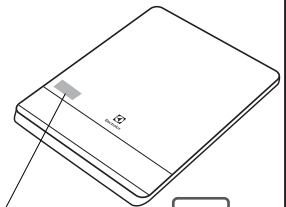


## Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

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.**



## Welcome to the world of Electrolux

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

## CONTENTS

Description of the Appliance	2
Safety Instructions	4
Specifications	7
Operation Instructions	8
Cleaning and Maintenance	11
Troubleshooting	12

The following symbols are used in this user manual:



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



General information and tips



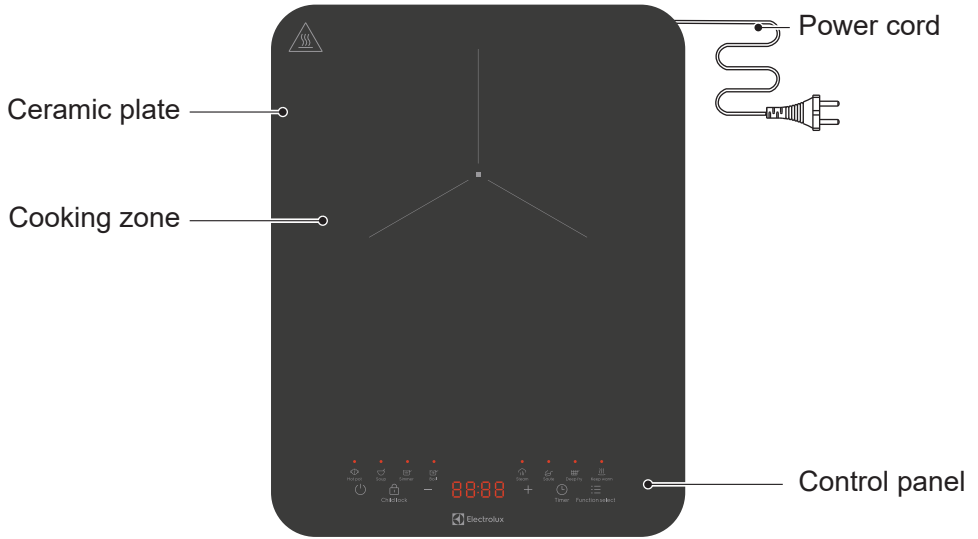
Environmental information

## PRODUCT OVERVIEW

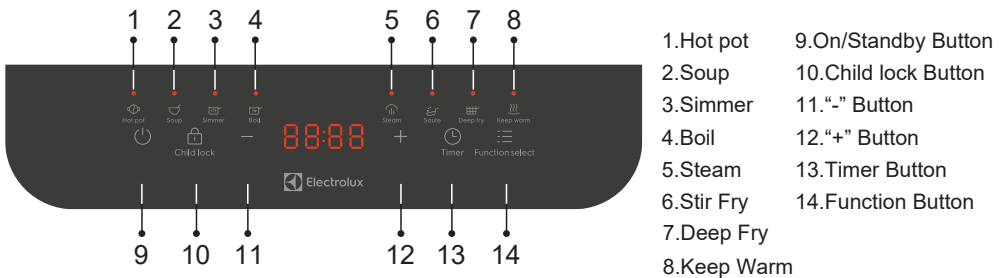
### Component Name

ETIS278CTB

This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.



### Control Panel



### Note

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

## Product Introduction

Working voltage range: 220–240 V, 50–60 Hz. The induction cooker error voltage range is low voltage < 90 VAC ( $\pm 10$  VAC) and high voltage > 290 VAC ( $\pm 10$  VAC). The normal pan heating voltage range is 100–280 VAC ( $\pm 10$  VAC).

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2100

Functions	Hot Pot	Soup	Simmer	Boil
Default starting level	9	7	3	9
Power adjustment range	1~maximum	1~maximum	1~maximum	1~maximum
Default function time	2:00	2:00	2:00	1:00
Default timer duration	0:30	1:00	1:00	0:30
Timing range	0:01~3:00	0:01~3:00	0:01~3:00	0:01~3:00

Functions	Steam	Stir Fry	Deep Fry	Keep Warm
Default starting level	9	9	5	1
Power adjustment range	1~maximum	1~maximum	1~maximum	1
Default function time	1:00	1:00	1:00	2:00
Default timer duration	0:30	0:30	0:30	0:30
Timing range	0:01~3:00	0:01~3:00	0:01~3:00	0:01~3:00

## SAFETY INSTRUCTIONS

- For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.
- Ignoring safety warnings may result in injuries.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### Forbidden

- Never heat food in sealed containers such as compressed to be "compressed products like cans or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.



- Never let the appliance run unattended. Do not use empty vessels to avoid affecting product performance and to prevent injury.



- Do not heat iron items on the induction cooker heating plate. It can get heated due to high temperature.



- Do not rinse this induction cooker under water. Avoid spilling water and soup into the

internal parts of the induction cooker.



- Do not place the induction cooker when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).



- Children should be operating this appliance under supervision to avoid injuries.



- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or entry port.



- Do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate.

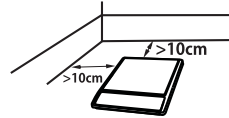


- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10 cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. Please keep the ventilation opening free, for release of heat.

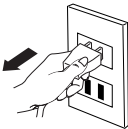


- Do not use the appliance if the plug or the main cord or the appliance is damaged. If the power cord is damaged, have it replaced by agent of the manufacturer, its service department or specialized person from a similar department.



## ! Mandatory

- Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components caused by prolonged electrical connection.



- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.



- Avoid causing impacts on the heating plate. It may damage the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



- Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating (10A-16A). Do not use poor quality outlets. It is advisable not to share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as an air conditioners, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.



- Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.

## **⚠ Warning**

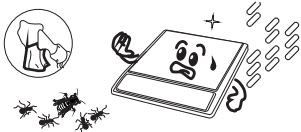
- Do not place the induction cooker onto a carpet, tablecloth or thin paper while on use to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which will affect the heat emission.




- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.



- When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put into a plastic bag to store it.



- 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.
- Appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Keep the main cord out of the reach of children. Do not let the main cord hang over

- the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the inductioncooker is still hot. Never touch the ceramicsurface to avoid burning.
-  Caution, hot surface, The surfaces are liable to get hot during use.
- The appliance must not be immersed.
- Do not use outdoors.
- Misuse may cause potential injury.

## **⚠ Attention**

- Do not place the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or in an environment with high temperature.



- Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



## SPECIFICATIONS

<b>Product Model</b>	<b>ETIS278CTB</b>
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50 or 60Hz
Rated Power	2100W
Power Adjustment Range	300W-2100W
Appearance Dimension(mm)	360x280x27

	<b>Symbol</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>
Model identification	-	ETIS278CTB	
Type of hob	-	Induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	1 cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	Zone1: 17,0	cm
For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	Zone1: 183,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	183,9	Wh/kg

## PREPARATION

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- Before placing the pot on the cooker plate, please clean up water stains, oil spots or any other adherent dirt from the outside surface of the pot and cooker plate.
- Please put the pot to be heated on the central part of the induction cooker. Do not put an empty pot on the cooker plate to be heated.

		Function description
1	 Hot pot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hot Pot</b> Enter the Hot Pot function. The default heating level is the highest power level (level 9); The default function time is 2 hours.</li> </ul>
2	 Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Soup</b> Enter the Soup function, heating at the default power level 7. The default time is 2 hours.</li> </ul>
3	 Simmer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Simmer</b> Enter the Simmer function, heating at the default power level 3. The default time is 2 hours.</li> </ul>
4	 Boil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Boil</b> Enter the Boil function, with the default power set to the highest level (level 9). The default function time is 1 hour.</li> </ul>
5	 Steam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Steam</b> Enter the Steam function. The default heating level is the highest power level (level 9). The default function time is 1 hour.</li> </ul>
6	 Sauté	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Stir Fry</b> Enter the Stir Fry function. The default heating level is the highest power level (level 9). The default time is 1 hour.</li> </ul>
7	 Deep fry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Deep Fry</b> 1.Enter the Deep Fry function, heating at the default power level 5. The default time is 1 hour.</li> </ul>
8	 Keep warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Keep Warm</b> Enter the Keep Warm function. The default heating level is 1.The default function time is 2 hours. The power cannot be manually adjusted.</li> </ul>
9		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On/Standby Button</b></li> </ul>
10	 Child lock	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Child lock Button</b></li> </ul>
11		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“-” Button</b></li> </ul>
12		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“+” Button</b></li> </ul>
13	 Timer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Timer Button</b></li> </ul>
14	 Function select	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Function Button</b></li> </ul>

## Operation Display

- After plugging in the induction cooker, the buzzer sounds a long beep as a prompt, all indicator lights and digital tubes light up for one second, and then the induction cooker enters the power-off state.
- When pressing the [On/Standby] button in the power-off state, the buzzer will beep to indicate that the device has entered the standby mode.
- In standby mode, press the [On/Standby] key; the buzzer will sound a long beep to indicate that the device has entered the power-off state.
- In standby mode, if there is no operation for 10 seconds, the buzzer will sound a long beep to indicate that the device has entered the power-off state.
- In standby mode, all indicator lights are off, and the digital tube displays "0" (the third digit from the left on the 4-digit digital tube). The induction cooker does not heat.

## Working Mode

- When in standby or working mode, press the function key; the buzzer will emit a short beep to indicate this, the corresponding function will be activated, the indicator light will be illuminated, and its default power level will be displayed.
- When the function key is pressed, the current cooking function takes effect, and the digital tube displays the power level from 1 to 9 and time alternately at a frequency of every 5 seconds.
- In working mode, press the [On/Standby] key, the buzzer will sound a long beep to indicate that the device has entered the power-off state.
- In working mode, if there is no pot or proper pot on the induction cooker, the digital tube will display "E" and "—" alternately to suggest user to put a pot on.

- The timer will start once the cookware is detected to be heating normally. When the default working time is reached, the unit automatically shuts off.

## Power Adjustment

- Each time the [+] key is pressed, the buzzer beeps shortly to indicate that the power level increases by one step. Pressing it again after reaching the maximum level allowed for the current function has no effect. After pressing and holding the [+] key for 1 second, the power level begins to increase step by step at approximately 0.3 seconds per step until it reaches the highest power level.
- Each time the [-] key is pressed, the buzzer beeps shortly to indicate that the power level decreases by one step. Pressing it again after reaching the minimum level allowed for the current function has no effect. After pressing and holding the [-] key for 1 second, the power level begins to decrease step by step at approximately 0.3 seconds per step until it reaches the lowest power level.

## Timer Adjustment

- If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration with a counting up timer.
- If timer is needed, first press the "Timer" key. And then press the key "+" or "-" to adjust the time duration.
- When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down.

- When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.

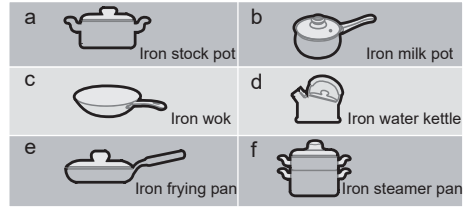
## Residual Heat

- When powered off, if the ceramic plate surface temperature is above 30–40 °C, residual heat is indicated by the digital tube flashing “H”. When there is no residual heat, the digital tube does not display anything.

## Child Lock

- Except when powered off, in other system states, press and hold the [Child Lock] key for 3 seconds to enter child lock; the digital tube displays “Loc” and the buzzer sounds.
- When the child lock is activated, only the Child Lock key and the On/Standby button are effective; pressing other keys causes the digital tube to flash “Loc”, and the buzzer beeps as a prompt.
- When the child lock is on, pressing the On/Standby button will turn off the device while maintaining the child lock mode. The next time the device is powered on, it will automatically enter the child lock mode.
- When the child lock is on, press and hold the Child Lock key for more than 3 seconds to exit the child lock.

## Proper Pots



- Please use the attached pots sold by Electrolux. Do not use other pots as replacements to avoid influencing the performance.
- The maximum load for the frying pan is 4kg. When using it, do not let the weight of the ingredients exceed this weight to avoid danger.
- If other pots are used, please comply with the following conditions:
  - Requirements for pot material: containing iron material.
  - Requirement of pot shape: with even bottom, the diameter is not less than 15 cm while not more than 18 cm.

### Note:

- For optimum performance, please use the standard pots provided.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

### Note:

- Please do not rinse it with water.
- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

## TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/STANDBY" key, the indicator and display do not light up.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?</li> </ul>
The display works normally, but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the pot material proper?</li> <li>For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.</li> </ul>
Heating suddenly stops during the process.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the temperature of the oil too high when frying dishes?</li> <li>Is the temperature of the surroundings very high?</li> <li>Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked?</li> <li>Is the default heating time of the induction cooker over?</li> <li>The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.</li> </ul>
Code of failure	C2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wait a moment and press the On/Standby Button when the temperature of the induction cooker becomes normal, then it will operate as usual.</li> </ul>
	EH EL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off the induction cooker, when the voltage becomes normal, and then turn it on, it will operate as usual.</li> </ul>
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Please contact the special maintenance department.</li> </ul>

- The description above is for diagnosing and checking common issues. If the problems cannot be solved, please send the product to a repair and maintenance site or inquiry by calling service number.
- In products without display function, switch/power indicators will blink to signal potential issues. Please pay attention to the key points of checking to solve the problems.
- Do not disassemble or repair the product by yourself to avoid product damage or personal injury.

