



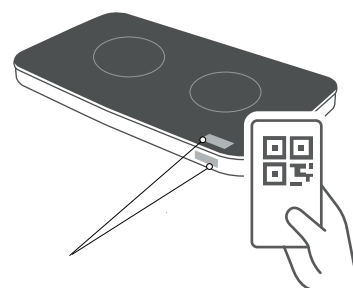
TH เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของท่าน ได้แล้ววันนี้

อัปเดตบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย และข้ออุปกรณ์เสริม

1. เปิดแอปกล้อง
บนสมาร์โฟนของท่าน
และสแกนคิวอาร์โค้ด
คิวอาร์โค้ดสำหรับ
การลงทะเบียนผลิตภัณฑ์
จะอยู่ที่ด้านหลังหรือใต้
ผลิตภัณฑ์ของท่าน



2. แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์ เพื่อเปิดแบบฟอร์ม
การลงทะเบียน
3. กรอกรายละเอียดของท่านให้ครบถ้วน และสนุกไปกับ
บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น

**Electrolux**

ขอแสดงความยินดี

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการะท่าน
ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเตาประกอบอาหารจากอีเลคโตรลักษ์
ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์ ที่มาพร้อมกับประสบการณ์ระดับมืออาชีพ
และนวัตกรรมที่สั่งสมมาเป็นเวลาหลายทศวรรษ
ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการออกแบบให้มีความสร้างสรรค์
และทันสมัยโดยคำนึงถึงท่านเป็นหลัก เพื่อให้เมื่อใดก็ตามที่ท่าน
ใช้งานผลิตภัณฑ์ ท่านจะมั่นใจได้ว่าท่านจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยม
ทุกครั้ง
ขอต้อนรับสู่อีเลคโตรลักษ์

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งาน
ที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น:

- พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน
และพื้นที่ทำงานอื่นๆ
- บ้านไร่
- โดยแขกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสถานที่
พักอาศัยอื่นๆ
- ที่พักที่มีที่นอนและอาหารเข้า
- งานจัดเลี้ยงและการใช้งานที่ไม่ใช่การค้าปลีก

สัญลักษณ์ที่ท่านจะเห็นในคู่มือนี้มีความหมายดังต่อไปนี้:

! คำเตือน

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของท่าน

! ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลวิธีการหลีกเลี่ยงความเสียหาย
ที่อาจเกิดขึ้นกับเตาอบหรือตู้ขึ้นวาง

i สิ่งสำคัญ

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานเตาอบ

🌿 สิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งาน
เตาอบอย่างประหยัดและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขประจำเครื่องนี้:

หมายเลขรุ่น: _____

หมายเลขประจำเครื่อง: _____

หมายเหตุ: รหัสรุ่นของผลิตภัณฑ์ที่แสดงในคู่มือเล่มนี้คือรหัสที่ใช้
เรียกผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ของท่านจะลงท้ายด้วยตัวอักษรสองตัว
ซึ่งจะบ่งชี้ถึงสีและรุ่นของผลิตภัณฑ์

สารบัญ

ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	3
การติดตั้ง	5
คำอธิบายผลิตภัณฑ์.....	6
คำแนะนำการใช้งาน.....	7
เคล็ดลับและข้อแนะนำ.....	10
การดูแลและทำความสะอาด	13
การแก้ไขปัญหา	14
ข้อมูลทางเทคนิค	16
ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	17
ความห่วงใยด้านสิ่งแวดล้อม.....	17
การรับประกันของอีเลคโตรลักษ์	18

ข้อมูลสำคัญที่อาจส่งผลต่อการรับประกันจากผู้ผลิต

การปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้
อย่างเคร่งครัด มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ
และความปลอดภัย การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการ
ใช้งานในคู่มือเล่มนี้อาจส่งผลกระทบให้เกิด
การบาดเจ็บ เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน และส่งผล
ต่อสิทธิของท่านในการแจ้งเคลม การรับประกันจาก
ผู้ผลิตของอีเลคโตรลักษ์ที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์
ของท่าน ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต้องได้รับการติดตั้ง ใช้งาน
และควบคุมการทำงานตามคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้
ท่านอาจไม่สามารถแจ้งเคลมการรับประกันจากผู้ผลิต
ของอีเลคโตรลักษ์ได้ หากความผิดพลาดนั้นเกิดจาก
การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้
อย่างเคร่งครัด

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคำแนะนำที่ให้มาอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนติดตั้งและใช้งานผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยและเข้าถึงได้สะดวกเพื่อการอ้างอิงในอนาคต

เตานี้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด IEC60335.1 และ IEC60335-2-9

1.1 ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง

- อย่าปล่อยให้บุคคลใดๆ รวมถึงเด็กเล็ก ซึ่งมีปัญหาด้านประสาทสัมผัสทางกายภาพ ปัญหาสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ โดยต้องจัดให้มีผู้ดูแลหรือแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ และรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา
- เด็กที่มีอายุระหว่าง 3 ถึง 8 ปี และบุคคลที่มีความพิการซับซ้อนอย่างมากควรอยู่ห่างเครื่อง เว้นแต่จะได้รับการดูแลตลอดเวลา
- เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 3 ปีควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์นี้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลตลอดเวลา
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับบรรจุภัณฑ์ ให้ทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม
- คำเตือน: เด็กและสัตว์เลี้ยงควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์นี้ขณะใช้งานหรือเมื่อเครื่องกำลังระบายความร้อนขึ้นส่วนต่างๆ ของเตาจะร้อนขึ้นในขณะใช้งาน
- หากเครื่องใช้นี้มีอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์นั้น
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้นี้โดยไม่ได้รับการดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- คำเตือน: เครื่องนี้และอุปกรณ์เสริมอาจเกิดความร้อนในระหว่างใช้งาน โปรดระมัดระวังอย่าสัมผัสแผงทำความร้อน
- คำเตือน: การทิ้งอาหารที่ปรุงโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันไวบนเตาอาจเป็นอันตรายและส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าพยายามใช้น้ำในการดับไฟ แต่ให้ปิดเครื่องแล้วควมคุมเปลวไฟ เบน ใช้ผ้าปิดหรือผ้าคลุมไฟ
- ข้อควรระวัง: เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการจ่ายไฟผ่านอุปกรณ์สลับกระแสไฟฟ้าภายนอก เช่น เครื่องจับเวลา หรือต้องไม่เชื่อมต่อเข้ากับวงจรที่จะเปิดและปิดเองโดยเครื่องใช้

2. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน!

ให้บุคคลที่ผ่านการรับรองเป็นผู้ติดตั้งเครื่องนี้เท่านั้น



คำเตือน!

เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อเครื่องใช้นี้

- แกะวัสดุห่อหุ้มออกทั้งหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานผลิตภัณฑ์ที่ชำรุด
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ติดตั้งให้ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นตามระยะห่างขั้นต่ำที่กำหนดไว้

- ใช้ความระมัดระวังอยู่เสมอขณะขนย้ายเครื่องเนื่องจากมีน้ำหนักมาก สวมถุงมือป้องกันและรองเท้าที่ปิดมิดชิดทุกครั้ง
- ป้องกันส่วนล่างของผลิตภัณฑ์นี้จากไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ชิดกับประตูหรือหน้าต่างต่าง เพื่อป้องกันภาชนะหุงต้มที่ร้อนจัดหล่นจากเตาเมื่อเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- ที่ใต้ตัวเครื่องจะมีพัดลมระบายอากาศอยู่
- ให้นำแผงกันที่ติดตั้งอยู่ใต้เครื่องนี้ออก
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาบนพื้นผิวที่มีน้ำเกาะอยู่บนพื้นผิวของโต๊ะทำครัว
- อันตรายจากเพลิงไหม้: ห้ามจัดเก็บสิ่งของต่างๆ ไว้บนพื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร

2.2 การต่อระบบไฟฟ้า



คำเตือน!

อันตรายจากการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ
- ก่อนดำเนินการใดๆ ให้ถอดปลั๊กของตัวผลิตภัณฑ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าค่าในฉลากแสดงข้อมูลสอดคล้องกับค่าทางไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องแล้ว สายไฟหรือปลั๊กที่หลวมและไม่ถูกประเภท (ถ้ามี) อาจทำให้ช็อตไฟฟ้าร้อนมาก
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกประเภท
- อย่าปล่อยให้สายไฟพันกัน
- ต้องให้แน่ใจว่ามีการติดตั้งฉนวนป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟหลักหรือปลั๊ก (ถ้ามี) ไม่สัมผัสกับเครื่องใช้ที่ร้อนหรือเครื่องครัวที่ร้อนเมื่อเชื่อมต่อเครื่องใช้เข้ากับเต้ารับใกล้ๆ
- ห้ามใช้โอเวอร์โหลดแบบพ่วงหลายปลั๊กและสายไฟพ่วง
- ระเบิดระวางไม่ให้เกิดความเสียหายกับปลั๊กไฟ (ถ้ามี) หรือสายไฟติดต่อกับบริการของเราหรือช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตเพื่อขอเปลี่ยนสายไฟที่ชำรุด
- ใช้สายไฟหลักที่ถูกประเภท
- ถ้าพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ต้องหุ้มฉนวนชิ้นส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตในลักษณะที่แน่นหนาโดยต้องใช้เครื่องมือถอดออกเท่านั้น
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับเมื่อสิ้นสุดการติดตั้งแล้วเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้หลังจากติดตั้ง
- หากเต้ารับหลวม ห้ามเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับนั้น
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้โดยการดึงที่สายไฟ ให้ดึงที่ตัวปลั๊กทุกครั้ง
- เลือกใช้งานอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าที่ถูกประเภท ยกตัวอย่างเช่น ระบบตัดไฟอัตโนมัติ ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูที่ถอดออกจากโครงยึด) อุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้ารั่วลงดิน และคอนแทคเตอร์ เป็นต้น
- ต้องทำการติดตั้งอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าเข้าไปในระบบไฟฟ้าด้วย เพื่อช่วยตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้าระหว่างผลิตภัณฑ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ทุกชั่ว โดยอุปกรณ์แยกวงจรไฟฟ้าที่ติดตั้งต้องมีช่องเปิด ส่วนสัมผัสที่มีความกว้างอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน



คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต

- แกะวัสดุห่อหุ้มทั้งหมด ฉลาก และฟิล์มกันรอยออก (ถ้ามี) ก่อนใช้งานครั้งแรก
- เครื่องใช้นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์นี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าปล่อยให้เตาทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล
- “ปิด” การทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว
- อย่าพึ่งพาอุปกรณ์ตรวจจับกระทะเพียงอย่างเดียว
- อย่าวางเครื่องครัวหรือฝากระทะไว้บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร เพราะจะทำให้ร้อนจัด
- อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ในขณะที่มือเปียกหรือเมื่อผลิตภัณฑ์เปียกน้ำ
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่สำหรับวางสิ่งของ
- หากพื้นผิวของเครื่องมีรอยแตก ให้ตัดการเชื่อมต่อของเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ผู้ใช้ที่มีเครื่องควบคุมจังหวะการเดินของหัวใจต้องรักษาระยะห่างจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอย่างน้อย 30 ซม. เมื่อใช้งานเตา
- เมื่อใส่อาหารลงในน้ำมันที่ร้อน น้ำมันอาจกระเด็น



คำเตือน!

เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้และระเบิด

- ไขมันและน้ำมันที่ได้รับความร้อนจะปล่อยไอระเหยที่ติดไฟได้ออกมา รักษาระยะห่างระหว่างเปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนจัดกับไขมันและน้ำมันในขณะที่ปรุงอาหาร
- ไอระเหยที่ออกมาจากน้ำมันที่ร้อนจัดสามารถติดไฟและระเบิดขึ้นได้
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปะปนอยู่ สามารถจุดติดไฟได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าที่เคยใช้กับน้ำมันดังกล่าวในครั้งแรก
- ห้ามวางวัตถุไวไฟหรือสิ่งของที่เปราะบางไวไฟไว้ข้างในใกล้เคียง หรือบนเตา



คำเตือน!

เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อเครื่องใช้

- ห้ามวางภาชนะปรุงอาหารที่ร้อนจัดไว้บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาปิดกระทะที่ร้อนบนพื้นผิวกระจกของเตา
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวแห้งคาเตา
- ระเบิดระวางอย่าให้วัตถุหรือภาชนะปรุงอาหารหล่นลงบนเครื่องใช้ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้
- อย่าเปิดใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกับเครื่องครัวที่ไม่ได้ใส่อาหารไว้หรือเมื่อไม่มีเครื่องครัว
- ห้ามวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่องใช้
- เครื่องครัวที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหล่อ หรือเครื่องครัวที่พื้นล่างเสียหายไม่เรียบ จะทำให้พื้นผิวกระจก/กระจกเซรามิกเกิดรอยขีดข่วนได้ ยกเครื่องครัวดังกล่าวขึ้นหากต้องการเลื่อนไปมาบนพื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร
- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สำหรับการประกอบอาหารเท่านั้น ต้องไม่ใช่เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิวเสื่อมสภาพ ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องแล้วรอให้เครื่องเย็นลงก่อน
- ห้ามฉีดน้ำและใช้ไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มบิดหมาด ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นใยขัดถู หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

2.5 การซ่อมบำรุง

- หากต้องการซ่อมแซมเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ใช้อะไหล่ของแท้เท่านั้น

- เกี่ยวกับหลอดไฟภายในเครื่องนี้และหลอดไฟอะไหล่ที่แยกจำหน่าย: โคมไฟเหล่านี้ได้รับการออกแบบมาให้ทนต่อสภาวะทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานอย่างอื่นและไม่เหมาะกับการส่องสว่างในห้องครัว

2.6 การกึ่งผลิตภัณฑ์



คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บหรือบาดเจ็บทางกายภาพ

- สำหรับขั้นตอนการกึ่งผลิตภัณฑ์อย่างถูกวิธี โปรดติดต่อสอบถามหน่วยงานเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน
- ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเตา
- ถอดสายไฟหลักที่ใกล้กับเครื่องใช้แล้วนำไปทิ้ง

3. การติดตั้ง



คำเตือน!

โปรดดูความปลอดภัย

3.1 ก่อนการติดตั้ง

ก่อนติดตั้งเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากฉลากแสดงข้อมูล ฉลากแสดงข้อมูลจะติดอยู่ที่ด้านล่างของเตา

