

EN Induction hob
TH เต้าแม่เหล็กไฟฟ้า

Installation & User manual 2
การติดตั้งและคู่มือผู้ใช้ 33

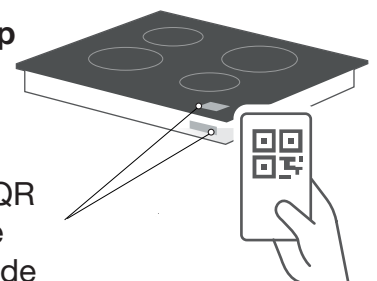
Enjoy peace of mind.

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	26
Product description	4	Technical Information	27
Operating instructions	6	Notes	28
Helpful hints and tips	18	Electrolux Warranty	31
Care and cleaning	23	Customer Care Center	32
Troubleshooting	24		



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

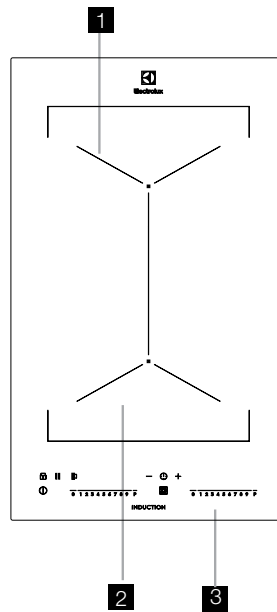


Warning! Risk of damage to the appliance.

- 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

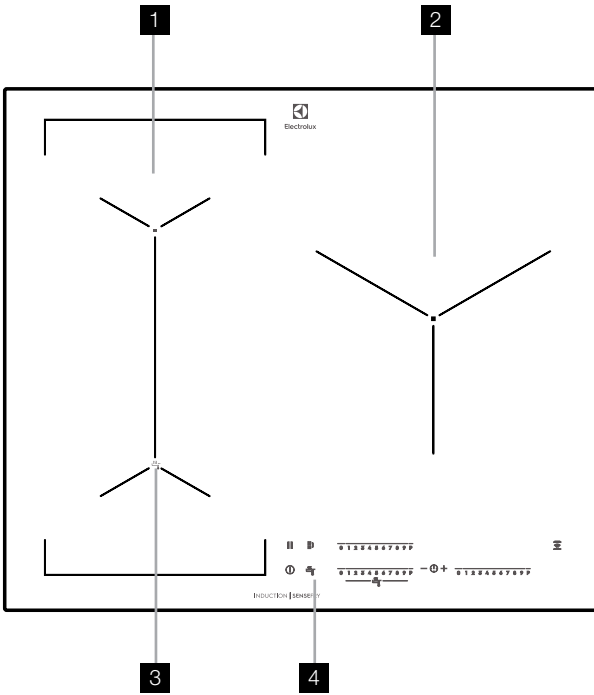
EHI3251BE



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

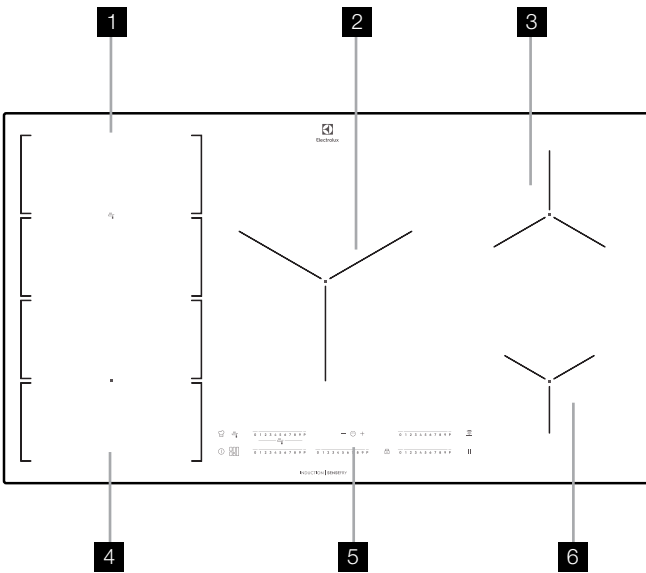
PRODUCT DESCRIPTION

EHI635BE



- 1 Induction cooking zone
- 2 Induction cooking zone
- 3 Induction cooking zone
- 4 Control panel
- 5 Induction cooking zone

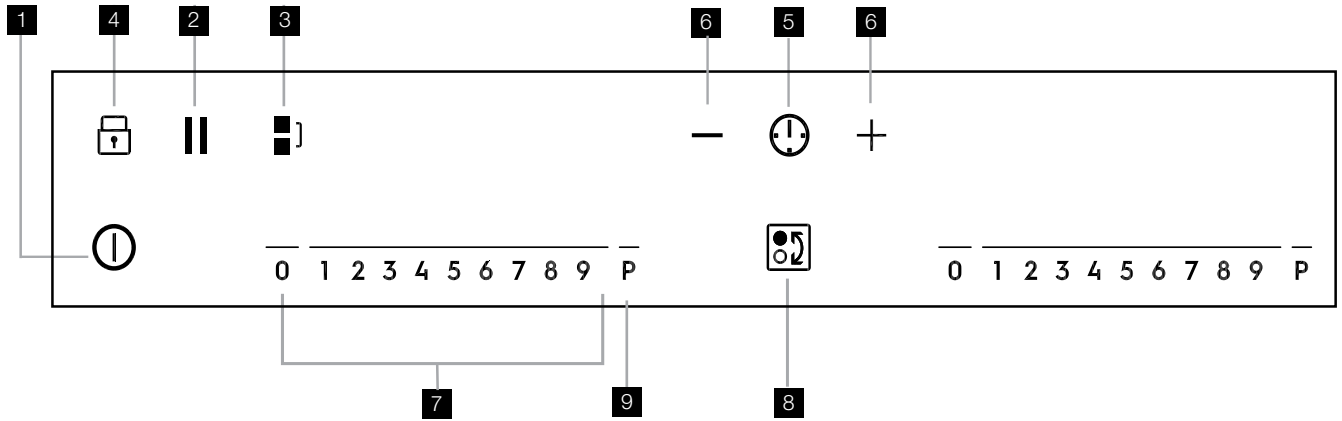
EHI977BE



- 1 Induction cooking zone
- 2 Induction cooking zone
- 3 Induction cooking zone
- 4 Induction cooking zone
- 5 Control panel
- 6 Induction cooking zone

Control panel layouts

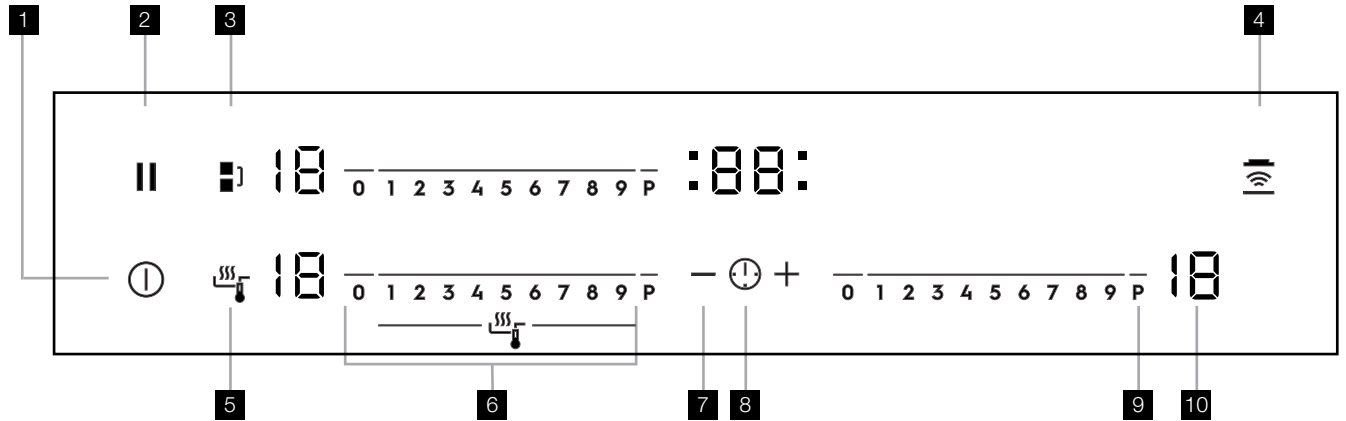
EHI3251BE



	Sensor field	Function
1	ⓘ	To activate and deactivate the appliance
2		To lock / unlock the control panel Sets all operating zones to a keep warm setting
3	⌋	To activate the Bridge function
4	🔒	To activate and deactivate the Child lock
5	🕒	To set the timer function
6	+ / -	To increase or decrease the time
7	Control bar	To set a heat setting
8	🔥	To set the heating zone
9	P	To activate the Power function

Control panel layouts

EHI635BE

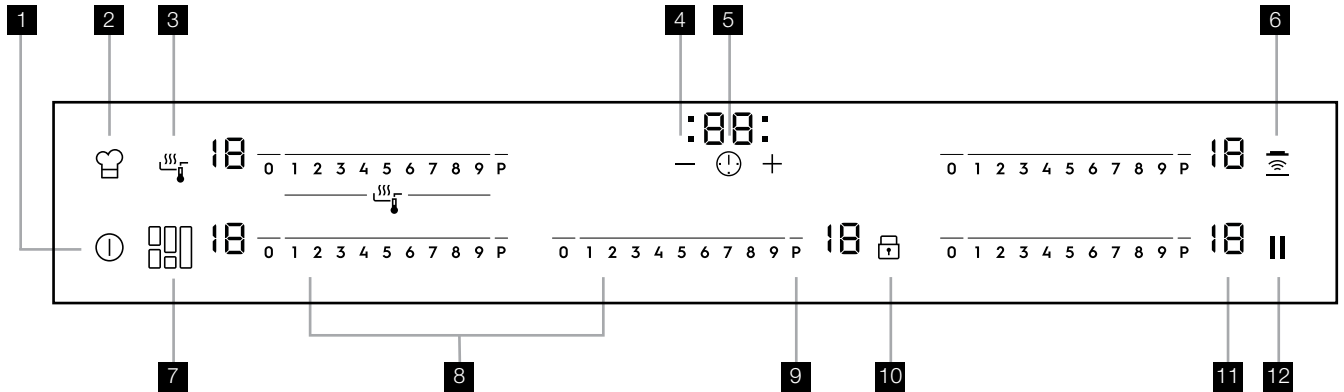


	Sensor field	Function
1	ⓘ	To activate and deactivate the appliance
2		To lock / unlock the control panel Sets all operating zones to a keep warm setting
3	⏏	To activate the Bridge function
4	📶	To activate and deactivate the manual mode of the Hob ² Hood function.
5	🔥	To activate the Sensefry function
6	Control bar	To set a heat setting
7	+ / -	To increase or decrease the time
8	⌚	To set the timer function
9	P	To activate the Power function
10	A heat setting display	To show the heat setting

PRODUCT DESCRIPTION (CONTINUED)






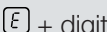




Control panel layouts

EHI977BE



	Sensor field	Function
1	ⓘ	To activate and deactivate the appliance
2	👨‍🍳	To activate the Powerslide function
3	🔥	To activate the Sensefry function
4	+ / -	To increase or decrease the time
5	🕒	To set the timer function
6	📶	To activate and deactivate the manual mode of the Hob ² Hood function.
7	▮▮▮▮	To switch between the modes of the function
8	Control bar	To set a heat setting
9	P	To activate the Power function
10	🔒	To lock / unlock the control panel
11	A heat setting display	To show the heat setting
12	▮▮	Sets all operating zones to a keep warm setting

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

On and off

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

Automatic switch off

The function deactivates the appliance automatically if:

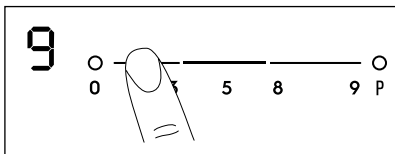
- All cooking zones are deactivated (**0**).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc). An acoustic signal sounds after some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol **E** 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 **0** comes on and the appliance deactivates. See the table below.

Automatic switch off times

Heat setting	0 - 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

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



Bridge function

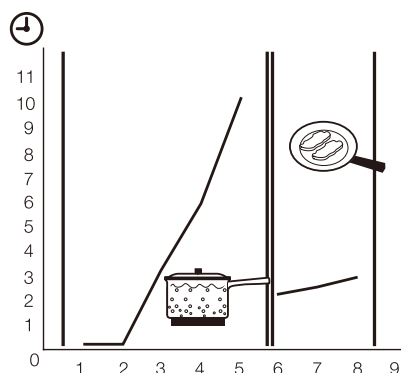
i **IMPORTANT!**

Use the Bridge Function with the Infinite Plancha accessory¹⁾.

The Bridge Function connects the two left side cooking zones under the accessory and they operate as one. First set the heat setting for one of the cooking zones.

To activate the Bridge Function, touch **1**. To set or change the heat setting, touch one of the control sensors. To deactivate the Bridge Function, touch **1**. The cooking zones operate independently.

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 5 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting **9**. To switch on, touch **P**, **P** comes on. To switch off, touch a heat setting between **1** and **9**.

Count down timer (For EHI635BE EHI977BE)

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**.

Count down timer (For EHI3251BE)

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 **2** 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 **2**. The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the remaining time.
- Changing the Count Down Timer: select the cooking zone with **2** touch **+** or **-**.
- Stopping the timer: select the cooking zone with **2**. 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**.

OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)





Keep warm

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

II does not stop the timer function.





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

Lock Only for applies to EHI3251BE & EHI977BE





When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting. First set the heat setting. To start this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on. To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device





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

- Start the hob with . Do not set the heat settings.
- Touch **II** (only for EHI635BE) or  (for EHI3251BE & EHI977BE) for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with .

Switching off the child safety device:

- Start the hob with . Do not set the heat settings. Touch **II** (only for EHI635BE) or  (for EHI3251BE & EHI977BE) for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with .

Overriding the child safety device for one cooking session:

- Start the hob with . The symbol  comes on.
- Touch **II** (only for EHI635BE) or  (for EHI3251BE & EHI977BE) for 4 seconds. Set the heat setting in less than 10 seconds. You can operate the hob.
- When you stop the hob with , the child safety device operates again.

Hob²Hood only applies to EHI635BE & EHI977BE

This is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infra-red signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.

IMPORTANT!

For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically






The default automatic mode from the factory is H5. You can change the automatic mode by following the instructions below. When you activate the hob the hood will adjust the fan speed automatically. Please note the below table is a guide, the fan speed varies depending on the temperature measured on the cooking zones of the cooktop which can be affected by the heat setting(s) selected as well as the size and volume of what you are cooking.

Automatic modes

	Automatic light	Boiling	Frying
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1. The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
2. The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
3. This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until  comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.

IMPORTANT!

To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Flexible Induction Cooking Area only applies to EHI977BE

! WARNING!

Refer to Safety chapters.

FlexiBridge function

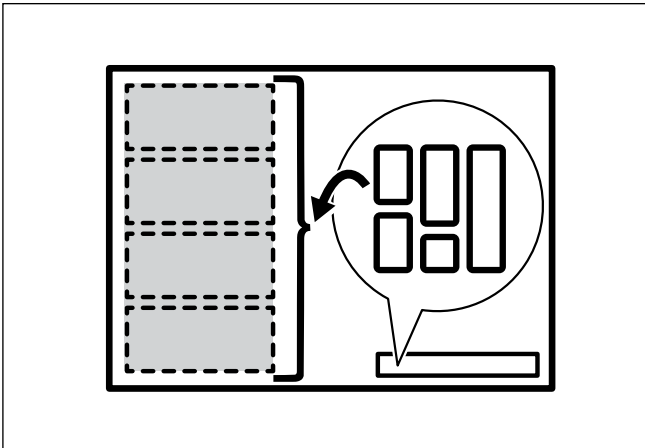
The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Standard (activated automatically when you activate the hob), Big Bridge and Max Bridge.

i IMPORTANT!

