

EN	Induction hob	Installation & User manual	2
TH	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	การติดตั้งและคู่มือผู้ใช้	22
VI	Bếp từ	Hướng dẫn lắp đặt & sử dụng	41

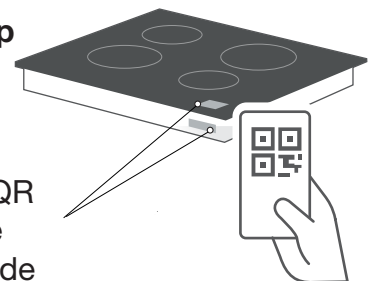
Enjoy peace of mind.

Register your appliance today.

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

1. Open the camera app on your smartphone and point at the QR code to scan.

Product Registration QR code is located on the top surface or underside of your appliance.



2. Tap the notification or link to open the registration form.

3. Complete your details and enjoy peace of mind.



Electrolux

Contents

Safety instructions	2	Installation	16
Product description	4	Technical Information	17
Operating instructions	5	NOTE	18
Helpful hints and tips	9	Electrolux Warranty	20
Care and cleaning	13	Customer Care Center	21
Troubleshooting	14		



Subject to change without notice

Safety instructions

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

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY



Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

INSTALLATION



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

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

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.

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

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

USE



Warning! Risk of injury, burns or electric shock.

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

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



Warning! Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



Warning! Risk of damage to the appliance.

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

CARE AND CLEANING

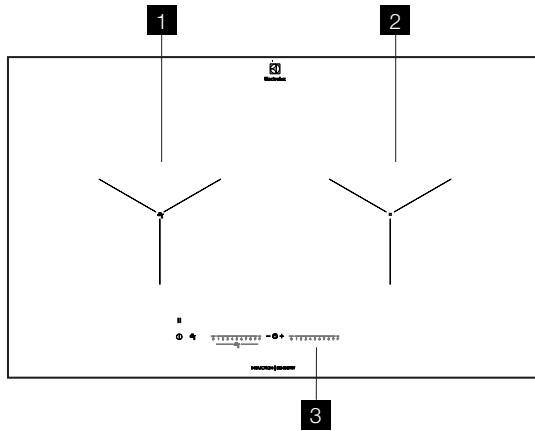


Warning! Risk of damage to the appliance.

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

PRODUCT DESCRIPTION

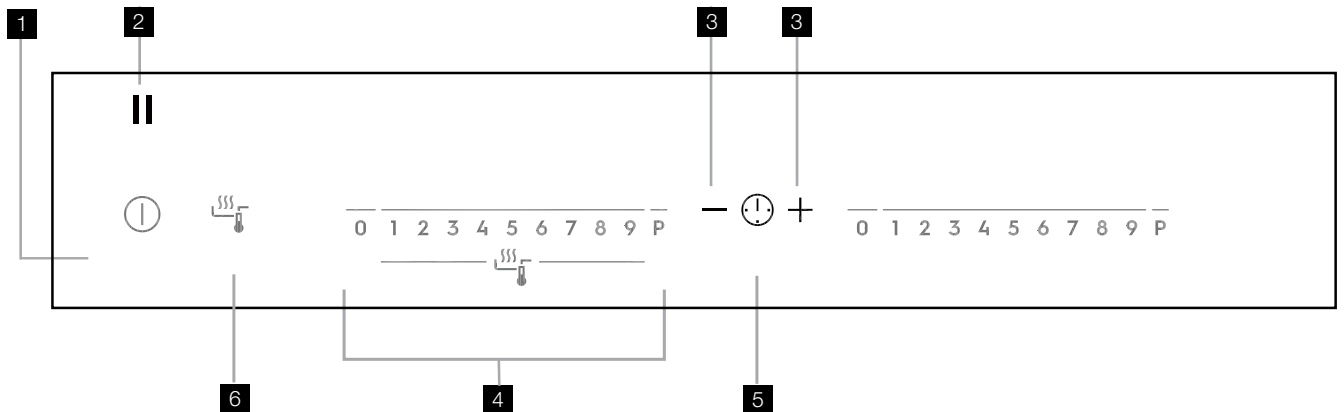
EHI8255BE



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

Control panel layouts






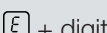
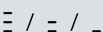



EHI8255BE



	Sensor field	Function
1	ⓘ	To activate and deactivate the appliance
2		Sets all operating zones to a keep warm setting
3	+ / -	To increase or decrease the time
4	Control bar	To set a heat setting
5	🕒	To set the timer function
6	🌀	To activate the Sensefry function

OPERATING INSTRUCTIONS

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated
	The cooking zone operates
	Sets all operating zones to a keep warm setting
	The automatic heat up function operates
	Power function operates
	There is a malfunction
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cook/stay warm/residual heat
	Lock/The child safety function operates
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone
	The automatic switch off function operates

OptiHeat control (3 step residual heat indicator)




Risk of burns from residual heat!

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




OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

On and off









Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic switch off

The function deactivates the appliance automatically if:

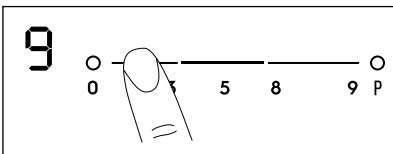
- All cooking zones are deactivated ().
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc). An acoustic signal sounds after some time and the appliance deactivates. Remove the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

Automatic switch off times

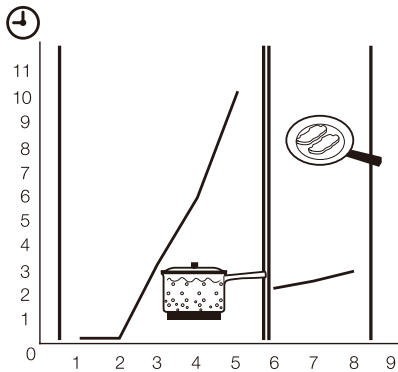
Heat setting	  - 	 - 		 - 
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

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



Automatic heat up



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

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

Switching on and off the power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting **3**. To switch on, touch **P**, **P** comes on. To switch off, touch a heat setting between **1** and **3**.

Count down timer

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

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

- When the time elapses, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone switches off.
- Stopping the sound: touch **1**.

Minute minder

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

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

Keep warm

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

II does not stop the timer function.

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

The child safety device

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

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

Switching off the child safety device:

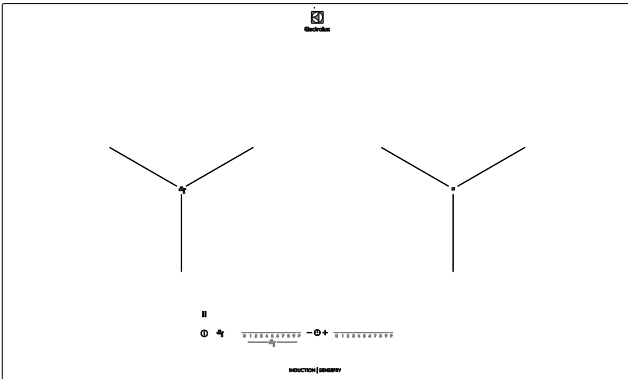
- Start the hob with **1**. Do not set the heat settings. Touch **II** for 4 seconds. The symbol **L** comes on.
- Stop the hob with **1**.

Overriding the child safety device for one cooking session:

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

OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

EHI8255BE






SenseFry function

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

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

To activate the function:

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

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

HELPFUL HINTS AND TIPS

i IMPORTANT!

INDUCTION COOKING ZONES

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

Cookware for induction cooking zones

! WARNING!

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material:

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



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

Cookware is correct for an induction hob if:

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

Find the right cookware

Only magnetic pots and pans work with induction.

Check to see if your cookware is compatible:

Place a magnet on the bottom of your pot or pan - if it clings firmly, the cookware will work with your cooktop. Choose the right size pot or pan for the right cooking zone.



✓ MAGNET STICKS

Cookware base material has good magnetic characteristics.



✗ MAGNET FALLS

Cookware base material is non-magnetic.

i IMPORTANT!

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

Use of the cooking zones

i IMPORTANT!

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

The noises during operation

If you can hear:

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

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

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

Energy saving



ENVIRONMENT

HOW TO SAVE ENERGY

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



i IMPORTANT!

THE COOKING ZONE EFFICIENCY

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

HELPFUL HINTS AND TIPS (CONTINUED)

Hints and Tips for Sensefry function

To achieve the best results with the function:

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

Examples of cooking applications for the function

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

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

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

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

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

HELPFUL HINTS AND TIPS (CONTINUED)

Examples of cooking applications

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

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

IMPORTANT

The data in the table is for guidance only.

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

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

Information on acrylamides

IMPORTANT

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

Examples of cooking applications for the function

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

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

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

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

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



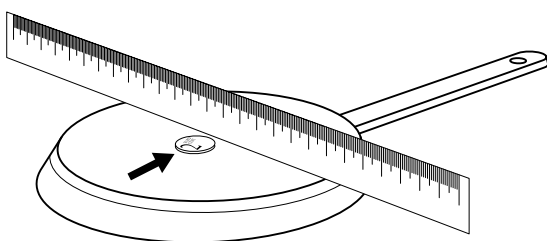
IMPORTANT!

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

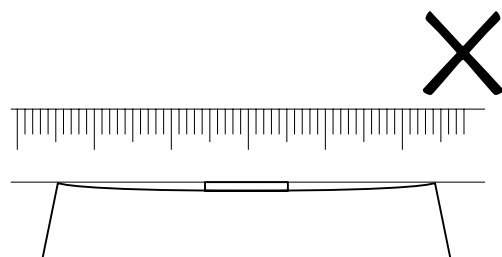
Correct pans for Fry Assist function

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

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



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



CARE AND CLEANING

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

i IMPORTANT!

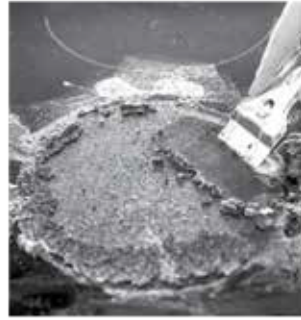
Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt

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



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



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



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



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



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

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
Red rings, limescale or water rings, shiny metallic or other discolouration, scratches/shadows, bubbles or other miscellaneous marks or stains on ceramic glass cooktop surface.	Cooktop surface has not been cleaned correctly. Cleaning/maintenance of the cooktop surface is not covered under warranty. If a service call is placed to clean the cooktop you will be charged for the visit.	Use a ceramic glass cleaner such as Cerapol.
Pitting of ceramic glass surface.	Spillovers of liquid with high sugar content.	These types of spills must be removed immediately with a special scraper for the glass. If not permanent damage to the cooktop glass can occur which is not covered under warranty.
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> You touched 2 or more sensor fields at the same time. The keep warm function operates. There is water or fat stains on the control panel. 	<p>Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.</p> <p>Touch only one sensor field.</p> <p>Refer to the chapter "Operating instructions"</p> <p>Clean the control panel.</p>
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot. The highest heat setting is set.	<p>Let the cooking zone become sufficiently cool.</p> <p>The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.</p>
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound control").
☐ comes on	The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
☐ comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Operating instructions".

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

Problem	Possible cause	Remedy
E comes on	<ul style="list-style-type: none"> No cookware on the cooking zone. Incorrect cookware. The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. The cookware do not cover the cross. 	<p>Put cookware on the cooking zone.</p> <p>Use the correct cookware.</p> <p>Use larger diameter cookware.</p> <p>Cover the cross fully.</p>
E and number comes on	There is an error in the appliance.	<p>Disconnect the appliance from the electrical supply for some time.</p> <p>Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to the customer service centre.</p>
E4 comes on	There is an error in the appliance, because either the cookware boils dry or you've used incorrect cookware. Overheating protection for cooking zone operates. The automatic switch-off operates.	<p>Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.</p>

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

Make sure you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

INSTALLATION



WARNING!

Refer to "Safety instructions" chapter.



IMPORTANT!

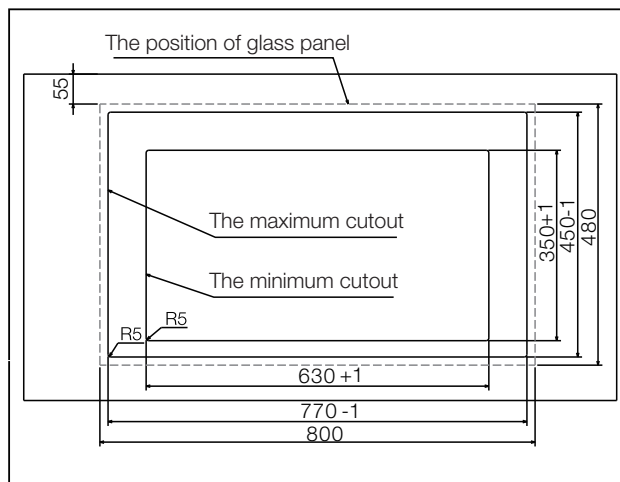
BEFORE INSTALLATION

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

Model _____

PNC _____

Serial number _____

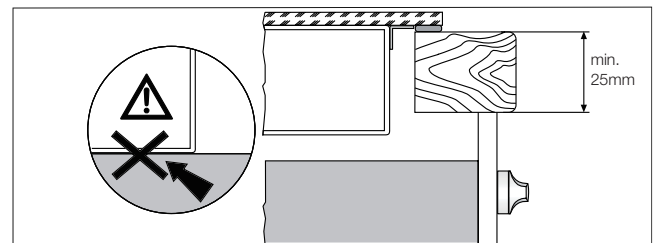
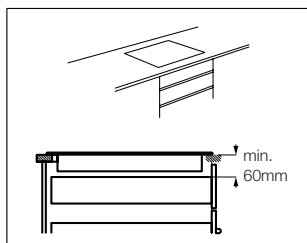
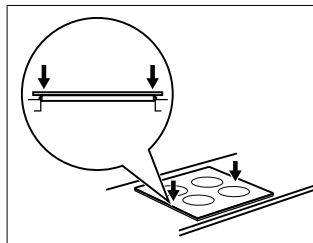
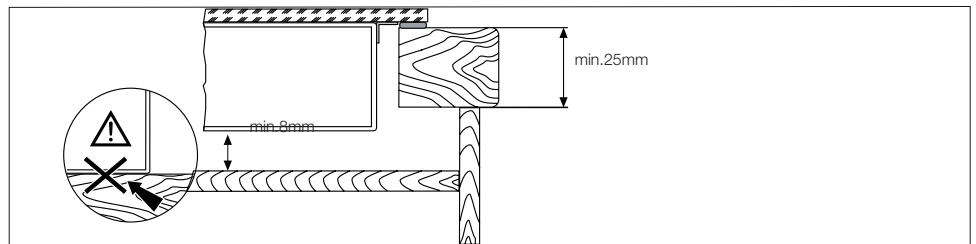
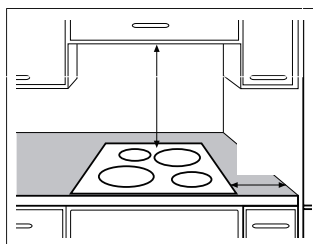


Built-in appliances

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

Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable, to replace the damaged cable, use the correct mains cable of H05V2V2-F or H05RR-F temperature rating 90°C (or higher) 3x2.5mm² with an all-pole 20A breaker.



