



EN Hob
TH เตาฝัง

User Manual
คู่มือการใช้งาน

2
16



CONTENTS

| | |
|-----------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 3 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 7 |
| 4. DAILY USE..... | 8 |
| 5. HINTS AND TIPS..... | 9 |
| 6. CARE AND CLEANING..... | 10 |
| 7. TROUBLESHOOTING..... | 10 |
| 8. INSTALLATION..... | 12 |
| 9. TECHNICAL DATA..... | 14 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY..... | 14 |

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠️ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- 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 bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in

such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- 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.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and 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 put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to 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 / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- 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 any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

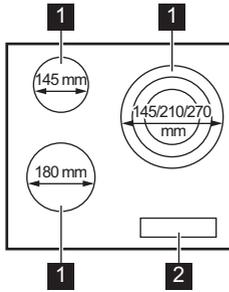
2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

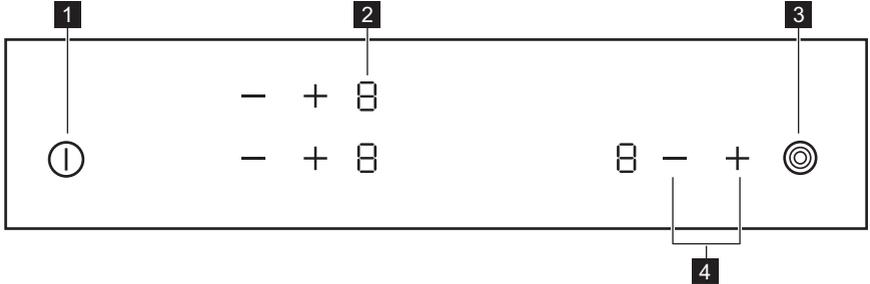
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout

- 1** Cooking zone
- 2** Control panel



3.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field | Function | Comment |
|----------------|----------------------|--|
| 1 ① | ON / OFF | To activate and deactivate the hob. |
| 2 - | Heat setting display | To show the heat setting. |
| 3 ☉ | - | To activate and deactivate the outer ring. |
| 4 + / - | - | To set a heat setting. |

3.3 Heat setting displays

| Display | Description |
|---|--|
|  | The cooking zone is deactivated. |
|  | The cooking zone operates. |
|  | There is a malfunction. |
|  | A cooking zone is still hot (residual heat). |
|  | The Child Safety Device function operates. |
|  | Automatic Switch Off function operates. |

3.4 Residual heat indicator



WARNING!

 There is a risk of burns from residual heat.

4. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 - 9 | 1.5 hour |

4.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

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

4.4 Activating and deactivating the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

Use sensor field: 

To activate the outer ring: touch the sensor field. The indicator comes on.

To activate more outer rings: touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on.

To deactivate the outer ring: touch the sensor field until the indicator goes out.

- i** When you activate the zone but do not activate the outer ring the light that comes out from the zone may cover the outer ring. It does not mean that the outer ring is activated. To see if the ring is activated check the indicator.

4.5 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting.

Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with .  comes on. Touch  of the two front cooking zones for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

5. HINTS AND TIPS

-  **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware

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

5.2 Examples of cooking applications

- i** The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|---|--------------|----------------------------|
| 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|--|--------------|---|
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add some tablespoons of liquid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | 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 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |

6. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar.

If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

7. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|---|---|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram. |
| | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| | | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field  . | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| You cannot activate the outer ring. | | Activate the inner ring first. |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone. | |
| 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 zones if possible. |
|  comes on. | Automatic Switch Off operates. | Deactivate the hob and activate it again. |
|  comes on. | The Child Safety Device function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|-------------------------|-------------------------------|---|
| E and a number come on. | There is an error in the hob. | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |

