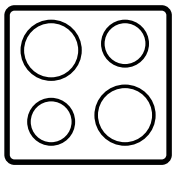
EHI7266BF
EHI8264BF



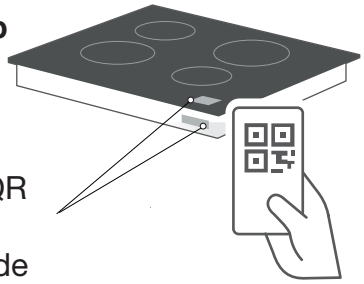
EN	Induction hob	Installation & User manual	2
VI	Bếp từ	Hướng dẫn lắp đặt & sử dụng	21
ภาษาไทย	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน	38

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

Contents

Safety instructions	2
Product description	4
Operating instructions	5
Helpful hints and tips	9
Care and cleaning	12
Trobleshooting	13
Installation	15
Technical Information	16
Electrolux Warranty	17
NOTE	18
Customer Care Center	19

CE

Subject to change without notice

Safety instructions

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

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

INSTALLATION

Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to in stall a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

Warning! Risk of fire and electrical shock.

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

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

USE

Warning! Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm 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.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

Warning! Risk of damage to the appliance.

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

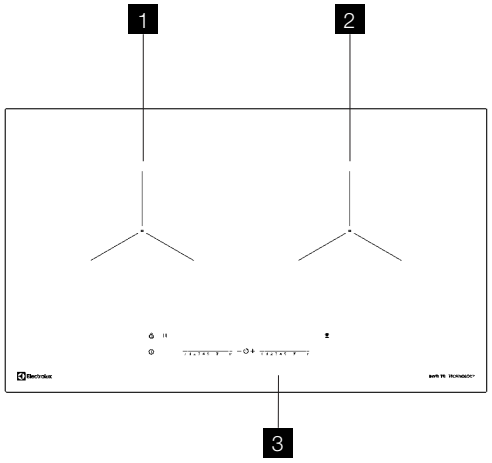
CARE AND CLEANING

Warning! Risk of damage to the appliance.

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

PRODUCT DESCRIPTION

EHI7266BF
EHI8264BF



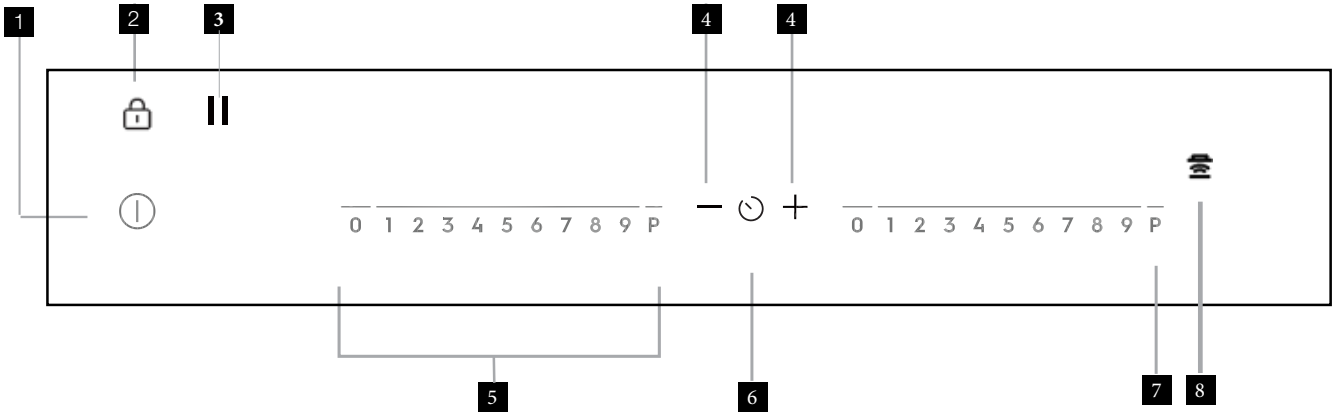
1 Induction cooking zone

2 Induction cooking zone

3 Control panel

Control panel layouts

EHI7266BF
EHI8264BF



	Sensor field	Function
1	⏻	To activate and deactivate the appliance
2	🔒	It locks/unlocks the control panel
3	II (Pause)	Sets all operating zones to a keep warm setting
4	+ / –	To increase or decrease the time
5	Control bar	To set a heat setting
6	⏲	To set the timer function
7	P	It activates the PowerBoost function
8		To activate and deactivate the manual mode of the Hob²Hood function

OPERATING INSTRUCTIONS

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated
1 - 9	The cooking zone operates
H	Sets all operating zones to a keep warm setting
A	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 (CONTINUED)

On and off

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

Automatic switch off

The function deactivates the appliance automatically if:

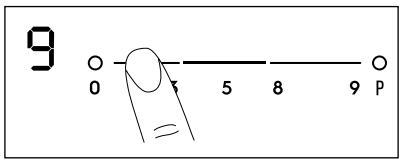
- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc). An acoustic signal sounds after some time and the appliance deactivates. Remove the 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 F 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 - comes on and the appliance deactivates. See the table below.

Automatic switch off times

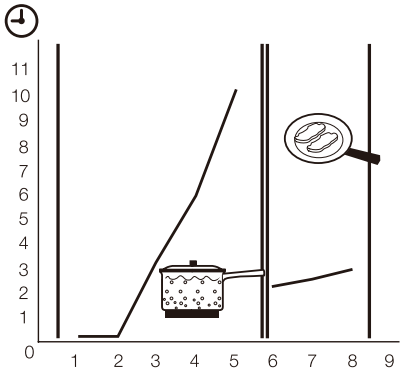
Heat setting	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

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.



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 A comes on in the display. To stop the function change the heat setting.

Switching on and off the power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 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 ⏲ 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 ⏲. The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the remaining time.
- Changing the Count Down Timer: select the cooking zone with ⏲ touch + or —.
- Stopping the timer: select the cooking zone with ⏲. 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 ⏲.

Minute minder

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

- Stopping the sound: touch ⏲.

Pause

The II function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (II). 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/child safety device

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

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

Switching off the child safety device:

- Start the hob with ⏻. Do not set the heat settings. Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol 0 comes on.
- Stop the hob with ⏻.

Overriding the child safety device for one cooking session:

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

Hob²Hood

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.

OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

Automatic modes

	AUTOMATIC LIGHT	BOILING 1)	FRYING 2)
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 3)	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 **ON/OFF** for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch for 3 seconds.
4. Touch a few times until H 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.

IMPORTANT

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.

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

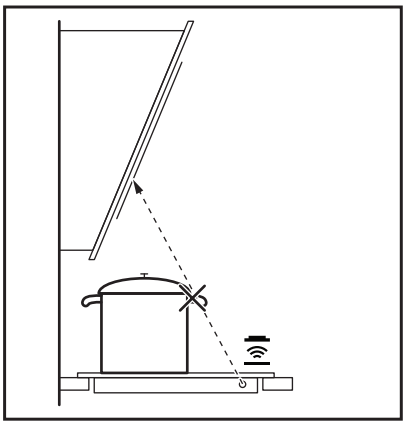
The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

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 panel.
- Do not interrupt signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle).

(Hood in the picture is only an example).



HELPFUL HINTS AND TIPS

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.

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.

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 occuring.
- 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.

HELPFUL HINTS AND TIPS (CONTINUED)

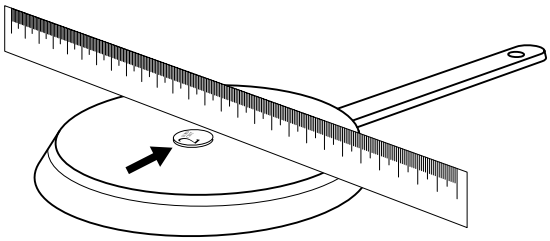
IMPORTANT!

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.

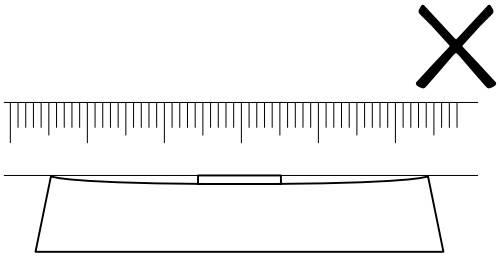
Correct pans for Fry Assist function

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.



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



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
II 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 cordon 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.

CARE AND CLEANING

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

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.
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 is minimal, simply wipe off with a dry 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.

TROBLESHOOTING

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.	• 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.	Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds. Touch only one sensor field. Refer to the chapter “Operating instructions” Clean the control panel.
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.	Let the cooking zone become sufficiently cool. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to “Power management”.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to “OffSound control”).
- comes on	The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
L comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter “Operating instructions”.

TROBLESHOOTING (CONTINUED)

Problem	Possible cause	Remedy
F comes on	• No cookware on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.
	• Incorrect cookware.	Use the correct cookware.
	• The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Use larger diameter cookware.
	• The cookware do not cover the cross.	Cover the cross fully.
E 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 E comes on again, speak to the customer service centre.
E4 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 instructions" 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_____

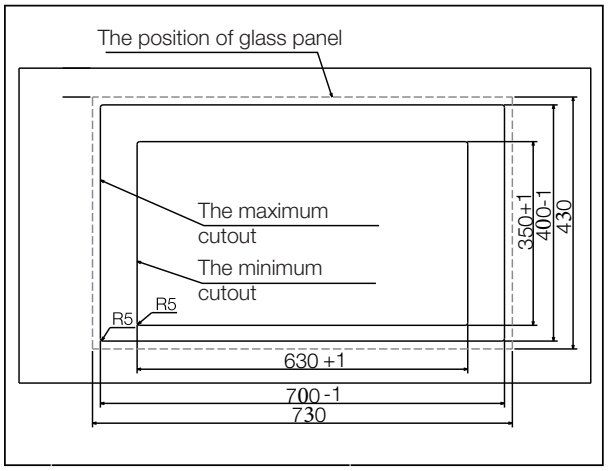
Built-in appliances

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

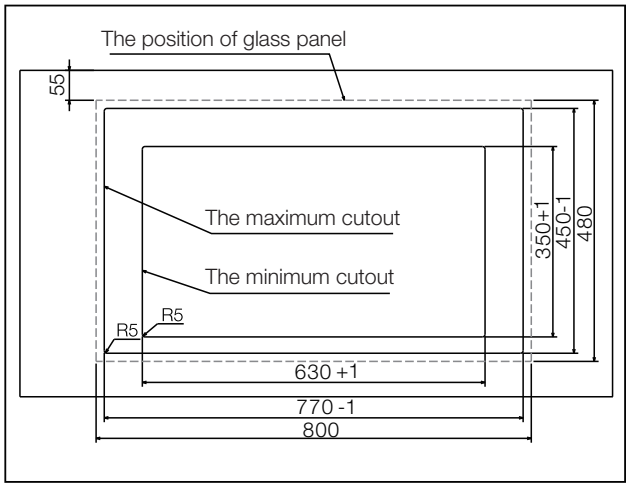
Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable, to replace the damaged cable, use the correct mains cable of H05V2V2-F or H05RR-F temperature rating 90°C(or higher) 3×2.5mm² with an all-pole 25A(for EHI7266BF) or 20A(for EHI8264BF) breaker.

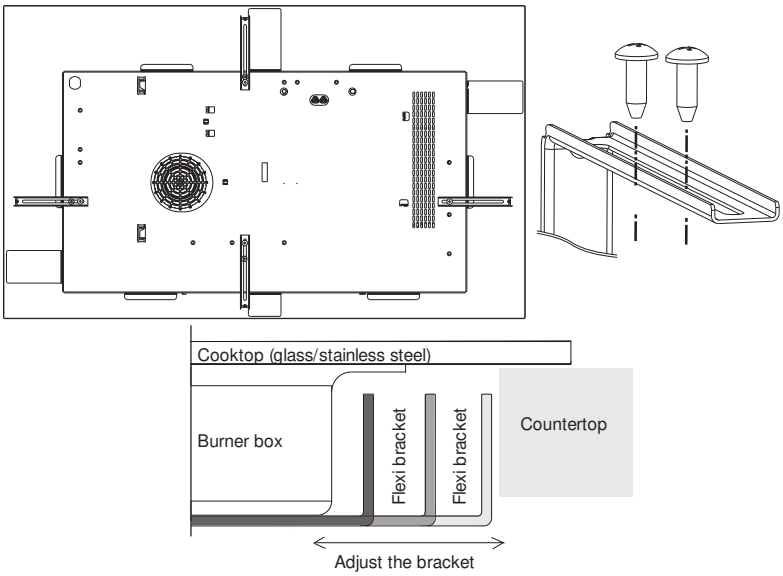
EHI7266BF

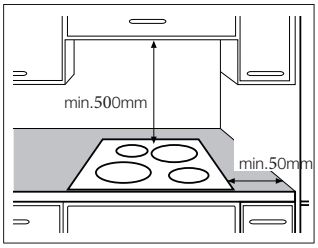


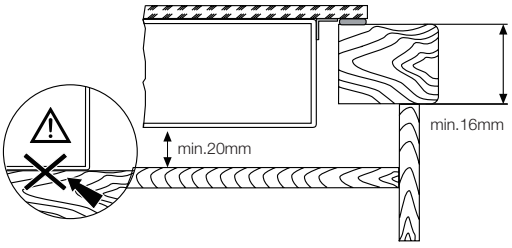
EHI8264BF

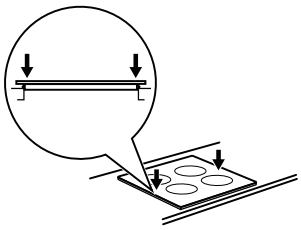


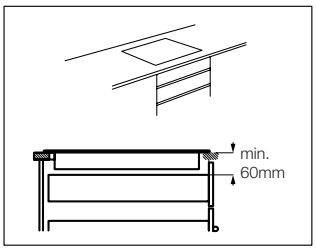
when cut out size above 635*355 use flexible bracket, Note: washer install between burnerbox and flexible bracket, and washer sharp side towards to burnerbox.

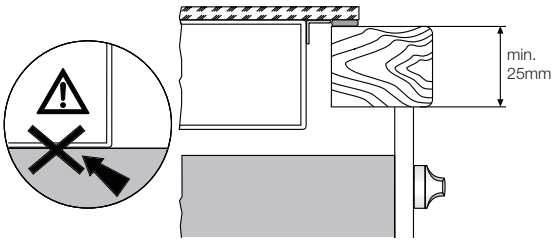












* Note:

- Installation diagram for reference only
- 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
Frequency(Hz)	50

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
left	1800 W	2800W	10	150-180
right	1800 W	2800W	10	150-180

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 labour, materials or carriage on condition that:

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

All service work under this 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.