To set the heat settings, use the two left side control bars.

Switching between the modes

To switch between the modes use sensor field: 



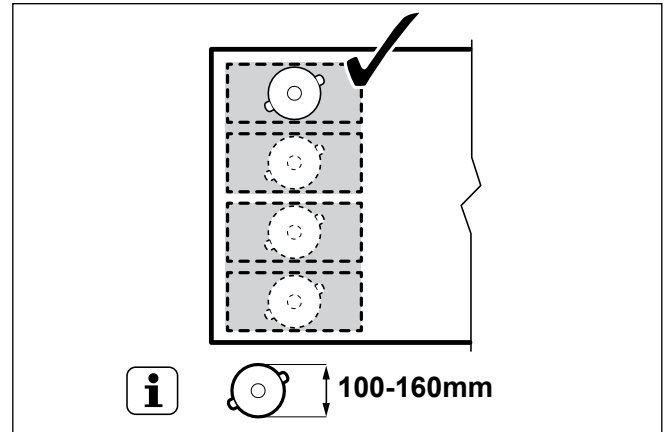
i IMPORTANT!

When you switch between the modes the heat setting is set back to **0**.

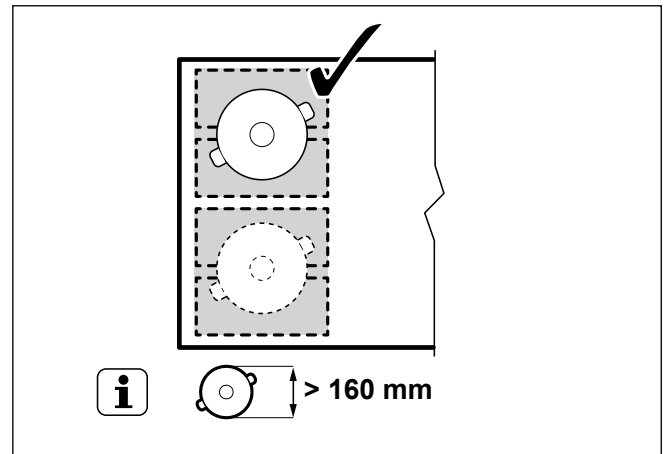
Diameter and position of the cookware

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible. Place the cookware centrally on the selected area!

Place any cookware with bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section.

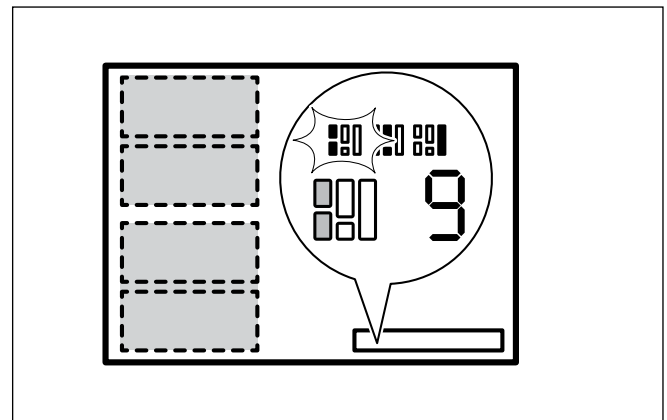


Place any cookware with bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.



FlexiBridge standard mode

This mode is active when you activate the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. You can set the heat setting for each zone separately. Use two left side control bars.



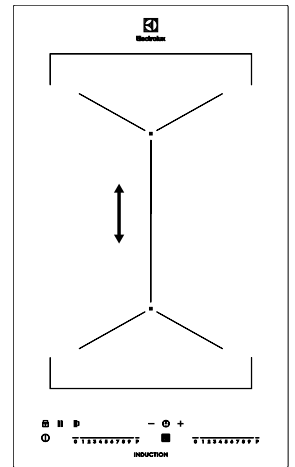
OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

Power management

All cooking zones are connected to one phase.
See the illustrations.

- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds maximum electricity loading of the phase.
- The function divides the power between cooking zones.
- The function decreases the power of the other cooking zones.
- The heat setting display of the reduced zones alternates between the chosen heat setting and the reduced heat setting. After some time the heat setting display of the reduced zones stays on the reduced heat setting.

EHI3251BE



Power management with Power limitation

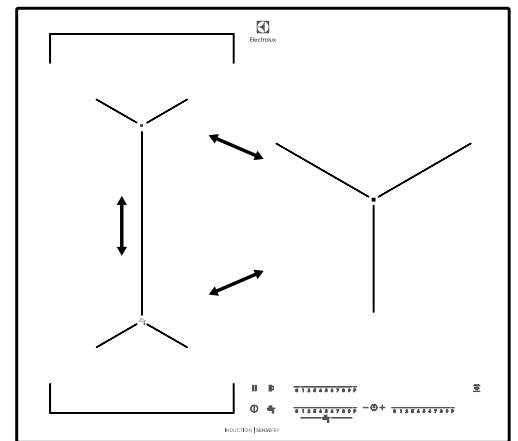
The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration).

The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the first cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels. Only for EHI3251BE

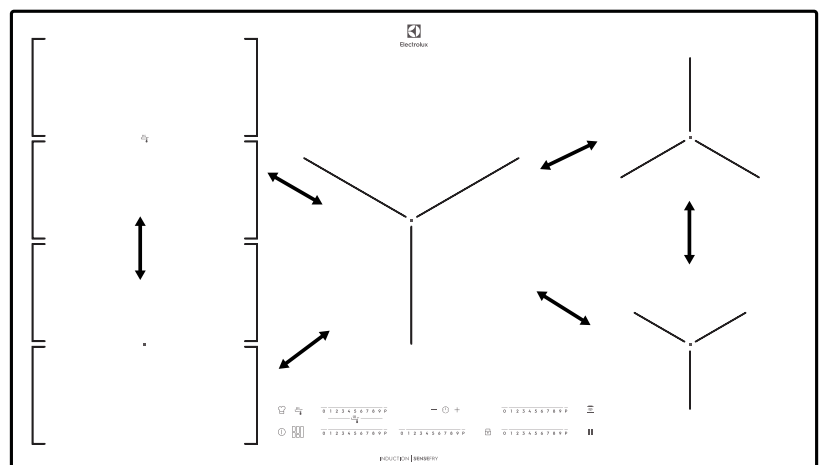
The power management divides the power in all cooking zones (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone. The power in the first active cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.

Only for EHI635BE/EHI977BE

EHI635BE

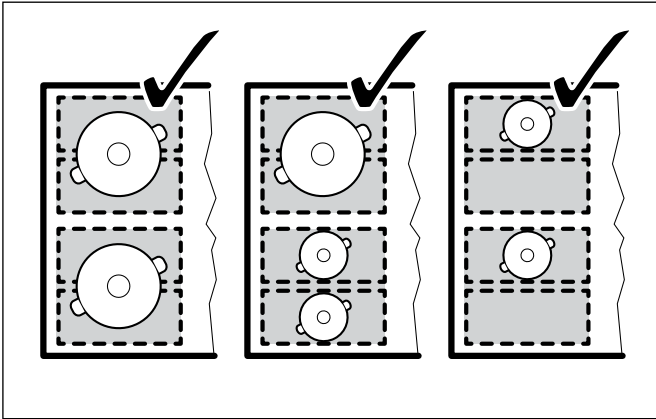


EHI977BE

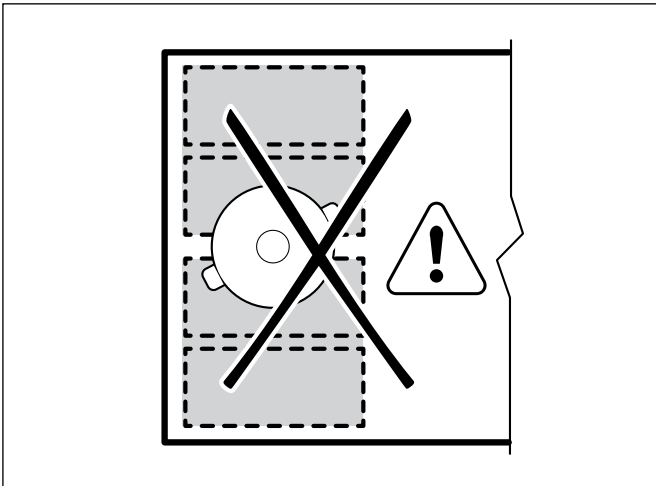


OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

Correct cookware position:

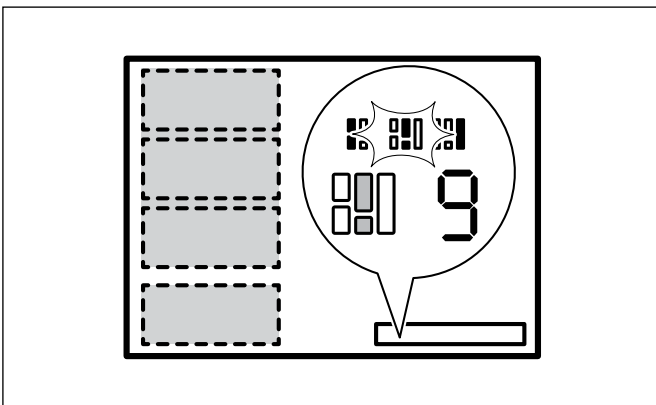


Incorrect cookware position:



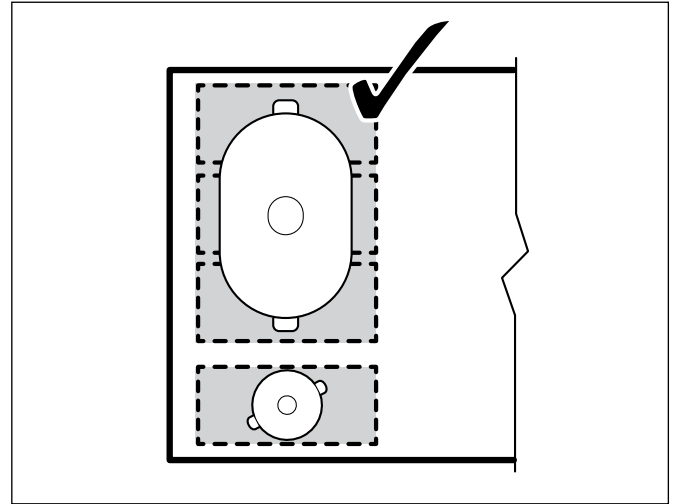
FlexiBridge big bridge mode

To activate the mode press until you see the correct mode indicator. This mode connects three rear sections into one cooking zone. The one front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each zone separately. Use two left side control bars.

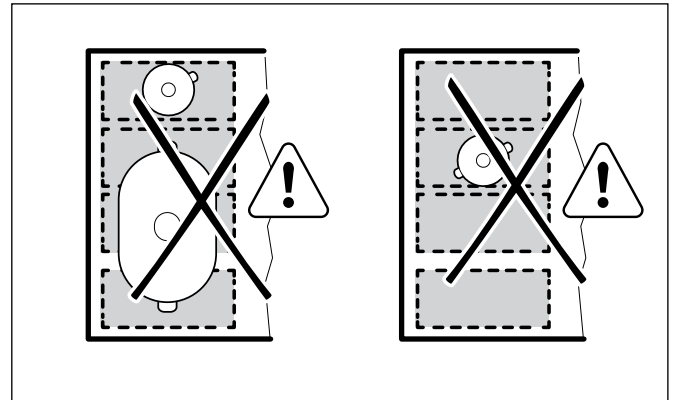


Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the display shows and after 2 minutes the zone switches off.

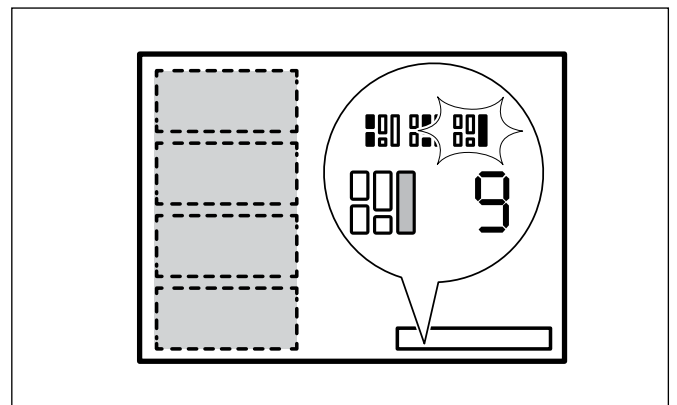


Incorrect cookware position:




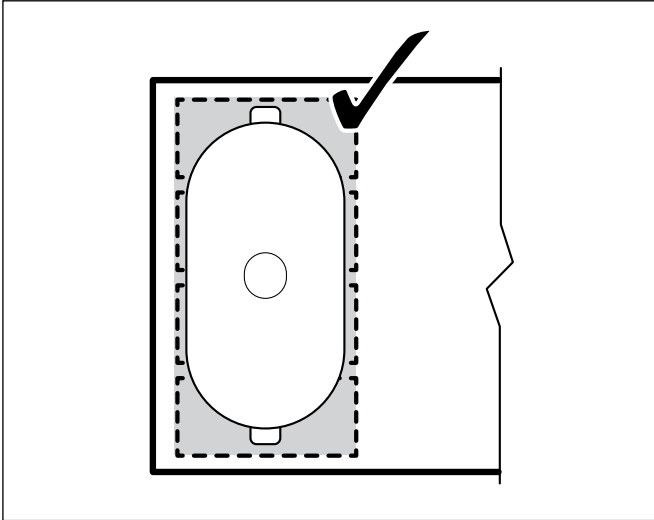
FlexiBridge max bridge mode

To activate the mode press until you see the correct mode indicator. This mode connects all sections into one cooking zone. To set the heat setting use one of the left side control bars.

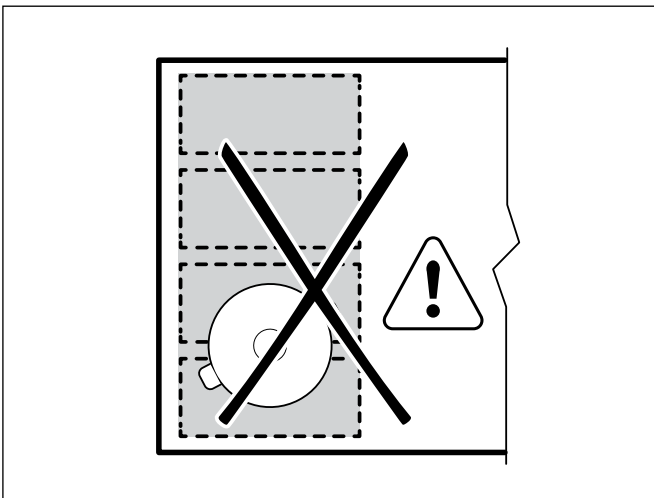


Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the display shows  and after 2 minutes the zone switches off.



Incorrect cookware position:



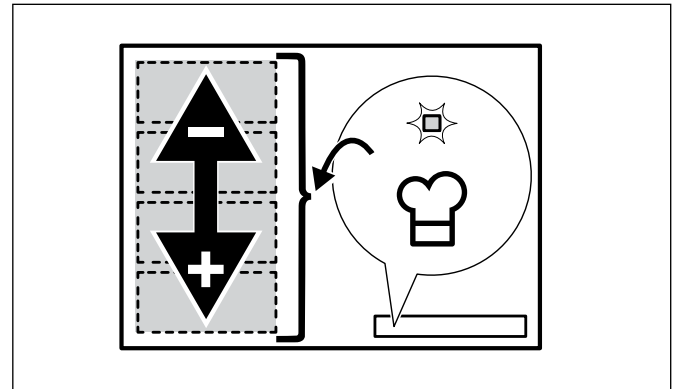
Powerslide Function

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.




