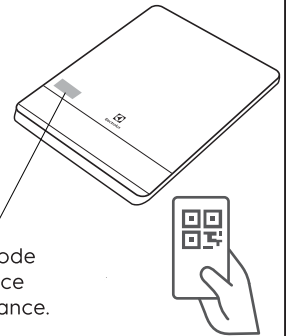


Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

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 | 3 |
| Specifications | 6 |
| Operation Instructions | 7 |
| Cleaning and Maintenance | 10 |
| Troubleshooting | 11 |

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



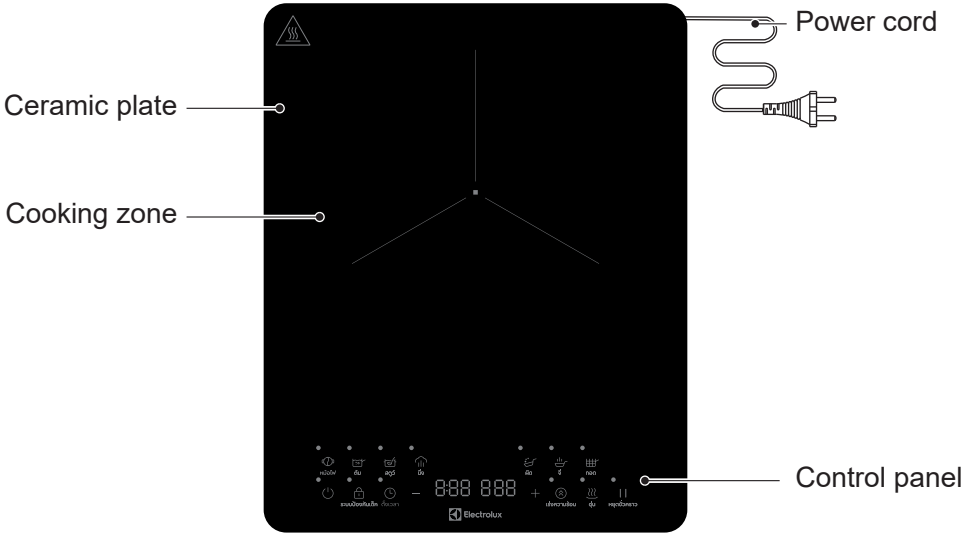
Environmental information

PRODUCT OVERVIEW

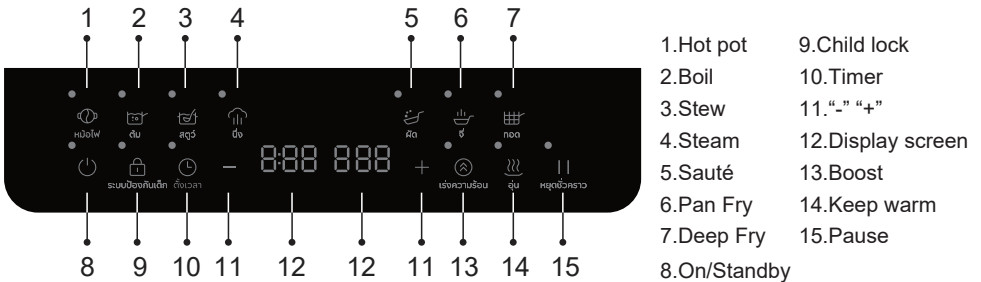
Component Name

ETIS457CGA

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



Control Panel



Warning

The air entry is at the bottom of induction cooker. Make sure fresh air can get in. Forbid cover. Prevent burning by residual heat. After turning it off, the heat area shall be cooled down after a while.

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 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.



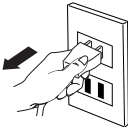
- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.



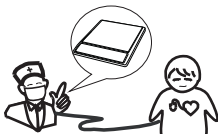
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children 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.

! Mandatory

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



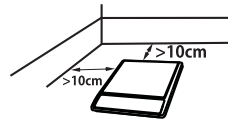
- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.



- 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.



- 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.



- 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 induction hotplate still hot. Never touch the ceramic surface 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.

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

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Product Model | ETIS457CGA |
| Rated Voltage | 220-240V~ |
| Rated Frequency | 50Hz or 60Hz |
| Rated Power | 2100W |
| Power Adjustment Range | 120W-2100W |
| Appearance Dimension(mm) | 350x280x45 |

| | Symbol | Value | Unit |
|--|--------------------------------|-------------------------|-------|
| Model identification | - | ETIS457CGA | |
| 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: 19,8 | 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 _{electric cooking} | 180,5 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC _{electric hob} | 180,5 | Wh/kg |

Preparation

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- After the power supply is connected, a beep will be heard, indicating that the induction cooker is in standby mode.
- 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 Selection

On/Standby

Connecting the power and switching on

- After press the “On/Standby” key, press the function keys to select the required mode. The induction cooker enters working mode.
- After press the “On/Standby” key, if no function key is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically.
- After press the function key, if there is no proper pot on the cooker plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound while “U” is displayed, U will flash to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically.
- In standby mode, the On/Standby key light flashes, and the digital tube displays “0”.

Switch off

- When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically.
- If switch off is needed in advance, press the “On/Standby” key to turn the appliance off.

Note:

Do not touch the surface of the ceramic while “H” is displayed, it means the temperature high.

Pause Status

Function selection

- In the working state, press the “Pause” key, the buzzer will beep briefly as a prompt, entering the pause state, and the digital tube flashes and displays “II”.

