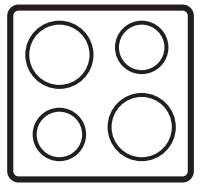


EHEC65BS



EN Ceramic glass hob
TH เต้าเซรามิก

User Manual
คู่มือการใช้งาน



Electrolux



Contents

Safety instructions	4
Description of the Appliance	6
Operating the appliance	7
Tips on Cooking and Frying	10
Energy saving	10
Cleaning and Care	11
What to do if ...	13
Disposal	14
Technical Data	15
Installation Instructions	17
Assembly	19
Customer Service	22

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information



Safety instructions



Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.



This appliance conforms with the following EU Directives:

- 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
- 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- The cooking zones will become hot when you cook. Therefore, always keep small children away from the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers..carried out by trained registered service engineers..

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surfaces of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. When cooking with fat or oil (e.g. Chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.

Safety when cleaning

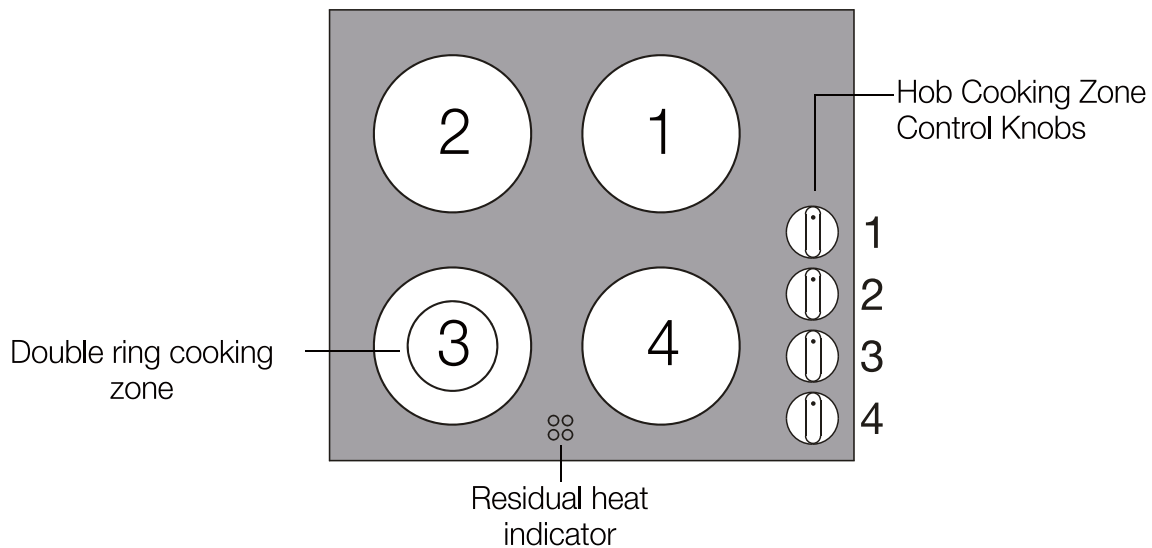
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control Knobs

The cooking power can be set anywhere between level 1 and 7.

1	lowest power
7	highest power
0	Off position

Residual heat indicator

The residual heat indicator lights up, as soon as the corresponding cooking zone is hot.



Danger! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator.



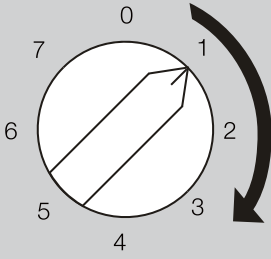
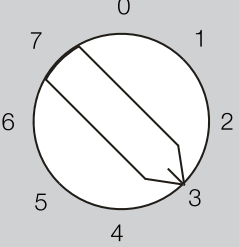
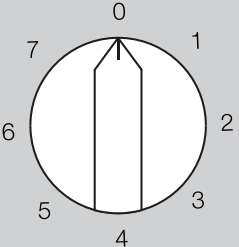
Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

Operating the appliance



When a cooking zone is switched on, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance.

Setting the heat setting

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

1. When boiling water/searing food, select a high heat setting.
2. As soon as steam forms or the fat or oil is hot, set a lower heat setting.
3. To end the cooking process, turn to the Off position.



The Ring-Control-Knobs for Single-Cooking-Zones can be turned either left or right.

To switch the outside ring on and off

By switching the outside ring on or off, the effective heating surface can be matched to the size of the cookware.



Before the outside ring can be switched on, the inside ring must be switched on.

Outside ring	Ring switch	Switch setting
To switch on	Turn clockwise, past a slight resistance, as far as it will go	
	Turn anti-clockwise to the desired heat setting	
To switch off	Turn to the Off position	

Tips on Cooking and Frying



Information on acrylamides

According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove

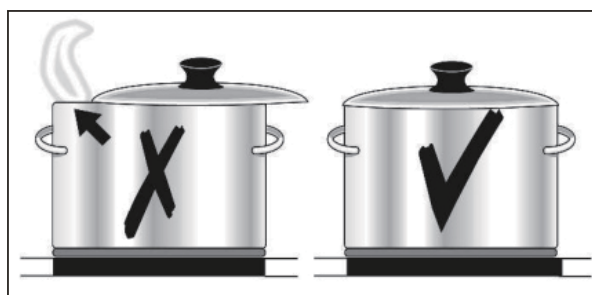
Energy saving



Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.



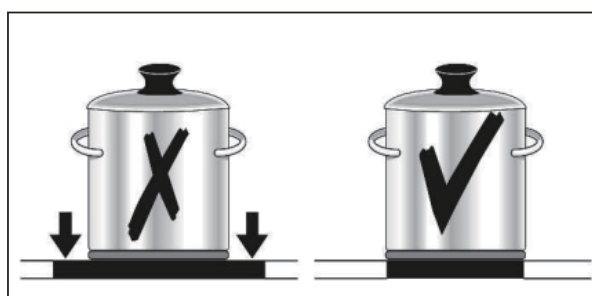
If possible, always place lids on the pans.



Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.



Bottom of pans and cooking zones should be the same size.



Cleaning and Care



Take care! Risk of burns from residual heat.



Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.



Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.

3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth

Type of dirt	Remove		
	im- medi- ately	when the appliance has cooled down	using
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ce- ramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialis shops



Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.



Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones are not functioning.	The desired heat setting is not set.	Set the heat setting.
	The fuse in the house's electrical wiring (fuse box) has been tripped.	Check the fuse. If the fuses trip a number of times, please call an authorised electrician.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.



Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.



If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal




Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable 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 city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Technical Data

model	EHEC65BS	
Product dimensions (w x d) mm	610 x 515	
Cut-out dimensions (w x d) mm	560 x 490 (485)	
Voltage (volts)	230	
Cycles (Hz)	50	
Service Cord	included, not fitted	
elements	no. zones	watts
front left	2	2200/750
rear left	1	1200
front right	1	1200
rear right	1	1800
total		6400

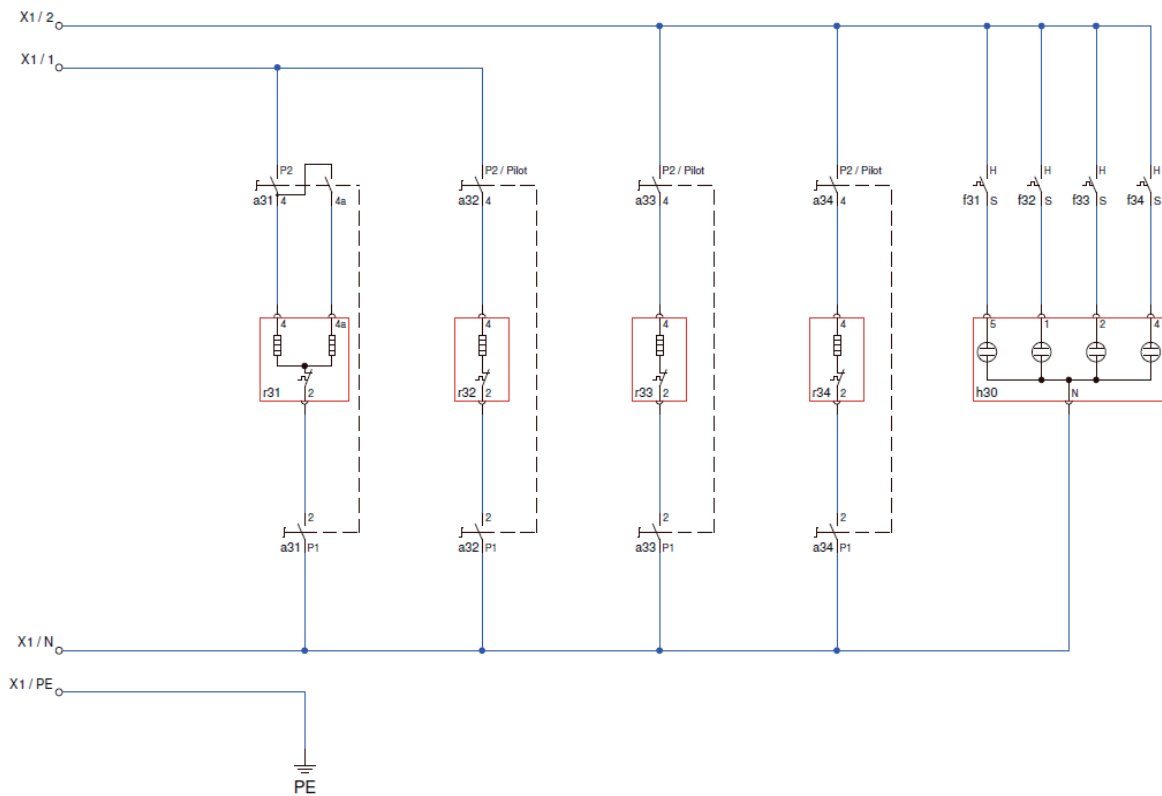
Cable

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	3×1.5mm ²
Maximum 5500W	3×2.5mm ²
Maximum 7000W	3×4mm ²

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

Wiring Diagram



Installation Instructions

Safety instructions

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.)