7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

8.2 Built-in hobs

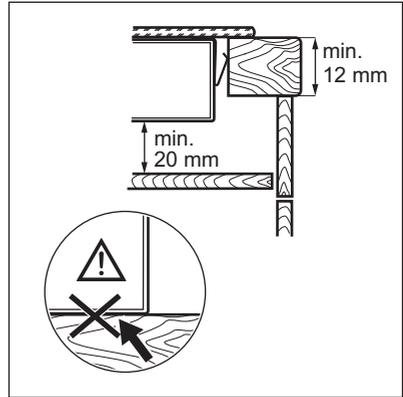
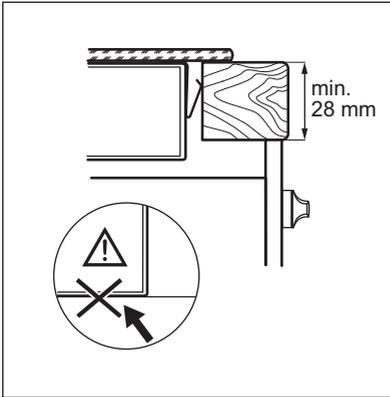
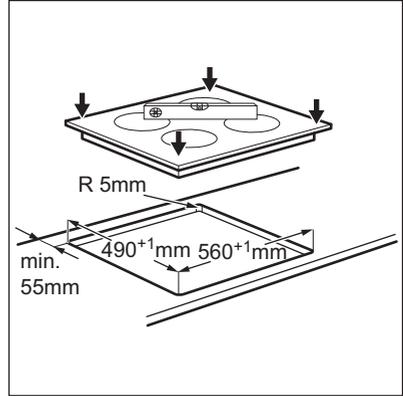
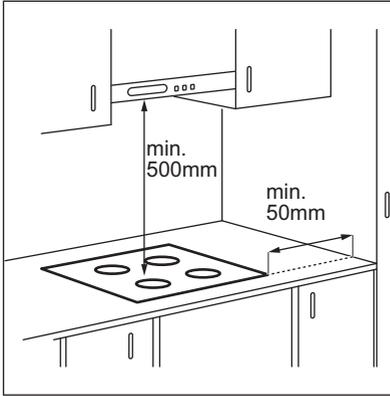
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in

units and work surfaces that align to the standards.

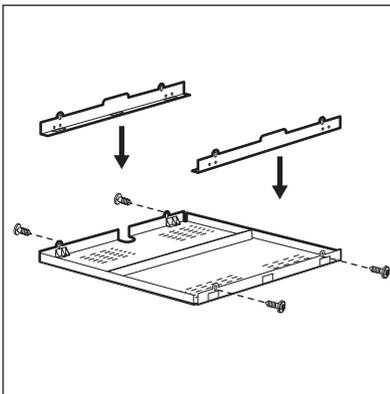
8.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

8.4 Assembly



8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model EHF6232FOK
Typ 58 HAD 20 AO

Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 492 225 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Romania
5.7 kW



9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Left front | 1800 | 180 |
| Left rear | 1200 | 145 |
| Right front | 1050 / 1950 / 2700 | 145 / 210 / 270 |

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter of the cooking zone.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

| | | |
|---|--|---|
| Model identification | EHF6232FOK | |
| Type of hob | Built-In Hob | |
| Number of cooking zones | 3 | |
| Heating technology | Radiant Heater | |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Left front Left rear Right front | 18.0 cm 14.5 cm 27.0 cm |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front Left rear Right front | 181.4 Wh / kg 202.3 Wh / kg 182.1 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | 188.6 Wh / kg | |

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. 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.

สารบัญ

| | |
|------------------------------------|----|
| 1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย..... | 17 |
| 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย..... | 18 |
| 3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์..... | 20 |
| 4. การใช้งานประจำวัน..... | 21 |
| 5. คำแนะนำและเคล็ดลับ..... | 22 |
| 6. การดูแลรักษาและทำความสะอาด..... | 23 |
| 7. การแก้ไขปัญหา..... | 24 |
| 8. การติดตั้ง..... | 25 |
| 9. ข้อมูลทางเทคนิค..... | 27 |
| 10. การประหยัดพลังงาน..... | 27 |

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

แวะไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📝 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อน ในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกันที่ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล
- เด็กอายุไม่เกิน 3 ปีจะต้องไม่เข้าใกล้เครื่องขณะทำงานตลอดเวลา

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- อย่าใช้เครื่องโดยอาศัยระบบตั้งเวลาจากภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ประตู่หรือผ้าห่มกันไฟ