- In the pause state, if no function key is pressed, the induction cooker will automatically shut down after 10 minutes.

Requirements for the pause state:

- In the pause state, the timer is paused, and “+” and “-” are invalid.
- The induction cooker does not heat.
- Under the “Rapid Heating Assist” and “Keep Warm Assist” functions, press the Pause key to exit the assist function and enter the pause state.

Hot pot Pan Fry Steam Sauté Boil Stew Deep Fry Keep Warm Boost

Function selection

- After switching on the appliance, press the “Function” to enter the desired cooker mode.
- Please refer to “Function Cooking Mode Instruction” for the details of the corresponding heating process for each cooking mode.

“_”, “+”

Power adjustment

- After selecting a mode, you can press “+” or “-” to adjust the power.
- For some modes, during the heating procedure, the induction cooker can automatically adjust the power according to the cooking requirement.
- For certain modes, the power is restricted complying with the cooking requirement.

“Timer”

Timer adjustment

- If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration.
- If timer is needed, first press the “Timer” key. When the numbers blink on the display, 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.

Functional Cooking Mode Instructions

Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:

Hot pot

- The cooking modes of “Hot pot” individually fit to heating requirements, such as hotpot and boiling water. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time.

Pan Fry

- The cooking modes of “Pan Fry” fit to high temperature cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Steam

- For the cooking modes of “Steam”, the induction cooker can automatically control the power according to the time duration that has been set and the temperature of the ingredients. Under these modes, the power can be adjusted within the adjustable power range at any time.

Sauté

- The cooking modes of “Sauté” fit for Sauté. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops

heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Boil

- “Boil” mode is for boiling water. When the operating time is over, the induction cooker can switch off automatically.

Note:

- It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water.
- When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect.
- Please use the specific stock pot or water kettle when boiling water.

Stew

- For the cooking modes of “Stew”, the induction cooker can automatically control the power according to the time duration that has been set and the temperature of the ingredients. Under these modes, the power can be adjusted within the adjustable power range at any time.

Deep Fry

- The cooking modes of “Deep Fry” fit for preparing fried food. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Keep Warm

- Keeping warm cooking mode fits for cooking that needs gentle heat to maintain warmth. Under this mode, the induction cooker heats the ingredients with gentle power to maintain a certain temperature inside the pot.

Note:

- Under this mode, the power cannot be adjusted.

Note:

Do not touch the surface of the ceramic while “H” is displayed, it means the temperature high.

Boost- (Main function)

- The cooking modes of “Boost” fit to High-power cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Boost- (Auxiliary function)

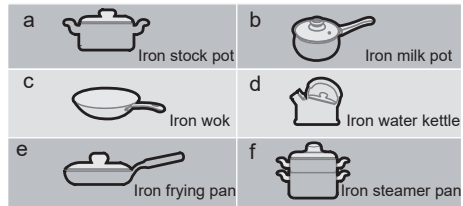
1. While another function is in operation, pressing the Boost key will activate the auxiliary Boost function. The auxiliary function lasts for 3 minutes (displaying “P”), after which the system automatically reverts to the previous function.
2. During Boost mode, you may press the Boost key again to exit, or press the [-] key to return to the previous function, while the power level decreases by 1. If you press any other function key, it will enter the heating mode of that other function.

3. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Note:


- Under this mode, the power cannot be adjusted

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.
- In working mode, if there is no pot or proper pot on the induction cooker, the digital tube will display “ ” and “ - ” alternately to suggest user to put a pot on.

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

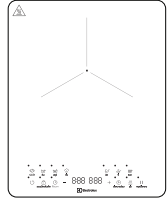
Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

| 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"> Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged? | |
| The “ON/STANDBY” indicator lights up and the display works normally, but heating does not start. | | <ul style="list-style-type: none"> Is the pot material proper? For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed. | |
| Heating suddenly stops during the process. | | <ul style="list-style-type: none"> Is the temperature of the oil too high when frying dishes? Is the temperature of the surroundings very high? Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? Is the default heating time of the induction cooker over? The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it. | |
| Code of failure | C2 | IGBT sensor high-temperature | <ul style="list-style-type: none"> Wait a moment and press the “ON/OFF” or “STANDBY” button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual. |
| | EH | Voltage sensor high-voltage protection | <ul style="list-style-type: none"> Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual. |
| | EL | Voltage sensor low-voltage protection | |
| | E1 E2 | Main sensor open-circuit/short-circuit | <ul style="list-style-type: none"> Please contact the special maintenance department. |
| | E3 E4 | IGBT sensor open-circuit/short-circuit | |
| | E7 | Main sensor failure protection | |
| | EU | Communication anomaly protection | |

- 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.