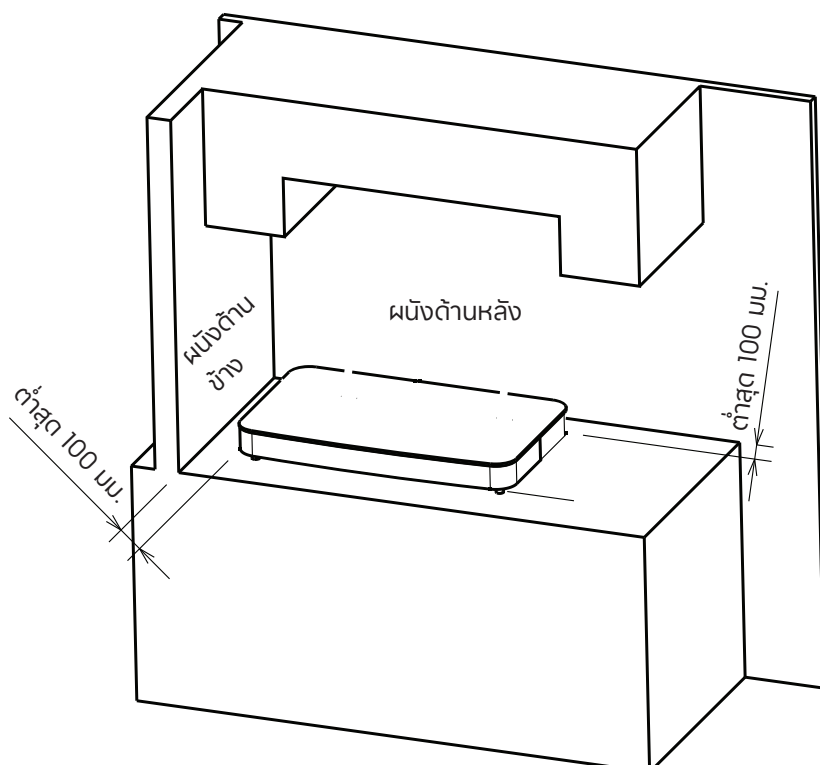
หมายเลขประจำเครื่อง

3.2 สายเชื่อมต่อ

- ใช้สายไฟหลักที่ถูกต้องประเภท H05V2V2-F หรือ H05RR-F Tmax 90°C (หรือสูงกว่า) 3 x 1.5 มม.² พร้อมเบรกเกอร์ 16A ทุกข้อสำหรับรุ่น EHIT627XA
- สายดิน (สายสีเขียว/เหลือง) ต้องยาวกว่าเฟสและสายนิวทรัล (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล) 2 ซม.

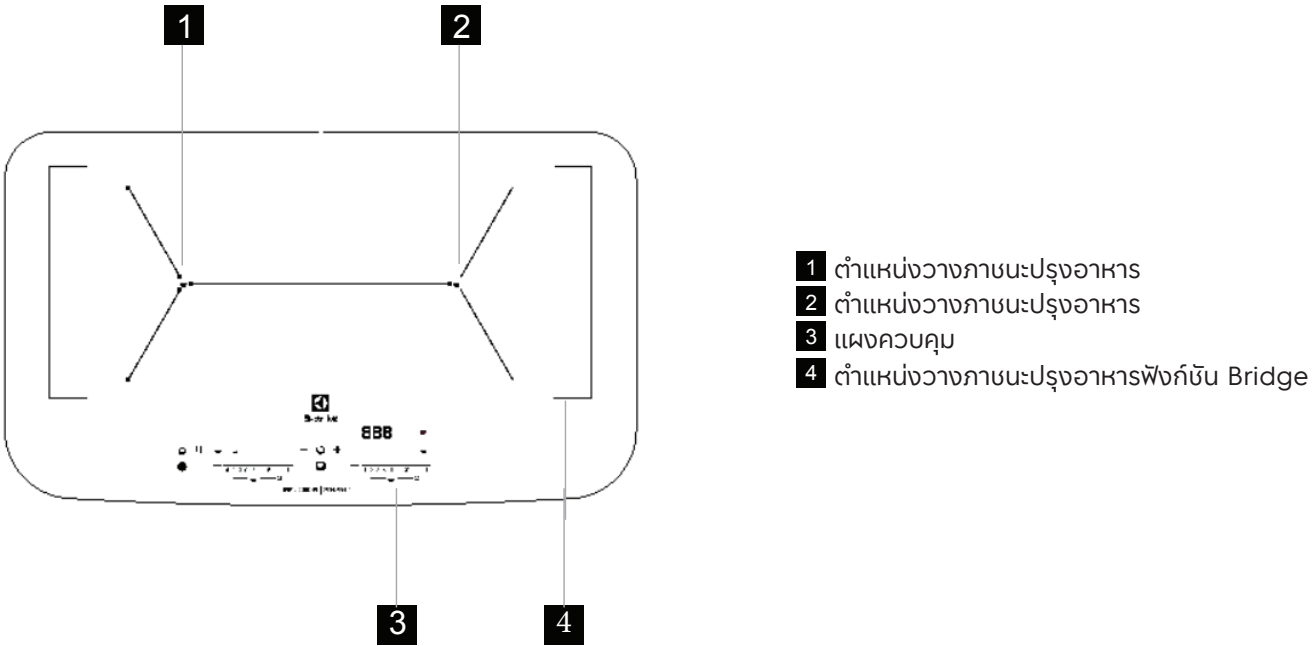
3.3 คำแนะนำในการติดตั้ง

1. เปิดบรรจุภัณฑ์ นำโคมกันกระแทกออกมาและวางไว้บนพื้นที่เรียบ
2. ควรวางเตาในตำแหน่งที่เหมาะสม โดยให้ห่างจากผนังด้านข้างและด้านหลังอย่างน้อย 100 มม. เพื่อให้มีพื้นที่ในการระบายความร้อนเพียงพอ
3. หากติดตั้งเตาใต้เครื่องดูดควัน โปรดดูระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเตากับเครื่องดูดควัน

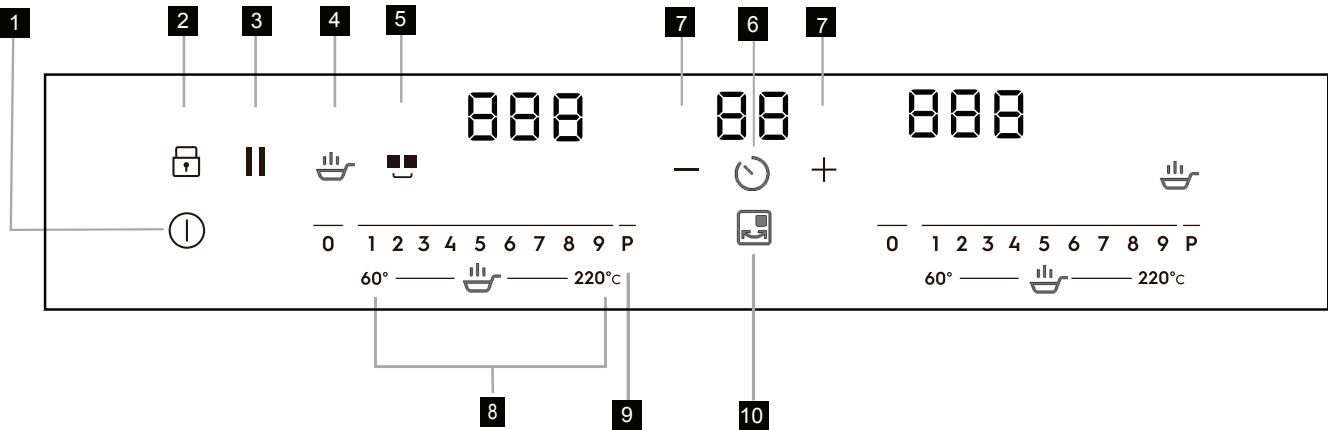


4. คำอธิบายผลิตภัณฑ์

4.1 โครงสร้างของพื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร



4.2 รูปแบบของแผงควบคุม



ใช้เซ็นเซอร์ในการควบคุมการทำงานของเครื่อง จอแสดงผล ไฟแสดง และเสียงจะบ่งชี้ว่าฟังก์ชันใดทำงานอยู่

	บ่งชี้เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
1	ⓘ	เปิด/ปิด	เปิดและปิดเตา
2	🔒	การป้องกัน/ระบบเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก	การป้องกัน/ปลดล็อกแผงควบคุม
3	⏸	หยุดชั่วคราว	เปิดและปิดการทำงานของฟังก์ชัน
4	🍲	Sensefry	เปิดฟังก์ชัน Sensefry
5	🌉	Bridge	เปิดฟังก์ชัน Bridge
6	🕒	Timer (ตั้งเวลา)	ตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
7	+/-	เพิ่มหรือลดเวลา	เพิ่มหรือลดเวลา
8	บาร์ควบคุม	ตั้งค่าความร้อน	ตั้งค่าความร้อน
9	P	PowerBoost	เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้
10	🍲	การเลือกการตั้งเวลาของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

4.3 ส่วนแสดงการตั้งความร้อน

จอแสดงผล	คำอธิบาย
[0]	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปิดทำงานอยู่
[1] - [9]	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานอยู่
[u]	หยุดการทำงานชั่วคราว
[R]	ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติทำงานอยู่
[P]	ฟังก์ชัน PowerBoost ทำงานอยู่
[E] + ตัวเลข	เกิดความผิดปกติ
[=] / [=] / [-]	ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ 3 ระดับ) : ปรุงอาหารต่อเนื่อง / อุ่นอาหาร / ความร้อนที่เหลืออยู่
[L]	ล็อก/ระบบเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กกำลังทำงาน
[F]	เครื่องครัวที่ใช้อยู่ไม่ถูกต้องหรือมีขนาดเล็กเกินไป หรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
[-]	ฟังก์ชันตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่

4.4 ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่ตกค้างอยู่ 3 ระดับ)



คำเตือน!