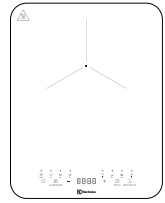
## Self-Diagnostic Function

When a circuit abnormality occurs, the chip detects it and indicates it via an alarm, stops heating, and displays the code:

Fault type	Code display
Open circuit in the main thermistor	E1
Short circuit in the main thermistor	E2
IGBT sensor open circuit	E3
IGBT sensor short circuit	E4
IGBT sensor overheating (over-temperature) protection	C2
Main thermistor failure protection	E7
Undervoltage protection	EL
Overvoltage protection	EH
Communication abnormality protection	EU

## Consumer Care Center

Market	Confirmed from CCC
Philippines (PH)	<p>Consumer Care Hotline: (+63) 28672-7805                      Electrolux Philippines Inc                      Unit 707, Avida One Park Drive, 11th Drive Comer 9th Avenue, Bonifacio                      Global City Fort Bonitacio Cty of Taguio Philippines 1634                      Website: <a href="http://www.electrolux.com.ph">www.electrolux.com.ph</a>                      Email: <a href="mailto:electroluxwecare@grip-group.com">electroluxwecare@grip-group.com</a></p>
Singapore (SG)	<p>Consumer Care Center Tel: +(65) 6727 3699                      Electrolux Sales Office and Service Center                      351 Braddell Road,#01-04 Singapore 579713                      Email: <a href="mailto:customer-care.sin@electrolux.com">customer-care.sin@electrolux.com</a></p>
Malaysia (MY)	<p>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: <a href="mailto:malaysia.customercare@electrolux.com">malaysia.customercare@electrolux.com</a></p>
Thailand (TH)	<p>Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000                      Electrolux Thailand Co., Ltd.                      Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetchaburi Road,                      Bangkok, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310                      Office Tel: (+66 2) 725 9100                      Office Fax: (+66 2) 725 9299                      Email: <a href="mailto:customercareshai@electrolux.com">customercareshai@electrolux.com</a></p>
Vietnam (VN)	<p>Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899                      Electrolux Vietnam Ltd.                      Unit 1&amp;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: <a href="mailto:vncare@electrolux.com">vncare@electrolux.com</a></p>
Indonesia (IDH)	<p>Consumer Care Hotline: 0804 111 9999                      PT. Electrolux Indonesia                      Jl. Tanah Abang II No.42, Petojo Selatan Kecamatan Gambir, Kota                      Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10160, Indonesia                      Email: <a href="mailto:customercaresid@electrolux.com">customercaresid@electrolux.com</a>                      SMS &amp; Whatsapp:081280888863</p>
Hongkong	<p>Consumer Care Hotline: +(852) 3193-9888                      DCH Electrical Appliances Services Centre 4/F, DCH Building, 20                      Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong                      Email: <a href="mailto:customer-care@dch.com.hk">customer-care@dch.com.hk</a></p>



TH เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าแบบตั้งโต๊ะ

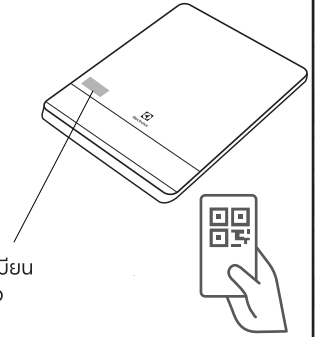
คู่มือการใช้งาน

## บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของท่านได้แล้ววันนี้

อัปเดตบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น  
ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย และข้ออุปกรณ์เสริม

1. เปิดแอปกล่องบน  
สมาร์ทโฟนของท่าน  
และสแกนคิวอาร์โค้ด

คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียน  
ผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่ด้านบนหรือ  
ใต้ผลิตภัณฑ์ของท่าน



2. แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์เพื่อเปิดแบบฟอร์ม  
การลงทะเบียน
3. กรอกรายละเอียดของท่านให้ครบถ้วนและสนุกไปกับ  
บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น



**Electrolux**

## ยินดีต้อนรับสู่โลกแห่งอิเล็กทรอนิกส์

ขอบพระคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ชิ้นหนึ่งจากอิเล็กทรอนิกส์เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลิตภัณฑ์นี้จะมอบความสุขอันล้นเหลือให้แก่ท่านในวันข้างหน้า อิเล็กทรอนิกส์มุ่งมั่นนำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพที่จะช่วยเพิ่มความสะดวกสบายให้ชีวิตของท่าน ขอให้ท่านใช้เวลาศึกษาคู่มือนี้สักครู่เพื่อให้ท่านได้รับประโยชน์สูงสุดจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเครื่องใหม่นี้ เราขอสัญญาว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะช่วยเติมความอุ่นใจและมอบประสบการณ์ใช้งานที่เหนือกว่าให้แก่ท่าน ขอให้ท่านโชคดี

### สารบัญ

รายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์	2
คำแนะนำด้านความปลอดภัย	4
ข้อมูลจำเพาะ	7
คำแนะนำการใช้งาน	8
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	11
การแก้ไขปัญหา	12

สัญลักษณ์ต่างๆ ที่ใช้ในคู่มือการใช้งานฉบับนี้มีดังนี้:



ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของท่านและข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการหลีกเลี่ยงการทำให้อุปกรณ์ที่เสียหาย



ข้อมูลทั่วไปและข้อแนะนำ



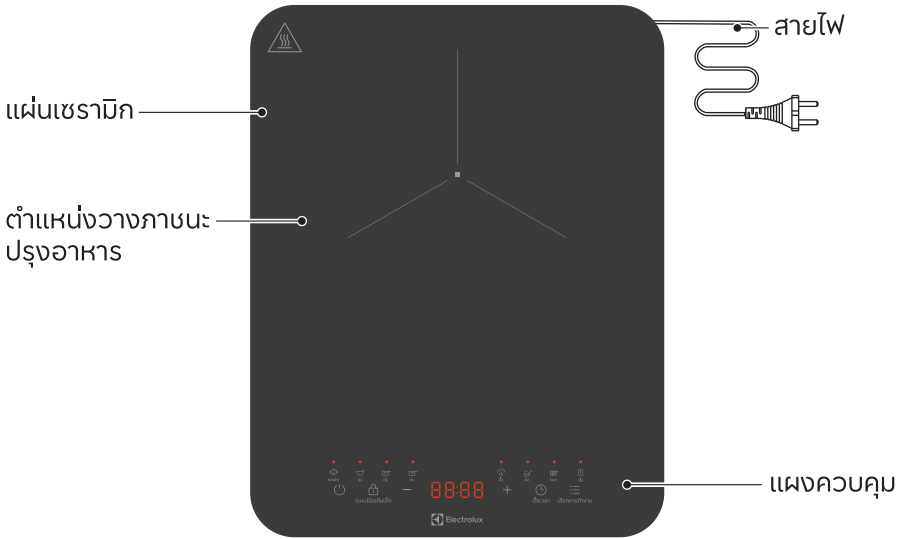
ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

