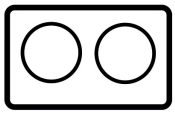
EHIT627XA



EN Induction hob

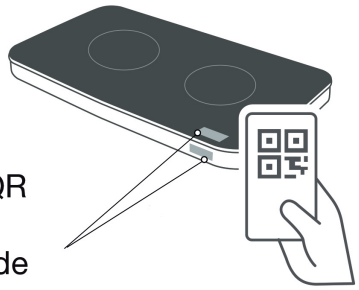
Installation & User manual

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

CONGRATULATIONS

Dear customer,

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

Welcome to Electrolux.

Intended use

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

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments
- Catering and similar non-retail applications

The symbols you will see in this booklet have these meanings:

⚠ WARNING

This symbol indicates information concerning your personal safety.

⚠ CAUTION

This symbol indicates information on how to avoid damaging the cooker or cabinet.

IMPORTANT

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

ENVIRONMENT

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

Record model and serial number here:

Model number: _____

Serial number: _____

NOTE: Model codes shown in this manual are the generic code. Your product will also include a two-letter suffix which denotes colour and series level.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 3
SAFETY INSTRUCTIONS 3
PRODUCT DESCRIPTION 4
INSTALLATION 5
PRODUCT DESCRIPTION 6
OPERATING INSTRUCTION 7
HINTS AND TIPS 10
CARE AND CLEANING 13
TROUBLESHOOTING 14
TECHNICAL DATA 16
ENERGY EFFICIENCY 17
ENVIRONMENTAL CONCERNS 17
WARRANTY 18
CUSTOME CARE CENTER 19

Important Information that may impact your Manufacturer's Warranty

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

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

This hob complies with the requirements of IEC60335.1 and IEC60335-2-9.

1.1 Children and vulnerable people safety

- 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.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!
Only a qualified person can install this appliance.

WARNING!
Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.
- Avoid installing the hob whether have water on the surface of table in kitchen.
- Danger of fire:Do not store items on the cooking surface.

2.2 Electrical Connection

WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating

  plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- Use the correct mains cable.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- 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.

2.3 Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the hob is operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

WARNING!
Risk of fire and 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 put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to 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 / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

3.2 Connection cable

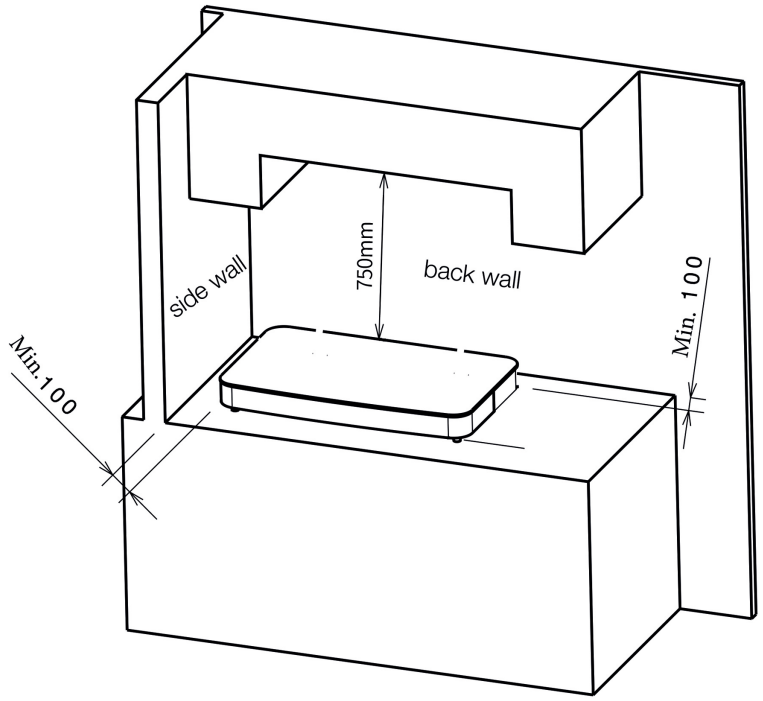
- Use the correct mains cable of type H05V2V2-F or H05RR-F Tmax 90°C (or higher) 3 x 1.5mm^2 with an all-pole 16A breaker for EHIT627XA.
- The earth cord (green/yellow cable) must be 2cm longer than phase and neutral cable (blue and brown cables).

3.3 Installation instructions

1.Open the package, take out the ployfoam and place them on the even ground

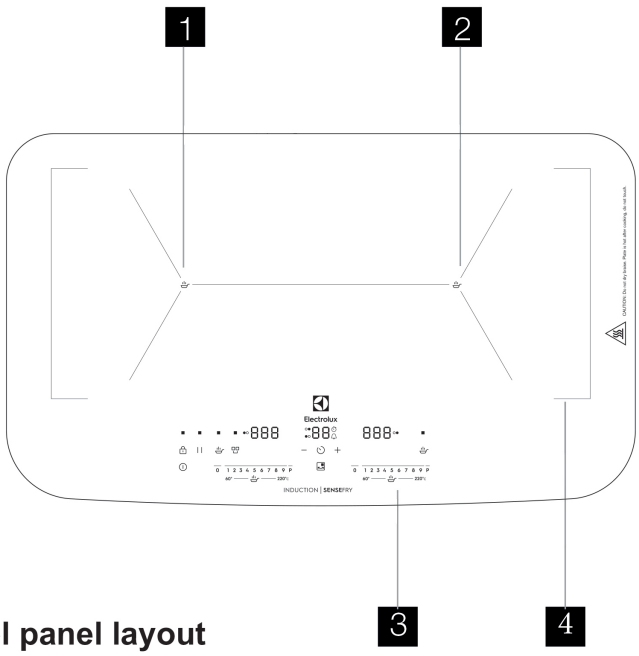
2.Hob should be put the suitable position, at lease 100mm away from side walls and back wall to keep enough cooling space.

3.If you install the hob under a hood, please see the installations of the hood for the minimum distance between the appliances.



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



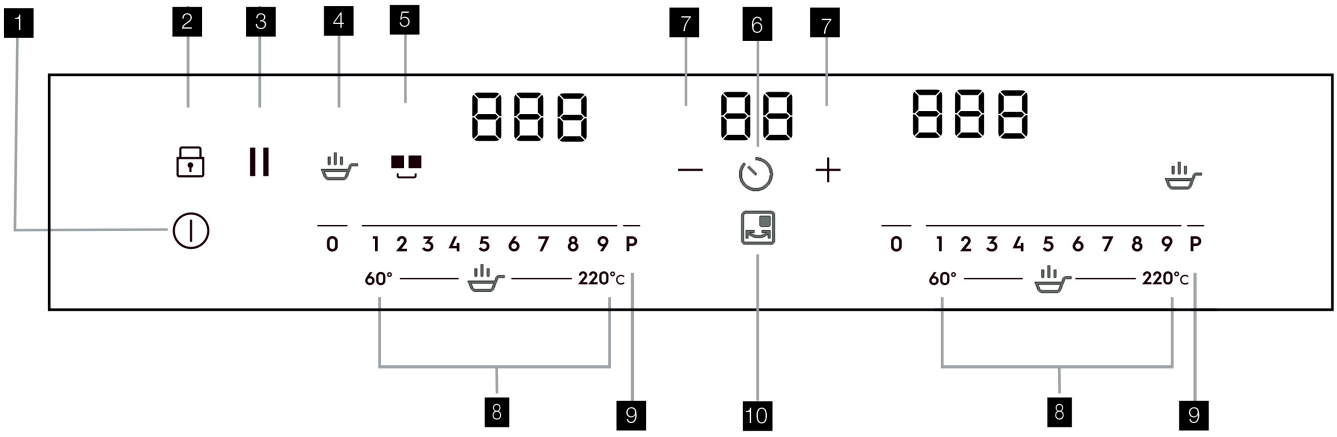
1 Induction cooking zone

2 Induction cooking zone

3 Control panel

4 Bridge cooking zone

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel
3	II	Pause	To activate and deactivate the function
4		Sensefry	To activate the Sensefry function
5		Bridge	To activate the Bridge function
6		Timer	To set the timer function
7	+ / –	To increase or decrease the time	To increase or decrease the time.
8	Control bar	To set a heat setting	To set a heat setting
9	P	PowerBoost	To activate the function.
10		Timer cooking zone selection	To select the cooking zone.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates
u	Pause operates.
A	Automatic Heat Up operates.
P	PowerBoost operates.
E +digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / keep warm / residual heat.
L	Lock / Child Safety Device operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off operates.

4.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
≡/ =/ _ There is a risk of burns from residual heat.

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

5. OPERATING INSTRUCTION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

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

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

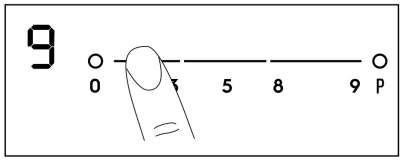
- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- 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 hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
u , 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

5.3 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.

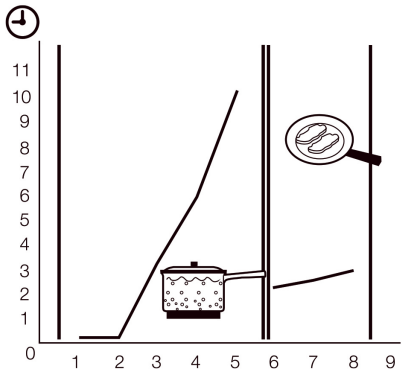


5.4 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

5.5 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



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 activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone:

1. Touch P (P comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting.
3. After 3 seconds A comes on in the display.