NOTE

CUSTOMER CARE CENTER

Indonesia

Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT.
Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160
Email:customercare@electrolux.co.id SMS:
0812.8088.8863
WA : 0811.8339.777

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33,
No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel : (+60 3) 7843 5999
Office Fax : (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free:
1-800-10-845-CARE(2273)
Consumer Care Hotline: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc.
Unit B 12F Cyber Sigma Bldg,Lawton Avenue, McKinley West,Taguig, Philippines 1634
Trunkline: +63 2 7374757
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux Sales Office and Service Center
,
Singapore 579713
Email : customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel :(+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99
Tel: (+84 28) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Unit 1&2, 10th Floor, Sofic Tower,
10 Mai Chi Tho Street ,Thu Thiem Ward, Thu Duc City,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Office Tel: (+84 28) 3910 5465
Office Fax: (+84 28) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong

EHI7266BF
EHI8264BF

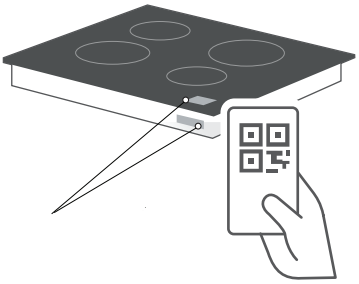
VI Bếp từ

Hướng dẫn lắp đặt & sử dụng

An tâm sử dụng.
Đăng ký thiết bị ngay hôm nay.

Luôn được cập nhật về các dịch vụ cuộc sống tiện nghi hơn, thông báo an toàn và mua sắm phụ kiện.

1. **Mở ứng dụng máy ảnh trên điện thoại thông minh hướng vào mã QR để quét.**
   Mã QR đăng ký sản phẩm nằm ở mặt trên hoặc mặt dưới của thiết bị.



2. **Nhấn vào thông báo hoặc liên kết để mở biểu mẫu đăng ký.**
3. **Điền đầy đủ thông tin của quý khách và an tâm sử dụng sản phẩm.**

Electrolux

Mục lục

Những chỉ dẫn an toàn 21
Mô tả sản phẩm 23
Hướng dẫn vận hành 24
Gợi ý và lời khuyên hữu ích 28
Vệ sinh và bảo dưỡng 31
Khắc phục sự cố 32
Lắp đặt 34
Thông số kỹ thuật 35
Chính sách bảo hành của Electrolux 36
Trung tâm Dịch vụ Khách hàng 37

CE

Thông tin có thể thay đổi mà không cần báo trước

Những chỉ dẫn an toàn

Xin quý khách vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về những thương tổn hay hư hại gây ra bởi việc lắp đặt và sử dụng không đúng cách. Vui lòng luôn giữ sách hướng dẫn sử dụng này kèm với sản phẩm để tiện tham khảo về sau.

AN TOÀN CHO TRẺ NHỎ VÀ NGƯỜI KHUYẾT TẬT

Cảnh báo! Nguy cơ ngạt thở, thương tích hoặc thương tật vĩnh viễn.

- Không để người, kể cả trẻ nhỏ, bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức sử dụng thiết bị. Họ phải được trông nom hoặc hướng dẫn cách sử dụng sản phẩm bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Không để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị.
- Cất tất cả bao bì của thiết bị ở ngoài tầm với của trẻ nhỏ.
- Chúng tôi khuyến cáo quý khách kích hoạt khóa an toàn trẻ em của thiết bị nếu có.

LẮP ĐẶT

Cảnh báo! Việc lắp đặt thiết bị phải do người có trình độ chuyên môn kỹ thuật thực hiện.

- Dỡ bỏ toàn bộ bao bì của thiết bị.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã bị hư hại.
- Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt đi kèm với thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các thiết bị khác.
- Phải luôn cẩn trọng khi di chuyển thiết bị vì thiết bị khá nặng. Luôn luôn đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển thiết bị.
- Bịt kín mặt cắt bằng chất trám chống thấm để tránh tích tụ hơi ẩm gây phồng rộp.
- Giữ cho đáy bếp không bị ẩm hoặc bị đọng hơi.
- Không đặt thiết bị ở gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ để tránh làm đổ nồi nấu mỗi khi mở cửa.
- Nếu thiết bị được đặt trên các ngăn kệ, đảm bảo rằng khoảng cách giữa đáy của thiết bị và ngăn kệ bên dưới đủ cho không khí có thể lưu thông.
- Bảo hành không áp dụng cho các thiết bị bị hư hại do thiếu không gian lưu thông khí.
- Đáy bếp có thể nóng lên.
  Chúng tôi khuyến cáo quý khách lắp một tấm chắn chống cháy bên dưới bếp để tránh bị chạm vào đáy bếp.

Kết nối điện

Cảnh báo! Nguy cơ hỏa hoạn và điện giật.

- Việc kết nối điện phải do thợ điện có chuyên môn thực hiện.
- Trước khi đấu nối dây điện, hãy đảm bảo cực chính của thiết bị đã ngắt điện.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt đúng cách. Ổ điện và phích cắm lỏng hoặc không phù hợp có thể khiến nhiệt độ ở cực điện bị quá nhiệt.

- Đảm bảo rằng thiết bị chống điện giật đã được lắp đặt.
- Khi kết nối thiết bị với các ổ cắm gần đó, không để dây điện chạm vào thiết bị hoặc dụng cụ nấu còn nóng.
- Không để dây điện bị rối.
- Sử dụng kẹp chống lực kéo để cố định dây điện.
- Sử dụng đúng loại dây điện chính.
- Đảm bảo rằng phích cắm và dây điện không bị hư hại. Hãy liên hệ với bên Dịch vụ hoặc thợ điện để thay thế dây điện bị hỏng.
- Hệ thống lắp đặt điện phải có thiết bị cách ly cho phép ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách ly phải có khoảng cách mở tiếp điểm tối thiểu 3 mm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách ly phù hợp: cầu dao tự ngắt bảo vệ đường dây, cầu chì (loại cầu chì có thể tháo ra khỏi giá đỡ), cầu dao tự ngắt chống rò điện và công tắc tơ.

SỬ DỤNG

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

- Sử dụng thiết bị này ở môi trường trong nhà.
- Không được tự ý thay đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Luôn trông chừng thiết bị khi thiết bị đang vận hành.
- Không vận hành thiết bị khi tay bị ướt hoặc khi thiết bị dính nước.
- Không để dao kéo hoặc nắp nồi lên mâm nhiệt để tránh bị nóng.
- Tắt mâm nhiệt sau mỗi lần nấu. Không phụ thuộc vào bộ cảm biến nhận diện nồi.
- Không sử dụng thiết bị làm bề mặt làm việc hoặc đựng đồ.
- Nếu bề mặt bị nứt, tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đặc biệt đối với bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương đương có chức năng bảo vệ các bộ phận mang điện.
- Cần theo dõi thiết bị khi đang nấu nướng. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.
- Việc nấu nướng trên bếp với mỡ và dầu mà không giám sát có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn.
- Người sử dụng mang máy trợ tim phải đứng cách mâm nhiệt tối thiểu 30 cm khi bếp đang hoạt động.

Cảnh báo! Nguy cơ hỏa hoạn hoặc cháy nổ.

- Khi được đun nóng, hơi thoát ra từ dầu mỡ có thể gây cháy. Chú ý để các ngọn lửa hoặc các vật nóng cách xa bếp khi quý khách nấu đồ ăn có chứa dầu mỡ.
- Hơi thoát ra từ dầu nóng có thể bất ngờ bốc cháy.
- Dầu ăn đã qua sử dụng có thể chứa cặn thức ăn và có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn so với dầu mới sử dụng lần đầu.
- Không để sản phẩm dễ cháy nổ hoặc đồ vật dính chất dễ cháy nổ lên trên hoặc gần thiết bị.

Cảnh báo! Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Không đặt xoong nồi nóng lên bảng điều khiển.
- Không để xoong nồi cạn nước khi đun.
- Tránh làm rơi đồ vật hoặc xoong nồi lên bếp. Bề mặt bếp có thể bị hư hại.
- Không kích hoạt mâm nhiệt khi xoong nồi trống hoặc khi không có xoong nồi trên mâm nhiệt.
- Không để giấy bạc lên thiết bị.
- Xoong nồi bằng gang hoặc nhôm có đáy bị hỏng có thể làm xước bề mặt kính. Phải luôn nhấc thẳng những loại nồi này lên khi cần di chuyển chúng trên bề mặt nấu.

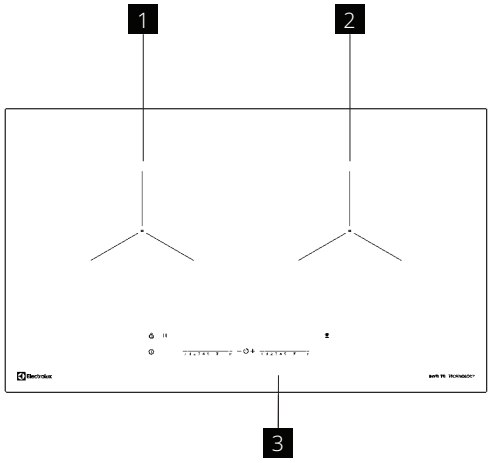
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Cảnh báo! Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Vệ sinh thiết bị thường xuyên để tránh hư hại bề mặt bếp.
- Không sử dụng bình xịt hoặc hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Vệ sinh thiết bị bằng khăn mềm và ẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng chất ăn mòn, miếng chà xát có tính mài mòn, dung môi hoặc các đồ vật kim loại để vệ sinh sản phẩm.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

EHI7266BF
EHI8264BF



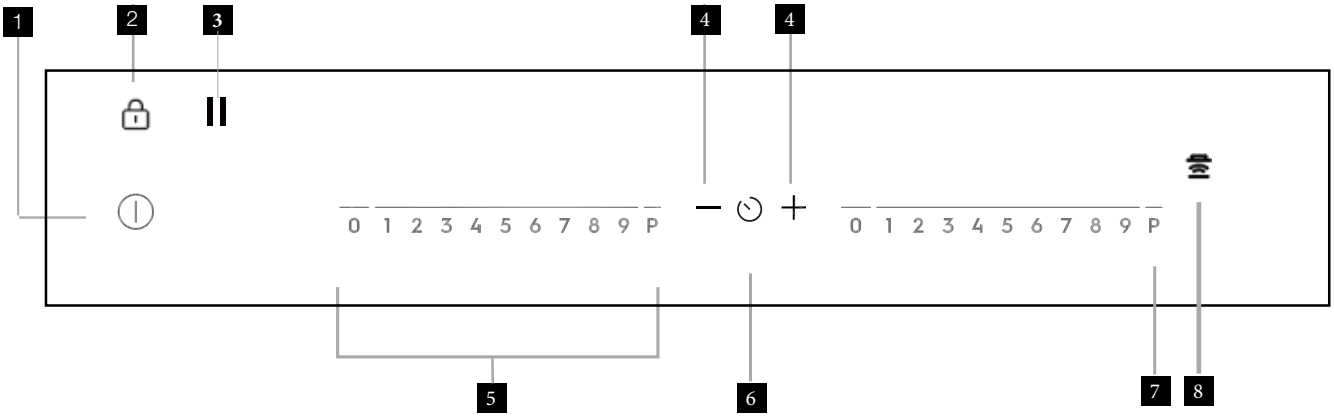
1 Mâm nhiệt

2 Mâm nhiệt

3 Bảng điều khiển

Sơ đồ bảng điều khiển

EHI7266BF
EHI8264BF



	Phím cảm ứng	Chức năng
1	⏻	Để bật và tắt thiết bị
2	🔒	Nó khóa/mở khóa bảng điều khiển
3	II	Đặt tất cả các vùng đang hoạt động về chế độ giữ ấm
4	+ / –	Để tăng hoặc giảm thời gian nấu
5	Thanh điều khiển	Để thiết lập nhiệt lượng
6	⏲	Để thiết lập chức năng hẹn giờ
7	P	Nó kích hoạt chức năng PowerBoost
8		Để kích hoạt và hủy kích hoạt chế độ thủ công của chức năng Hob²Hood

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Hiển thị thiết lập nhiệt lượng

Hiển thị	Mô tả
0	Mâm nhiệt đang tắt
1 - 9	Mâm nhiệt đang hoạt động
H	Đặt tất cả các vùng đang hoạt động về chế độ giữ ấm
A	Chức năng tự động tăng nhiệt đang hoạt động
P	Chức năng công suất đang hoạt động
E + digit	Thiết bị gặp sự cố
≡ / = / -	OptiHeat Control (Đèn báo nhiệt dư 3 mức): tiếp tục nấu/giữ ấm/nhiệt dư
L	Khóa/Chức năng an toàn trẻ em đang hoạt động
F	Nồi nấu không tương thích hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi nấu trên mâm nhiệt
-	Chức năng tự động tắt đang hoạt động

OptiHeat control (đèn báo nhiệt dư 3 mức)

⚠ **CẢNH BÁO!**

≡ / = / - **Nguy cơ bị bỏng do nhiệt dư!**

OptiHeat Control cho biết mức độ nhiệt dư trên mâm nhiệt. Mâm nhiệt cảm ứng sinh nhiệt và truyền trực tiếp đến đáy nồi nấu. Mặt kính gốm nóng lên do nhiệt từ nồi nấu truyền sang.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH (TIẾP)

Bật và tắt

Chạm vào nút ⏻ trong vòng 1 giây để bật hoặc tắt bếp.

Chức năng tự động tắt

Chức năng này giúp tự động tắt bếp nếu:

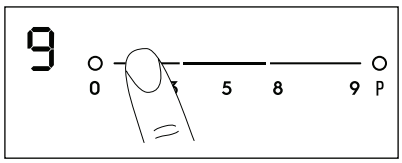
- Tất cả các mâm nhiệt đang tắt (0).
- Quý vị không thiết lập nhiệt lượng sau khi bật bếp.
- Quý vị làm đổ hoặc đặt đồ vật (nồi, miếng vải, v.v) lên bảng điều khiển lâu hơn 10 giây. Thiết bị sẽ phát ra âm báo sau một khoảng thời gian và sau đó sẽ tự tắt. Bỏ đồ vật ra khỏi hoặc vệ sinh bảng điều khiển.
- Bếp quá nóng (ví dụ: nồi nấu bị cạn nước). Hãy chờ cho mâm nhiệt nguội bớt trước khi tiếp tục sử dụng.
- Quý vị sử dụng nồi nấu không phù hợp. Biểu tượng F sẽ xuất hiện và mâm nhiệt sẽ tự động tắt sau 2 phút.
- Quý vị không tắt mâm nhiệt hoặc thay đổi mức nhiệt. Sau một khoảng thời gian, - xuất hiện và bếp sẽ tự động tắt. Xem bảng bên dưới.