* Note:

- Installation diagram for reference only
- The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.

TECHNICAL INFORMATION

Model. _____

Ser.Nr. _____

ELECTROLUX

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

Induction 3650W


Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
left	2000 W	3200 W	10	125-210
right	2000 W	3200 W	10	125-210

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



ENVIRONMENT

Recycle the materials with the symbol .

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

NOTE

NOTE

Electrolux Warranty

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

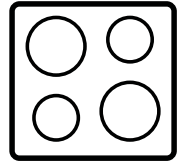
- o The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- o The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer instructions.
- o The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken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

All service work under this warranty must be undertaken by an authorized Electrolux Service Center. Any appliance or defective part replaced shall become the Company property. This warranty is in addition to your statutory and other legal rights. This warranty does not include maintenance, like cleaning of hood.

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

CUSTOMER CARE CENTER

<p>Indonesia Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863 WA : 0811.8339.777</p>	<p>Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux Sales Office and Service Center 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>Thailand Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p>
<p>Philippines Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 7374757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>	<p>Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99 Tel: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai Street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>
	<p>Hongkong Service Hotline: (+852) 3193 9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong</p>



TH เต้าแม่เหล็กไฟฟ้า

การติดตั้งและคู่มือผู้ใช้

สบายใจไร้กังวล

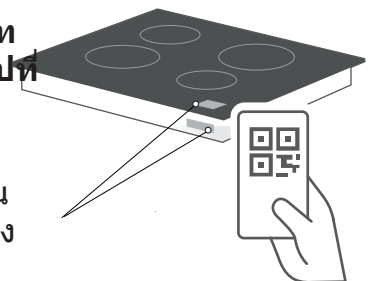
ลงทะเบียนเครื่องของคุณวันนี้

รับข้อมูลการอัปเดตเกี่ยวกับบริการเพื่อชีวิตที่ดีขึ้น
ประกาศด้านความปลอดภัย และเลือกซื้ออุปกรณ์เสริม

1. เปิดแอปกล้องในสมาร์ต
โฟนของคุณ แล้วเล็งไปที่
รหัส QR เพื่อสแกน
รหัส QR การลงทะเบียน
ผลิตภัณฑ์อยู่ที่พื้นผิวด้าน
บนหรือด้านล่างของเครื่อง

2. แตะการแจ้งเตือนหรือ
ลิงก์เพื่อเปิดแบบฟอร์ม
ลงทะเบียน

3. กรอกรายละเอียดของคุณแล้วเพลิดเพลินไป
กับความสบายใจไร้กังวล



สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย	23	การติดตั้ง	37
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	25	ข้อมูลทางเทคนิค	38
คำแนะนำการใช้งาน	26	การรับประกันของ Electrolux	39
คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์	30	ศูนย์ดูแลลูกค้า	40
การดูแลและทำความสะอาด	34		
การแก้ไขปัญหา	35		



อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ก่อนการติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่ให้มาอย่างละเอียด ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบหากการติดตั้งและการใช้งานเครื่องที่ไม่ถูกต้องทำให้เกิดการบาดเจ็บและความเสียหาย เก็บคำแนะนำไว้กับเครื่องเสมอเพื่อการอ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยของเด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยง

! คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ ได้รับบาดเจ็บ หรือหุพพลภาพถาวร

- อย่าปล่อยให้บุคคลหรือเด็กที่มีประสาทสัมผัสร่างกายบกพร่อง การทำงานของจิตใจบกพร่อง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้เครื่องนี้ บุคคลเหล่านั้นต้องได้รับการดูแลหรือคำแนะนำการใช้งานเครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นเครื่องนี้
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้ห่างจากเด็ก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์ป้องกันเด็ก เราขอแนะนำให้คุณเปิดใช้งานอุปกรณ์ดังกล่าว

การติดตั้ง

! คำเตือน! ต้องติดตั้งเครื่องนี้โดยบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น

- แกะบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- ห้ามติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มาพร้อมทั้งเครื่อง
- รักษาระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเครื่องกับอุปกรณ์อื่น ๆ

- ใช้ความระมัดระวังทุกครั้งที่เคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก สวมถุงมือนิรภัยทุกครั้ง
- ปิดผนึกพื้นผิวตัดด้วยวัสดุเคลือบเพื่อป้องกันความชื้นที่อาจทำให้เกิดอาการบวมได้
- ป้องกันไม่ให้ด้านล่างของเครื่องสัมผัสกับไอน้ำและความชื้น
- ห้ามติดตั้งเครื่องใกล้กับประตูหรือหน้าต่างต่าง การทำเช่นนี้เป็นการป้องกันไม่ให้เครื่องคว่ำที่ร้อนหล่นลงมาจากเครื่อง เมื่อประตูหรือหน้าต่างเปิดอยู่
- หากติดตั้งเครื่องเหนือลิ้นชัก ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องว่างระหว่างด้านล่างของเครื่องกับลิ้นชักด้านบนเพียงพอสำหรับการไหลเวียนของอากาศ
- การรับประกันจะไม่ครอบคลุมความเสียหายที่เกิดจากการขาดพื้นที่ระบายอากาศที่เพียงพอ
- ด้านล่างของเครื่องอาจร้อนได้ เราขอแนะนำให้ติดตั้งแผงกันที่ไม่ติดไฟใต้เครื่องเพื่อป้องกันความร้อนด้านล่าง

การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

! คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- ก่อนเดินสายไฟทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วต่อหลักของเครื่องไม่มีกระแสไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง ปลั๊กและเต้าเสียบที่หลวมและไม่ถูกต้องอาจทำให้ขั้วต่อร้อนเกินไป
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้าช็อตแล้ว

- อย่าให้สายจ่ายไฟสัมผัสกับเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องครัวที่ร้อน เมื่อคุณเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับเต้ารับที่อยู่ใกล้เคียง
- อย่าปล่อยให้สายจ่ายไฟพันกัน
- ใช้ด้ายยึดจัดระเบียบบนสายไฟ
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกตัดง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อปลั๊กหลักและสายไฟหลัก โปรดติดต่อฝ่ายซ่อมบำรุงหรือช่างไฟฟ้าเพื่อเปลี่ยนสายไฟหลักที่ชำรุด
- การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องมีอุปกรณ์แยกวงจรซึ่งช่วยให้คุณสามารถปลดเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ในทุก ๆ จุด อุปกรณ์แยกวงจรต้องมีความกว้างของช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ใช้อุปกรณ์แยกวงจรที่ถูกตัดงเท่านั้น: สะพานไฟหรือคัทเอาต์ ฟิวส์ (ฟิวส์ชนิดไขสกรูจะต้องมีการถอดออกจากที่ยึด) ตัวตัดกระแสลงดิน และตัวนำไฟฟ้า

ใช้

คำเตือน! ความเสี่ยงในการบาดเจ็บ แผลไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- เครื่องนี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือน
- ห้ามเปลี่ยนแปลงข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ห้ามใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกต่างหากเพื่อควบคุมการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- อย่าปล่อยให้เครื่องทิ้งไว้ขณะที่ยังทำงานอยู่
- ห้ามใช้งานเครื่องขณะมือเปียก หรือเมื่อเครื่องสัมผัสกับน้ำ
- ห้ามวางช้อนส้อมหรือผ้าหม้อในโซนปรุงอาหาร อุปกรณ์เหล่านั้นอาจร้อนได้
- ตั้งค่าโซนปรุงอาหารเป็น "ปิด" ทุกครั้งหลังใช้งาน เซนเซอร์ตรวจจับการวางหม้อหรือกระทะบนเตาอาจทำงานไม่ถูกต้องเสมอไป จึงควรตรวจสอบด้วยตนเองอีกครั้ง
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นพื้นผิวสำหรับการทำงานหรือเป็นพื้นผิวสำหรับการจัดเก็บสิ่งของ
- สำหรับพื้นผิวเตาที่ใช้วัสดุประเภทแก้วเซรามิกหรือวัสดุที่คล้ายกันเพื่อป้องกันการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่มีกระแสไฟฟ้า หากพื้นผิวแตกกร้าว ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- กระบวนการปรุงอาหารต้องมีการกำกับดูแล กระบวนการปรุงอาหารที่ใช้เวลาสั้น ๆ ต้องมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- การปรุงอาหารบนเตาที่มีน้ำมันหรือไขมันโดยไม่ได้เฝ้าดูอย่างใกล้ชิดอาจเป็นอันตรายและอาจส่งผลให้เกิดไฟไหม้ได้

- ผู้ใช้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจต้องรักษาระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากโซนปรุงอาหารแบบเหนียวนาเมื่อใช้งานเครื่อง

คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้หรือการระเบิด

- ไขมันและน้ำมันเมื่อถูกความร้อนสามารถระเหยเป็นไอที่ติดไฟได้ พยายามให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ได้รับความร้อนอยู่ห่างจากไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไอที่น้ำมันร้อนจัดระเหยออกมาอาจทำให้เกิดการเผาไหม้ที่เกิดขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วที่อาจมีเศษอาหารเหลืออยู่สามารถทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้ครั้งแรก
- ห้ามวางผลิตภัณฑ์ที่ติดไฟได้หรือสิ่งของที่เปียกด้วยผลิตภัณฑ์ที่ติดไฟได้ใกล้หรือบนเครื่อง

คำเตือน! ความเสี่ยงต่อความเสียหายของเครื่อง

- อย่าเก็บเครื่องครัวที่ร้อนไว้บนแผงควบคุม
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกลงบนเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- ห้ามเปิดใช้งานโซนปรุงอาหารโดยวางเครื่องครัวเปล่า ๆ หรือไม่มีเครื่องครัว
- ห้ามวางอะลูมิเนียมฟอยล์ลงบนเครื่อง
- เครื่องครัวที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียม หรือกันเครื่องครัวที่เสียหาย อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนแก้วเซรามิกได้ ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นเสมอ เมื่อคุณจำเป็นต้องเคลื่อนย้ายสิ่งของบนพื้นผิวปรุงอาหาร

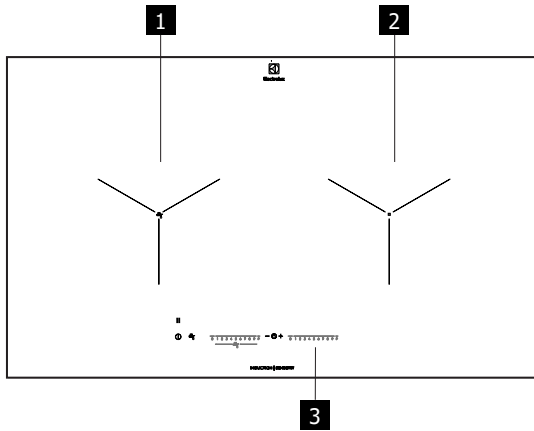
การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน! ความเสี่ยงต่อความเสียหายของเครื่อง

- ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุพื้นผิว
- ห้ามใช้สเปรย์น้ำและไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีค่าเป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ตัวทำละลาย หรือวัตถุที่เป็นโลหะ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

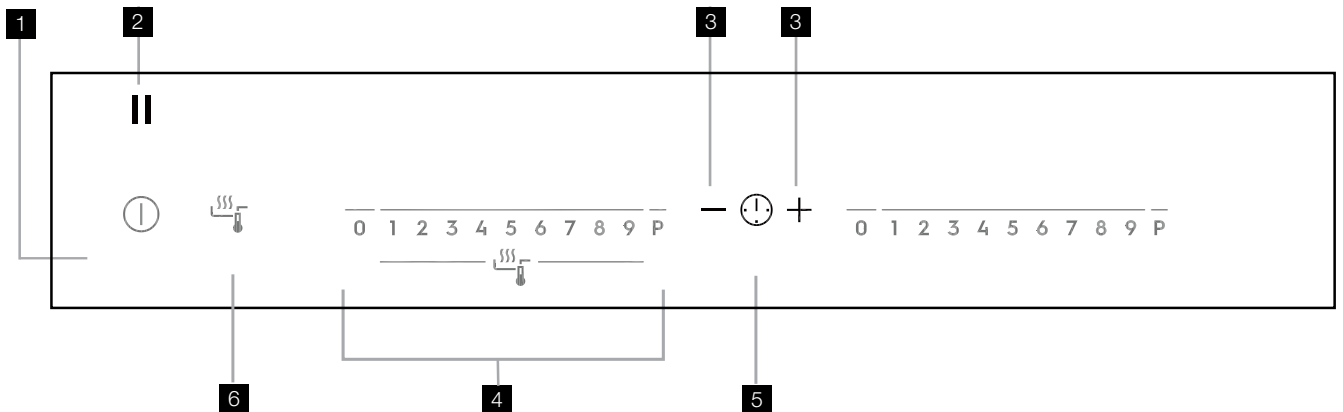
EHI8255BE



- 1 โชนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 2 โชนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 3 แผงควบคุม

ผังแผงควบคุม

EHI8255BE



	ฟิลด์เซนเซอร์	ฟังก์ชัน
1	①	เพื่อเปิดและปิดใช้งานเครื่อง
2		ตั้งค่าโชนการทำงานทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอุณหภูมิต่อเนื่อง
3	+/-	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
4	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน
5	⌚	เพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
6	🔑	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Sensefry

คำแนะนำการใช้งาน

จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน

จอแสดงผล	คำอธิบาย
	โซนปรุงอาหารถูกปิดใช้งาน
	โซนปรุงอาหารทำงาน
	ตั้งค่าโซนการทำงานทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอุ่นต่อเนื่อง
	ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติทำงาน
	ฟังก์ชันพลังงานทำงาน
	มีการทำงานผิดปกติ
	OptiHeat Control (สัญญาณระบุความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน): ทำอาหารต่อ / อุ่น / ความร้อนตกค้าง
	ล็อก / ฟังก์ชันป้องกันเด็กทำงาน
	เครื่องครัวไม่ถูกต้องหรือเล็กเกินไปหรือไม่มีเครื่องครัวในโซนปรุงอาหาร
	ฟังก์ชันปิดสวิตช์อัตโนมัติทำงาน

OptiHeat Control (สัญญาณระบุความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน)

คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้จากความร้อนตกค้าง!