To deactivate the function:

1. Touch the heat setting.

5.6 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

Refer to “Technical data” chapter.

To activate the function for a cooking zone:

touch P . P comes on.

To deactivate the function: touch other levels

5.7 Timer

- **Count Down Timer**

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

To set the cooking zone: touch repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function or change the time: touch + or - of the time to set the time (0-99) minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: touch to set the cooking zone and then touch — . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.

When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch

- **Minute Minder**

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows 0 .

To activate the function: touch and then touch + or — of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

To stop the sound: touch.

To deactivate the function: touch and then touch — . The remaining time counts down to **00**.

The function has no effect on the operation of the cooking zones.

5.8 Pause

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

II does not stop the timer function.

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

5.9 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch . L comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.

When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

5.10 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with ⏻. Do not set any heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To deactivate the function: activate the hob with ⏻. Do not set any heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ⏻. L comes on. Touch 🔒 for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

5.11 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

5.12 SenseFry function

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

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

To activate the function:

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

To deactivate the function: Touch 0 of the corresponding cooking zone or touch .

5.13 Bridge function

IMPORTANT!

Use the Bridge Function with the Infinite Plancha accessory.

The bridge function allows you to combine two separate cooking zones to create a single large surface. With the temperature and time settings automatically aligned, it's ideal for making the most of griddles or pots.

To activate the Bridge function: Touch to set or change the heat setting,touch one of the control level, the other cooking zone has the same level accordingly.

To deactivate the Bridge function: Touch ,the cooking zones operate independently.

6.HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

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 suitable for an induction hob if:

- 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.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

Refer to "Technical data".

✓ 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 minimum 125mm. 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.

6.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

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.

6.3 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.

ⓘ The data in the table is for guidance only.

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

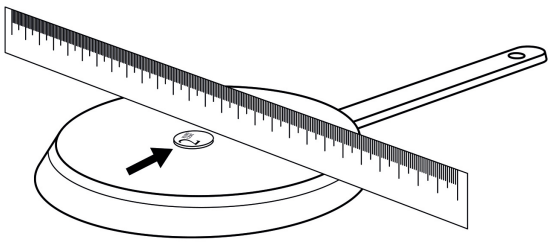
6.4 Hints and Tips for pot and pan

Select suitable pot and pan that fits the cooking zone. The pot and pan bottom surface should be flat and composition of iron. Make sure the pot and pan does not exceed the cooking zone.

6.5 Hints and Tips for Sense fry function

To achieve the best results with the fuction:

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



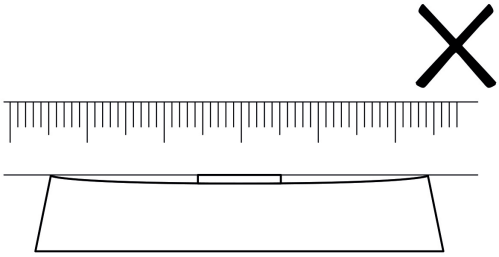
IMPORTANT!

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(left picture for reference).

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



Recipes and recommended temperature:

Recipes	recommended temperature
Omlette, fried eggs 150°C	150°C
Pancake 180°C	180°C
Tuan steak	220°C

- Above recipes only for reference, The specific situation is adjusted according to the pot used by the customer.

6.6 Hints and Tips for Bridge function

- Select a suitable griddle that fits the cooking zone. The griddle bottom surface should be flat and composition of iorn.
- Make sure the griddle does not exceed the cooking zone during the entire cooking process. Refer to page 6 sketch map.
- Always handle the cookware when it is cold or cooled down.
- Avoid leaving an empty cookware to heat for too long.
- The cookware heats up quickly,therefore always keep an eye on it when cooking.
- The oil or fat should not be allowed to become smoking hot, it maybe catch fire.

7. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

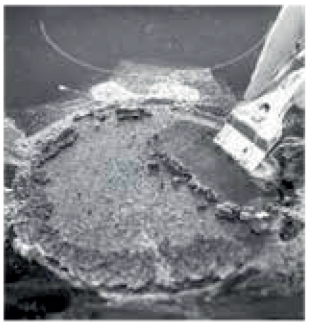
- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

Remove immediately: melted plastic,plastic foil, sugar and food with sugar,otherwise, the dirt can cause damaged to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings,fat stains,shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and some detergent. Also use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel. After cleaning, wipe the hob with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.
- **Avoid water cleaning:** Do not clean the hob under the water hydrant directly to avoid water entering into hob.

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.

8. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

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 or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. You do not set the heat setting for 10 seconds. You touched 2 or more sensor fields at the same time. Pause operates. There is water or fat stains on the control panel. The fuse is blown.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. Touch only one sensor field. Refer to "Operating Instruction". Clean the control panel. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⓘ .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up does not operate.	The cooking zone is hot. The highest heat setting is set.	Let the zone become sufficiently cool. The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to “Operating Instructions”.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the left cooking zones if necessary.

Problem	Possible cause	Remedy
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Operating instructions".
[-] comes on	The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
[L] comes on	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to “Operating instructions”.
[F] comes on	• No cookware on the cooking zone. • The cookware is unsuitable. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone and touch related level to active enen if in normal levels. Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips". Use cookware with correct dimen - sions. Refer to "Technical data".
[E] and a number comes on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If [E] comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incor - rect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the the glass ceramic(it is in the corner of the glass surface)and an error message that comes on.
Make sure you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model EHIT627XA
Table top Induction hob 3.3kW
Ser.Nr. .....

PNC 949 163 484
220 - 240V 50 - 60Hz
Made in HZ 3.3kW

9.2 Cooking zones specification

Model	EHIT627XA	
PNC	949163484	
Product dimensions (w x d) mm	600X355	
Cut-out dimensions (w x d) mm	/	
Voltage (volts)	220-240~	
Frequency(Hz)	50/60Hz	
Service cord	Fitted	
Elements	no.zones	watts
Left zone power(W)	1	2300/3200 (Diameter 210mm)
Right zone power(W)	1	2300/3200 (Diameter 210mm)
Total Power(W)		3300

Standard refer to IEC60335-2-9

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	PowerBoost (W)	PowerBoost maximum duration (min)	cookware diameter (mm)
Right	2300 W	3200 W	10	180-210
Left	2300 W	3200 W	10	180-210

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

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information*

Model identification	EHIT627XA
Type of hob	Table Top hob
Number of cooking zones	2

Voltage (volts)	220-240
Cycles (Hz)	50/60
Heating technology	Induction

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left	21.0 cm
	Right	21.0 cm

10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

ENVIRONMENT

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

12.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 hob.

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

13.CUSTOMER CARE CENTER

Indonesia Consumer Care Hotline: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building, Jl.Tanah Abang 2 No.42, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat, Indonesia 10160 Email : customercare@electrolux.co.id WA : 0811.8339.777	**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
Malaysia Consumer Care Center Tel: 1-300-88-1122 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam Seksyen 15, 40200 Shah Alam, Selangor, Malaysia Email : malaysia.customercare@electrolux.com	**Thailand** Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetch-aburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310 Office Tel : (+66 2) 725 9100 Office Fax : (+66 2) 725 9299 Email : customercarethai@electrolux.com
Hongkong Consumer Care Hotline: +(852) 3193-9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 4/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong Email : customercare@dch.com.hk	**Vietnam** Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899 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

© 2024 Electrolux Home Products Pty Ltd.

E_MAN_HI_A25152701_A_Nov.2024

EHIT627XA

TH เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

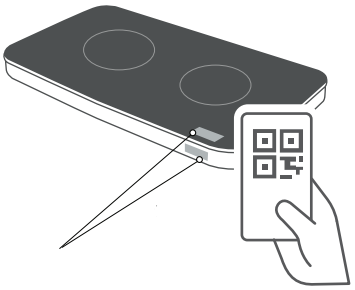
คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของท่านได้แล้ววันนี้

อัพเดทบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย และซื้ออุปกรณ์เสริม

1. เปิดแอปกล้องบนสมาร์ทโฟนของท่านและสแกนคิวอาร์โค้ด

   คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียนผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่ด้านหน้าหรือใต้ผลิตภัณฑ์ของท่าน



2. แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์ เพื่อเปิดแบบฟอร์มการลงทะเบียน

3. กรอกรายละเอียดของท่านให้ครบถ้วน และสนุกไปกับบริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น

Electrolux

ขอแสดงความยินดี

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการะท่าน
ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเตาประกอบอาหารจากอีเลคโทรลักซ์ ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์ ที่มาพร้อมกับประสบการณ์ระดับมืออาชีพและนวัตกรรมที่สั่งสมมาเป็นเวลาหลายทศวรรษ
ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการออกแบบให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัยโดยคำนึงถึงท่านเป็นหลัก เพื่อให้เมื่อใดก็ตามที่ท่านใช้งานผลิตภัณฑ์ ท่านจะมั่นใจได้ว่าท่านจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง
ขอต้อนรับสู่อีเลคโทรลักซ์

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น:

- พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงานและพื้นที่ทำงานอื่นๆ
- บ้านไร่
- โดยแขกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ
- ที่พักที่มีที่นอนและอาหารเช้า
- งานจัดเลี้ยงและการใช้งานที่ไม่ใช่การค้าปลีก