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 Corner 9th Avenue, Bonifacio Global City, Fort Bonifacio, City of Taguig, Philippines 1634 Website : www.electrolux.com.ph Email : electroluxwecare@grip-group.com</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 : customer-care.sin@electrolux.com</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 : malaysia.customercare@electrolux.com</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 : customercareshai@electrolux.com</p> |
| Vietnam (VN) | <p>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: vncares@electrolux.com</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: customercaresid@electrolux.com SMS & 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 : customercares@dch.com.hk</p> |



TH เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าแบบตั้งโต๊ะ

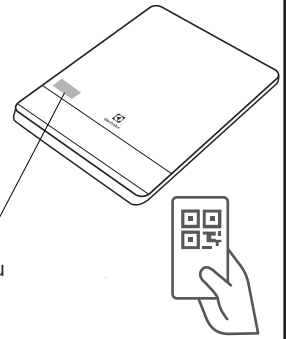
คู่มือการใช้งาน

บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของท่านได้แล้ววันนี้

อัปเดตบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย และข้ออุปกรณ์เสริม

1. เปิดแอปกล่องบน สมาร์ทโฟนของท่าน และสแกนคิวอาร์โค้ด

คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียน
ผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่ด้านบนหรือ
ใต้ผลิตภัณฑ์ของท่าน



2. แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์เพื่อเปิดแบบฟอร์ม การลงทะเบียน

3. กรอกรายละเอียดของท่านให้ครบถ้วนและสนุกไปกับ บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น



Electrolux

ยินดีต้อนรับสู่โลกแห่งอิเล็กทรอนิกส์

ขอบพระคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ชิ้นหนึ่งจากอิเล็กทรอนิกส์ เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลิตภัณฑ์นี้จะมอบความสุขอันล้นเหลือให้แก่ท่านในวันข้างหน้า อิเลคทรอนิกส์มุ่งมั่นนำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพที่จะช่วยเพิ่มความสะดวกสบายให้ชีวิตของท่าน ขอให้ท่านใช้เวลาศึกษาคู่มือนี้สักครู่เพื่อให้ท่านได้รับประโยชน์สูงสุดจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเครื่องใหม่นี้ เราขอสัญญาว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะช่วยเพิ่มความอุ่นใจและมอบประสบการณ์ใช้งานที่เหนือกว่าให้แก่ท่าน ขอให้ท่านโชคดี

สารบัญ

| | |
|--------------------------------|----|
| รายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ | 2 |
| คำแนะนำด้านความปลอดภัย | 3 |
| ข้อมูลจำเพาะ | 6 |
| คำแนะนำการใช้งาน | 7 |
| การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา | 10 |
| การแก้ไขปัญหา | 11 |

สัญลักษณ์ต่างๆ ที่ใช้ในคู่มือการใช้งานฉบับนี้มีดังนี้:



ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของท่านและข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการหลีกเลี่ยงการทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย



ข้อมูลทั่วไปและข้อแนะนำ



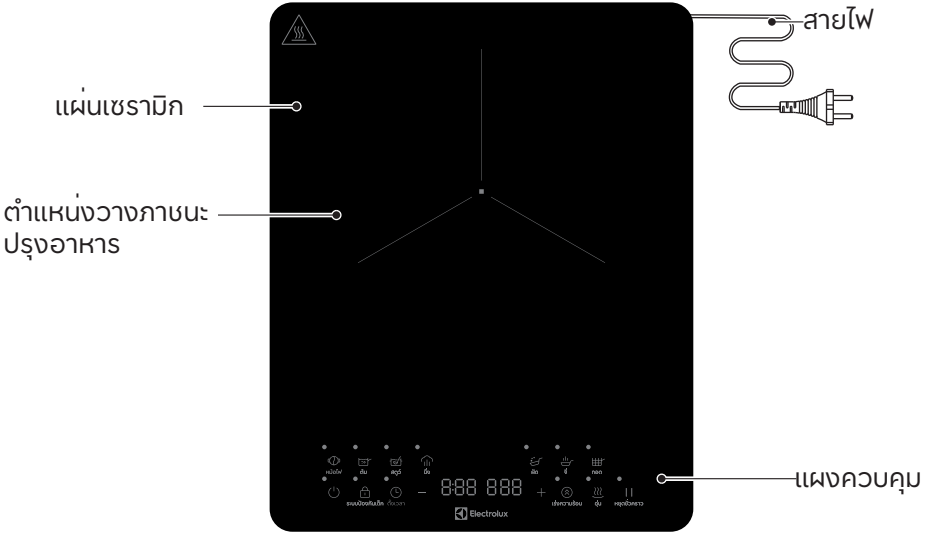
ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลทั่วไป

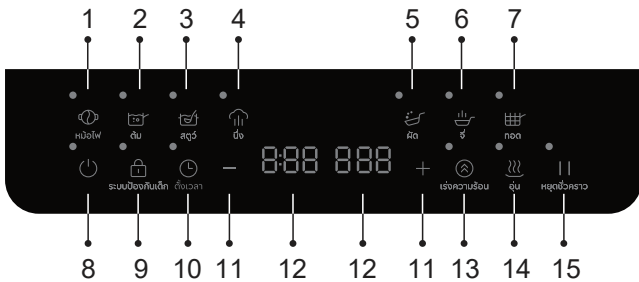
ชื่อส่วนประกอบ

ETIS457CGA

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าชนิดแบบมาสำหรับใช้งานภายในครัวเรือน โปรดดูคำแนะนำสำหรับวิธีการประกอบอาหารอย่างละเอียด



แผงควบคุม



- 1. หม้อไฟ
- 2. ต้ม
- 3. สตาร์ท
- 4. ตั้ง
- 5. ผัด
- 6. จี่
- 7. ทอด
- 8. เปิด/เตรียมพร้อม
- 9. ล็อคป้องกันเด็ก
- 10. ตั้งเวลา
- 11. " " " " "
- 12. หน้าจอแสดงผล
- 13. แรงความร้อน
- 14. อุ่น
- 15. หยุดชั่วคราว