OptiHeat Control แสดงระดับความร้อนตกค้าง โซนปรุงอาหารแบบเหนียวทำให้เกิดความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่กันเครื่องครัว แก้วเซรามิกร้อนจากความร้อนของเครื่องครัว

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

เปิดและปิด

และ ① เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดใช้งานเครื่อง

ปิดสวิตช์อัตโนมัติ

ฟังก์ชันจะปิดใช้งานเครื่องอัตโนมัติหาก:

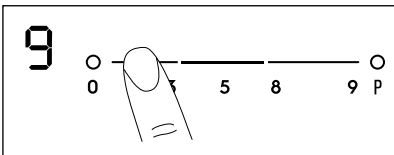
- โชนปรุงอาหารทั้งหมดถูกปิดใช้งาน ()
- คุณไม่ได้ตั้งค่าความร้อนหลังจากที่คุณเปิดใช้งานเครื่อง
- คุณทำของหกหรือวางของบางอย่างบนแผงควบคุมเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที (กระดาษ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง และเครื่องจะปิดใช้งาน นำของดังกล่าวออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เครื่องร้อนเกินไป (เช่น เมื่อกระทะเดือดจนแห้ง) รอให้โชนปรุงอาหารเย็นลงก่อนใช้เครื่องอีกครั้ง
- คุณใช้เครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง สัญลักษณ์ จะปรากฏขึ้น และโชนปรุงอาหารจะปิดใช้งานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดใช้งานโชนปรุงอาหารหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน หลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง จะปรากฏขึ้น และเครื่องจะปิดใช้งาน ดูตารางด้านล่าง

เวลาปิดสวิตช์อัตโนมัติ

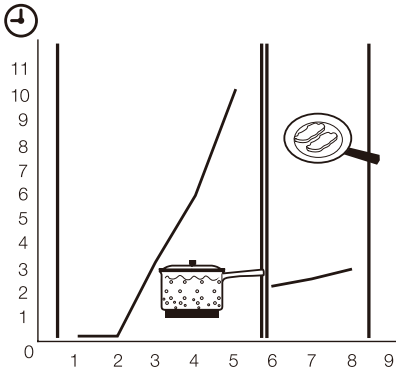
การตั้งค่าความร้อน	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 - 2	<input type="checkbox"/> 3 - 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6 - 9
หยุดหลังจาก	6 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	1.5 ชั่วโมง

การตั้งค่าความร้อน

แตะแถบควบคุมที่การตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือขวา หากจำเป็น ห้ามปล่อยก่อนที่คุณจะตั้งค่าความร้อนที่ต้องการ จอแสดงผลแสดงการตั้งค่าความร้อน



การเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ



คุณสามารถตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นในเวลาที่คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนสูงสุดเป็นระยะเวลาหนึ่ง (ตั้งภาพ) แล้วจึงลดลงเป็นการตั้งค่าความร้อนที่จำเป็น หากต้องการเริ่มฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติสำหรับโซนปรุงอาหาร:

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

การเปิดและปิดสวิตช์ฟังก์ชันพลังงาน

ฟังก์ชันพลังงานช่วยให้สามารถเพิ่มกำลังไฟในโซนปรุงอาหารแบบเหนียวต่าง ๆ ได้ ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้งานได้สูงสุด 10 นาที หลังจากนั้น โซนปรุงอาหารแบบเหนียวจะเปลี่ยนกลับไปเป็นการตั้งค่าความร้อน [9] โดยอัตโนมัติ หากต้องการเปิดสวิตช์ ให้แตะ P (P) จะปรากฏขึ้น หากต้องการปิดสวิตช์ ให้แตะการตั้งค่าความร้อนในช่วง [7] และ [9]

ตัวจับเวลาถอยหลัง

ใช้ตัวจับเวลาถอยหลังเพื่อกำหนดระยะเวลาที่โซนปรุงอาหารจะทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง คุณจะต้องเลือกโซนปรุงอาหารก่อน จึงจะตั้งตัวจับเวลาถอยหลังได้ แต่สามารถตั้งค่าความร้อนก่อนหรือหลังตั้งตัวจับเวลาก็ได้

- หากต้องการตั้งค่าโซนปรุงอาหาร: แตะ (⌚) อีกครั้งจนกว่าไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารที่ต้องการจะปรากฏขึ้น
- การเริ่มตัวจับเวลาถอยหลัง: แตะ + ของตัวจับเวลา เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารกะพริบช้าลง เวลาจะนับถอยหลัง
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี (⌚) ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะกะพริบเร็วขึ้น จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลือ
- การเปลี่ยนตัวจับเวลาถอยหลัง: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี (⌚) แตะ + หรือ -
- การหยุดตัวจับเวลา: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี (⌚) แตะ - เวลาที่เหลือจะนับถอยหลัง จนถึง 00 ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะดับลง คุณยังสามารถปิดสวิตช์โดยแตะ + และ - พร้อมกัน
- เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ 00 จะกะพริบ โซนปรุงอาหารจะปิดลง
- การปิดเสียง: แตะ (⌚)

ตัวตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถใช้ตัวจับเวลาเป็นตัวตั้งเวลาเตือนในขณะที่โซนปรุงอาหารไม่ทำงาน แตะ (⌚) และ + หรือ - ของตัวจับเวลา เพื่อเลือกเวลา เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ 00 จะกะพริบ

- การปิดเสียง: แตะ (⌚)

อุ้นต่อเนื่อง

ฟังก์ชัน II จะตั้งค่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดที่ทำงานเป็นการตั้งค่าความร้อนต่ำสุด (II) เมื่อ II ทำงาน คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าความร้อนได้

II ไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

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

อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ป้องกันการทำงานของเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ การเริ่มใช้งานอุปกรณ์ป้องกันเด็ก:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด (1) ห้ามตั้งค่าความร้อน
- แตะ II เป็นเวลา 4 วินาที สัญลักษณ์ (L) จะปรากฏขึ้น
- หยุดการทำงานของเตาโดยกด (1)

การปิดสวิตช์อุปกรณ์ป้องกันเด็ก:

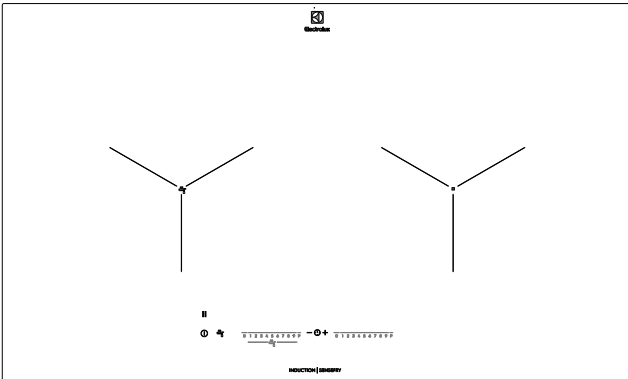
- เริ่มใช้งานเตาโดยกด (1) ห้ามตั้งค่าความร้อน แตะ II เป็นเวลา 4 วินาที สัญลักษณ์ (L) จะปรากฏขึ้น
- หยุดการทำงานของเตาโดยกด (1)

การยกเลิกอุปกรณ์ป้องกันเด็กสำหรับการปรุงอาหารครั้งเดียว:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด (1) สัญลักษณ์ (L) จะปรากฏขึ้น
- แตะ II เป็นเวลา 4 วินาที ตั้งค่าความร้อนในเวลาอันน้อยกว่า 10 วินาที คุณสามารถใช้งานเตาได้
- เมื่อคุณหยุดการทำงานของเตาโดยกด (1) อุปกรณ์ป้องกันเด็กจะทำงานอีกครั้ง

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

EHI8255BE



ฟังก์ชัน SenseFry

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณตั้งค่าระดับความร้อนเพื่อทอดอาหารของคุณได้ เตาจะรักษาอุณหภูมิที่เลือกไว้โดยอัตโนมัติขณะทอด เมื่อตั้งค่าระดับความร้อนแล้ว ไม่จำเป็นต้องปรับอุณหภูมิด้วยตนเอง คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันสำหรับโซนการปรุงอาหารที่สอดคล้องของเตาได้

คำเตือน! ใช้กระทะเคลือบที่มีระดับการตั้งความร้อนต่ำเท่านั้น เพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินไปและความเสียหายของเครื่องครัว

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน:

1. วางกระทะเปล่าบนโซนการปรุงอาหารที่สอดคล้อง ห้ามใช้ฝาปิดขณะใช้งานฟังก์ชัน
2. กดปุ่มไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์จะปรากฏ การตั้งค่าความร้อนจะถูกตั้งค่าเป็น 1
3. ตั้งค่าความร้อนที่ดีที่สุดสำหรับอาหารที่คุณต้องการทอด ดูตารางในบทความแนะนำและเคล็ดลับ ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์เริ่มกะพริบอย่างช้า ๆ โซนกำลังร้อนขึ้น
4. รอจนกว่ากระทะจะถึงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ สัญลักษณ์จะดับขึ้น ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์ทั้งหมดจะติด
5. ใส่อาหารและไขมันบางส่วนลงในกระทะ

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: แตะ 0 ของโซนการปรุงอาหารที่สอดคล้อง หรือแตะปุ่มไฟ

คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์

i สำคัญ!

โชนปรุงอาหารแบบเหนียวนำ

สำหรับโชนปรุงอาหารแบบเหนียวนำ สวมแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงทำให้เกิดความร้อนในเครื่องครัวอย่างรวดเร็ว

เครื่องครัวสำหรับโชนการปรุงอาหารแบบเหนียวนำ

! คำเตือน!

ใช้โชนปรุงอาหารแบบเหนียวนำกับเครื่องครัวที่เหมาะสม

วัสดุเครื่องครัว:

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



- ไม่เหมาะสม: อลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก เครื่องกระเบื้อง

เครื่องครัวเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำสามารถเดือดได้เร็วมาก ๆ ในโชนที่ตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กติดไปที่ด้านล่างของเครื่องครัว

ค้นหาเครื่องครัวที่เหมาะสม

เฉพาะหม้อและกระทะแม่เหล็กเท่านั้นที่ทำงานด้วยการเหนียวนำ ตรวจสอบดูว่าเครื่องครัวของคุณเข้ากันได้หรือไม่: วางแม่เหล็กไว้ที่ด้านล่างของหม้อหรือกระทะ หากสามารถยึดแน่น เครื่องครัวก็สามารถใช้กับเตาได้ เลือกหม้อหรือกระทะที่มีขนาดเหมาะกับโชนปรุงอาหารที่เหมาะสม



- ✓ แท่งแม่เหล็ก
วัสดุฐานเครื่องครัวมี
คุณลักษณะทางแม่เหล็กที่ดี



- × แม่เหล็กตก
วัสดุฐานเครื่องครัวไม่ใช่แม่เหล็ก

i สำคัญ!

ก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนราบมากที่สุด

การใช้โชนปรุงอาหาร

i สำคัญ!

วางเครื่องครัวบนไม้กักบาทซึ่งอยู่บนพื้นผิวที่คุณปรุงอาหาร วางทับบนกักบาทให้มิด ส่วนแม่เหล็กที่ก้นของเครื่องครัว

ต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. โชนปรุงอาหารแบบเหนียวนำจะปรับตามขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรุงอาหารด้วยเครื่องครัวขนาดใหญ่ได้สองโชนปรุงอาหารในเวลาเดียวกัน

เสียงรบกวนระหว่างการใช้งาน

หากคุณได้ยิน:

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

เสียงเป็นเรื่องปกติและไม่ได้หมายถึงข้อบกพร่องใด ๆ

หากไม่คุ้นเคยกับหน่วยเหนียวนำ กรุณาเปรียบเทียบเสียงการทำงานของรุ่นสาธิตที่ร้านค้าปลีกของคุณก่อนโทรติดต่อฝ่ายบริการ หากมีการเรียกใช้บริการ และเสียงเป็นเรื่องปกติ คุณจะถูกรเรียกเก็บเงินสำหรับการเข้าพบ

การประหยัดพลังงาน



สภาพแวดล้อม

วิธีประหยัดพลังงาน

- หากเป็นไปได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวเสมอ
- วางเครื่องครัวบนโชนปรุงอาหารก่อนคุณเริ่มใช้
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่อทำให้อาหารอุ่นหรือละลาย



สำคัญ!

ประสิทธิภาพโชนปรุงอาหาร

ประสิทธิภาพโชนปรุงอาหารสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัว เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าชั้นต่ำจะได้รับการพลังงานเพียงส่วนหนึ่งที่สร้างจากโชนปรุงอาหาร สำหรับเส้นผ่านศูนย์กลางชั้นต่ำ กรุณาดูบทข้อมูลทางเทคนิค

คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ (ต่อ)

คำแนะนำและเคล็ดลับสำหรับฟังก์ชัน Sensefry

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดด้วยฟังก์ชัน:

- เริ่มฟังก์ชันเมื่อเตาเย็น (ไม่จำเป็นต้องอุ่นเครื่องครัวด้วยตนเอง)
- ใช้เครื่องครัวที่ทำจากสแตนเลสสตีลที่มีก้นสำเร็จรูป
- ห้ามใช้เครื่องครัวที่มีลายนูนตรงกลางก้น

ตัวอย่างโปรแกรมปรุงอาหารสำหรับฟังก์ชัน

ข้อมูลในตารางแสดงตัวอย่างอาหารสำหรับระดับการตั้งค่าความร้อนแต่ละระดับ ปริมาณ ความหนา คุณภาพ และอุณหภูมิ (เช่น การแช่แข็ง) ของอาหารมีผลต่อระดับการตั้งค่าความร้อนที่ถูกต้อง เลือกระดับการตั้งค่าความร้อนและการปรับที่เหมาะสมที่สุดสำหรับพฤติกรรมการทำอาหารและกระทะของคุณ

ระดับการตั้งค่าความร้อนสำหรับไข่	ระดับการตั้งค่าความร้อน
ไข่เจียว ไข่ทอด	1-3
ไข่คน	4-6

ปลา	ระดับการตั้งค่าความร้อน
เนื้อปลา ฟิชฟิงเกอร์ อาหารทะเล	4-6

เนื้อ	ระดับการตั้งค่าความร้อน
ชิ้นเนื้อทอด อกไก่ อกไก่วง	1-3
แฮมเบอร์เกอร์ ลูกชิ้น	2-4
ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ เนื้อปลาแล่, สเต็กมีเดียม / สุกพอดี, ไส้กรอกทอด, เนื้ออบ	4-6
สเต็กแรร์	7-9

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

คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ (ต่อ)