สัญลักษณ์ที่ท่านจะเห็นในคู่มือนี้มีความหมายดังต่อไปนี้:

⚠ คำเตือน

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของท่าน

⚠ ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลวิธีการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเตาอบหรือตู้ชั้นวาง

ℹ สิ่งสำคัญ

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานเตาอบ

สิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานเตาอบอย่างประหยัดและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขประจำเครื่องที่นี่:

หมายเลขรุ่น: _____

หมายเลขประจำเครื่อง: _____

หมายเหตุ: รหัสรุ่นของผลิตภัณฑ์ที่แสดงในคู่มือเล่มนี้คือรหัสที่ใช้เรียกผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ของท่านจะลงท้ายด้วยตัวอักษรสองตัวซึ่งจะบ่งชี้ถึงสีและรุ่นของผลิตภัณฑ์

สารบัญ

ข้อมูลด้านความปลอดภัย 3
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย 3
การติดตั้ง 5
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ 6
คำแนะนำการใช้งาน 7
เคล็ดลับและข้อแนะนำ 10
การดูแลและทำความสะอาด 13
การแก้ไขปัญหา 14
ข้อมูลทางเทคนิค 16
ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน 17
ความห่วงใยด้านสิ่งแวดล้อม 17
การรับประกันของอีเลคโทรลักซ์ 18

ข้อมูลสำคัญที่อาจส่งผลต่อการรับประกันจากผู้ผลิต

การปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัด มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพและความปลอดภัย การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บ เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน และส่งผลต่อสิทธิของท่านในการแจ้งเคลม การรับประกันจากผู้ผลิตของอีเลคโทรลักซ์ที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของท่าน ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต้องได้รับการติดตั้ง ใช้งาน และควบคุมการทำงานตามคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้ ท่านอาจไม่สามารถแจ้งเคลมการรับประกันจากผู้ผลิตของอีเลคโทรลักซ์ได้ หากความผิดพลาดนั้นเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัด

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคำแนะนำที่ให้มาอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนติดตั้งและใช้งานผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยและเข้าถึงได้สะดวกเพื่อการอ้างอิงในอนาคต

เตานี้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด IEC60335.1 และ IEC60335-2-9

1.1 ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง

- อย่าปล่อยให้บุคคลใดๆ รวมถึงเด็กเล็ก ซึ่งมีปัญหาด้านประสาทสัมผัสทางกายภาพ ปัญหาสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ โดยต้องจัดให้มีผู้ดูแลหรือแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ และรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา
- เด็กที่มีอายุระหว่าง 3 ถึง 8 ปี และบุคคลที่มีความพิการซับซ้อนอย่างมากควรอยู่ห่างเครื่อง เว้นแต่จะได้รับการดูแลตลอดเวลา
- เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 3 ปีควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์นี้เว้นแต่จะได้รับการดูแลตลอดเวลา
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับบรรจุภัณฑ์ ให้ทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม
- คำเตือน: เด็กและสัตว์เลี้ยงควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์นี้ขณะใช้งานหรือเมื่อเครื่องกำลังระบายความร้อน ชิ้นส่วนต่างๆ ของเตาจะร้อนขึ้นในขณะใช้งาน
- หากเครื่องใช้นี้มีอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์นั้น
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้นี้โดยไม่ได้รับการดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- คำเตือน: เครื่องนี้และอุปกรณ์เสริมอาจเกิดความร้อนในระหว่างใช้งาน โปรดระมัดระวังอย่าสัมผัสแผงทำความร้อน
- คำเตือน: การทิ้งอาหารที่ปรุงโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันไว้บนเตาอาจเป็นอันตรายและส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าพยายามใช้น้ำในการดับไฟ แต่ให้ปิดเครื่องแล้วควบคุมเปลวไฟ เช่น ใช้ฝาปิดหรือผ้าคลุมไฟ
- ข้อควรระวัง: เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการจ่ายไฟผ่านอุปกรณ์สลับกระแสไฟฟ้าภายนอก เช่น เครื่องจับเวลา หรือต้องไม่เชื่อมต่อเข้ากับวงจรที่จะเปิดและปิดเองโดยเครื่องใช้

2. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

⚠ **คำเตือน!**
ให้บุคคลที่ผ่านการรับรองเป็นผู้ติดตั้งเครื่องนี้เท่านั้น

⚠ **คำเตือน!**
เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อเครื่องใช้นี้

- แกะวัสดุห่อหุ้มออกทั้งหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานผลิตภัณฑ์ที่ชำรุด
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ติดตั้งให้ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นตามระยะห่างขั้นต่ำที่กำหนดไว้
- ใช้ความระมัดระวังอยู่เสมอขณะขนย้ายเครื่องเนื่องจากมีน้ำหนักมาก สวมถุงมือป้องกันและรองเท้าที่ปิดมิดชิดทุกครั้ง
- ป้องกันส่วนล่างของผลิตภัณฑ์นี้จากไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ชิดกับประตูหรือใต้หน้าต่าง เพื่อป้องกันภาชนะหุงต้มที่ร้อนจัดหล่นจากเตาเมื่อเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- ที่ใต้ตัวเครื่องจะมีพัดลมระบายอากาศอยู่
- ให้นำแผงกั้นที่ติดตั้งอยู่ใต้เครื่องนี้ออก
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาบนพื้นผิวที่มีน้ำเกาะอยู่บนพื้นผิวของโต๊ะทำครัว
- อันตรายจากเพลิงไหม้: ห้ามจัดเก็บสิ่งของต่างๆ ไว้บนพื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร

2.2 การต่อระบบไฟฟ้า

คำเตือน!
อันตรายจากการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ
- ก่อนดำเนินการใดๆ ให้ถอดปลั๊กของตัวผลิตภัณฑ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าค่าในฉลากแสดงข้อมูลสอดคล้องกับค่าทางไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องแล้ว สายไฟหรือปลั๊กที่หลวมและไม่ถูกประเภท (ถ้ามี) อาจทำให้ขั้วไฟฟ้าร้อนมาก
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกประเภท
- อย่าปล่อยให้สายไฟพันกัน
- ต้องให้แน่ใจว่ามีการติดตั้งฉนวนป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟหลักหรือปลั๊ก (ถ้ามี) ไม่สัมผัสกับเครื่องใช้ที่ร้อนหรือเครื่องครัวที่ร้อนเมื่อเชื่อมต่อเครื่องใช้นี้เข้ากับเต้ารับใกล้ๆ
- ห้ามใช้อแดปเตอร์แบบพ่วงหลายปลั๊กและสายไฟพ่วง
- ระมัดระวังไม่ให้เกิดความเสียหายกับปลั๊กไฟ (ถ้ามี) หรือสายไฟ ติดต่อศูนย์บริการของเราหรือช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตเพื่อขอเปลี่ยนสายไฟที่ชำรุด
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกประเภท
- ถ้าพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ต้องหุ้มฉนวนชิ้นส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตในลักษณะที่แน่นหนาโดยต้องใช้เครื่องมือถอดออกเท่านั้น
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับเมื่อสิ้นสุดการติดตั้งแล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้หลังจากติดตั้ง
- หากเต้ารับหลวม ห้ามเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับนั้น
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้นี้โดยการดึงที่สายไฟ ให้ดึงที่ตัวปลั๊กทุกครั้ง
- เลือกใช้งานอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าที่ถูกประเภท ยกตัวอย่างเช่น ระบบตัดไฟอัตโนมัติ ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูที่ถอดออกจากโครงยึด) อุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้ารั่วลงดิน และคอนแทคเตอร์ เป็นต้น
- ต้องทำการติดตั้งอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าเข้าไปในระบบไฟฟ้าด้วย เพื่อช่วยตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้าระหว่างผลิตภัณฑ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ทุกขั้ว โดยอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าที่ติดตั้งต้องมีช่องเปิด ส่วนสัมผัสที่มีความกว้างอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน

คำเตือน!
เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต

- แกะวัสดุห่อหุ้มทั้งหมด ฉลาก และฟิล์มกันรอยออก (ถ้ามี) ก่อนใช้งานครั้งแรก
- เครื่องใช้นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามเปลี่ยนสเปคของผลิตภัณฑ์นี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าปล่อยให้เตาทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล
- “ปิด” การทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว
- อย่าพึ่งพาอุปกรณ์ตรวจจับกระทะเพียงอย่างเดียว
- อย่าวางเครื่องครัวหรือฝากระทะไว้บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร เพราะจะทำให้ร้อนจัด
- อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ในขณะที่มือเปียกหรือเมื่อผลิตภัณฑ์เปียกน้ำ
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่สำหรับวางสิ่งของ
- หากพื้นผิวของเครื่องมีรอยแตก ให้ตัดการเชื่อมต่อของเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ผู้ใช้ที่มีเครื่องควบคุมจังหวะการเต้นของหัวใจต้องรักษาระยะห่างจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอย่างน้อย 30 ซม. เมื่อใช้งานเตา
- เมื่อใส่อาหารลงในน้ำมันที่ร้อน น้ำมันอาจกระเด็น