คำเตือน

ช่องนำอากาศเข้าอยู่ทางด้านล่างของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอากาศบริสุทธิ์สามารถไหลเข้าไปได้ ห้ามปิดกั้นช่องนี้โดยเด็ดขาด ป้องกันการถูกลวกจากความร้อนคงเหลือ หลังจากปิดเครื่องแล้ว พื้นที่ส่วนที่ให้ความร้อนจะยังคงร้อนอยู่และต้องรอสักครู่เพื่อให้เครื่องเย็นลง

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

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

⊘ ข้อห้าม

- ห้ามอุ่นในภาชนะที่ปิดมิดชิด เช่น ผลิตภัณฑ์ อัดกระป๋อง หรือหม้อต้มกาแฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการระเบิดที่เกิดจากการขยายตัวของความร้อน



- ห้ามปล่อยให้ผลิตภัณฑ์ทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล ห้ามใช้ภาชนะเปล่าเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ และเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ



- ห้ามวางวัตถุที่เป็นเหล็กบนแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากวัตถุอาจร้อนขึ้นได้จากอุณหภูมิที่สูง



- ห้ามล้างเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ด้วยการเปิดน้ำราดโดยตรง หลีกเลี่ยงไม่ให้น้ำหรือซูปหกลงไปในส่วนประกอบภายในของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนเตาแก๊สขณะใช้งาน (คลื่นแม่เหล็กอาจทำให้ส่วนประกอบที่เป็นโลหะของเตาแก๊สร้อนขึ้นได้)



- เด็กควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ภายใต้การดูแลเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ



- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ห้ามสอดวัตถุแปลกปลอมใดๆ เช่น สลวดเหล็ก เข้าไป หรือปิดกั้นช่องระบายอากาศหรือทางเข้า



- ห้ามวางกระดาษ พอยล์อะลูมิเนียม ผ้า หรือสิ่งของอื่นที่ไม่เหมาะสมลงบนแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



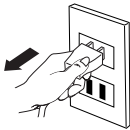
- ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่เป็นโลหะทุกชนิด (เช่น เหล็ก สเตนเลส อะลูมิเนียม) หรือ วางแผ่นรองที่ไม่ใช่โลหะซึ่งมีความหนา น้อยกว่า 10 ซม. บนแผ่นความร้อน ในขณะที่เตากำลังใช้งาน



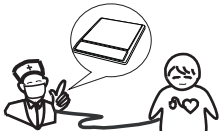
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งาน โดยบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีสมรรถภาพ ทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือ ความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือ ขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นจะ ได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการ ใช้อุปกรณ์จากผู้ที่ได้รับผิดชอบความ ปลอดภัยบุคคลเหล่านี้ เด็กเล็กควรได้รับ การดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เล่นกับผลิตภัณฑ์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

! ข้อบังคับ

- ถอดสายไฟออกจากเตาเสียบหลังใช้งาน เพื่อป้องกันไฟไหม้และ/หรือความเสียหาย ต่อชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ที่อาจเกิดจาก การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าเป็นเวลานาน



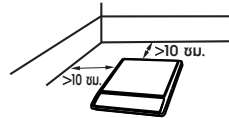
- ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจควรหลีกเลี่ยง การใช้งานผลิตภัณฑ์ ขอแนะนำให้ปรึกษา แพทย์หรือผู้ผลิตเครื่องกระตุ้นหัวใจ เกี่ยวกับสถานการณ์เฉพาะของท่าน



- หลีกเลี่ยงการกระแทกแผ่นความร้อน เพราะอาจทำให้แผ่นความร้อนเสียหายได้ หากพบรอยร้าวบนแผ่นความร้อน ให้ปิด เครื่องทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต



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



- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์หากปลั๊กหรือสายไฟ หรือผลิตภัณฑ์ชำรุดเสียหาย หากสายไฟ ชำรุด ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของผู้ผลิต ศูนย์บริการลูกค้า หรือผู้เชี่ยวชาญจาก แผนกที่คล้ายคลึงกันเพื่อขอเปลี่ยนสายไฟ



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



- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับ เตารับจนแน่น

⚠ คำเตือน

- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงบนพรม ผ้าปูโต๊ะ หรือกระดาษบางๆ ขณะใช้งาน เพื่อป้องกันการอุดตันของช่องรับอากาศ หรือช่องระบายอากาศ 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 อย่าปล่อยให้สายไฟขาดขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ครัวที่ใช้วางผลิตภัณฑ์
- อย่าสัมผัสแผ่นความร้อนหลังการปรุงอาหาร เนื่องจากแผ่นความร้อนยังคงเก็บความร้อนจากภายนอกอยู่
- โปรดปิดเครื่องและถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาด บำรุงรักษา หรือเคลื่อนย้าย และทุกครั้งที่ไม่ได้ใช้งาน
- หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน บริเวณทำความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ายังคงร้อนอยู่ ห้ามสัมผัสพื้นผิวเซรามิกเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวก
- ⚠ ระวังระวังพื้นผิวที่ร้อน พื้นผิวต่างๆ อาจร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน
- ห้ามจุ่มผลิตภัณฑ์ลงในน้ำ
- ห้ามใช้งานภายนอกอาคาร

⚠ ข้อควรทราบ

- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไว้ใกล้เตาแก๊ส เตาน้ำมันก๊าด หรือในบริเวณที่มีเปลวไฟ หรือในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง



- ควรทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุกครั้งเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกเข้าไปในพัดลม ซึ่งอาจส่งผลต่อการทำงานปกติของผลิตภัณฑ์