Installation may only be carried out by a qualified electrician.

The minimum distances to other appliances and units are to be observed.

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.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.



WARNING!

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.



IMPORTANT!

Risk of injury from electrical current.

Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

- Have the clamping joints 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.
- Supply cords must have a temperature rating not less than 105°C.

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. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

The heating element voltage is AC230V~. The appliance also works perfectly on networks with AC220V~ or AC240V~.

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. A cable with minimum temperature rating of V90HT or one with a higher grade must be used as the mains connecting cable.

The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram. The earth lead is connected to terminal ⊕. 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.



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.

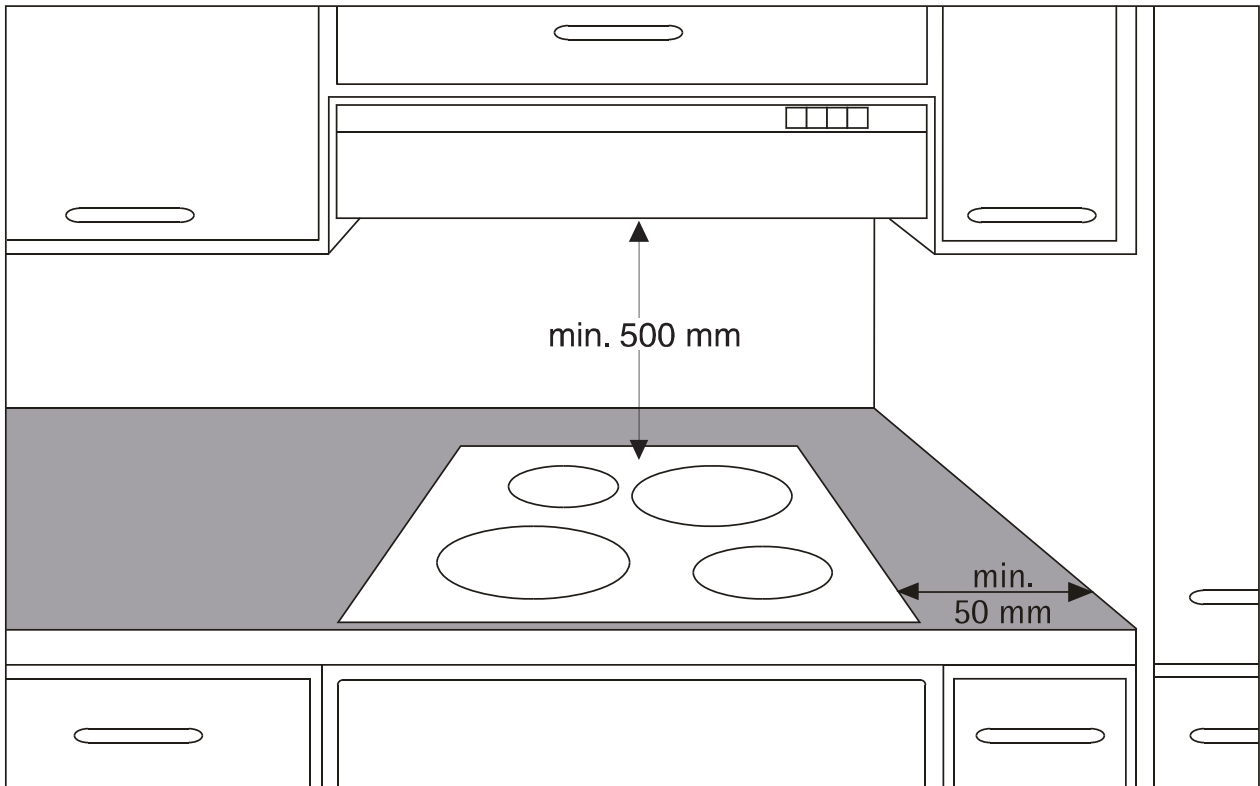
Sticking on the seal

- Clean the worktop around the cut-out 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.

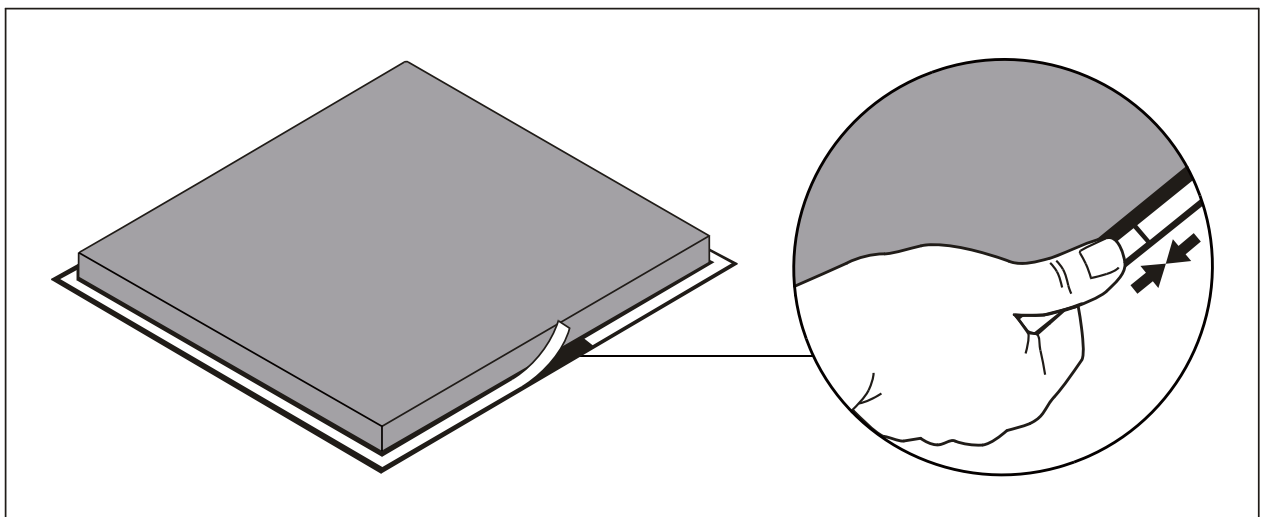


The cut-out section in the worktop is illustrated in the drawing with the dimensions 560 x 490 mm. The appliance can also be built into a shorter cut-out section with the dimensions 560 x 485 mm.