## ข้อมูลทั่วไป

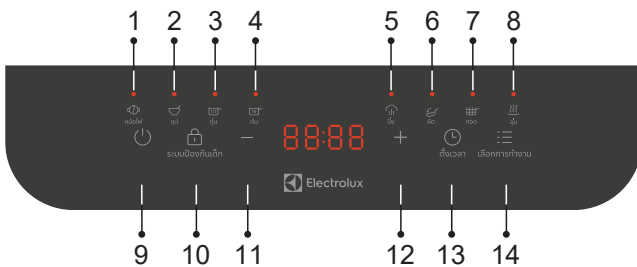
### ชื่อส่วนประกอบ

#### ETIS278CTB

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานภายในครัวเรือน โปรดดูคำแนะนำสำหรับวิธีการประกอบอาหารอย่างละเอียด



### แผงควบคุม



- 1. หม้อไฟ
- 2. ชุป
- 3. ตุ่น
- 4. ต้ม
- 5. นึ่ง
- 6. ผัดไฟแรง
- 7. ทอด
- 8. อุ่น
- 9. ปุ่มเปิด/เตรียมพร้อม
- 10. ปุ่มล๊อคป้องกันเด็ก
- 11. ปุ่ม "-"
- 12. ปุ่ม "+"
- 13. ปุ่มตั้งเวลา
- 14. ปุ่มฟังก์ชัน

### คำเตือน

รูปภาพทั้งหมดในคู่มือเล่มนี้มีไว้เพื่อการอธิบายเท่านั้น หากพบความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์จริงกับภาพประกอบในรูปแบบเขียน ให้ยึดผลิตภัณฑ์จริงเป็นหลัก

## ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

ช่วงแรงดันไฟฟ้าที่ใช้งาน: 220-240 V, 50-60 Hz ช่วงแรงดันไฟฟ้าที่ทำให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเกิดข้อผิดพลาดคือ เมื่อแรงดันไฟฟ้าต่ำ < 90 VAC ( $\pm 10$  VAC) และแรงดันไฟฟ้าสูง > 290 VAC ( $\pm 10$  VAC) ช่วงแรงดันไฟฟ้าปกติสำหรับการทำความร้อนกระถังคือ 100-280 VAC ( $\pm 10$  VAC)

ระดับ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2100

ฟังก์ชัน	หม้อไฟ	ซูป	ตุ๋น	ต้ม
ระดับกำลังไฟเริ่มต้น	9	7	3	9
ช่วงการปรับกำลังไฟ	1-สูงสุด	1-สูงสุด	1-สูงสุด	1-สูงสุด
เวลาการทำงานเริ่มต้นของฟังก์ชัน	2:00	2:00	2:00	1:00
ระยะเวลาตั้งเวลาเริ่มต้น	0:30	1:00	1:00	0:30
ช่วงเวลาที่สามารถตั้งได้	0:01-3:00	0:01-3:00	0:01-3:00	0:01-3:00

ฟังก์ชัน	นึ่ง	ผัดไฟแรง	ทอด	อุ่น
ระดับกำลังไฟเริ่มต้น	9	9	5	1
ช่วงการปรับกำลังไฟ	1-สูงสุด	1-สูงสุด	1-สูงสุด	1
เวลาการทำงานเริ่มต้นของฟังก์ชัน	1:00	1:00	1:00	2:00
ระยะเวลาตั้งเวลาเริ่มต้น	0:30	0:30	0:30	0:30
ช่วงเวลาที่สามารถตั้งได้	0:01-3:00	0:01-3:00	0:01-3:00	0:01-3:00

### คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- เพื่อความปลอดภัยและเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์หรือการบาดเจ็บกับบุคคล โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยทั้งหมดด้านล่างนี้
- การละเลยคำแนะนำด้านความปลอดภัย อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีสมรรถภาพทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้เครื่องใช้นี้ได้หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้นี้อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ห้ามให้เด็กเล่นกับเครื่องใช้นี้ ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่ได้รับการดูแล

### ⊘ ข้อห้าม

- ห้ามอุ่นในภาชนะที่ปิดมิดชิด เช่น ผลิตภัณฑ์ที่อัดกระป๋อง หรือหม้อต้มกาแฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการระเบิดที่เกิดจากการขยายตัวของความร้อน



- ห้ามปล่อยให้ผลิตภัณฑ์ทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล ห้ามใช้ภาชนะเปล่าเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ และเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ



- ห้ามวางวัตถุที่เป็นเหล็กบนแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากวัตถุอาจร้อนขึ้นได้จากอุณหภูมิที่สูง



- ห้ามล้างเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ด้วยการเปิดน้ำราดโดยตรง หลีกเลี่ยงไม่ให้น้ำหรือซุปลงลงในส่วนประกอบภายในของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนเตาแก๊สขณะใช้งาน (คลื่นแม่เหล็กอาจทำให้ส่วนประกอบที่เป็นโลหะของเตาแก๊สร้อนขึ้นได้)



- เด็กควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ภายใต้การดูแลเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ



- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ห้ามสอดวัตถุแปลกปลอมใดๆ เช่น ลวดเหล็ก เข้าไปหรือปิดกั้นช่องระบายอากาศหรือทางเข้า



- ห้ามวางกระดาษ พอยล่อะลูมิเนียม ผ้า หรือสิ่งของอื่นที่ไม่เหมาะสมลงบนแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



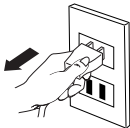
- ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่เป็นโลหะทุกชนิด (เช่น เหล็ก สแตนเลส อะลูมิเนียม) หรือ วางแผ่นรองที่ไม่ใช่โลหะซึ่งมีความหนา น้อยกว่า 10 ซม. บนแผ่นความร้อน ในขณะที่เตากำลังใช้งาน



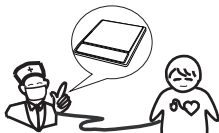
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งาน โดยบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีสมรรถภาพ ทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือ ความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือ ขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นจะ ได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการ ใช้อุปกรณ์จากผู้ที่ได้รับผิดชอบความ ปลอดภัยบุคคลเหล่านี้ เด็กเล็กควรได้รับ การดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เล่นกับผลิตภัณฑ์
- ห้ามเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์นี้กับสวิตช์ตั้งเวลา ภายนอกโดยเด็ดขาด เพื่อหลีกเลี่ยง สถานการณ์อันตราย
- ห้ามเสียบปลั๊กผลิตภัณฑ์หรือใช้งาน แผงควบคุมขณะที่มือเปียก