Thời gian tự động tắt

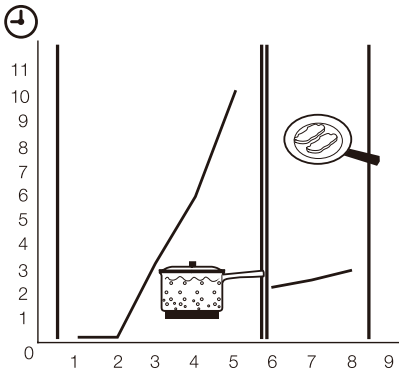
Thiết lập nhiệt lượng	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Ngưng hoạt động sau	6 giờ	5 giờ	4 giờ	1.5 giờ

Thiết lập nhiệt lượng

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



Chức năng tự động tăng nhiệt



Bật chức năng Tự động tăng nhiệt sẽ giúp quý vị giảm thời gian đạt được mức nhiệt lượng đã được thiết lập. Chức năng này cài đặt mức nhiệt cao nhất trong một khoảng thời gian (xem hình minh họa) rồi sau đó giảm xuống mức nhiệt cần thiết. Để bật chức năng Tự động tăng nhiệt cho mâm nhiệt:

1. Chạm vào P(P xuất hiện trên màn hình).
2. Chạm ngay vào mức nhiệt cần thiết. Sau 3 giây, A xuất hiện trên màn hình. Để dừng chức năng, hãy thay đổi mức nhiệt.

Bật và tắt chức năng công suất

Chức năng Công suất cung cấp nhiều năng lượng hơn cho mâm nhiệt. Chức năng Công suất chỉ hoạt động trong tối đa 10 phút. Sau đó, mâm nhiệt sẽ tự động chuyển về mức nhiệt lượng đã thiết lập 9 . Để bật chức năng này, chạm vào P, P sẽ xuất hiện. Để tắt chức năng này, chạm vào thiết lập nhiệt lượng từ 1 đến 9 .

Bộ hẹn giờ đếm ngược

Sử dụng Bộ hẹn giờ đếm ngược để cài đặt thời gian hoạt động của mâm nhiệt cho một lần nấu. Cài đặt Bộ hẹn giờ đếm ngược sau khi chọn mâm nhiệt. Quý vị có thể thiết lập nhiệt lượng trước hoặc sau khi cài đặt bộ hẹn giờ.

- Để cài đặt mâm nhiệt: chạm vào ⏲ liên tục cho tới khi đèn báo mâm nhiệt cần chọn hiển thị.
- Để kích hoạt Bộ hẹn giờ đếm ngược: chạm vào + của đồng hồ hẹn giờ để cài đặt thời gian (00 - 99 phút). Khi đèn báo mâm nhiệt bắt đầu nháy chậm, thời gian bắt đầu đếm ngược.
- Để kiểm tra thời gian còn lại: chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào ⏲ . Đèn báo mâm nhiệt nhấp nháy nhanh. Màn hình sẽ hiện thị thời gian còn lại.
- Thay đổi Thời gian đếm ngược: chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào ⏲ , sau đó chạm vào + hoặc —.
- Để dừng bộ hẹn giờ: chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào ⏲ . Chạm vào —. Cho tới khi thời gian đếm ngược trở về mức 00. Đèn báo mâm nhiệt sẽ tắt. Để tắt, quý vị cũng có thể chạm vào + và — cùng lúc.
- Khi thời gian kết thúc, bếp sẽ phát ra âm báo và "00" nhấp nháy. Mâm nhiệt sẽ tắt.
- Để tắt âm báo: chạm vào nút ⏲ .

Chế độ báo phút

Quý vị có thể sử dụng bộ hẹn giờ như chế độ Báo phút khi mâm nhiệt không hoạt động. Chạm vào nút ⏲ . Sau đó chạm vào nút + hoặc — của đồng hồ hẹn giờ để cài đặt thời gian. Khi thời gian kết thúc, bếp sẽ phát ra âm báo và "00" nhấp nháy.

- Để tắt âm báo: chạm vào nút ⏲ .

Giữ ấm

Chức năng II thiết lập tất cả mâm nhiệt đang hoạt động về nhiệt lượng thấp nhất (II). Khi II đang hoạt động, quý vị không thể thay đổi mức nhiệt.

II không cản trở chức năng hẹn giờ.

- Để kích hoạt chức năng này, chạm vào nút II. Biểu tượng II sẽ xuất hiện.
- Để tắt chức năng này, chạm vào nút II . Mâm nhiệt sẽ trở về mức nhiệt đã cài đặt trước đó.

Thiết bị khóa an toàn trẻ em

Chức năng này giúp tránh tình trạng vô tình bật bếp. Kích hoạt thiết bị khóa an toàn trẻ em:

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút ⏻ . Không thiết lập nhiệt lượng.
- Chạm vào nút 🔒 trong vòng 4 giây. Biểu tượng L sẽ xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách chạm vào nút ⏻ .

Tắt thiết bị khóa an toàn trẻ em:

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút ⏻ . Không thiết lập nhiệt lượng. Chạm vào nút 🔒 trong vòng 4 giây. Biểu tượng 0 sẽ xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách chạm vào nút ⏻ .

Vô hiệu hóa thiết bị khóa an toàn trẻ em cho một lần nấu:

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút ⏻ . Biểu tượng L sẽ xuất hiện.
- Chạm vào nút 🔒 trong vòng 4 giây. Thiết lập nhiệt lượng trong vòng 10 giây. Quý vị có thể vận hành bếp.
- Khi tắt bếp, quý vị chạm vào nút ⏻ , thiết bị khóa an toàn trẻ em sẽ tự động kích hoạt lại.

Hob²Hood

Đây là một chức năng tự động tiên tiến kết nối bếp nướng với một hood đặc biệt. Cả bếp và hood đều có bộ truyền thông tín hiệu hồng ngoại. Tốc độ của quạt được xác định tự động dựa trên cài đặt chế độ và nhiệt độ của đồ nấu nóng nhất trên bếp nướng. Bạn cũng có thể vận hành quạt từ bếp bằng tay.

Chức năng tự động tăng nhiệt

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Đối với hầu hết các hood, hệ thống từ xa ban đầu bị vô hiệu hóa. Kích hoạt nó trước khi sử dụng chức năng. Để biết thêm thông tin, hãy tham khảo hướng dẫn sử dụng hood.

Hoạt động chức năng tự động

Chế độ tự động mặc định từ nhà máy là H5. Bạn có thể thay đổi chế độ tự động bằng cách làm theo các hướng dẫn dưới đây. Khi bạn kích hoạt bếp nướng hood sẽ điều chỉnh tốc độ quạt tự động. Xin lưu ý rằng bảng dưới đây là một hướng dẫn, tốc độ quạt khác nhau tùy thuộc vào nhiệt độ được đo trên các khu vực nấu ăn của bếp nấu có thể bị ảnh hưởng bởi cài đặt nhiệt được chọn cũng như kích thước và khối lượng của những gì bạn đang nấu.

Chế độ tự động

	AUTOMATIC LIGHT	BOILING 1)	Đóng lạnh 2)
Mode H0	Tắt	Tắt	Tắt
Mode H1	Vào	Tắt	Tắt
Mode H2 3)	Vào	Tốc độ quạt 1	Tốc độ quạt 1
Mode H3	Vào	Tắt	Tốc độ quạt 1
Mode H4	Vào	Tốc độ quạt 1	Tốc độ quạt 1
Mode H5	Vào	Tốc độ quạt 1	Tốc độ quạt 2
Mode H6	Vào	Tốc độ quạt 2	Tốc độ quạt 3

1).Bếp phát hiện quá trình sôi và kích hoạt quạt Tốc độ theo chế độ tự động.
2). Bếp nướng phát hiện quá trình chiên và kích hoạt quạt Tốc độ theo chế độ tự động.
3). Chế độ này kích hoạt quạt và ánh sáng và làm Đừng dựa vào nhiệt độ.

Thay đổi chế độ tự động

1. Tắt thiết bị.
2. Chạm **ON/OFF** trong 3 giây. Hiển thị đến và đi ra.
3. Chạm trong 3 giây.
4. Chạm vài lần cho đến khi H đến.
5. Chạm + của Timer để chọn chế độ tự động.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Để vận hành hood trực tiếp trên bảng điều khiển hood, tắt chế độ tự động của chức năng.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi bạn nấu xong và tắt bếp,quạt hood vẫn có thể hoạt động trong một khoảng thời gian nhất định. Sau thời gian đó, hệ thống tự động vô hiệu hóa quạt và ngăn chặn bạn vô tình kích hoạt quạt trong 30 giây tiếp theo.

Vận hành tốc độ quạt bằng tay

Bạn cũng có thể vận hành chức năng bằng tay. To do that touch when the hob is active. This deactivates hoạt động tự động của chức năng và cho phép bạn thay đổi Tốc độ fan bằng tay. Khi bạn nhấr bạn tăng tốc độ fan bởi một. Khi bạn đạt đến một Intensive cấp và báo chí một lần nữa bạn sẽ đặt tốc độ quạt vào 0 mà vô hiệu hóa quạt hood. Để khởi động lại fan với tốc độ quạt 1, chạm

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Để kích hoạt hoạt động tự động của chức năng, tắt bếp và kích hoạt nó một lần nữa.

Kích hoạt ánh sáng

Bạn có thể đặt bếp để kích hoạt ánh sáng tự động bất cứ khi nào bạn kích hoạt bếp. Để làm như vậy, đặt chế độ tự động vào H1 - H6.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

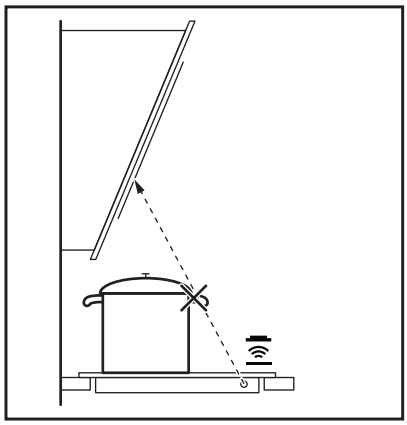
Ánh sáng trên đầu nắm sẽ vô hiệu hóa 2 phút sau khi vô hiệu hóa bếp nướng.

Mẹo và lời khuyên cho chức năng Hob2Hood

Khi bạn vận hành bếp với chức năng Hob2Hood:

- Bảo vệ bảng điều khiển hood khỏi ánh sáng mặt trời trực tiếp
- Đừng phát hiện ánh sáng halogen trên bảng điều khiển hood.
- Đừng bao phủ panel.
- Đừng gián đoạn tín hiệu giữa bếp nướng và mũ nướng (ví dụ như bằng tay hoặc tay cầm đồ nướng).

Hood trong hình ảnh chỉ là một ví dụ.



GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH

LƯU Ý QUAN TRỌNG!

MÂM NHIỆT CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ

Đối với các mâm nhiệt cảm ứng từ, có một trường điện từ mạnh tạo nhiệt nhanh trong nồi nấu.

Các loại xoong nồi cho mâm nhiệt cảm ứng từ

CẢNH BÁO!

Sử dụng đúng loại xoong nồi cho mâm nhiệt cảm ứng từ.

Chất liệu xoong nồi:

- phù hợp: gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều lớp (có ký hiệu "dùng cho bếp từ" của nhà sản xuất).

- không phù hợp: nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, sứ.

Xoong nồi được coi là phù hợp với bếp từ khi:

- một lượng nước nhỏ sôi rất nhanh khi đặt ở mâm nhiệt với mức nhiệt cao nhất.
- nam châm dính được vào đáy nồi.

Chọn xoong nồi phù hợp

Chỉ các loại nồi và chảo có từ tính mới dùng được cho bếp từ. Kiểm tra xem xoong nồi của quý khách có tương thích hay không bằng cách:
Đặt một nam châm ở đáy nồi hoặc chảo – nếu nam châm dính chặt thì xoong nồi đó sẽ dùng được với bếp từ. Chọn nồi hoặc chảo có kích thước phù hợp với mâm nhiệt tương ứng.

✓ NAM CHÂM DÍNH

Chất liệu đáy nồi có từ tính tốt.

× NAM CHÂM KHÔNG DÍNH

Chất liệu đáy nồi không có từ tính.

LƯU Ý QUAN TRỌNG!

Đáy dụng cụ nấu phải dày và phẳng càng nhiều càng tốt.

Cách sử dụng mâm nhiệt

LƯU Ý QUAN TRỌNG!

Đặt nồi lên vị trí có dấu chữ thập của mâm nhiệt. Đáy nồi bao phủ toàn bộ dấu chữ thập. Phần có tính từ ở đáy nồi phải có đường kính tối thiểu 125 mm. Các mâm nhiệt cảm ứng từ sẽ tự động điều chỉnh theo kích thước đáy nồi. Quý vị có thể nấu bằng nồi lớn ở hai mâm nhiệt cùng lúc.

Tiếng ồn trong quá trình hoạt động

Nếu quý vị nghe thấy:

- tiếng nứt: nồi được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
- tiếng rít: quý vị đang sử dụng một hoặc nhiều mâm nhiệt ở mức công suất cao và xoong nồi được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
- tiếng rè rè: quý vị đang sử dụng bếp với mức công suất cao.
- tiếng lách cách: đang xảy ra quá trình chuyển mạch điện.
- tiếng huýt gió, vo ve: quạt đang hoạt động.

Những tiếng ồn trên là bình thường và không phải là dấu hiệu hỏng hóc của bếp.

Nếu chưa quen với bếp từ, vui lòng so sánh âm thanh vận hành với mẫu trưng bày tại cửa hàng trước khi gọi dịch vụ bảo hành. Nếu quý vị gọi dịch vụ bảo hành mà âm thanh được xác định là bình thường, quý vị sẽ phải trả phí cho dịch vụ kiểm tra.

Tiết kiệm năng lượng

MÔI TRƯỜNG

CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

- Luôn đậy vung nồi nếu có thể.
- Đặt nồi nấu lên mâm nhiệt trước khi bật bếp.
- Sử dụng chức năng nhiệt dư để giữ ấm hoặc làm tan chảy thức ăn.

LƯU Ý QUAN TRỌNG!

HIỆU SUẤT MÂM NHIỆT

Hiệu suất mâm nhiệt phụ thuộc vào đường kính nồi nấu. Nồi nấu có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần công suất do mâm nhiệt tạo ra. Để biết đường kính tối thiểu, xem chương Dữ liệu kỹ thuật.

GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH (TIẾP)

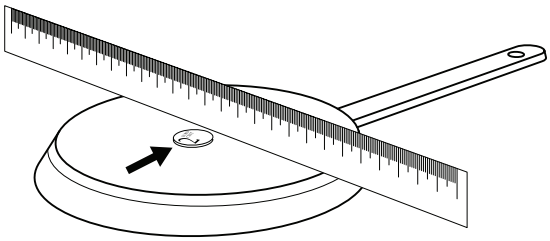
LƯU Ý QUAN TRỌNG!

Kích thước nồi khác nhau có thể khiến thời gian làm nóng khác nhau. Nồi nặng giữ nhiệt tốt hơn nồi nhẹ nhưng mất nhiều thời gian để làm nóng hơn.