- คำเตือน: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: อย่าจัดเก็บข้าวของไว้บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- วัตถุโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อนและประตูไม้ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องฟนไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- หากพื้นผิวแก้วเซรามิค/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในชุดคำแนะนำการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะขึ้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกคู่
- ซิลพื้นผิวตัดด้วยน้ำยาซิลกันรั่วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนรั่วไหลจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- หากติดตั้งเครื่องไว้เหนือถาดรอง ระยะระหว่างด้านล่างของเครื่องและถาดด้านบนจะต้องเพียงพอให้อากาศหมุนเวียน

- ด้านล่างของเครื่องอาจมีความร้อน ติดตั้งแผงกันที่ไม่ติดไฟด้านล่างเครื่องเพื่อป้องกันการเข้าถึงชั้นล่าง

2.2 การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- ข้อมูลทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัดจะต้องตรงกับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้ หากไม่เป็นตามนี้ กรุณาติดต่อช่างไฟ
- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้ชีวไฟฟ้าเกิดความร้อนสูง
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน

- ใช้ตัวลือคคลายที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเต้ารับไฟฟ้าที่อยู่ใกล้เคียง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อกันยंत्रิการของเราที่ได้รับอนุญาตหรือขายไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์แยกส่วนที่เหมาะสมเท่านั้น เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน



คำเตือน
อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ใหมหรือไฟฟ้าช็อต

- ถอดบรรจุภัณฑ์ ฉลากและฟิล์มป้องกันออก (ถ้ามี) ก่อนใช้งานครั้งแรก
- ใช้เครื่องในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเป็ดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ตั้งค่าพื้นที่ปรุงอาหารเป็น "ปิด" หลังการใช้ทำงานแต่ละครั้ง
- อย่าใส่เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและฝ่าหม้อในพื้นทีปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีทีเปียกน้ำ
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- หากพื้นผิวเครื่องมีรอยแตก ให้ปลดสายไฟทันที ทั้งนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมี การกระเซ็นขึ้นได้



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- ไขมันและคราบน้ำมันเมื่อได้รับความร้อน อาจทำให้เกิดไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนอยู่ใกล้ไขมันและคราบน้ำมันขณะปรุงอาหาร
- โอระเหยมีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดการติดไฟในทันที
- น้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีเศษอาหารตกค้าง และทำให้เกิดเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- อ่ยวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อ่ยวางฝาครอบกะทะร้อนบนพื้นผิวทีเป็นกระจกของหัวเตา
- อย่าให้เครื่องครัวสำหรับปรุงอาหารเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวปรุงอาหารตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานส่วนการปรุงสุกขณะที่เครื่องครัวปรุงอาหารไม่มีของหรือโดยไม่มีเครื่องครัวปรุงอาหารวางอยู่
- อ่ยวางฟอยล์อะลูมิเนียมบนเครื่อง
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนขึ้นได้ที่แผ่นกระจก/กระจกเซรามิก ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- ใช้เครื่องสำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นก่อนทำความสะอาด
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าก่อนซ่อมบำรุง
- อย่าใช้เครื่องฟนสเปร์ยไอน้ำหรือไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มซุมนำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นซัดที่หยาบ สารละลาย

หรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

2.5 การทิ้ง



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อสอบถามข้อมูลการทิ้งเครื่องอย่างถูกต้อง

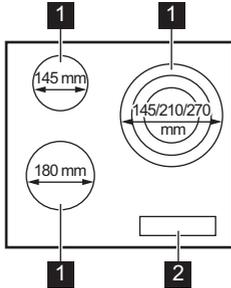
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

2.6 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

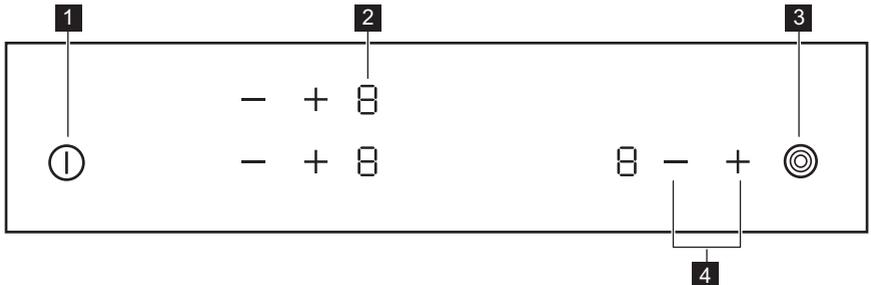
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.1 แผนผังพื้นผิวการปรุงสุก