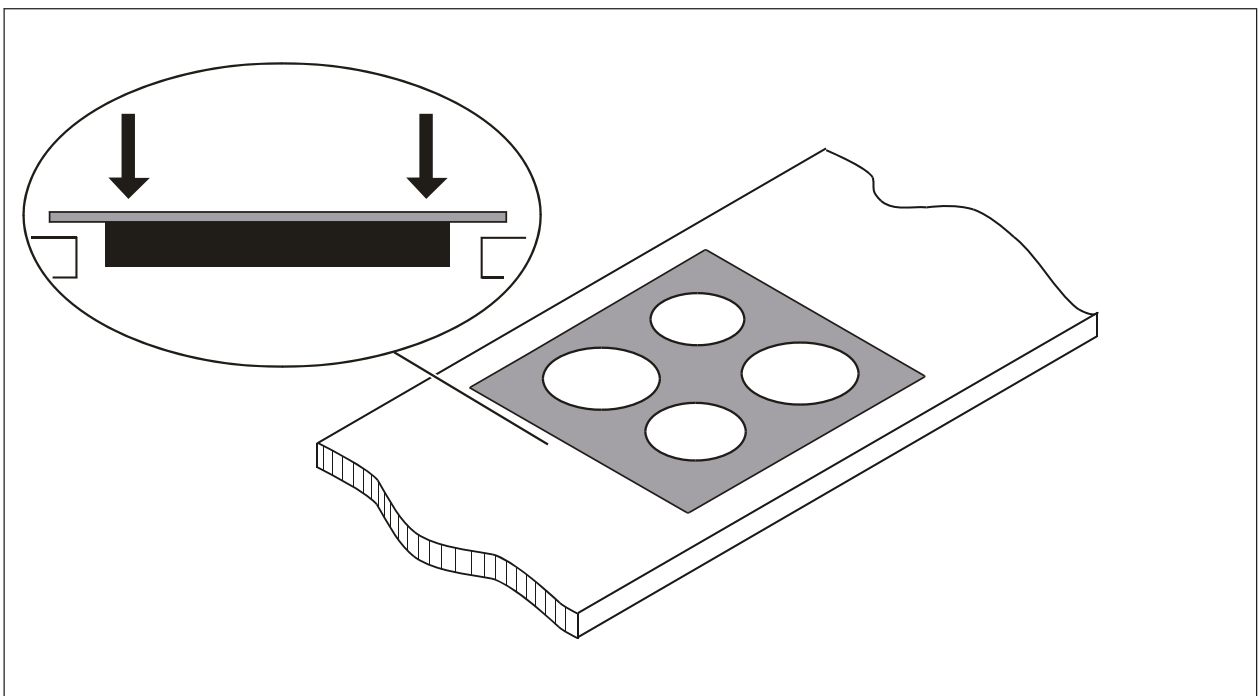
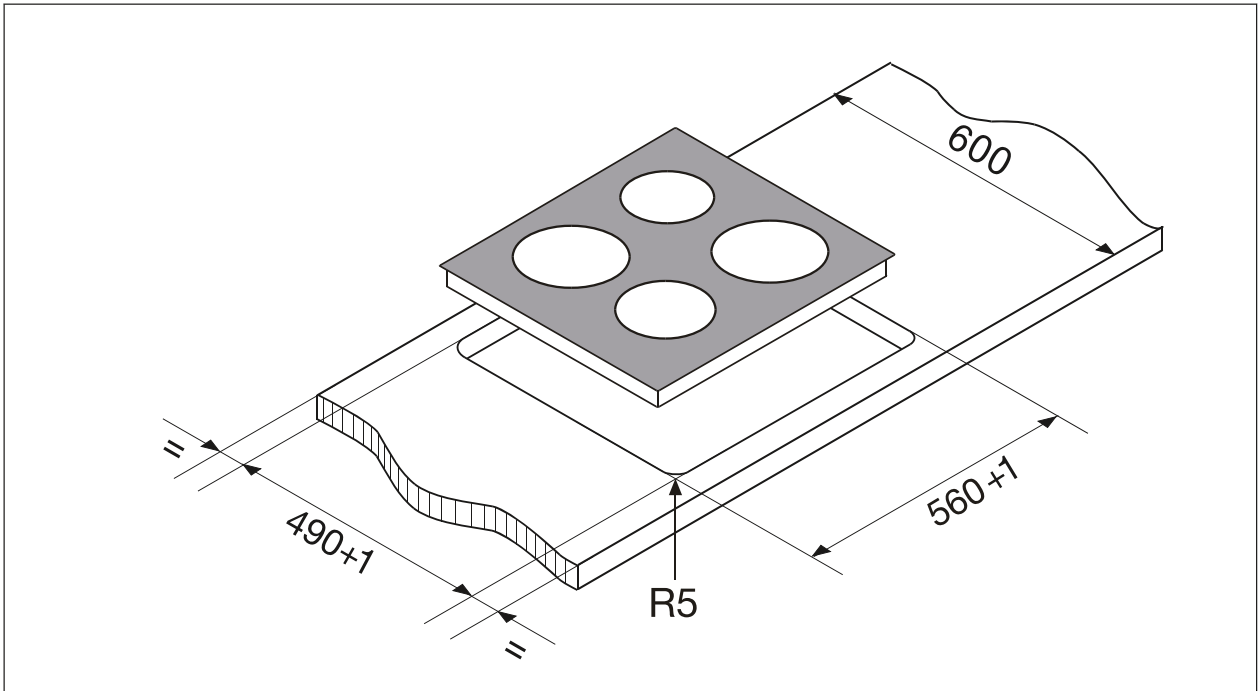
Assembly

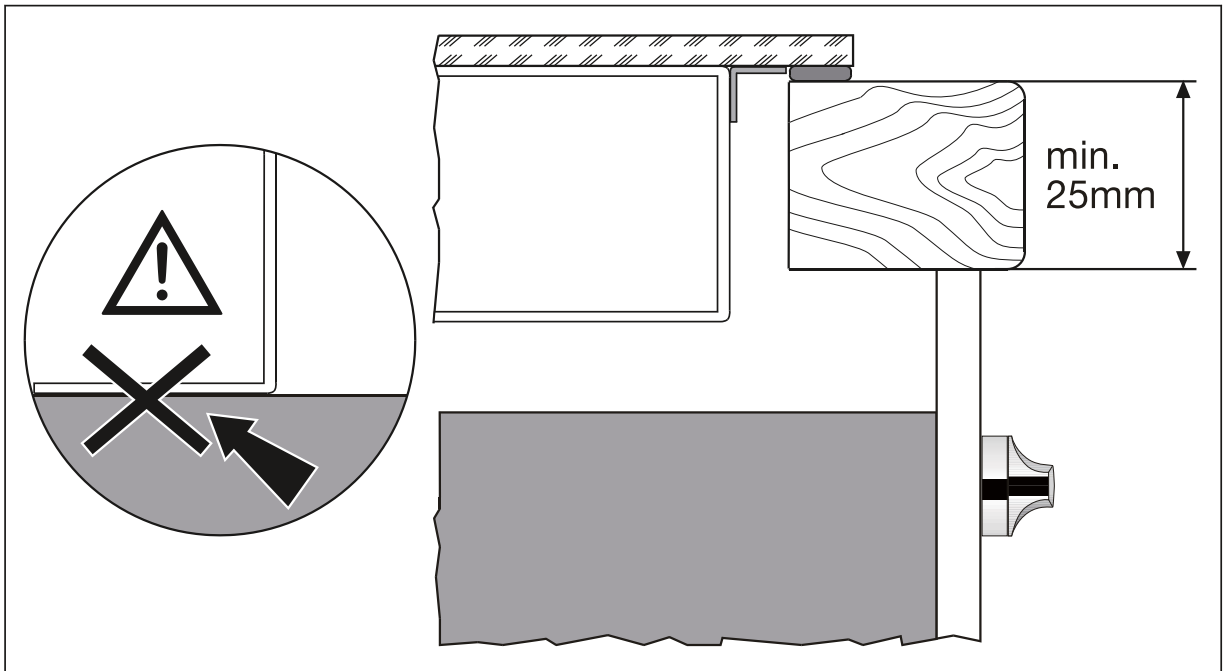
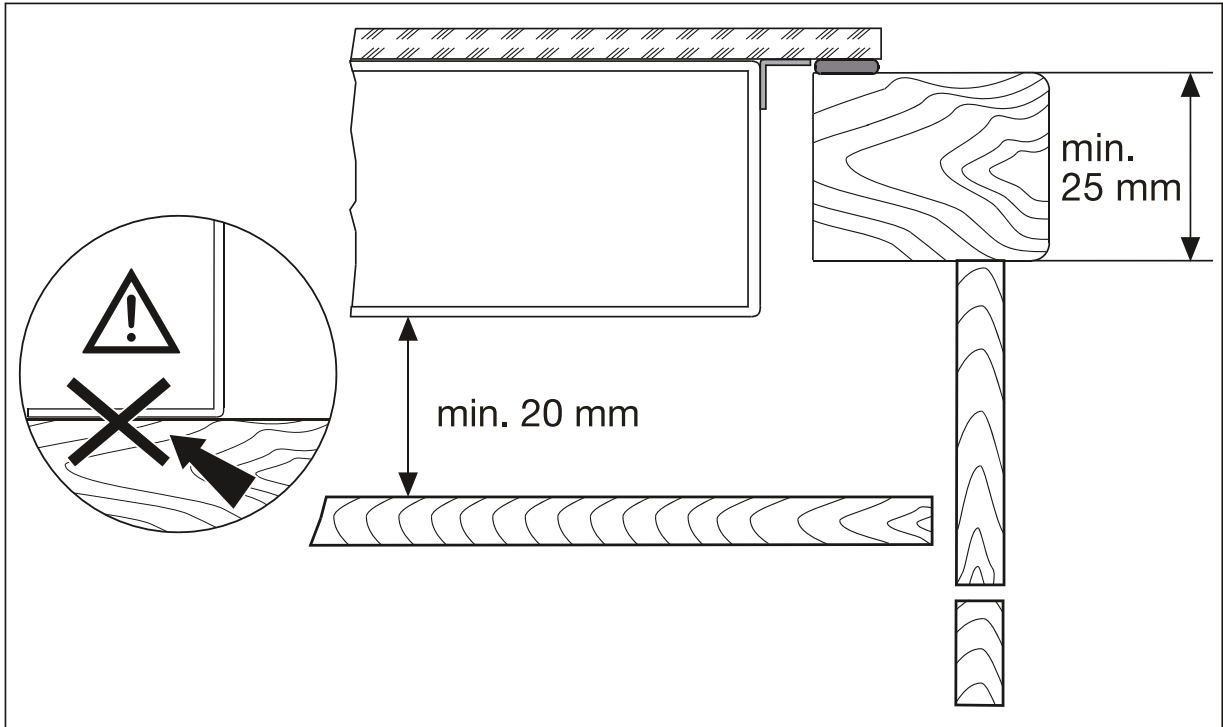


NOTE: The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.



