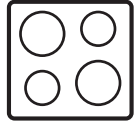


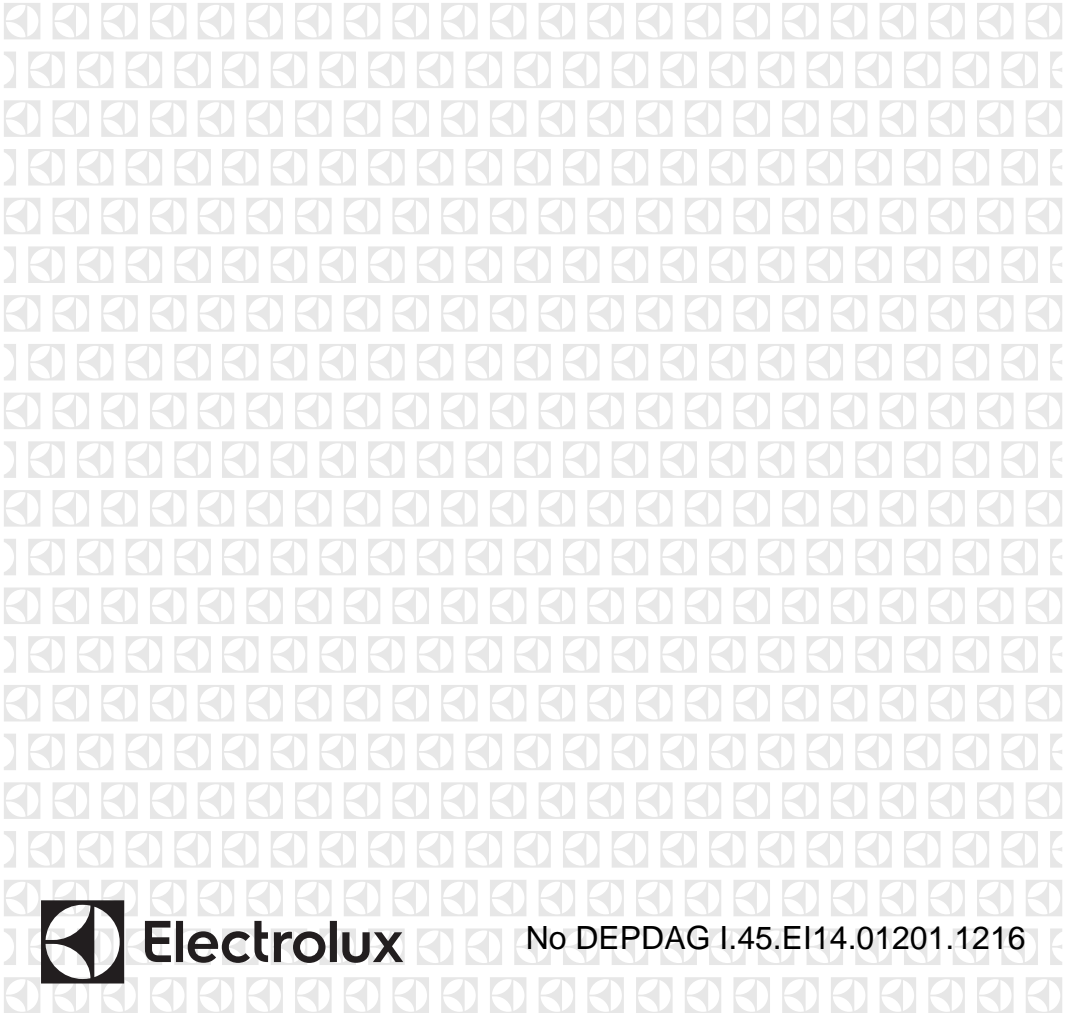
EHC325BA
EHC321BA



EN Ceramic glass hob
TH เตาเซรามิก

User Manual
คู่มือการใช้งาน

2
15



Electrolux

No DEPDAG I.45.EI14.01201.1216

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Contents

Safety instructions	2	What to do if ...	8
Product description	4	Technical data	9
Daily Use	6	Environment concerns	11
Helpful hints and tips	7	Installation Instructions	11
Cleaning and care	8	Customer care center	14




Subject to change without notice


Safety instructions

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

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY


-  **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.
- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.

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. (see page 13)


- 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. (see page 13)
- 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 electricity bounds touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electricity bounds 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 there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.


 **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 castiron, 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.

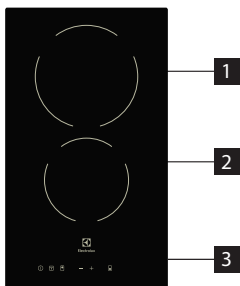
CARE AND CLEANING

 **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.

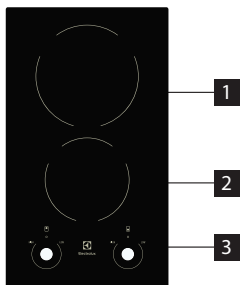
Product description

Cooking surface layout



EHC325BA

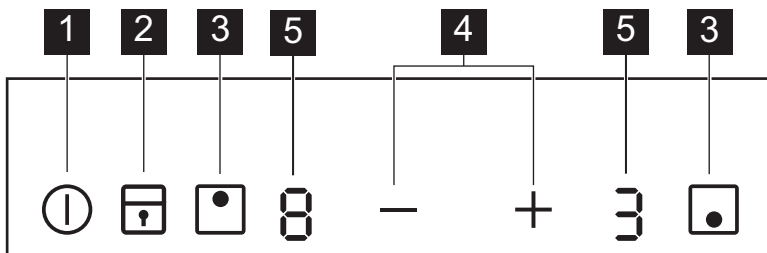
- 1** Cooking zone 1800 W
- 2** Cooking zone 1200 W
- 3** Control panel







EHC321BA

- 1** Cooking zone 1800 W
- 2** Cooking zone 1200 W
- 3** Control panel







Control panel layout (EHC325BA)



EHC325BA

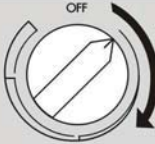

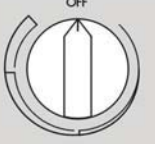
	Sensor field	Function
1		To activate and deactivate the appliance.
2		To lock / unlock the control pane
3		To activate the cooking zone.
4		To increase or decrease the heat setting.
5	A heat setting display	To show the heat setting.