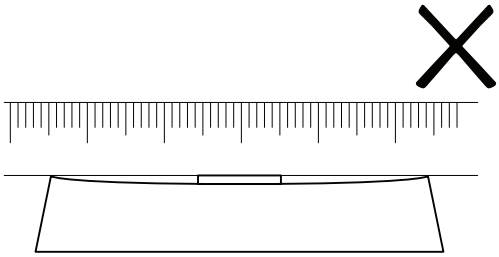
Nồi phù hợp với chức năng Fry Assist

Chỉ sử dụng nồi có đáy phẳng. Để kiểm tra nồi có phù hợp hay không:

1. Lật úp nồi xuống.
2. Đặt một cây thước lên đáy nồi.
3. Thử đặt một đồng xu 5 cent hoặc vật có độ dày tương tự vào giữa thước và đáy nồi.



Nếu quý vị có thể đặt đồng xu giữa thước và đáy nồi, thì nồi đó không phù hợp.



GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH (TIẾP)

Ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa nhiệt lượng và mức tiêu thụ điện năng của mâm nhiệt không phải là tuyến tính. Khi quý vị tăng mức nhiệt, mức tiêu thụ điện năng của mâm nhiệt không tăng theo tỷ lệ thuận.

Điều này có nghĩa là mâm nhiệt ở mức nhiệt trung bình sử dụng ít hơn một nửa công suất của nó.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Dữ liệu trong bảng chỉ mang tính tham khảo.

Thiết lập nhiệt lượng	Mục đích sử dụng:	Thời gian	Mẹo	Mức tiêu thụ điện danh nghĩa
II 1	Giữ ấm thực phẩm đã nấu	theomhu cầu	Đậy vung nồi	3%
1-2	Sốt Hollandaise, làm tan: bơ, sô-cô-la, gelatine	5 - 25 phút	Thỉnh thoảng khuấy	3-8%
1-2	Làm món: trứng cuộn, trứng nướng	10 - 40 phút	Đậy vung khi nấu	3-8%
3	Nấu cơm và nấu các món có chứa sữa, hâm nóng các món ăn chế biến sẵn	25 - 50 phút	Thêm ít nhất lượng nước gấp đôi lượng gạo, khấy đều các món chứa sữa khi đang đun	3-8%
4	Hấp rau, cá, thịt	20 - 45 phút	Cho một vài thìa nước	13-18%
5	Hấp khoai tây	20 - 60 phút	Dùng tối đa 1/4l nước cho 750 g khoai tây	18-25%
5	Nấu một lượng lớn thực phẩm, món hầm và súp	60 - 150 phút	Tối đa 3l nước và nguyên liệu	18-25%
6-7	Chiên qua: lát thịt, thịt bê cuộn phô mai, thịt cốt lết, bánh rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kếp, bánh rán vòng	theo nhu cầu	Lật giữa chừng	25-45%
7-8	Chiên kĩ, thịt băm rán, bít tết thịt thăn, bít tết	5 - 15 phút	Lật giữa chừng	45-64%
9	Đun sôi lượng lớn nước, nấu mì ống, áp chảo thịt (goulash, thịt hầm), chiên khoai tây ngập dầu			100%
P	Đun sôi lượng lớn nước. Chức năng quản lý công suất đã được kích hoạt.			

Chức năng Công suất phù hợp với đun sôi lượng lớn nước.

Thông tin về acrylamide

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Theo nguồn tin khoa học mới nhất, nếu quý vị chiên vàng thực phẩm (đặc biệt là thực phẩm có chứa tinh bột), sẽ sản sinh ra chất acrylamide có thể gây hại cho sức khỏe. Vì vậy, chúng tôi khuyến nghị quý vị đun nấu ở nhiệt độ thấp nhất và không chiên vàng thực phẩm quá lâu.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Chỉ sử dụng nồi nấu có đáy sạch.

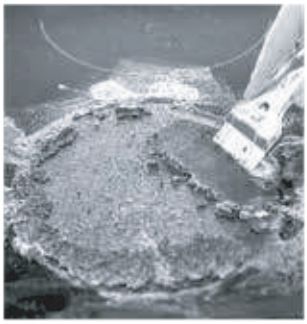
LƯU Ý QUAN TRỌNG!

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

Để loại bỏ vết bẩn

1. **Lau sạch ngay:** nhựa nóng chảy, màng bọc nhựa và thực phẩm có đường. Nếu không xử lý các vết bẩn này, chúng có thể gây hư hại cho thiết bị. Sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng rành riêng cho kính gốm. Đặt dụng cụ lên trên bề mặt kính tạo thành một góc nhọn và di chuyển lưỡi dao cạo trên bề mặt kính.
2. **Lau sạch sau khi bếp đủ nguội**: cặn vôi, cặn nước, vết dầu mỡ, vết bẩn, vết phải của các kim loại sáng màu. Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng cho bề mặt kính gốm hoặc thép không gỉ.
3. Vệ sinh thiết bị với khăn ẩm và một chút chất tẩy rửa.
4. Cuối cùng, lau khô thiết bị bằng khăn sạch.

Nếu có ít vết bẩn, chỉ cần lau sạch bằng khăn khô.



Nếu các cách trên không hiệu quả, sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng rành riêng cho bề mặt kính gốm của bếp.

Nếu có nhiều vết bẩn hơn, lau sạch bằng miếng bọt biển ẩm có xà phòng rồi rửa lại.

Sau khi làm sạch bếp, dùng dung dịch dưỡng bề mặt bếp kính gốm để bảo vệ bề mặt khỏi các vết bẩn sau này, lau bằng khăn khô hoặc vật tương đương.

Nếu có vết bẩn khó làm sạch, dùng miếng chà không mài mòn và chất tẩy rửa chuyên dụng cho kính gốm.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Vòng đỏ, cặn vôi hoặc vòng nước, vết đổi màu kim loại sáng bóng hoặc các vết đổi màu khác, trầy xước/bóng mờ, bong bóng hoặc các vết bẩn, dấu vết khác trên bề mặt bếp kính gốm.	Bề mặt bếp chưa được vệ sinh đúng cách. Việc vệ sinh/bảo dưỡng bề mặt bếp không được bảo hành. Nếu quý vị gọi dịch vụ bảo trì để vệ sinh bếp, quý vị sẽ phải trả phí dịch vụ.	Sử dụng chất tẩy rửa kính gốm chuyên dụng như Cerapol.
Bề mặt kính gốm bị lỗ rỗ.	Các vết tràn của chất lỏng có hàm lượng đường cao.	Các loại vết bẩn này phải được loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho kính. Nếu không loại bỏ các vết bẩn này, chúng có thể gây hư hỏng vĩnh viễn cho kính bếp, và trường hợp này sẽ không được bảo hành.
Không thể khởi động hoặc vận hành thiết bị.	• Chạm vào 2 hoặc nhiều vùng cảm ứng cùng lúc. • Chức năng giữ ấm đang hoạt động. • Có nước hoặc dầu mỡ bám trên bảng điều khiển.	Khởi động lại thiết bị và thiết lập nhiệt lượng trong vòng 10 giây. Chỉ chạm vào 1 nút cảm ứng. Vui lòng tham khảo chương “Hướng dẫn vận hành” Vệ sinh Bảng điều khiển.
Bếp phát ra âm báo và tắt. Bếp phát ra âm báo khi đã tắt.	Có đồ vật đè lên một hoặc nhiều nút cảm ứng.	Nhấc đồ vật ra khỏi các nút cảm ứng.
Bếp tắt.	Có đồ vật đè lên nút cảm ứng.	Nhấc đồ vật ra khỏi các nút cảm ứng.
Đèn báo nhiệt dư không sáng.	Mâm nhiệt không nóng vì bếp mới chỉ hoạt động trong thời gian ngắn.	Nếu mâm nhiệt hoạt động đủ lâu mà vẫn không nóng lên, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ.
Chức năng Tự động tăng nhiệt không hoạt động.	Mâm nhiệt vẫn còn nóng. Thiết lập nhiệt lượng đang ở mức cao nhất.	Hãy đợi mâm nhiệt nguội bớt. Thiết lập nhiệt lượng mức cao nhất có cùng công suất với chức năng Tự động tăng nhiệt.
Thiết lập nhiệt lượng bị thay đổi qua lại giữa hai mức.	Chức năng quản lý công suất đã được kích hoạt.	Vui lòng xem phần “Quản lý công suất”.
Khu vực phím cảm ứng bị nóng.	Nồi nấu quá lớn hoặc đặt nồi quá gần với bảng điều khiển.	Đặt nồi nấu lớn lùi về phía sau mâm nhiệt nếu cần thiết.
Không có tín hiệu khi chạm vào các vùng cảm ứng trên bảng điều khiển.	Các tín hiệu đã bị tắt.	Bật lại tín hiệu (vui lòng xem phần “Điều khiển tắt âm báo”).
Biểu tượng [-] xuất hiện	Chế độ tự động ngắt đang hoạt động.	Tắt bếp và khởi động lại.
Biểu tượng [L] xuất hiện	Thiết bị Khóa an toàn trẻ em hoặc Chức năng khóa đang hoạt động.	Vui lòng tham khảo chương “Hướng dẫn vận hành”.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ (TIẾP)

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Biểu tượng F xuất hiện	• Không có nồi nấu trên mâm nhiệt. • Nồi nấu không phù hợp. • Đường kính đáy nồi quá nhỏ so với mâm nhiệt. • Nồi nấu không bao phủ dấu chữ thập trên mâm nhiệt.	Đặt nồi nấu lên mâm nhiệt. Sử dụng nồi nấu phù hợp. Sử dụng nồi nấu có đường kính lớn hơn. Đáy nồi bao phủ toàn bộ dấu chữ thập.
E và số xuất hiện	Có lỗi xuất hiện trên thiết bị.	Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện một lúc. Ngắt cầu chì của hệ thống điện trong nhà. Kết nối lại cầu chì. Nếu biểu tượng E lại xuất hiện, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ khách hàng.
Biểu tượng E4 xuất hiện	Có lỗi xuất hiện trên thiết bị do nồi nấu bị cạn nước hoặc quý khách đã sử dụng nồi nấu không phù hợp. Chức năng bảo vệ quá nhiệt của mâm nhiệt đang hoạt động. Chế độ tự động ngắt đang hoạt động.	Vui lòng tắt bếp. Nhấc nồi nấu ra khỏi bếp. Đợi khoảng 30 giây sau đó bật lại mâm nhiệt. Nếu nguyên nhân là do nồi nấu, thông báo lỗi sẽ biến mất trên màn hình nhưng đèn báo nhiệt dư có thể vẫn còn sáng. Hãy để nồi nấu nguội bớt rồi tham khảo mục "Nồi nấu dành cho mâm nhiệt cảm ứng điện từ" để kiểm tra xem nồi của quý khách có phù hợp với thiết bị hay không.

Nếu quý khách đã thử các giải pháp trên mà vẫn không khắc phục được sự cố, hãy liên hệ với cửa hàng hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng. Vui lòng cung cấp thông số từ bảng thông số kỹ thuật và mã lỗi hiển thị.

Hãy đảm bảo rằng quý khách đã vận hành thiết bị đúng cách. Nếu không, dịch vụ sửa chữa của kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng hoặc cửa hàng sẽ không được miễn phí ngay cả khi thiết bị vẫn đang trong thời gian bảo hành. Các hướng dẫn về dịch vụ khách hàng và điều kiện bảo hành đều được cung cấp trong sổ bảo hành.

LẮP ĐẶT

CẢNH BÁO!

Vui lòng xem chương "Những chỉ dẫn an toàn".

LƯU Ý QUAN TRỌNG!

TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

Trước khi lắp đặt thiết bị, hãy ghi lại các thông tin dưới đây từ bảng thông số kỹ thuật. Bảng thông số kỹ thuật nằm ở phía dưới của vỏ thiết bị.

Model_____

PNC_____

Số sê-ri _____

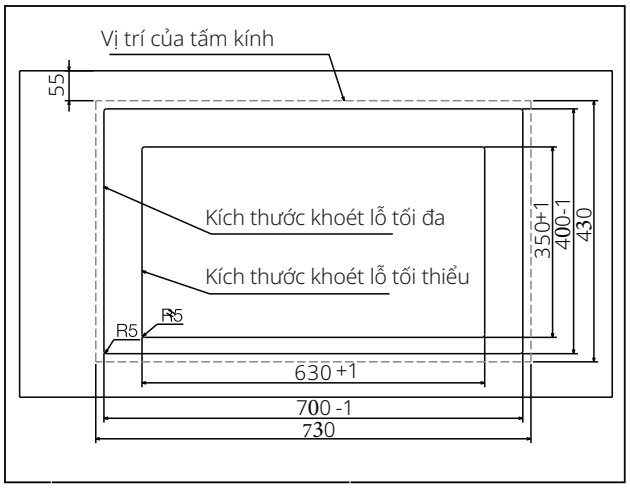
Thiết bị âm tủ

Chỉ sử dụng thiết bị âm tủ sau khi đã lắp đặt thiết bị vào đúng khoang tủ và bề mặt làm việc đúng chuẩn.

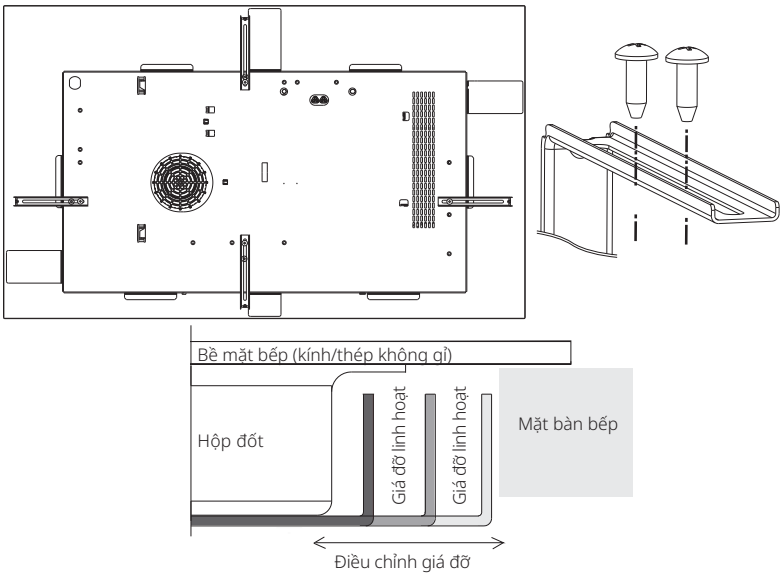
Dây nguồn

- Bếp được cung cấp với một cáp kết nối, để thay thế cáp bị hư hại, sử dụng cáp lưới chính xác của H05V2V2-F hoặc H05RR-F nhiệt độ xếp hạng 90 ° C (hoặc cao hơn) 3 × 2.5mm2 với một tất cả cực 25A (cho EHI7266BF) hoặc 20A (cho EHI8264BF).