20 electrolux assembly





Standard warranty conditions

We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.

The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.

The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorized by us.

All service work under this guarantee must be undertaken by an Electrolux Service Center. Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.

This warranty is in addition to your statutory and other legal rights.

This warranty does not include maintenance, like cleaning of hood.

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

If you need any technical help or would like more information about our products, please do not hesitate to contact our Customer Care Center, listed below:

Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000

Electrolux Thailand Co., Ltd.

Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel : (+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

Indonesia

Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customercare@electrolux.co.id
SMS & WA : 08128088863

Vietnam

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 : vnccare@electrolux.com

Singapore

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

Malaysia

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

Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28,
Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521

Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

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

Hongkong

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.

3 อีเลคโทรลักซ์ สารบัญ

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
รายละเอียดของเครื่อง	6
การใช้งาน	7
ข้อแนะนำในการทำอาหารและทอดอาหาร	10
ข้อแนะนำเพื่อประหยัดพลังงาน	10
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	11
การแก้ปัญหาเบื้องต้น	13
การกำจัดทิ้ง	14
ข้อมูลทางด้านเทคนิค	15
ข้อแนะนำในการติดตั้ง	17
การติดตั้ง	19
การบริการลูกค้า	22

สัญลักษณ์ต่างๆ ที่ใช้ในคู่มือเล่มนี้:



แสดงข้อมูลที่ควรทราบเพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเอง และเพื่อหลีกเลี่ยงการทำเครื่องเสียหาย



แสดงข้อมูลต่างๆ ไป และข้อแนะนำที่ควรทราบเกี่ยวกับเครื่อง



แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม



ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย



กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้นความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน



ผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดของ EU ดังนี้:

- 73/23/EEC ลงวันที่ 19.02.1973 ข้อกำหนดเกี่ยวกับแรงดันไฟฟ้าต่ำ
- 89/336/EEC ลงวันที่ 03.05.1989 ข้อกำหนด EMC รวมถึงข้อกำหนดฉบับแก้ไขเพิ่มเติม 92/31/EEC
- 93/68/EEC ลงวันที่ 22.07.1993 ข้อกำหนดในการกำหนดเครื่องหมาย CE

ข้อแนะนำเพื่อการใช้งานที่ถูกต้อง

- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ทำอาหารและทอดอาหารภายในบ้านเท่านั้น
- ห้ามใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ไม่ควรต่อเติมหรือดัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
- ห้ามวางของเหลวที่ก่อให้เกิดไฟ วัตถุไวไฟ หรือวัตถุที่อาจละลายได้ (เช่น พลาสติก อลูมิเนียม) บนเตาหรือใกล้เตา

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- ขณะทำอาหาร บริเวณเตาที่ใช้งานจะร้อนระวังอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตา

- เตารุ่นนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กเล็กหรือผู้พิการ โดยไม่มีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- เด็กโตต้องได้รับการแนะนำจากผู้ใหญ่ เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่กดหัวเตาเล่น

ความปลอดภัยทั่วไป

- การติดตั้งและเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างที่ได้รับการฝึกฝน หรือช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เตานี้เป็นเตาไฟฟ้าชนิดติดตั้งกับชุดครัว เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน ควรใช้เตานี้หลังจากทำการติดตั้งด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสมในพื้นที่ครัวที่ได้มาตรฐานเท่านั้น
- ในกรณีที่เกิดความเสียหายกับเตาหรือแก้วเซรามิก (แตกร้าว เป็นรอย หรือกะเทาะ) ให้ปิดสวิตช์เตาและถอดปลั๊ก เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระตุก
- การซ่อมเครื่องจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- ลอกสติ๊กเกอร์และแผ่นฟิล์มออกจากกระจกเซรามิก
- อาจเกิดการไหม้พองได้ถ้าใช้เตาอย่างไม่ระมัดระวัง
- สายไฟของเตาจะต้องไม่สัมผัสกับผิวเตา หรือเครื่องครัวที่ร้อน
- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจติดไฟได้อย่างรวดเร็วดังนั้นขณะทอดอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมัน อย่าทิ้งเตาไว้โดยไม่มีผู้ดูแล
- ปิดหัวเตาทุกครั้งหลังจากใช้งาน

5 อีเลคโตรลัทซ์ **ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย**

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

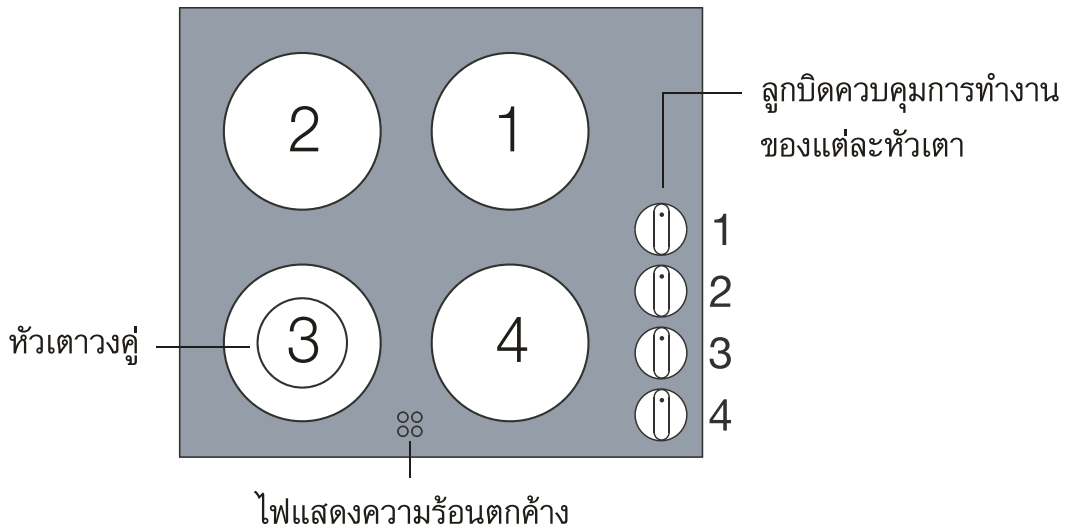
- ปิดเครื่องและทิ้งไว้ให้เย็นทุกครั้ง ก่อนทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำร้อน (Stream Jet หรือ High Pressure Cleaning Equipment) ล้างทำความสะอาดเตา

วิธีป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับเตา

- กระจกเซรามิกสามารถแตกได้ เมื่อมีวัสดุตกใส่
- อาจเกิดความเสียหายที่ขอบของกระจกเซรามิก เมื่อกระทบกับภาชนะ
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อหรืออลูมิเนียมหล่อ หรือมีรอยขีดข่วนที่ก้นภาชนะ เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนที่กระจกเซรามิกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา
- วัตถุที่อาจละลายได้และอาหารที่หกบนเตาอาจไหม้ติดอยู่กับกระจกเซรามิก ควรทำความสะอาดทันที
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือดและแห้ง เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับภาชนะและกระจกเซรามิก
- อย่าวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ

รายละเอียดของเครื่อง

ตำแหน่งของหัวเตา



ลูกบิดควบคุมการทำงานของแต่ละหัวเตา

สามารถปรับกำลังไฟระหว่างต่ำและสูงตามต้องการได้

1	กำลังไฟต่ำสุด
7	กำลังไฟสูงสุด
0	ตำแหน่งปิดเตา

ไฟแสดงความร้อนตกค้าง

ไฟบอกระดับความร้อนตกค้างจะติดสว่าง ในขณะที่หัวเตาร้อน



ความร้อนตกค้างสามารถใช้ละลายหรืออุ่นอาหารได้



คำเตือน! อันตรายจากความร้อนตกค้าง
หลังจากปิดหัวเตาแล้ว ต้องใช้เวลาสักระยะเพื่อให้หัวเตาเย็นลง กรุณาสังเกตที่ไฟแสดงความร้อนตกค้าง

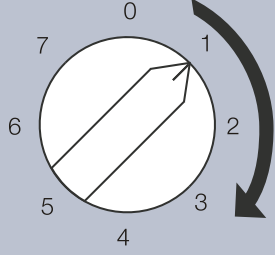
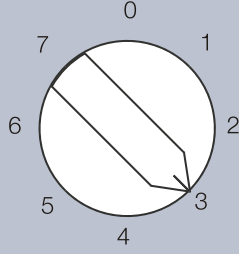
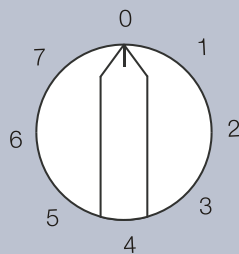
7 อีเลคโทรลิกส์ *การใช้งาน*