ข้อมูลทางเทคนิค

| | |
|-----------------------|------------------------|
| รุ่นผลิตภัณฑ์ | ETIS457CGA |
| แรงดันไฟฟ้าที่กำหนด | 220-240V~ |
| ความถี่ที่กำหนด | 50Hz หรือ 60Hz |
| กำลังไฟที่กำหนด | 2100 วัตต์ |
| ช่วงการปรับกำลังไฟฟ้า | 120 วัตต์ - 2100 วัตต์ |
| ขนาดตัวเครื่อง (มม.) | 350x280x45 |

| | สัญลักษณ์ | ค่า | หน่วย |
|--|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| ชื่อรุ่น | - | ETIS457CGA | |
| ประเภทของเตา | - | เตาแม่เหล็กไฟฟ้า | |
| จำนวนหัวเตา | - | 1 หัวเตา | |
| เทคโนโลยีการทำความร้อน (หัวเตาและพื้นที่วางภาชนะแบบแม่เหล็กไฟฟ้า หัวเตาแบบแผ่นความร้อน แผ่นความร้อนแบบทึบ) | - | พื้นที่วางภาชนะแบบแม่เหล็กไฟฟ้า | |
| สำหรับหัวเตาไฟฟ้าแบบวงกลม: เส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่ผิวใช้งานต่อหนึ่งหัวเตาไฟฟ้า | ∅ | โซน 1: 19.8 | ซม. |
| สำหรับหัวเตาไฟฟ้าหรือพื้นที่วางภาชนะที่ไม่ใช่วงกลม: ความยาวและความกว้างของพื้นที่ผิวใช้งานต่อหนึ่งหัวเตาไฟฟ้าหรือพื้นที่วางภาชนะ | L,W | - | ซม. |
| อัตราการสิ้นเปลืองพลังงานต่อหนึ่งหัวเตาหรือพื้นที่วางภาชนะ คำนวณต่อกิโลกรัม | EC _{electric cooking} | 180.5 | วัตต์-ชั่วโมง/ กิโลกรัม |
| อัตราการสิ้นเปลืองพลังงานของเตา คำนวณต่อกิโลกรัม | EC _{electric hob} | 180.5 | วัตต์-ชั่วโมง/ กิโลกรัม |

การเตรียมการก่อนใช้งาน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบว่าปลั๊กไฟเสียบแน่นกับเตารีดเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- เมื่อเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟแล้ว เสียงสัญญาณเตือนจะดังเพื่อแสดงว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในโหมดเตรียมพร้อม
- ก่อนวางหมอบนแผ่นความร้อนของเตาโปรดทำความสะอาดคราบน้ำ คราบน้ำมัน หรือสิ่งสกปรกอื่นๆ ที่ติดอยู่บนพื้นผิวด้านบนของหม้อและแผ่นความร้อน
- โปรดวางหม้อที่ต้องการทำความร้อนไว้ตรงส่วนกลางของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากวางหม้อเอียงบนแผ่นความร้อนเพื่อทำความร้อน

การเลือกฟังก์ชันเปิด/เตรียมพร้อม

การเชื่อมต่อไฟฟ้าและเปิดเครื่อง

- หลังจากกดปุ่ม “เปิด/เตรียมพร้อม” แล้ว ให้กดปุ่มฟังก์ชันเพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเข้าสู่โหมดการทำงาน
- หลังจากกดปุ่ม “เปิด/เตรียมพร้อม” แล้ว หากไม่มีการกดปุ่มฟังก์ชันเป็นเวลา 10 วินาที เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดโดยอัตโนมัติ
- หลังจากกดปุ่มฟังก์ชันแล้ว หากไม่มีภาชนะที่เหมาะสมวางอยู่บนเตา เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่ร้อนขึ้น และจะมีเสียงเตือนดังขึ้นพร้อมกับปรากฏสัญลักษณ์ “**!**” สัญลักษณ์ U จะกะพริบเพื่อแจ้งว่าต้องวางภาชนะหนึ่งนาที่ต่อมาเครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ
- ในโหมดสแตนด์บายไฟ ที่สำคัญจะกะพริบและหลอดดิจิทัลจะแสดง “0”

การปิดเครื่อง

- เมื่อหมดเวลาการทำงาน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดเองโดยอัตโนมัติ
- หากต้องการปิดเครื่องก่อนเวลา ให้กดปุ่ม “เปิด/เตรียมพร้อม” เพื่อปิดเครื่อง

หมายเหตุ:

ห้ามสัมผัสพื้นผิวเซรามิกขณะที่ตัวอักษร “H” ปรากฏอยู่ เนื่องจากหมายความว่าอุณหภูมิสูง

สถานะหยุดชั่วคราว

การเลือกฟังก์ชัน

- ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ให้กดปุ่ม “หยุดชั่วคราว” เสียงเตือนจะดังขึ้นสั้นๆ เพื่อแจ้งให้ทราบว่าเครื่องเข้าสู่สถานะหยุดชั่วคราวแล้ว และหน้าต่างดิจิทัลจะกะพริบและแสดงสัญลักษณ์ “||”
- ในสถานะหยุดชั่วคราว หากไม่มีมีการกดปุ่มฟังก์ชันใดๆ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดเองโดยอัตโนมัติเมื่อผ่านไป 10 นาที