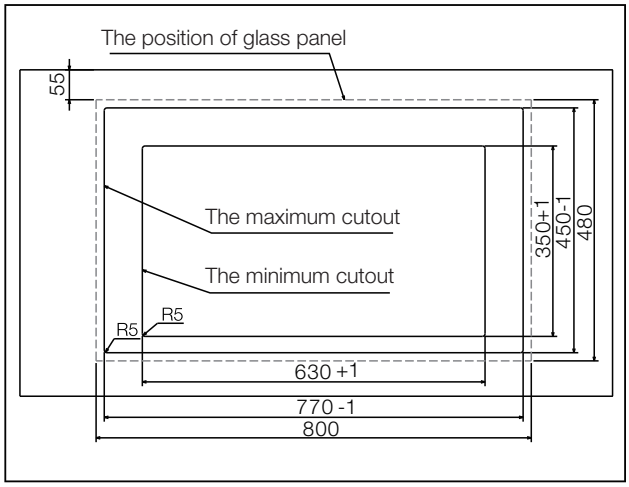
EHI7266BF

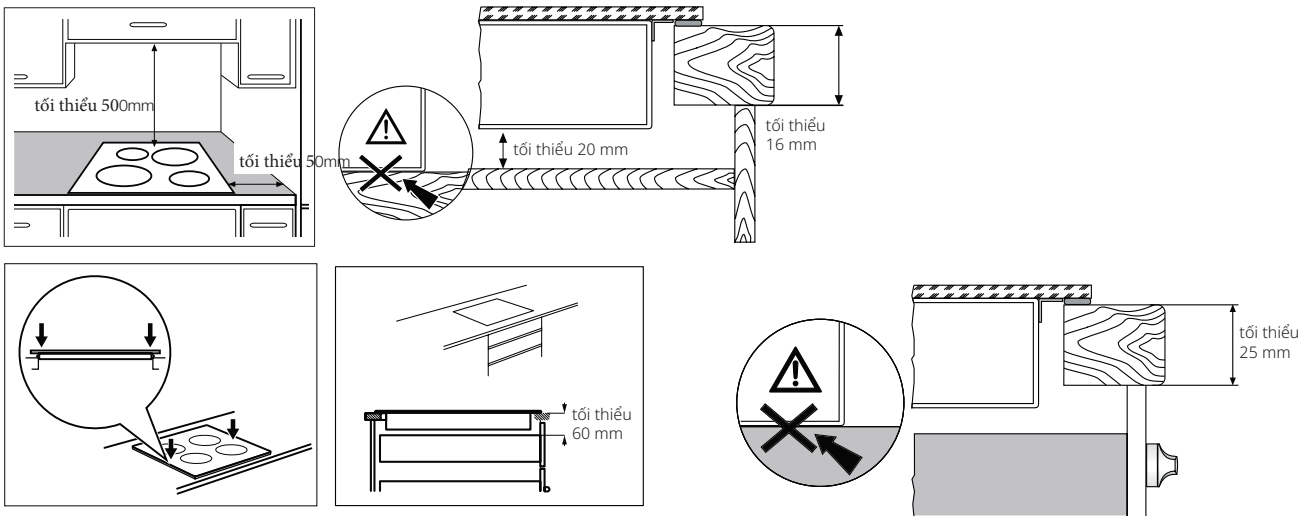


Nếu kích thước khoét lỗ lớn hơn 635*355, sử dụng giá đỡ linh hoạt. Lưu ý: vòng đệm được lắp giữa hộp đốt và giá đỡ linh hoạt, mặt sắc của vòng đệm hướng về phía hộp đốt.



EHI8264BF





* Lưu ý:

- Sơ đồ lắp đặt chỉ để tham khảo
- Khoảng cách giữa máy hút mùi và bếp phải đạt hoặc vượt mức tối thiểu được khuyến nghị. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt máy hút mùi.

thông tin kỹ thuật

Model._____

Số sê-ri_____

ELECTROLUX

Điện áp (vôn)	220-240
Tần số (Hz)	50

Mâm nhiệt	Công suất định mức (Mức nhiệt tối đa) (W)	Chức năng công suất được kích hoạt (W)	Thời gian tối đa của chức năng công suất (phút)	Đường kính tối thiểu của nồi nấu (mm)
trái	1800 W	2800W	10	150–180
phải	1800 W	2800W	10	150–180

Công suất của các mâm nhiệt có thể khác một chút so với dữ liệu trong bảng. Công suất thay đổi tùy thuộc vào chất liệu và kích thước của nồi nấu.

MÔI TRƯỜNG

Biểu tượng ♲ cho biết vật liệu có thể tái chế.
Cho bao bì vào các thùng thích hợp để tái chế. Tái chế các rác thải thiết bị điện và điện tử đúng cách sẽ giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người. Không vứt bỏ các thiết bị mang ký hiệu này ⌧ cùng với rác thải sinh hoạt. Trả sản phẩm về cơ sở tái chế địa phương hoặc liên hệ với văn phòng quản lý đô thị của quý vị.

Chính sách bảo hành của Electrolux

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

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

Tất cả các dịch vụ trong chính sách bảo hành phải được thực hiện bởi Trung tâm Dịch vụ Electrolux Bất kỳ sản phẩm hay phụ tùng hư hỏng sau khi được thay thế sẽ thuộc quyền sở hữu của Electrolux. Chính sách bảo hành trên là một bổ sung để bảo vệ các quyền lợi hợp pháp cho quý vị. Chính sách bảo hành trên không bao gồm các công việc bảo dưỡng, ví dụ như vệ sinh máy hút mùi.

Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn lắp đặt, bảo dưỡng và sử dụng thiết bị.

TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Indonesia
Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
JI.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160
Email:customercare@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863
WA : 0811.8339.777

Malaysia
Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux
Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address:
Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33,
No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel : (+60 3) 7843 5999
Office Fax : (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines
Consumer Care Center Toll Free:
1-800-10-845-CARE(2273)
Consumer Care Hotline: (+63 2) 845-CARE(2273)
Electrolux Philippines, Inc.
Unit B 12F Cyber Sigma Bldg,Lawton Avenue, McKinley West,Taguig, Philippines 1634
Trunkline: +63 2 7374757
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore
Consumer Care Center
Tel: (+65) 6727 3699
Electrolux Sales Office and Service Center
351 Braddell Road, #01-04
Singapore 579713
Email : customer-care.sin@electrolux.com

Thailand
Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office
Tel : (+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

Việt Nam
SĐT miễn phí Trung tâm dịch vụ khách hàng: 1800-58-88-99 Số điện thoại: (+84 28) 3910 5465
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam
Căn hộ 1,2, Tầng 10, Tòa nhà Sofic Tower, số 10 Mai Chí Thọ, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Số điện thoại văn phòng: (+84 28) 3910 5465
Fax: (+84 28) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hongkong
Service Hotline: (+852) 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong

EHI7266BF
EHI8264BF

ภาษาไทย เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

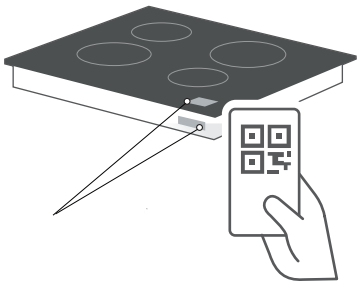
คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของท่านได้แล้ววันนี้

อัพเดทบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย และซื้ออุปกรณ์เสริม

1. **เปิดแอปกล้องบนสมาร์ทโฟนของท่านและสแกนคิวอาร์โค้ด**
   คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียนผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่ด้านบนหรือใต้ผลิตภัณฑ์ของท่าน



2. **แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์เพื่อเปิดแบบฟอร์มการลงทะเบียน**
3. **กรอกรายละเอียดของท่านให้ครบถ้วนและสนุกไปกับบริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น**

Electrolux

สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย 39
รายละเอียดผลิตภัณฑ์ 41
คำแนะนำการใช้งาน 42
เคล็ดลับและข้ อแนะนำา 46
การดูแลและทำความสะอาด 49
การแก้ไขปัญหา 50
การติดตั้ง 52
ข้ อมูลทางเทคนิค 53
การรับประกันของอีเลคโทรลักซ 54
ศูนยบรการลกคา 55

CE

อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคำแนะนำที่ให้มาอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนติดตั้งและใช้งานผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บและความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจาก การติดตั้งและการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้กับเครื่องทุกครั้งเพื่อการอ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง

⚠ **คำเตือน! เสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ ได้รับบาดเจ็บ หรือทุพพลภาพถาวร**

- อย่าปล่อยให้บุคคลใดๆ รวมถึงเด็กเล็ก ซึ่งมีปัญหาด้านประสาทสัมผัส ทางกายภาพ ปัญหาสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ โดยต้องจัดให้มีผู้ดูแลหรือแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ และรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็ก
- หากผลิตภัณฑ์นี้มีอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก เราแนะนำให้เปิดใช้งาน

การติดตั้ง

⚠ **คำเตือน! ให้บุคคลที่ผ่านการรับรองเป็นผู้ติดตั้งเครื่องนี้เท่านั้น**

- แกะวัสดุห่อหุ้มออกทั้งหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานผลิตภัณฑ์ที่ชำรุด
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มากับผลิตภัณฑ์นี้
- ติดตั้งให้ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นตามระยะห่างขั้นต่ำที่กำหนดไว้
- ใช้ความระมัดระวังอยู่เสมอขณะขนย้ายเครื่องเนื่องจากมีน้ำหนักมาก ต้องสวมถุงมือนิรภัยตลอดเวลา
- ปิดผนึกรอยแตกบนพื้นผิวเตาด้วยสารกันรั่วเพื่อป้องกันความชื้นเล็ดลอดเข้าไปทำให้เกิดอาการบวม
- ป้องกันส่วนล่างของผลิตภัณฑ์นี้จากไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ชิดกับประตูหรือใต้หน้าต่าง เพื่อป้องกัน ภาชนะหุงต้มที่ร้อนจัดหล่นจากเตาเมื่อเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- ถ้าติดตั้งเตาไว้เหนือลิ้นชัก ต้องตรวจสอบว่าระยะห่างระหว่างผิวด้านล่าง ของเตากับลิ้นชักชั้นบนเพียงพอ เพื่อให้อากาศหมุนเวียนได้สะดวก
- การรับประกันไม่ครอบคลุมความเสียหายที่เกิดจากการที่ไม่มีช่องว่าง สำหรับให้อากาศถ่ายเทเพียงพอ
- ผิวด้านล่างของเตาจะร้อนจัด
- เราแนะนำให้ติดตั้งแผงกั้นที่ทำจากวัสดุที่ไม่ติดไฟไว้ใต้เตาเพื่อป้องกันผิวด้านล่าง

การต่อระบบไฟฟ้า

⚠ **คำเตือน! อันตรายจากการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต**

- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ
- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทุกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟหลักไม่มีไฟฟ้าไหลเวียน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องแล้ว สายไฟที่หลวมและไม่ถูกประเภทอาจทำให้ขั้วไฟฟ้าร้อนมาก
- ป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ระมัดระวังอย่าให้แหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับเครื่องใช้หรือภาชนะปรุงอาหาร ที่ร้อนจัดเมื่อเชื่อมต่อปลั๊กไฟเครื่องใช้นี้เข้ากับเต้ารับไฟฟ้า

- อย่าปล่อยให้สายไฟพันกัน
- ใช้แคลมป์ยึดสายไฟแบบลดความตึง
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกประเภท
- ระมัดระวังไม่ให้เกิดความเสียหายกับปลั๊กไฟและสายไฟหลัก ติดต่อศูนย์บริการหรือช่างไฟฟ้าเพื่อขอเปลี่ยนสายไฟที่ชำรุด
- ต้องทำการติดตั้งอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าเข้าไปในระบบไฟฟ้าด้วย เพื่อช่วยตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้าระหว่างผลิตภัณฑ์ออกจาก แหล่งจ่ายไฟหลักได้ทุกขั้ว โดยอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าที่ติดตั้งต้องมีช่องเปิดส่วนสัมผัสที่มี ความกว้างอย่างน้อย 3 มม.
- เลือกใช้งานอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าที่ถูกประเภท ยกตัวอย่างเช่น ระบบตัดไฟอัตโนมัติ ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูที่ถอดออกจากโครงยึด) อุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้ารั่วลงดิน และคอนแทคเตอร์ เป็นต้น

การใช้งาน

คำเตือน! เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้งานในครัวเรือน
- ห้ามเปลี่ยนสเปคของผลิตภัณฑ์นี้
- อย่าใช้ตัวตั้งเวลาภายนอกหรือรีโมทคอนโทรลแยกต่างหากเพื่อควบคุม การทำงานของผลิตภัณฑ์นี้
- อย่าปล่อยให้เตาทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล
- อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ในขณะที่มือเปียกหรือเมื่อผลิตภัณฑ์เปียกน้ำ
- อย่าวางเครื่องครัวหรือฝากระทะไว้บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร เพราะจะทำให้ร้อนจัด
- “ปิด” การทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว อย่าพึ่งพาอุปกรณ์ตรวจจับกระทะเพียงอย่างเดียว
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่สำหรับวางสิ่งของ
- ถ้าพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต สำหรับพื้นผิวเตาที่ทำจากกลาสเซรามิกหรือวัสดุที่ใกล้เคียงกัน ซึ่ง ปกป้องชิ้นส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าอยู่
- ต้องมีผู้ดูแลในขณะประกอบอาหาร และต้องมีผู้ดูแลอย่างต่อเนื่อง แม้จะเป็นเพียงประกอบอาหารในระยะเวลาสั้นๆ
- การทิ้งอาหารที่ปรุงโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันไว้บนเตาอาจเป็นอันตรายและ ส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ผู้ใช้ที่มีเครื่องควบคุมจังหวะการเต้นของหัวใจต้องรักษาระยะห่างจาก ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอย่างน้อย 30 ซม. เมื่อใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

คำเตือน! เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้หรือระเบิด

- ไขมันและน้ำมันที่ได้รับความร้อนจะปล่อยไอระเหยที่ติดไฟได้ออกมา รักษาระยะห่างระหว่างเปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนจัดกับไขมันและน้ำมันใน ขณะปรุงอาหาร
- ไอระเหยที่ออกมาจากน้ำมันที่ร้อนจัดสามารถติดไฟและระเบิดขึ้นได้
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปะปนอยู่ สามารถจุดติดไฟได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าที่เคยใช้กับน้ำมันดังกล่าวในครั้งแรก
- ห้ามวางวัตถุไวไฟหรือสิ่งของที่เปียกวัตถุไวไฟไว้ข้างในใกล้เคียง หรือบนเตา

คำเตือน! เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อเครื่องใช้นี้

- ห้ามวางภาชนะปรุงอาหารที่ร้อนจัดไว้บนแผงควบคุม
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวแห้งคาเตา
- ระมัดระวังอย่าให้วัตถุหรือภาชนะปรุงอาหารหล่นลงบนเครื่องใช้ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้
- อย่าเปิดใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกับเครื่องครัวที่ไม่ได้ใส่อาหารไว้หรือเมื่อไม่มีเครื่องครัว
- ห้ามวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่องใช้
- เครื่องครัวที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหล่อ หรือเครื่องครัวที่พื้นล่างเสียหายไม่เรียบ จะทำให้พื้นผิวกลาสเซรามิกเกิดรอยขีดข่วนได้ ยกเครื่องครัวดังกล่าวขึ้นหากต้องการเลื่อนไปมาบนพื้นผิว