ตัวอย่างโปรแกรมปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างการตั้งค่าความร้อนและการใช้พลังงานของโซนปรุงอาหารไม่ได้เป็นเชิงเส้น เมื่อคุณเพิ่มความร้อน การตั้งค่าจะไม่เป็นสัดส่วนกับการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของโซนปรุงอาหาร

ซึ่งหมายความว่าโซนปรุงอาหารที่มีการตั้งค่าความร้อนปานกลางใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



สำคัญ

ข้อมูลในตารางมีไว้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่าความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา	คำแนะนำ	การใช้พลังงานที่กำหนด
II 1	อุ่นอาหารปรุงสุก	ตามต้องการ	ฝาปิด	3%
1-2	ซอสออล็องแดซ, ละลาย: เนย ช็อกโกแลต เจลาติน	5-25 นาที	ผสมเป็นครั้งคราว	3-8%
1-2	ทำให้แข็งตัว: ไข่เจียวฟู ไข่อบ	10-40 นาที	ปรุงอาหารขณะเปิดฝา	3-8%
3	หุงข้าวและปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของนม การอุ่นอาหารพร้อมปรุง	25-50 นาที	เติมของเหลวอย่างน้อยสองเท่าของข้าว คนอาหารที่มีส่วนผสมของนมระหว่างปรุง	8-13%
4	นึ่งผัก ปลา เนื้อ	20-45 นาที	เติมของเหลวประมาณเช็อนโต๊ะ	13-18%
5	นึ่งมันฝรั่ง	20-60 นาที	ใช้น้ำสูงสุด 1/4 ลิตร ต่อมันฝรั่ง 750 ก.	18-25%
5	ปรุงอาหาร สตูว์ และซูปในปริมาณที่มากขึ้น	60-150 นาที	ของเหลวสูงสุด 3 ลิตรพร้อมส่วนผสม	18-25%
6-7	ทอดอาหารชิ้นเล็ก: ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ, กอร์ดงเบลอ, ชิ้นเนื้อ, ก้อนเนื้อ สับ, ไส้กรอก, ตับ, รุส, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามจำเป็น	หมุนไปครึ่งหนึ่ง	25-45%
7-8	ทอดอาหารชิ้นใหญ่ แสขบราวน, สเต็กเนื้อซีโครง, สเต็ก	5-15 นาที	หมุนไปครึ่งหนึ่ง	45-64%
9	ต้มน้ำปริมาณมาก ปรุงพาสต้า อย่างเนื้อ (สตูว์เนื้อวัว เนื้อตัน) มันฝรั่งทอด			100%
P	ต้มน้ำปริมาณมาก เปิดใช้งานการจัดการพลังงานแล้ว			

ฟังก์ชันพลังงานเหมาะสำหรับการให้ความร้อนกับน้ำปริมาณมาก

ข้อมูลเกี่ยวกับอะครีลาไมด์



สำคัญ

ตามความรู้ทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด หากคุณปรุงอาหารจนไหม้ (โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้ง) อะครีลาไมด์อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ดังนั้น เราขอแนะนำให้คุณปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำสุด และอย่าปรุงให้อาหารไหม้มากจนเกินไป

ตัวอย่างโปรแกรมปรุงอาหารสำหรับฟังก์ชัน

ข้อมูลในตารางแสดงตัวอย่างอาหารสำหรับระดับการตั้งค่าความร้อนแต่ละระดับ ปริมาณ ความหนา คุณภาพ และอุณหภูมิ (เช่น การแช่แข็ง) ของอาหารมีผลต่อระดับการตั้งค่าความร้อนที่ถูกต้อง เลือกระดับการตั้งค่าความร้อนและการปรับที่เหมาะสมที่สุดสำหรับพฤติกรรมการทำอาหารและกระทะของคุณ

ระดับการตั้งค่าความร้อนสำหรับไข่	ระดับการตั้งค่าความร้อน
ไข่เจียว ไข่ทอด	1-3
ไข่คน	4-6

ปลา	ระดับการตั้งค่าความร้อน
เนื้อปลา ฟิชฟิงเกอร์ อาหารทะเล	4-6

เนื้อ	ระดับการตั้งค่าความร้อน
ชิ้นเนื้อทอด อกไก่ อกไก่งวง	1-3
แฮมเบอร์เกอร์ ลูกชิ้น	2-4
ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ, เนื้อปลาแล้, สเต็กมีเดียม / สุกพอดี, ไส้กรอกทอด, เนื้อบด	4-6
สเต็กแรร์	7-9

ผัก	ระดับการตั้งค่าความร้อน
มันฝรั่งทอด, ดิบ	1-3

ผัก	ระดับการตั้งค่าความร้อน
มันฝรั่งทอดกรอบ	4-6
ผัก	4-6

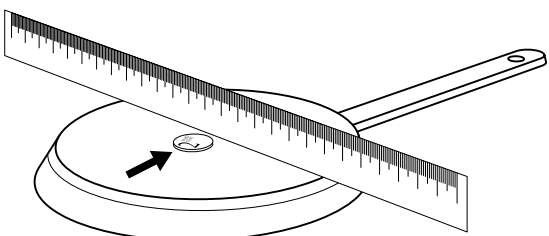
i สำคัญ!

กระทะขนาดต่าง ๆ อาจทำให้เวลาในการทำความร้อนต่างกัน กระทะหนักเก็บความร้อนได้มากกว่ากระทะเบา แต่ใช้เวลาในการทำให้ร้อนมากกว่า

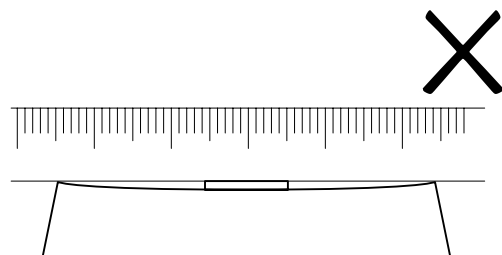
กระทะที่เหมาะสมสำหรับฟังก์ชัน Fry Assist

ใช้กระทะกันแบนเท่านั้น วิธีตรวจสอบว่ากระทะเหมาะสมหรือไม่:

1. คว่ำกระทะลง
2. วางไม้บรรทัดบนก้นของกระทะ
3. ลองวางเหรียญ 5 หรืออะไรก็ตามที่มีความหนาใกล้เคียงกันระหว่างไม้บรรทัดกับฐานของกระทะ



- a. กระทะไม่เหมาะสม หากคุณสามารถวางเหรียญระหว่างไม้บรรทัดกับกระทะได้



การดูแลและทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ใช้เครื่องครัวที่มีกันสะสมอยู่เสมอ

i สำคัญ!

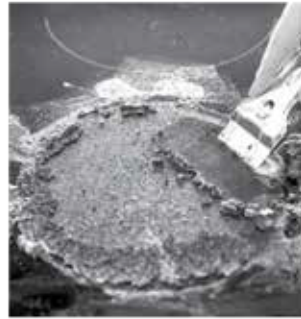
รอยขีดข่วนหรือคราบดำบนแก้วเซรามิกไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

การขจัดสิ่งสกปรก

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



หากมีคราบสกปรกเหลือเล็กน้อย ให้ใช้ผ้าแห้งเช็ดออก



หากคราบสกปรกไม่สามารถขจัดออกด้วยวิธีการใด ๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ให้ใช้ที่ขูดแบบใบมีดที่ออกแบบมาเป็นพิเศษสำหรับเตาปรุงอาหารที่ทำจากแก้วเซรามิก



หากคราบสกปรกยังไม่หมด ให้ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำหมาด ๆ แล้วล้างออก



หลังจากทำความสะอาดเตาเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้น้ำยาปรับสภาพเซรามิกแก้วซึ่งจะปกป้องพื้นผิวเตาจากคราบสกปรกใด ๆ ในอนาคต ด้วยผ้าแห้งหรือสิ่งที่เทียบเท่ากัน



หากคราบสกปรกไม่หลุดออกง่าย ๆ ให้ใช้แผ่นกันรอยขีดข่วนและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจกเซรามิกที่ดัดแปลงเป็นพิเศษ



การแก้ไขปัญหา

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
คราบไวน์แดง คราบตะกรันหรือคราบน้ำ โลหะมันวาวหรือการเปลี่ยนสีอื่น ๆ รอยขีดข่วน/เงา ฟองอากาศ หรือรอยหรือคราบต่าง ๆ บนพื้นผิวเตากระจกเซรามิก	พื้นผิวเตาไม่ได้รับการทำความสะอาดอย่างถูกต้อง การทำความสะอาด/การบำรุงรักษาพื้นผิวเตาไม่ได้อยู่ภายใต้การรับประกัน หากมีการเรียกใช้บริการทำความสะอาดเตา คุณจะถูกรับประกันเงินสำหรับการเข้าพบ	ใช้น้ำยาเช็ดกระจกเซรามิก เช่น Cerapol
รอยนูนของพื้นผิวแก้วเซรามิก	การรั่วไหลของของเหลวที่มีปริมาณน้ำตาลสูง	ต้องขจัดคราบเหล่านี้ออกทันทีด้วยที่ขูดพิเศษสำหรับกระจก หากเกิดขึ้นชั่วคราว ความเสียหายต่อกระจกเตาอาจเกิดขึ้นซึ่งไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน
คุณไม่สามารถเปิดหรือใช้งานเครื่องได้	<ul style="list-style-type: none"> • คุณแตะช่องเซนเซอร์ 2 ช่องหรือมากกว่านั้นพร้อมกัน • ฟังก์ชันอุ่นเครื่องทำงาน • มีคราบน้ำหรือไขมันที่แผงควบคุม 	เปิดใช้งานเครื่องอีกครั้งแล้วตั้งค่าความร้อนภายในเวลาไม่ถึง 10 วินาทีแตะช่องเซนเซอร์เพียงช่องเดียว ดูบท "คำแนะนำการใช้งาน" ทำความสะอาดแผงควบคุม
สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และเครื่องจะปิดใช้งาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเครื่องจะปิดใช้งาน	คุณใส่บางอย่างลงในช่องเซนเซอร์หนึ่งช่องหรือมากกว่านั้น	นำวัตถุออกจากช่องเซนเซอร์
เครื่องปิดการใช้งาน	คุณใส่บางอย่างลงในช่องเซนเซอร์	นำวัตถุออกจากฟิลด์เซนเซอร์
ไฟแสดงสถานะความร้อนค้างไม่ปรากฏ	โชนปรุงอาหารไม่ร้อนเพราะทำงานเพียงช่วงเวลาสั้น ๆ	หากโชนปรุงอาหารใช้เวลานานจนกว่าจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการ
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	โชนปรุงอาหารร้อน ตั้งค่าความร้อนสูงสุดแล้ว	ปล่อยให้โชนปรุงอาหารเย็นเพียงพอ การตั้งค่าความร้อนสูงสุดมีกำลังเท่ากับฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ
การตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนระหว่างสองระดับ	การจัดการพลังงานถูกเปิดใช้งานแล้ว	ดู "การจัดการพลังงาน"
ช่องเซนเซอร์เริ่มร้อน	เครื่องครัวมีขนาดใหญ่เกินไปหรือคุณวางไว้ใกล้ตัวควบคุมมากเกินไป	วางเครื่องครัวขนาดใหญ่บนโชนปรุงอาหารด้านหลัง หากจำเป็น
ไม่มีสัญญาณเมื่อคุณแตะช่องเซนเซอร์ของแผงควบคุม	สัญญาณถูกปิดใช้งาน	เปิดใช้งานสัญญาณ (ดู "การควบคุม OffSound").
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	ปิดสวิตช์อัตโนมัติทำงาน	ปิดใช้งานเครื่องและเปิดใช้งานอีกครั้ง
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	อุปกรณ์ป้องกันเด็กหรือฟังก์ชันล็อกทำงาน	ดูบท "คำแนะนำการใช้งาน"
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	<ul style="list-style-type: none"> • ไม่มีเครื่องครัวในโชนปรุงอาหาร • เครื่องครัวไม่เหมาะสม: • เส้นผ่านศูนย์กลางของก้นเครื่องครัวเล็กเกินไปสำหรับโชนปรุงอาหาร • เครื่องครัวปิดเครื่องหมายกบาทให้มิด 	<p>วางเครื่องครัวในโชนปรุงอาหาร</p> <p>ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม</p> <p>ใช้เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่า</p> <p>วางทับบนก้นหมายกบาทให้มิด</p>

การแก้ไขปัญหา (ต่อ)

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
[E] และจำนวนจะปรากฏ	มีข้อผิดพลาดในเครื่อง	ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟเป็นระยะเวลาหนึ่ง ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าของบ้าน เชื่อมต่ออีกครั้ง หาก [E] ปรากฏอีกครั้ง ให้ติดต่อศูนย์บริการ
[E4] จะปรากฏ	มีข้อผิดพลาดในเครื่อง เนื่องจากเครื่องครัวเตี๊อดจนแห้งหรือคุณใช้เครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง ระบบป้องกันความร้อนสูงเกินไปสำหรับโซนปรุงอาหาร ปิดสวิตช์อัตโนมัติทำงาน	ปิดใช้งานเครื่อง นำเครื่องครัวที่ร้อนออกหลังจากผ่านไปประมาณ 30 วินาที ให้เปิดใช้งานโซนปรุงอาหารอีกครั้ง หากเครื่องครัวเกิดปัญหา ข้อความแสดงข้อผิดพลาดหายไปจากจอแสดงผล แต่ไฟแสดงสถานะความร้อนยังคงยังมีอยู่ ปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงเพียงพอ แล้วดู "เครื่องครัวสำหรับโซนปรุงอาหารแบบเหนียวน่า" เพื่อดูว่าเครื่องครัวของคุณเข้ากันได้กับเครื่องหรือไม่

หากคุณลองวิธีแก้ปัญหาข้างต้นแล้วและไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการลูกค้าของคุณ ให้ข้อมูลจากป้ายแสดงและข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้งานเครื่องอย่างถูกต้อง หากไม่ใช้การให้บริการโดยช่างฝ่ายบริการลูกค้าหรือตัวแทนจำหน่ายจะไม่เสียค่าใช้จ่าย รวมถึงในช่วงระยะเวลาการรับประกัน ค่าแนะนำเกี่ยวกับการบริการลูกค้าและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในหนังสือรับประกัน

การติดตั้ง



คำเตือน!

โปรดดูที่ "คำแนะนำด้านความปลอดภัย"



สำคัญ!