การใช้งาน



เมื่อเปิดใช้หัวเตา อาจมีเสียงหึ่งดังขึ้นสั้นๆ ถือเป็นลักษณะเฉพาะของหัวเตาไฟฟ้าเซรามิคทุกรุ่น ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อการทำงาน หรืออายุการใช้งานของเตา

การตั้งระดับความร้อน

การตั้งความร้อน	ลูกบิดควบคุม	การตั้งระดับความร้อนที่ลูกบิด
เพิ่ม	หมุนตามเข็มนาฬิกา	
ลด	หมุนทวนเข็มนาฬิกา	
ปิด	หมุนไปที่ตำแหน่งปิด	

1. ในการต้มน้ำ/คั่วอาหาร ให้ตั้งไปที่ระดับความร้อนสูง
2. ทันทีที่เริ่มมีไอหรือน้ำมันร้อน จึงลดระดับความร้อนลง
3. เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร จึงหมุนไปที่ตำแหน่งปิด



ลูกบิดควบคุมของหัวเตาวงเดียวสามารถหมุนได้ทั้งทางซ้ายและขวา

9 อีเลคโตรลัทซ์ *การใช้งาน*

การเปิดและการปิดวงหัวเตาวงนอก

ท่านสามารถเปิดและปิดหัวเตาวงนอก เพื่อเลือก
ทำความร้อนให้เหมาะสมกับขนาดของภาชนะ



ต้องเปิดหัวเตาวงในก่อนเปิดหัวเตาวงนอก

หัวเตาวงนอก	ลูกบิดควบคุม	การตั้งค่าที่ลูกบิด
เปิดหัวเตา	หมุนตามเข็มนาฬิกา เลยกตำแหน่ง Hi ไปจนสุด	
	หมุนทวนเข็มนาฬิกาไปที่ระดับความร้อนที่ต้องการ	
ปิดหัวเตา	หมุนไปที่ตำแหน่งปิด	

ข้อแนะนำในการทำอาหารและทอดอาหาร



ข้อมูลเกี่ยวกับโรคมะเร็ง

จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดพบว่า อาหารที่ไหม้เกรียมจนเกินไป โดยเฉพาะอาหารจำพวกแป้ง อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง ดังนั้น ขอแนะนำให้ทำอาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ และไม่ทำให้อาหารไหม้เกรียมจนเกินไป

ข้อแนะนำเพื่อประหยัดพลังงาน



วางภาชนะไว้บนหัวเตาก่อนเปิดทุกครั้ง



ถ้าเป็นไปได้ ควรปิดฝาม้อทุกครั้ง



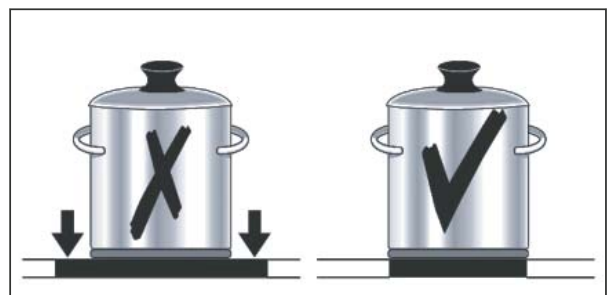
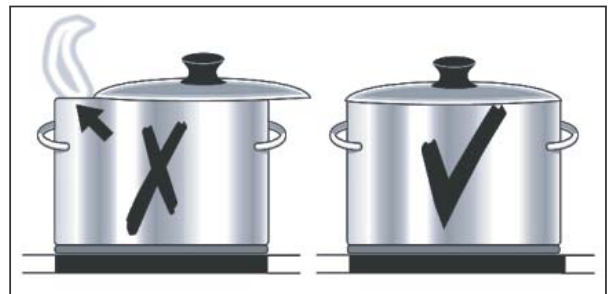
ปิดหัวเตาก่อนทำอาหารเสร็จเล็กน้อย เพื่อใช้ประโยชน์จากความร้อนที่ยังตกค้างอยู่บนหัวเตา



ฐานของหม้อและหัวเตาควรมีขนาดเท่ากัน

ภาชนะในการทำอาหาร

- ฐานภาชนะที่ดีจะต้องมีความหนาและเรียบ ถ้าฐานภาชนะเป็นพื้นผิวหยาบ (เช่น ภาชนะที่ทำจากเหล็กหล่อ) จะทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่พื้นผิวเตาเมื่อทำการเลื่อนภาชนะ
- ภาชนะที่ทำจากเหล็กเคลือบอีนาเมล หรือมีส่วนฐานทำด้วยอลูมิเนียมหรือทองแดง อาจทำให้มีสีตกบนผิวกระจกเซรามิก ซึ่งอาจเช็ดออกได้ยากหรือไม่สามารถเช็ดออกได้



การทำความสะอาดและดูแลรักษา



ระวัง! อันตรายจากการไหม้พองเพราะความร้อนตกค้าง



คำเตือน! วัตถุที่มีปลายแหลมคม และวัสดุขัดทำความสะอาด อาจทำให้เตาชำรุดเสียหายได้ ขอให้เช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด

การทำความสะอาดเตาหลังใช้งาน

1. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย
2. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง

การจัดเก็บฝังบาน

1. ใช้ที่ชูดกระจกชูดลงบนผิวกระจกเซรามิก วางที่ชูดกระจกโดยวางเป็นมุมบนพื้นผิวเตาเซรามิก
2. กำจัดสิ่งตกค้างโดยเลื่อนที่ชูดบนผิวกระจกเซรามิก



คำเตือน! สารทำความสะอาดที่เช็ดออกไม่หมด อาจทำให้เตาชำรุดเสียหายได้ ใช้น้ำผสมน้ำยาทำความสะอาดเช็ดคราบตกค้างออกให้หมด

3. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย
4. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

ชนิดของคราบสกปรก	การจัดเก็บ		
	ทำความสะอาดทันทีขณะที่หัวเตายังร้อน	ทำความสะอาดเมื่อหัวเตาเย็น	อุปกรณ์
น้ำตาล อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล	ใช่	---	ที่ชูดกระจก*
พลาสติก ฟอยล์โลหะ	ใช่	---	
คราบหินปูน และหยดน้ำ	---	ใช่	สารทำความสะอาดกระจกเซรามิกหรือสแตนเลสสตีล
คราบไขมัน	---	ใช่	
สีโลหะตกใส่	---	ใช่	



กำจัดคราบฝังแน่นด้วยน้ำยาทำความสะอาด
สำหรับกระจกเซรามิกหรือสแตนเลสตีล



รอยขีดขีดต่างๆ บนผิวเตาเซรามิกที่ไม่สามารถ
ลบออกได้นั้น ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน
ของหัวเตา

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
หัวเตาไม่ทำงาน	ไม่ได้ตั้งระดับความร้อนที่ต้องการ	ตั้งระดับความร้อน
	ฟิวส์ที่กล่องฟิวส์ขาด	ตรวจสอบฟิวส์ ถ้าฟิวส์ขาดบ่อย กรุณาติดต่อช่างผู้ชำนาญ หรือ ศูนย์บริการอีเลคโทรลัทซ์
ไฟบอกระดับความร้อนตกค้างไม่ติด	เปิดหัวเตาใช้งานเพียงช่วงสั้นๆ จึงทำให้ไม่มีความร้อนตกค้าง	ถ้าหัวเตาควรจะร้อน โปรดติดต่อ ศูนย์บริการอีเลคโทรลัทซ์

ถ้าท่านไม่สามารถแก้ปัญหาตามข้อแนะนำ กรุณา
ติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลัทซ์



คำเตือน! การซ่อมเครื่องจะต้องกระทำช่างผู้
เชี่ยวชาญเท่านั้น ถ้าซ่อมเครื่องโดยไม่มี
ชำนาญอาจเกิดอันตรายกับผู้ใช้ได้



กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้น
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไข
การรับประกัน และเจ้าหน้าที่สามารถเรียกเก็บค่า
บริการได้ ถึงแม้ยังอยู่ในช่วงรับประกัน

การกำจัดทิ้ง




วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกจะมีเครื่องหมาย เช่น >PE<, >PS< กรุณากำจัดวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ในที่ที่เหมาะสมที่ถังกำจัดขยะในพื้นที่ของท่าน



เครื่องเก่าที่ไม่ใช้งานแล้ว

สัญลักษณ์  บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่าสินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะมูลฝอยในครัวเรือน ในทางตรงกันข้าม เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