ข้อกำหนดสำหรับสถานะหยุดชั่วคราว

- ในสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชันตั้งเวลาจะหยุดชั่วคราว อีกทั้ง “+” และ “-” จะใช้ไม่ได้
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่ทำความร้อน
- เมื่ออยู่ในฟังก์ชัน “ช่วยเร่งความร้อน” และ “ช่วยอุ่นอาหาร” กดปุ่มหยุดชั่วคราวเพื่อออกจากฟังก์ชันช่วยเหลือและเข้าสู่สถานะหยุดชั่วคราว

หม้อไฟ ทอดแบบน้ำมันน้อย นึ่ง ผัด ต้ม ตุ่น ทอด อุ่นอาหาร เร่งความร้อน

การเลือกฟังก์ชัน

- เมื่อเปิดเครื่องแล้ว ให้กดปุ่ม “ฟังก์ชัน” เพื่อเลือกโหมดการประกอบอาหารที่ต้องการ
- โปรดดูรายละเอียดขั้นตอนการทำความร้อนสำหรับแต่ละโหมดการประกอบอาหารในหัวข้อ “คำแนะนำเกี่ยวกับฟังก์ชันโหมดการทำอาหาร”

“-” , “+”

การปรับกำลังไฟฟ้า

- เมื่อเลือกโหมดแล้ว ท่านสามารถกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อปรับกำลังไฟฟ้าได้
- สำหรับบางโหมด ในระหว่างขั้นตอนการทำความร้อน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถปรับกำลังไฟฟ้าโดยอัตโนมัติให้เหมาะสมกับความต้องการในการประกอบอาหาร
- สำหรับบางโหมด กำลังไฟฟ้าจะถูกจำกัดให้สอดคล้องกับความต้องการในการประกอบอาหาร

“ตั้งเวลา”

การปรับเวลา

- หากไม่ได้เปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนตามระยะเวลาเริ่มต้นของฟังก์ชันนั้นๆ
- หากต้องการตั้งเวลา ให้กดปุ่ม “ตั้งเวลา” ก่อน เมื่อตัวเลขกะพริบบนหน้าจอแสดงผล ให้กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อปรับระยะเวลา
- เมื่อปรับเวลาเสร็จสิ้น ตัวเลขบนหน้าจอ จะกะพริบเป็นเวลาหลายวินาทีแล้วจึงแสดงค่าค้างไว้ จากนั้นเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า จะเริ่มนับเวลากอยหลัง
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำความร้อนและปิดเครื่อง โดยอัตโนมัติ

คำแนะนำเกี่ยวกับฟังก์ชันโหมดการทำความอาหาร

ผู้ใช้สามารถเลือกโหมดการทำความอาหารต่างๆ ได้ตามวัตถุประสงค์ในการทำความอาหาร เพื่อความสะดวกของท่าน เรามีคำแนะนำดังนี้

หม้อไฟ

- โหมดการทำความอาหารแบบ “หม้อไฟ” แต่ละโหมดได้รับการออกแบบให้เหมาะสมกับความต้องการในการให้ความร้อน เช่น หม้อไฟและการต้มน้ำ ในระหว่างขั้นตอนการให้ความร้อน สามารถปรับเวลาและกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลา

จี่

- โหมดการทำความอาหารแบบ “จี่” เหมาะสำหรับการทำความอาหารด้วยอุณหภูมิสูง ในระหว่างขั้นตอนการให้ความร้อน สามารถปรับเวลาและกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลา เมื่ออุณหภูมิของวัตถุดิบถึงระดับอุณหภูมิที่กำหนด โดยโหมดที่เลือก (อุณหภูมิสูงสุดของแต่ละโหมดจะแตกต่างกัน) เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปใช้โหมดทำความร้อนแบบเป็นช่วง หรือหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิลดลง เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มให้ความร้อนอีกครั้ง

นึ่ง

- สำหรับโหมดการทำความอาหารแบบ “นึ่ง” เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถควบคุมกำลังไฟฟ้าโดยอัตโนมัติตามระยะเวลาที่ตั้งไว้ และอุณหภูมิของวัตถุดิบ ในโหมดเหล่านี้สามารถปรับกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลาภายในช่วงกำลังไฟฟ้าที่ปรับได้

ผัด

- โหมดการทำความอาหารแบบ “ผัด” เหมาะสำหรับการผัด ในระหว่างขั้นตอนการให้ความร้อน สามารถปรับเวลาและกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลา เมื่ออุณหภูมิจึงระดับอุณหภูมิที่กำหนดโดย

โหมดที่เลือก (อุณหภูมิสูงสุดของแต่ละโหมดจะแตกต่างกัน) เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปใช้โหมดทำความร้อนแบบเป็นช่วง หรือหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิลดลง เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มให้ความร้อนอีกครั้ง

ต้ม

- โหมด “ต้ม” ใช้สำหรับต้มน้ำ เมื่อหมดเวลาการทำงาน เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดเองโดยอัตโนมัติ

หมายเหตุ:

- แนะนำให้ใส่น้ำในปริมาณ 30% ถึง 80% ของความจุหม้อเมื่อต้มน้ำ
- เมื่อต้มน้ำ ปัจจัยต่างๆ เช่น ก้นหม้อไม่เรียบ คราบตะกอน หรือสภาพอากาศ อาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการต้มน้ำ
- โปรดใช้หม้อต้มน้ำหรือภาชนะที่ที่เหมาะสมเมื่อต้มน้ำ