The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob senses the position of the cookware and sets the heat setting corresponding with the position. You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. You can decrease the heat setting by moving the cookware in the middle or to the rear position.

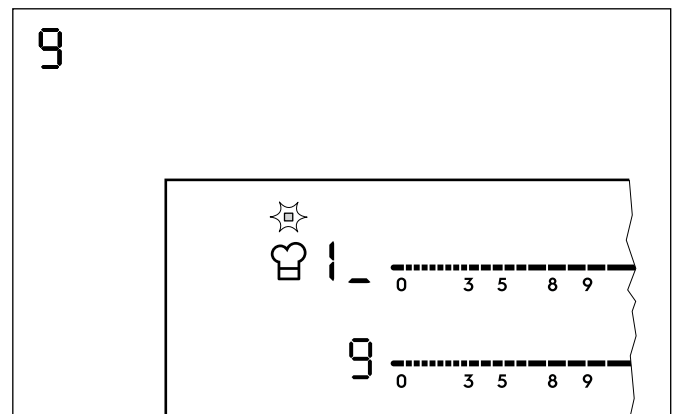
IMPORTANT!

Use only one pot when you operate the function.



General information

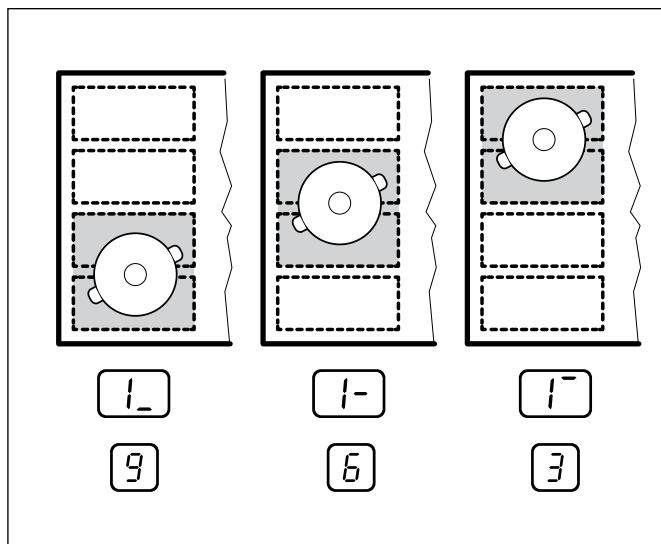
- 160 mm is the minimum bottom diameter of the cookware for this function.
- Heat setting display for the left rear control bar shows the position of the cookware on the induction cooking area. Front , middle , rear .



- Heat setting display for the left front control bar shows the heat setting. **To change the heat setting use left front control bar.**

OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

- When you activate the function for the first time you will get heat setting **9** for the front position, **6** for the middle position and **3** for the rear position.



You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your heat settings next time you activate the function.

Activating the function

To activate the function place the cookware in the correct position on the cooking area. Touch . The indicator above the symbol comes on. If you do not place the cookware on the cooking area **F** comes on and after 2 minutes the flexible induction cooking area is set to **0**.

Deactivating the function

To deactivate the function touch or set the heat setting to **0**. The indicator above the symbol goes off.

SenseFry function Only for applies to EHI635BE & EHI977BE

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.

To activate the function:

- Put an empty pan on the left front cooking zone. Do not use a lid while using the function.
- Press . The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to **1**.
- 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.
- Wait until the pan reaches the temperature you set. A signal sounds. All indicators above the symbol are on.
- Put the food and some fat on the pan.

To deactivate the function:

Touch **0** of the left front cooking zone or touch .

IMPORTANT

You can set the function for the left front cooking zone of the hob. Only for EHI635BE.





You can set the function for the left rear cooking zone of the hob only for EHI977BE

CAUTION!

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

HELPFUL HINTS AND TIPS

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch .

IMPORTANT!

To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 - H6.

IMPORTANT!

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

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.

Cookware is correct for an induction hob if:

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.

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

IMPORTANT!

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

Use of the cooking zones

IMPORTANT!

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

HELPFUL HINTS AND TIPS (CONTINUED)

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.



IMPORTANT!

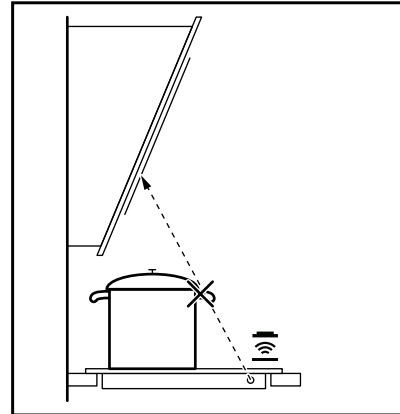
THE COOKING ZONE EFFICIENCY

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.

Hints and Tips for Hob²Hood function

When you operate the hob with Hob²Hood function:


- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle). (Hood in the picture is only an example).



IMPORTANT!

It may happen that other remote controlled appliances may block the signal. To avoid it do not operate the remote of the appliance and the hob at the same time.

Rangehoods with the Hob²Hood function

To find the full range of rangehoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux rangehoods that work with this function must have the symbol .

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.

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

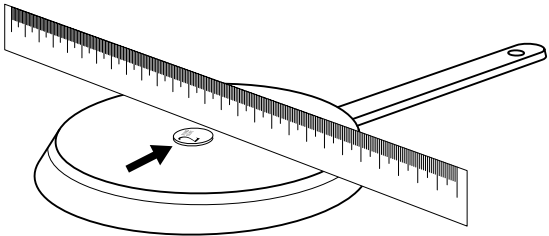
i IMPORTANT!

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.

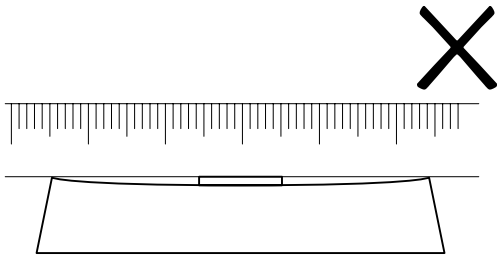
Correct pans for Fry Assist function

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!

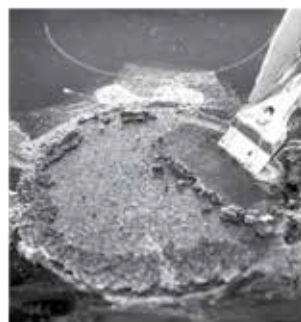
Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

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".
Hob ² Hood function does not work	Object interrupting signal between hob and the hood, or object covering the control panel.	Move items obstructing signal or covering control panel

Problem	Possible cause	Remedy
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".
☐ 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>
☐ and number comes on	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If ☐ comes on again, speak to the customer service centre.
☐ comes on	There is an error in the appliance, because either the cookware boils dry or you've used incorrect cookware. Overheating protection for cooking zone operates. The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

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

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

INSTALLATION



WARNING!

Refer to "Safety information" 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 _____

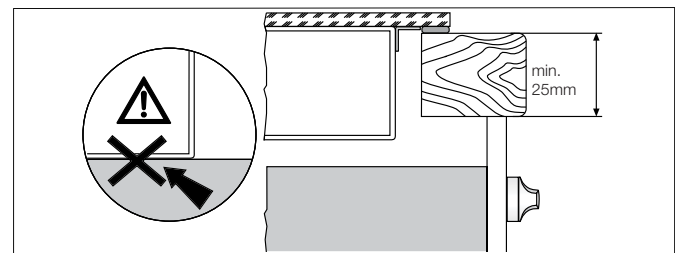
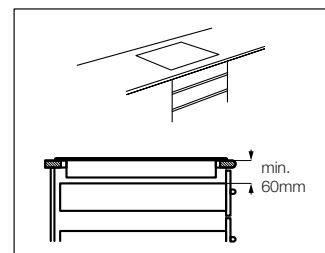
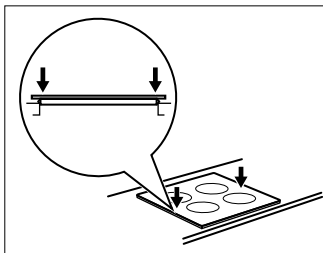
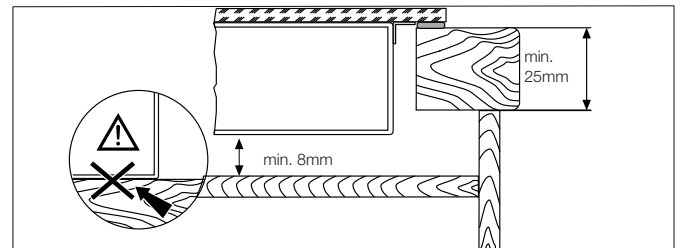
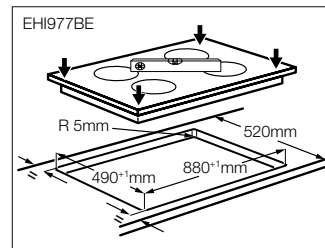
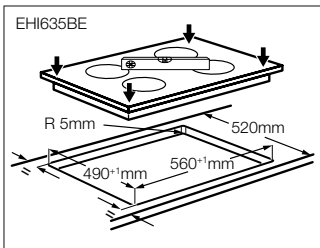
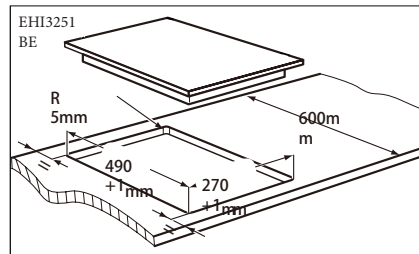
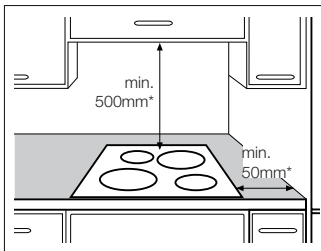
Serial number _____

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

- Use the correct mains cable of type HO5BB-F Tmax 90°C (or higher) 3 x 1.5mm² with an all-pole 16A breaker for EHI3251BE, 3 x 4mm² with an all-pole 32A breaker for EHI635BE, EHI977BE.
- The earth cord (green/yellow cable) must be 2cm longer than phase and neutral cable (blue and brown cables).



* Note: 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
Cycles (Hz)	50-60

EHI635BE Induction 7.4kW

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
Right front	1800 W	2800 W	5	145-245
	3500 W	5200 W	5	245-280
Left rear	2300 W	3200 W	10	125-210
Left front	2300 W	3200 W	10	125-210

EHI977BE Induction 7.4kW

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
Middle front	1800 W	2800 W	5	145-245
	3500 W	5200 W	5	245-280
Right front	1400 W	2500 W	4	125-145
Right rear	1800 W	2800 W	10	145-180
Flexible induction cooking area	2300 W	3400 W	10	Minimum 100


EHI3251BE Induction 3.7kW


Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
front	1800 W	2800 W	10	145-180
rear	1800 W	2800 W	10	145-180

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



ENVIRONMENT

Recycle the materials with the symbol .

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

NOTES

NOTES

NOTES

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:

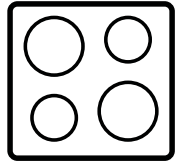
- o The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- o The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer instructions.
- o The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken 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>



สบายใจไร้กังวล

ลงทะเบียนเครื่องของคุณวันนี้

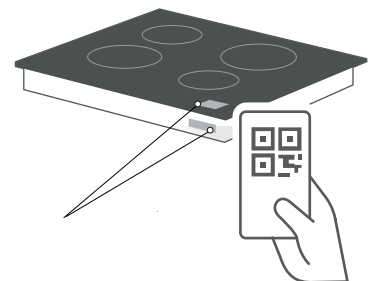
รับข้อมูลการอัปเดตเกี่ยวกับบริการเพื่อชีวิตที่ดีขึ้น
ประกาศด้านความปลอดภัย และเลือกซื้ออุปกรณ์เสริม

1. เปิดแอปกล้องในสมาร์ตโฟนของคุณ แล้ว
เล็งไปที่รหัส QR เพื่อ
สแกน

รหัส QR การลงทะเบียน
ผลิตภัณฑ์อยู่ที่พื้นผิว
ด้านบนหรือด้านล่างของ
เครื่อง

2. แตะการแจ้งเตือนหรือ
ลิงก์เพื่อเปิดแบบฟอร์ม
ลงทะเบียน

3. กรอกรายละเอียดของคุณแล้วเพลิดเพลินไป
กับความสบายใจไร้กังวล



สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย	34	การติดตั้ง	58
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	36	ข้อมูลทางเทคนิค	59
คำแนะนำการใช้งาน	38	หมายเหตุ	60
คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์	50	การรับประกันของ Electrolux	63
การดูแลและทำความสะอาด	55	ศูนย์ดูแลลูกค้า	64
การแก้ไขปัญหา	56		



อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ก่อนการติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่ให้มาอย่างละเอียด ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายและการใช้งานเครื่องที่ไม่ถูกต้องทำให้เกิดการบาดเจ็บและความเสียหาย เก็บคำแนะนำไว้กับเครื่องเสมอเพื่อการอ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยของเด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยง

 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ ได้รับความเจ็บ หรือทุพพลภาพถาวร

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

การติดตั้ง

 คำเตือน! ต้องติดตั้งเครื่องนี้โดยบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น

- แกะบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- ห้ามติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มาพร้อมกับเครื่อง
- รักษาระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเครื่องกับอุปกรณ์อื่น ๆ

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


การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- ก่อนเดินสายไฟทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วต่อหลักของเครื่องไม่มีกระแสไฟ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง ปลั๊กและเต้าเสียบที่หลวมและไม่ถูกต้องอาจทำให้ขั้วต่อร้อนเกินไป

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้าช็อตแล้ว
- อย่าปล่อยให้แหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับเครื่องหรือเครื่องครัวที่ร้อน เมื่อคุณเชื่อมต่อเครื่องกับเต้าเสียบที่อยู่ใกล้
- อย่าปล่อยให้สายจ่ายไฟพันกัน
- ใช้ตัวยึดจัดระเบียบบนสายไฟ
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกต้อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อปลั๊กหลักและสายไฟหลัก ติดต่อฝ่ายบริการหรือช่างไฟฟ้าเพื่อเปลี่ยนสายไฟหลักที่เสียหาย
- การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องมีอุปกรณ์แยกซึ่งช่วยตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหลักทุกขั้ว อุปกรณ์แยกต้องมีความกว้างของช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ใช้อุปกรณ์แยกที่ถูกต้องเท่านั้น: สะพานไฟหรือคัทเอาต์ ฟิวส์ (ฟิวส์ชนิดไขสกรูจะต้องมีการถอดออกจากที่ยึด) ตัวตัดกระแสลงดิน และตัวนำไฟฟ้า

ใช้

 คำเตือน! ความเสี่ยงในการบาดเจ็บ แผลไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต

- เครื่องนี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือน
- ห้ามเปลี่ยนแปลงข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ห้ามใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกส่วนเพื่อใช้งานเครื่อง
- อย่าปล่อยให้เครื่องทิ้งไว้ขณะที่ยังทำงานอยู่
- ห้ามใช้งานเครื่องขณะมือเปียก หรือเมื่อเครื่องสัมผัสกับน้ำ
- ห้ามวางช้อนส้อมหรือผ้าหม้อในโซนปรุงอาหาร อุปกรณ์เหล่านั้นอาจร้อนได้
- ตั้งค่าโซนปรุงอาหารเป็น "ปิด" ทุกครั้งหลังใช้งาน เซนเซอร์ตรวจจับการวางหม้อหรือกระทะบนเตาอาจทำงานไม่ถูกต้องเสมอไป จึงควรตรวจสอบด้วยตนเองอีกครั้ง
- ห้ามใช้เครื่องเป็นที่เตรียมหรือวางอาหาร
- หากพื้นผิวแตกให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อตสำหรับพื้นผิวเตาของแก้วเซรามิกหรือวัสดุที่คล้ายกันซึ่งป้องกันชั้นส่วนที่มีชีวิต
- กระบวนการทำอาหารจะต้องได้รับการดูแล กระบวนการทำอาหารระยะสั้นจะต้องได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- การปรุงอาหารโดยไม่ต้องใส่ข้อมูลบนเตาที่มีไขมันหรือน้ำมันอาจเป็นอันตรายและอาจส่งผลให้เกิดไฟไหม้ได้

- 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

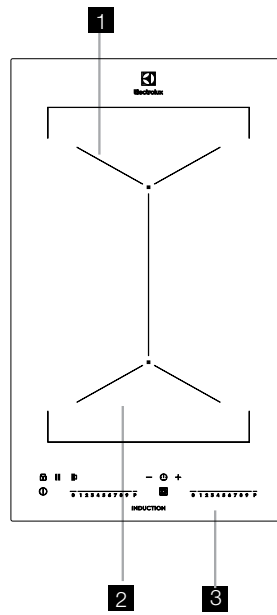


คำเตือน! ความเสี่ยงต่อความเสียหายของเครื่อง

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

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

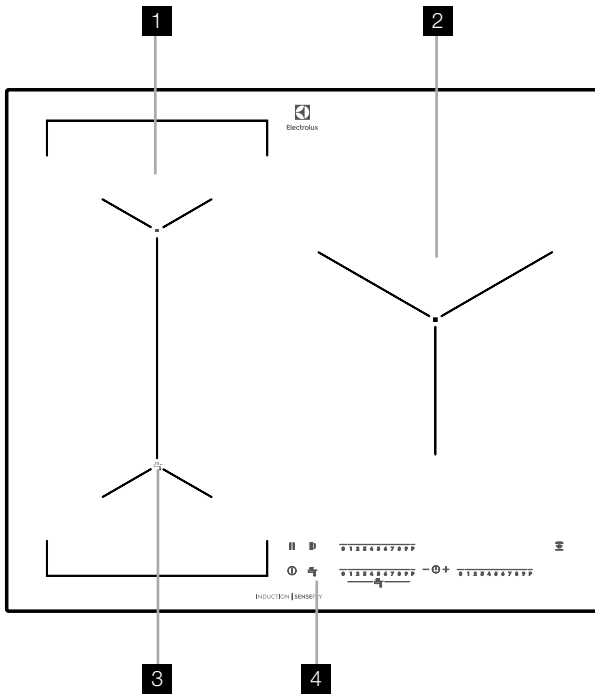
EHI3251BE



- 1 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนำ
- 2 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนำ
- 3 แผงควบคุม

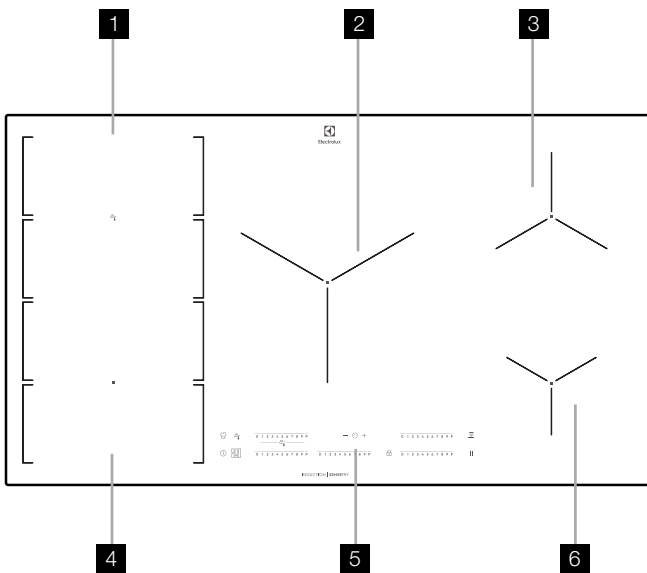
รายละเอียดผลิตภัณฑ์

EHI635BE



- 1 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 2 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 3 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 4 แผงควบคุม
- 5 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา

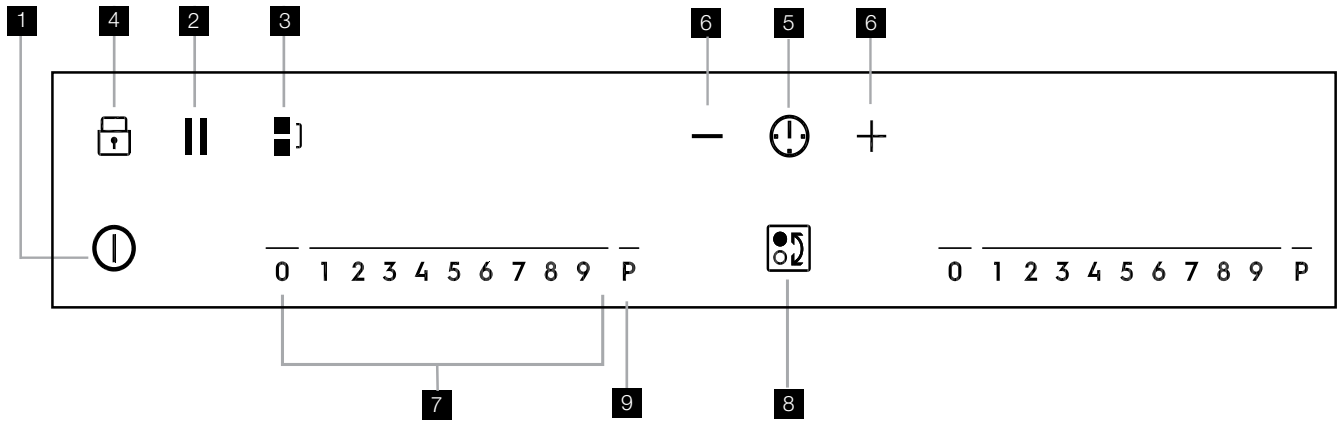
EHI977BE



- 1 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 2 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 3 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 4 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา
- 5 แผงควบคุม
- 6 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวนา

ผังแผงควบคุม

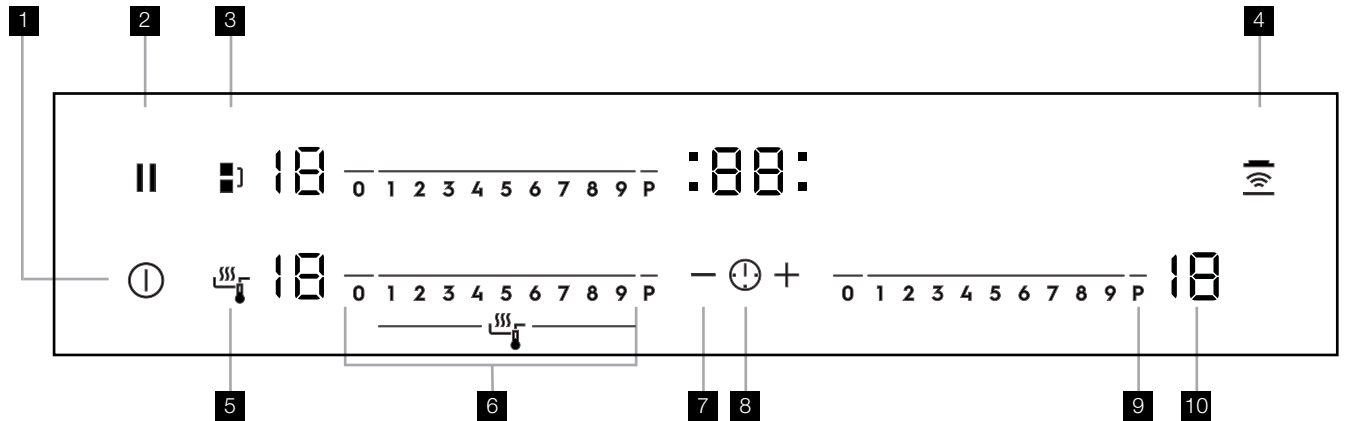
EHI3251BE



	ฟิลต์เซนเซอร์	ฟังก์ชัน
1	⏻	เพื่อเปิดและปิดใช้งานเครื่อง
2		เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม ตั้งค่าไซนการทำงานทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอุ่นต่อเนื่อง
3	▶	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันบริดจ์
4	🔒	เพื่อเปิดและปิดใช้งานล็อกป้องกันเด็ก
5	⏸	เพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
6	+ / -	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
7	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน
8	🕒	เพื่อตั้งค่าไซนทำความร้อน
9	P	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันพลังงาน

ผังแผงควบคุม

EHI635BE

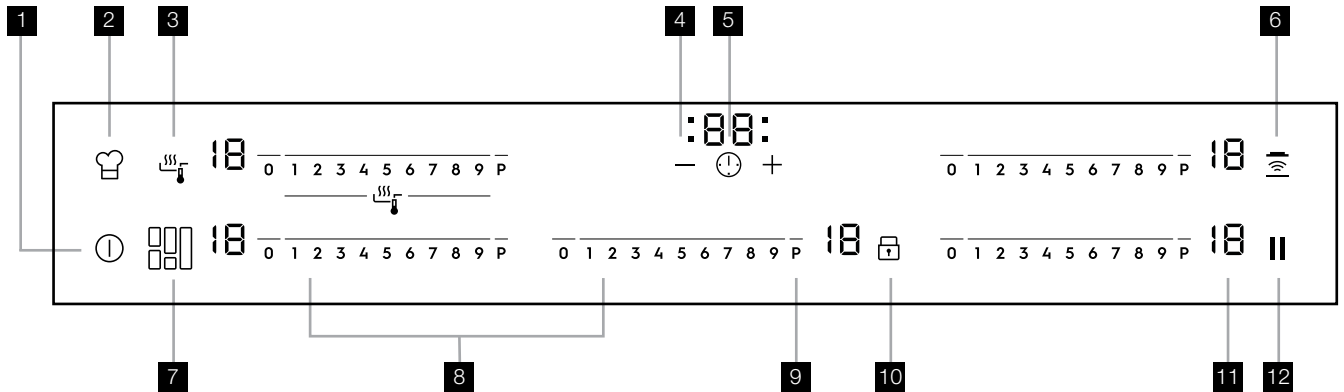


	ฟิลด์เซนเซอร์	ฟังก์ชัน
1	ⓘ	เพื่อเปิดและปิดใช้งานเครื่อง
2		เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม ตั้งค่าโซนการทำงานทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอุ่นต่อเนื่อง
3	⏸	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันบริดจ์
4	📶	เพื่อเปิดและปิดใช้งานโหมดแมนนวลของฟังก์ชัน Hob²Hood
5	🌀	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Sensefry
6	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน
7	+ / -	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
8	⌚	เพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
9	P	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันพลังงาน
10	จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน	เพื่อแสดงการตั้งค่าความร้อน

คำอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ผังแผงควบคุม

EHI977BE



	ฟิลด์เซนเซอร์	ฟังก์ชัน
1	ⓘ	เพื่อเปิดและปิดใช้งานเครื่อง
2	☺	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Powerslide
3	☼	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Sensefry
4	+ / -	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
5	⌚	เพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
6	☼	เพื่อเปิดและปิดใช้งานโหมดแมนนวลของฟังก์ชัน Hob²Hood
7	☼	เพื่อสลับไปมาระหว่างฟังก์ชันในโหมดต่าง ๆ
8	แม่กุญแจ	เพื่อตั้งค่าความร้อน
9	P	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันพลังงาน
10	แม่กุญแจ	เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม
11	จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน	เพื่อแสดงการตั้งค่าความร้อน
12	ⓘ	ตั้งค่าโซนการทำงานทั้งหมดเป็นการตั้งค่าอัตโนมัติ

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 โซนปรุงอาหารแบบเหนียวทำให้เกิดความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ก้นเครื่องครัว แก้วเซรามิกร้อนจากความร้อนของเครื่องครัว

คำแนะนำการใช้งาน

เปิดและปิด

และ ① เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดใช้งานเครื่อง

ปิดสวิตช์อัตโนมัติ

ฟังก์ชันจะปิดใช้งานเครื่องอัตโนมัติหาก:

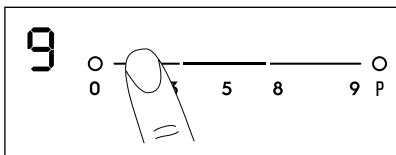
- โชนปรุงอาหารทั้งหมดถูกปิดใช้งาน ()
- คุณไม่ได้ตั้งค่าความร้อนหลังจากที่คุณเปิดใช้งานเครื่อง
- คุณทำของหกหรือวางของบางอย่างบนแผงควบคุมเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที (กระดาษ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง และเครื่องจะปิดใช้งานนำของดังกล่าวออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เครื่องร้อนเกินไป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

เวลาปิดสวิตช์อัตโนมัติ

การตั้งค่าความร้อน	<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

และแถบควบคุมที่การตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือขวา หากจำเป็น ห้ามปล่อยก่อนที่คุณจะตั้งค่าความร้อนที่ถูกต้อง จอแสดงผลแสดงการตั้งค่าความร้อน



ฟังก์ชันบริดจ์

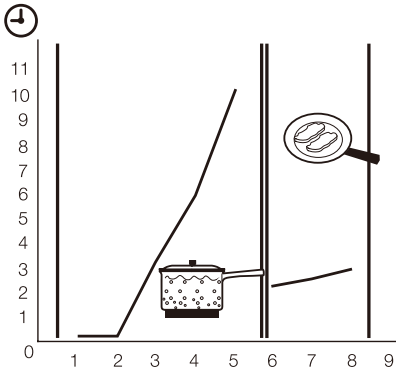
i สำคัญ!

