งหมดภายใต้การรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของ Electrolux

เครื่องหรือชิ้นส่วนชำรุดใด ๆ ที่เปลี่ยนให้จะตกเป็นทรัพย์สินของบริษัท การรับประกันนี้เป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิ์ตามกฎหมายและสิทธิ์ทางกฎหมายอื่น ๆ ของคุณ การรับประกันนี้ไม่รวมถึงการบำรุงรักษา อย่างการทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

ผู้ผลิตสละความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้เครื่องอย่างเหมาะสม

ศูนย์ดูแลลูกค้า

<p>อินโดนีเซีย สายด่วนดูแลผู้บริโภครหัส: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building, Jl.Tanah Abang 2 No.42, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat, Indonesia 10160 อีเมล: customercare@electrolux.co.id WA: 0811.8339.777</p>	<p>สิงคโปร์ ศูนย์ดูแลผู้บริโภครหัส: +(65) 6727 3699 สำนักงานขายและศูนย์บริการ Electrolux 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 อีเมล: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>มาเลเซีย ศูนย์ดูแลผู้บริโภครหัส: 1-300-88-1122 ศูนย์ดูแลผู้บริโภครหัส ที่อยู่: ลีต C6, เลขที่ 28, จาลัน 15/22, ย่านอุตสาหกรรมเตียงนัม เซกซียัน 15, 40200 ซะฮ์อาลัม, เซอลาโงร์, ประเทศมาเลเซีย อีเมล: malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>ไทย ศูนย์ดูแลผู้บริโภครหัส: (+66 2) 725 9000 บริษัท อิเล็กโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด</p> <p>อาคาร Electrolux ชั้น 14 เลขที่ 1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ ประเทศไทย 10310 โทรสำนักงาน: (+66 2) 725 9100 แฟกซ์สำนักงาน: (+66 2) 725 9299 อีเมล: customercarethai@electrolux.com</p>
<p>ฮ่องกง สายด่วนดูแลผู้บริโภครหัส: +(852) 3193-9888 ศูนย์บริการเครื่องใช้ไฟฟ้า DCH 4/F, อาคาร DCH, 20 ถนนโค ซุง, เกาลูนเบย์, ฮ่องกง อีเมล: customercare@dch.com.hk</p>	<p>เวียดนาม ศูนย์ดูแลผู้บริโภครหัส: โทรฟรี: 1800 588 899 Electrolux Vietnam Ltd. Unit 1&2, 10th Floor, Soyc Tower, 10 Mai Chi Tho Street, An Khanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam โทรสำนักงาน: (+84 28) 3910 5465 แฟกซ์สำนักงาน: (+84 28) 3910 5470 อีเมล: vnccare@electrolux.com</p>

NOTES

NOTES