สตูว์

- สำหรับโหมดการทำความอาหารแบบ “สตูว์” เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถควบคุมกำลังไฟฟ้าโดยอัตโนมัติตามระยะเวลาที่ตั้งไว้ และอุณหภูมิของวัตถุดิบ ในโหมดเหล่านี้สามารถปรับกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลาภายในช่วงกำลังไฟฟ้าที่ปรับได้

ทอด

- โหมตการทำอาหารแบบ “ทอด” เหมาะสำหรับการทำอาหารทอด ในขั้นตอนการทำความร้อน สามารถปรับเวลาและกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลา เมื่ออุณหภูมิของวัตถุดิบถึงระดับอุณหภูมิที่กำหนดโดยโหมตที่เลือก (อุณหภูมิสูงสุดของแต่ละโหมตจะแตกต่างกัน) เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปใช้โหมตทำความร้อนแบบเป็นช่วง หรือหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มให้ความร้อนอีกครั้ง

อุ่น

- โหมตอุ่นเหมาะสำหรับการทำอาหารที่ต้องการความร้อนอ่อนๆ เพื่อรักษาอุณหภูมิ ในโหมตนี้ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะให้ความร้อนแก่วัตถุดิบด้วยกำลังไฟฟ้าที่ไม่แรงเพื่อรักษาระดับอุณหภูมิที่ต้องการภายในหม้อ

หมายเหตุ:

- โหมตนี้จะไม่สามารถปรับกำลังไฟฟ้าได้

หมายเหตุ:

- ห้ามสัมผัสพื้นผิวเซรามิกขณะที่ตัวอักษร “H” ปรากฏอยู่ เนื่องจากหมายความว่าอุณหภูมิสูง

เร่งความร้อน- (ฟังก์ชันหลัก)

- โหมตการทำอาหารแบบ “เร่งความร้อน” เหมาะสำหรับการประกอบอาหารด้วยกำลังไฟสูง ในขั้นตอนการทำความร้อน สามารถปรับเวลาและกำลังไฟฟ้าได้ตลอดเวลา เมื่ออุณหภูมิของวัตถุดิบถึงระดับอุณหภูมิที่กำหนดโดยโหมตที่เลือก (อุณหภูมิสูงสุดของแต่ละโหมตจะแตกต่างกัน) เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปใช้โหมตทำความร้อนแบบเป็นช่วง หรือหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิลดลง เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มให้ความร้อนอีกครั้ง

เร่งความร้อน- (ฟังก์ชันเสริม)







1. เมื่อฟังก์ชันอื่นกำลังทำงานอยู่ การกดปุ่มเร่งความร้อนจะเป็นการเปิดใช้งานฟังก์ชันเร่งความร้อนเสริม ฟังก์ชันเสริมนี้จะทำงานเป็นเวลา 3 นาที (แสดง “P”) หลังจากนั้นระบบจะกลับไปใช้ฟังก์ชันก่อนหน้าโดยอัตโนมัติ
2. เมื่ออยู่ในโหมตเร่งความร้อน ท่านสามารถกดปุ่มเร่งความร้อนอีกครั้งเพื่อออกจากโหมต หรือกดปุ่ม [-] เพื่อกลับไปยังฟังก์ชันก่อนหน้า โดยระดับกำลังไฟฟ้าจะลดลง 1 หน่วย หากท่านกดปุ่มฟังก์ชันอื่นใด เครื่องจะเข้าสู่โหมตทำความร้อนของฟังก์ชันนั้นๆ

3. เมื่ออุณหภูมิของวัตถุดิบถึงระดับอุณหภูมิที่กำหนดโดยโหมตที่เลือก (อุณหภูมิสูงสุดของแต่ละโหมตจะแตกต่างกัน) เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปใช้โหมตทำความร้อนแบบเป็นช่วง หรือหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิลดลง เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มให้ความร้อนอีกครั้ง

หมายเหตุ:

- โหมตนี้จะไม่สามารถปรับกำลังไฟฟ้าได้

ลักษณะที่เหมาะสม

| | | | |
|---|---|---|---|
| a |  | b |  |
| c |  | d |  |
| e |  | f |  |

- โปรดใช้หม้อที่ใหม่มาด้วยซึ่งจำหน่ายโดยอีเลคโทรลักซ์ ห้ามใช้หม้ออื่นทดแทนเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงาน
- น้ำหนักสูงสุดสำหรับกระทะทอดคือ 4 กก. เมื่อใช้งาน ห้ามให้น้ำหนักของวัตถุดิบเกินพิกัดนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- หากมีการใช้หม้อประเภทอื่น โปรดปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้:
 - ข้อกำหนดด้านวัสดุของหม้อ: มีวัสดุที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ
 - ข้อกำหนดด้านรูปร่างของหม้อ: มีกันเริญบสม่ำเสมอ เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 15 ซม. และไม่เกิน 18 ซม.