เสี่ยงต่อการถูกไหม้จากความร้อนที่ตกค้างอยู่

ไฟแสดงจะแสดงระดับความร้อนที่ตกค้างอยู่ของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ใช้งานอยู่ในขณะนั้นไฟแสดงนี้อาจ

ติดสว่างขึ้นที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารข้างเคียงด้วย แม้จะไม่ได้ใช้งานอยู่ก็ตาม

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะสร้างความร้อนที่จำเป็นสำหรับปรุงอาหารโดยตรงที่ส่วนล่างของเครื่องครัวที่ใช้อยู่ พื้นผิวกระจกเซรามิกจะร้อนขึ้นจากความร้อนที่ส่งมาจากเครื่องครัวดังกล่าว

5. คำแนะนำการใช้งาน



คำเตือน!

โปรดดูบทความความปลอดภัย

5.1 การเปิดใช้งานและปิดใช้งาน

แตะที่ ① นาน 1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดการทำงานของเตา

5.2 ฟังก์ชันตัดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดการทำงานของเตาโดยอัตโนมัติในกรณีต่อไปนี้:

- ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งถูกปิดการทำงาน
- ท่านไม่ได้ตั้งค่าการทำความร้อนหลังจากที่เปิดการทำงานของเตา
- ท่านทำอาหารหกใส่หรือวางสิ่งของใดก็ตามบนแผงควบคุมนานเกิน 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะปิดการทำงาน นำสิ่งของที่วางกับอยู่ออกหรือเปิดทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น เมื่อผลอลปล่อยให้กระทะแห้งคาเตา) รอให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลงก่อนจึงใช้งานเตาอีกครั้ง
- ท่านใช้เครื่องครัวผิดประเภท สัญลักษณ์ [F] จะปรากฏขึ้นและตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 2 นาที

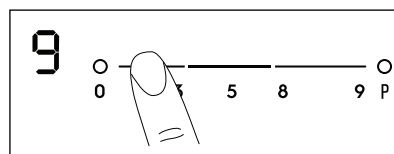
- ท่านไม่ได้เปิดการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหรือเปลี่ยนการตั้งค่า ความร้อน หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง สัญลักษณ์ [-] จะปรากฏขึ้นและเตาจะปิดการทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างการตั้งค่าความร้อนและเวลาที่เตาจะปิดการทำงาน:

การตั้งค่าความร้อน	เตาจะปิดการทำงานหลังจากผ่านไป
[u], 1 - 2	6 ชั่วโมง
3 - 4	5 ชั่วโมง
5	4 ชั่วโมง
6 - 9	1.5 ชั่วโมง

5.3 การตั้งค่าความร้อน

แตะที่บาร์ควบคุมที่ส่วนตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือทางขวาถ้าจำเป็น อย่าปล่อยนิ้วออกจนกว่าท่านจะได้ค่าความร้อนที่ต้องการ จอแสดงผลจะแสดงค่าความร้อนที่ตั้ง

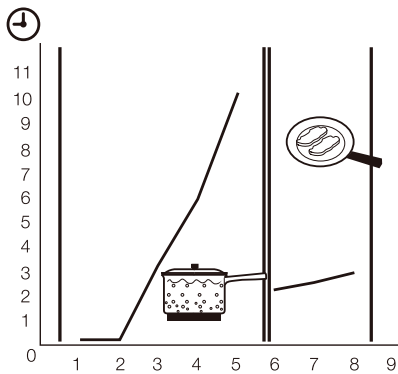


5.4 การใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

วางเครื่องครัวไว้ตรงกลางตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือก ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของกันเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ

5.5 ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ

หากเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ จะสามารถตั้งค่าความร้อนที่จำเป็นได้ในระยะเวลาสั้นๆ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนไปที่ระดับสูงสุดเป็นเวลาครู่หนึ่ง จากนั้นจึงลดระดับความร้อนลงจนถึงระดับความร้อนที่ถูกต้อง



ท่านสามารถทำความร้อนในระดับที่ต้องการได้ในเวลาสั้นๆ ถ้าท่านเปิดการทำงานของฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนไปที่ระดับสูงสุดเป็นเวลาครู่หนึ่ง (ดูที่ภาพกราฟิก) จากนั้นจึงลดระดับความร้อนลงจนถึงระดับความร้อนที่จำเป็น

i หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารต้องไม่ร้อน

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร:

1. แตะที่ **P** (บนส่วนแสดงผลปรากฏขึ้น
2. แตะที่ค่าความร้อนที่ต้องการทันที
3. หลังจากเวลาผ่านไป 3 วินาที () จะปรากฏบนจอแสดงผล

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้:

1. แตะการตั้งค่าความร้อน

5.6 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับเพิ่มกำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร สามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้สำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารในเวลาที่ต้องการเท่านั้น หลังจากนั้น ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะเปลี่ยนกลับไปทำการตั้งค่าความร้อนสูงสุดโดยอัตโนมัติ

i โปรดอ้างอิงจากบท
“ข้อมูลทางเทคนิค”

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร:

แตะที่ **P** () จะปรากฏขึ้น

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ระดับอื่นๆ

5.7 การตั้งเวลา

• การตั้งเวลานับถอยหลัง

ท่านสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ในการกำหนดระยะเวลาการปรุงอาหารแต่ละครั้งได้

ขั้นแรกให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ต้องการ จากนั้นจึงตั้งค่าฟังก์ชันนี้

วิธีกำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร: แตะที่ ซ้ำๆ จนกระทั่งไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปรากฏขึ้นมา

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้หรือเปลี่ยนเวลา: แตะ **+** หรือ **—** ของเวลาเพื่อตั้งเวลา (0-99) นาที เมื่อไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเริ่มกะพริบ แสดงว่าเวลาเริ่มนับถอยหลังแล้ว

การดูเวลาที่เหลืออยู่: แตะที่ เพื่อกำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ไฟสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะเริ่มกะพริบ จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ เพื่อตั้งค่าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร จากนั้นแตะที่ **—** เวลาที่เหลืออยู่จะเดินถอยหลังจนถึง **00** ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะหายไป

i เมื่อการนับถอยหลังสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และ **00** จะกะพริบ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปิดการทำงานอยู่

วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: แตะที่

• Minute Minder

สามารถใช้งานฟังก์ชันนี้ได้เมื่อเตาเปิดใช้งานอยู่ และไม่ได้ใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนจะแสดง

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ จากนั้นแตะ **+** หรือ **—** ของตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลา เมื่อเวลาสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ

วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: แตะที่

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แตะที่ จากนั้นแตะที่ **—** เวลาที่เหลืออยู่จะเดินถอยหลังจนถึง **00**

i ฟังก์ชันนี้จะไม่มีการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

5.8 หยุดชั่วคราว

ฟังก์ชัน **II** จะตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งทำงานที่ค่าความร้อนต่ำสุด () เมื่อ **II** ทำงาน ท่านจะไม่สามารถเปลี่ยนค่าความร้อนได้

II จะไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

- เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ **II** สัญลักษณ์ จะติดสว่าง
- เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ **II** การตั้งค่าความร้อนที่ตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้จะติดสว่างขึ้น

5.9 ป้องกันการเปลี่ยนค่าของแผงควบคุม

ท่านสามารถป้องกันการเปลี่ยนค่าของแผงควบคุม ในขณะที่อยู่ระหว่างการปรุงอาหารได้ วิธีการนี้จะช่วยป้องกันการเผลอเปลี่ยนค่าความร้อน

ขั้นแรกให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการ

เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้แตะที่ สัญลักษณ์ จะปรากฏขึ้นเป็นเวลา 4 วินาที ตัวจับเวลาจะแสดงอยู่ตลอดเวลา

เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้แตะที่ การตั้งค่าความร้อนก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

i เมื่อท่านปิดการทำงานของเตา ฟังก์ชันนี้จะหยุดทำงานตามไปด้วย

5.10 อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้ทำหน้าที่ป้องกันการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยไม่เจตนา

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: เปิดใช้งานเตาด้วย ① อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน แต่ที่ ② นาน 4 วินาที

จะปรากฏขึ้น ปิดใช้งานเตาด้วย ①

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: เปิดใช้งานเตาด้วย ① อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน แต่ที่ ② นาน 4 วินาที ③ จะปรากฏขึ้น ปิดใช้งานเตาด้วย ①

สำหรับการยกเลิกฟังก์ชันนี้สำหรับระยะเวลาการปรุง

อาหารเพียงหนึ่งครั้ง: เปิดใช้งานเตาด้วย ① สัญลักษณ์ 

จะปรากฏขึ้น แต่ที่ ② นาน 4 วินาที **ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที** ท่านสามารถใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ในตอนนี้ เมื่อท่านปิดการทำงานของเตาด้วย ① ฟังก์ชันนี้จะทำงานอีกครั้ง

5.11 การบริหารจัดการพลังงาน

หากใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหลายจุดและกำลังไฟฟ้าที่ใช้เกินข้อจำกัดของแหล่งจ่ายไฟ ฟังก์ชันนี้จะแบ่งการจ่ายไฟระหว่างตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทั้งหมด เตาจะควบคุมการตั้งค่าความร้อนเพื่อปกป้องฟิวส์ในบ้าน

- หากเตาถึงขีดจำกัดของกำลังไฟฟ้าสูงสุดที่สามารถใช้ได้แล้ว (โปรดดูฉลากแสดงข้อมูล) กำลังไฟฟ้าของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะลดลงโดยอัตโนมัติ
- เตาจะเลือกการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกไว้ล่าสุดเสมอ กำลังไฟฟ้าที่เหลืออยู่จะถูกแบ่งระหว่างตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เปิดใช้งานก่อนหน้านี้ในลำดับย้อนกลับตำแหน่งที่เลือก
- จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ลดลงจะเปลี่ยนแปลงระหว่างการตั้งค่าความร้อนที่เลือกไว้ครั้งแรกกับการตั้งค่าความร้อนที่ลดลง
- รอนจนกว่าจอแสดงผลจะหยุดกะพริบหรือลดการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกไว้ล่าสุด ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะยังทำงานต่อด้วยการตั้งค่าความร้อนที่ลดลง เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วยตัวเอง ในกรณีที่จำเป็น

5.12 ฟังก์ชัน SenseFry

ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้สามารถกำหนดระดับการตั้งค่าความร้อนสำหรับทอดอาหารได้ เตาจะรักษาอุณหภูมิที่เลือกโดยอัตโนมัติระหว่างการทอด เมื่อกำหนดระดับการตั้งค่าความร้อนแล้ว ไม่จำเป็นต้องปรับอุณหภูมิด้วยตัวเองอีก

ข้อควรระวัง! ใช้กระทะเคลือบลามิเนตที่มีระดับการตั้งค่าความร้อนต่ำเท่านั้นเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินและป้องกันไม่ให้เครื่องครัวเสียหาย

การเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้:

1. วางกระทะเปล่าบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เกี่ยวข้อง อย่าใช้ฝาปิดระหว่างที่ใช้งานฟังก์ชันนี้
2. กด  ไฟแสดงเหนือสัญลักษณ์ติดสว่าง ตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับ 
3. ตั้งค่าความร้อนที่ดีที่สุดสำหรับอาหารที่ท่านต้องการทอด โปรดอ้างอิงจากตารางในบทเคล็ดลับและข้อแนะนำ ไฟแสดงเหนือสัญลักษณ์จะเริ่มกะพริบช้าๆ ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะร้อนขึ้น
4. รอนจนกระทั่งกระทะร้อนขึ้นจนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์จะติดสว่าง ไฟแสดงเหนือสัญลักษณ์ทั้งหมดติดสว่าง
5. ใส่อาหารและส่วนที่เป็นมันลงในกระทะ การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้: แต่ที่ 0 ของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เกี่ยวข้อง หรือแต่ที่ 

5.13 ฟังก์ชัน Bridge

i **สิ่งสำคัญ!**

ใช้ฟังก์ชัน Bridge ร่วมกับอุปกรณ์เสริมกระทะปิ้งย่าง

ฟังก์ชัน Bridge จะช่วยให้ท่านสามารถรวมตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองตำแหน่งเข้าด้วยกันเป็นพื้นผิวขนาดใหญ่หนึ่งตำแหน่ง การตั้งอุณหภูมิและเวลาจะถูกปรับให้ตรงกันโดยอัตโนมัติ จึงเหมาะกับการใช้งานกระทะก้นแบนและหม้อมากที่สุด

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน Bridge: แต่ที่  เพื่อตั้งค่าหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน เมื่อแตะระดับควบคุมใด ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอีกตำแหน่งจะถูกปรับให้มีระดับเดียวกันไปด้วย

การปิดใช้งานฟังก์ชัน Bridge: แต่ที่  ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานแยกจากกัน

6. เคล็ดลับและข้อแนะนำ



คำเตือน!

โปรดดูบทความความปลอดภัย

6.1 ภาชนะปรุงอาหาร



ที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร สนามแม่เหล็กไฟฟ้ากำลังสูงจะถูกสร้างขึ้นเพื่อทำให้เครื่องครัวร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว

กรุณาใช้เครื่องครัวที่สามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- ส่วนก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนเรียบที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้นกระทะสะอาดและแห้งก่อนวางลงบนพื้นผิวเตา
- อย่าเลื่อนหรือถูมือไปตามพื้นผิวกระทะจนเกินไปเพื่อป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน

วัสดุของเครื่องครัว

- **ใช้ได้:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบ สเตนเลสสตีล ส่วนล่างของเครื่องครัวทำจากวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมายใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ รับรองจากผู้ผลิต)



- **ใช้ไม่ได้:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก กระเบื้อง

เครื่องครัวดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถ้า:

- น้ำที่ใสในเครื่องครัวดังกล่าวเดือดขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อวางบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าความร้อนไว้สูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดติดกับส่วนก้นของเครื่องครัวดังกล่าวได้

เลือกภาชนะปรุงอาหารให้เหมาะสม

เลือกให้หม้อและกระทะที่มีก้นเป็นแม่เหล็กกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น ตรวจสอบว่าภาชนะปรุงอาหารของท่านรองรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่ โดยปฏิบัติตามนี้:

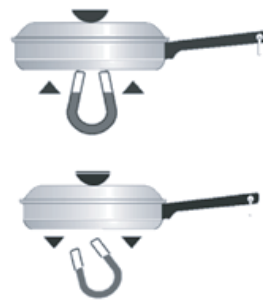
วางแม่เหล็กลงบนก้นหม้อหรือกระทะของท่าน หากแม่เหล็กติดแน่น แสดงว่าภาชนะปรุงอาหารของท่านรองรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เลือกหม้อหรือกระทะที่มีขนาดเหมาะสมกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

ขนาดของเครื่องครัว

- ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ
- ประสิทธิภาพการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสัมพันธ์กับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวที่ใช้ เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่า ขนาดขั้นต่ำจะได้รับกำลังไฟที่จ่ายจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น
- เพื่อความปลอดภัยและการปรุงอาหารที่ดีที่สุด ห้ามใช้เครื่องครัวที่ใหญ่กว่าที่ระบุไว้ใน “ข้อกำหนดทางเทคนิคของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร” หลีกเลี่ยงการวางเครื่องครัวใกล้กับแผงควบคุมต่างๆ ระหว่างการปรุงอาหาร เพราะอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของแผงควบคุม หรืออาจเป็นการเปิดใช้งานฟังก์ชันต่างๆ ของเตาโดยไม่ตั้งใจ



โปรดอ้างอิงจาก “ข้อมูลทางเทคนิค”



✓ แม่เหล็กติด
ภาชนะปรุงอาหารมีก้น
เป็นแม่เหล็ก

✗ แม่เหล็กไม่ติด
ก้นภาชนะปรุงอาหาร
ไม่ได้เป็นแม่เหล็ก



สิ่งสำคัญ!

ส่วนก้นของเครื่องครัวต้องหนาและแบนเรียบที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

การใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร



สิ่งสำคัญ!

วางเครื่องครัวตรงตำแหน่งเครื่องหมายกากบาทบนเตา โดยวางกับเครื่องหมายกากบาทให้มิด ส่วนแม่เหล็กที่ก้นของเครื่องครัวที่ใช้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของก้นเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ ท่านสามารถปรุงอาหารโดยวางเครื่องครัวขนาดใหญ่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองจุดได้พร้อมกัน

6.2 เสียงดังระหว่างการทำงาน

หากท่านได้ยิน:

- เสียงแตกร้าว: เครื่องครัวดังกล่าวทำจากวัสดุหลายประเภท (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด: ท่านใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ระดับกำลังไฟสูงและเครื่องครัวดังกล่าวยังทำจากวัสดุหลายประเภท (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)

- เสียงฮัม: ท่านใช้ระดับกำลังไฟสูง
- เสียงคลิก: เกิดการสลับกระแสไฟฟ้า
- เสียงเดือด เสียงหึ่ง: พัดลมกำลังทำงาน

เสียงเหล่านี้เป็นเสียงการทำงานปกติและไม่ได้แสดงถึงปัญหาข้อบกพร่องใดๆ

หากท่านไม่คุ้นเคยกับการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า กรุณาทดลองฟังเสียง การทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าตัวอย่างที่ร้านค้าใกล้บ้านท่านก่อนโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา หากท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า และทีมช่างเทคนิคเดินทางไปตรวจสอบแล้วว่าเป็นเสียงการทำงานปกติ ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ

6.3 ตัวอย่างการใช้งานเพื่อปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนที่ตั้งและอัตราการใช้พลังงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่สัมพันธ์กันโดยตรง เมื่อท่านเพิ่มค่าความร้อน อัตราการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะไม่สัมพันธ์กันโดยตรง ทั้งนี้หมายความว่า ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าไว้ที่ความร้อนปานกลางใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของพลังงานสูงสุด

 ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับใช้เป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่าความร้อน	การใช้งาน:	เวลา	ข้อแนะนำ
 - 1	อุ่นอาหาร	ตามต้องการ	ปิดฝาเครื่องครัว
1 - 2	ซอสออนแลนเดซ, ละลาย: เนยแข็ง ช็อกโกแลต เจลาติน	5 - 25 นาที	คนเป็นระยะ
1 - 2	ทำให้แข็ง: ไข่เจียว ไข่อบ	10 - 40 นาที	ปรุงโดยปิดฝา
2 - 3	ข้าวต้มและอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ อาหารสำเร็จรูป	25 - 50 นาที	เติมน้ำมากกว่าข้าวสองเท่า คนอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบเป็นระยะๆ
3 - 4	ผัก ปลา และเนื้อหนึ่งถ้วยไอน้ำ	20 - 45 นาที	ใส่น้ำเพิ่มประมาณสองช้อนโต๊ะ
4 - 5	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60 นาที	ใช้น้ำ 1/4 ลิตร สำหรับมันฝรั่ง 750 กรัม
4 - 5	ปรุงอาหารในปริมาณมาก สตูว์และน้ำซุปล	60 - 150 นาที	ใช้น้ำไม่เกิน 3 ลิตรพร้อมส่วนประกอบ
5 - 7	ทอดด้วยไฟอ่อน: เอสคาโลป วัลกอร์ดงเบลอ เนื้อทอด ก้อนเนื้อสับ ไส้กรอก ตับ รูส ไข่ แพนเค้ก โดนัท	ตามที่จำเป็น	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง
7 - 8	ทอดด้วยไฟแรง: แอชบราวน์ สเต็กเนื้อสัน สเต็ก	5 - 15 นาที	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง
9	ต้ม น้ำ ทำพาสต้า เนื้อทอด (กุหลาบ เนื้อตุ๋น) มันฝรั่งทอด		
P	ต้มน้ำปริมาณมาก เปิดใช้งานฟังก์ชัน PowerBoost		

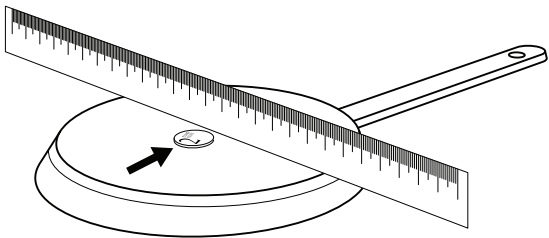
6.4 เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับหม้อและกระทะ

เลือกหม้อและกระทะที่เหมาะสมและพอดีกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร พื้นผิวก้นหม้อและกระทะต้องเรียบและมีส่วนประกอบของเหล็ก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของหม้อและกระทะไม่เกินขนาดของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

6.5 เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับฟังก์ชัน Sensefry

เพื่อประสิทธิภาพการทำงานสูงสุดของฟังก์ชัน:

- เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้เมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเย็น (ไม่จำเป็นต้องอุ่นภาชนะปรุงอาหาร)
- ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ทำจากสเตนเลสสตีลที่มีก้นแบบ Sandwich
- ห้ามใช้ภาชนะปรุงอาหารที่มีส่วนบุตรงกลางก้นภาชนะ



สูตรอาหารและอุณหภูมิที่แนะนำ:

สูตรอาหาร	อุณหภูมิที่แนะนำ
ไข่เจียว ไข่ดาว	150°C
แพนเค้ก	180°C
สเต็ก Tuan	220°C

- สูตรอาหารข้างต้นเป็นเพียงข้อมูลอ้างอิงเท่านั้น สำหรับการปรุงอาหารจริงนั้น ลูกค้าต้องปรับตามหม้อที่ใช้ด้วยตนเอง

6.6 เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับฟังก์ชัน Bridge

- เลือกกระทะก้นแบนที่เหมาะสมและพอดีกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร พื้นผิวด้านล่างของกระทะก้นแบนต้องเรียบและมีส่วนประกอบของเหล็ก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะก้นแบนไม่เกินขนาดของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร โปรดอ้างอิงภาพประกอบในหน้า 4
- ให้จับเครื่องครัวเมื่อเย็นลงหรือคลายความร้อนแล้วเสมอ

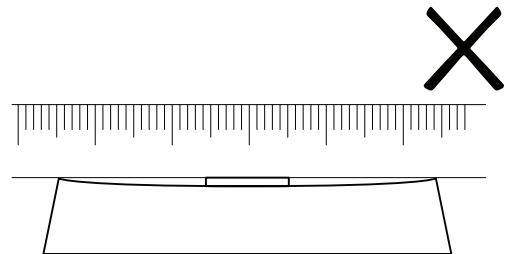
i สำคัญ!