ก่อนการติดตั้ง

ก่อนการติดตั้งเครื่อง ให้บันทึกข้อมูลด้านล่างจากป้ายแสดงป้ายแสดงอยู่ที่ด้านล่างของตัวเครื่อง

รุ่น _____

PNC _____

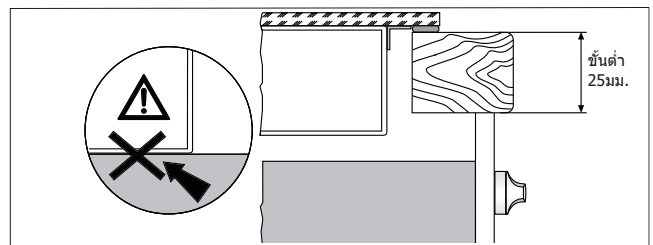
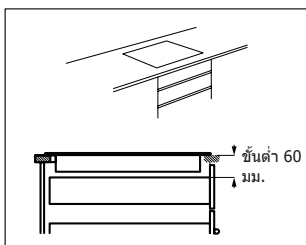
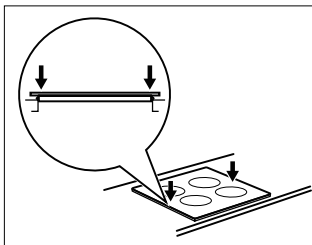
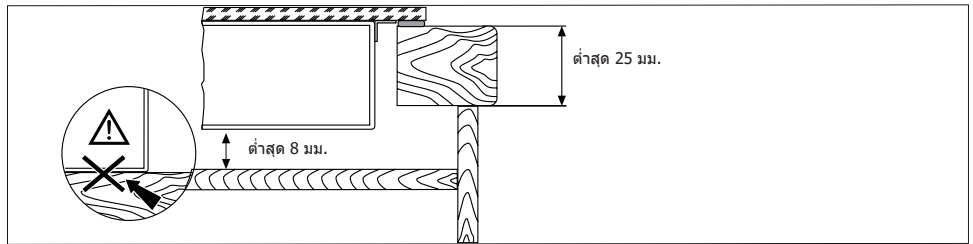
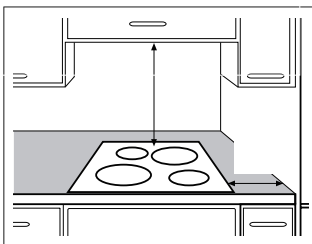
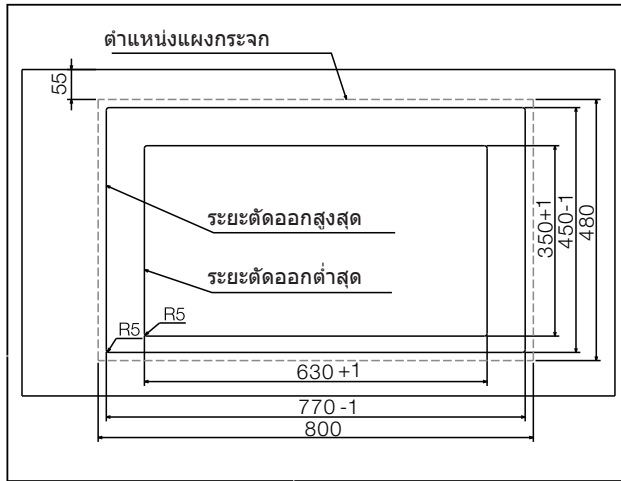
หมายเลขซีเรียล _____

เครื่องในตัว

ใช้เครื่องในตัวหลังจากที่คุณประกอบเครื่องเข้ากับยูนิตในตัวที่ถูกต้องและพื้นผิวการทำงานที่สอดคล้องกับมาตรฐานเท่านั้น

สายเคเบิลเชื่อมต่อ

- เตามาพร้อมกับสายเชื่อมต่อ หากต้องการเปลี่ยนสายที่เสียหาย ให้ใช้สายไฟหลัก H05V2V2-F หรือ H05RR-F ที่ถูกต้องตามพิกัดอุณหภูมิ 90°C (หรือสูงกว่า) 3×2.5 mm² พร้อมเบรกเกอร์ 20 A ในทุกขั้ว



* หมายเหตุ:

- แผนภาพการติดตั้งมีไว้สำหรับการอ้างอิงเท่านั้น
- ระยะห่างต้องเป็นไปตามหรือเกินค่าขั้นต่ำที่แนะนำสำหรับทั้งเครื่องดูดควันเหนือเตาและเตา ดูคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตา

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น _____
 หมายเลขซีเรียล _____
 ELECTROLUX

แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
ความถี่(เฮิรตซ์)	50-60

การเหนี่ยวนำ 3650 W


โซนปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อน สูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงาน เปิดใช้งาน (W)	ระยะเวลาฟังก์ชัน พลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลาง เครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ซ้าย	2000 W	3200 W	10	125-210
ขวา	2000 W	3200 W	10	125-210

พลังงานของโซนปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปในช่วงเล็ก ๆ
 บางช่วงจากข้อมูลในตาราง อาจเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและ
 ขนาดของเครื่องครัว



สภาพแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️

ใส่บรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่บังคับใช้เพื่อรีไซเคิล ช่วยปกป้อง
 สิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่อง
 ใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์อย่างถูกต้อง ห้ามทิ้งเครื่องใช้ที่
 ทำเครื่องหมายด้วยสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่ง
 ผลิตภัณฑ์ไปที่โรงงานรีไซเคิลในพื้นที่ของคุณหรือติดต่อ
 สำนักงานเทศบาลของคุณ

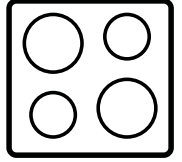
การรับประกันของ Electrolux

เรา Electrolux รับรองว่าหากภายในวันที่รับประกันของการซื้อเครื่องของ Electrolux หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของอุปกรณ์ดังกล่าว ได้รับการพิสูจน์ว่ามีข้อบกพร่องโดยเหตุผลเฉพาะจากฝีมือการผลิตหรือวัสดุที่ผิดพลาด เราจะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนวัสดุโดยไม่คิดค่าแรงหรือการขนส่งภายใต้เงื่อนไขที่ว่า:

- o เครื่องได้รับการติดตั้งและใช้งานอย่างถูกต้องเฉพาะกับแหล่งจ่ายไฟที่ระบุไว้บนป้ายแสดงเท่านั้น
 - o มีการใช้เครื่องในบ้านเรือนตามปกติเท่านั้น และเป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิต
 - o เครื่องไม่ได้รับการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม ถอดแยกชิ้นส่วน หรือดัดแปลงโดยบุคคลใด ๆ ที่ไม่ได้รับอนุญาตจากเรา
- งานบริการทั้งหมดภายใต้การรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของ Electrolux เครื่องหรือชิ้นส่วนชำรุดใด ๆ ที่เปลี่ยนให้จะตกเป็นทรัพย์สินของบริษัท การรับประกันนี้เป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิตามกฎหมายและสิทธิทางกฎหมายอื่นๆ ของคุณ การรับประกันนี้ไม่รวมถึงการบำรุงรักษา อย่างการทำความสะอาดเครื่องดูดควัน
- ผู้ผลิตสละความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้เครื่องอย่างเหมาะสม

ศูนย์ดูแลลูกค้า

<p>อินโดนีเซีย Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia อาคาร Electrolux JI.Abdul Muis เลขที่ 34, เปโตโจ เซลาตัน, กัมบือร์ จาการ์ตา ปูซัด 10160 อีเมล: customercare@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863 WA: 0811.8339.777</p>	<p>สิงคโปร์ ศูนย์ดูแลผู้บริโภค โทร: (+65) 6727 3699 Electrolux สำนักงานขายและศูนย์บริการ 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 อีเมล: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>มาเลเซีย ศูนย์ดูแลผู้บริโภค โทร: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. ที่อยู่สำนักงานบริษัท: ยูนิต T2-7, ชั้น 7, ทาวเวอร์ 2, PJ33, เลขที่ 3, จาลัน เขมังกัต, เซ็กเซน 13, 46200 เปอตาลิงจายา, เซอลาโงร์ โทรสำนักงาน: (+60 3) 7843 5999 แฟกซ์สำนักงาน: (+60 3) 7955 5511 ศูนย์ดูแลผู้บริโภค ที่อยู่: ล็อต C6, เลขที่ 28, จาลัน 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 ซะฮ์อัลัม, เซอลาโงร์ ศูนย์ดูแลผู้บริโภค แฟกซ์: (+60 3) 5524 2521 อีเมล: malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>ไทย ศูนย์ดูแลผู้บริโภค โทร: (+66 2) 725 9000 Electrolux ประเทศไทย จำกัด อาคาร Electrolux ชั้น 14 1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ บางกะปิ ห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310 โทรสำนักงาน: (+66 2) 7259100 แฟกซ์สำนักงาน: (+66 2) 7259299 อีเมล: customercarethai@electrolux.com</p>
<p>ฟิลิปปินส์ ศูนย์ดูแลผู้บริโภค โทรฟรี: 1-800-10-845-CARE(2273) สายด่วนดูแลผู้บริโภค: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. ยูนิต บี 12F Cyber Sigma Bldg, ลอร์ดัน อเวนิว, แมคคินนีเย เวสต์, ทากุก, ฟิลิปปินส์ 1634 โทรศัพท์ทางไกล: +63 2 7374757 เว็บไซต์: www.electrolux.com.ph อีเมล: wecare@electrolux.com</p>	<p>เวียดนาม ศูนย์ดูแลผู้บริโภค โทรฟรี: 1800-58-88-99 โทร: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. ชั้น 9, เอแอนด์บีทาวเวอร์ 76 ถนนเลไล - เบน แท็ง วาร์ด - เมืองโฮจิมิน 1, เวียดนาม โทรสำนักงาน: (+84 28) 3910 5465 แฟกซ์สำนักงาน: (+84 28) 3910 5470 อีเมล: vncare@electrolux.com</p>
	<p>ฮ่องกง สายด่วนบริการ: (+852) 3193 9888 ศูนย์บริการเครื่องใช้ไฟฟ้า DCH 5/F, อาคาร DCH, 20 ถนน ไค ซุง, เกาลุนเบย์, ฮ่องกง</p>



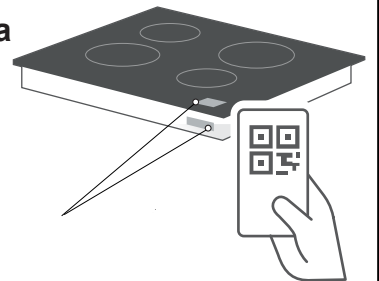
Tận hưởng sự an tâm.

Đăng ký thiết bị của bạn ngay hôm nay.

Luôn cập nhật về các dịch vụ phục vụ đời sống tốt hơn, thông báo an toàn và mua sắm phụ kiện.

1. Mở ứng dụng camera trên điện thoại thông minh của bạn và chỉ vào mã QR để quét.

Mã QR đăng ký sản phẩm nằm ở mặt trên hoặc mặt dưới của thiết bị.



2. Chạm vào thông báo hoặc liên kết để mở biểu mẫu đăng ký.
3. Hoàn thành thông tin chi tiết của bạn và tận hưởng sự an tâm.



Electrolux

Mục lục

Chỉ dẫn an toàn	42	Lắp đặt	56
Mô tả sản phẩm	44	Thông tin kĩ thuật	57
Hướng dẫn thao tác	45	Bảo hành của Electrolux	58
Gợi ý và mẹo hữu ích	49	Trung tâm chăm sóc khách hàng	59
Bảo trì và vệ sinh	53		
Xử lý sự cố	54		



Có thể thay đổi mà không cần thông báo

Chỉ dẫn an toàn

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn đi kèm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu việc lắp đặt và sử dụng không đúng gây ra thương tích và hư hỏng. Luôn để các hướng dẫn cùng với thiết bị để tham khảo sau này.

AN TOÀN CỦA TRẺ EM VÀ NHỮNG NGƯỜI DỄ BỊ TỒN THƯƠNG

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

- Không để những người, kể cả trẻ em, bị suy giảm các giác quan thể chất, suy giảm các chức năng tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng thiết bị. Người chịu trách nhiệm về sự an toàn của những người này phải giám sát hoặc hướng dẫn vận hành thiết bị cho họ.
- Không để trẻ chơi với thiết bị.
- Để tất cả bao bì tránh xa trẻ em.
- Nếu thiết bị có bộ phận an toàn cho trẻ em, chúng tôi khuyên bạn nên kích hoạt bộ phận đó.

LẮP ĐẶT

Cảnh báo! Chỉ người có trình độ mới được lắp đặt thiết bị này.

- Tháo tất cả các bao bì.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị bị hư hỏng.
- Tuân theo hướng dẫn lắp đặt đi kèm với thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.

- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị rất nặng. Luôn đeo găng tay bảo hộ.
- Dùng keo bịt kín các bề mặt cắt để tránh hơi ẩm gây phồng rộp.
- Bảo vệ đáy thiết bị trước hơi nước và hơi ẩm.
- Không lắp đặt thiết bị gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Làm vậy sẽ ngăn chặn tình huống vật dụng nấu đang nóng rơi ra khỏi thiết bị khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Nếu lắp đặt thiết bị phía trên các ngăn kéo, hãy đảm bảo rằng khoảng trống giữa đáy thiết bị và ngăn kéo phía trên đủ để không khí lưu thông.
- Bảo hành không bao gồm các hư hỏng do thiếu không gian thông gió thích hợp.
- Đáy của thiết bị có thể nóng lên. Chúng tôi khuyên bạn nên đặt một tấm ngăn cách không bắt lửa ở phía dưới thiết bị để tránh tiếp cận với đáy.

Kết nối điện

Cảnh báo! Nguy cơ cháy nổ và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện phải do một thợ điện có trình độ thực hiện.
- Trước mỗi lần đi dây, hãy đảm bảo rằng đầu cực chính của thiết bị không có điện.
- Đảm bảo thiết bị được lắp đặt đúng cách. Ổ cắm và phích cắm bị lỏng và không đúng có thể làm cho đầu cực trở nên quá nóng.
- Đảm bảo rằng đã lắp bộ phận chịu chấn động.

- Không để nguồn điện chạm vào thiết bị hoặc vật dụng nấu đang nóng khi bạn cắm thiết bị vào các ổ cắm gần.
- Không để dây nguồn điện bị rối.
- Sử dụng kẹp giảm căng trên dây cáp.
- Sử dụng đúng cáp nguồn.
- Đảm bảo không làm hỏng phích cắm nguồn và dây cáp nguồn. Liên hệ với bộ phận Bảo dưỡng hoặc thợ điện để thay dây cáp điện bị hỏng.
- Khi lắp đặt điện thì phải dùng thiết bị cách ly để cho phép bạn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách ly phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách ly phù hợp: cơ cấu cắt bảo vệ đường dây, cầu chì (loại cầu chì vặn vít được tháo ra khỏi hốc cầu chì), bộ ngắt rò điện nối đất và công tắc tơ.