Heat setting displays (EHC325BA)

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	The Lock.
	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	The Automatic Switch Off operates.


**WARNING!** Risk of burns from residual heat!

EHC321BA

Heat setting	Ring control knob	Knob setting
To increase	turn clockwise	
To reduce	turn anti-clockwise	
Switch off	turn to the Off position	



Daily use

Activation and deactivation


Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic Switch Off



The function deactivates the appliance automatically if:


- All cooking zones are deactivated .
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). Remove the object or clean the control panel.
- The appliance become too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, the cooking zone must be cool.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time,  comes on and the appliance deactivates. See below.

Lock

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.



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 relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:



-  -  — 6 hours
-  -  — 5 hours
-  — 4 hours
-  -  — 1.5 hours

The cooking zone selection

To set the cooking zone touch the sensor field  related to this zone. The display highlights the heat setting indication ().


The heat setting

Set the cooking zone. Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. The display shows the heat setting.


Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

Helpful hints and tips

Cookware

-  (The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- (Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause discoloration on glass ceramic surface.

Energy saving

-  (If possible, always put the lids on the cookware
- (put cookware on a cooking zone before you start it.

- (Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- (The bottom of pans cooking zones should have same dimension.

Examples of cooking applications (EHC325BA)

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which

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.

Cleaning and care

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

i Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause 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 dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper (option to buy) for the glass. Put the scraper on the

glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- Remove after the appliance is sufficiently cool: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and dishwashing liquid detergent.
 3. At the end, rub the appliance dry with a clean cloth.

What to do if ...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> • Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A sound operates and the appliance deactivates. A sound operates 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 1 . remove 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 should be hot, speak to the service centre.
- comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
E 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 systems of the house. Connect again, if E comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, Three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.

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

Technical data

Model	EHC325BA		EHC321BA	
PNC	949163300/949163333		949163301/949163328/949163339	
Product dimensions (w x d) mm	300 X 520		300 X 520	
Cut-out dimensions (w x d) mm	270 X 490		270 X 490	
Voltage (volts)	~ 220 - 240		~ 220 - 240	
Cycles (Hz)	50/60		50/60	
Service Cord	Fitted		Fitted	
Elements	no. zones	watts	no. zones	watts
	1 Front	1200	1 Front	1200
	1 Rear	1800	1 Rear	1800
Total		3000		3000

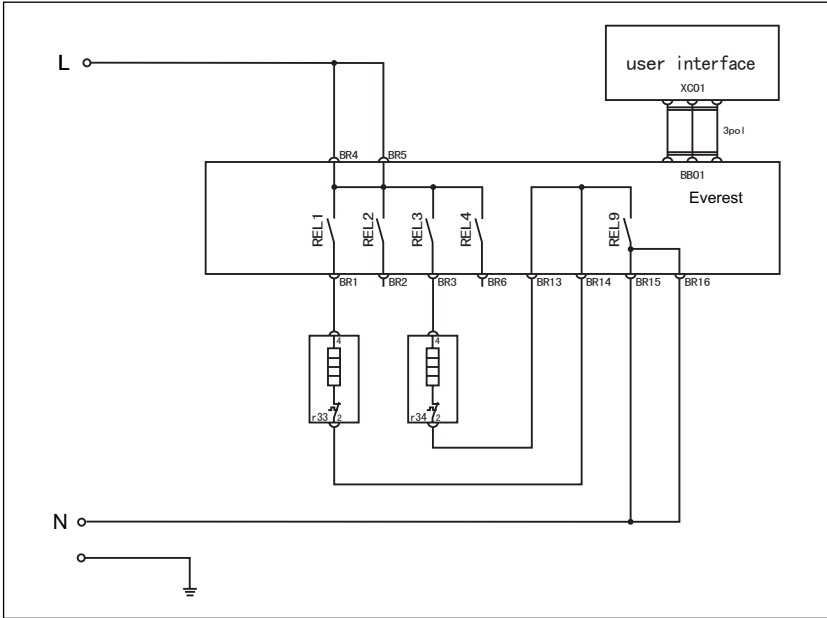
Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

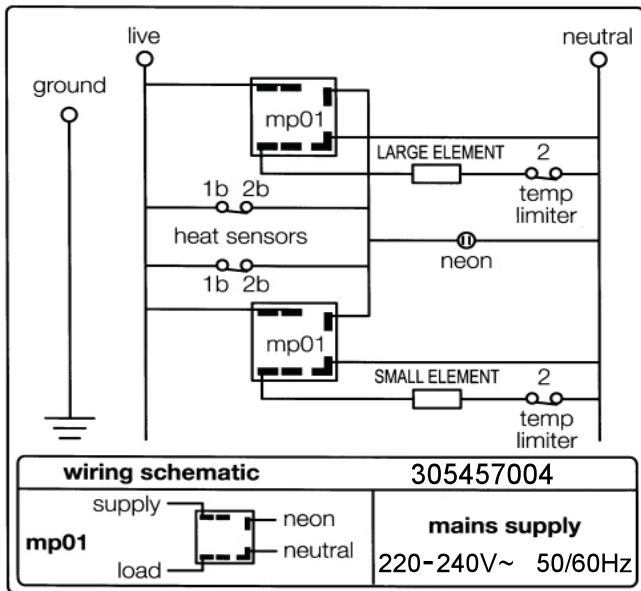
Total power	Section of the cable
Maximum 3500W	3X1.5mm ²
Maximum 5500W	3X2.5mm ²
Maximum 7000W	3X4mm ²
Maximum 8800W	3X6mm ²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).