**! ข้อบังคับ**

- ถอดสายไฟออกจากเตาเสียบหลังใช้งาน เพื่อป้องกันไฟไหม้และ/หรือความเสียหาย ต่อชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ที่อาจเกิดจาก การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าเป็นเวลานาน



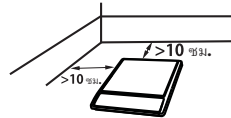
- ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจควรหลีกเลี่ยง การใช้งานผลิตภัณฑ์ ขอแนะนำให้ปรึกษา แพทย์หรือผู้ผลิตเครื่องกระตุ้นหัวใจ เกี่ยวกับสถานการณ์เฉพาะของท่าน



- หลีกเลี่ยงการกระแทกแผ่นความร้อน เพราะอาจทำให้แผ่นความร้อนเสียหายได้ หากพบรอยร้าวบนแผ่นความร้อน ให้ปิด เครื่องทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต



- เมื่อใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้วางเตาใน แนวนอน และเว้นระยะห่างอย่างน้อย 10 ซม. ระหว่างด้านข้างและด้านหลัง ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับผนัง ห้ามใช้เตา แม่เหล็กไฟฟ้าในพื้นที่แคบ โปรดเปิดช่อง ระบายอากาศไว้เสมอ เพื่อระบายความร้อน



- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์หากปลั๊กหรือสายไฟ หรือผลิตภัณฑ์ชำรุดเสียหาย หากสายไฟ ชำรุด ให้ตัดต่อตัวแทนจำหน่ายของผู้ผลิต ศูนย์บริการลูกค้า หรือผู้เชี่ยวชาญจาก แผนกที่คล้ายคลึงกันเพื่อขอเปลี่ยนสายไฟ



- โปรดใช้เตารับคุณภาพสูงโดยเฉพาะที่ รองรับกำลังไฟสูง (10A-16A) อย่าใช้ เตารับคุณภาพต่ำ ไม่ควรใช้เตารับตัวเดียวกันกับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีกำลังไฟสูง เช่น เครื่องปรับอากาศ เตาไฟฟ้า เป็นต้น เพื่อ ป้องกันการเกิดไฟไหม้จากการใช้เตารับ เกินกำลังไฟ



- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับ เตารับจนแน่น

### ⚠ คำเตือน

- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงบนพรม ผ้าปูโต๊ะ หรือกระดาษบางๆ ขณะใช้งาน เพื่อป้องกันการอุดตันของบ่อรับอากาศ หรือบ่อระบายอากาศ ซึ่งจะส่งผลต่อการกระจายความร้อน



- ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาปิด บนเตา เพราะอาจร้อนได้



- โปรดรักษาความสะอาดขณะใช้งานหรือหลังใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ปกป้องเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจากแมลง ฝุ่น และความชื้น โปรดระวังอย่าให้แมลงสาบหรือสัตว์อื่นๆ ตกลงไปในส่วนประกอบภายในของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้ เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน โปรดทำความสะอาดและใส่ไว้ในถุงพลาสติกเพื่อเก็บรักษา



- ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น
  - พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และพื้นที่ทำงานอื่นๆ
  - บ้านไร่
  - โดยแขกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ
  - ที่พักที่มีที่นอนและอาหารเข้า
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้รับการออกแบบมาให้ใช้งานกับตัวตั้งเวลาภายนอกหรือรีโมทคอนโทรลที่แยกต่างหาก

- เก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก อย่าปล่อยให้สายไฟฟ้าขาดขบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ครัวที่ใช้วางผลิตภัณฑ์
- อย่าสัมผัสแผ่นความร้อนหลังการปรุงอาหาร เนื่องจากแผ่นความร้อนยังคงเก็บความร้อนจากภายนอกอยู่
- โปรดปิดเครื่องและถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาด บำรุงรักษา หรือเคลื่อนย้าย และทุกครั้งที่ไม่ได้ใช้งาน
- หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน บริเวณทำความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ายังคงร้อนอยู่ ห้ามสัมผัสพื้นผิวเซรามิกเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
- ⚠ ระวังระวังพื้นผิวที่ร้อน พื้นผิวต่างๆ อาจร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน
- ห้ามจุ่มผลิตภัณฑ์ลงในน้ำ
- ห้ามใช้งานภายนอกอาคาร

### ⚠ ข้อควรทราบ

- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไว้ใกล้เตาแก๊ส เตาน้ำมันก๊าด หรือในบริเวณที่มีเปลวไฟหรือในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง



- ควรทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุกครั้งเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกเข้าไปในพัดลม ซึ่งอาจส่งผลต่อการทำงานปกติของผลิตภัณฑ์



## ข้อมูลทางเทคนิค

<b>รุ่นผลิตภัณฑ์</b>	<b>ETIS278CTB</b>
แรงดันไฟฟ้าที่กำหนด	220-240V~
ความถี่ที่กำหนด	50Hz หรือ 60Hz
กำลังไฟที่กำหนด	2100 วัตต์
ช่วงการปรับกำลังไฟฟ้า	300 วัตต์ - 2100 วัตต์
ขนาดตัวเครื่อง (มม.)	360x280x27

	สัญลักษณ์	ค่า	หน่วย
ชื่อรุ่น	-	ETIS278CTB	
ประเภทของเตา	-	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	
จำนวนหัวเตา	-	1 หัวเตา	
เทคโนโลยีการทำความร้อน (หัวเตาและพื้นที่วางภาชนะแบบแม่เหล็กไฟฟ้า หัวเตาแบบแผ่นความร้อน แผ่นความร้อนแบบทึบ)	-	พื้นที่วางภาชนะแบบแม่เหล็กไฟฟ้า	
สำหรับหัวเตาไฟฟ้าแบบวงกลม: เส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่ผิวใช้งานต่อหนึ่งหัวเตาไฟฟ้า	∅	โซน 1: 17.0	ซม.
สำหรับหัวเตาไฟฟ้าหรือพื้นที่วางภาชนะที่ไม่ใช่วงกลม: ความยาวและความกว้างของพื้นที่ผิวใช้งานต่อหนึ่งหัวเตาไฟฟ้าหรือพื้นที่วางภาชนะ	L,W	-	ซม.
อัตราการสิ้นเปลืองพลังงานต่อหนึ่งหัวเตาหรือพื้นที่วางภาชนะ คำนวณต่อกิโลกรัม	EC <sub>electric cooking</sub>	โซน 1: 183.5	วัตต์-ชั่วโมง/กิโลกรัม
อัตราการสิ้นเปลืองพลังงานของเตา คำนวณต่อกิโลกรัม	EC <sub>electric hob</sub>	183.9	วัตต์-ชั่วโมง/กิโลกรัม