คำเตือน!
เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้และระเบิด

- ไขมันและน้ำมันที่ได้รับความร้อนจะปล่อยไอระเหยที่ติดไฟได้ออกมา รักษาระยะห่างระหว่างเปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนจัดกับไขมันและน้ำมันในขณะปรุงอาหาร
- ไอระเหยที่ออกมาจากน้ำมันที่ร้อนจัดสามารถติดไฟและระเบิดขึ้นได้
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปะปนอยู่ สามารถจุดติดไฟได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าที่เคยใช้กับน้ำมันดังกล่าวในครั้งแรก
- ห้ามวางวัตถุไวไฟหรือสิ่งของที่เปียกวัตถุไวไฟไว้ข้างในใกล้เคียง หรือบนเตา

คำเตือน!
เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อเครื่องใช้นี้

- ห้ามวางภาชนะปรุงอาหารที่ร้อนจัดไว้บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาปิดกระทะที่ร้อนบนพื้นผิวกระจกของเตา
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวแห้งคาเตา
- ระมัดระวังอย่าให้วัตถุหรือภาชนะปรุงอาหารหล่นลงบนเครื่องใช้ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้
- อย่าเปิดใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกับเครื่องครัวที่ไม่ได้ใส่อาหารไว้หรือเมื่อไม่มีเครื่องครัว
- ห้ามวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่องใช้
- เครื่องครัวที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหล่อ หรือเครื่องครัวที่พื้นล่างเสียหายไม่เรียบ จะทำให้พื้นผิวกระจก/กระจกเซรามิกเกิดรอยขีดข่วนได้ ยกเครื่องครัวดังกล่าวขึ้นหากต้องการเลื่อนไปมาบนพื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร
- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สำหรับการประกอบอาหารเท่านั้น ต้องไม่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิวเสื่อมสภาพ ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องแล้วรอให้เครื่องเย็นลงก่อน
- ห้ามฉีดน้ำและใช้ไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มบิดหมาด ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นใยขัดถู หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

2.5 การซ่อมบำรุง

- หากต้องการซ่อมแซมเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ใช้อะไหล่ของแท้เท่านั้น
- เกี่ยวกับหลอดไฟภายในเครื่องนี้และหลอดไฟอะไหล่ที่แยกจำหน่าย: โคมไฟเหล่านี้ได้รับการออกแบบมาให้ทนต่อสภาวะทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานอย่างอื่นและไม่เหมาะกับการส่องสว่างในห้องครัว

2.6 การทิ้งผลิตภัณฑ์

คำเตือน!
เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- สำหรับขั้นตอนการทิ้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกวิธี โปรดติดต่อสอบถามหน่วยงานเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน
- ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับ
- ถอดสายไฟหลักที่ใกล้กับเครื่องใช้นี้แล้วนำไปทิ้ง

3. การติดตั้ง

คำเตือน!
โปรดดูบทความปลอดภัย

3.1 ก่อนการติดตั้ง

ก่อนติดตั้งเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากฉลากแสดงข้อมูล ฉลากแสดงข้อมูลจะติดอยู่ที่ด้านล่างของเตา

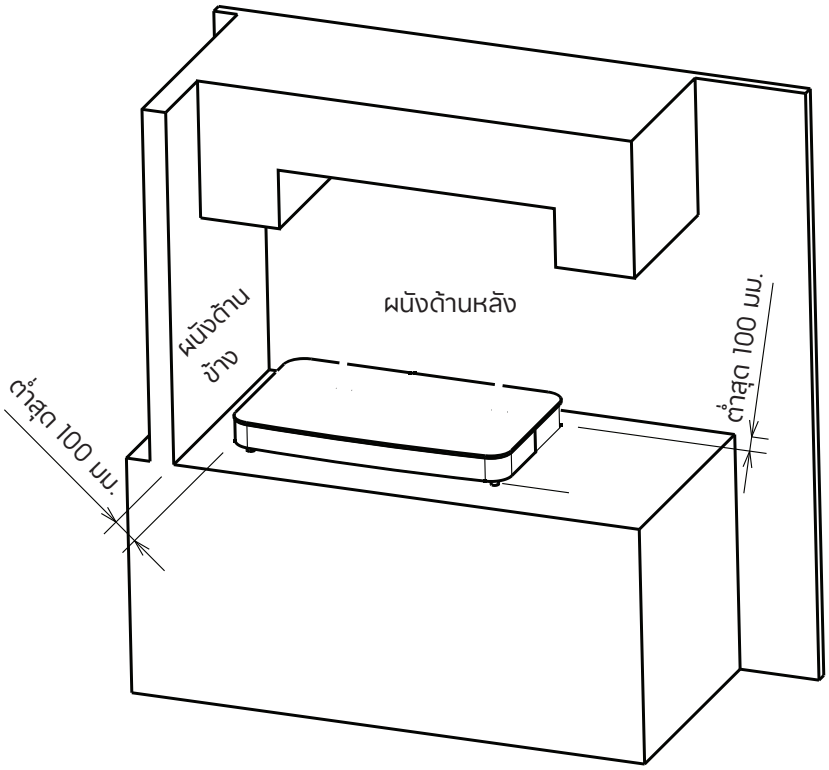
หมายเลขประจำเครื่อง .....

3.2 สายเชื่อมต่อ

- ใช้สายไฟหลักที่ถูกต้องประเภท H05V2V2-F หรือ H05RR-F Tmax 90°C (หรือสูงกว่า) 3 x 1.5 มม.^{2} พร้อมเบรกเกอร์ 16A ทุกขั้วสำหรับรุ่น EHIT627XA
- สายดิน (สายสีเขียว/เหลือง) ต้องยาวกว่าเฟสและสายนิวทรัล (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล) 2 ซม.

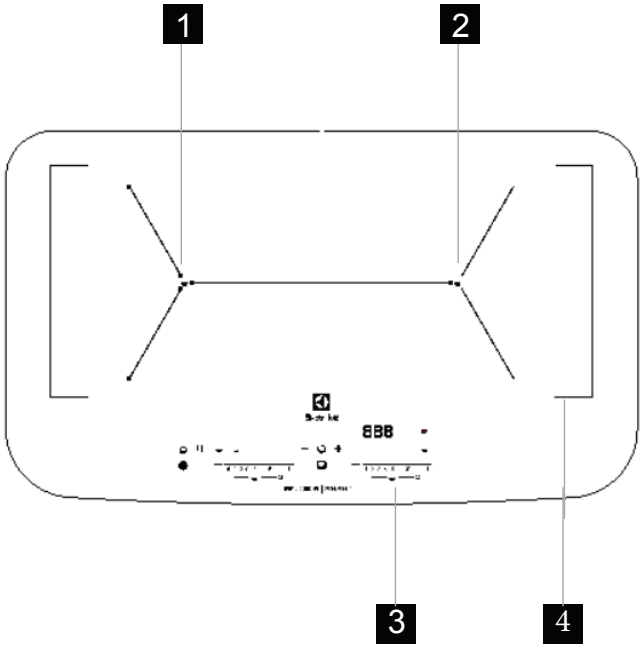
3.3 คำแนะนำในการติดตั้ง

1. เปิดบรรจุภัณฑ์ นำโฟมกันกระแทกออกมาและวางไว้บนพื้นที่เรียบ
2. ควรวางเตาในตำแหน่งที่เหมาะสม โดยให้ห่างจากผนังด้านข้างและด้านหลังอย่างน้อย 100 มม. เพื่อให้มีพื้นที่ในการระบายความร้อนเพียงพอ
3. หากติดตั้งเตาใต้เครื่องดูดควัน โปรดดูระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเตากับเครื่องดูดควัน



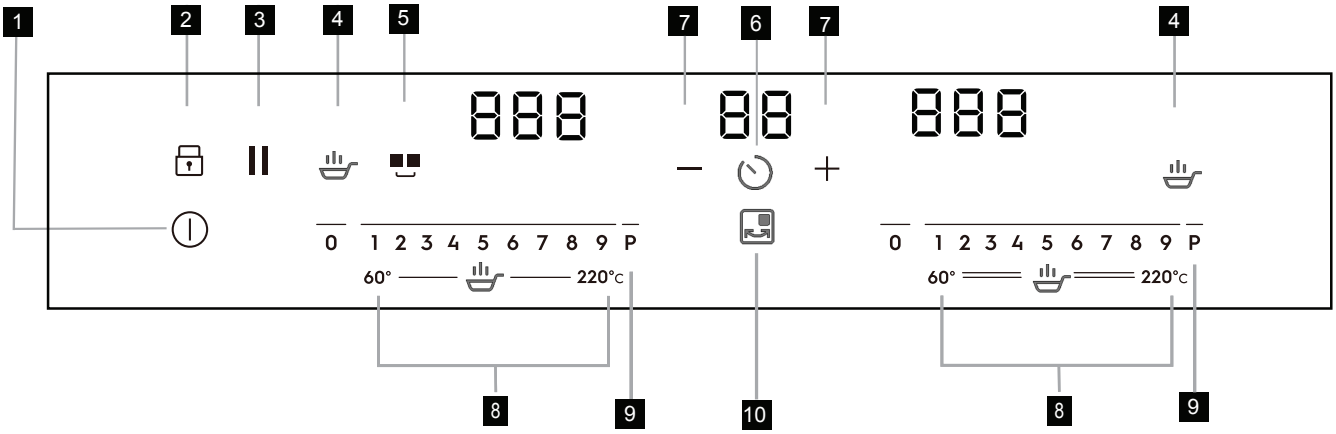
4. คำอธิบายผลิตภัณฑ์

4.1 โครงสร้างของพื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร



1 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
2 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
3 แผงควบคุม
4 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารฟังก์ชัน Bridge