- 1 พื้นที่ปรุงสุก
- 2 แผงควบคุม

3.2 เค้าโครงแผงควบคุม



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

| | พื้นที่- เซ็น- เซอร์ | ฟังก์ชัน | ความเห็น |
|---|----------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1 | ① | ON / OFF | เปิดและปิดเตา |
| 2 | - | ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น | เพื่อแสดงค่าความร้อน |
| 3 | ◎ | - | เพื่อเปิดและปิดวงแหวนด้านนอก |
| 4 | + / - | - | เพื่อตั้งค่าความร้อน |

3.3 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น

| จอแสดงผล | รายละเอียด |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> | พื้นที่ปรุงสุกจะปิดทำงาน |
| <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | พื้นที่ปรุงสุกจะทำงาน |
| <input type="checkbox"/> + ตัวเลข | มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น |
| <input type="checkbox"/> | พื้นที่ปรุงสุกยังร้อนอยู่ (ความร้อนหลงเหลือ) |
| <input type="checkbox"/> | อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก ฟังก์ชันทำงาน |
| <input type="checkbox"/> | ปิดการทำงานอัตโนมัติ ฟังก์ชันทำงาน |

3.4 สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้าง



คำเตือน

มีโอกาสเกิดการไหม้
เนื่องจากความร้อนหลงเหลือ

4. การใช้งานประจำวัน



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

4.1 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก ① เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

4.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดทำงานชุดเตาอัตโนมัติหาก:

- โชนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน

- คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณจะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- คุณไม่ได้ปิดทำงานโชนประกอบอาหารหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง ติดสว่างและเตาปิดทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:

| ค่าความร้อน | เตาปิดทำงานหลังจาก |
|-------------|--------------------|
| 1 - 2 | 6 ชั่วโมง |
| 3 - 4 | 5 ชั่วโมง |
| 5 | 4 ชั่วโมง |
| 6 - 9 | 1.5 ชั่วโมง |

4.3 ค่าความร้อน

กดเลือก **+** เพื่อเพิ่มค่าความร้อน กดเลือก **—** เพื่อลดค่าความร้อน กดเลือก **+** และ **—** พร้อม ๆ กันเพื่อปิดโซนประกอบอาหาร

4.4 การเปิดและปิดใช้งานวงแหวนด้านนอก

คุณสามารถปรับพื้นผิวสำหรับปรุงอาหารได้ตามขนาดของภาชนะปรุงอาหาร

ใช้ฟิลต์ของเซ็นเซอร์: 

การเปิดใช้งานวงแหวนด้านนอก: กดเลือกที่ฟิลต์ของเซ็นเซอร์ สัญลักษณ์จะติดสว่าง

การเปิดใช้งานวงแหวนด้านนอกเพิ่มเติม: กดเลือกที่ฟิลต์ของเซ็นเซอร์เดียวกันอีกครั้ง ไฟสถานะอื่น ๆ จะติดสว่าง

การปิดใช้งานวงแหวนด้านนอก: กดเลือกที่ฟิลต์ของเซ็นเซอร์จนกว่าไฟสถานะจะดับลง

-  ขณะเปิดใช้งานพื้นที่ปรุงอาหารโดยไม่ได้เปิดใช้งานวงแหวนด้านนอก ไฟจากพื้นที่ปรุงอาหารดังกล่าวอาจครอบคลุมวงแหวนด้านนอกด้วย นี้ไม่ได้หมายความว่าวงแหวนด้านนอกเปิดทำงานแต่อย่างใด การตรวจสอบว่าวงแหวนดังกล่าวเปิดใช้งานหรือไม่ ให้ดูจากไฟสถานะ

4.5 อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้จะต้องป้องกันไม่ให้เกิดการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน: เปิดหัวเตาโดยใช้