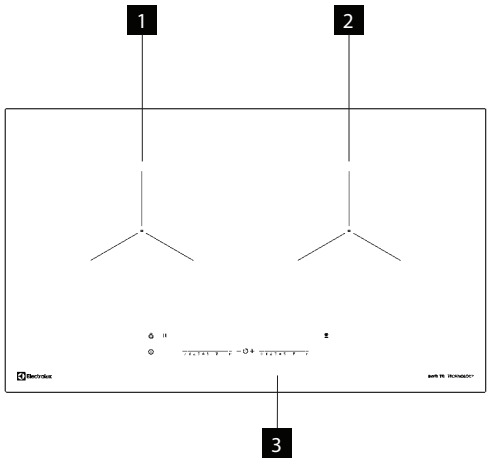
การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน! เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อเครื่องใช้นี้

- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิว เสื่อมสภาพ
- ห้ามฉีดน้ำและใช้ไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มบิดหมาด ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นใยขัดถู หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

EHI7266BF
EHI8264BF



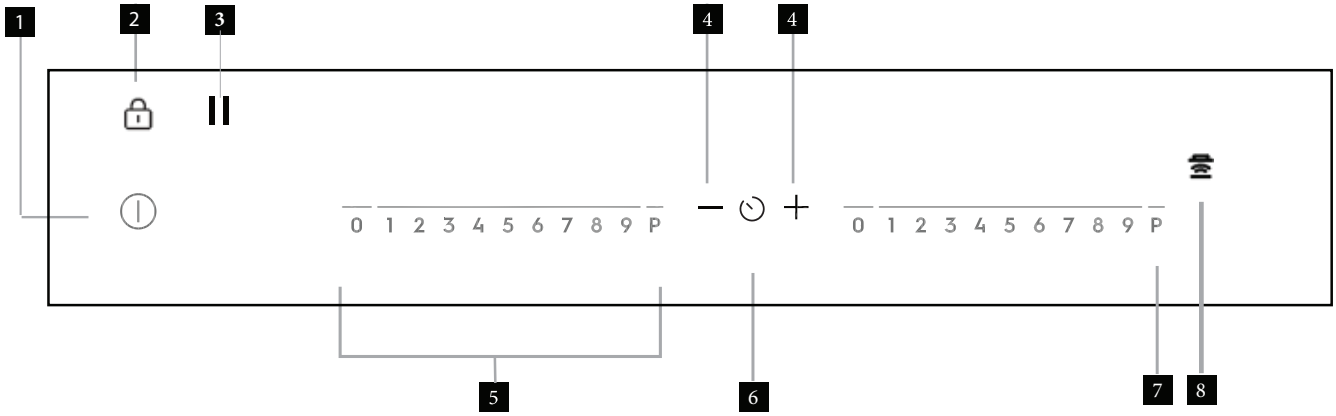
1 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

2 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

3 แผงควบคุม

รูปแบบของแผงควบคุม

EHI7266BF
EHI8264BF



1	ช่องเซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน
2	⏻	เปิดและปิดเครื่อง
3	🔒	ล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม
4	II (หยุดชั่วคราว)	ตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะทุกตำแหน่งทำงานอุ่นอาหาร
5	+ / –	เพิ่มหรือลดเวลา
6	แผงควบคุม	ตั้งค่าความร้อน
7	⏲	ตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
8	P	เปิดใช้งานฟังก์ชัน PowerBoost
		สำหรับเปิดใช้งานและปิดใช้งานโหมดตั้งค่าด้วยตัวเองของฟังก์ชัน Hob2Hood

คำแนะนำการใช้งาน

ส่วนแสดงการตั้งความร้อน

ส่วนแสดงผล	คำอธิบาย
0	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปิดทำงานอยู่
1 - 9	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานอยู่
11	ตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะทุกตำแหน่งทำงานอุ่นอาหาร
A	ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติทำงานอยู่
P	ฟังก์ชั่น Power ทำงานอยู่
E + ตัวเลข	เกิดความผิดปกติ
≡ / = / -	ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ 3 ระดับ) : ปรุงอาหารต่อเนื่อง / อุ่นอาหาร / ความร้อนที่เหลืออยู่
L	ล็อก / ฟังก์ชันป้องกันเด็กทำงานอยู่
F	เครื่องครัวที่ใช้อยู่ไม่ถูกต้องหรือมีขนาดเล็กเกินไป หรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
-	ฟังก์ชันตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่

ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ 3 ระดับ)

⚠ **คำเตือน!**

≡ / = / - **เสี่ยงต่อการถูกไหม้จากความร้อนที่ตกค้างอยู่!**
ระบบควบคุม OptiHeat แสดงระดับความร้อนที่ตกค้างอยู่ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะสร้างความร้อนที่จำเป็นสำหรับปรุงอาหารโดยตรงที่ส่วนล่างของเครื่องครัวที่ใช้อยู่ พื้นผิวกลาสเซรามิกจะร้อนขึ้นจากความร้อนที่ส่งมาจากเครื่องครัวดังกล่าว

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

เปิด/ปิด

สัมผัสที่ ⏻ นาน 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

ปิดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยอัตโนมัติในกรณีต่อไปนี้:

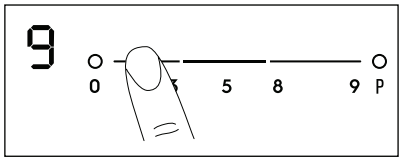
- ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งถูกปิดการทำงาน (0)
- ท่านไม่ได้ตั้งค่าการทำความร้อนหลังจากที่เปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ท่านทำอาหารหกใส่หรือวางสิ่งของใดก็ตามบนแผงควบคุมนานเกิน 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นหลังจากเวลาผ่านไปครู่หนึ่ง และเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดทำงานแล้ว นำสิ่งของที่วางทับอยู่ออก หรือเช็ดทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าร้อนจัด (เช่น เมื่อเผลอปล่อยให้กระทะแห้งคาเตา) ก่อนที่ท่านจะใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง ให้รอจนกระทั่งตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลงแล้ว
- ท่านใช้เครื่องครัวผิดประเภท สัญลักษณ์ F จะปรากฏขึ้นและตำแหน่ง วางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงานอย่างอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 2 นาที
- ท่านไม่ได้เปิดการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหรือเปลี่ยนการตั้งค่า ความร้อน หลังจากเวลาผ่านไปครู่หนึ่ง สัญลักษณ์ - จะปรากฏขึ้น และเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดการทำงาน ดูที่ตารางด้านล่าง

เวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ

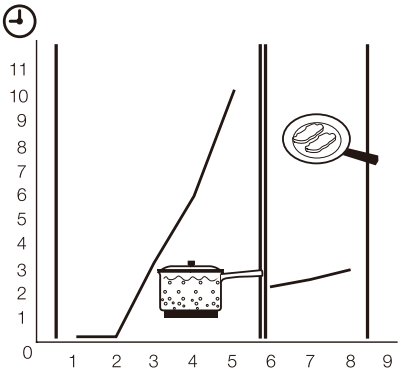
การตั้งค่าความร้อน	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
หยุดทำงานหลังจาก	6 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	1.5 ชั่วโมง

การตั้งค่าความร้อน

แตะที่แผงควบคุมที่ส่วนตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือทางขวาถ้าจำเป็น อย่าปล่อยนิ้วออกจนกว่าท่านจะได้ค่าความร้อนที่ถูกต้อง จอแสดงผลจะแสดงค่าความร้อนที่ตั้ง



การทำความร้อนอัตโนมัติ



ท่านสามารถทำความร้อนในระดับที่ต้องการได้ในเวลาสั้นๆ ถ้าท่านเปิดการทำงานของฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ จะตั้งค่าความร้อนไปที่ระดับสูงสุดเป็นเวลาครู่หนึ่ง (ดูที่ภาพกราฟิก) จากนั้นจึงลดระดับความร้อนลงจนถึงระดับความร้อนที่จำเป็น วิธีการเปิดใช้งานฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร:

1. แตะที่ P (P บนส่วนแสดงผลปรากฏขึ้น)
2. แตะที่ค่าความร้อนที่ต้องการทันที หลังจากเวลาผ่านไป 3 วินาที A จะปรากฏบนส่วนแสดงผล เมื่อต้องการปิดการทำงานของฟังก์ชันนี้ ให้เปลี่ยนค่าความร้อน

การเปิดและปิดฟังก์ชัน Power

ฟังก์ชัน Power ใช้สำหรับเพิ่มกำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ฟังก์ชัน Power จะทำงานนานสูงสุด 10 นาที หลังจากนั้นตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร จะเปลี่ยนกลับไปที่การตั้งค่าความร้อนที่ 9 เมื่อต้องการเปิดใช้งาน ให้แตะที่ P สัญลักษณ์ P จะปรากฏขึ้น เมื่อต้องการปิดการทำงาน ให้แตะที่ส่วนการตั้งค่าความร้อนระหว่าง 1 และ 9

ตัวจับเวลานับถอยหลัง

ใช้ ตัวจับเวลานับถอยหลัง เพื่อตั้งเวลาทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง ของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ตั้งเวลาที่ตัวจับเวลานับถอยหลัง หลังจากเลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารแล้ว ท่านสามารถตั้งค่า การทำความร้อนได้ทั้งก่อนหรือหลังจากตั้งเวลาที่ตัวจับเวลา

- วิธีกำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร: แตะที่ ⏲ ซ้ำๆ จนกระทั่ง ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ต้องการแสดงขึ้นมา
- วิธีเปิดใช้ตัวจับเวลานับถอยหลัง: แตะที่ + ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะของ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกะพริบช้าลงแสดงว่าเวลาเริ่มนับถอยหลังแล้ว
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย ⏲ ไฟสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะกะพริบเร็วขึ้น ส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่
- การเปลี่ยนตัวจับเวลานับถอยหลัง: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย ⏲ จากนั้นแตะที่ + และ –
- การหยุดตัวจับเวลา: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย ⏲ แตะที่ – เวลาที่เหลืออยู่จะนับถอยหลังจนถึงไฟสถานะของ 00 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะดับลง ท่านยังสามารถแตะที่ + และ – พร้อมกันเพื่อปิดการทำงานได้อีกด้วย
- เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและตัวเลข 00 จะกะพริบ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงาน
- วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: แตะที่ ⏲

Minute minder

ท่านสามารถใช้ตัวจับเวลาเป็น Minute Minder ในขณะที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่ทำงานอยู่ แตะ ⏲ แตะที่ + และ – ของตัวจับเวลาเพื่อเลือกเวลา เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและตัวเลข 00 จะกะพริบ

- วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: แตะที่ ⏲

หยุดชั่วคราว

ฟังก์ชัน II จะตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งทำงานที่ค่าความร้อนต่ำสุด (II) เมื่อ II ทำงาน ท่านจะไม่สามารถเปลี่ยนค่าความร้อนได้

II จะไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

- เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ II สัญลักษณ์ II จะปรากฏขึ้น
- เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ II ค่าความร้อนที่ท่านตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้ทำหน้าที่ป้องกันการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยไม่เจตนา วิธีเปิดใช้งานอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก:

- เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย ⏻ อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน
- แตะที่ 🔒 นาน 4 วินาที สัญลักษณ์ L จะปรากฏขึ้น
- ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย ⏻

วิธีปิดการทำงานอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก:

- เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย ⏻ อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน แตะที่ 🔒 นาน 4 วินาที สัญลักษณ์ 0 จะปรากฏขึ้น
- ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย ⏻

การยกเลิกการทำงานของอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง:

- เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย ⏻ สัญลักษณ์ L จะปรากฏขึ้น
- แตะที่ 🔒 นาน 4 วินาที ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที ท่านสามารถใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ในตอนนี้
- เมื่อท่านหยุดการทำงานของเตาด้วย ⏻ อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กจะกลับมาทำงานอีกครั้ง

Hob2Hood

เป็นฟังก์ชั่นอัตโนมัติขั้นสูงซึ่งเชื่อมต่อเตาเข้ากับเครื่องดูดควันแบบพิเศษ ทั้งเตาและเครื่องดูดควันมีตัวรับสัญญาณอินฟราเรด ความเร็วของพัดลมจะถูกกำหนด โดยอัตโนมัติตามการตั้งค่าโหมดการทำงานและอุณหภูมิของเครื่องครัวที่ร้อนที่สุดบนเตา นอกจากนี้ ท่านยังสามารถสั่งงานพัดลมด้วยตัวเองจากเตาโดยตรงได้

สิ่งสำคัญ

ระบบรีโมทคอนโทรลของเครื่องดูดควันส่วนใหญ่จะถูกปิดการทำงานไว้เป็นค่าเริ่มแรก เปิดใช้งานก่อนใช้งานฟังก์ชันนี้ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดอ้างอิงคู่มือการใช้งานเครื่องดูดควัน

การใช้งานฟังก์ชันนี้โดยอัตโนมัติ

โหมดอัตโนมัติที่ตั้งค่าแรกเริ่มมาจากโรงงานคือ H5 ท่านสามารถเปลี่ยนโหมดอัตโนมัติได้ โดยปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้ เมื่อท่านเปิดใช้งานเตา เครื่องดูดควันจะปรับ ความเร็วพัดลมโดยอัตโนมัติ โปรดใช้ข้อมูลจากตารางด้านล่างนี้เป็นเพียงแนวทางอ้างอิงเท่านั้น ความเร็วพัดลมจะแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิที่วัดได้บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารของเตาซึ่งจะเปลี่ยนแปลงตามการตั้งค่าความร้อนที่เลือก รวมถึงขนาดและปริมาณอาหารที่ท่านจะปรุง

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

โหมดอัตโนมัติ

	ไฟอัตโนมัติ	ต้ม[1)]	ทอด[2)]
โหมด H0	ปิด	ปิด	ปิด
โหมด H1	เปิด	ปิด	ปิด
โหมด H2 [3)]	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

1). เตาจะตรวจจับกระบวนการต้มและเปิดใช้งานความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติ
2). เตาจะตรวจจับกระบวนการทอดและเปิดใช้งานความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติ
3). โหมดนี้จะเปิดใช้งานความเร็วพัดลมและไฟ โดยไม่ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

เปลี่ยนโหมดอัตโนมัติ

1. ปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
2. แตะที่ **ON/OFF** นาน 3 วินาที จอแสดงผลจะติดสว่างขึ้นและดับลง
3. แตะที่ 🔒 นาน 3 วินาที
4. แตะที่ ⏲ สองถึงสามครั้งจนกว่า [H] จะปรากฏขึ้นมา
5. แตะที่ + ของตัวจับเวลาเพื่อเลือกโหมดอัตโนมัติ

สิ่งสำคัญ

หากต้องการใช้งานเครื่องดูดควันบนแผงควบคุมเครื่องดูดควันโดยตรง ให้ปิดการใช้งานโหมดอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้