SỬ DỤNG

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

- Sử dụng thiết bị này trong môi trường hộ gia đình.
- Không thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị này.
- Không sử dụng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt để vận hành thiết bị.
- Phải giám sát thiết bị trong khi sử dụng.
- Không thao tác với thiết bị khi tay ướt hoặc khi thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không đặt dao nĩa hoặc nắp xoong nồi lên vùng nấu. Những vật này có thể trở nên nóng.
- Đặt vùng nấu ở chế độ "tắt" sau mỗi lần sử dụng. Không dựa vào bộ phận dò chảo.
- Không sử dụng thiết bị làm bề mặt làm việc hoặc làm bề mặt bảo quản.
- Đối với bề mặt bếp bằng sứ-thủy tinh hoặc vật liệu tương tự đang bảo vệ các bộ phận mang điện, nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
- Phải giám sát quá trình nấu ăn. Phải giám sát liên tục quá trình nấu ăn trong thời gian ngắn.
- Nấu ăn trên bếp có mỡ hoặc dầu mà không có người giám sát có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến cháy nổ.

- Người dùng đeo máy điều hòa nhịp tim phải giữ khoảng cách tối thiểu 30 cm với vùng nấu cảm ứng khi thiết bị đang hoạt động.

Cảnh báo! Nguy cơ cháy nổ.

- Mỡ và dầu khi đun nóng có thể toả ra hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc vật nóng cách xa mỡ và dầu bạn nấu ăn bằng hai nguyên liệu này.
- Hơi mà dầu rất nóng toả ra có thể gây ra hiện tượng cháy tự phát.
- Dầu đã qua sử dụng, có thể chứa thức ăn thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu sử dụng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc các vật dụng thấm dính các sản phẩm dễ cháy vào trong, gần hoặc trên thiết bị.

Cảnh báo! Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Không để vật dụng nấu đang nóng trên bảng điều khiển.
- Không để chạm vật dụng nấu đun sôi.
- Cẩn thận không để đồ vật hoặc vật dụng nấu rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không kích hoạt vùng nấu khi vật dụng nấu không có nguyên liệu bên trong hoặc không có vật dụng nấu.
- Không đặt lá nhôm trên thiết bị.
- Vật dụng nấu bằng gang, nhôm hoặc có đá bị hư hỏng có thể gây trầy xước mặt gốm thủy tinh. Luôn nhắc nhở đồ vật này lên khi bạn phải di chuyển trên bề mặt nấu.

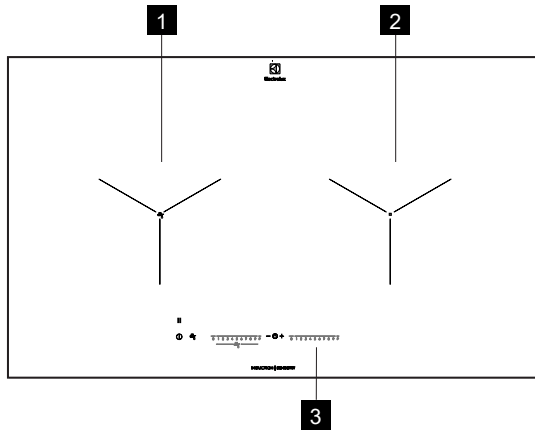
BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

Cảnh báo! Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Vệ sinh thiết bị thường xuyên để ngăn chặn sự xuống cấp của vật liệu bề mặt.
- Không sử dụng vòi phun nước và hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Lau sạch thiết bị bằng vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng các sản phẩm mài mòn, miếng lau chùi mài mòn, dung môi hoặc vật bằng kim loại.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

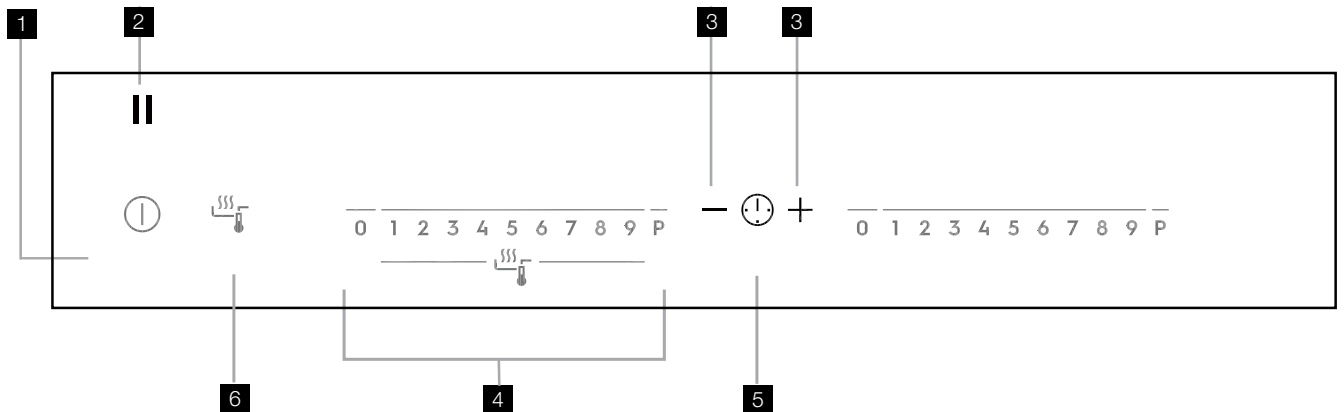
EHI8255BE



- 1** Vùng nấu cảm ứng
- 2** Vùng nấu cảm ứng
- 3** Bảng điều khiển

Bố trí bảng điều khiển

EHI8255BE



	Vùng cảm biến	Chức năng
1	ⓐ	Để kích hoạt và hủy kích hoạt thiết bị
2		Đặt tắt cả các vùng hoạt động thành cài đặt giữ ấm
3	+ / -	Để tăng hoặc giảm thời gian
4	Thanh điều khiển	Để đặt cài đặt nhiệt
5	⌚	Để đặt chức năng hẹn giờ
6	Ⓜ	Để kích hoạt chức năng Sensefry

HƯỚNG DẪN THAO TÁC

Màn hình cài đặt nhiệt

Màn hình	Mô tả
	Vùng nấu bị tắt
	Vùng nấu hoạt động
	Đặt tắt cả các vùng hoạt động thành cài đặt giữ ấm
	Chức năng làm nóng tự động hoạt động
	Chức năng nguồn hoạt động
	Có sự cố
	Kiểm soát nhiệt tối ưu (Đèn báo nhiệt dư 3 bước): tiếp tục nấu/giữ ấm/nhiệt dư
	Khóa/Chức năng an toàn cho trẻ em đang hoạt động
	Vật dụng nấu không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có vật dụng nấu trên vùng nấu
	Chức năng tự động tắt đang hoạt động

Kiểm soát nhiệt tối ưu (đèn báo nhiệt dư 3 bước)

CẢNH BÁO!

Có nguy cơ bị bỏng do nhiệt dư!

Kiểm soát nhiệt tối ưu hiển thị mức nhiệt dư. Vùng nấu cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết để nấu trực tiếp ở đáy vật dụng nấu. Gốm thủy tinh nóng lên từ sức nóng của vật dụng nấu.

HƯỚNG DẪN THAO TÁC (TIẾP)

Bật và tắt

Chạm vào ① trong 1 giây để kích hoạt hoặc hủy kích hoạt thiết bị.

Tự động tắt

Chức năng này sẽ tự động tắt thiết bị nếu:

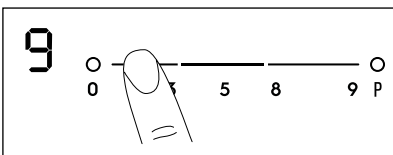
- Tắt cả các vùng nấu đều bị tắt (⑦).
- Bạn không đặt cài đặt nhiệt sau khi kích hoạt thiết bị.
- Bạn làm đổ thứ gì đó hoặc đặt vật gì đó lên bảng điều khiển trong hơn 10 giây, (chảo, vải, v.v.). Tín hiệu âm thanh sẽ phát ra sau một lúc và thiết bị sẽ tắt. Loại bỏ vật đó ra hoặc vệ sinh bảng điều khiển.
- Thiết bị trở nên quá nóng (ví dụ như khi nồi cạn nước sôi). Trước khi sử dụng lại thiết bị, hãy đợi vùng nấu nguội bớt.
- Bạn sử dụng vật dụng nấu không đúng cách. Biểu tượng ⑤ bật sáng và vùng nấu tự động tắt sau 2 phút.
- Bạn không tắt vùng nấu hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau một thời gian ⑧ xuất hiện và thiết bị ngừng hoạt động. Xem bảng dưới đây.

Các lần tự động tắt

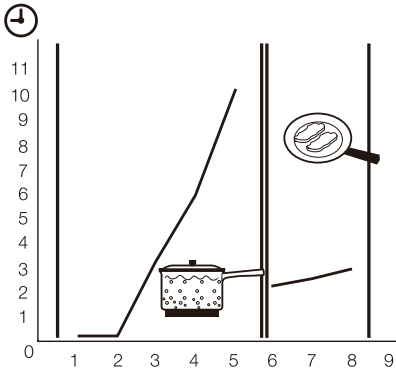
Cài đặt nhiệt	① - ②	③ - ④	⑤	⑥ - ⑨
Dừng lại sau	6 giờ	5 giờ	4 giờ	1,5 giờ

Cài đặt nhiệt

Chạm vào thanh điều khiển ở cài đặt nhiệt. Thay đổi sang trái hoặc phải, nếu cần thiết. Không nhả ra trước khi bạn có cài đặt nhiệt chính xác. Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt.



Tự động làm nóng



Bạn có thể nhận được cài đặt nhiệt cần thiết trong thời gian ngắn hơn nếu kích hoạt chức năng Tăng nhiệt tự động. Chức năng này đặt cài đặt nhiệt cao nhất trong một thời gian (xem hình), sau đó giảm xuống cài đặt nhiệt cần thiết. Để khởi động chức năng Tăng nhiệt tự động cho một vùng nấu:

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

Bật và tắt chức năng nguồn

Chức năng Nguồn cung cấp nhiều năng lượng hơn cho các vùng nấu cảm ứng. Chức năng Nguồn được kích hoạt tối đa trong 10 phút. Sau đó, vùng nấu cảm ứng sẽ tự động chuyển về chế độ cài đặt nhiệt (9). Để bật, hãy chạm vào **P**, (P) xuất hiện. Để tắt, hãy chạm vào cài đặt nhiệt từ (7) đến (9).

Bộ hẹn giờ đếm ngược

Sử dụng Bộ hẹn giờ đếm ngược để đặt khoảng thời gian vùng nấu hoạt động cho một lần nấu. Đặt Bộ hẹn giờ đếm ngược sau khi chọn vùng nấu. Bạn có thể đặt cài đặt nhiệt trước hoặc sau khi đặt hẹn giờ.

- Để đặt vùng nấu: chạm vào (1) nhiều lần cho đến khi đèn báo của vùng nấu yêu cầu bật sáng.
- Khởi động Bộ hẹn giờ đếm ngược: chạm vào + của bộ hẹn giờ để đặt thời gian (00 - 99 phút). Khi đèn báo của vùng nấu nhấp nháy chậm hơn, thời gian sẽ đếm ngược.
- Kiểm tra thời gian còn lại: chọn vùng nấu bằng (1). Đèn báo vùng nấu nhấp nháy nhanh hơn. Màn hình hiển thị thời gian còn lại.
- Thay đổi Bộ hẹn giờ đếm ngược: chọn vùng nấu bằng (1), chạm vào + hoặc -.
- Dừng hẹn giờ: chọn vùng nấu bằng (1). Chạm vào -. Thời gian còn lại đếm ngược đến 00. Đèn báo vùng nấu tắt. Để tắt, bạn cũng có thể đồng thời chạm vào + và -.
- Khi thời gian trôi qua, âm thanh phát ra tiếng và 00 nhấp nháy. Vùng nấu tắt.

- Dừng âm thanh: chạm vào (1).

Bộ đếm thời gian

Bạn có thể sử dụng đồng hồ hẹn giờ làm Bộ đếm thời gian khi vùng nấu không hoạt động. Chạm vào (1) . chạm vào + hoặc - của bộ hẹn giờ để chọn thời gian. Khi thời gian trôi qua, âm thanh phát ra tiếng và 00 nhấp nháy.

- Dừng âm thanh: chạm vào (1).

Giữ ấm

Chức năng II này thiết lập tất cả các vùng nấu hoạt động ở mức nhiệt thấp nhất (II). Khi II hoạt động, bạn không thể thay đổi cài đặt nhiệt.

II không dừng chức năng hẹn giờ.

- Để kích hoạt chức năng này, hãy chạm vào II. (II) xuất hiện.
- Để tắt chức năng này, hãy chạm vào II. Cài đặt nhiệt mà bạn đã đặt trước đó được bật.

Thiết bị an toàn cho trẻ em

Chức năng này ngăn chặn hoạt động ngẫu nhiên của bếp. Khởi động thiết bị an toàn cho trẻ em:

- Khởi động bếp bằng (1). Không đặt cài đặt nhiệt.
- Chạm vào II trong 4 giây. Biểu tượng (L) xuất hiện.
- Dừng bếp bằng (1).

Tắt thiết bị an toàn cho trẻ em:

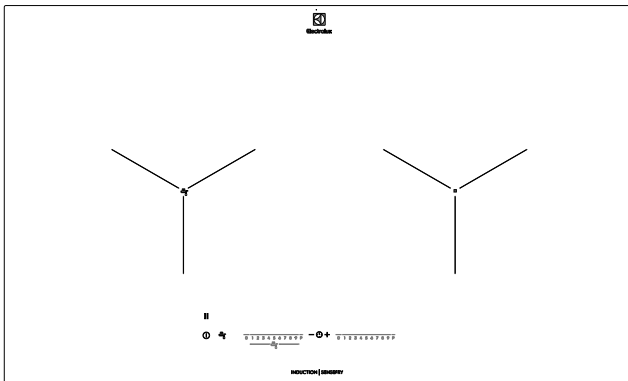
- Khởi động bếp bằng (1). Không đặt cài đặt nhiệt. Chạm vào II trong 4 giây. Biểu tượng (U) xuất hiện.
- Dừng bếp bằng (1).

Ghi đè thiết bị an toàn cho trẻ em trong một lần nấu ăn:

- Khởi động bếp bằng (1). Biểu tượng (L) xuất hiện.
- Chạm vào II trong 4 giây. Đặt cài đặt nhiệt trong vòng chưa đầy 10 giây. Bạn có thể thao tác với bếp.
- Khi bạn dừng bếp bằng (1), thiết bị an toàn cho trẻ em sẽ hoạt động trở lại.