4.2 รูปแบบของแผงควบคุม



ใช้เซ็นเซอร์ในการควบคุมการทำงานของเครื่อง จอแสดงผล ไฟแสดง และเสียงจะบ่งชี้ว่าฟังก์ชันใดทำงานอยู่

	ช่องเซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
1	⏻	เปิด/ปิด	เปิดและปิดเตา
2	🔒	การป้องกัน/ระบบเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก	การป้องกัน/ปลดล็อกแผงควบคุม
3	II	หยุดชั่วคราว	เปิดและปิดการทำงานของฟังก์ชัน
4		Sensefry	เปิดฟังก์ชัน Sensefry
5		Bridge	เปิดฟังก์ชัน Bridge
6		Timer (ตั้งเวลา)	ตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
7	+ / –	เพิ่มหรือลดเวลา	เพิ่มหรือลดเวลา
8	บาร์ควบคุม	ตั้งค่าความร้อน	ตั้งค่าความร้อน
9	P	PowerBoost	เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้
10		การเลือกการตั้งเวลาของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

4.3 ส่วนแสดงการตั้งความร้อน

จอแสดงผล	คำอธิบาย
0	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปิดทำงานอยู่
1 - 9	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานอยู่
u	หยุดการทำงานชั่วคราว
A	ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติทำงานอยู่
P	ฟังก์ชัน PowerBoost ทำงานอยู่
E + ตัวเลข	เกิดความผิดปกติ
≡ / = / _	ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ 3 ระดับ) : ปรุงอาหารต่อเนื่อง / อุ่นอาหาร / ความร้อนที่เหลืออยู่
L	ล็อก/ระบบเพื่อความปลอยภัยสำหรับเด็กกำลังทำงาน
F	เครื่องครัวที่ใช้อยู่ไม่ถูกต้องหรือมีขนาดเล็กเกินไป หรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
-	ฟังก์ชันตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่

4.4 ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่ตกค้างอยู่ 3 ระดับ)

คำเตือน!
≡/ =/ _ เสี่ยงต่อการถูกไหม้จากความร้อนที่ตกค้างอยู่

ไฟแสดงจะแสดงระดับความร้อนที่ตกค้างอยู่ของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ใช้งานอยู่ในขณะนั้นไฟแสดงนี้อาจติดสว่างขึ้นที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารข้างเคียงด้วย แม้จะไม่ได้ใช้งานอยู่ก็ตาม

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะสร้างความร้อนที่จำเป็นสำหรับปรุงอาหารโดยตรงที่ส่วนล่างของเครื่องครัวที่ใช้อยู่ พื้นผิวกระจกเซรามิกจะร้อนขึ้นจากความร้อนที่ส่งมาจากเครื่องครัวดังกล่าว

5. คำแนะนำการใช้งาน

คำเตือน!
โปรดดูบทความปลอดภัย

5.1 การเปิดใช้งานและปิดใช้งาน

แตะที่ ⏻ นาน 1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดการทำงานของเตา

5.2 ฟังก์ชันตัดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดการทำงานของเตาโดยอัตโนมัติในกรณีต่อไปนี้:

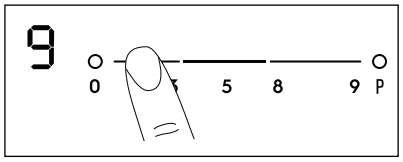
- ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งถูกปิดการทำงาน
- ท่านไม่ได้ตั้งค่าการทำความร้อนหลังจากที่เปิดการทำงานของเตา
- ท่านทำอาหารหกใส่หรือวางสิ่งของใดก็ตามบนแผงควบคุมนานเกิน 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะปิดทำงาน นำสิ่งของที่วางทับอยู่ออกหรือเช็ดทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น เมื่อเผลอปล่อยให้กระทะแห้งคาเตา) รอให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลงก่อนจึงใช้งานเตาอีกครั้ง
- ท่านใช้เครื่องครัวผิดประเภท สัญลักษณ์ F จะปรากฏขึ้นและตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 2 นาที
- ท่านไม่ได้เปิดการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหรือเปลี่ยนการตั้งค่า ความร้อน หลังจากเวลาผ่านไปครู่หนึ่ง สัญลักษณ์ - จะปรากฏขึ้นและเตาจะปิดการทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างการตั้งค่าความร้อนและเวลาที่เตาจะปิดการทำงาน:

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

5.3 การตั้งค่าความร้อน

แตะที่บาร์ควบคุมที่ส่วนตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือทางขวาถ้าจำเป็น อย่าปล่อยนิ้วออกจนกว่าท่านจะได้ค่าความร้อนที่ถูกต้อง จอแสดงผลจะแสดงค่าความร้อนที่ตั้ง

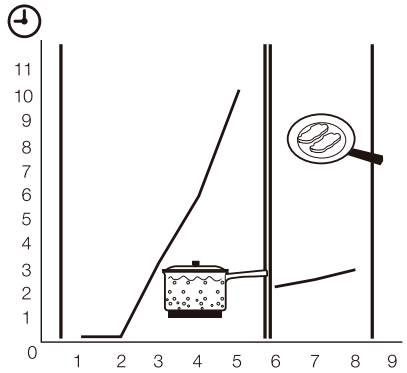


5.4 การใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

วางเครื่องครัวไว้ตรงกลางตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือก ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ

5.5 ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ

หากเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ จะสามารถตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นได้ในระยะเวลาสั้นๆ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนไปที่ระดับสูงสุดเป็นเวลาครู่หนึ่ง จากนั้นจึงลดระดับความร้อนลงจนถึงระดับความร้อนที่ถูกต้อง



ท่านสามารถทำความร้อนในระดับที่ต้องการได้ในเวลาสั้นๆ ถ้าท่านเปิดการทำงานของฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนไปที่ระดับสูงสุดเป็นเวลาครู่หนึ่ง (ดูที่ภาพกราฟิก) จากนั้นจึงลดระดับความร้อนลงจนถึงระดับความร้อนที่จำเป็น

ⓘ หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารต้องไม่ร้อน

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร:

1. แตะที่ P (P บนส่วนแสดงผลปรากฏขึ้น)
2. แตะที่ค่าความร้อนที่ต้องการทันที
3. หลังจากเวลาผ่านไป 3 วินาที A จะปรากฏบนจอแสดงผล

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้:

1. แตะการตั้งค่าความร้อน

5.6 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับเพิ่มกำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร สามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้สำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารในเวลาที่จำกัด เท่านั้น หลังจากนั้น ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะเปลี่ยนกลับไปที่การตั้งค่าความร้อนสูงสุดโดยอัตโนมัติ

ⓘ โปรดอ้างอิงจากบท "ข้อมูลทางเทคนิค"

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร: แตะที่ P P จะปรากฏขึ้น

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ระดับอื่นๆ

5.7 การตั้งเวลา

- **การตั้งเวลานับถอยหลัง**

ท่านสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ในการกำหนดระยะเวลาการปรุงอาหารแต่ละครั้งได้

ขั้นแรกให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ต้องการ จากนั้นจึงตั้งค่าฟังก์ชันนี้

วิธีกำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร: แตะที่ ซ้ำๆ จนกระทั่งไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปรากฏขึ้นมา

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้หรือเปลี่ยนเวลา: แตะ + หรือ — ของเวลาเพื่อตั้งเวลา (0-99) นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเริ่มกะพริบ แสดงว่าเวลาเริ่มนับถอยหลังแล้ว

การดูเวลาที่เหลืออยู่: แตะที่ เพื่อกำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ไฟสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะเริ่มกะพริบ จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ เพื่อตั้งค่าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร จากนั้นแตะที่ — เวลาที่เหลืออยู่จะเดินถอยหลังจนถึง **00** ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะหายไป

ⓘ เมื่อการนับถอยสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปิดทำงานอยู่

วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: แตะที่

- **Minute Minder**

สามารถใช้งานฟังก์ชันนี้ได้เมื่อเตาเปิดใช้งานอยู่ และไม่ได้ใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนจะแสดง 0

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ จากนั้นแตะ + หรือ — ของตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลา เมื่อเวลาสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ

วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: แตะที่

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ จากนั้นแตะที่ — เวลาที่เหลืออยู่จะเดินถอยหลังจนถึง **00**

ⓘ ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลกับการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

5.8 หยุดชั่วคราว

ฟังก์ชัน II จะตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งทำงานที่ค่าความร้อนต่ำสุด (II) เมื่อ II ทำงาน ท่านจะไม่สามารถเปลี่ยนค่าความร้อนได้

II จะไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

- เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ II สัญลักษณ์ u จะติดสว่าง
- เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ II การตั้งค่าความร้อนที่ตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้จะติดสว่างขึ้น

5.9 ป้องกันการเปลี่ยนค่าของแผงควบคุม

ท่านสามารถป้องกันการเปลี่ยนค่าของแผงควบคุม ในขณะที่อยู่ระหว่างการปรุงอาหารได้ วิธีการนี้จะช่วยป้องกันการเผลอเปลี่ยนค่าความร้อน

ขั้นแรกให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการ

เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้แตะที่ สัญลักษณ์ L จะปรากฏขึ้นเป็นเวลา 4 วินาที ตัวจับเวลาจะแสดงอยู่ตลอดเวลา

เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้แตะที่ การตั้งค่าความร้อนก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