ใช้ฟังก์ชันบริดจ์กับอุปกรณ์เสริม Infinite Plancha¹⁾

ฟังก์ชันบริดจ์ใช้เชื่อมต่อโชนปรุงอาหารด้านซ้ายสองโชนด้วยอุปกรณ์เสริมและทำงานรวมกันเป็นโชนเดี่ยว ชั้นแรก ให้ตั้งค่าความร้อนสำหรับโชนปรุงอาหารโชนใดโชนหนึ่ง

หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันบริดจ์ ให้แตะ หากต้องการตั้งค่าหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน ให้แตะเซนเซอร์ควบคุมตัวใดตัวหนึ่ง หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันบริดจ์ ให้แตะ จากนั้น โชนปรุงอาหารจะทำงานแยกกัน

การเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ



คุณสามารถตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นในเวลาที่คุณสั่งได้ หากเปิดใช้งานฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนสูงสุดเป็นระยะเวลาหนึ่ง (ดังภาพ) แล้วจึงลดลงเป็นการตั้งค่าความร้อนที่จำเป็น หากต้องการเริ่มฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติสำหรับโซนปรุงอาหาร:

1. และ P (จะปรากฏในจอแสดงผล)
2. และการตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นทันที หลังจาก 3 วินาที จะปรากฏในจอแสดงผล หากต้องการหยุดใช้งานฟังก์ชัน ให้เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน

การเปิดและปิดสวิทช์ฟังก์ชันพลังงาน

ฟังก์ชันพลังงานช่วยให้สามารถเพิ่มกำลังไฟในโซนปรุงอาหารแบบเหนียวต่าง ๆ ได้ ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้งานได้นานที่สุดเป็นเวลา 5 นาที หลังจากนั้น โซนปรุงอาหารแบบเหนียวน่าจะเปลี่ยนกลับไปเป็นการตั้งค่าความร้อน โดยอัตโนมัติ หากต้องการเปิดสวิทช์ ให้แตะ P จะปรากฏขึ้น หากต้องการปิดสวิทช์ ให้แตะการตั้งค่าความร้อนในช่วง และ

ตัวจับเวลาถอยหลัง(EHI635BE EHI977BE)

ใช้ตัวจับเวลาถอยหลังเพื่อกำหนดระยะเวลาที่โซนปรุงอาหารจะทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง **คุณจะต้องเลือกโซนปรุงอาหารก่อน** จึงจะตั้งตัวจับเวลาถอยหลังได้ แต่สามารถตั้งค่าความร้อนก่อนหรือหลังตั้งตัวจับเวลาก็ได้

- หากต้องการตั้งค่าโซนปรุงอาหาร: และ อีกครั้งจนกว่าไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารที่ต้องการจะปรากฏขึ้น
- การเริ่มตัวจับเวลาถอยหลัง: และ + ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารกะพริบช้าลง เวลาจะนับถอยหลัง
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะกะพริบเร็วขึ้น จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลือ
- การเปลี่ยนตัวจับเวลาถอยหลัง: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี และ + หรือ —
- การหยุดตัวจับเวลา: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี และ — เวลาที่เหลือจะนับถอยหลัง จนถึง 00 ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะดับลง คุณยังสามารถปิดสวิทช์โดยแตะ + และ — พร้อมกัน
- เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ 00 จะกะพริบ โซนปรุงอาหารจะปิดลง
- การปิดเสียง: และ

ตัวจับเวลาถอยหลัง(EHI3251BE)

ใช้ตัวจับเวลาถอยหลังเพื่อกำหนดระยะเวลาที่โซนปรุงอาหารจะทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง **คุณจะต้องเลือกโซนปรุงอาหารก่อน** จึงจะตั้งตัวจับเวลาถอยหลังได้ แต่สามารถตั้งค่าความร้อนก่อนหรือหลังตั้งตัวจับเวลาก็ได้

- หากต้องการตั้งค่าโซนปรุงอาหาร: และ อีกครั้งจนกว่าไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารที่ต้องการจะปรากฏขึ้น
- การเริ่มตัวจับเวลาถอยหลัง: และ + ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารกะพริบช้าลง เวลาจะนับถอยหลัง
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะกะพริบเร็วขึ้น จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลือ
- การเปลี่ยนตัวจับเวลาถอยหลัง: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี และ + หรือ —
- การหยุดตัวจับเวลา: เลือกโซนปรุงอาหารที่มี และ — เวลาที่เหลือจะนับถอยหลัง จนถึง 00 ไฟแสดงสถานะโซนปรุงอาหารจะดับลง คุณยังสามารถปิดสวิทช์โดยแตะ + และ — พร้อมกัน
- เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ 00 จะกะพริบ โซนปรุงอาหารจะปิดลง
- การปิดเสียง: และ

ตัวตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถใช้ตัวจับเวลาเป็นตัวตั้งเวลาเตือนในขณะที่โซนปรุงอาหารไม่ทำงาน และ และ + หรือ — ของตัวจับเวลาเพื่อเลือกเวลา เมื่อเวลาผ่านไป เสียงจะดังขึ้นและ 00 จะกะพริบ

- การปิดเสียง: และ

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

ฉนวนต่อเนื่อง

ฟังก์ชัน II จะตั้งค่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดที่ทำงานเป็นการตั้งค่าความร้อนต่ำสุด (II) เมื่อ II ทำงาน คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าความร้อนได้

II ไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

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

การล็อกเท่านั้นมีในรุ่น EHI3251BE และ EHI977BE

เมื่อโซนปรุงอาหารทำงาน คุณสามารถล็อกแผงควบคุมได้แต่ไม่ใช่ (I) ซึ่งช่วยป้องกันการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ ขั้นแรก ให้ตั้งค่าความร้อน หากต้องการเริ่มใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะ (I) สัญลักษณ์ (L) จะปรากฏเป็นเวลา 4 วินาที ตัวจับเวลาจะสว่างต่อเนื่อง หากต้องการหยุดการทำงานของฟังก์ชันนี้ ให้แตะ (I) การตั้งค่าความร้อนที่คุณตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น เมื่อคุณหยุดการทำงานของฟังก์ชันนี้ก็จะหยุดทำงานด้วย

อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ป้องกันการทำงานของเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ การเริ่มใช้งานอุปกรณ์ป้องกันเด็ก:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด (I) ห้ามตั้งค่าความร้อน
- แตะ II (สำหรับ EHI635BE เท่านั้น) หรือ (I) (สำหรับ EHI3251BE และ EHI977BE) เป็นเวลา 4 วินาที สัญลักษณ์ (L) จะปรากฏขึ้น
- หยุดการทำงานของเตาโดยกด (I)

การปิดสวิตช์อุปกรณ์ป้องกันเด็ก:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด (I) ห้ามตั้งค่าความร้อน แตะ II (สำหรับ EHI635BE เท่านั้น) หรือ (I) (สำหรับ EHI3251BE และ EHI977BE) เป็นเวลา 4 วินาที สัญลักษณ์ (O) จะปรากฏขึ้น
- หยุดการทำงานของเตาโดยกด (I)

การยกเลิกอุปกรณ์ป้องกันเด็กสำหรับการปรุงอาหารครั้งเดียว:

- เริ่มใช้งานเตาโดยกด (I) สัญลักษณ์ (L) จะปรากฏขึ้น
- แตะ II (สำหรับ EHI635BE เท่านั้น) หรือ (I) (สำหรับ EHI3251BE และ EHI977BE) เป็นเวลา 4 วินาที ตั้งค่าความร้อนในเวลาอย่างน้อย 10 วินาที คุณสามารถใช้งานเตาได้
- เมื่อคุณหยุดการทำงานของเตาโดยกด (O) อุปกรณ์ป้องกันเด็กจะทำงานอีกครั้ง

Hob²Hood ใช้ได้กับ EHI635BE และ EHI977BE เท่านั้น

นี่คือฟังก์ชันอัตโนมัติขั้นสูงที่เชื่อมต่อเตากับเครื่องดูดควันแบบพิเศษ ทั้งเตาและเครื่องดูดควันจะมีตัวรับส่งสัญญาณอินฟราเรด ความเร็วของพัดลมจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติตามการตั้งค่าโหมดและอุณหภูมิของเครื่องครัวที่ร้อนที่สุดบนเตา คุณยังสามารถใช้งานพัดลมจากเตาด้วยตนเองได้อีกด้วย

i สำคัญ!

สำหรับเครื่องดูดควันส่วนใหญ่ ระบบการควบคุมจากระยะไกลจะถูกปิดใช้งานไว้ในตอนแรก ให้เปิดใช้งานก่อนที่คุณจะใช้ฟังก์ชันนี้ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาดูคู่มือการใช้งานเครื่องดูดควัน

การใช้งานฟังก์ชันโดยอัตโนมัติ

โหมดอัตโนมัติเริ่มต้นจากโรงงาน คือ H5 คุณสามารถเปลี่ยนโหมดอัตโนมัติได้โดยปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง เมื่อคุณเปิดใช้งานเตา เครื่องดูดควันจะปรับความเร็วพัดลมโดยอัตโนมัติ โปรดทราบว่าตารางด้านล่างนี้เป็นเพียงแนวทาง ความเร็วพัดลมจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่วัดได้บนโซนปรุงอาหารของเตา ซึ่งอาจได้รับผลกระทบจากการตั้งค่าความร้อนที่เลือก รวมถึงขนาด และปริมาณอาหารที่คุณกำลังปรุง

โหมดอัตโนมัติ

	ไฟอัตโนมัติ	การต้ม	การทอด
โหมด H0	ปิด	ปิด	ปิด
โหมด H1	เปิด	ปิด	ปิด
โหมด H2	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H3	เปิด	ปิด	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H4	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H5	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 2
โหมด H6	เปิด	ความเร็วพัดลม 2	ความเร็วพัดลม 3

1. เตาจะตรวจจับกระบวนการต้ม และเปิดใช้งานความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติ
2. เตาจะตรวจจับกระบวนการทอด และเปิดใช้งานความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติ
3. โหมดนี้จะเปิดใช้งานพัดลมและไฟ โดยไม่ขึ้นกับอุณหภูมิ

การเปลี่ยนโหมดอัตโนมัติ

1. ปิดใช้งานเครื่อง
2. แตะ (I) เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลจะสว่างขึ้นและดับลง
3. แตะ (I) เป็นเวลา 3 วินาที
4. แตะ (I) สองสามครั้งจนกว่า (H) จะปรากฏขึ้น
5. แตะ + ของตัวจับเวลาเพื่อเลือกโหมดอัตโนมัติ

i สำคัญ!

หากต้องการใช้งานเครื่องดูดควันโดยตรงบนแผงเครื่องดูดควัน ให้ปิดใช้งานโหมดอัตโนมัติของฟังก์ชัน

เมื่อคุณปรุงอาหารเสร็จ และปิดใช้งานเตา พัดลมเครื่องดูดควันอาจยังคงทำงานเป็นระยะเวลาหนึ่ง หลังจากนั้น ระบบจะปิดใช้งานพัดลมโดยอัตโนมัติและป้องกันไม่ให้คุณเปิดพัดลมโดยไม่ได้ตั้งใจเป็นเวลา 30 วินาทีหลังจากนั้น

พื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวหน้าที่ปรับเปลี่ยนได้ มีใน EHI977BE เท่านั้น



คำเตือน!

ดูบทความปลอดภัย

ฟังก์ชัน FlexiBridge

พื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวหน้าที่ปรับเปลี่ยนได้ประกอบด้วยสี่ส่วน แต่ละส่วนสามารถรวมกันเป็นโซนปรุงอาหารสองโซนที่มีขนาดแตกต่างกัน หรือรวมเป็นพื้นที่ปรุงอาหารขนาดใหญ่โซนเดียวก็ได้ คุณสามารถเลือกรวมส่วนต่าง ๆ โดยเลือกโหมดที่เหมาะสมกับขนาดของเครื่องครัวที่คุณต้องการใช้ โดยมีทั้งหมดสามโหมดดังนี้: Standard (เปิดใช้งานโดยอัตโนมัติเมื่อคุณเปิดใช้งานเตา), Big Bridge และ Max Bridge

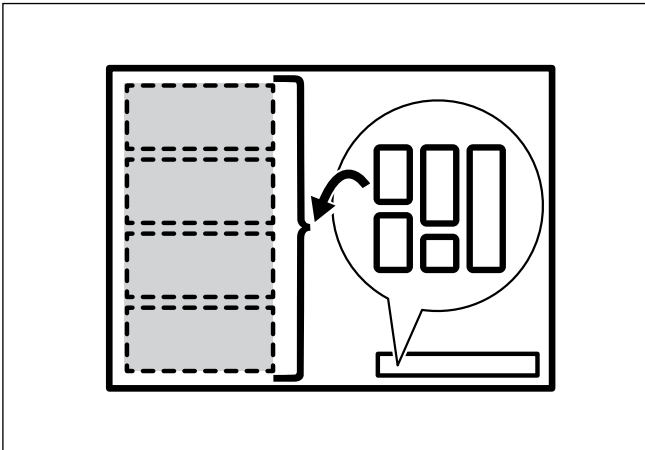


สำคัญ!

หากต้องการตั้งค่าความร้อน ให้ใช้แถบควบคุมด้านซ้ายสองแถบ

การสลับระหว่างโหมดต่าง ๆ

หากต้องการสลับระหว่างโหมดต่าง ๆ ให้ใช้ฟิลด์เซนเซอร์:



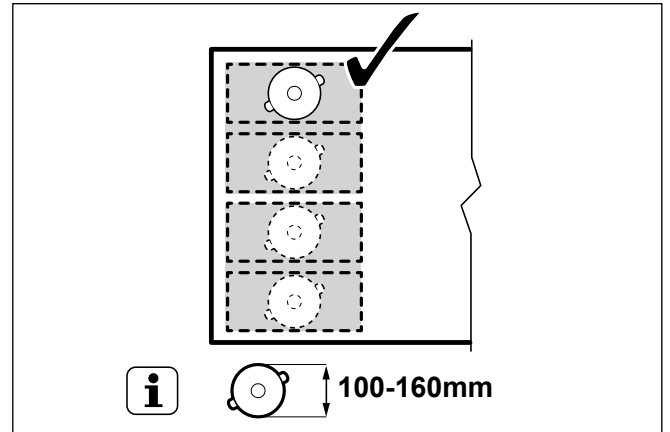
สำคัญ!

เมื่อคุณสลับระหว่างโหมดต่าง ๆ การตั้งค่าความร้อนจะถูกตั้งค่ากลับไปเป็น 0

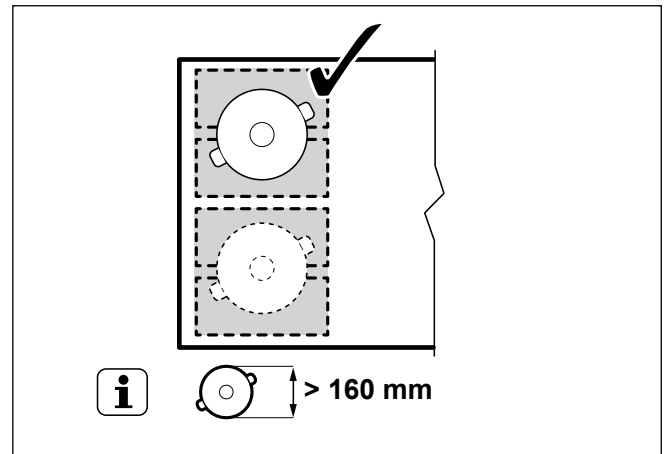
เส้นผ่านศูนย์กลางและตำแหน่งของเครื่องครัว

เลือกโหมดที่เหมาะสมกับขนาดและรูปทรงของเครื่องครัว เครื่องครัวควรครอบคลุมพื้นที่ที่เลือกให้มากที่สุด วางเครื่องครัวไว้ตรงกลางบริเวณที่เลือก!

วางเครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างเล็กกว่า 160 มม. ไว้ตรงกลางบนส่วนเดียว

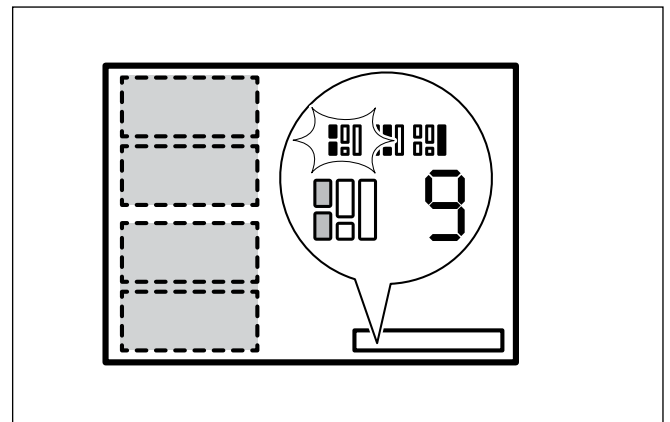


วางเครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใหญ่กว่า 160 มม. ไว้ตรงกลางระหว่างสองส่วน



โหมด FlexiBridge Standard

โหมดนี้จะทำงาน เมื่อคุณเปิดใช้งานเตา โดยเชื่อมต่อส่วนต่าง ๆ เป็นโซนปรุงอาหารสองโซนที่แยกจากกัน คุณสามารถตั้งค่าความร้อนสำหรับแต่ละโซนแยกจากกันได้ ใช้แถบควบคุมด้านซ้ายสองแถบ



คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

การจัดการพลังงาน

โซนปรุงอาหารทั้งหมดเชื่อมต่อกับหนึ่งเฟส ดูภาพประกอบ

- ฟังก์ชันนี้จะเปิดใช้งานเมื่อโหลดไฟฟ้าทั้งหมดของโซนปรุงอาหารเกินโหลดไฟฟ้าสูงสุดของเฟส
- ฟังก์ชันนี้จะแบ่งพลังงานระหว่างโซนปรุงอาหาร
- ฟังก์ชันนี้จะลดพลังงานของโซนปรุงอาหารอื่น ๆ
- จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนของโซนลดพลังงานจะสลับกันระหว่างการตั้งค่าความร้อนที่เลือกกับการตั้งค่าความร้อนที่ลดลง หลังจากผ่านไประยะหนึ่ง จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนของโซนลดพลังงานจะยังคงอยู่ที่การตั้งค่าความร้อนที่ลดลง

การจัดการพลังงานด้วยข้อจำกัดด้านพลังงาน

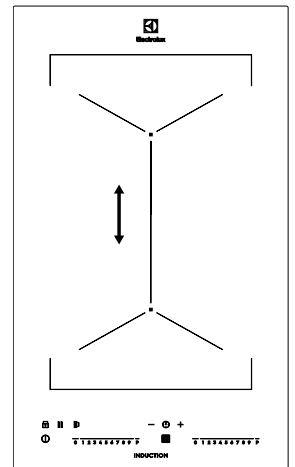
การจัดการพลังงานจะแบ่งพลังงานระหว่างโซนปรุงอาหารสองโซนเป็นคู่ (ดูภาพประกอบ)

ฟังก์ชันพลังงานจะเพิ่มพลังงานจนถึงระดับสูงสุดสำหรับโซนปรุงอาหารหนึ่งโซนเป็นคู่ พลังงานในโซนปรุงอาหารแรกจะลดลงโดยอัตโนมัติ จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนสำหรับโซนลดพลังงานจะเปลี่ยนระหว่างสองระดับสำหรับ EHI3251BE เท่านั้น

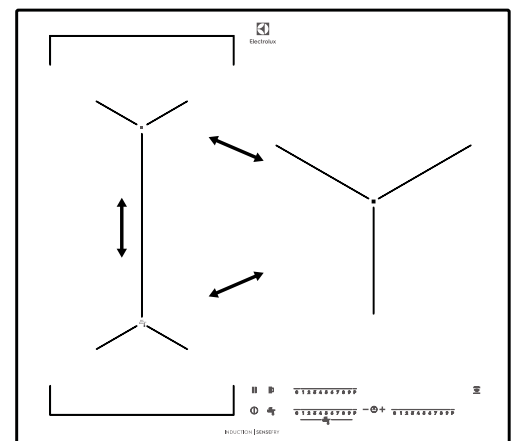
การจัดการพลังงานจะแบ่งพลังงานในโซนปรุงอาหารทั้งหมด (ดูภาพประกอบ) ฟังก์ชันพลังงานจะเพิ่มพลังงานจนถึงระดับสูงสุดสำหรับโซนปรุงอาหารหนึ่งโซน พลังงานในโซนปรุงอาหารโซนแรกที่ใช้ทำงานอยู่จะลดลงโดยอัตโนมัติ จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนสำหรับโซนลดพลังงานจะเปลี่ยนระหว่างสองระดับ

สำหรับ EHI635BE/EHI977BE เท่านั้น

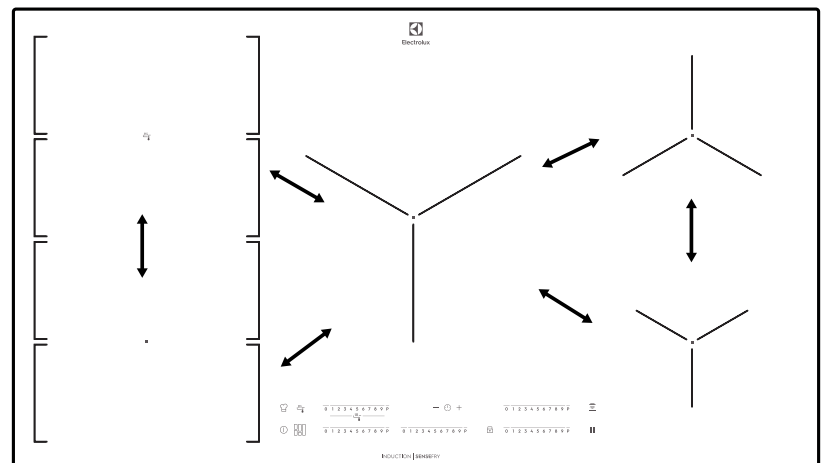
EHI3251BE



EHI635BE

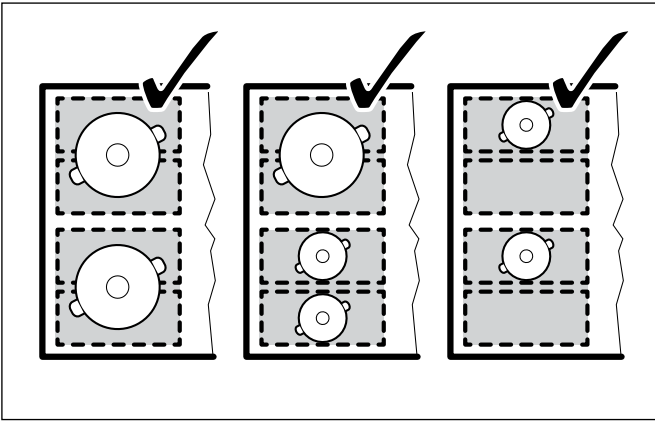


EHI977BE

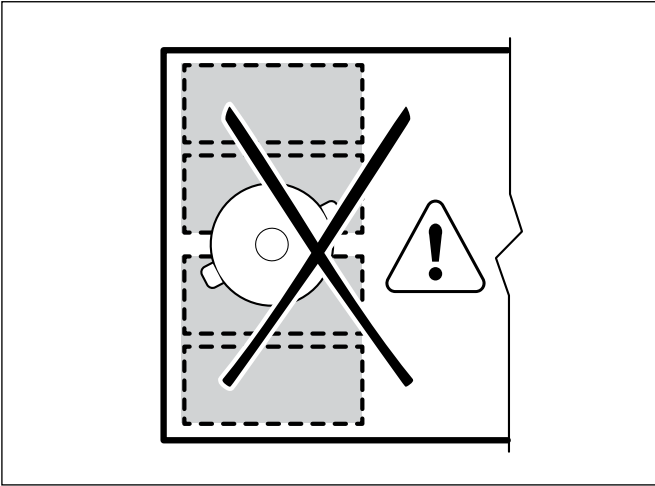


คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

ตำแหน่งเครื่องครัวที่ถูกต้อง:

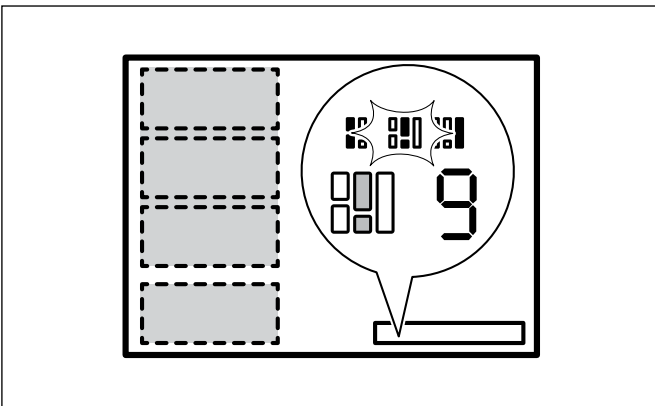


ตำแหน่งเครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง:



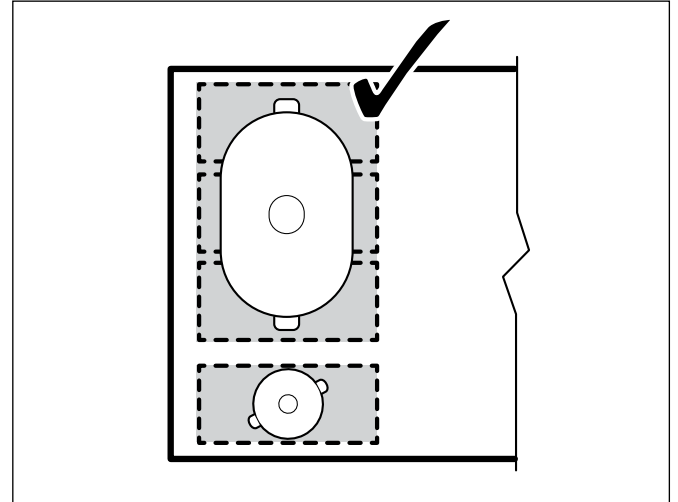
โหมด FlexiBridge Big Bridge

หากต้องการเปิดใช้งานโหมดนี้ ให้กด จนกว่าคุณ将会เห็นไฟแสดงสถานะของโหมดที่ต้องการ โหมดนี้เชื่อมต่อส่วนหลังสามส่วนเป็นโซนปรุงอาหารโซนเดียว ส่วนหน้าด้านหนึ่งส่วนไม่มีการเชื่อมต่อ และทำงานเป็นโซนปรุงอาหารแยกต่างหาก คุณสามารถตั้งค่าความร้อนสำหรับแต่ละโซนแยกจากกันได้ ใช้แถบควบคุมด้านซ้ายสองแถบ

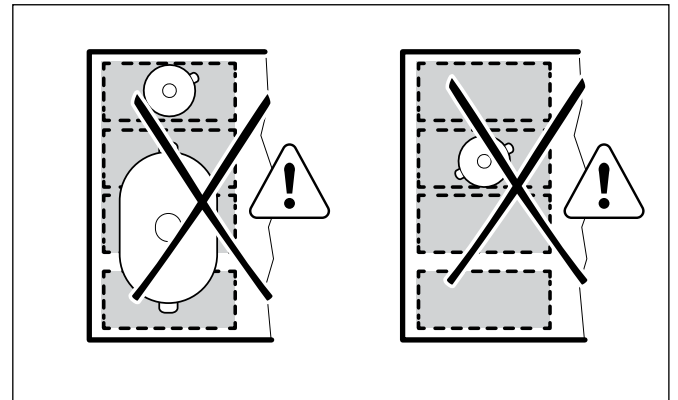


ตำแหน่งเครื่องครัวที่ถูกต้อง:

หากต้องการใช้โหมดนี้ คุณจำเป็นต้องวางเครื่องครัวบนส่วนที่เชื่อมต่อกันสี่ส่วน หากคุณใช้เครื่องครัวที่มีขนาดเล็กกว่าสามส่วน จอแสดงผลจะแสดง และหลังจาก 2 นาที โชนจะปิดสวิตซ์

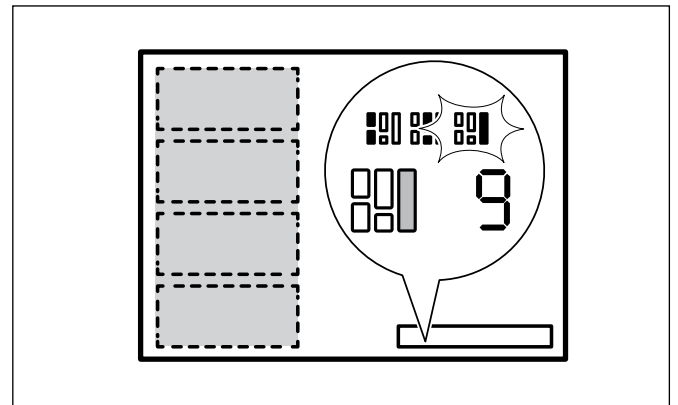


ตำแหน่งเครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง:



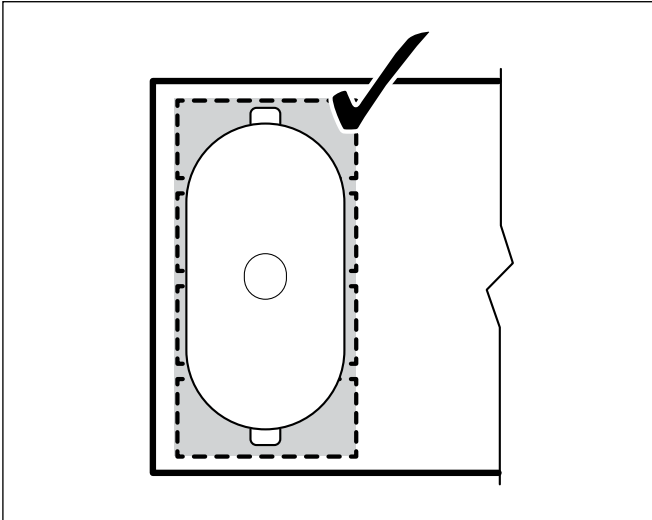
โหมด FlexiBridge Max Bridge

หากต้องการเปิดใช้งานโหมดนี้ ให้กด จนกว่าคุณ将会เห็นไฟแสดงสถานะของโหมดที่ต้องการ โหมดนี้เชื่อมต่อส่วนต่าง ๆ ทั้งหมดเป็นโซนปรุงอาหารโซนเดียว หากต้องการตั้งค่าความร้อน ให้ใช้แถบควบคุมด้านซ้ายแถบใดแถบหนึ่ง

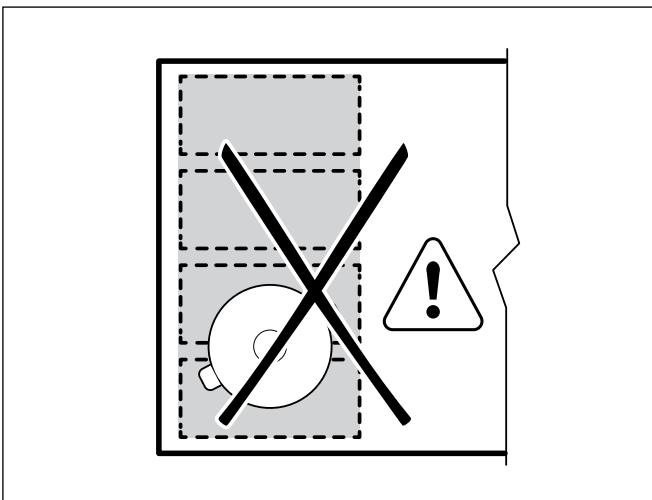


ตำแหน่งเครื่องครัวที่ถูกต้อง:

หากต้องการใช้โหมดนี้ คุณจำเป็นต้องวางเครื่องครัวบนส่วนที่เชื่อมต่อกันสามส่วน หากคุณใช้เครื่องครัวที่มีขนาดเล็กกว่าสองส่วน จอแสดงผลจะแสดง **F** และหลังจาก 2 นาที โจนจะปิดสวิตช์



ตำแหน่งเครื่องครัวที่ไม่ถูกต้อง:



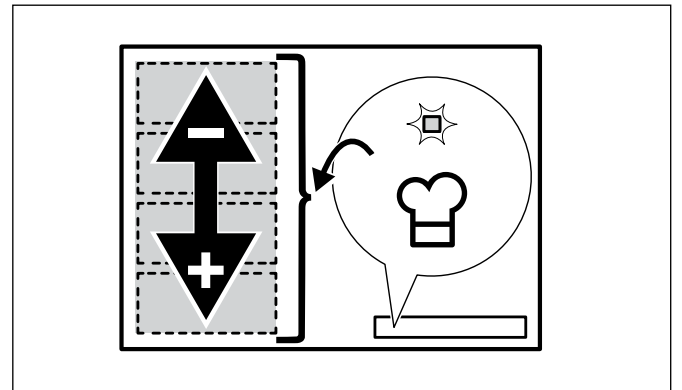
ฟังก์ชัน Powerslide

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณปรับอุณหภูมิได้ด้วยการย้ายเครื่องครัวไปยังตำแหน่งอื่นบนพื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวหน้า

ฟังก์ชันนี้จะแบ่งพื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวหน้าออกเป็นสามส่วนโดยมีการตั้งค่าความร้อนที่แตกต่างกัน เตาจะตรวจจับตำแหน่งของเครื่องครัว และตั้งค่าความร้อนที่สอดคล้องกับตำแหน่งนั้น คุณสามารถวางเครื่องครัวไว้ที่ตำแหน่งด้านหน้าตรงกลาง หรือด้านหลังก็ได้ หากคุณวางเครื่องครัวไว้ด้านหน้า คุณจะได้รับการตั้งค่าความร้อนสูงสุด คุณสามารถลดการตั้งค่าความร้อนได้โดยการย้ายเครื่องครัวไปไว้ที่ตำแหน่งตรงกลางหรือด้านหลัง

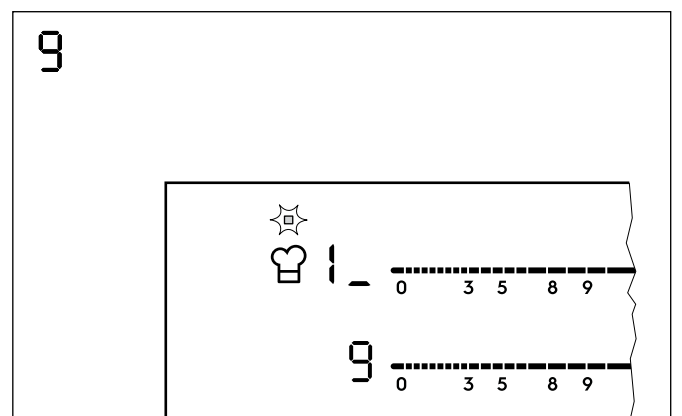
i สำคัญ!