ขนาดของกระทะมีผลต่อระยะเวลาในการเพิ่มอุณหภูมิ กระทะที่หนักจะสามารถเก็บความร้อนได้ดีกว่ากระทะที่เบา แต่จะใช้ระยะเวลาในการเพิ่มอุณหภูมิมากกว่า

กระทะที่เหมาะสมกับฟังก์ชัน Fry Assist

ใช้กระทะก้นแบนเท่านั้น ตรวจสอบว่าท่านใช้กระทะที่ถูกประเภทหรือไม่โดยปฏิบัติตามนี้:

- คว่ำกระทะลง
- ใช้ไม้บรรทัดวางลงบนก้นกระทะ
- ลองสอดเหรียญหรือวัตถุที่มีความหนาใกล้เคียงเข้าไปที่ช่องว่างระหว่างไม้บรรทัดกับก้นกระทะ (ดูตัวอย่างจากภาพด้านซ้าย)
- หากท่านสามารถสอดเหรียญเข้าไปที่ช่องว่างระหว่างไม้บรรทัดกับก้นกระทะ แสดงว่าท่านใช้กระทะที่ไม่ถูกต้อง



- หลีกเลี่ยงการทิ้งให้เครื่องครัวเปล่าร้อนนานเกินไป
- เครื่องครัวจะร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้น หมั่นตรวจสอบเสมอขณะปรุงอาหาร
- ไม่ควรทิ้งให้น้ำมันหรือชิ้นส่วนไขมันร้อนจัดจนเกิดควัน เพราะอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้

7. การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน!

โปรดดูบทความความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังจากใช้งานทุกครั้ง
- ใช้เครื่องครัวที่พื้นผิวด้านล่างสะอาดเท่านั้น
- รอยขีดข่วนหรือรอยด่างดำบนพื้นผิวไม่มีผลต่อการทำงานของเตา
- ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษที่เหมาะกับพื้นผิวของเตา
- ใช้เครื่องมือขัดเฉพาะสำหรับพื้นผิวกระจกเซรามิก

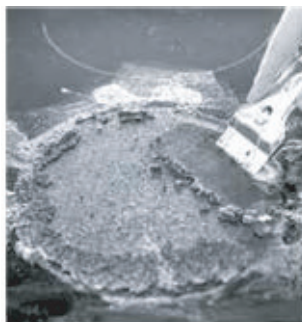
7.2 การทำความสะอาดเตา

- **คราบที่ต้องขจัดออกทันที:** คราบพลาสติกที่ละลาย พลาสติกฟอยล์ น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสม มิฉะนั้นคราบดังกล่าวอาจทำให้เตาเสียหายได้ โปรดระวังเพื่อป้องกันการไหม้ วางเครื่องมือชุดบนพื้นผิวกระจกเจียวยๆ แล้วขูดคราบเป็นก้อนออก

- **ขจัดคราบสกปรกออกหลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว:** คราบหินปูน คราบไขมัน โลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง ทำความสะอาดเตาด้วยผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดชนิดหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษกับพื้นผิวกระจกเซรามิกหรือสแตนเลสสตีล หลังทำความสะอาด ให้ใช้ผ้าเนื้อนุ่มเช็ดเตาให้แห้ง
- **ขจัดคราบโลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง:** ใช้น้ำยาทำความสะอาดผสมกับน้ำส้มสายชูและใช้ผ้าทำความสะอาดพื้นผิวกระจก
- **หลีกเลี่ยงการใช้น้ำทำความสะอาด:** ห้ามทำความสะอาดเตาให้หิวจ่ายน้ำโดยตรงเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเข้าไปในเตา



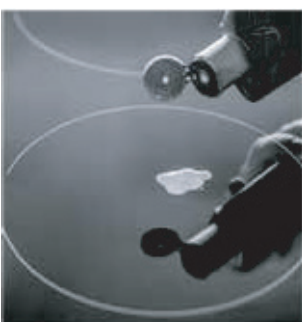
หากมีคราบสกปรกเพียงเล็กน้อย ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง



หากคราบสกปรกฝังแน่น และไม่สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่กล่าวมาข้างต้น ให้มีดขูดทำความสะอาดกระจกที่ออกแบบมาเพื่อใช้งานกับกระจกเซรามิกโดยเฉพาะ



หากมีคราบสกปรกฝังแน่น ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบู่บิดหมาดๆ



หลังจากทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิกแล้ว ให้ทาน้ำยาเคลือบพื้นผิวกระจกเซรามิก ซึ่งจะช่วยปกป้องพื้นผิวจากคราบสกปรก จากนั้นจึงเช็ดด้วยผ้าแห้ง



หากยังไม่สามารถทำความสะอาดคราบสกปรกออกได้ง่าย ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิก และแผ่นขัดถูที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

8. การแก้ไขปัญห

 **คำเตือน!**
โปรดดูบทความความปลอดภัย

8.1 สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คราบสีแดง คราบหินปูนหรือคราบน้ำโลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง รอยขีดข่วน/เงา คราบฟองหรือรอยเปื้อนอื่นๆ บนพื้นผิวกระจกเซรามิก	ไม่ได้ทำความสะอาดพื้นผิวส่วนบนของเราอย่างถูกวิธี การทำความสะอาด/บำรุงรักษาพื้นผิวส่วนบนของเราไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อขอให้เข้าไปทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ	ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิก เช่น Cerapol
เกิดรอยยุบบนพื้นผิวกระจกเซรามิก	ของเหลวที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลสูงหกรด	รอยเปื้อนประเภทนี้ต้องขจัดออกทันทีด้วยเครื่องมือพิเศษสำหรับใช้กับแผ่นกระจก ถ้าไม่ทำพื้นผิวกระจกของเราแม่เหล็กไฟฟ้าจะได้รับความเสียหายอย่างถาวร ซึ่งไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน
ท่านไม่สามารถเปิดใช้งานหรือใช้งานเตาได้	ไม่ได้เชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหรือเชื่อมต่อไม่ถูกต้อง ท่านไม่ได้ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที ท่านแตะที่ช่องเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ช่องขึ้นไป หยุดการทำงานชั่วคราว มีคราบน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุมฟิวส์ขาด	ตรวจสอบว่าเชื่อมต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่ เปิดใช้งานเตาอีกครั้งแล้ว ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที แตะช่องเซ็นเซอร์เพียงช่องเดียว โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน” ทำความสะอาดแผงควบคุม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดความผิดปกติ หากฟิวส์ขาดมากกว่าหนึ่งครั้งให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่เชี่ยวชาญ
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะปิดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาปิดทำงาน	ท่านวางสิ่งของกับบนช่องเซ็นเซอร์	นำสิ่งของดังกล่าวออก
เตาปิดการทำงาน	ท่านวางสิ่งของกับบนช่องเซ็นเซอร์ ①	นำสิ่งของดังกล่าวออก
ไฟแสดงสถานะความร้อนที่ตกค้างไม่แสดงขึ้นมา	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่ร้อนพอเนื่องจากใช้งานในเวลาสั้นๆ เท่านั้นหรือเซ็นเซอร์เสียหาย	ถ้าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานเป็นเวลานานพอที่ควรจะร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารร้อนตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับสูงสุด	ปล่อยให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลง การตั้งค่าความร้อนสูงสุดใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
ค่าความร้อนที่ตั้งจะเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ	ฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงานทำงานอยู่	โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
ช่องเซ็นเซอร์ร้อนจัด	เครื่องครัวที่ใช้มีขนาดใหญ่เกินไปหรือท่านวางไว้ใกล้กับแผงควบคุมมากเกินไป	หากจำเป็น ให้วางเครื่องครัวขนาดใหญ่ไว้ที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้านซ้าย