HƯỚNG DẪN THAO TÁC (TIẾP)

EHI8255BE






Chức năng SenseFry

Chức năng này cho phép bạn đặt mức cài đặt nhiệt để chiên thức ăn. Bếp tự động giữ nhiệt độ đã chọn trong khi chiên. Sau khi đặt mức cài đặt nhiệt, không cần điều chỉnh nhiệt độ thủ công. Bạn có thể đặt chức năng cho vùng nấu tương ứng của bếp.

THẬN TRỌNG! Chỉ sử dụng chảo nhiều lớp với mức cài đặt nhiệt thấp để tránh quá nóng và hư hỏng vật dụng nấu.

Để kích hoạt chức năng:

1. Đặt chảo không có nguyên liệu lên vùng nấu tương ứng. Không sử dụng nắp trong khi sử dụng chức năng này.
2. Nhấn . Đèn báo phía trên biểu tượng bật sáng. Cài đặt nhiệt được đặt thành .
3. Đặt mức cài đặt nhiệt tốt nhất cho thực phẩm bạn muốn chiên. Tham khảo bảng trong chương Gọi ý và mẹo. Các đèn báo phía trên biểu tượng bắt đầu nhấp nháy chậm. Vùng nấu đang nóng lên.
4. Chờ cho đến khi chảo đạt đến nhiệt độ bạn đặt. Tín hiệu âm thanh phát ra. Tất cả các đèn báo phía trên biểu tượng đều được bật.
5. Cho thức ăn và một ít mỡ vào chảo.

Để tắt chức năng: Chạm vào 0 của vùng nấu tương ứng hoặc chạm vào .

GỢI Ý VÀ MẸO HỮU ÍCH

i QUAN TRỌNG!

VÙNG NẤU CẢM ỨNG

Đối với vùng nấu cảm ứng, điện từ trường mạnh sẽ tạo ra nhiệt trong vật dụng nấu rất nhanh.

Vật dụng nấu cho vùng nấu cảm ứng

! CẢNH BÁO!

Sử dụng vùng nấu cảm ứng với vật dụng nấu phù hợp.

Chất liệu của vật dụng nấu ăn:

- phù hợp: gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều lớp (có dấu 'phù hợp dùng bếp cảm ứng' của nhà sản xuất).



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

Vật dụng nấu phù hợp với bếp từ nếu:

- nước sôi rất nhanh trên vùng được đặt ở cài đặt nhiệt cao nhất.
- nam châm hút vào đáy vật dụng nấu.

Tim vật dụng nấu phù hợp

Chỉ có nồi, chảo nhiễm từ mới hoạt động được với cảm ứng. Kiểm tra xem vật dụng nấu của bạn có phù hợp không:

Đặt một nam châm vào đáy nồi hoặc chảo - nếu nam châm bám chắc, vật dụng nấu sẽ phù hợp với mặt bếp. Chọn nồi hoặc chảo có kích thước phù hợp cho vùng nấu.



- ✓ **NAM CHÂM HÚT VÀO**
Vật liệu cơ bản của vật dụng nấu có đặc tính từ tính tốt.



- ✗ **NAM CHÂM RƠI RA**
Vật liệu cơ bản của vật dụng nấu không có từ tính.

i QUAN TRỌNG!

Đáy nồi phải càng dày và phẳng càng tốt.

Sử dụng các vùng nấu

i QUAN TRỌNG!

Đặt vật dụng nấu lên hình chữ thập trên bề mặt mà bạn nấu. Phủ hoàn toàn lên vùng chữ thập. Phần nhiễm từ của đáy vật dụng nấu tối thiểu phải là 125mm. Vùng nấu cảm ứng tự động thích ứng với kích thước của đáy vật dụng nấu. Bạn có thể nấu cùng lúc với các vật dụng nấu lớn trên hai vùng nấu.

Tiếng ồn trong quá trình dùng bếp

Nếu bạn có thể nghe thấy:

- tiếng nứt: vật dụng nấu được làm từ các chất liệu khác nhau (kết cấu có nhiều lớp).
- tiếng còi: bạn đang sử dụng một hoặc nhiều vùng nấu có mức công suất cao và vật dụng nấu được làm từ các chất liệu khác nhau (kết cấu có nhiều lớp).
- vo ve: bạn đang sử dụng mức công suất cao.
- tiếng click: đang diễn ra quá trình chuyển mạch điện.
- rít, ù: quạt đang hoạt động.

Tiếng ồn là hiện tượng bình thường và không liên quan đến bất kỳ lỗi nào.

Nếu không quen với các thiết bị cảm ứng, trước tiên hãy so sánh âm thanh hoạt động của mô hình dùng thử tại nhà bán lẻ của bạn trước khi gọi điện yêu cầu bảo dưỡng. Nếu đã gọi điện yêu cầu bảo dưỡng và âm thanh là loại bình thường, bạn sẽ bị tính phí đi đến bảo dưỡng.

Tiết kiệm năng lượng



MÔI TRƯỜNG

CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

- Nếu có thể, hãy luôn đậy nắp vật dụng nấu.
- Đặt vật dụng nấu trên vùng nấu trước khi khởi động.
- Sử dụng nhiệt dư để giữ ấm hoặc rã đông thực phẩm.



i QUAN TRỌNG!

HIỆU SUẤT CỦA VÙNG NẤU

Hiệu suất của vùng nấu có liên quan đến đường kính của vật dụng nấu. Vật dụng nấu có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần nhiệt lượng do vùng nấu tạo ra. Để biết đường kính tối thiểu, hãy xem chương Dữ liệu kỹ thuật.

GỢI Ý VÀ MẸO HỮU ÍCH (TIẾP)

Gợi ý và mẹo cho chức năng Sensefry

Để đạt được kết quả tốt nhất với chức năng:

- Khởi động chức năng khi bếp nguội (không cần làm nóng vật dụng nấu theo cách thủ công).
- Sử dụng vật dụng nấu làm bằng thép không gỉ có đáy nhiều lớp vật liệu.
- Không sử dụng vật dụng nấu có hình nổi ở giữa đáy.

Ví dụ về các ứng dụng nấu cho chức năng

Dữ liệu trong các bảng cho thấy các ví dụ về thực phẩm cho từng mức cài đặt nhiệt. Số lượng, độ dày, chất lượng và nhiệt độ (tức là đông lạnh) của thực phẩm có ảnh hưởng đến mức cài đặt nhiệt chính xác. Chọn mức cài đặt và điều chỉnh nhiệt phù hợp nhất với thói quen nấu nướng và chảo của bạn.

Mức cài đặt nhiệt của trứng	Mức cài đặt nhiệt
Ốp lết, trứng chiên	1-3
Trứng khuấy	4-6

Cá	Mức cài đặt nhiệt
Thăn cá, lát cá tẩm bột, hải sản	4-6

Thịt	Mức cài đặt nhiệt
Cốt lết, ức gà, ức gà tây	1-3
Hamburger, thịt viên	2-4
Thịt bọc trứng và bánh mì rán, thịt thăn, bít tết vừa / chín, xúc xích chiên, thịt băm	4-6
Bít tết tái	7-9

Rau củ	Mức cài đặt nhiệt
Khoai tây chiên, sống	1-3
Khoai tây viên chiên	4-6
Rau củ	4-6

GỢI Ý VÀ MẸO HỮU ÍCH (TIẾP)

Ví dụ về các ứng dụng nấu

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và mức tiêu thụ điện của vùng nấu không có tính chất tuyến tính. Khi bạn tăng cài đặt nhiệt, giá trị này không tỷ lệ thuận với mức tăng mức tiêu thụ điện của vùng nấu.

Điều đó có nghĩa là vùng nấu có cài đặt nhiệt trung bình sử dụng ít hơn một nửa công suất.

i QUAN TRỌNG

Dữ liệu trong bảng chỉ mang tính hướng dẫn.

Cài đặt nhiệt	Công dụng:	Thời gian	Gợi ý	Mức tiêu thụ điện danh định
II 1	Giữ ấm thức ăn đã nấu chín	theo yêu cầu	Đậy nắp	3%
1-2	Làm sốt Hollandaise, đun chảy: bơ, chocolate, gelatine	5 - 25 phút	Thỉnh thoảng đảo	3 - 8%
1-2	Làm đặc: trứng tráng mịn, trứng nướng	10 - 40 phút	Nấu có đậy nắp	3 - 8%
3	Đun nhỏ lửa các món làm từ sữa và cơm, hâm nóng thức ăn nấu sẵn	25 - 50 phút	Thêm ít nhất gấp đôi lượng nước so với cơm, khuấy từng phần món từ sữa	8 - 13%
4	Hấp rau, cá, thịt	20 - 45 phút	Thêm một vài thìa nước	13 - 18%
5	Hấp khoai tây	20 - 60 phút	Sử dụng tối đa 1/4 L nước cho 750 g khoai tây	18 - 25%
5	Nấu số lượng lớn thức ăn, món hầm và súp	60 - 150 phút	Tối đa 3 L chất lỏng cộng với các thành phần	18 - 25%
6-7	Chiên vừa: thịt bọc trứng và bánh mì rán, thịt bọc giăm bông, cốt lết, bánh nhân thịt, xúc xích, gan, sốt roux, trứng, bánh kẹp, bánh rán	khi cần	Lật giữa chừng	25 - 45%
7-8	Chiên nhiều, khoai tây chiên, bí tết thăn, bí tết	5 - 15 phút	Lật giữa chừng	45 - 64%
9	Đun sôi một lượng lớn nước, nấu mì ống, nấu như thịt (món garu Hungary, quay trong nồi), khoai tây chiên ngập dầu			100%
P	Đun sôi một lượng lớn nước. Kích hoạt kiểm soát nhiệt lượng.			

Chức năng Nguồn phù hợp để đun nóng lượng nước lớn.

Thông tin về acrylamit

i QUAN TRỌNG

Theo kiến thức khoa học mới nhất, nếu bạn làm nâu thực phẩm (đặc biệt là thực phẩm chứa tinh bột), acrylamit có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe. Vì vậy, chúng tôi khuyên bạn nên nấu ở nhiệt độ thấp nhất và không làm nâu thực phẩm quá nhiều.

Ví dụ về các ứng dụng nấu cho chức năng

Dữ liệu trong các bảng cho thấy các ví dụ về thực phẩm cho từng mức cài đặt nhiệt. Số lượng, độ dày, chất lượng và nhiệt độ (tức là đông lạnh) của thực phẩm có ảnh hưởng đến mức cài đặt nhiệt chính xác. Chọn mức cài đặt và điều chỉnh nhiệt phù hợp nhất với thói quen nấu nướng và chảo của bạn.

Mức cài đặt nhiệt của trứng	Mức cài đặt nhiệt
Ốp lết, trứng chiên	1-3
Trứng khuấy	4-6

Cá	Mức cài đặt nhiệt
Thăn cá, lát cá tẩm bột, hải sản	4-6

Thịt	Mức cài đặt nhiệt
Cốt lết, ức gà, ức gà tây	1-3
Hamburger, thịt viên	2-4
Thịt bọc trứng và bánh mì rán, thịt thăn, bít tết vừa/ chín, xúc xích chiên, thịt băm	4-6
Bít tết tái	7-9

Rau củ	Mức cài đặt nhiệt
Khoai tây chiên, sống	1-3
Khoai tây viên chiên	4-6
Rau củ	4-6



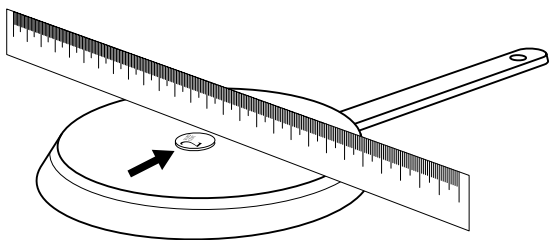
QUAN TRỌNG!

Các kích cỡ chảo khác nhau có thể dẫn đến thời gian làm nóng khác nhau. Chảo nặng lưu trữ nhiều nhiệt hơn chảo nhẹ nhưng mất nhiều thời gian hơn để làm nóng.

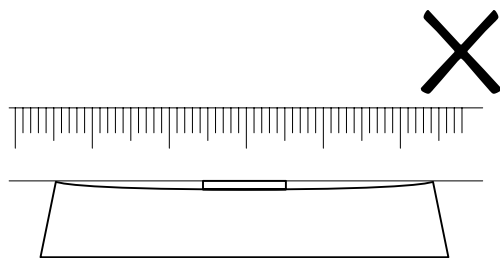
Chảo phù hợp với chức năng Fry Assist

Chỉ sử dụng chảo có đáy phẳng. Để kiểm tra xem chảo có phù hợp không:

1. Lộn ngược chảo.
2. Đặt một chiếc thước kẻ dưới đáy chảo.
3. Tìm cách đặt đồng 5 xu hoặc thứ gì đó có độ dày tương tự giữa thước và đế chảo.



- a. Chảo không phù hợp nếu bạn có thể đặt đồng xu vào giữa thước và chảo.



BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Luôn sử dụng vật dụng nấu có đáy sạch.

i QUAN TRỌNG!

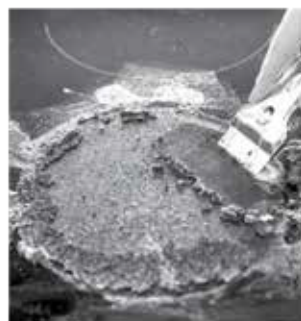
Các vết trầy xước hoặc vết đen trên gốm thủy tinh không ảnh hưởng đến cách thức hoạt động của thiết bị.

Để loại bỏ bụi bẩn

1. **Loại bỏ ngay:** nhựa nóng chảy, giấy nhựa và thức ăn có đường. Nếu không, cặn có thể gây hư hỏng cho thiết bị. Sử dụng dụng cụ cạo mặt bếp được thiết kế đặc biệt để sử dụng trên thủy tinh gốm. Đặt dụng cụ cạo trên bề mặt kính ở một góc nhọn và di chuyển dụng cụ cạo trên bề mặt.



Nếu lượng cặn bẩn ít, chỉ cần lau sạch bằng vải khô.



Nếu không làm sạch được cặn bẩn bằng bất kỳ phương pháp nào nêu trên, hãy sử dụng dụng cụ cạo có lưới dao cạo, được thiết kế đặc biệt cho mặt bếp bằng gốm-thủy tinh.



Nếu cặn bẩn nhiều hơn, hãy lau sạch bằng miếng bọt biển ẩm, có xà phòng và rửa sạch.



Sau khi vệ sinh xong mặt bếp, hãy sử dụng một miếng vải khô hoặc vật tương tự để bảo vệ bề mặt bếp chống lại bất kỳ vết bẩn nào trong tương lai.