 อย่าปรับค่าความร้อน กดเลือก **—** ที่พื้นที่ปรุงอาหารด้านหน้าสองจุดเป็นเวลา 4 วินาที

 ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช้ 

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: เปิดหัวเตาโดยใช้

 อย่าปรับค่าความร้อน กดเลือก **—** ที่พื้นที่ปรุงอาหารด้านหน้าสองจุดเป็นเวลา 4 วินาที

 ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช้ 

การบอกล้างฟังก์ชันการทำงานเฉพาะสำหรับเวลาปรุงสุกรายการเดียว: เปิดหัวเตา

โดยใช้   ติดสว่าง กดเลือก **—** ที่พื้นที่

ปรุงอาหารด้านหน้าสองจุดเป็นเวลา 4 วินาที **ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที** คุณ

สามารถใช้งานเตาได้ ขณะปิดเตาโดยใช้  ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานอีกครั้ง

5. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 ภาชนะ



ด้านล่างของภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด



ภาชนะจากเหล็กกล้าเคลือบอโนดเมลและที่ใช้กันอะลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้สีเปลี่ยนที่พื้นผิวแก้ว-เซรามิก

5.2 ตัวอย่างการใช้ระบบปรุงสุก



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|-------------|---|------------------|--|
| 1 | เก็บอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ | ตาม-ความ-เหมาะสม | ปิดฝาภาชนะ |
| 1 - 2 | ซอสฮอลแลนเดส ละลาย: เนย ช็อคโกแลต เจลาติน | 5 - 25 | คนเป็นระยะ ๆ |
| 1 - 2 | ทำให้ขึ้นรูป: ไชเจียวเนื้อละมุน ไชออบ | 10 - 40 | ปรุงสุกโดยปิดฝา |
| 2 - 3 | อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่น-ร้อนอาหารปรุงสำเร็จ | 25 - 50 | เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของ-ข้าว เมนูผสมนมตามสูตร |
| 3 - 4 | นึ่งผัก ปลา เนื้อสัตว์ | 20 - 45 | เติมน้ำสองถึงสามช้อนชา |
| 4 - 5 | นึ่งมันฝรั่ง | 20 - 60 | ใช้น้ำไม่เกิน ¼ ลิตรสำหรับมัน-ฝรั่ง 750 ก. |
| 4 - 5 | ปรุงสุกอาหารปริมาณมากกว่านี้ สตูและซूप | 60 - 150 | เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วน-ผสมต่าง ๆ |
| 6 - 7 | ทอดพอร้อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซ์ ไช เพนเค้ก โดนัท | ตาม-ความ-เหมาะสม | พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง-หนึ่ง |
| 7 - 8 | ทอดวัตถุดิบจำนวนมาก แสช-บรวาน์ สเต็กเนื้อสันและสเต็ก | 5 - 15 | พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง-หนึ่ง |
| 9 | ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาช พอทโรสต์) ทอดกรอบมันฝรั่ง | | |

6. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะอาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิว ไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา
- ใช้วัสดุชุดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

6.2 การทำความสะอาดเตา

- **นำออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย พอยล์พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มี

- น้ำตาล หากไม่นำออก คราบอาจทำให้เตาได้รับความเสียหาย ระวังผิวไหม้จากความร้อน วางที่ชุดแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจก ทำมุมแหลมและเลื่อนใบชุดไปตามพื้นผิว
- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นพอแล้ว:** ครอบตะกรัน ครอบน้ำ ครอบไขมัน ครอบมันวาว ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
 - **ขจัดคราบมันวาว:** ใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชู และทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้าชุบน้ำหมาด

7. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 จะทำอย่างไรถ้า...