ใช้หม้อใบเดียวเท่านั้น เมื่อคุณใช้งานฟังก์ชันนี้



ข้อมูลทั่วไป

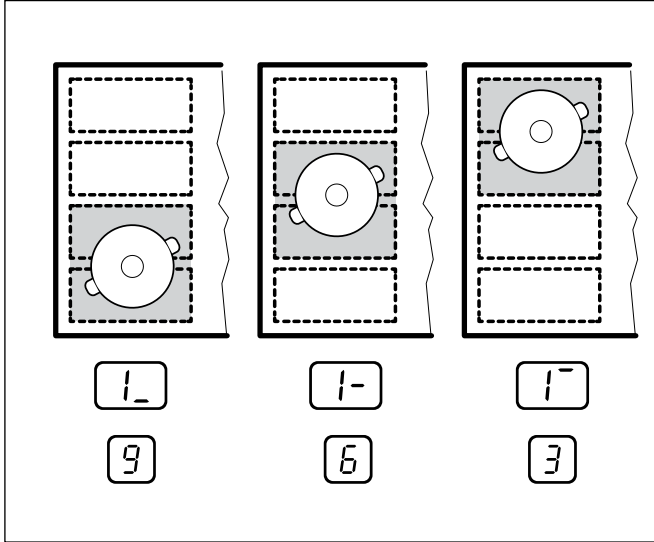
- 160 มม. คือเส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำด้านล่างเครื่องครัวสำหรับฟังก์ชันนี้
- จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนสำหรับแถบควบคุมด้านหน้าฝั่งซ้ายจะแสดงตำแหน่งของเครื่องครัวบนพื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวหน้า ด้านหน้า **1-** ตรงกลาง **1-** ด้านหลัง **1-**



- จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนสำหรับแถบควบคุมด้านหน้าฝั่งซ้ายจะแสดงการตั้งค่าความร้อน หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน ให้ใช้แถบควบคุมด้านหน้าฝั่งซ้าย

คำแนะนำการใช้งาน (ต่อ)

- เมื่อคุณเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้เป็นครั้งแรก คุณจะได้รับการตั้งค่าความร้อน **9** สำหรับตำแหน่งด้านหน้า **6** สำหรับตำแหน่งตรงกลาง และ **3** สำหรับตำแหน่งด้านหลัง



คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าความร้อนสำหรับแต่ละตำแหน่งแยกต่างหากได้ เตาจะจดจำการตั้งค่าความร้อนของคุณในครั้งถัดไปที่คุณเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน

หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชัน ให้วางเครื่องครัวในตำแหน่งที่ถูกต้องบนพื้นที่ปรุงอาหาร และ **ไฟ** ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์จะปรากฏ หากคุณไม่วางเครื่องครัวไว้บนพื้นที่ปรุงอาหาร **F** จะปรากฏ และหลังจากนั้น 2 นาที พื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวชนิดยืดหยุ่นจะถูกตั้งค่าเป็น **0**

การปิดใช้งานฟังก์ชัน

หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชัน ให้แตะ **ไฟ** หรือตั้งค่าความร้อนเป็น **0** ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์ **ไฟ** จะดับลง

ฟังก์ชัน SenseFry มีในรุ่น EHI635BE และ EHI977BE เท่านั้น

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณตั้งค่าระดับความร้อนเพื่อทอดอาหารของคุณได้ เตาจะรักษาอุณหภูมิที่เลือกไว้โดยอัตโนมัติขณะทอด เมื่อตั้งค่าระดับความร้อนแล้ว ไม่จำเป็นต้องปรับอุณหภูมิด้วยตนเอง

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน:

- วางกระทะเปล่าบนโซนปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย ห้ามใช้ฝาปิดขณะใช้งานฟังก์ชัน
- กด **ไฟ** ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์จะปรากฏ การตั้งค่าความร้อนจะถูกตั้งค่าเป็น **1**
- ตั้งค่าความร้อนที่ดีที่สุดสำหรับอาหารที่คุณต้องการทอด ดูตารางในบทความแนะนำและเคล็ดลับ ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์เริ่มกะพริบอย่างช้า ๆ โซนกำลังร้อนขึ้น
- รอจนกว่ากระทะจะถึงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ สัญลักษณ์จะดับขึ้น ไฟแสดงสถานะเหนือสัญลักษณ์ทั้งหมดจะติด
- ใส่อาหารและไขมันบางส่วนลงในกระทะ

การปิดใช้งานฟังก์ชัน:

แตะ **0** ของโซนปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย หรือแตะ **ไฟ**

i สำคัญ

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันสำหรับโซนปรุงอาหารด้านหน้าด้านซ้ายของเตาได้ สำหรับ EHI635BE เท่านั้น คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันสำหรับโซนปรุงอาหารด้านหลังซ้ายของเตาได้สำหรับ EHI977BE เท่านั้น

! คำเตือน!

ใช้กระทะเคลือบที่มีระดับการตั้งความร้อนต่ำเท่านั้นเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินไปและความเสียหายของเครื่องครัว

คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์

การใช้งานความเร็วพัฒนาด้วยตนเอง

คุณยังสามารถใช้งานฟังก์ชันได้ด้วยตนเอง หากต้องการทำเช่นนั้น ให้แตะ **☺** เมื่อเตาทำงาน การทำเช่นนี้จะปิดใช้งานการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันและช่วยให้คุณเปลี่ยนความเร็วพัฒนาได้ด้วยตนเอง เมื่อคุณกด **☺** คุณจะเพิ่มความเร็วพัฒนาขึ้นหนึ่งระดับ เมื่อคุณไปถึงระดับแรงสุด แล้วกด **☺** อีกครั้งคุณจะตั้งค่าความเร็วพัฒนาเป็น 0 ซึ่งเป็นการปิดใช้งานพัฒนาเครื่องดูดควัน หากต้องการเริ่มพัฒนาอีกครั้งด้วยความเร็วพัฒนา 1 ให้แตะ **☺**

i สำคัญ!

หากต้องการเปิดใช้งานการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันให้ปิดใช้งานเตาและเปิดใช้งานอีกครั้ง

การเปิดใช้งานไฟ

คุณสามารถตั้งค่าเตาให้เปิดใช้งานไฟโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่คุณเปิดใช้งานเตา หากต้องการทำเช่นนั้น ให้ตั้งโหมดอัตโนมัติเป็น H1 - H6

i สำคัญ!

ไฟบนเครื่องดูดควันจะดับลง 2 นาทีหลังจากปิดใช้งานเตา

i สำคัญ!

โซนปรุงอาหารแบบเหนียว

สำหรับโซนปรุงอาหารแบบเหนียว สานแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงทำให้เกิดความร้อนในเครื่องครัวอย่างรวดเร็ว

เครื่องครัวสำหรับโซนการปรุงอาหารแบบเหนียว

! คำเตือน!

ใช้โซนปรุงอาหารแบบเหนียวกับเครื่องครัวที่เหมาะสม

วัสดุเครื่องครัว:

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



- ไม่เหมาะสม: อลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก เครื่องกระเบื้อง

เครื่องครัวเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำสามารถเดือดได้เร็วมาก ๆ ในโซนที่ตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดึงไปที่ด้านล่างของเครื่องครัว

เครื่องครัวเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

ค้นหาเครื่องครัวที่เหมาะสม

เฉพาะหม้อและกระทะแม่เหล็กเท่านั้นที่ทำงานด้วยการเหนียว นำ ตรวจสอบดูว่าเครื่องครัวของคุณเข้ากันได้หรือไม่: วางแม่เหล็กไว้ที่ด้านล่างของหม้อหรือกระทะ หากสามารถยึดแน่น เครื่องครัวก็สามารถใช้กับเตาได้ เลือกหม้อหรือกระทะที่มีขนาดเหมาะกับโซนปรุงอาหารที่เหมาะสม



- ✓ แม่เหล็ก
- วัสดุฐานเครื่องครัวมีคุณลักษณะทางแม่เหล็กที่ดี



- ✗ แม่เหล็กตก
- วัสดุฐานเครื่องครัวไม่ใช่แม่เหล็ก

- น้ำสามารถเดือดได้เร็วมาก ๆ ในโซนที่ตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดึงไปที่ด้านล่างของเครื่องครัว

i สำคัญ!

ก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนราบมากที่สุด

การใช้โซนปรุงอาหาร

i สำคัญ!

วางเครื่องครัวบนไม้กักบาทซึ่งอยู่บนพื้นผิวที่คุณปรุงอาหาร วางทับบนกักบาทให้มิด ส่วนแม่เหล็กที่ก้นของเครื่องครัวต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. โซนปรุงอาหารแบบเหนียวจะปรับตามขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรุงอาหารด้วยเครื่องครัวขนาดใหญ่ได้สองโซนปรุงอาหารในเวลาเดียวกัน

คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ (ต่อ)

เสียงรบกวนระหว่างการใช้งาน

หากคุณได้ยิน:

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

เสียงเป็นเรื่องปกติและไม่ได้หมายถึงข้อบกพร่องใด ๆ

หากไม่คุ้นเคยกับหน่วยเหนียว ๆ กรุณาเปรียบเทียบเสียงการทำงานของรุ่นสาธิตที่ร้านค้าปลีกของคุณก่อนโทรติดต่อฝ่ายบริการ หากมีการเรียกใช้บริการ และเสียงเป็นเรื่องปกติ คุณจะถูกรเรียกเก็บเงินสำหรับการเข้าพบ

การประหยัดพลังงาน



สภาพแวดล้อม

วิธีประหยัดพลังงาน

- หากเป็นไปได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวเสมอ
- วางเครื่องครัวบนโซนปรุงอาหารก่อนคุณเริ่มใช้
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่อทำให้อาหารอุ่นหรือละลาย



สำคัญ!

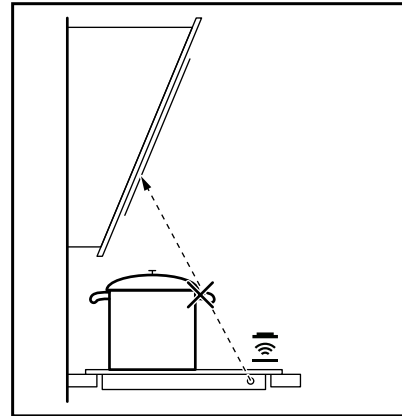
ประสิทธิภาพโซนปรุงอาหาร

ประสิทธิภาพโซนปรุงอาหารสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัว เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าชั้นต่ำจะได้รับพลังงานเพียงส่วนหนึ่งที่สร้างจากโซนปรุงอาหาร สำหรับเส้นผ่านศูนย์กลางชั้นต่ำ กรุณาดูบทความทางเทคนิค

คำแนะนำและเคล็ดลับสำหรับฟังก์ชัน Hob²Hood

เมื่อคุณใช้งานเตาด้วยฟังก์ชัน Hob²Hood:


- ป้องกันไม่ให้แผงเครื่องดูดควันสัมผัสแสงแดดโดยตรง
- ห้ามมองไฟฮาโลเจนบนแผงเครื่องดูดควัน
- ห้ามปิดแผงเตา
- ออกรับกวนสัญญาณระหว่างเตากับเครื่องดูดควัน (เช่น ด้วยมือหรือที่จับเครื่องครัว) (เครื่องดูดควันในรูปภาพเป็นเพียงตัวอย่าง)



สำคัญ!

อาจเกิดขึ้นเพราะอุปกรณ์ควบคุมระยะไกลอื่น ๆ ปิดกั้นสัญญาณ เพื่อหลีกเลี่ยง ห้ามใช้งานรีโมทของเครื่องและเตาพร้อมกัน

เครื่องดูดควันเหนือเตาที่มีฟังก์ชัน Hob²Hood

หากต้องการค้นหาเครื่องดูดควันเหนือเตาที่ใช้งานได้กับฟังก์ชันนี้ ให้ดูที่เว็บไซต์ผู้บริโภครของเรา เครื่องดูดควันเหนือเตาของ Electrolux ที่ทำงานร่วมกับฟังก์ชันนี้ต้องมีสัญลักษณ์ 

ตัวอย่างโปรแกรมปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างการตั้งค่าความร้อนและการใช้พลังงานของโซนปรุงอาหารไม่ได้เป็นเชิงเส้น เมื่อคุณเพิ่มความร้อน การตั้งค่าจะไม่เป็นสัดส่วนกับการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของโซนปรุงอาหาร

ซึ่งหมายความว่าโซนปรุงอาหารที่มีการตั้งค่าความร้อนปานกลางใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



สำคัญ

ข้อมูลในตารางมีไว้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่า ความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา	คำแนะนำ	การใช้พลังงานที่กำหนด
II 1	อุ่นอาหารปรุงสุก	ตามต้องการ	ฝาปิด	3%
1-2	ซอสออลีงแดช, 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	เดิมของเหลวอย่างน้อยสองเท่าของข้าว คนอาหารที่มีส่วนผสมของนมระหว่างปรุง	8-13%
4	นึ่งผัก ปลา เนื้อ	20 - 45 นาที	เดิมของเหลวประมาณช้อนโต๊ะ	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, ชีนเนื้อ, ก้อนเนื้อ สับ, ไส้กรอก, ตับ, รุส, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามจำเป็น	หมุนไปครึ่งหนึ่ง	25-45%
7-8	ทอดอาหารชิ้นใหญ่ แฮชบราวน์, 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 และอย่าปรุงให้อาหารไหม้มากเกินไป

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

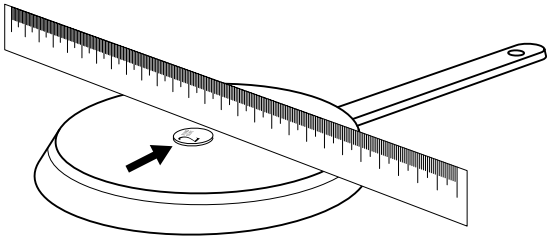
i สำคัญ!