Wiring Diagram EHC325BA




Wiring Diagram EHC321BA



Environment concerns


The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PACKAGING MATERIAL

 The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Installation Instructions

 **Warning!** Safety instructions

 **Warning!** This must be read! The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Important! Installation may only be carried out by a qualified electrician.


The minimum distances to other appliances and units are to be observed. (see page 13)

Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.


The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant. The sealant seals the appliance to the work top with no gap. Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cook-

ware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

 **Caution! Warning! Risk of injury from electrical current.**


- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.
- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.

 **Caution!** The surface temperature exceeds 95°C. To avoid a hazard, underbench access must be restricted

Electrical Connection

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also check the power rating of the appliance and ensure that the wire is suitably sized in accordance with local wiring rules to suit the appliance power rating. The rating plate is located on the lower casing of the hob. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with local wiring rules. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact

opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse. If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tm max 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department. The connection must be carried out as shown in the diagram. The earth lead is connected to terminal \equiv . The earth lead must be longer than leads carrying electric current. The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely. Finally, the connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (lock into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the glass ceramic surface.

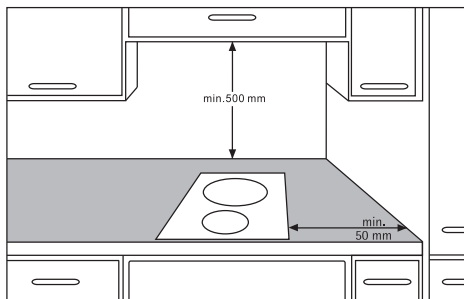
 **Warning!** Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

- A duplicate rating label is supplied with this unit. For easy identification of this unit after installation, stick it to a readily available surface adjacent to the cooktop.

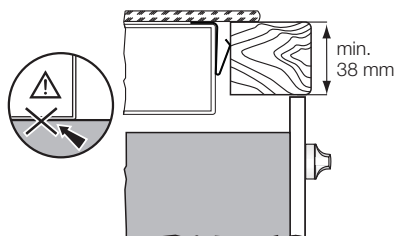
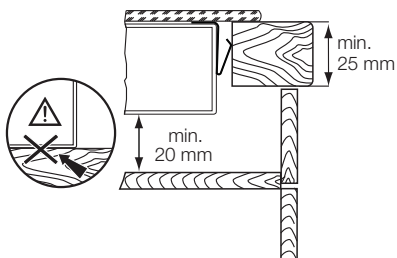
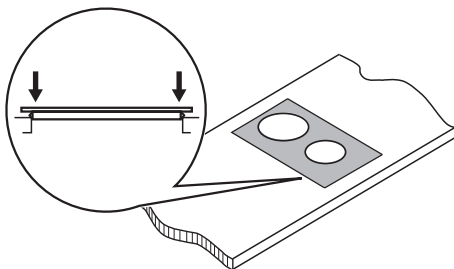
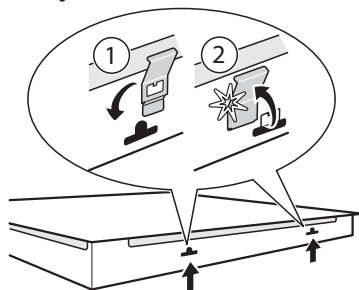
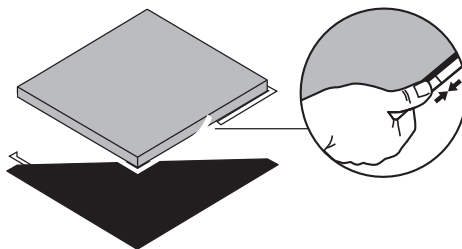
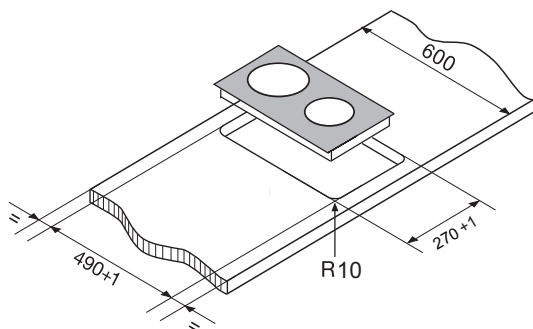
Sticking on the seal

- Clean the worktop around the cutout area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3 mm), press the two ends together.

Assembly for EHC321BA & EHC325BA



NOTE: The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.



Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C, under bench access must be restricted by use of non-combustible barrier on installation

Consumer Care Center

<p>Indonesia</p> <p>Hotline service: 08041119999</p> <p>PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@elec- trolux.co.id SMS & WA : 081280888863</p>	<p>Singapore</p> <p>Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Malaysia</p> <p>Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511</p>	<p>Thailand</p> <p>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 : customercareshai@electrolux.com</p>
<p>Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustriain Tiang Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>Vietnam</p> <p>Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 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 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p>
<p>Philippines</p> <p>Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE 2273 Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>	<p>Hongkong</p> <p>Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.</p>

Electrolux. Thinking of you.