## การเตรียมการก่อนใช้งาน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบว่าปลั๊กไฟเสียบแน่นกับเต้ารับเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- ก่อนวางหม้อบนแผ่นความร้อนของเรา โปรดทำความสะอาดคราบน้ำ คราบน้ำมัน หรือสิ่งสกปรกอื่นๆ ที่ติดอยู่บนพื้นผิวด้านนอกของหม้อและแผ่นความร้อน
- โปรดวางหม้อที่ต้องการทำความร้อนไว้ตรงส่วนกลางของเราแม่เหล็กไฟฟ้า ห้ามวางหม้อเปล่าบนแผ่นความร้อนเพื่อทำความร้อน

		รายละเอียดของฟังก์ชันต่างๆ
1	 หม้อไฟ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>หม้อไฟ</b> เข้าสู่ฟังก์ชันหม้อไฟ ระดับความร้อนเริ่มต้นคือระดับกำลังไฟฟ้าสูงสุด (ระดับ 9) เวลาการทำงานเริ่มต้นของฟังก์ชันคือ 2 ชั่วโมง</li> </ul>
2	 ซूप	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ซूप</b> เข้าสู่ฟังก์ชันซूप ให้ความร้อนที่ระดับกำลังไฟฟ้าเริ่มต้นระดับ 7 เวลาเริ่มต้นคือ 2 ชั่วโมง</li> </ul>
3	 ตุ๋น	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ตุ๋น</b> เข้าสู่ฟังก์ชันตุ๋น ให้ความร้อนที่ระดับกำลังไฟฟ้าเริ่มต้นระดับ 3 เวลาเริ่มต้นคือ 2 ชั่วโมง</li> </ul>
4	 ต้ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ต้ม</b> เข้าสู่ฟังก์ชันต้ม ตั้งกำลังไฟฟ้าเริ่มต้นที่ระดับสูงสุด (ระดับ 9) เวลาการทำงานเริ่มต้นของฟังก์ชันคือ 1 ชั่วโมง</li> </ul>
5	 นึ่ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>นึ่ง</b> เข้าสู่ฟังก์ชันนึ่ง ระดับความร้อนเริ่มต้นคือระดับกำลังไฟฟ้าสูงสุด (ระดับ 9) เวลาการทำงานเริ่มต้นของฟังก์ชันคือ 1 ชั่วโมง</li> </ul>
6	 ผัด	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ผัดไฟแรง</b> เข้าสู่ฟังก์ชันผัดไฟแรง ระดับความร้อนเริ่มต้นคือระดับกำลังไฟฟ้าสูงสุด (ระดับ 9) เวลาเริ่มต้นคือ 1 ชั่วโมง</li> </ul>
7	 ทอด	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ทอด</b> เข้าสู่ฟังก์ชันทอด ให้ความร้อนที่ระดับกำลังไฟฟ้าเริ่มต้นระดับ 5 เวลาเริ่มต้นคือ 1 ชั่วโมง</li> </ul>
8	 อุ่น	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>อุ่น</b> เข้าสู่ฟังก์ชันอุ่น ระดับความร้อนเริ่มต้นคือระดับ 1 เวลาการทำงานเริ่มต้นของฟังก์ชันคือ 2 ชั่วโมง ไม่สามารถปรับระดับกำลังไฟด้วยตนเองได้</li> </ul>
9	 ปุ่มเปิด/เตรียมพร้อม	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ปุ่มเปิด/เตรียมพร้อม</b></li> </ul>
10	 ระบบป้องกันเด็ก	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ปุ่มล๊อคป้องกันเด็ก</b></li> </ul>
11	 ปุ่ม “-”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ปุ่ม “-”</b></li> </ul>
12	 ปุ่ม “+”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ปุ่ม “+”</b></li> </ul>
13	 ตั้งเวลา	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ปุ่มตั้งเวลา</b></li> </ul>
14	 เลือกการทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ปุ่มฟังก์ชัน</b></li> </ul>

## หน้าจอแสดงผลการทำงาน

- หลังจากเสียบปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เสียงสัญญาณเตือนจะดังยาวหนึ่งครั้งเพื่อแจ้งให้ทราบ ไฟแสดงสถานะและหน้าจอตัวเลขทั้งหมดจะสว่างขึ้นเป็นเวลาหนึ่งวินาที จากนั้นเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเข้าสู่สถานะปิดเครื่อง
- เมื่อกดปุ่ม [เปิด/เตรียมพร้อม] ในขณะที่อยู่ในสถานะปิดเครื่อง เสียงสัญญาณเตือนจะดังสั้นๆ เพื่อแสดงว่าเครื่องเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมแล้ว
- ในโหมดเตรียมพร้อม หากกดปุ่ม [เปิด/เตรียมพร้อม] เสียงสัญญาณเตือนจะดังยาวเพื่อแสดงว่าอุปกรณ์ได้เข้าสู่สถานะปิดเครื่องแล้ว
- ในโหมดเตรียมพร้อม หากไม่มีการใช้งานใดๆ ภายใน 10 วินาที เสียงสัญญาณเตือนจะดังยาวเพื่อแสดงว่าอุปกรณ์ได้เข้าสู่สถานะปิดเครื่องแล้ว
- ในโหมดเตรียมพร้อม ไฟแสดงสถานะทั้งหมดจะดับลง และหน้าจอตัวเลขจะแสดงเลข "0" (หลักที่สามจากซ้ายบน หน้าจอตัวเลข 4 หลัก) เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่มีการทำความร้อน

## โหมดการทำงาน

### ข้อกำหนดของโหมดการปรุงอาหาร

- เมื่อเครื่องกำลังทำงาน การกดปุ่มฟังก์ชันที่คำสั่งใช้งานอยู่จะไม่มีผลใดๆ แต่การกดปุ่มฟังก์ชันอื่นๆ จะมีผล ปุ่มฟังก์ชันไม่รวมถึงปุ่มที่ไม่ใช่สำหรับการปรุงอาหาร เช่น "เปิด/เตรียมพร้อม", "+", "-" และ "ตั้งเวลา"
- การตั้งเวลาจะเริ่มทำงานเมื่อตรวจพบว่าสถานะได้รับความร้อนตามปกติ เมื่อครบกำหนดเวลาทำงานเริ่มต้น เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