กระทะขนาดต่าง ๆ อาจทำให้เวลาในการทำความร้อนต่างกัน กระทะหนักเก็บความร้อนได้มากกว่ากระทะเบา แต่ใช้เวลาในการทำให้ร้อนมากกว่า

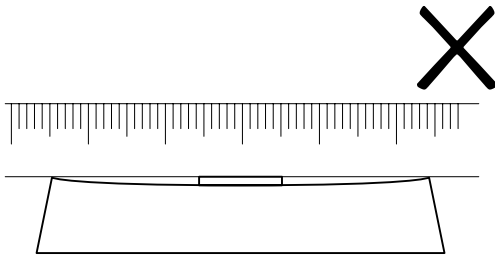
กระทะที่เหมาะสมสำหรับฟังก์ชัน Fry Assist

ใช้กระทะกันแบนเท่านั้น วิธีตรวจสอบว่ากระทะเหมาะสมหรือไม่:

1. คว่ำกระทะลง
2. วางไม้บรรทัดบนกันของกระทะ
3. ลองวางเหรียญ 5 หรืออะไรก็ตามที่มีความหนาใกล้เคียงกันระหว่างไม้บรรทัดกับฐานของกระทะ



- a. กระทะไม่เหมาะสม หากคุณสามารถวางเหรียญระหว่างไม้บรรทัดกับกระทะได้



การดูแลและทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ใช้เครื่องครัวที่มีกันสะสมอยู่เสมอ

i สำคัญ!

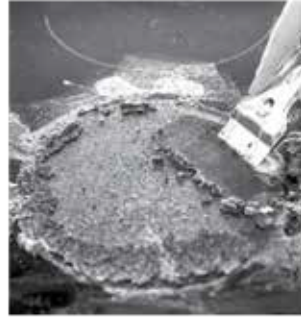
รอยขีดข่วนหรือคราบดำบนแก้วเซรามิกไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

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
รอยบวมของพื้นผิวแก้วเซรามิก	การรั่วไหลของของเหลวที่มีปริมาณน้ำตาลสูง	ต้องขัดคราบเหล่านี้ออกทันทีด้วยที่ขัดพิเศษสำหรับกระจก หากเกิดขึ้นชั่วคราว ความเสียหายต่อกระจกเตาอาจเกิดขึ้นซึ่งไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน
คุณไม่สามารถเปิดหรือใช้งานเครื่องได้	<ul style="list-style-type: none"> • คุณแตะช่องเซนเซอร์ 2 ช่องหรือมากกว่านั้นพร้อมกัน • ฟังก์ชันอุ่นเครื่องทำงาน • มีคราบน้ำหรือไขมันที่แผงควบคุม 	เปิดใช้งานเครื่องอีกครั้งแล้วตั้งค่าความร้อนภายในเวลาไม่ถึง 10 วินาที และช่องเซนเซอร์เพียงช่องเดียว ดูบท "คำแนะนำการใช้งาน" ทำความสะอาดแผงควบคุม
สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และเครื่องจะปิดใช้งาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเครื่องจะปิดใช้งาน	คุณใส่บางอย่างลงในช่องเซนเซอร์หนึ่งช่องหรือมากกว่านั้น	นำวัตถุออกจากช่องเซนเซอร์
เครื่องปิดการใช้งาน	คุณใส่บางอย่างลงในช่องเซนเซอร์	นำวัตถุออกจากฟิลด์เซนเซอร์
ไฟแสดงสถานะความร้อนค้างไม่ปรากฏ	โซนปรุงอาหารไม่ร้อนเพราะทำงานเพียงช่วงเวลาสั้น ๆ	หากโซนปรุงอาหารใช้เวลานานจนกว่าจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการ
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	โซนปรุงอาหารร้อน ตั้งค่าความร้อนสูงสุดแล้ว	ปล่อยให้โซนปรุงอาหารเย็นเพียงพอ การตั้งค่าความร้อนสูงสุดมีกำลังเท่ากับฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอัตโนมัติ
การตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนระหว่างสองระดับ	การจัดการพลังงานถูกเปิดใช้งานแล้ว	ดู "การจัดการพลังงาน"
ฟังก์ชัน Hob ² Hood ไม่ทำงาน	วัตถุรบกวนสัญญาณระหว่างเตากับเครื่องดูดควัน หรือวัตถุที่ปิดแผงควบคุม	ย้ายสิ่งของที่กีดขวางสัญญาณหรือปิดแผงควบคุม

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
ช่องเซนเซอร์เริ่มร้อน	เครื่องครัวยังมีขนาดใหญ่เกินไปหรือคุณวางไว้ใกล้ตัวคุณมากเกินไป	วางเครื่องครัวยังมีขนาดใหญ่บนโชนปรุงอาหารด้านหลัง 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"> ไม่มีเครื่องครัวยังมีขนาดใหญ่เกินไปหรือคุณวางไว้ใกล้ตัวคุณมากเกินไป เครื่องครัวยังไม่เหมาะสม: เส้นผ่านศูนย์กลางของกันเครื่องครัวยังเล็กเกินไปสำหรับโชนปรุงอาหาร เครื่องครัวยังปิดเครื่องหมายจากบาทไม่มีติด 	วางเครื่องครัวยังมีขนาดใหญ่บนโชนปรุงอาหาร ใช้เครื่องครัวยังที่เหมาะสม ใช้เครื่องครัวยังที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่า วางทับบนกาทบาทให้มิด
<input type="checkbox"/> และจำนวนจะปรากฏ	มีข้อผิดพลาดในเครื่อง	ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟเป็นระยะเวลาหนึ่ง ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าของบ้าน เชื่อมต่ออีกครั้ง หาก <input type="checkbox"/> ปรากฏอีกครั้ง ให้ติดต่อศูนย์บริการ
<input type="checkbox"/> จะปรากฏ	มีข้อผิดพลาดในเครื่อง เนื่องจากเครื่องครัวยังเดือดจนแห้งหรือคุณใช้เครื่องครัวยังที่ไม่ถูกต้อง ระบบป้องกันความร้อนสูงเกินไปสำหรับโชนปรุงอาหาร ปิดสวิตช์อัตโนมัติทำงาน	ปิดใช้งานเครื่อง นำเครื่องครัวยังที่ร้อนออกหลังจากผ่านไปประมาณ 30 วินาที ให้เปิดใช้งานโชนปรุงอาหารอีกครั้ง หากเครื่องครัวยังเกิดปัญหา ข้อความแสดงข้อผิดพลาดหายไปจากจอแสดงผล แต่ไฟแสดงสถานะความร้อนยังคงค้างยังมีอยู่ ปล่อยให้เครื่องครัวยังเย็นลงเพียงพอ แล้วดู "เครื่องครัวยังสำหรับโชนปรุงอาหารแบบเหนียวนา" เพื่อดูว่าเครื่องครัวยังของคุณเข้ากันได้กับเครื่องหรือไม่

หากคุณลองวิธีแก้ปัญหาข้างต้นแล้วและไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการลูกค้าของคุณ ให้ข้อมูลจากป้ายแสดงและข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้งานเครื่องอย่างถูกต้อง หากไม่ใช้การให้บริการโดยช่างฝ่ายบริการลูกค้าหรือตัวแทนจำหน่าย จะไม่เสียค่าใช้จ่าย รวมถึงในช่วงระยะเวลาการรับประกัน ค่าแนะนำเกี่ยวกับการบริการลูกค้าและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในหนังสือรับประกัน

การติดตั้ง



คำเตือน!

ดูบท "บทความปลอดภัย"



สำคัญ!

ก่อนการติดตั้ง

ก่อนการติดตั้งเครื่อง ให้บันทึกข้อมูลด้านล่างจากป้ายแสดงป้ายแสดงอยู่ที่ด้านล่างของตัวเครื่อง

รุ่น _____

PNC _____

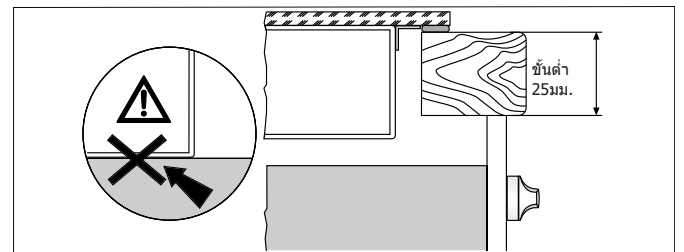
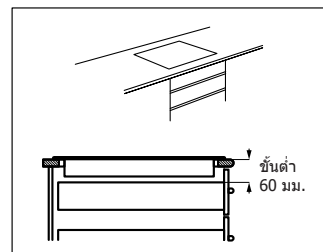
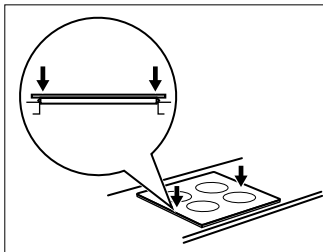
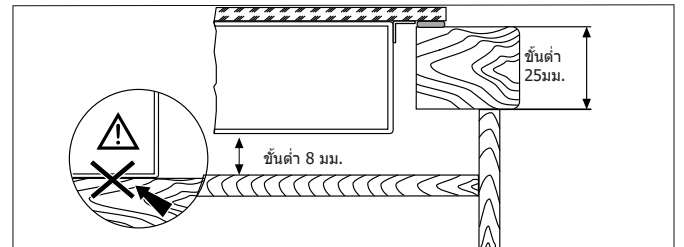
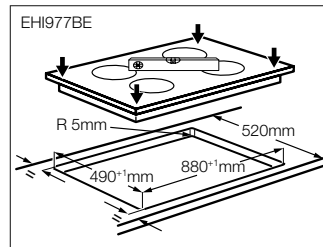
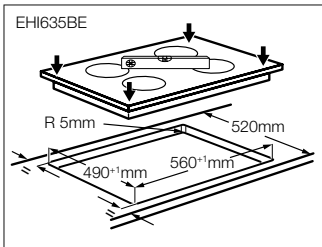
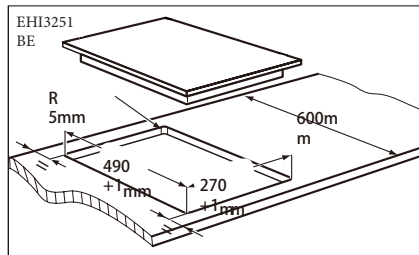
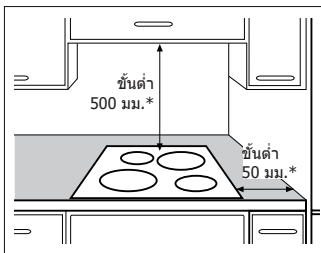
หมายเลขซีเรียล _____

เครื่องในตัว

ใช้เครื่องในตัวหลังจากที่คุณประกอบเครื่องเข้ากับยูนิตในตัวที่ถูกต้องและพื้นผิวการทำงานที่สอดคล้องกับมาตรฐานเท่านั้น

สายเคเบิลเชื่อมต่อ

- ใช้สายไฟหลักที่ถูกต้องชนิด H05BB-F Tmax 90°C (หรือสูงกว่า) 3 x 1.5 ตร.มม. ร่วมกับเบรกเกอร์ 16A ทุกขั้วสำหรับ EHI3251BE, 3 x 4 ตร.มม. ร่วมกับเบรกเกอร์ 32A ทุกขั้วสำหรับ EHI635BE, EHI977BE
- สายดิน (สายเคเบิลสีเขียว/เหลือง) ต้องยาวกว่าสายเฟสและสายนิวทรัล 2 ซม. (สายเคเบิลสีน้ำเงินและสีน้ำตาล)



* หมายเหตุ: ระยะห่างต้องเป็นไปตามหรือเกินค่าขั้นต่ำที่แนะนำสำหรับทั้งเครื่องดูดควันเหนือเตาและเตา
ดูคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตา

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น _____
 หมายเลขซีเรียล _____
 ELECTROLUX

แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
รอบ (Hz)	50-60

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า EHI635BE 7.4kW

โซนปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อนสูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้งาน (W)	ระยะเวลาฟังก์ชันพลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ด้านหน้าฝั่งขวา	1800 W	2800 W	5	145-245
	3500 W	5200 W	5	245-280
ด้านหลังฝั่งซ้าย	2300 W	3200 W	10	125-210
ด้านหน้าฝั่งซ้าย	2300 W	3200 W	10	125-210

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า EHI977BE 7.4kW


โซนปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อนสูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้งาน (W)	ระยะเวลาฟังก์ชันพลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ด้านหน้าตรงกลาง	1800 W	2800 W	5	145-245
	3500 W	5200 W	5	245-280
ด้านหน้าฝั่งขวา	1400 W	2500 W	4	125-145
ด้านหลังฝั่งขวา	1800 W	2800 W	10	145-180
พื้นที่การปรุงอาหารแบบเหนียวนำชนิดยึดหยุ่น	2300 W	3400 W	10	ขั้นต่ำ 100


เตาแม่เหล็กไฟฟ้า EHI3251BE 3.7kW

โซนปรุงอาหาร	พลังงานที่กำหนด (การตั้งค่าความร้อนสูงสุด) (W)	ฟังก์ชันพลังงานเปิดใช้งาน (W)	ระยะเวลาฟังก์ชันพลังงานสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลางเครื่องครัวขั้นต่ำ (มม.)
ด้านหน้า	1800 W	2800 W	10	145-180
ด้านหลัง	1800 W	2800 W	10	145-180

พลังงานของโซนปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปในช่วงเล็ก ๆ บางช่วงจากข้อมูลในตาราง อาจเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของเครื่องครัว

สภาพแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ 

ใส่บรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่บังคับใช้เพื่อรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์อย่างถูกต้อง ห้ามทิ้งเครื่องใช้ที่ทำเครื่องหมายด้วยสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งผลิตภัณฑ์ไปที่โรงงานรีไซเคิลในพื้นที่ของคุณหรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

หมายเหตุ

หมายเหตุ

หมายเหตุ

การรับประกันของ Electrolux

เรา Electrolux รับรองว่าหากภายในวันที่รับประกันของการซื้อเครื่องของ Electrolux หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของอุปกรณ์ดังกล่าว ได้รับการพิสูจน์ว่ามีข้อบกพร่องโดยเหตุผลเฉพาะจากฝีมือการผลิตหรือวัสดุที่ผิดพลาด เราจะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนวัสดุโดยไม่คิดค่าแรงหรือการขนส่งภายใต้เงื่อนไขที่ว่า:

- เครื่องได้รับการติดตั้งและใช้งานอย่างถูกต้องเฉพาะกับแหล่งจ่ายไฟที่ระบุไว้บนป้ายแสดงเท่านั้น
 - มีการใช้เครื่องในบ้านเรือนตามปกติเท่านั้น และเป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิต
 - 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:customer-care@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863 WA : 0811.8339.777</p>	<p>สิงคโปร์ ศูนย์ดูแลผู้บริโภค โทร: (+65) 6727 3699 สำนักงานขาย และศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ 351 ถนนแบรดเดล, #01-04 สิงคโปร์ 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: ลีต C6, เลขที่ 28, จาลัน 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 ซะฮ์อัลัม, เซอลาโงร์ ศูนย์ดูแลผู้บริโภค แฟกซ์: (+60 3) 5524 2521 อีเมล : malaysia.customer-care@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 : customer-carethai@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, แมคคินนีเยเวสต์, 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 ถนนไค ซุง, เกาลุนเบย์, ฮ่องกง</p>



P/No.:A24834501 Rev.B