มีสิ่งดีๆที่เราคิดเพื่อคุณอีกมากที่ www.electrolux.com

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	15	การแก้ปัญหาเบื้องต้น	21
รายละเอียดของเครื่อง	17	ข้อมูลทางด้านเทคนิค	22
ข้อแนะนำในการใช้งาน	19	การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม	24
เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์	20	ข้อแนะนำการติดตั้ง	24
การทำความสะดวกและดูแลรักษา	21	ศูนย์บริการ	27




ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ


ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียด ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อการบาดเจ็บและความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งและใช้งานเครื่องไม่ถูกวิธี โปรดเก็บคู่มือไว้กับเครื่องสำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยสำหรับเด็กและผู้พิการ


-  คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจบาดเจ็บ หรือพิการถาวร
- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กหรือผู้พิการหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เตาโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็ก

การติดตั้งเครื่อง

-  คำเตือน! การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ถอดบรรจุภัณฑ์ออกจนหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำการติดตั้งที่ให้มาพร้อมเครื่อง
- เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และเตา (ดูหน้า 13)


- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่เคลื่อนย้ายเครื่องเนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก และสวมถุงมือนิรภัยเสมอ
- ซีลรอยตัดด้วยวัสดุสำหรับอุดกันรั่ว เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความชื้นที่ทำให้พังได้
- ควรป้องกันฐานเตาไม่สัมผัสกับไอน้ำและความชื้น
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและใต้หน้าต่างไม่เช่นนั้นภาชนะที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง
- หากติดตั้งเครื่องเหนือลิ้นชัก ต้องแน่ใจว่ามีพื้นที่ว่างระหว่างฐานเครื่องและส่วนบนของลิ้นชักเพียงพอสำหรับการหมุนเวียนอากาศ (ดูหน้า 13)
- อาจเกิดความร้อนที่ฐานเตา แนะนำให้ติดตั้งแผ่นกันความร้อนไฟไว้ใต้เครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ความเสียหายแก่ส่วนที่อยู่ด้านล่าง

การต่อระบบไฟ


-  คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ และไฟฟ้ากระชาก
- การต่อระบบไฟต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ชัดว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ตรวจสอบให้แน่ชัดว่าเครื่องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลายสายไฟ ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้

- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้อง
- ไม่ควรให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งภาชนะที่ร้อน
- ไม่ควรให้สายไฟพันกัน
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- ใช้สายไฟให้เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ชัดว่าปลั๊กและสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เมื่อต้องการเปลี่ยนสายไฟ
- ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปลายสายไฟอย่างน้อย 3 มม.
- ใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าให้เหมาะสม: อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, ฟิวส์ (ชนิดที่เป็นแบบสกรูถอดออกได้), เมรกเกอร์ตัดไฟ และเมรกเกอร์ป้องกันไฟเกิน

การใช้งาน

 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟลุก และไฟฟ้ากระชาก

- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในบ้านเท่านั้น
- ไม่ควรต่อเติมหรือดัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานกับนาฬิกาจับเวลาหรือรีโมทคอนโทรลที่ไม่ได้ให้มาพร้อมเครื่อง
- ไม่ควรปล่อยเตาทิ้งไว้ขณะเปิดใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล
- ห้ามใช้งานเครื่องในขณะที่มือเปียก หรือเมื่อเครื่องเปียกน้ำ
- ห้ามวางอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝากระตะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้
- ปิดหัวเตาที่ตำแหน่ง "off" หลังการใช้งาน
- ห้ามใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ในกรณีที่ผิวเตาแตกร้าว ให้ปิดสวิตซ์และถอดปลั๊ก เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระชาก


 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้หรือระเบิด

- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจเกิดเป็นเปลวน้ำมันโปรดเก็บวัตถุที่ติดไฟได้ให้ห่างจากไขมันและน้ำมันในขณะที่ทำอาหาร
- เปลวน้ำมันที่เกิดจากน้ำมันที่ร้อนจัด อาจทำให้เกิดการระเบิดได้ตามธรรมชาติ
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปนอยู่ อาจลุกเป็นไฟได้ง่ายกว่าน้ำมันใหม่ เมื่อใช้ที่อุณหภูมิต่ำ
- ห้ามเก็บวัตถุที่ติดไฟได้หรือสิ่งของที่เปียกสารไวไฟไว้ในเตา ใกล้เคียงเตา หรือบนเตา

 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายแก่เครื่อง

- ห้ามวางภาชนะที่ร้อนบนแผงควบคุมการทำงาน
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือดและแห้ง
- ไม่ควรให้วัตถุหรือภาชนะตกใส่เครื่อง เพราะอาจทำให้ผิวเตาเสียหายได้
- อย่าวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ห้ามปูลูมิเนียมฟอยล์ไว้บนเครื่อง
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อ, อลูมิเนียม หรือมีรอยขีดข่วนที่ก้น เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วเซรามิคขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา ให้ยกวัตถุเหล่านี้เมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนผิวเตา

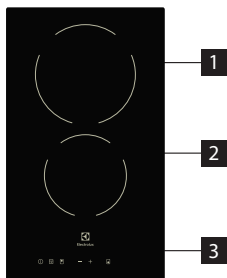
การดูแลรักษาและทำความสะอาด

 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายแก่เครื่อง

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำ เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเตาเสื่อมสภาพ
- ห้ามใช้สเปรย์และไอน้ำ ทำความสะอาดเตา
- ทำความสะอาดเตาด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาทำความสะอาดชนิดกลาง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัด สารละลาย หรือวัตถุโลหะ

รายละเอียดของเครื่อง

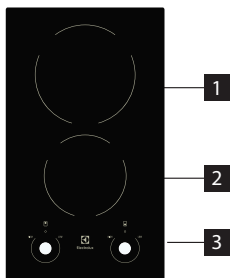
ตำแหน่งของหัวเตา



EHC325BA

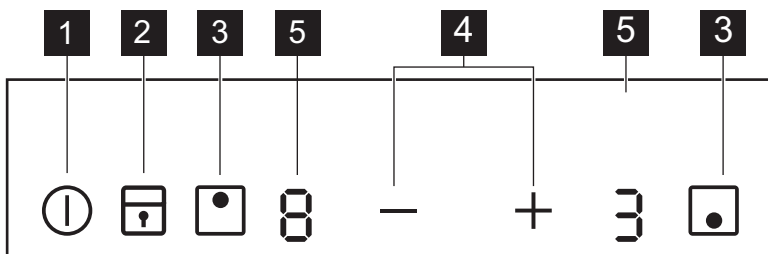
- 1 หัวเตา 1800 วัตต์
- 2 หัวเตา 1200 วัตต์
- 3 แผงควบคุมการทำงาน