เมื่อท่านปิดการทำงานของเตา ฟังก์ชันนี้จะหยุดทำงานตามไปด้วย

5.10 อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้ทำหน้าที่ป้องกันการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยไม่เจตนา

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: เปิดใช้งานเตาด้วย ⏻ อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน แตะที่ 🔒 นาน 4 วินาที

จะปรากฏขึ้น ปิดใช้งานเตาด้วย ⏻

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: เปิดใช้งานเตาด้วย ⏻ อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน แตะที่ 🔒 นาน 4 วินาที 0 จะปรากฏขึ้น ปิดใช้งานเตาด้วย ⏻

สำหรับการยกเลิกฟังก์ชันนี้สำหรับระยะเวลาการปรุงอาหารเพียงหนึ่งครั้ง: เปิดใช้งานเตาด้วย ⏻ สัญลักษณ์ L จะปรากฏขึ้น แตะที่ 🔒 นาน 4 วินาที **ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที** ท่านสามารถใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ในตอนนี้ เมื่อท่านปิดการทำงานของเตาด้วย ⏻ ฟังก์ชันนี้จะทำงานอีกครั้ง

5.11 การบริหารจัดการพลังงาน

หากใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหลายจุดและกำลังไฟฟ้าที่ใช้เกินข้อจำกัดของแหล่งจ่ายไฟ ฟังก์ชันนี้จะแบ่งการจ่ายไฟระหว่างตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทั้งหมด เตาจะควบคุมการตั้งค่าความร้อนเพื่อปกป้องฟิวส์ในบ้าน

- หากเตาถึงขีดจำกัดของกำลังไฟฟ้าสูงสุดที่สามารถใช้ได้แล้ว (โปรดดูฉลากแสดงข้อมูล) กำลังไฟฟ้าของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะลดลงโดยอัตโนมัติ
- เตาจะเลือกการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกไว้ล่าสุดเสมอ กำลังไฟฟ้าที่เหลืออยู่จะถูกแบ่งระหว่างตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เปิดใช้งานก่อนหน้านี้ในลำดับย้อนกลับตำแหน่งที่เลือก
- จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ลดลงจะเปลี่ยนแปลงระหว่างการตั้งค่าความร้อนที่เลือกไว้ครั้งแรกกับการตั้งค่าความร้อนที่ลดลง
- รอจนกว่าจอแสดงผลจะหยุดกะพริบหรือลดการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกไว้ล่าสุด ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะยังทำงานต่อด้วยการตั้งค่าความร้อนที่ลดลง เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วยตัวเอง ในกรณีที่จำเป็น

5.12 ฟังก์ชัน SenseFry

ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้สามารถกำหนดระดับการตั้งค่าความร้อนสำหรับทอดอาหารได้ เตาจะรักษาอุณหภูมิที่เลือกโดยอัตโนมัติระหว่างการทอด เมื่อกำหนดระดับการตั้งค่าความร้อนแล้วไม่จำเป็นต้องปรับอุณหภูมิด้วยตัวเองอีก

ข้อควรระวัง! ใช้กระทะเคลือบลามิเนตที่มีระดับการตั้งค่าความร้อนต่ำเท่านั้นเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินและป้องกันไม่ให้เครื่องครัวเสียหาย

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้:

1. วางกระทะเปล่าบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เกี่ยวข้อง อย่าใช้ฝาปิดระหว่างที่ใช้งานฟังก์ชันนี้
2. กด ไฟแสดงเหนือสัญลักษณ์ติดสว่าง ตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับ 1
3. ตั้งค่าความร้อนที่ดีที่สุดสำหรับอาหารที่ท่านต้องการทอด โปรดอ้างอิงจากตารางในบทเคล็ดลับและข้อแนะนำ ไฟแสดงเหนือสัญลักษณ์จะเริ่มกะพริบช้าๆ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะร้อนขึ้น
4. รอจนกระทั่งกระทะร้อนขึ้นจนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ สัญญาณจะดังขึ้น ไฟแสดงเหนือสัญลักษณ์ทั้งหมดติดสว่าง
5. ใส่อาหารและส่วนที่เป็นมันลงในกระทะ
   การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ 0 ของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เกี่ยวข้อง หรือแตะที่

5.13 ฟังก์ชัน Bridge

สิ่งสำคัญ!

ใช้ฟังก์ชัน Bridge ร่วมกับอุปกรณ์เสริมกระทะปิ้งย่าง

ฟังก์ชัน Bridge จะช่วยให้ท่านสามารถรวมตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองตำแหน่งเข้าด้วยกันเป็นพื้นผิวขนาดใหญ่หนึ่งตำแหน่ง การตั้งอุณหภูมิและเวลาจะถูกปรับให้ตรงกันโดยอัตโนมัติ จึงเหมาะกับการใช้งานกระทะก้นแบนและหม้อมากที่สุด

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน Bridge: แตะที่ เพื่อตั้งค่าหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน เมื่อแตะระดับควบคุมใด ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอีกตำแหน่งจะถูกปรับให้มีระดับเดียวกันไปด้วย

การปิดใช้งานฟังก์ชัน Bridge: แตะ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานแยกจากกัน

6. เคล็ดลับและข้อแนะนำ

คำเตือน!
โปรดดูบทความปลอดภัย

6.1 ภาชนะปรุงอาหาร

ที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร สนามแม่เหล็กไฟฟ้ากำลังสูงจะถูกสร้างขึ้นเพื่อทำให้เครื่องครัวร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว

กรุณาใช้เครื่องครัวที่สามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- ส่วนก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนเรียบที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้นกระทะสะอาดและแห้งก่อนวางลงบนพื้นผิวเตา
- อย่าเลื่อนหรือถูหม้อไปตามพื้นผิวกระจกเซรามิกเพื่อป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน

วัสดุของเครื่องครัว

- **ใช้ได้:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบ สเตนเลสสตีลส่วนล่างของเครื่องครัวทำจากวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมาย 'ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้' รับรองจากผู้ผลิต)

- **ใช้ไม่ได้:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก กระเบื้อง

เครื่องครัวดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถ้า:

- น้ำที่ใส่ในเครื่องครัวดังกล่าวเดือดขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อวางบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าความร้อนไว้สูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดติดกับส่วนก้นของเครื่องครัวดังกล่าวได้

เลือกภาชนะปรุงอาหารให้เหมาะสม

เลือกใช้หม้อและกระทะที่มีก้นเป็นแม่เหล็กกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น ตรวจสอบว่าภาชนะปรุงอาหารของท่านรองรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่ โดยปฏิบัติดังนี้:
วางแม่เหล็กลงบนก้นหม้อหรือกระทะของท่าน หากแม่เหล็กติดแน่น แสดงว่าภาชนะปรุงอาหารของท่านรองรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เลือกหม้อหรือกระทะที่มีขนาดเหมาะสมกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

ขนาดของเครื่องครัว

- ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ
- ประสิทธิภาพการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสัมพันธ์กับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวที่ใช้ เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่า ขนาดขั้นต่ำจะได้รับกำลังไฟที่จ่ายจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น
- เพื่อความปลอดภัยและการปรุงอาหารที่ดีที่สุด ห้ามใช้เครื่องครัวที่ใหญ่กว่าที่ระบุไว้ใน "ข้อกำหนดทางเทคนิคของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร" หลีกเลี่ยงการวางเครื่องครัวใกล้กับแผงควบคุมนานๆ ระหว่างการปรุงอาหาร เพราะอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของแผงควบคุม หรืออาจเป็นการเปิดใช้งานฟังก์ชันต่างๆ ของเตาโดยไม่ตั้งใจ

โปรดอ้างอิงจาก "ข้อมูลทางเทคนิค"

✓ แม่เหล็กติด ภาชนะปรุงอาหารมีก้นเป็นแม่เหล็ก

× แม่เหล็กไม่ติด ก้นภาชนะปรุงอาหารไม่ได้เป็นแม่เหล็ก

สิ่งสำคัญ!

ส่วนก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนเรียบที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

การใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

สิ่งสำคัญ!