## รายละเอียดของโหมดการปรุงอาหาร

- เมื่ออยู่ในโหมดเตรียมพร้อมหรือโหมดการทำงาน หากกดปุ่มฟังก์ชัน เสียงสัญญาณเตือนจะดังสั้นๆ หนึ่งครั้งเพื่อแจ้งให้ทราบ ฟังก์ชันที่เลือกจะเริ่มทำงาน ไฟแสดงสถานะที่เกี่ยวข้องจะสว่างขึ้น และหน้าจอจะแสดงระดับกำลังไฟฟ้าเริ่มต้น
- เมื่อกดปุ่มฟังก์ชัน ฟังก์ชันการปรุงอาหารปัจจุบันจะมีผล และหน้าจอตัวเลขจะแสดงระดับกำลังไฟฟ้าตั้งแต่ 1 ถึง 9 สลับกับเวลา ทุกๆ 5 วินาที
- ในโหมดการทำงาน หากกดปุ่ม [เปิด/เตรียมพร้อม] เสียงสัญญาณเตือนจะดังยาวเพื่อแสดงว่าอุปกรณ์ได้เข้าสู่สถานะปิดเครื่องแล้ว
- ในโหมดการทำงาน หากไม่มีหม้อหรือวางหม้อที่ไม่เหมาะสมบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หน้าจอตัวเลขจะแสดงสัญลักษณ์ "E" และ "-" สลับกัน เพื่อแนะนำให้ผู้ใช้วางหม้อลงบนเตา

## การปรับกำลังไฟฟ้า

- ทุกครั้งที่กดปุ่ม [+] เสียงสัญญาณเตือนจะดังสั้นๆ เพื่อแสดงว่าระดับกำลังไฟฟ้าเพิ่มขึ้นหนึ่งระดับ การกดปุ่มซ้ำหลังจากถึงระดับสูงสุดที่อนุญาตสำหรับฟังก์ชันปัจจุบันจะไม่มีผลใดๆ หากกดปุ่ม [+] ค้างไว้ 1 วินาที ระดับกำลังไฟฟ้าจะเพิ่มขึ้นทีละระดับทุกๆ ประมาณ 0.3 วินาที จนกระทั่งถึงระดับกำลังไฟฟ้าสูงสุด
- ทุกครั้งที่กดปุ่ม [-] เสียงสัญญาณเตือนจะดังสั้นๆ เพื่อแสดงว่าระดับกำลังไฟลดลงหนึ่งระดับ การกดปุ่มซ้ำหลังจากถึงระดับต่ำสุดที่อนุญาตสำหรับฟังก์ชันปัจจุบันจะไม่มีผลใดๆ หากกดปุ่ม [-] ค้างไว้ 1 วินาที ระดับกำลังไฟฟ้าจะลดลงทีละระดับทุกๆ ประมาณ 0.3 วินาที จนกระทั่งถึงระดับกำลังไฟฟ้าต่ำสุด

## การปรับเวลา

- หากไม่ได้เปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนตามระยะเวลาเริ่มต้นของฟังก์ชันนั้นๆ โดยจะแสดงผลแบบนับเวลาขึ้น
- หากต้องการตั้งเวลา ให้กดปุ่ม “ตั้งเวลา” ก่อน จากนั้นจึงกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อปรับระยะเวลา
- เมื่อปรับเวลาเสร็จสิ้น ตัวเลขบนหน้าจอจะกะพริบเป็นเวลาหลายวินาทีแล้วจึงแสดงค่าค้างไว้ จากนั้นเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มนับเวลาถอยหลัง
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำความร้อนและปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

## ความร้อนคงเหลือ

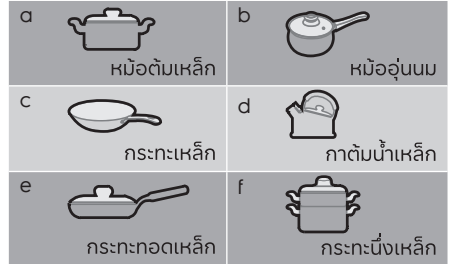
- เมื่อปิดเครื่อง หากอุณหภูมิพื้นผิวของแผ่นเซรามิกสูงกว่า 30-40 °C หน้าจอตัวเลขจะแสดงสัญลักษณ์ “H” กะพริบเพื่อแจ้งให้ทราบถึงความร้อนคงเหลือ เมื่อไม่มีความร้อนคงเหลือแล้ว หน้าจอตัวเลขจะไม่แสดงผลใดๆ

## ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก

- ยกเว้นในขณะที่ปิดเครื่องหรืออยู่ในโหมดเตรียมพร้อม ในสถานะระบบอื่นๆ หากกดปุ่ม [ล๊อคป้องกันเด็ก] ค้างไว้ 3 วินาที จะเป็นการเข้าสู่โหมดล๊อคป้องกันเด็ก หน้าจอตัวเลขจะแสดงคำว่า “Loc” และมีเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น
- เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก จะมีเพียงปุ่มล๊อคป้องกันเด็ก และปุ่มเปิด/เตรียมพร้อม เท่านั้นที่สามารถใช้งานได้ หากกดปุ่มอื่นๆ หน้าจอตัวเลขจะกะพริบคำว่า “Loc” และมีเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้นเพื่อแจ้งเตือน
- เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก การกดปุ่มเปิด/เตรียมพร้อม จะเป็นการปิดเครื่องโดยที่ยังคงสถานะล๊อคป้องกันเด็กไว้ เมื่อเปิดเครื่องในครั้งต่อไป เครื่องจะเข้าสู่โหมดล๊อคป้องกันเด็กโดยอัตโนมัติ

- เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก ให้กดปุ่มล๊อคป้องกันเด็กค้างไว้มากกว่า 3 วินาที เพื่อออกจากฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก

## ภาชนะที่เหมาะสม



- โปรดใช้หม้อที่ใ้หม้มาด้วยซึ่งจำหน่ายโดยอีเลคโทรลิกซ์ ห้ามใช้หม้ออื่นทดแทนเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงาน
- น้ำหนักสูงสุดสำหรับกระทะทอดคือ 4 กก. เมื่อใช้งาน ห้ามให้น้ำหนักของวัตถุดิบเกินพิกัดนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- หากมีการใช้หม้อประเภทอื่น โปรดปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้:
  - ข้อกำหนดด้านวัสดุของหม้อ: มีวัสดุที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ
  - ข้อกำหนดด้านรูปทรงของหม้อ: มีก้นเรียบสม่ำเสมอ เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 15 ซม. และไม่เกิน 18 ซม.