หมายเหตุ:

- เพื่อประสิทธิภาพการทำงานสูงสุด โปรดใช้หม้อมาตรฐานที่จัดเตรียมไว้ให้
- ในโหมดการทำงาน หากไม่มีหม้อหรือวางหม้อที่ไม่เหมาะสมบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หน้าจอตัวเลขจะแสดงสัญลักษณ์ “E” และ “ ” สลับกัน เพื่อแนะนำให้ผู้ใช้วางหม้อลงบนเตา

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ก่อนทำความสะอาด โปรดปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับก่อนเสมอ รอจนกว่าแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะหายร้อนแล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นเวลานาน อาจมีฝุ่นหรือสิ่งสกปรกสะสมอยู่ที่ช่องนำอากาศเข้า/ช่องระบายอากาศ โปรดเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้งที่นุ่ม ฝุ่นในช่องนำอากาศเข้าและช่องระบายอากาศสามารถทำความสะอาดได้โดยใช้แปรงนุ่มหรือเครื่องดูดฝุ่นขนาดเล็ก

หมายเหตุ:

- โปรดอย่าล้างเครื่องด้วยน้ำโดยตรง
- สำหรับปลั๊กไฟที่มีสายพ่วงกับคนที่ใช้ช่างหรือช่างเทคนิคที่อยู่เบื้องหลังให้ย้ายปลั๊กไฟออกจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเล็กน้อยหรือนำยาทำความสะอาดจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกก่อน จากนั้นใช้ผ้านุ่มซับน้ำหมาดๆ ปล่อยให้แห้งจนกว่าจะไม่มีคราบหลงเหลืออยู่
- เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน โปรดถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และจัดเก็บเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้พ้นจากฝุ่นหรือแมลงต่างๆ

การแก้ไขปัญหา

การใช้งานผลิตภัณฑ์ของท่านอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดและการทำงานผิดปกติได้ ตารางต่อไปนี้ประกอบด้วยสาเหตุที่เป็นไปได้และหมายเหตุสำหรับการแก้ไขข้อความแสดงข้อผิดพลาดหรือการทำงานผิดปกติ ขอแนะนำให้อ่านตารางด้านล่างอย่างละเอียดเพื่อประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายที่อาจต้องเสียไปกับการโทรติดต่อศูนย์บริการ

| ความผิดปกติ | | | จุดตรวจสอบสำคัญและการแก้ไขปัญหา |
|---|-------|--|--|
| หลังจากเสียบปลั๊กและกดปุ่ม “เปิด/เตรียมพร้อม” แล้ว ไฟแสดงสถานะและหน้าจอไม่สว่างขึ้น | | | <ul style="list-style-type: none"> ปลั๊กไฟเชื่อมต่อถูกต้องหรือไม่ สวิตช์ เตารับฟิวส์ หรือสายไฟมีความเสียหายหรือไม่ |
| ไฟแสดงสถานะ “เปิด/เตรียมพร้อม” สว่างขึ้น และหน้าจอแสดงผลการทำงานปกติ แต่เครื่องไม่เริ่มทำความร้อน | | | <ul style="list-style-type: none"> วัสดุของหม้อเหมาะสมหรือไม่ สำหรับสาเหตุอื่นๆ โปรดนำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์ซ่อมและบำรุงรักษาเพื่อทำการแก้ไข |
| การทำความร้อนหยุดกะทันหันระหว่างการใช้งาน | | | <ul style="list-style-type: none"> อุณหภูมิของน้ำมันสูงเกินไปขณะทอดอาหารหรือไม่ อุณหภูมิโดยรอบสูงมากหรือไม่ ช่องนำอากาศเข้าหรือช่องระบายอากาศของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถูกปิดกั้นหรือไม่ ครบกำหนดเวลาทำความร้อนเริ่มต้นของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแล้วหรือไม่ ระบบป้องกันความปลอดภัยของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเริ่มทำงาน ใสหรือสักรูแล้วจึงเชื่อมต่อกระแสไฟเพื่อใช้งานอีกครั้ง |
| รหัสข้อผิดพลาด | C2 | เซ็นเซอร์ IGBT อุณหภูมิสูง | <ul style="list-style-type: none"> รอสักรูแล้วกดปุ่ม “เปิด/ปิด” หรือ “เตรียมพร้อม” เมื่ออุณหภูมิของเตากลับสู่สภาวะปกติ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานได้ตามปกติ |
| | EH | ระบบป้องกันแรงดันไฟฟ้าสูงของเซ็นเซอร์แรงดันไฟฟ้า | <ul style="list-style-type: none"> ปิดเตา เมื่อแรงดันไฟฟ้ากลับสู่สภาวะปกติแล้วจึงเปิดเตา เครื่องจะทำงานได้ตามปกติ |
| | EL | ระบบป้องกันแรงดันไฟฟ้าต่ำของเซ็นเซอร์แรงดันไฟฟ้า | |
| | E1 E2 | เซ็นเซอร์หลัก วงจรเปิด/ลัดวงจร | <ul style="list-style-type: none"> โปรดติดต่อแผนกซ่อมบำรุงพิเศษ |
| | E3 E4 | เซ็นเซอร์ IGBT วงจรเปิด/ลัดวงจร | |
| | E7 | ระบบป้องกันเซ็นเซอร์หลักทำงานผิดพลาด | |
| | EU | ระบบป้องกันความผิดปกติของการสื่อสาร | |

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

ศูนย์บริการลูกค้า

| ตลาด | ยืนยันจากศูนย์บริการลูกค้า |
|-------------------------|--|
| Philippines (PH) | Consumer Care Hotline: (+63) 28672-7805 Electrolux Philippines, Inc. Unit 707, Avida One Park Drive, 11th Drive Corner 9th Avenue, Bonifacio Global City, Fort Bonifacio, City of Taguig, 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, Bangkok, 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: vn-care@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 : 08128088863 |
| 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 |