Nếu vết cặn không dễ dàng làm sạch, hãy sử dụng miếng đệm không mài mòn và sản phẩm làm sạch gốm thủy tinh được điều chỉnh đặc biệt.

XỬ LÝ SỰ CỐ

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Vòng màu đỏ, vòng vôi hoặc vòng nước, vết bạc màu kim loại sáng bóng hoặc vết bạc màu khác, vết trầy xước/vết gợn, nổi bong bóng hoặc các dấu vết hoặc vết bẩn khác trên bề mặt bếp bằng thủy tinh gốm.	Bề mặt bếp chưa được vệ sinh đúng cách. Công tác vệ sinh/bảo dưỡng bề mặt bếp không được đảm bảo. Nếu đã gọi điện yêu cầu bảo dưỡng để vệ sinh mặt bếp, bạn sẽ bị tính phí đi đến bảo dưỡng.	Sử dụng chất tẩy rửa thủy tinh gốm như Cerapol.
Rỗ bề mặt thủy tinh gốm.	Tràn lan chất lỏng có hàm lượng đường cao.	Phải lập tức loại bỏ những loại vết tràn này bằng một dụng cụ cạo kính chuyên dụng. Nếu không, mặt kính bếp có thể bị hư hỏng vĩnh viễn và không được bảo hành.
Bạn không thể kích hoạt hoặc thao tác với thiết bị.	<ul style="list-style-type: none"> Bạn đã chạm vào 2 hoặc nhiều vùng cảm biến cùng lúc. Chức năng giữ ấm hoạt động. Có nước hoặc vết mờ trên bảng điều khiển. 	Kích hoạt lại thiết bị và đặt cài đặt nhiệt trong vòng chưa đầy 10 giây. Chỉ chạm vào một vùng cảm biến. Tham khảo chương “Hướng dẫn vận hành” Vệ sinh bảng điều khiển.
Tín hiệu âm thanh phát ra và thiết bị tắt. Tín hiệu âm thanh phát ra khi tắt thiết bị.	Bạn đặt vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến.	Bỏ vật đó ra khỏi các vùng cảm biến.
Thiết bị ngừng hoạt động.	Bạn đặt vật gì đó lên vùng cảm biến.	Bỏ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Đèn chỉ báo nhiệt dư không sáng.	Vùng nấu không nóng do chỉ hoạt động trong thời gian ngắn.	Nếu vùng nấu hoạt động lâu mới nóng, hãy liên hệ với trung tâm bảo dưỡng.
Chức năng Làm nóng tự động không hoạt động.	Vùng nấu bị nóng. Đặt cài đặt nhiệt cao nhất.	Để vùng nấu đủ nguội. Cài đặt nhiệt cao nhất có cùng nhiệt lượng với chức năng Làm nóng tự động.
Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Kích hoạt chức năng Kiểm soát nhiệt lượng.	Tham khảo phần “Kiểm soát nhiệt lượng”.
Các vùng cảm biến trở nên nóng.	Vật dụng nấu quá lớn hoặc bạn đặt quá gần các nút điều khiển.	Đặt các vật dụng nấu lớn ở vùng nấu phía sau nếu cần.
Không có tín hiệu khi bạn chạm vào các vùng cảm biến của bảng điều khiển.	Các tín hiệu bị vô hiệu hóa.	Kích hoạt các tín hiệu (tham khảo “Điều khiển tắt tiếng”).
<input type="checkbox"/> xuất hiện	Chức năng tự động tắt hoạt động.	Tắt thiết bị và kích hoạt lại.
<input type="checkbox"/> xuất hiện	Thiết bị an toàn cho trẻ em hoặc chức năng Khóa hoạt động.	Tham khảo chương “Hướng dẫn vận hành”.
<input type="checkbox"/> xuất hiện	<ul style="list-style-type: none"> Không có vật dụng nấu trên vùng nấu. Vật dụng nấu không phù hợp. Đường kính của đáy vật dụng nấu quá nhỏ so với vùng nấu. Các vật dụng nấu không phủ lên vùng chữ thập. 	Đặt vật dụng nấu lên vùng nấu. Sử dụng đúng vật dụng nấu. Sử dụng vật dụng nấu có đường kính lớn hơn. Phủ hoàn toàn lên vùng chữ thập.

XỬ LÝ SỰ CỐ (TIẾP)

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
 và số xuất hiện	Có một lỗi trong thiết bị.	Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong giây lát. Ngắt cầu chì khỏi hệ thống điện trong nhà. Kết nối lại. Nếu  vẫn xuất hiện, hãy trao đổi với trung tâm dịch vụ khách hàng.
 xuất hiện	Có lỗi trong thiết bị, do vật dụng nấu bị cạn nước hoặc bạn đã sử dụng vật dụng nấu không phù hợp. Chức năng bảo vệ quá nhiệt cho vùng nấu hoạt động. Chức năng tự động tắt hoạt động.	Tắt thiết bị. Lấy vật dụng nấu đang nóng ra. Sau khoảng 30 giây, kích hoạt lại vùng nấu. Nếu vật dụng nấu có vấn đề, thông báo lỗi sẽ biến mất khỏi màn hình, nhưng đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn có thể còn sáng. Để vật dụng nấu đủ nguội và tham khảo phần “Vật dụng nấu cho vùng nấu cảm ứng” để xem liệu vật dụng nấu có tương thích với thiết bị hay không.

Nếu bạn đã thử các giải pháp trên mà không khắc phục được sự cố, hãy trao đổi với đại lý hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng. Cung cấp thông tin ghi trên bảng thông số và thông báo lỗi xuất hiện.

Đảm bảo rằng bạn đã thao tác đúng cách với thiết bị. Nếu không, kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng hoặc đại lý sẽ tính phí bảo dưỡng, kể cả trong thời gian bảo hành. Các hướng dẫn về dịch vụ khách hàng và điều kiện bảo hành có trong sổ bảo hành.

LẮP ĐẶT

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo chương "Chỉ dẫn an toàn".

i QUAN TRỌNG!

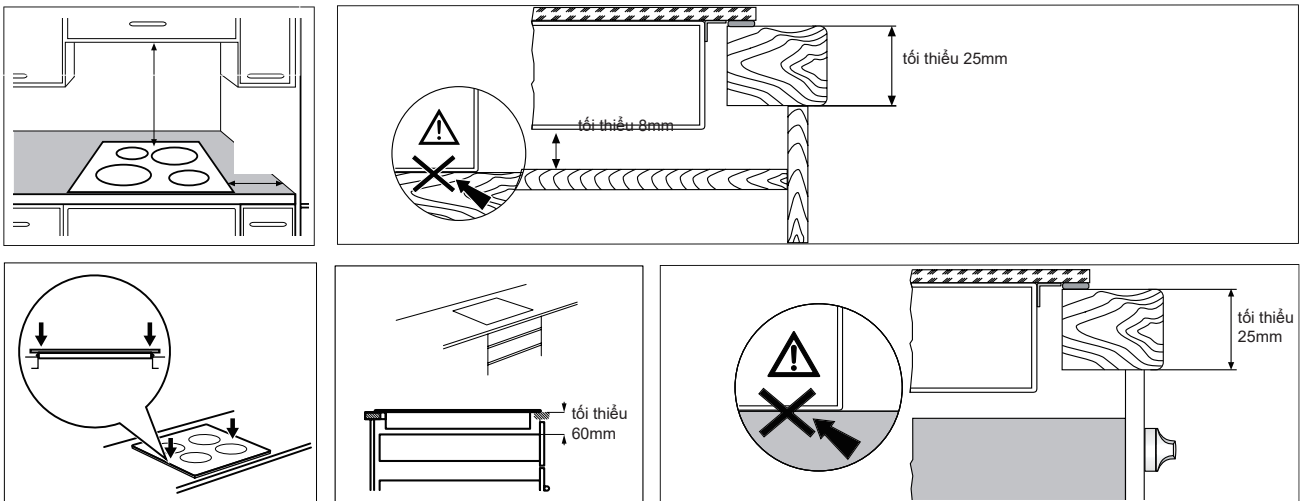
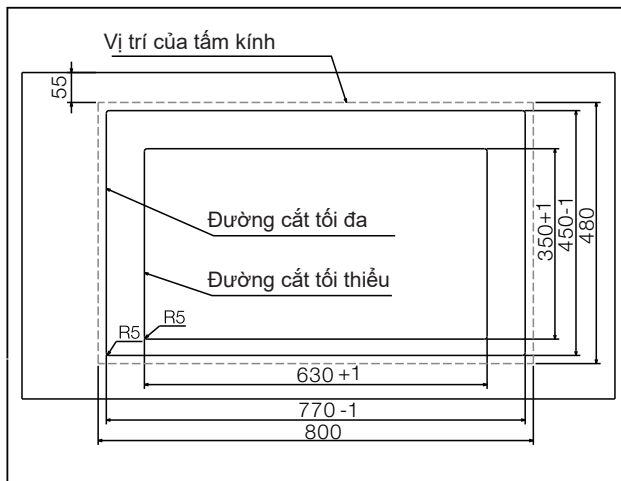
TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

Trước khi lắp đặt thiết bị, hãy ghi lại thông tin bên dưới từ bảng thông số. Bảng thông số nằm ở dưới cùng của vỏ thiết bị.

Model _____

PNC _____

Số sê-ri _____



* Lưu ý:

- Sơ đồ lắp đặt chỉ để tham khảo
- Khoảng hở phải đáp ứng hoặc vượt quá mức tối thiểu khuyến nghị cho cả máy hút mùi và bếp nấu. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt máy hút mùi.

Thiết bị tích hợp

Chỉ sử dụng các thiết bị tích hợp sau khi bạn lắp ráp thiết bị vào đúng bộ phận tích hợp sẵn và bề mặt làm việc phù hợp với tiêu chuẩn.

Cáp kết nối

- Bếp được cung cấp cùng với cáp kết nối, để thay thế cáp bị hỏng, hãy sử dụng đúng cáp nguồn H05V2V2-F hoặc H05RR-F có định mức nhiệt độ 90°C (trở lên) 3×2,5mm² với cầu dao 20A toàn cực.

THÔNG TIN KỸ THUẬT

Model. _____

Số sê-ri _____

ELECTROLUX

Điện áp (vôn)	220-240
Tần số (Hz)	50-60

Cảm ứng 3650W

Vùng nấu	Công suất danh định (Cài đặt nhiệt tối đa) (W)	Chức năng nguồn được kích hoạt (W)	Thời lượng tối đa của chức năng nguồn (tối thiểu)	Đường kính tối thiểu của vật dụng nấu (mm)
bên trái	2000W	3200W	10	125-210
bên phải	2000W	3200W	10	125-210

Nhiệt lượng của các vùng nấu có thể khác nhau trong một số phạm vi nhỏ so với dữ liệu trong bảng. Giá trị thay đổi theo chất liệu và kích thước của vật dụng nấu.



MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu có biểu tượng .

Cho bao bì vào các thùng chứa phù hợp để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người bằng cách tái chế rác thải thiết bị điện và điện tử một cách chính xác. Không vứt bỏ các thiết bị được đánh dấu biểu tượng cùng với rác thải sinh hoạt. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ với văn phòng thành phố của bạn.

Bảo hành của Electrolux

Chúng tôi, Electrolux, cam kết rằng nếu trong ngày bảo hành kể từ ngày mua, thiết bị Electrolux này hoặc bất kỳ bộ phận nào của thiết bị này được chứng minh là bị lỗi chỉ do tay nghề hoặc vật liệu bị lỗi, chúng tôi sẽ tùy ý sửa chữa hoặc thay thế MIỄN PHÍ nhân công, vật liệu hoặc vận chuyển với điều kiện:

- o Thiết bị đã được lắp đặt đúng cách và chỉ được sử dụng với nguồn điện ghi trên bảng thông số.
- o Thiết bị chỉ được sử dụng cho mục đích sinh hoạt thông thường và tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- o Thiết bị không được bảo dưỡng, bảo trì, sửa chữa, tháo rời hoặc can thiệp bởi bất kỳ người nào không được chúng tôi ủy quyền.

Tất cả công việc bảo dưỡng theo chế độ bảo hành này phải do Trung tâm Bảo dưỡng được ủy quyền của Electrolux thực hiện. Bất kỳ thiết bị hoặc bộ phận bị lỗi nào được thay thế sẽ trở thành tài sản của Công ty. Bảo hành này bổ sung cho các quyền theo luật định và các quyền hợp pháp khác của bạn. Bảo hành này không bao gồm bảo trì, chẳng hạn như vệ sinh máy hút mùi.

Nhà sản xuất từ bỏ mọi trách nhiệm đối với việc không tuân thủ hướng dẫn lắp đặt, bảo trì và sử dụng thiết bị phù hợp.

TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

<p>Indonesia Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Toà nhà Electrolux Jl.Abdul Muis Số 34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863 WA: 0811.8339.777</p>	<p>Singapore Số điện thoại của Trung tâm chăm sóc người tiêu dùng: (+65) 6727 3699 Electrolux Phòng kinh doanh và Trung tâm bảo dưỡng 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Email: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Malaysia Số điện thoại của Trung tâm chăm sóc người tiêu dùng: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Địa chỉ văn phòng công ty: Căn T2-7, Tầng 7, Toà 2, PJ33, Số 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Số điện thoại văn phòng: (+60 3) 7843 5999 Số fax văn phòng: (+60 3) 7955 5511 Địa chỉ của Trung tâm chăm sóc người tiêu dùng: Lot C6, Số 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Số fax của Trung tâm chăm sóc người tiêu dùng: (+60 3) 5524 2521 Email: malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>Thái Lan Số điện thoại chăm sóc người tiêu dùng: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Tầng 14, Toà nhà Electrolux 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Số điện thoại văn phòng: (+66 2) 7259100 Số fax văn phòng: (+66 2) 7259299 Email: customercareshai@electrolux.com</p>
<p>Philippines Số điện thoại miễn phí của Trung tâm chăm sóc người tiêu dùng: 1-800-10-845-CARE(2273) Đường dây nóng chăm sóc người tiêu dùng: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Đường dây điện thoại liên tỉnh: +63 2 7374757 Trang web: www.electrolux.com.ph Email: wecare@electrolux.com</p>	<p>Việt Nam Số điện thoại miễn phí của Trung tâm chăm sóc người tiêu dùng: 1800-58-88-99 Điện thoại: (+84 28) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Tầng 9, Toà nhà A&B 76 Lê Lai - Phường Bến Thành - Quận 1 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Số điện thoại văn phòng: (+84 28) 3910 5465 Số fax văn phòng: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>
	<p>Hồng Kông Đường dây nóng dịch vụ: (+852) 3193 9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, Toà nhà DCH, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hồng Kông</p>



CE

P/No.:305564241 Rev.A