EHC321BA



- 1 หัวเตา 1800 วัตต์
- 2 หัวเตา 1200 วัตต์
- 3 แผงควบคุมการทำงาน







ตำแหน่งของแผงควบคุมการทำงาน (EHC325BA)



18 electrolux
EHC325BA

	เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน
1		เปิด/ปิดเครื่อง
2		ล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุมการทำงาน
3		เปิดหัวเตา
4		เพิ่มหรือลดระดับความร้อน
5	หน้าจอแสดงการตั้งระดับความร้อน	แสดงการตั้งระดับความร้อน

หน้าจอแสดงการตั้งระดับความร้อน (EHC325BA)

หน้าจอ	คำอธิบาย
	หัวเตาไม่ทำงาน
	หัวเตาทำงาน
	ล็อก
	เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง
	หัวเตายังร้อนอยู่ (ความร้อนตกค้าง)
	เปิดฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ



 คำเตือน! ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟลวกจากความร้อนตกค้าง!

EHC321BA

การตั้งระดับความร้อน	ลูกบิดควบคุม	การตั้งระดับความร้อนด้วยลูกบิด
เพิ่ม	หมุนตามเข็มนาฬิกา	
ลด	หมุนทวนเข็มนาฬิกา	
ปิด	หมุนไปที่ตำแหน่งปิด	

ข้อแนะนำในการใช้งาน

เปิด/ปิดเครื่อง

กด **1** 1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเครื่องอัตโนมัติ ในกรณี:

- หัวเตาทุกหัวถูกปิด **0**
- ไม่ตั้งระดับความร้อน หลังจากเปิดเตา
- มีวัตถุหกใส่แผงควบคุมการทำงานหรือมีวัตถุปิดทับอยู่นานกว่า 10 วินาที (เช่น กระดาษ ผ้า เป็นต้น) ให้นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุมการทำงาน
- เตาร้อนจัดเกินไป (เช่น น้ำในกระทะเดือดและแห้ง) ก่อนใช้เตาอีกครั้ง ต้องรอจนหัวเตาเย็นลง
- ไม่ได้ปิดหัวเตา หรือไม่ได้ตั้งระดับความร้อน หลังจากนั้นสักครู่ **□** ปรากฏบนหน้าจอและเตาหยุดทำงาน

ดูข้อมูลเพิ่มเติมในหัวข้อถัดไป

- ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความร้อนที่ตั้งไว้กับระยะเวลาการปิดเครื่องอัตโนมัติ:
 - ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ **1** - **2** - ปิดสวิตช์อัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 6 ชั่วโมง
 - ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ **3** - **4** - ปิดสวิตช์อัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 5 ชั่วโมง
 - ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ **5** - ปิดสวิตช์อัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 4 ชั่วโมง
 - ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ **6** - **9** - ปิดสวิตช์อัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 1.5 ชั่วโมง

การเลือกหัวเตา

กดปุ่มเซ็นเซอร์ **□** ของหัวเตาที่ต้องการ หน้าจอแสดงไฟสัญญาณของการตั้งระดับความร้อน (**0**).

การตั้งระดับความร้อน

เลือกหัวเตาที่ต้องการ กดปุ่ม **+** เพื่อเพิ่มระดับความร้อน กดปุ่ม **-** เพื่อลดระดับความร้อน หน้าจอจะแสดงระดับความร้อนที่ตั้งเอาไว้ กดปุ่ม **+** และ **-** พร้อมกัน เพื่อปิดหัวเตา

ล๊อค

สามารถล๊อคแผงควบคุมการทำงานในขณะที่หัวเตากำลังทำงาน ให้เหลือแค่การทำงานของปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง **1** เพื่อป้องกันไม่ให้ระดับความร้อนที่ตั้งไว้เปลี่ยนแปลงโดยบังเอิญ

ขั้นแรก ตั้งระดับความร้อน

เมื่อต้องการเริ่มฟังก์ชันนี้ ให้กด **□** และสัญลักษณ์ **L**

ปรากฏประมาณ 4 วินาที

เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้ ให้กด **□** ค่าระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏ

เมื่อปิดเตา ฟังก์ชันล๊อคแผงควบคุมการทำงานที่ตั้งไว้จะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ

เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์

ลักษณะ

- i** ฐานลักษณะที่ดีจะต้องหนาและเรียบ
- ลักษณะที่ทำจากเหล็กเคลือบอีนาเมล หรือมีส่วนฐานทำด้วยอลูมิเนียมหรือทองแดง อาจทำให้มีสีติดบนผิวแก้วเซรามิค ซึ่งอาจเช็ดออกได้ยากหรือไม่สามารถเช็ดออกได้

การประหยัดพลังงาน

- 🔥**
- ถ้าเป็นไปได้ ควรปิดฝาภาชนะภาชนะทุกครั้งที่ทำอาหาร
 - ควรวางภาชนะบนหัวเตาก่อนเปิดเตา

- ปิดหัวเตาก่อนทำอาหารเสร็จเล็กน้อย เพื่อใช้ประโยชน์จากความร้อนที่ยังตกค้างอยู่บนหัวเตา
- ฐานภาชนะควรมีเส้นผ่าศูนย์กลางให้เหมาะสมกับขนาดของหัวเตา

ตัวอย่างการทำอาหาร (EHC325BA)