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ไม่มีสัญญาณเสียงใดๆ เมื่อแตะที่ช่องเซ็นเซอร์บนแผงควบคุม	สัญญาณเสียงถูกปิดใช้งานอยู่	เปิดเสียงสัญญาณการทำงาน โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
☐ ปรากฏขึ้น	สวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่	ปิดแล้วเปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง
☐ ปรากฏขึ้น	อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กหรือล็อกทำงานอยู่	โปรดอ้างอิงจาก “คำแนะนำการใช้งาน”
☐ ปรากฏขึ้น	- ไม่มีภาชนะปรุงอาหารอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร - ใช้เครื่องครัวที่ไม่เหมาะสม - ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นเครื่องครัวที่ใช้เล็กเกินไปสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารดังกล่าว	วางเครื่องครัวให้ตรงกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารแล้วแตะที่ระดับพลังงานที่ต้องการให้ทำงาน แม้ว่าจะอยู่ในระดับปกติก็ตาม ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม โปรดอ้างอิงจาก “เคล็ดลับและข้อแนะนำ” ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดถูกต้อง โปรดอ้างอิงจาก “ข้อมูลทางเทคนิค”
☐ ตัวเลขจะปรากฏขึ้น	มีปัญหาเกิดขึ้นกับเตา	ปิดใช้งานแล้วเปิดเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 30 วินาที ถ้าสัญลักษณ์ ☐ ติดสว่างอีกครั้ง ให้ตัดการเชื่อมต่อเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังจากผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากปัญหายังคงเกิดขึ้นอีก ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ท่านได้ยินเสียงบีบอย่างต่อเนื่อง	การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ตัดการเชื่อมต่อเตาออกจากแหล่งจ่ายไฟ ตัดต่อช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมให้ตรวจสอบการติดตั้ง

8.2 หากท่านหาทางแก้ไขปัญหาเองไม่สำเร็จ...

หากท่านหาทางแก้ไขปัญหาเองไม่สำเร็จ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากฉลากแสดงข้อมูล และแจ้งรหัสตัวเลขสามหลักสำหรับกระจกเซรามิก (จะอยู่ที่มุมของพื้นผิวกระจก) และข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏ

ต้องแน่ใจว่าท่านใช้งานเตานี้อย่างถูกต้อง ถ้าปัญหาเกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง ท่านต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับช่างซ่อมหรือเสียค่าใช้จ่ายให้ตัวแทนจำหน่ายแม้ว่าจะอยู่ในระหว่างการรับประกัน คำแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในเอกสารการรับประกัน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 จลากแสดงข้อมูล

รุ่น EHIT627XA
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแบบตั้งโต๊ะ 3.3kW
หมายเลขลำดับการผลิต

PNC 949 163 484
220 - 240 V 50 - 60 Hz
ผลิตใน HZ 3.3kW

9.2 ข้อกำหนดทางเทคนิคของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

รุ่น	EHIT627XA	
PNC	949163484	
เส้นผ่านศูนย์กลางผลิตภัณฑ์ (กว้าง x ลึก) มม.	600X355	
เส้นผ่านศูนย์กลางการตัดออก (กว้าง x ลึก) มม.	/	
แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240~	
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50/60Hz	
Service cord	ติดตั้ง	
แผงความร้อน	จำนวนตำแหน่ง	วัตต์
กำลังไฟตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ด้านซ้าย (วัตต์)	1	2300/3200 (เส้นผ่านศูนย์กลาง 210 มม.)
กำลังไฟตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ด้านขวา (วัตต์)	1	2300/3200 (เส้นผ่านศูนย์กลาง 210 มม.)
กำลังไฟฟ้าทั้งหมด (วัตต์)	3300	

มาตรฐานอ้างอิง IEC60335-2-9

ตำแหน่งวางภาชนะ ปรุงอาหาร	กำลังไฟมาตรฐาน (ค่าความร้อนสูงสุด) (วัตต์)	PowerBoost (วัตต์)	PowerBoost ระยะเวลาสูงสุด (นาที)	เส้นผ่านศูนย์กลาง เครื่องครัว (มม.)
ขวา	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	180-210
ซ้าย	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	180-210

กำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
อาจแตกต่างจากข้อมูลที่แสดงอยู่ในตาราง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ
วัสดุและขนาดของเครื่องครัวที่ใช้

เพื่อผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ดีที่สุด ให้ใช้เครื่องครัว
ที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ใหญ่เกินกว่าที่ระบุ
ในตาราง

10. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

10.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์*

ชื่อรุ่น	EHIT627XA	แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
ประเภทของเตา	เตาแบบตั้งโต๊ะ	รอบ (เฮิร์ตซ์)	50/60
จำนวนตำแหน่งวางภาชนะ ปรุงอาหาร	2	เทคโนโลยีการทำความร้อน	การเหนี่ยวนำไฟฟ้า
เส้นผ่านศูนย์กลางของตำแหน่งวางภาชนะ ปรุงอาหารทรงกลม (Ø)	ด้านซ้าย 21.0 ซม. ขวา 21.0 ซม.		

10.2 การประหยัดพลังงาน

ท่านสามารถประหยัดพลังงานในการปรุงอาหารได้

โดยการปฏิบัติตาม เคล็ดลับด้านล่างนี้

- ต้มน้ำในปริมาณที่ต้องการใช้เท่านั้น
- ถ้าเป็นไปได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวที่ใช้อยู่ตลอดเวลา
- ให้วางเครื่องครัวลงบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารก่อนเปิดใช้งาน

- วางเครื่องครัวไว้ตรงกลางตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เสื่ออยู่เพื่ออุ่นอาหารหรือเพื่อละลายอาหารแช่แข็ง

11. ความห่วงใยด้านสิ่งแวดล้อม

สิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ 

ทิ้งบรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล

ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์โดยการรีไซเคิลขยะ

เครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้

หรืออุปกรณ์ที่มีสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะครัวเรือนทั่วไป

ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รีไซเคิลหรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในพื้นที่

12 การรับประกันของอิเล็กทรอนิกส์

บริษัท อิเล็คโทรลักซ์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอิเล็กทรอนิกส์ตามระยะเวลาการรับประกัน หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของคุณค่าแรงค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า:

- o เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น
- o เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต
- o เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอิเล็กทรอนิกส์อย่างเป็นทางการ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ผู้ใช้ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้อย่างไม่ถูกต้อง

13. ศูนย์บริการลูกค้า

Indonesia Consumer Care Hotline: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building, Jl.Tanah Abang 2 No.42, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat, Indonesia 10160 Email : customercare@electrolux.co.id WA : 0811.8339.777	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
Malaysia Consumer Care Center Tel: 1-300-88-1122 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam Seksyen 15, 40200 Shah Alam, Selangor, Malaysia Email : malaysia.customercare@electrolux.com	Thailand Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetch- aburi Road, Bangkok, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310 Office Tel : (+66 2) 725 9100 Office Fax : (+66 2) 725 9299 Email : customercarethai@electrolux.com
Hongkong Consumer Care Hotline: +(852) 3193-9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 4/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong Email : customercare@dch.com.hk	Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899 Electrolux Vietnam Ltd. Unit 1&2, 10th Floor, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho Street ,Thu Thiem Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel : (+84 28) 3910 5465 Office Fax : (+84 28) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com