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีแก้ไข |
|---|--|--|
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้ | เตาไฟฟ้าไม่ได้ต่อกับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง | ตรวจสอบว่าเตาไฟฟ้าต่อกับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่ ดูรายละเอียดจากแผนผังการเชื่อมต่อ |
| | ฟิวส์ขาด | ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า |
| | | เปิดใช้เตาไฟฟ้าอีกครั้งและปรับความร้อนให้ต่ำกว่า 10 วินาที |
| | คุณกดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ส่วนขึ้นไป | กดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์เพียงจุดเดียว |
| | มีน้ำหรือคราบไขมันที่แผงควบคุม | ทำความสะอาดแผงควบคุม |
| เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงานเสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อเตาไฟฟ้าปิดทำงาน | คุณวางสิ่งของบนฟิลด์เซ็นเซอร์ตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไป | นำวัตถุออกจากฟิลด์เซ็นเซอร์ |
| เตาปิดทำงาน | คุณวางของบนพื้นที่ของเซ็นเซอร์ ① | นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์ |
| ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง | พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ | หากต้องใช้เวลานานกว่าจะเกิดความร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |
| คุณไม่สามารถเปิดใช้แหวนด้านนอกได้ | | เปิดใช้แหวนด้านในก่อน |
|  มีจุดมืดที่พื้นที่รวม | โดยปกติจะมีจุดมืดบริเวณพื้นที่รวม | |
| ฟิลด์เซ็นเซอร์ร้อน | ภาชนะใหญ่เกินไปหรือวางไว้ใกล้กับส่วนควบคุมมากเกินไป | วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นที่ด้านหลังหากสามารถทำได้ |
|  ติดสว่าง | ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติทำงาน | ปิดเตาไฟฟ้าและเปิดใหม่อีกครั้ง |

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีแก้ไข |
|-----------------------|---|---|
| (L) ติดสว่าน | ฟังก์ชันอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยของเด็กทำงาน | ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป" |
| (E) และตัวเลขติดสว่าน | มีข้อผิดพลาดที่เตาไฟฟ้า | ปลดเตาไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟชั่วคราวหนึ่ง ปลดฟิวส์จากระบบไฟฟ้าของบ้าน ต่อเข้าไปใหม่ หาก (E) ติดสว่านอีกครั้ง ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |

7.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แจ้งรหัสตัวอักษรสามตัวสำหรับกระจกเซรามิค (ที่มุมของผิวกระจก) และข้อความแจ้งข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น

คุณจะต้องเปิดใช้งานหัวเตาให้ถูกต้อง หากไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ค่าแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันมีระบุอยู่ในคู่มือการรับประกัน

8. การติดตั้ง



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 ก่อนติดตั้ง

ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา

ซีเรียลนัมเบอร์

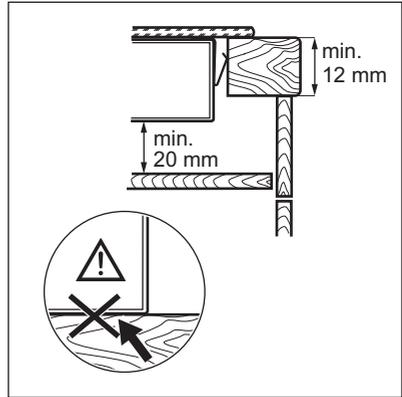
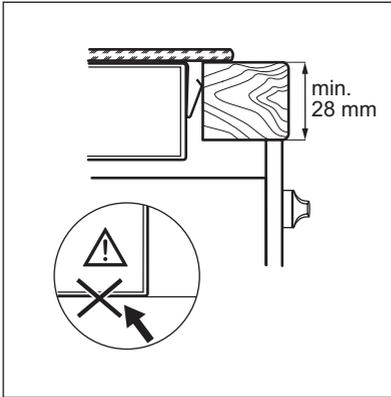
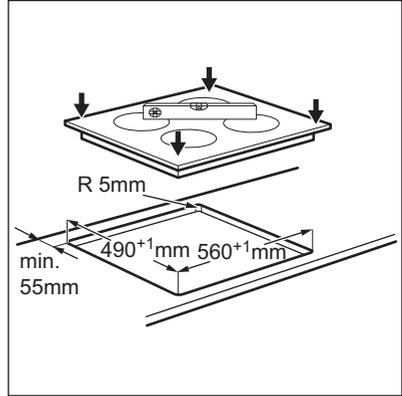
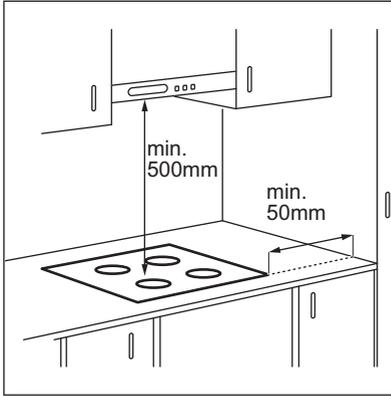
8.2 เตาติดตั้งสำเร็จ

ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวใช้งานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

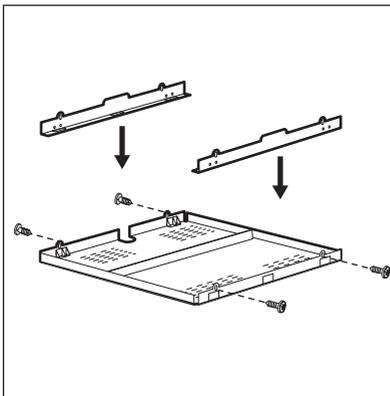
8.3 สายเชื่อมต่อ

- หัวเตามีสายเชื่อมต่อจัดไว้ให้
- เปลี่ยนสายไฟที่เสียหายได้โดยใช้สายตามัที่ระบุต่อไปนี้ (หรือดีกว่า): H05V2V2-F T ชั้น 90°C สอดตามจากศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

8.4 การประกอบ



8.5 กาล่องป้องกัน



หากคุณใช้กาล่องป้องกัน (อุปกรณ์เสริม) พื้นส่วนป้องกันไม่จำเป็นต้องอยู่ด้านล่างของหัวเตาพอดี กาล่องป้องกันเสริมอาจไม่มีจำหน่ายในบางประเทศ กรุณาสอบถามรายละเอียดจากผู้จัดจำหน่ายใกล้บ้านคุณ

i คุณไม่สามารถใช้กาล่องป้องกันได้หากคุณติดตั้งหัวเตาไว้ด้านบนของเตาอบ

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 แผ่นข้อมูล

รุ่น EHF6232FOK
ประเภท 58 HAD 20 AO

ซีรียลนัมเบอร์
ELECTROLUX

PNC 949 492 225 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
ผลิตในโรมาเนีย

5.7 kW



9.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

| พื้นที่ปรุงสุก | พิกัดกำลัง (ค่าความร้อนสูงสุด) [W] | เส้นผ่านศูนย์กลางพื้นที่ปรุง- อาหาร [mm.] |
|----------------|---------------------------------------|--|
| หน้าซ้าย | 1800 | 180 |
| หลังซ้าย | 1200 | 145 |
| หน้าขวา | 1050 / 1950 / 2700 | 145 / 210 / 270 |

เพื่อให้การปรุงสุกมีประสิทธิภาพ ให้ใช้ภาชนะ
ปรุงอาหารที่ไม่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง
มากกว่าพื้นที่ปรุงอาหาร

10. การประหยัดพลังงาน

10.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ภายใต้ EU 66/2014

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| รหัสรุ่น | EHF6232FOK | |
| ประเภทเตา | เตาติดตั้งสำเร็จ | |
| จำนวนพื้นที่ปรุงอาหาร | 3 | |
| เทคโนโลยีทำความร้อน | ชุดทำความร้อน- แบบแผ่ความร้อน | |
| เส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่- ปรุงอาหารทรงกลม (Ø) | หน้าซ้าย หลังซ้าย หน้าขวา | 18.0 cm 14.5 cm 27.0 cm |
| การสิ้นเปลืองพลังงานต่อ- พื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking) | หน้าซ้าย หลังซ้าย หน้าขวา | 181.4 Wh / กก. 202.3 Wh / กก. 182.1 Wh / กก. |
| การประหยัดพลังงานสำหรับ- หัวเตา (EC electric hob) | 188.6 Wh / กก. | |

EN 60350-2 - Household electric cooking
appliances - Part 2: Hobs - Methods for
measuring performance

10.2 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการ
ประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่
แจ้ง

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาภาชนะปรุงอาหารด้วย
- ก่อนเปิดใช้งานโชนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางตรงกับโชนประกอบอาหาร
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโชนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโชนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวตล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻ ในบรรจภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867333018-A-482016