ข้อมูลนี้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

ระดับความร้อน	รายการอาหาร	เวลา	ข้อแนะนำ
1	ทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอุ่นอยู่เสมอ	ตามต้องการ	ใช้ฝาปิด
1-2	ซอสฮอลแลนด์, ละลายเนย, ซ็อกโกแลต, วัน	5-25 นาที	คนเป็นครั้งคราว
1-2	ไข่เจียว ไข่อบ	10-40 นาที	ใช้ฝาปิด
2-3	ตุ๋นข้าวและอาหารที่ทำด้วยนม, อุณหภูมิอาหาร สุกเร็วจุก	25-50 นาที	เติมน้ำเป็น 2 เท่าของข้าว, คนอาหารที่ทำด้วยนมเสมอ
3-4	นึ่งผัก, ปลา, เคียวเนื้อ	20-45 นาที	เติมน้ำเล็กน้อยเวลานึ่งผัก (2-3 ซ่อนโต๊ะ)
4-5	อบมันฝรั่ง	20-60 นาที	ใช้น้ำเล็กน้อย เช่น น้ำ ลิตรต่อมัน 750 กรัม
4-5	อาหารจำนวนมาก, สตู, ซุป	60-150 นาที	น้ำ 3 ลิตร พร้อมส่วนประกอบในการทำอาหาร
6-7	ทอดชิ้นเนื้อต่างๆ, กอร์ดอนเบอเนอ, ชิ้นเนื้อทอด, เนื้อสับกับขนมปังแล้วทอด, ไส้กรอก, ดับอาหารประเภทแป้งและไขมัน, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามต้องการ	กลับอาหารระหว่างทอด
7-8	ทอดกรอบ, แอชบราวน์, เนื้อสับเกรียม, สเต็ก	5-15 นาที	กลับอาหารระหว่างทอด
9	ต้มน้ำจำนวนมาก, ทำพาสต้า, ทอดเนื้อ (goulash, pot roast), ทอดมันฝรั่ง		

ข้อมูลเกี่ยวกับโรคเมเร็ง

ข้อควรทราบ! จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด พบว่า อาหารที่ไหม้เกรียมจนเกินไป โดยเฉพาะอาหาร

จำพวกแป้ง อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็น มะเร็ง ดังนั้น ขอแนะนำให้อาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ และไม่ทำให้อาหารไหม้เกรียมจนเกินไป

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังการใช้งาน
ต้องใช้ภาชนะที่มีฐานสะอาดเสมอ

i รอยขีดข่วนหรือจุดดำบนผิวแก้วเซรามิก ไม่มีผล
ต่อประสิทธิภาพการทำงานของหัวเตา

วิธีทำความสะอาด:

1. ทำความสะอาดทันที: พลาสติกละลาย แผ่นฟอยล์
อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล ไม่เช่นนั้นจะทำให้เตา
เสียหายได้ ควรใช้ที่ขูดกระจก (ไม่ได้ให้มาพร้อม
เครื่อง) ขูดออกทันที ให้อ่างที่ขูดกระจกเป็นมุมบนผิว

แก้วเซรามิก กำจัดสิ่งตกค้างโดยเลื่อนที่ขูดบนผิว
แก้วเซรามิก

ทำความสะอาดหลังจากทิ้งเครื่องไว้จนเย็นแล้ว:
คราบหินปูน คราบหยดน้ำ คราบไขมัน และคราบ
โลหะ โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิก
หรือสแตนเลส

2. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำ
ความสะอาด เช่น น้ำยาล้างจาน เพียงเล็กน้อย
3. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

การแก้ปัญหาเบื้องต้น ...

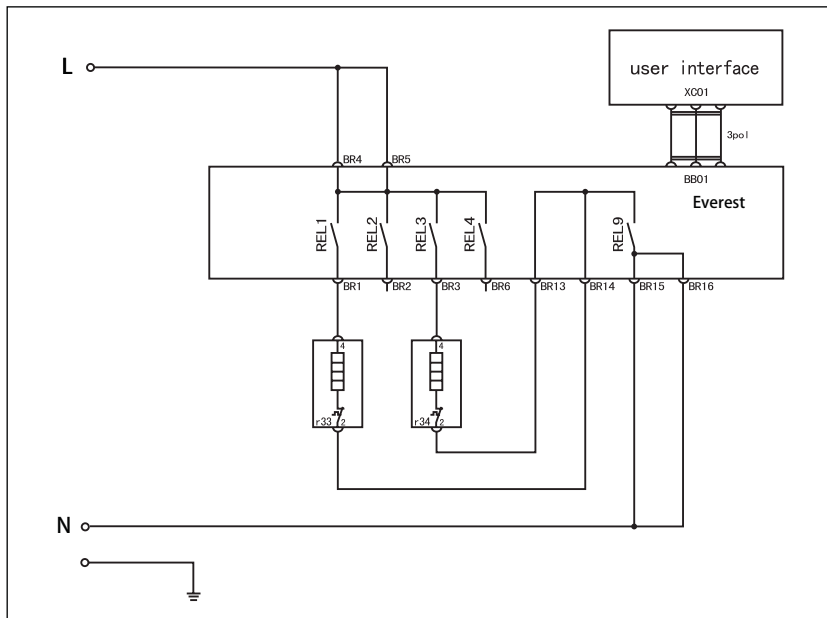
ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ปัญหา
ไม่สามารถเปิดเตาหรือไม่สามารถ ใช้งานได้	<ul style="list-style-type: none"> เปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง แล้วตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที กดปุ่มพร้อมกันหลายปุ่ม ให้กดเพียงปุ่มเดียว มีน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุมการทำงาน ให้ทำความสะอาดแผง ควบคุมการทำงาน
มีเสียงสัญญาณเตือนและเตาหยุด ทำงานมีเสียงสัญญาณ ขณะเปิดสวิตช์เตา	มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน นำวัตถุออก
เตาหยุดทำงาน	มีวัตถุปิดทับปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง ① นำวัตถุออก
ไฟสัญญาณแสดงความร้อนตกค้าง ไม่ติด	ปิดหัวเตาใช้งานเพียงช่วงสั้นๆ และยังไม่มีความร้อนตกค้าง ถ้าหัวเตาควรจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์
<input type="checkbox"/> ปรากฏบนหน้าจอ	ฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติทำงาน ให้ปิดเครื่อง แล้วเปิดใหม่อีกครั้ง
<input type="checkbox"/> E และตัวเลขปรากฏบนหน้าจอ	เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง ถอดปลั๊กทิ้งไว้สักครู่ ถอดฟิวส์ของระบบไฟฟ้าที่บ้านออก ถ้าเปิดสวิตช์แล้ว <input type="checkbox"/> E ยังปรากฏบนหน้าจอ ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