สิ่งสำคัญ

เมื่อท่านประกอบอาหารเสร็จแล้วและปิดเตา พัดลมเครื่องดูดควันจะยังทำงานต่ออีก ตามระยะเวลาที่กำหนด หลังจากนั้น ระบบจะปิดการทำงานของพัดลมโดยอัตโนมัติ และป้องกันไม่ให้ท่านเปิดพัดลมโดยไม่ได้ตั้งใจในอีก 30 วินาทีถัดมา

เลือกความเร็วพัดลมด้วยตัวเอง

ท่านสามารถเลือกความเร็วด้วยตัวเองได้เช่นกัน โดยการแตะที่ เมื่อเตาเปิดใช้งานอยู่ ซึ่งจะเป็นการปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้และท่านสามารถเปลี่ยนความเร็วพัดลมด้วยตัวเองได้ เมื่อกด จะเป็นการเพิ่มความเร็วพัดลมหนึ่งระดับ เมื่อถึงระดับสูงสุดแล้ว และกด อีกครั้ง การตั้งค่าความเร็วพัดลมจะกลับไปเป็น 0 ซึ่งเป็นการปิดการทำงานของพัดลมเครื่องดูดควัน หากต้องการเปิดการทำงานของพัดลมอีกครั้งที่ความเร็วพัดลมระดับ 1 ให้แตะที่

สิ่งสำคัญ

การเปิดใช้งานการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้ ให้ปิดใช้งานเตาแล้วเปิดใหม่อีกครั้ง

การเปิดไฟ

ท่านสามารถตั้งค่าเตาให้เปิดไฟโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่เปิดเตาได้ โดยให้ตั้งค่าโหมดอัตโนมัติเป็น H1 – H6

สิ่งสำคัญ

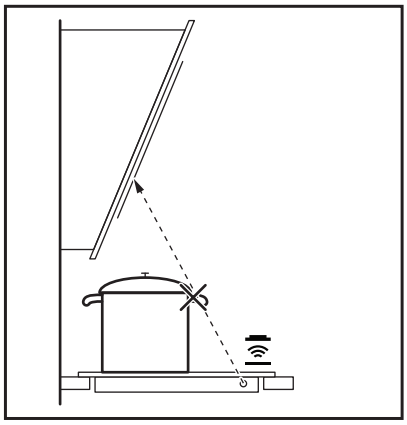
ไฟบนเครื่องดูดควันจะถูกปิดใช้งานหลังจากปิดเตาไปแล้ว 2 นาที

เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับฟังก์ชัน Hob2Hood

เมื่อท่านใช้งานเตาที่มีฟังก์ชั่น Hob2Hood:

- ปกป้องแผงควบคุมเครื่องดูดควันจากแสงแดดโดยตรง
- อย่าฉายไฟฮาโลเจนบนแผงควบคุมเครื่องดูดควัน
- อย่าปิดคลุมแผงควบคุมเตา
- อย่าให้มีสิ่งกีดขวางสัญญาณระหว่างเตาและเครื่องดูดควัน (ตัวอย่างเช่น ด้วยมือหรือมือจับเครื่องครัว)

(เครื่องดูดควันในภาพนี้เป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น)



เคล็ดลับและข้อแนะนำ

สิ่งสำคัญ!

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

ที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร สนามแม่เหล็กไฟฟ้ากำลังสูงจะถูกสร้างขึ้น เพื่อทำให้เครื่องครัวร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว

เครื่องครัวสำหรับใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

คำเตือน!

กรุณาใช้เครื่องครัวที่สามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

วัสดุของเครื่องครัว:

- ใช้ได้: เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบ สเตนเลสสตีล ส่วนล่างของเครื่องครัวทำจากวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมาย 'ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้' รับรองจากผู้ผลิต)

- ใช้ไม่ได้: อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก กระเบื้อง

เครื่องครัวดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถ้า:

- น้ำที่ใส่ในเครื่องครัวดังกล่าวเดือดขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อวางบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าความร้อนไว้สูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดติดกับส่วนก้นของเครื่องครัวดังกล่าวได้

เลือกภาชนะปรุงอาหารให้เหมาะสม

เลือกใช้หม้อและกระทะที่มีก้นเป็นแม่เหล็กกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น ตรวจสอบว่าภาชนะปรุงอาหารของท่านรองรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือไม่โดยปฏิบัติดังนี้
วางแม่เหล็กลงบนก้นหม้อหรือกระทะของท่าน หากแม่เหล็กติดแน่น แสดงว่าภาชนะปรุงอาหารของท่านรองรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เลือกหม้อหรือกระทะที่มีขนาดเหมาะสมกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

✓ แม่เหล็กติด
ภาชนะปรุงอาหารมีก้นเป็นแม่เหล็ก

× แม่เหล็กไม่ติดก้น
ภาชนะปรุงอาหารไม่ได้เป็นแม่เหล็ก

สิ่งสำคัญ!

ส่วนก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนเรียบที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

การใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

สิ่งสำคัญ!

วางเครื่องครัวตรงตำแหน่งเครื่องหมายกากบาทบนเตา โดยวางทับเครื่องหมายกากบาท ให้มิด ส่วนแม่เหล็กที่ก้นของเครื่องครัวที่ใช้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของก้นเครื่องครัว โดยอัตโนมัติ ท่านสามารถปรุงอาหารโดยวางเครื่องครัวขนาดใหญ่ บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองจุดได้พร้อมกัน

เสียงดังระหว่างการทำงาน

ถ้าท่านได้ยินเสียงต่อไปนี้:

- เสียงแตกร้าว: เครื่องครัวดังกล่าวทำจากวัสดุหลายประเภท (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด: ท่านใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไป ที่ระดับกำลังไฟสูงและเครื่องครัวดังกล่าวทำจากวัสดุหลายประเภท (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงฮัม: ท่านใช้ระดับกำลังไฟสูง
- เสียงคลิก: เกิดการสลับกระแสไฟฟ้า
- เสียงเดือด เสียงหึ่ง: พัดลมกำลังทำงาน

เสียงเหล่านี้เป็นเสียงการทำงานปกติและไม่ได้แสดงถึงปัญหาข้อบกพร่องใดๆ
ถ้าท่านไม่คุ้นเคยกับการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า กรุณาทดลองฟังเสียงการทำงาน ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าตัวอย่างที่ร้านค้าใกล้บ้านท่านก่อนโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการ ลูกค้าของเรา ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า และทีมช่างเทคนิคเดินทางไปตรวจสอบแล้วว่าเป็นเสียงการทำงานปกติ ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ

การประหยัดพลังงาน

สิ่งแวดล้อม

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

- ถ้าเป็นไปได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวที่ใช้อยู่ตลอดเวลา
- วางเครื่องครัวบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารก่อนเปิดใช้งาน
- ใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่ออุ่นอาหารหรือเพื่อละลายอาหารแช่แข็ง

สิ่งสำคัญ!

ประสิทธิภาพการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
ประสิทธิภาพการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสัมพันธ์กับขนาด เส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวที่ใช้ เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง เล็กกว่าขนาดขั้นต่ำจะได้รับกำลังไฟที่จ่ายจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น สำหรับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำที่กำหนดไว้ให้ดูที่บท ข้อมูลทางเทคนิค

เคล็ดลับและข้อแนะนำ (ต่อ)

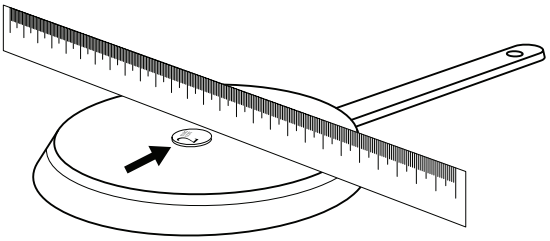
สิ่งสำคัญ

ขนาดของกระทะมีผลต่อระยะเวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ กระทะที่หนักจะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่ากระทะที่เบา แต่จะใช้ระยะเวลาในการเพิ่มอุณหภูมิมากกว่า

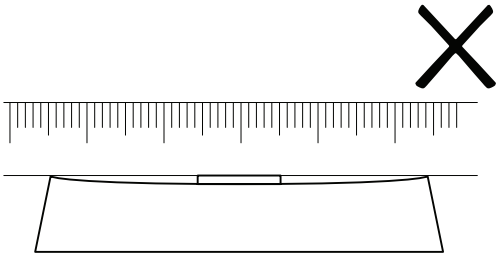
กระทะที่เหมาะสมกับฟังก์ชัน Fry Assist

ใช้กระทะก้นแบนเท่านั้น ตรวจสอบว่าท่านใช้กระทะที่ถูกประเภทหรือไม่โดยปฏิบัติดังนี้

1. คว่ำกระทะลง
2. ใช้ไม้บรรทัดวางลงบนก้นกระทะ
3. ลองสอดเหรียญหรือวัตถุที่มีความหนาใกล้เคียงเข้าไปที่ช่องว่างระหว่าง ไม้บรรทัดกับก้นกระทะ



หากท่านสามารถสอดเหรียญเข้าไปที่ช่องว่างระหว่างไม้บรรทัดกับก้นกระทะ แสดงว่าท่านใช้กระทะที่ไม่ถูกประเภท



เคล็ดลับและข้อแนะนำ (ต่อ)

ตัวอย่างการใช้งานเพื่อปรุงอาหาร
ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนที่ตั้งและอัตราการใช้พลังงานของตำแหน่ง วางภาชนะปรุงอาหารไม่สัมพันธ์กันโดยตรง เมื่อท่านเพิ่มค่าความร้อน อัตราการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะไม่สัมพันธ์กันโดยตรง ทั้งนี้หมายความว่าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าไว้ ที่ความร้อนปานกลางใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของพลังงานสูงสุด

สิ่งสำคัญ!

ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับใช้เป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่าความร้อน	การใช้งาน:	เวลา	ข้อแนะนำ	อัตราการใช้พลังงานปกติ
II 1	อุ่นอาหาร	ตามต้องการ	ปิดฝา	3%
1-2	ซอสฮอลแลนเดซ, ละลาย: เนยแข็ง ช็อกโกแลต เจลาติน	5 - 25 นาที	คนเป็นระยะ	3-8%
1-2	ทำให้แข็ง: ไข่เจียว ไข่อบ	10 - 40 นาที	ปรุงโดยปิดฝา	3-8%
3	ข้าวต้มและอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ อาหารสำเร็จรูป	25 - 50 นาที	เติมน้ำมากกว่าข้าวสองเท่า คนอาหาร ที่มีนมเป็นส่วนประกอบเป็นระยะๆ	8-13%
4	ผัก ปลา และเนื้อนึ่งด้วยไอน้ำ	20 - 45 นาที	เติมน้ำ 2-3 ช้อนโต๊ะ	13-18%
5	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60 นาที	ใช้น้ำ 1/4 ลิตร สำหรับมันฝรั่ง 750 กรัม	18-25%
5	ปรุงอาหารในปริมาณมาก สตูว์และน้ำซุป	60 - 150 นาที	ใช้น้ำไม่เกิน 3 ลิตรพร้อมส่วนประกอบ	18-25%
6-7	ทอดด้วยไฟอ่อน: เอสคาโลป วีลกอร์ดงเบลอ เนื้อทอด ก้อนเนื้อสับ ไส้กรอก ตับ รูส์ ไข่ แพนเค้ก โดนัท	ตามที่จำเป็น	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง	25-45%
7-8	ทอดด้วยไฟแรง: แฮชบราวน์ สเต็กเนื้อสัน สเต็ก	5 - 15 นาที	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง	45-64%
9	ต้มน้ำปริมาณมาก พาสต้า เนื้อทอด (กูลาช เนื้อตุ๋น) มันฝรั่งทอด			100%
P	ต้มน้ำปริมาณมาก เมื่อเปิดฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงาน			

ฟังก์ชัน Power เหมาะสำหรับต้มน้ำปริมาณมาก

ข้อมูลเกี่ยวกับเอคริลเอไมด์

สิ่งสำคัญ

จากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด ถ้าท่านปรุงเนื้อแบบกึ่งสุกกึ่งดิบ (โดยเฉพาะอาหารที่ประกอบด้วยแป้ง) สารเอคริลเอไมด์จะส่งผลเสียต่อสุขภาพ ด้วยเหตุนี้ เราแนะนำให้ท่านปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำสุด และไม่รับประทานอาหารเนื้อกึ่งสุกกึ่งดิบบ่อยเกินไป

การดูแลและทำความสะอาด

ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหลังจากใช้งานทุกครั้ง ใช้เครื่องครัวที่พื้นผิวด้านล่างสะอาดเท่านั้น

สิ่งสำคัญ!
รอยขูดขีดหรือรอยด่างดำบนพื้นผิวกลาสเซรามิกไม่มีผลต่อการทำงานของ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

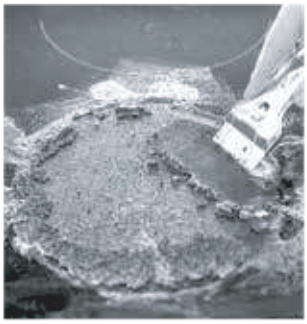
วิธีการขจัดคราบสกปรก

1. **คราบพลาสติกที่ละลาย** พลาสติกฟอยล์ และอาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสม ถ้าไม่ทำ คราบดังกล่าวอาจทำให้เตาเสียหายได้ ใช้เครื่องมือขูดทำความสะอาด ที่ออกแบบมาเพื่อใช้งานกับกลาสเซรามิกโดยเฉพาะ วางเครื่องมือขูดบนพื้นผิวกลาสเซรามิกเฉียงๆ แล้วขูดคราบเปื้อนออก
2. **ขจัดคราบสกปรกออกหลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว:** คราบหินปูน คราบน้ำ ไขมัน คราบเปื้อน โลหะเปลี่ยนสี สีซีดจาง ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษกับพื้นผิวกลาสเซรามิกหรือสเตนเลสสตีล
3. ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดบิดหมาดๆ
4. จากนั้นใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งเป็นขั้นตอนสุดท้าย

ขจัดคราบสกปรกออกหลังจากที่เตาเย็น ลงแล้ว: คราบหินปูน คราบน้ำ ไขมัน คราบเปื้อน โลหะเปลี่ยนสี สีซีดจาง

หากมีคราบสกปรกฝังแน่น ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบ น้ำสบู่บิดหมาดๆ

หากยังไม่สามารถทำความสะอาดคราบ สกปรกออกได้ง่าย ใช้น้ำยาทำความสะอาดกลาสเซรามิกและแผ่นขัดถูที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน



หากคราบสกปรกฝังแน่นและไม่สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่ กล่าวมาข้างต้น ใช้มีดขูดทำความสะอาดกระจกที่ออกแบบมาเพื่อใช้งานกับกลาสเซรามิก โดยเฉพาะ