เมื่อมั่นใจว่าสินค้านี้ได้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง ถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหากับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ที่อาจเกิดขึ้นภายหลังได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดสินค้านี้อย่างไม่เหมาะสม

สำหรับข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้านี้ กรุณาติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อสินค้า

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่น	EHEC65BS	
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	610 x 515	
ขนาดช่องที่ใช้สำหรับ ติดตั้ง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	560 x 490 (485)	
แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	230	
ความถี่ (เฮิรซ์)	50	
สายไฟ	ไม่มี	
ตำแหน่งหัวเตา	จำนวนวงของหัวเตา	วัตต์
ด้านหน้าซ้าย	2	2200/750
ด้านหลังซ้าย	1	1200
ด้านหน้าขวา	1	1200
ด้านหลังขวา	1	1800
รวม		6400

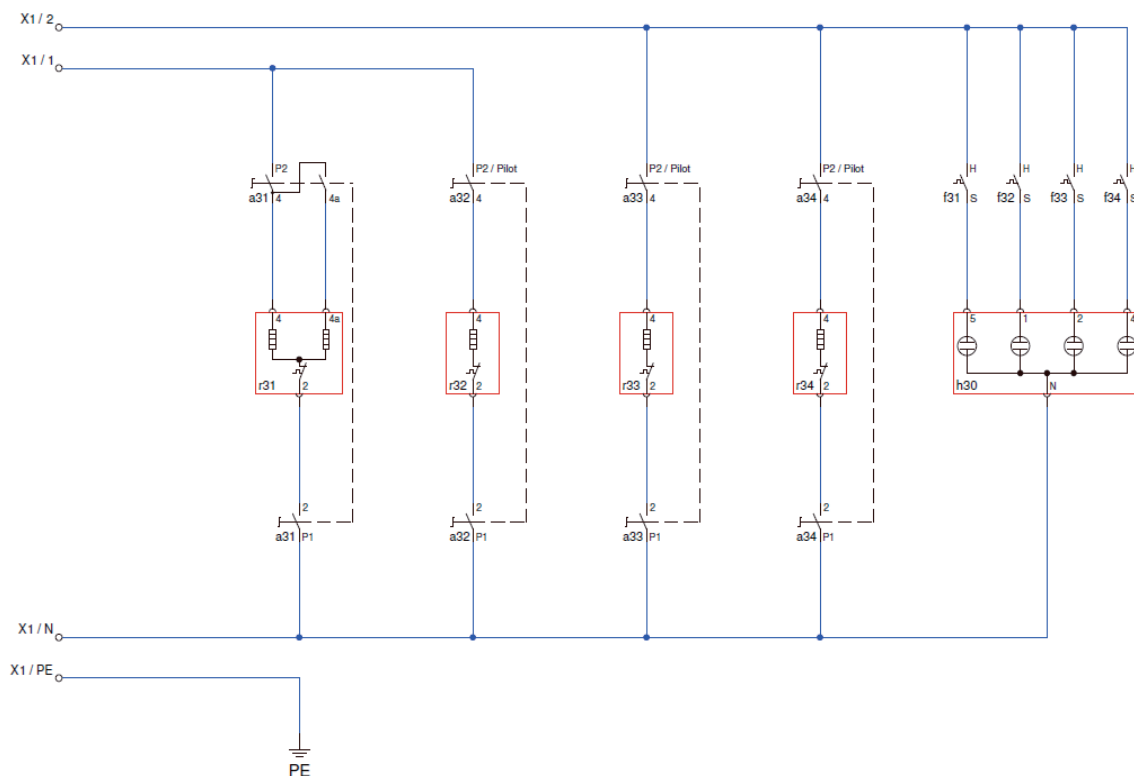
สายไฟ

ชนิดของสายไฟที่ใช้ในการสำหรับการติดตั้งหรือการ เปลี่ยนสายใหม่ คือ H05RR-F, H05W-F, H05V2-F. ส่วนการเลือกขนาดสายไฟให้พิจารณาจากกำลังไฟรวมสูงสุดของผลิตภัณฑ์ และเลือกขนาดสายไฟตามตารางนี้

กำลังไฟรวมสูงสุด	ขนาดสายไฟ
สูงสุด3500W	3X1.5 mm ²
สูงสุด5500W	3X2.5 mm ²
สูงสุด7000W	3X4 mm ²

สายดิน (สายสีเขียว / สายสีเหลือง) จะต้องมีความยาวมากกว่า สายเส้นไฟและสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีฟ้าและสายสีน้ำตาล)

ข้อมูลทางเทคนิค



ข้อแนะนำในการติดตั้ง

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- กรุณาปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศ (กฎข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัยการรีไซเคิลที่เหมาะสมเป็นต้น)
- การติดตั้งและเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเครื่องใช้อื่นๆ และเตาต้องอยู่ในระยะที่เหมาะสม
- ควรติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก ตัวอย่างเช่น ลินซ์ที่ติดตั้งอยู่ใต้เตาต้องหุ้มด้วยฉนวนกันไฟฟ้า
- พื้นผิวครัวที่ใช้สำหรับติดตั้งเตาต้องทนความร้อนโดยใช้วัสดุอุดกันรั่วที่เหมาะสมซึ่งจะทำให้ไม่มีช่องว่างระหว่างเตาและพื้นผิว
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและหน้าต่างที่ไม่เช่นนั้นเครื่องครัวที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง



คำเตือน!

วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ตัดกระแสไฟจากขั้วสายไฟฟ้าหลัก
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการเดินระบบไฟ
- ปฏิบัติตามกฎเพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- การติดตั้งและเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น



ข้อควรทราบ!

วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลາสายไฟฟ้า ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้

- ควรต่อสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- **ระวัง:** อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95 องศาเซลเซียส ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- สายไฟที่ใช้ต้องทนความร้อนไม่น้อยกว่า 105 องศาเซลเซียส

การต่อระบบไฟ

- ก่อนต่อระบบไฟ ให้เช็คว่าระบบไฟในบ้านตรงกับกำลังไฟของเครื่องที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่อง
- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องติดอยู่ที่ด้านล่างของเครื่อง
- กำลังไฟของแผงทำความร้อนคือไฟกระแสสลับ 230 โวลท์ เตารุ่นนี้สามารถใช้งานได้กับระบบไฟฟ้ากระแสสลับ 220 โวลท์ หรือ 240 โวลท์อีกด้วย
- ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปล่าสายไฟอย่างน้อย 3 มม. เช่น อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ สายดิน หรือฟิวส์
- ให้ใช้สายไฟ V90HT หรือที่มีคุณภาพสูงกว่าเป็นสายไฟหลัก

- ให้ต่อระบบไฟตามแผนผัง จุดเชื่อมต่อต่างๆ ต้องตรงตามแผนผัง
- ต่อสายดินเข้ากับขั้วปลายสายไฟ ⊕. ซึ่งสายดินจะต้องยาวกว่าสายไฟปกติ
- การต่อสายไฟจะต้องตรงตามกฎข้อบังคับ และต้องใช้ที่รัดสายไฟให้เรียบร้อย
- สายไฟจะต้องติดกับตัวยึดของสายไฟหลัก และมีฝาปิด ยึดอยู่กับที่เรียบร้อย
- ก่อนเปิดเตา ให้แกะฟิล์มหรือสติ๊กเกอร์ออกจากแก้วเซรามิก



ท่านสามารถดูภาพประกอบของช่องที่ตัดไว้สำหรับติดตั้งตู้ ซึ่งมีขนาด 560x490 มิลลิเมตร หรืออาจใช้ขนาดเล็กลงได้ 560x485 มิลลิเมตร