ถ้าไม่สามารถแก้ปัญหตามข้อแนะนำ กรุณาติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ เตรียมข้อมูลจากแผ่นป้ายแสดง
ข้อมูลเครื่อง รหัส 3 หลักของแก้วเซรามิก (อยู่ที่มุมเครื่อง) และข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏบนหน้าจอ
กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้นความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน
และเจ้าหน้าที่สามารถเรียกเก็บค่าบริการได้ ถึงแม้ยังอยู่ในช่วงรับประกัน โปรดดูข้อแนะนำเกี่ยวกับการ
รับประกันได้จากคู่มือ

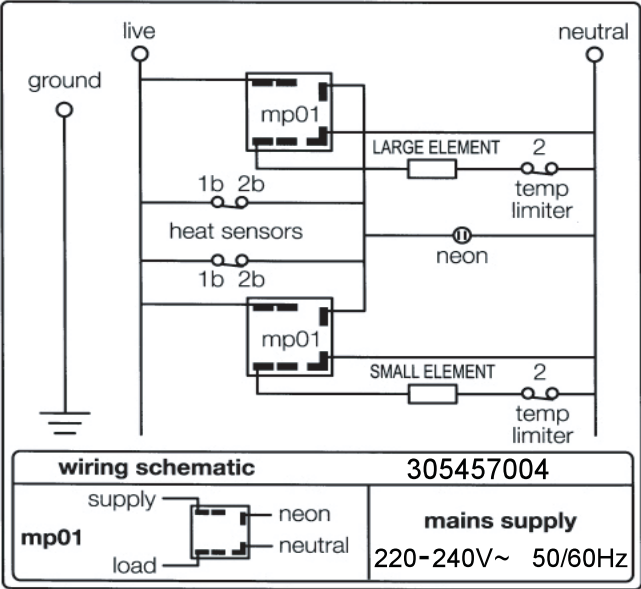
ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่น	EHC325BA		EHC321BA	
PNC	949163300/919163333		949163301/949163328/949163339	
ขนาดเครื่อง (กว้างxลึก) มิลลิเมตร	300 X 520		300 X 520	
ขนาดช่องที่ใช้สำหรับติดตั้ง (กว้างxลึก) มิลลิเมตร	270 X 490		270 X 490	
แรงดันไฟฟ้า (โวลท์)	~ 220 - 240		~ 220 - 240	
ความถี่ (เฮริซ)	50/60		50/60	
Service Cord	รองรับ		รองรับ	
กำลังไฟ	จำนวนหัวเตา	วัตต์	จำนวนหัวเตา	วัตต์
	1 ด้านหน้า	1200	1 ด้านหน้า	1200
	1 ด้านหลัง	1800	1 ด้านหลัง	1800
รวม		3000		3000


แผนผังวงจรไฟฟ้า EHC325BA



แผนผังวงจรไฟฟ้า EHC321BA




การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์  บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่าสินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะมูลฝอยในครัวเรือน เครื่องที่ไม่ใช้แล้วควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์กลับมาใช้ใหม่ เมื่อมั่นใจว่าสินค้านี้ได้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง ถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหากับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ที่อาจเกิดขึ้นภายหลังได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดสินค้าอย่างไม่เหมาะสม


สำหรับข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้านี้ กรุณาติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อสินค้า

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

 วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกจะมีเครื่องหมาย เช่น >PE<, >PS< กรุณากำจัดวัสดุที่ใช้นี้ทำบรรจุภัณฑ์ในที่ที่เหมาะสมที่ถึงกำจัดขยะในพื้นที่ของท่าน

ขอแนะนำการติดตั้ง

 คำเตือน! ขอแนะนำเพื่อความปลอดภัย

 คำเตือน! โปรดอ่าน! กรุณาปฏิบัติตามกฎหมายข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศ (กฎข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัย การรีไซเคิลที่เหมาะสม เป็นต้น)

ข้อควรทราบ! การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และ เตา (ดูหน้า 13)

ควรติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก ตัวอย่างเช่น ลินซ์ที่ติดตั้งอยู่ใต้เตาต้องหุ้มด้วยฉนวนกันไฟฟ้า

พื้นผิวครัวที่ใช้สำหรับติดตั้งเตาต้องทนความชื้นโดยใช้วัสดุอดทนร้อนที่เหมาะสมซึ่งจะทำให้ไม่มีช่องว่างระหว่างเตาและพื้นผิว ไม่ควรใช้ซิลิโคนอุดระหว่างเตาและพื้นผิวครัว

หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและหน้าต่าง ไม่เช่นนั้นเครื่องครัวที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง

! ข้อควรระวัง! วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ขั้วสายไฟฟ้าหลักจะต้องไม่มีกระแสไฟฟ้า
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการเดินระบบไฟ
- ปฏิบัติตามกฎหมายเพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้อง โดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- การเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลั๊กสายไฟ ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้
- ควรต่อสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ

! ข้อควรระวัง! หากอุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

การต่อระบบไฟ

ก่อนต่อระบบไฟ ให้เช็คว่าระบบไฟในบ้านตรงกับกำลังไฟของเครื่องที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่อง และเช็คความขนาดสายไฟของเครื่องตรงกับสายไฟบ้านหรือไม่ แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องติดอยู่ที่ด้านล่างของเครื่อง การปลดสายไฟฟ้าจะต้องสอดคล้องกับกฎของการไฟฟ้าในแต่ละท้องถิ่น การต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องต้องใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปลั๊กสายไฟอย่างน้อย 3 มม. เช่น อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, เบรกเกอร์ตัดไฟ หรือฟิวส์