หลังจากทำความสะอาดพื้นผิวกลาสเซรามิกแล้ว ให้ทาน้ำยาเคลือบพื้นผิวกลาสเซรามิก ซึ่งจะช่วยปกป้องพื้นผิวจากคราบสกปรก จากนั้นจึงเช็ดด้วยผ้าแห้ง

การแก้ไขปัญหา

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คราบสีแดง คราบหินปูนหรือคราบน้ำ โลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง รอยขูดขีด/เงา คราบฟอง หรือรอยเปื้อนอื่นๆ บนพื้นผิวกลาสเซรามิก	ไม่ได้ทำความสะอาดพื้นผิวส่วนบนของเตาอย่างถูกวิธี การทำความสะอาด/บำรุงรักษาพื้นผิวส่วนบนของเตาไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อขอให้เข้าไปทำความสะอาด เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ	ใช้น้ำยาทำความสะอาดกลาสเซรามิก เช่น Cerapol
เกิดรอยยุบบนพื้นผิวกลาสเซรามิก	ของเหลวที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลสูงหกรด	รอยเปื้อนประเภทนี้ต้องขจัดออกทันทีด้วยเครื่องมือขูดพิเศษสำหรับใช้กับแผ่นกระจก ถ้าไม่ทำ พื้นผิวกระจกของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะได้รับความเสียหายอย่างถาวร ซึ่งไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน
เปิดไม่ติด หรือใช้งานไม่ได้	• ท่านแตะที่ช่องเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ช่องขึ้นไป • ฟังก์ชันอุ่นอาหารทำงานอยู่ • มีคราบน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุม	เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง แล้วตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที แตะที่ช่องเซ็นเซอร์เพียงหนึ่งช่อง โปรดดูที่บท “คำแนะนำการใช้งาน” ทำความสะอาดแผงควบคุม
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดทำงาน	ท่านวางสิ่งของทับบนช่องเซ็นเซอร์	นำสิ่งของดังกล่าวออก
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดทำงาน	ท่านวางสิ่งของทับบนช่องเซ็นเซอร์	นำสิ่งของดังกล่าวออก
ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ไม่แสดงขึ้นมา	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่ร้อนพอ เนื่องจาก ใช้งานในเวลาสั้นๆ เท่านั้น	ถ้าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานเป็นเวลานานพอที่ควรจะร้อน ให้ปรึกษากับศูนย์บริการ
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารร้อน ตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับสูงสุด	ปล่อยให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลง การตั้งค่าความร้อนสูงสุดใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชัน ทำความร้อนอัตโนมัติ
ค่าความร้อนที่ตั้งจะเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ	ฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงานเปิดทำงานอยู่	โปรดดูที่ "การบริหารจัดการพลังงาน"
ช่องเซ็นเซอร์ร้อนจัด	เครื่องครัวที่ใช้มีขนาดใหญ่เกินไป หรือท่านวางไว้ใกล้กับแผงควบคุมมากเกินไป	ถ้าจำเป็น ให้วางเครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่ไว้ตรงตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้านหลัง
ไม่มีสัญญาณเสียงใดๆ เมื่อแตะที่ช่องเซ็นเซอร์บนแผงควบคุม	สัญญาณเสียงถูกปิดใช้งานอยู่	เปิดใช้งานสัญญาณเสียง (โปรดดูที่หัวข้อ “ระบบควบคุม Off-Sound”)
⊟ ปรากฏขึ้น	สวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่	ปิดแล้วเปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง
⊡ ปรากฏขึ้น	อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก หรือฟังก์ชั่นล็อกทำงานอยู่	โปรดดูที่บท "คำแนะนำการใช้งาน"

การแก้ไขปัญหา (ต่อ)

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
F ปรากฏขึ้น	• ไม่มีภาชนะปรุงอาหารอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	วางเครื่องครัวให้ตรงกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
	• เครื่องครัวที่ใช้ไม่ถูกประเภท	ใช้เครื่องครัวที่ถูกประเภท
	• ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นเครื่องครัวที่ใช้เล็กเกินไป สำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารดังกล่าว	ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่านี้
	• เครื่องครัวที่วางอยู่ไม่ตรงกับเครื่องหมายกากบาท	โดยวางทับเครื่องหมายกากบาทให้มิด
E และตัวเลขปรากฏขึ้น	มีปัญหาเกิดขึ้นกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกจากเต้ารับครู่หนึ่ง	ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าของบ้าน เสียบกลับเข้าไปอีกครั้ง ถ้า E ยังไม่หายไป ให้ปรึกษากับฝ่ายบริการหลังการขาย
E4 ปรากฏขึ้น	มีปัญหาเกิดขึ้นกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากเครื่องครัวถูกปล่อยให้แห้งคาเตา หรือ ท่านใช้เครื่องครัวไม่ถูกประเภท การป้องกันความร้อนสูงเกินที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ทำงานอยู่ สวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่	ปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า นำเครื่องครัวที่ร้อนออก หลังจากผ่านไปประมาณ 30 วินาที ให้เปิดการทำงานที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารดังกล่าวอีกครั้ง ถ้าปัญหาอยู่ที่เครื่องครัวที่ใช้ ข้อความแสดงข้อผิดพลาดจะดับลง แต่ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่จะยังแสดงอยู่ ปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงแล้วดูที่หัวข้อ “เครื่องครัวสำหรับใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า” เพื่อดูว่าเครื่องครัวของท่านใช้กับผลิตภัณฑ์นี้ได้หรือไม่

ถ้าท่านปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วแต่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาปรึกษากับตัวแทนจำหน่ายของท่านหรือศูนย์บริการลูกค้า โดยมอบข้อมูลจากแผ่นข้อมูลพิกัดไฟฟ้าและข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้นมา
ต้องแน่ใจว่าท่านใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง ถ้าปัญหาเกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง ท่านต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับช่างซ่อมหรือเสียค่าใช้จ่ายให้ตัวแทนจำหน่ายแม้ว่าจะอยู่ในระหว่างการรับประกัน คำแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการลูกค้าและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในเอกสารการรับประกัน

การติดตั้ง

คำเตือน!

โปรดดูหัวข้อ "ข้อมูลด้านความปลอดภัย"

สิ่งสำคัญ ! ก่อนการติดตั้ง
ก่อนติดตั้งเครื่องดูดควัน
ให้จดข้อมูลด้านล่างจากฉลากแสดงข้อมูล ซึ่งติดอยู่ที่ด้านล่างของโครงเครื่อง

รุ่น _____

PNC _____

หมายเลขประจำเครื่อง _____

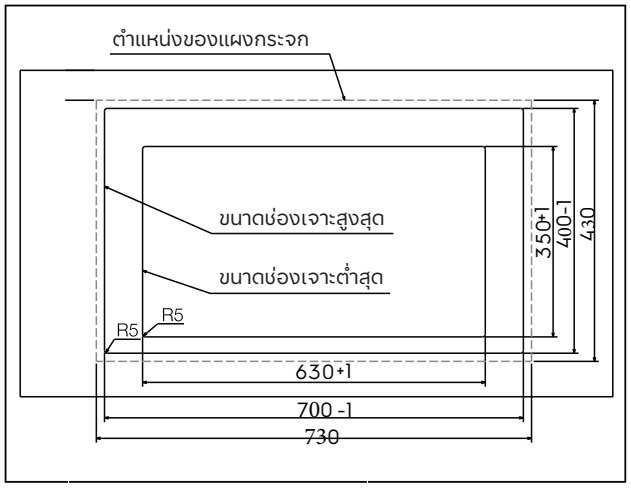
ผลิตภัณฑ์ที่ติดตั้งแบบเบ็ดเสร็จ

โปรดใช้งานผลิตภัณฑ์ที่ติดตั้งแบบเบ็ดเสร็จหลังจากประกอบเข้ากับตู้ที่ติดตั้งแบบเบ็ดเสร็จอย่างถูกต้องและ มีพื้นผิวการทำงานตรงตามมาตรฐานเท่านั้น

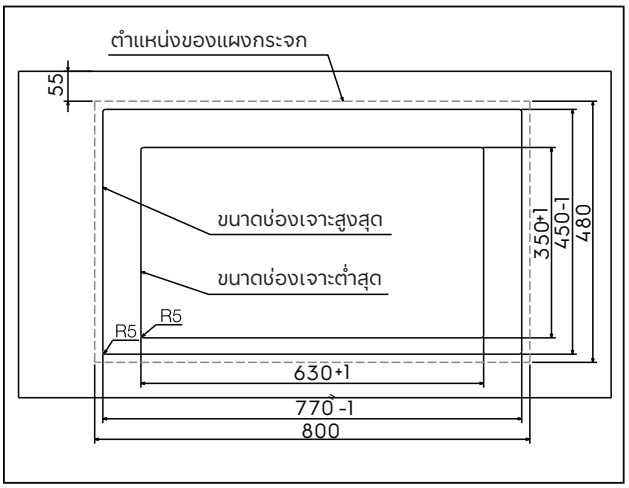
สายไฟเชื่อมต่อ

- เตามีสายเชื่อมต่อเพื่อเปลี่ยนสายเคเบิลที่เสียหายใช้สายเคเบิลที่ถูกต้องของ H05V2V2-F หรือ H05RR-F อุณหภูมิ 90 ° C (หรือสูงกว่า) 3 × 2.5mm2 ด้วยเสาทั้งหมด
  25A (สำหรับ EHI7266BF) หรือ 20A (สำหรับ EHI8264BF) เบรกเกอร์

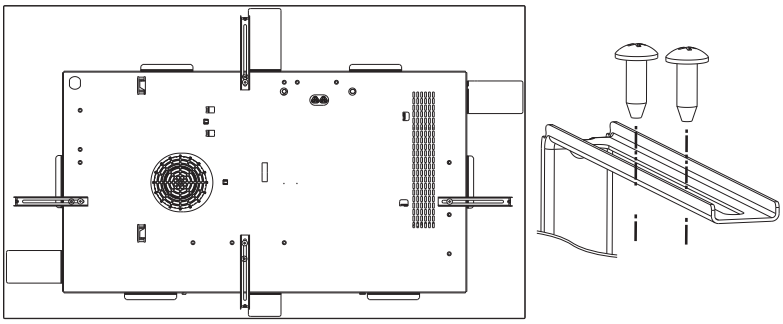
EHI7266BF

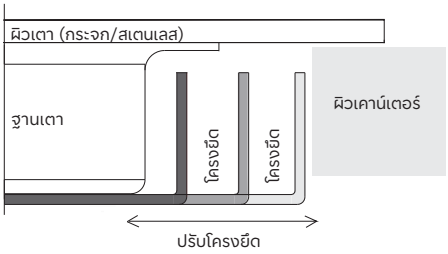


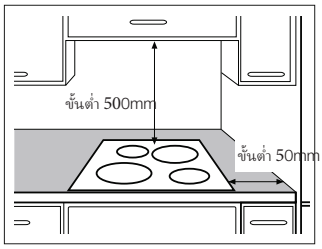
EHI8264BF

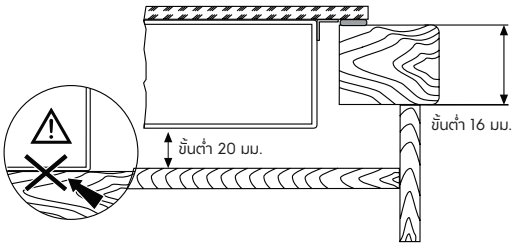


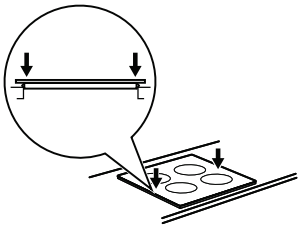
ให้ใช้โครงยึดหากขนาดช่องที่เจาะไว้มีขนาดใหญ่กว่า 635*355
หมายเหตุ: แหวนรองติดตั้งระหว่างฐานเตากับโครงยึด และด้านที่คมของแหวนรองหันไปทางฐานเตา

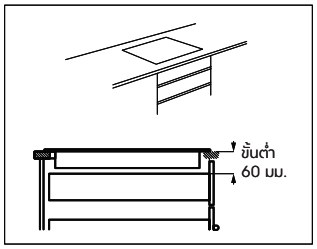


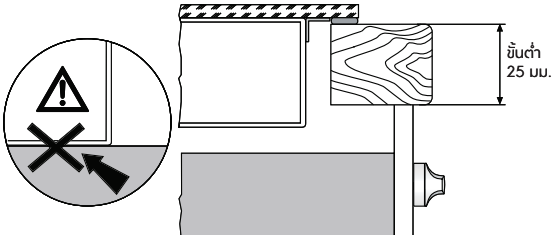












* หมายเหตุ:

- แผนผังการติดตั้งใช้ในการอ้างอิงเท่านั้น
- ระยะห่างของทั้งเครื่องดูดควันและเตาต้องเท่ากับหรือมากกว่าค่าต่ำสุดที่แนะนำ โปรดอ้างอิงจากคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น _____
หมายเลขลำดับการผลิต_____
ELECTROLUX

แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	กำลังไฟมาตรฐาน (ค่าความร้อนสูงสุด) (วัตต์)	เปิดฟังก์ชัน Power (วัตต์)	เวลาทำงานสูงสุดของฟังก์ชัน Power (ขั้นต่ำ)	เส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำของเครื่องครัว (มม.)
ซ้าย	1800 วัตต์	2800 วัตต์	10	150-180
ขวา	1800 วัตต์	2800 วัตต์	10	150-180

กำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอาจแตกต่างจากข้อมูลที่แสดงอยู่ในตาราง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัสดุและขนาดของเครื่องครัวที่ใช้

สิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♲
ทิ้งบรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์โดยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและ อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้ที่มีเครื่องหมาย ⌧ รวมกับขยะครัวเรือนทั่วไป ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รีไซเคิลหรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในพื้นที่

การรับประกันของอีเลคโทรลักซ์

บริษัทอีเลคโทรลักซ์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอีเลคโทรลักซ์ตามระยะเวลาการรับประกัน หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้น เกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของค่าแรง ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า:

- เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น
- เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต
- เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโทรลักซ์อย่างเป็นทางการ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดเครื่อง

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้อย่างไม่ถูกต้อง

ศูนย์บริการลูกค้า

Indonesia

Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT.
Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160
Email:customercare@electrolux.co.id SMS:
0812.8088.8863
WA : 0811.8339.777

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33,
No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel : (+60 3) 7843 5999
Office Fax : (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free:
1-800-10-845-CARE(2273)
Consumer Care Hotline: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc.
Unit B 12F Cyber Sigma Bldg,Lawton Avenue, McKinley West,Taguig, Philippines 1634
Trunkline: +63 2 7374757
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux Sales Office and Service Center
,
Singapore 579713
Email : customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel :(+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99
Tel: (+84 28) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Unit 1&2, 10th Floor, Sofic Tower,
10 Mai Chi Tho Street ,Thu Thiem Ward, Thu Duc City,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Office Tel: (+84 28) 3910 5465
Office Fax: (+84 28) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong

P/No.:305564244 Rev.A