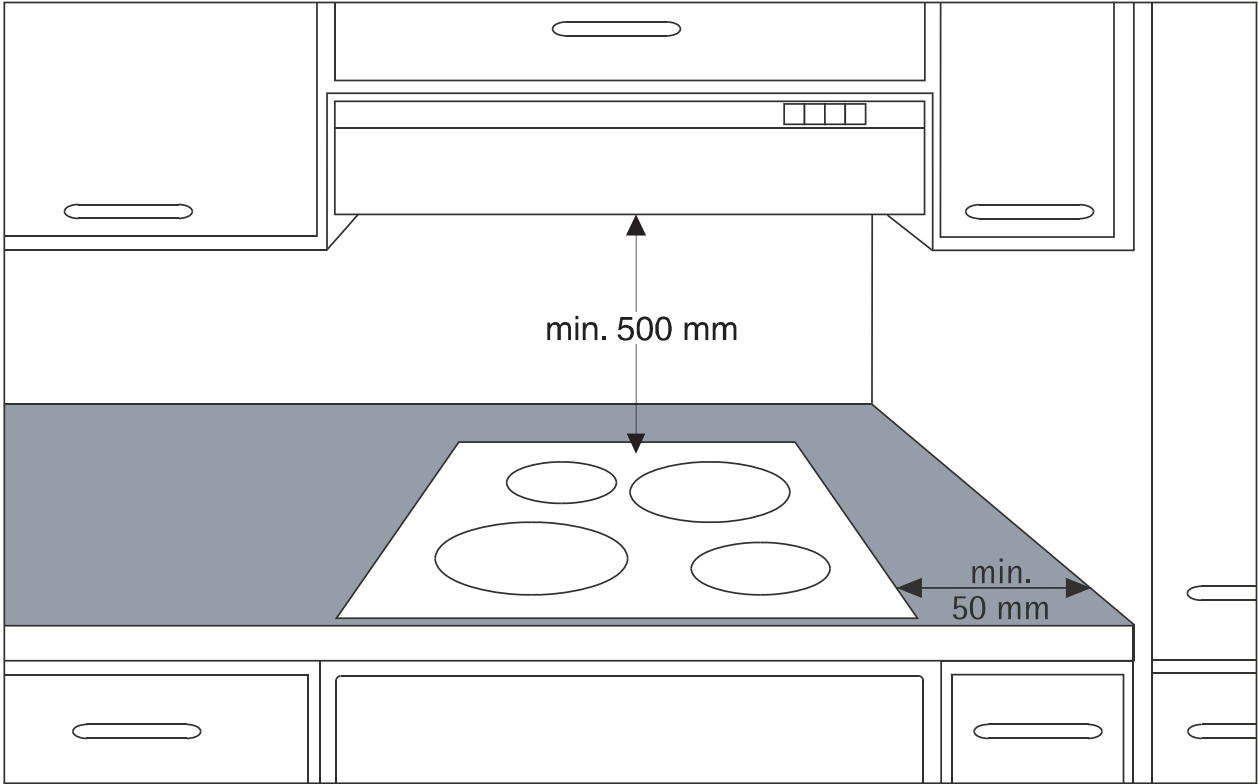


เมื่อต่อระบบไฟเสร็จแล้ว ให้ตรวจเช็คทั่วเตาทุกหัวใช้งานได้ โดยเปิดสวิตช์ที่ละหัวเตา และลองตั้งความร้อนสูงสุด

การปิดรอยต่อ

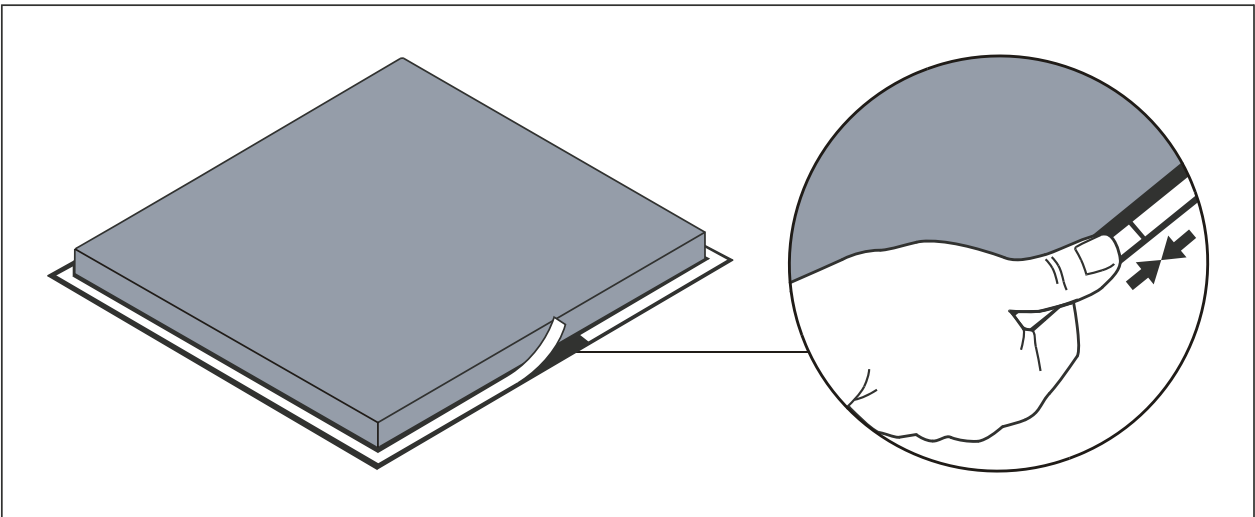
- ทำความสะอาดพื้นผิวตรงบริเวณที่จะทำการติดตั้งเตา
- ติดเทปกาวที่จัดมาให้รอบๆ ขอบล่างของเตา โดยให้เชื่อมรอยต่อขอบด้านนอกของกระจกเซรามิก ห้ามดึงเทปกาวทิ้งจนเกินไป ปลายเทปกาวควรอยู่ตรงกลางของเตาข้างใดข้างหนึ่ง โดยตัดปลายเทปกาวให้เลยจุดเริ่มต้น (2-3 มม.) ให้ปลายเทปกาวทั้ง 2 เกยกัน

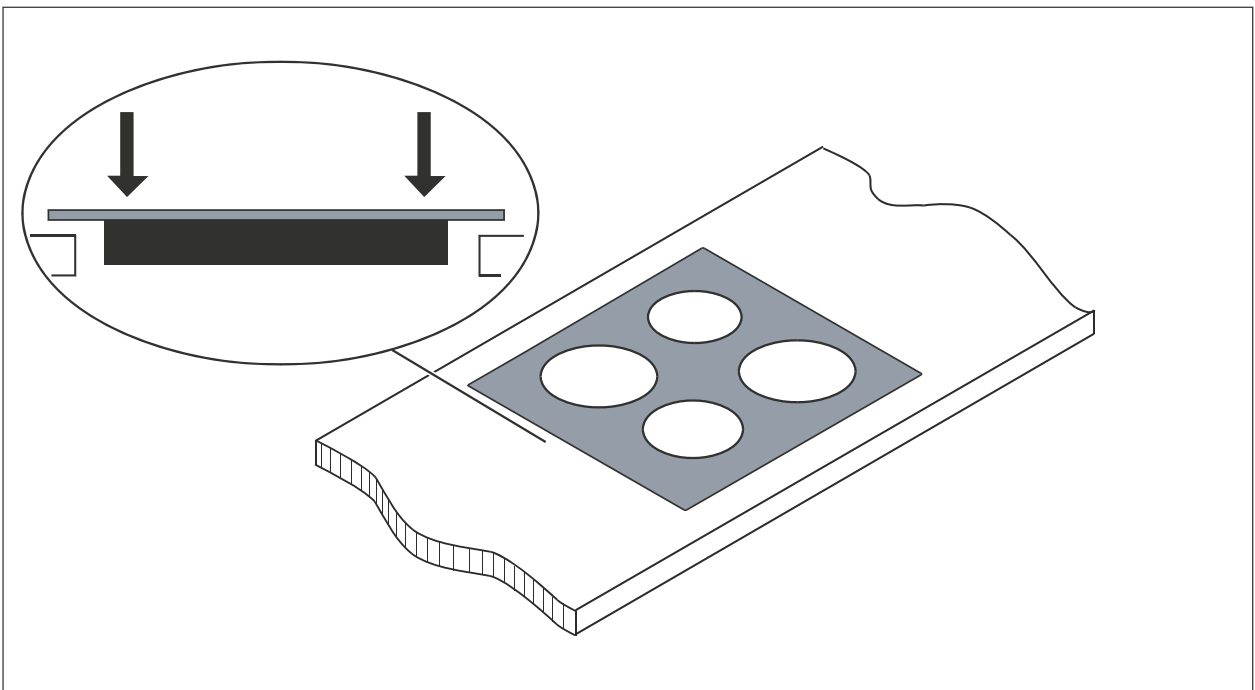
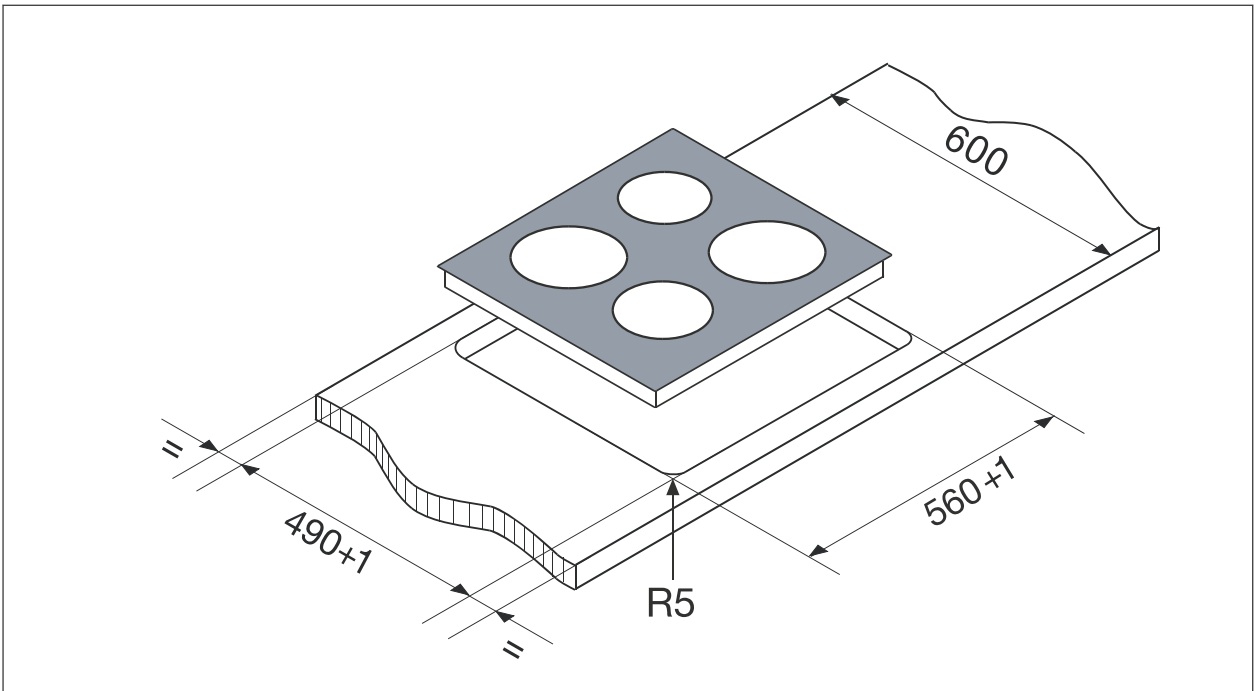
การติดตั้ง