## หมายเหตุ:

- เพื่อประสิทธิภาพการทำงานสูงสุด โปรดใช้หม้อมาตรฐานที่จัดเตรียมไว้ให้

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ก่อนทำความสะอาด โปรดปิดเครื่อง และถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับก่อนเสมอ รอนกว่าแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะหายร้อนแล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นเวลานาน อาจมีฝุ่นหรือสิ่งสกปรกสะสมอยู่ที่ช่องนำอากาศเข้า/ช่องระบายอากาศ โปรดเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้งที่นุ่ม ฝุ่นในช่องนำอากาศเข้าและช่องระบายอากาศสามารถทำความสะอาดได้โดยใช้แปรงนุ่มหรือเครื่องดูดฝุ่นขนาดเล็ก

### หมายเหตุ:

- โปรดอย่าล้างเครื่องด้วยน้ำโดยตรง
- สำหรับคราบไขมันบนแผ่นความร้อน ให้เช็ดแผ่นความร้อนโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ผสมยาสีฟีนเล็กน้อยหรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อน จากนั้นใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดซ้ำจนกว่าจะไม่มีคราบหลงเหลืออยู่
- เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน โปรดถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และจัดเก็บเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้พ้นจากฝุ่นหรือแมลงต่างๆ

## การแก้ไขปัญหา

การใช้งานผลิตภัณฑ์ของท่านอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดและการทำงานผิดพลาดได้ ตารางต่อไปนี้ประกอบด้วยสาเหตุที่เป็นไปได้และหมายเหตุสำหรับการแก้ไขข้อผิดพลาดหรือการทำงานผิดพลาด ขอแนะนำให้อ่านตารางด้านล่างอย่างละเอียดเพื่อประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายที่อาจต้องเสียไปกับการโทรติดต่อศูนย์บริการ

ความผิดปกติ	จุดตรวจสอบสำคัญและการแก้ไขปัญหา	
หลังจากเสียบปลั๊กและกดปุ่ม “เปิด/เตรียมพร้อม” แล้ว ไฟแสดงสถานะและหน้าจอไม่สว่างขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปลั๊กไฟเชื่อมต่อถูกต้องหรือไม่ สวิตช์ เต้ารับ พิวส์ หรือสายไฟมีความเสียหายหรือไม่</li> </ul>	
หน้าจอแสดงผลการทำงานปกติ แต่เครื่องไม่เริ่มทำความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> <li>วัสดุของหม้อเหมาะสมหรือไม่</li> <li>สำหรับสาเหตุอื่นๆ โปรดนำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์ซ่อมและบำรุงรักษาเพื่อทำการแก้ไข</li> </ul>	
การทำความร้อนหยุดกะทันหันระหว่างการใช้งาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>อุณหภูมิของน้ำมันสูงเกินไปขณะทอดอาหารหรือไม่</li> <li>อุณหภูมิโดยรอบสูงมากหรือไม่</li> <li>ช่องนำอากาศเข้าหรือช่องระบายอากาศของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าถูกปิดกั้นหรือไม่</li> <li>ครบกำหนดเวลาทำความร้อนเริ่มต้นของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแล้วหรือไม่</li> <li>ระบบป้องกันความปลอดภัยของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเริ่มทำงาน ให้รอสักครู่แล้วจึงเชื่อมต่อกระแสไฟเพื่อใช้งานอีกครั้ง</li> </ul>	
รหัสข้อผิดพลาด	C2	<ul style="list-style-type: none"> <li>รอสักครู่แล้วกดปุ่มเปิด/เตรียมพร้อม เมื่ออุณหภูมิของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากลับสู่สภาวะปกติ เครื่องจะทำงานได้ตามปกติ</li> </ul>
	EH EL	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปิดเครื่องเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เมื่อแรงดันไฟฟ้ากลับสู่สภาวะปกติแล้วจึงเปิดเครื่องอีกครั้ง เครื่องจะทำงานได้ตามปกติ</li> </ul>
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	<ul style="list-style-type: none"> <li>โปรดติดต่อแผนกซ่อมบำรุงพิเศษ</li> </ul>

- รายละเอียดข้างต้นใช้สำหรับการวินิจฉัยและตรวจสอบปัญหาทั่วไป หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดส่งผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์ซ่อมและบำรุงรักษา หรือสอบถามโดยโทรติดต่อศูนย์บริการ
- ในผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีหน้าจอแสดงผล ไฟแสดงสถานะสวิตช์/เปิดปิดเครื่องจะกะพริบเพื่อส่งสัญญาณปัญหาที่อาจเกิดขึ้น โปรดใส่ใจกับจุดสำคัญในการตรวจสอบเพื่อแก้ไขปัญหา
- ห้ามถอดประกอบหรือซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์หรือการบาดเจ็บ

## ฟังก์ชันการวินิจฉัยตนเอง

เมื่อเกิดความผิดปกติในวงจร ซีพียูจะตรวจจับและแจ้งเตือนผ่านสัญญาณเสียง หยุดการทำงานร้อน และแสดงรหัสข้อผิดพลาดดังนี้

ประเภทข้อผิดพลาด	รหัสที่แสดง
วงจรเทอร์มิสเตอร์หลักเปิด	E1
วงจรเทอร์มิสเตอร์หลักลัดวงจร	E2
วงจรเซ็นเซอร์ IGBT เปิด	E3
วงจรเซ็นเซอร์ IGBT ลัดวงจร	E4
ระบบป้องกันเซ็นเซอร์ IGBT ร้อนเกินไป	C2
ระบบป้องกันเทอร์มิสเตอร์หลักทำงานผิดพลาด	E7
ระบบป้องกันแรงดันไฟฟ้าต่ำเกินไป	EL
ระบบป้องกันแรงดันไฟฟ้าสูงเกินไป	EH
ระบบป้องกันความผิดปกติของการสื่อสาร	EU

## ศูนย์บริการลูกค้า

ตลาด	ย้ายจากศูนย์บริการลูกค้า
Philippines (PH)	Consumer Care Hotline: (+63) 28672-7805 Electrolux Philippines Inc Unit 707, Avida One Park Drive, 11th Drive Comer 9th Avenue, Bonifacio Global Cty Fort Bonitacio Cty of Taguio Philippines 1634 Website: www.electrolux.com.ph Email: electroluxwecare@grip-group.com
Singapore (SG)	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 (MY)	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 (TH)	Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310 Office Tel: (+66 2) 725 9100 Office Fax: (+66 2) 725 9299 Email: customercarethai@electrolux.com
Vietnam (VN)	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
Indonesia (IDH)	Consumer Care Hotline: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Jl. Tanah Abang II No.42, Petojo Selatan Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10160, Indonesia Email: customercareid@electrolux.com SMS & Whatsapp:081280888863
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