วางเครื่องครัวตรงตำแหน่งเครื่องหมายกากบาทบนเตา โดยวางทับเครื่องหมายกากบาทให้มิด ส่วนแม่เหล็กที่ก้นของเครื่องครัวที่ใช้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ ท่านสามารถปรุงอาหารโดยวางเครื่องครัวขนาดใหญ่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองจุดได้พร้อมกัน

6.2 เสียงดังระหว่างการทำงาน

หากท่านได้ยิน:

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

เสียงเหล่านี้เป็นเสียงการทำงานปกติและไม่ได้แสดงถึงปัญหาข้อบกพร่องใดๆ

ถ้าท่านไม่คุ้นเคยกับการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า กรุณาทดลองฟังเสียง การทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าตัวอย่างที่ร้านค้าใกล้บ้านท่านก่อนโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า และทีมช่างเทคนิคเดินทางไปตรวจสอบแล้วว่าเป็นเสียงการทำงานปกติ ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ

6.3 ตัวอย่างการใช้งานเพื่อปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนที่ตั้งและอัตราการใช้พลังงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่สัมพันธ์กันโดยตรง เมื่อท่านเพิ่มค่าความร้อน อัตราการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะไม่สัมพันธ์กันโดยตรง
ทั้งนี้หมายความว่า ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าไว้ที่ความร้อนปานกลางใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของพลังงานสูงสุด

ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับใช้เป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่าความร้อน	การใช้งาน:	เวลา	ข้อแนะนำ
⊔ - 1	อุ่นอาหาร	ตามต้องการ	ปิดฝาเครื่องครัว
1 - 2	ซอสฮอนแลนเดซ, ละลาย: เนยแข็ง ช็อกโกแลต เจลาติน	5 - 25 นาที	คนเป็นระยะ
1 - 2	ทำให้แข็ง: ไข่เจียว ไข่อบ	10 - 40 นาที	ปรุงโดยปิดฝา
2 - 3	ข้าวต้มและอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ อาหารสำเร็จรูป	25 - 50 นาที	เติมน้ำมากกว่าข้าวสองเท่า คนอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบเป็นระยะๆ
3 - 4	ผัก ปลา และเนื้อนึ่งด้วยไอน้ำ	20 - 45 นาที	ใส่น้ำเพิ่มประมาณสองช้อนโต๊ะ
4 - 5	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60 นาที	ใช้น้ำ 1/4 ลิตร สำหรับมันฝรั่ง 750 กรัม
4 - 5	ปรุงอาหารในปริมาณมาก สตูว์และน้ำซุป	60 - 150 นาที	ใช้น้ำไม่เกิน 3 ลิตรพร้อมส่วนประกอบ
5 - 7	ทอดด้วยไฟอ่อน: เอสคาโลป วีลกอร์ดงเบลอ เนื้อทอด ก้อนเนื้อสับ ไส้กรอก ตับ รูส์ ไข่ แพนเค้ก โดนัท	ตามที่จำเป็น	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง
7 - 8	ทอดด้วยไฟแรง: แฮชบราวน์ สเต็กเนื้อสัน สเต็ก	5 - 15 นาที	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง
9	ต้มน้ำ ทำพาสต้า เนื้อทอด (กูลาช เนื้อตุ๋น) มันฝรั่งทอด		
P	ต้มน้ำปริมาณมาก เปิดใช้งานฟังก์ชัน PowerBoost		

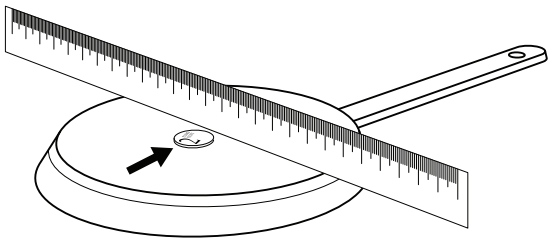
6.4 เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับหม้อและกระทะ

เลือกหม้อและกระทะที่เหมาะสมและพอดีกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร พื้นผิวก้นหม้อและกระทะต้องเรียบและมีส่วนประกอบของเหล็ก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของหม้อและกระทะไม่เกินขนาดของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

6.5 เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับฟังก์ชัน Sensefry

เพื่อประสิทธิภาพการทำงานสูงสุดของฟังก์ชัน:

- เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้เมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเย็น (ไม่จำเป็นต้องอุ่นภาชนะปรุงอาหาร)
- ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ทำจากสเตนเลสสตีลที่มีก้นแบบ Sandwich
- ห้ามใช้ภาชนะปรุงอาหารที่มีส่วนนูนตรงกลางก้นภาชนะ



สูตรอาหารและอุณหภูมิที่แนะนำ:

สูตรอาหาร	อุณหภูมิที่แนะนำ
ไข่เจียว ไข่ดาว	150°C
แพนเค้ก	180°C
สเต็ก Tuan	220°C

- สูตรอาหารข้างต้นเป็นเพียงข้อมูลอ้างอิงเท่านั้น สำหรับการปรุงอาหารจริงนั้น ลูกค้าต้องปรับตามหม้อที่ใช้ด้วยตนเอง

6.6 เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับฟังก์ชัน Bridge

- เลือกกระทะก้นแบนที่เหมาะสมและพอดีกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร พื้นผิวด้านล่างของกระทะก้นแบนต้องเรียบและมีส่วนประกอบของเหล็ก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะก้นแบนไม่เกินขนาดของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร โปรดอ้างอิงภาพประกอบในหน้า 6
- ให้จับเครื่องครัวเมื่อเย็นลงหรือคลายความร้อนแล้วเสมอ
- หลีกเลี่ยงการทิ้งให้เครื่องครัวเปล่าร้อนนานเกินไป
- เครื่องครัวจะร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้น หมั่นตรวจดูเสมอขณะปรุงอาหาร
- ไม่ควรทิ้งให้น้ำมันหรือชิ้นส่วนไขมันร้อนจัดจนเกิดควัน เพราะอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้

ℹ สิ่งสำคัญ!

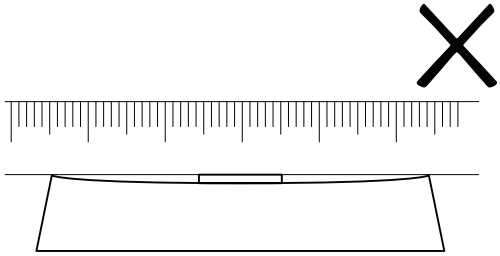
ขนาดของกระทะมีผลต่อระยะเวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ กระทะที่หนักจะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่ากระทะที่เบา แต่จะใช้ระยะเวลาในการเพิ่มอุณหภูมิมากกว่า

กระทะที่เหมาะสมกับฟังก์ชัน Fry Assist

ใช้กระทะก้นแบนเท่านั้น ตรวจสอบว่าท่านใช้กระทะที่ถูกประเภทหรือไม่โดยปฏิบัติดังนี้:

1. คว่ำกระทะลง
2. ใช้ไม้บรรทัดวางลงบนก้นกระทะ
3. ลองสอดเหรียญหรือวัตถุที่มีความหนาใกล้เคียงเข้าไปที่ช่องว่างระหว่างไม้บรรทัดกับก้นกระทะ (ดูตัวอย่างจากภาพด้านซ้าย)

a. หากท่านสามารถสอดเหรียญเข้าไปที่ช่องว่างระหว่างไม้บรรทัดกับก้นกระทะ แสดงว่าท่านใช้กระทะที่ไม่ถูกประเภท



7. การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน!
โปรดดูบทความปลอดภัย

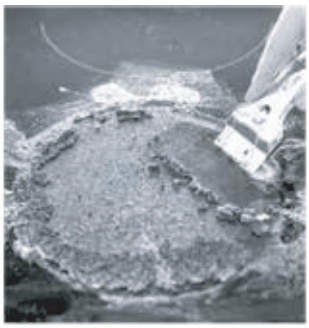
7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังจากใช้งานทุกครั้ง
- ใช้เครื่องครัวที่พื้นผิวด้านล่างสะอาดเท่านั้น
- รอยขูดขีดหรือรอยด่างดำบนพื้นผิวไม่มีผลต่อการทำงานของเตา
- ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษที่เหมาะสมกับพื้นผิวเตา
- ใช้เครื่องมือขูดเฉพาะสำหรับพื้นผิวกระจกเซรามิก

7.2 การทำความสะอาดเตา

- **คราบที่ต้องขจัดออกทันที:** คราบพลาสติกที่ละลาย พลาสติกฟอยล์ น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสม มิฉะนั้นคราบดังกล่าวอาจทำให้เตาเสียหายได้ โปรดระมัดระวังเพื่อป้องกันการไหม้ วางเครื่องมือขูดบนพื้นผิวกระจกเฉียงๆ แล้วขูดคราบเปื้อนออก
- **ขจัดคราบสกปรกออกหลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว:** คราบหินปูน คราบไขมัน โลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง ทำความสะอาดเตาด้วยผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดบิดหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษกับพื้นผิวกระจกเซรามิกหรือสเตนเลสสตีล หลังทำความสะอาด ให้ใช้ผ้าเนื้อนุ่มเช็ดเตาให้แห้ง
- **ขจัดคราบโลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง:** ใช้น้ำยาทำความสะอาดผสมกับน้ำส้มสายชูและใช้ผ้าทำความสะอาดพื้นผิวกระจก
- **หลีกเลี่ยงการใช้น้ำทำความสะอาด:** ห้ามทำความสะอาดเตาใต้หัวจ่ายน้ำโดยตรงเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเข้าไปในเตา

หากมีคราบสกปรกเพียงเล็กน้อย ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง



หากคราบสกปรกฝังแน่นและไม่สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่กล่าวมาข้างต้น ใช้มีดขูดทำความสะอาดกระจกที่ออกแบบมาเพื่อใช้งานกับกระจกเซรามิกโดยเฉพาะ

หากมีคราบสกปรกฝังแน่น ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบู่บิดหมาดๆ

หลังจากทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิกแล้ว ให้ทาน้ำยาเคลือบพื้นผิวกระจกเซรามิก ซึ่งจะช่วยปกป้องพื้นผิวจากคราบสกปรก จากนั้นจึงเช็ดด้วยผ้าแห้ง

หากยังไม่สามารถทำความสะอาดคราบสกปรกออกได้ง่าย ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิกและแผ่นขัดถูที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