ถ้าสายไฟหลักของเตาเสียหาย ให้เปลี่ยนมาใช้สายไฟพิเศษ (H05BB-F Tmax 90°C หรือสูงกว่า) กรุณาขอคำแนะนำจากศูนย์บริการฮีเลคโทรลักซ์

ให้ต่อระบบไฟตามแผนผัง

ต่อสายดินเข้ากับขั้วปลายสายไฟ \perp ซึ่งสายดินจะต้องยาวกว่าสายไฟปกติการต่อสายไฟจะต้องตรงตามกฎข้อบังคับ และต้องใช้ที่รัดสายไฟให้เรียบร้อยสายไฟจะต้องติดกับตัวยึดของสายไฟหลัก และมีฝาปิด ยึดอยู่กับที่เรียบร้อยก่อนเปิดใช้งานเตาครั้งแรก ให้แกะฟิล์มกันรอยหรือสติ๊กเกอร์ออกจากแก้วเซรามิก

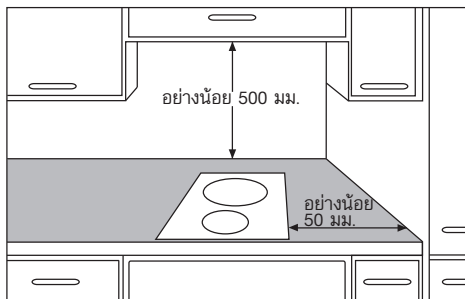
! คำเตือน! เมื่อต่อระบบไฟเสร็จแล้ว ให้ตรวจเช็คทั่วเตาทุกหัวใช้งานได้ โดยเปิดสวิตซ์ที่ละหัวเตา และลองตั้งความร้อนสูงสุด

- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องมีทั้งหมด 2 ชุด เพื่อให้ดูข้อมูลหลังจากติดตั้งเครื่องแล้วได้ง่ายขึ้น ให้ติดแผ่นป้ายเอาไว้ใกล้ๆกับผิวเตา

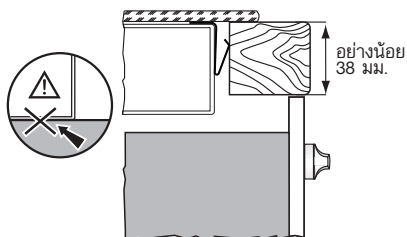
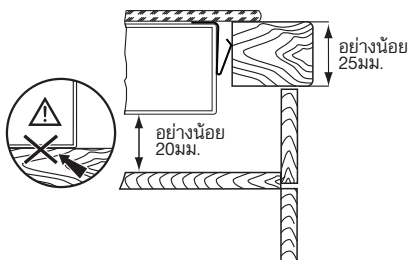
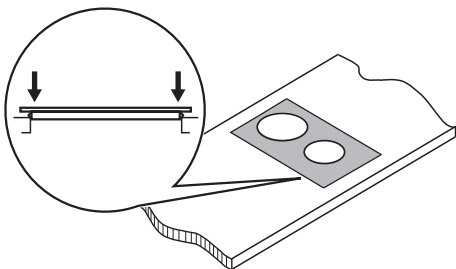
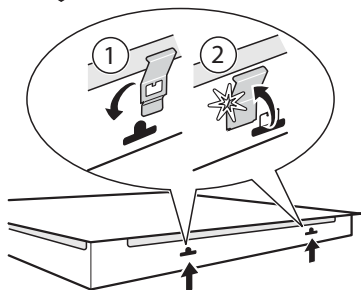
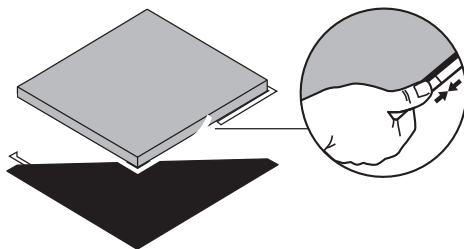
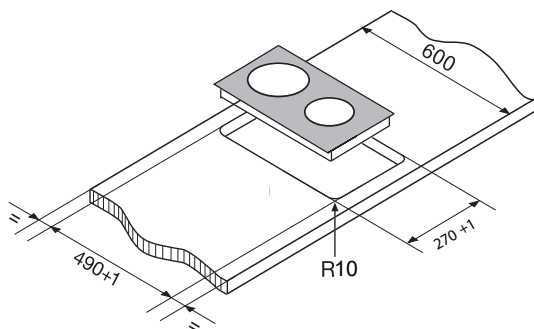
การปิดรอยต่อ

- ทำความสะอาดพื้นผิวตรงบริเวณที่จะทำการติดตั้งเตา
- ติดเทปกาวหน้าเดียวที่ให้มาพร้อมเครื่อง รอบๆขอบล่างของเตา โดยติดบริเวณขอบด้านนอกของแก้วเซรามิก ห้ามดึงเทปกาวดึงจนเกินไป จุดเริ่มต้นของการติดเทปกาวควรวอยู่ตรงกลางของเตาข้างใดข้างหนึ่ง จุดสุดท้ายของปลายเทปกาวให้เลยจุดเริ่มต้นไป 2-3 มม.

การประกอบเครื่อง EHC321BA และ EHC325BA



หมายเหตุ: การเว้นระยะห่างของเครื่องดูดควันและผิวเตาจะต้องเป็นไปตามหรือมากกว่าที่กำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน



! คำเตือน! หากอุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นและต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

ศูนย์บริการลูกค้า

บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด
1910 อาคารอีเลคโทรลักซ์ ชั้น 14
ถ. เพชรบุรีตัดใหม่ ห้วยขวาง
บางกะปิ กรุงเทพฯ 10310
โทร. (+66 2) 725 9000 โทรสาร (+66 2) 7259299

P/No A03366401 **Rev.F**
© 2015 Electrolux Home Products Pty Ltd.