8. การแก้ไขปัญหา

⚠ **คำเตือน!**
โปรดดูบทความปลอดภัย

8.1 สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คราบสีแดง คราบหินปูนหรือคราบน้ำโลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง รอยขูดขีด/เงา คราบฟองหรือรอยเปื้อนอื่นๆ บนพื้นผิวกระจกเซรามิก	ไม่ได้ทำความสะอาดพื้นผิวส่วนบนของเตาอย่างถูกวิธี การทำความสะอาด/บำรุงรักษาพื้นผิวส่วนบนของเตาไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อขอให้เข้าไปทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ	ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิก เช่น Cerapol
เกิดรอยยุบบนพื้นผิวกระจกเซรามิก	ของเหลวที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลสูงหกรด	รอยเปื้อนประเภทนี้ต้องขจัดออกทันทีด้วยเครื่องมือขูดพิเศษสำหรับใช้กับแผ่นกระจก ถ้าไม่ทำพื้นผิวกระจกของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะได้รับความเสียหายอย่างถาวร ซึ่งไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน
ท่านไม่สามารถเปิดใช้งานหรือใช้งานเตาได้	ไม่ได้เชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหรือเชื่อมต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเชื่อมต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่
	ท่านไม่ได้ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที	เปิดใช้งานเตาอีกครั้งแล้ว ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที
	ท่านแตะที่ช่องเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ช่องขึ้นไป	แตะช่องเซ็นเซอร์เพียงช่องเดียว
	หยุดการทำงานชั่วคราว	โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
	มีคราบน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดความผิดปกติ หากฟิวส์ขาดมากกว่าหนึ่งครั้ง ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่เชี่ยวชาญ
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะปิดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาปิดทำงาน	ท่านวางสิ่งของทับบนช่องเซ็นเซอร์	นำสิ่งของดังกล่าวออก
เตาปิดการทำงาน	ท่านวางสิ่งของทับบนช่องเซ็นเซอร์ ⓘ	นำสิ่งของดังกล่าวออก
ไฟแสดงสถานะความร้อนที่ตกค้างไม่แสดงขึ้นมา	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่ร้อนพอเนื่องจากใช้งานในเวลาสั้นๆ เท่านั้น หรือเซ็นเซอร์เสียหาย	ถ้าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานเป็นเวลานานพอที่ควรจะร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารร้อน	ปล่อยให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลง
	ตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับสูงสุด	การตั้งค่าความร้อนสูงสุดใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
ค่าความร้อนที่ตั้งจะเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ	ฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงานทำงานอยู่	โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
ช่องเซ็นเซอร์ร้อนจัด	เครื่องครัวที่ใช้มีขนาดใหญ่เกินไป หรือท่านวางไว้ใกล้กับแผงควบคุมมากเกินไป	หากจำเป็น ให้วางเครื่องครัวขนาดใหญ่ไว้ที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้านซ้าย

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ไม่มีสัญญาณเสียงใดๆ เมื่อแตะที่ช่องเซ็นเซอร์บนแผงควบคุม	สัญญาณเสียงถูกปิดใช้งานอยู่	เปิดเสียงสัญญาณการทำงาน โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
- ปรากฏขึ้น	สวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่	ปิดแล้วเปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง
L ปรากฏขึ้น	อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กหรือล็อกทำงานอยู่	โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
F ปรากฏขึ้น	• ไม่มีภาชนะปรุงอาหารอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	วางเครื่องครัวให้ตรงกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารแล้วแตะที่ระดับพลังงานที่ต้องการให้ทำงาน แม้ว่าจะอยู่ในระดับปกติก็ตาม
	• ใช้เครื่องครัวที่ไม่เหมาะสม	ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม โปรดอ้างอิงจาก “เคล็ดลับและข้อแนะนำ”
	• ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นเครื่องครัวที่ใช้เล็กเกินไปสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารดังกล่าว	ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดถูกต้อง โปรดอ้างอิงจาก “ข้อมูลทางเทคนิค”
E ตัวเลขจะปรากฏขึ้น	มีปัญหาเกิดขึ้นกับเตา	ปิดใช้งานแล้วเปิดเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 30 วินาที ถ้าสัญลักษณ์ E ติดสว่างอีกครั้ง ให้ตัดการเชื่อมต่อเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังจากผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากปัญหายังคงเกิดขึ้นอีก ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ท่านได้ยินเสียงบี๊บอย่างต่อเนื่อง	การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ตัดการเชื่อมต่อเตาออกจากแหล่งจ่ายไฟ ติดต่อช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมให้ตรวจสอบการติดตั้ง

8.2 หากท่านหาทางแก้ไขปัญหาเองไม่สำเร็จ...

หากท่านหาทางแก้ไขปัญหาเองไม่สำเร็จ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากฉลากแสดงข้อมูล และแจ้งรหัสตัวเลขสามหลักสำหรับกระจกเซรามิก (จะอยู่ที่มุมของพื้นผิวกระจก) และข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏ

ต้องแน่ใจว่าท่านใช้งานเตานี้อย่างถูกต้อง ถ้าปัญหาเกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง ท่านต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับช่างซ่อมหรือเสียค่าใช้จ่ายให้ตัวแทนจำหน่ายแม้ว่าจะอยู่ในระหว่างการรับประกัน คำแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในเอกสารการรับประกัน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 ฉลากแสดงข้อมูล

รุ่น EHIT627XA
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแบบตั้งโต๊ะ 3.3kW
หมายเลขลำดับการผลิต .....

PNC 949 163 484
220 - 240 V 50 - 60 Hz
ผลิตใน HZ 3.3kW

9.2 ข้อกำหนดทางเทคนิคของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

รุ่น	EHIT627XA	
PNC	949163484	
เส้นผ่านศูนย์กลางผลิตภัณฑ์ (กว้าง x ลึก) มม.	600X355	
เส้นผ่านศูนย์กลางการตัดออก (กว้าง x ลึก) มม.	/	
แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240~	
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50/60Hz	
Service cord	ติดตั้ง	
แผงความร้อน	จำนวนตำแหน่ง	วัตต์
กำลังไฟตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้านซ้าย (วัตต์)	1	2300/3200 (เส้นผ่านศูนย์กลาง 210 มม.)
กำลังไฟตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้านขวา (วัตต์)	1	2300/3200 (เส้นผ่านศูนย์กลาง 210 มม.)
กำลังไฟฟ้าทั้งหมด (วัตต์)		3300

มาตรฐานอ้างอิง IEC60335-2-9

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	**กำลังไฟมาตรฐาน (ค่าความร้อนสูงสุด) (วัตต์)**	**PowerBoost (วัตต์)**	**PowerBoost ระยะเวลาสูงสุด (นาที)**	**เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัว (มม.)**
ขวา	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	180-210
ซ้าย	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	180-210

กำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอาจแตกต่างจากข้อมูลที่แสดงอยู่ในตาราง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัสดุและขนาดของเครื่องครัวที่ใช้

เพื่อผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ดีที่สุด ให้ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ใหญ่เกินกว่าที่ระบุในตาราง

10. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

10.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์*

ชื่อรุ่น	EHIT627XA
ประเภทของเตา	เตาแบบตั้งโต๊ะ
จำนวนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	2

เส้นผ่านศูนย์กลางของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทรงกลม (Ø)	ด้านซ้าย	21.0 ซม.
	ขวา	21.0 ซม.

แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
รอบ (เฮิรตซ์)	50/60
เทคโนโลยีการทำความร้อน	การเหนี่ยวนำไฟฟ้า

10.2 การประหยัดพลังงาน

ท่านสามารถประหยัดพลังงานในการปรุงอาหารได้โดยการปฏิบัติตาม เคล็ดลับด้านล่างนี้

- ต้มน้ำในปริมาณที่ต้องการใช้เท่านั้น
- ถ้าเป็นไปได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวที่ใช้อยู่ตลอดเวลา
- ให้วางเครื่องครัวลงบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารก่อนเปิดใช้งาน
- วางเครื่องครัวไว้ตรงกลางตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่ออุ่นอาหารหรือเพื่อละลายอาหารแช่แข็ง

11. ความห่วงใยด้านสิ่งแวดล้อม

สิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♲
ทิ้งบรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์โดยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้หรืออุปกรณ์ที่มีสัญลักษณ์ รวมกับขยะครัวเรือนทั่วไป ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รีไซเคิลหรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในพื้นที่

12 การรับประกันของอีเลคโทรลักซ์

บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอีเลคโทรลักซ์ตามระยะเวลาการรับประกัน หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของค่าแรง ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า:

- เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น
- เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต
- เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโทรลักซ์อย่างเป็นทางการ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดเตา

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้อย่างไม่ถูกต้อง

13. ศูนย์บริการลูกค้า

Indonesia
Consumer Care Hotline: 0804 111 9999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building, Jl.Tanah Abang 2 No.42,
Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat,
Indonesia 10160
Email : customercare@electrolux.co.id
WA : 0811.8339.777

Malaysia
Consumer Care Center Tel: 1-300-88-1122
Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28,
Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam
Seksyen 15, 40200 Shah Alam, Selangor, Malaysia
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Hongkong
Consumer Care Hotline: +(852) 3193-9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 4/F,
DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon
Bay, Hong Kong
Email : customercare@dch.com.hk

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 Center Tel: (+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetch-
aburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok,
Thailand 10310
Office Tel : (+66 2) 725 9100
Office Fax : (+66 2) 725 9299
Email : customercarethai@electrolux.com

Vietnam
Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899
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

© 2024 Electrolux Home Products Pty Ltd.

E_MAN_HI_A 25152701_A_Nov.2024