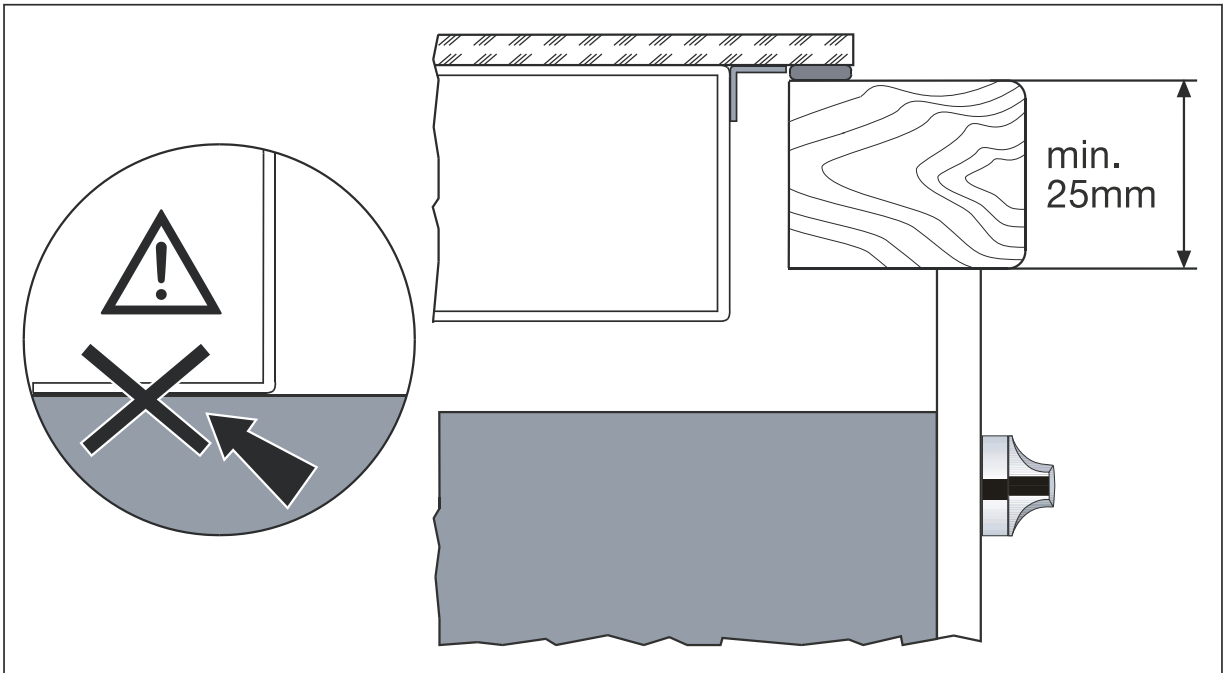
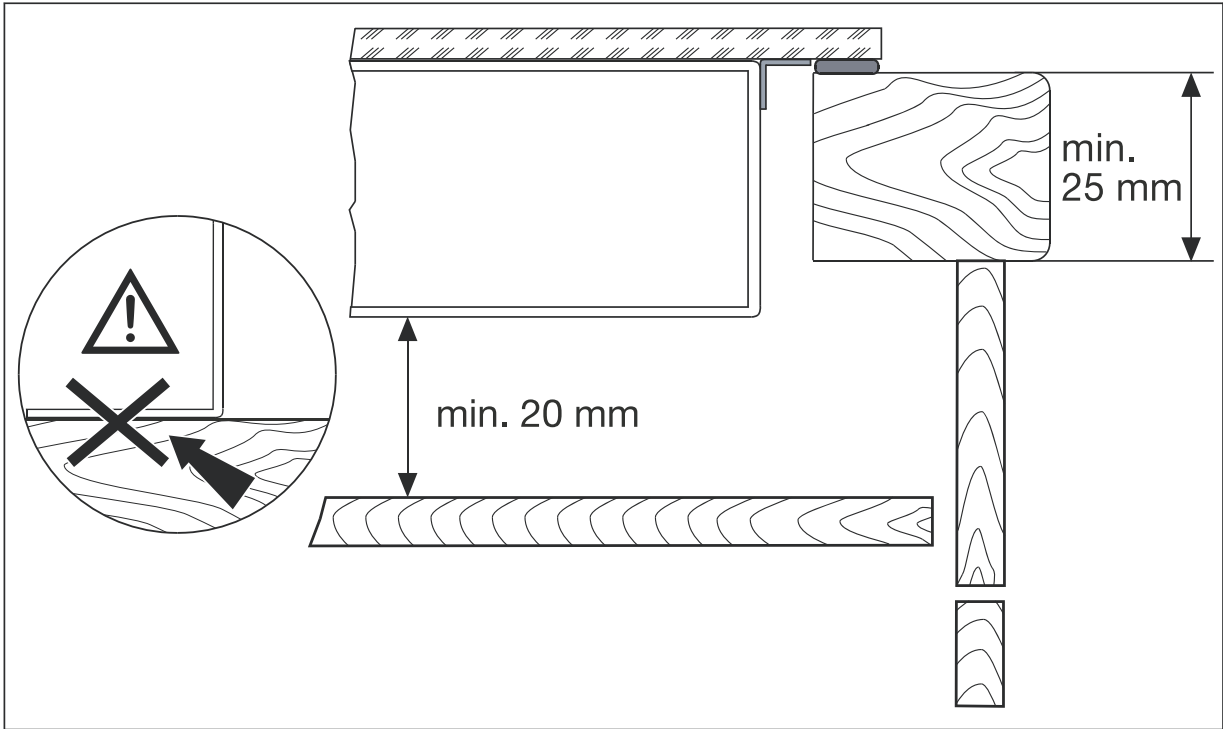
หมายเหตุ:

การเว้นระยะห่างของเครื่องดูดควันและผิวเตาจะตั้งเองเป็นไปตามหรือมากกว่าที่กำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน





21 อีเลคโทรลักซ์ การติดตั้ง



การรับประกันและการบริการลูกค้า

อีเลคโทรลักซ์รับประกันเครื่องและชิ้นส่วนภายในระยะเวลา 12 เดือนนับจากวันซื้อ หากเกิดการชำรุดเสียหายจากการผลิตหรือวัสดุที่ใช้ โดยบริษัทจะดำเนินการซ่อมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนให้ใหม่โดยไม่คิดค่าแรง ค่าวัสดุ หรือค่าขนส่งตามเงื่อนไขต่อไปนี้

เครื่องจะต้องดำเนินการติดตั้งอย่างถูกต้องเหมาะสม และใช้กับระบบไฟที่ระบุไว้ในแผ่นป้ายบนตัวเครื่องเท่านั้น

เครื่องจะต้องใช้งานในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น และใช้ตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต

เครื่องจะต้องไม่ได้รับการดูแลรักษา ซ่อมแซม ถอดประกอบ หรือแก้ไขโดยผู้ที่ไม่ผ่านการรับรองของบริษัท

การบริการทุกชนิดที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันนี้ จะต้องกระทำโดยตัวแทนจากศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าและอะไหล่ทุกชิ้นที่ถูกเปลี่ยนในระหว่างการรับประกัน จะถือเป็นทรัพย์สินของบริษัทอีเลคโทรลักซ์

ใบรับประกันนี้ถือเป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิที่ท่านพึงได้รับตามกฎหมาย

ใบรับประกันนี้ไม่รวมบริการดูแลรักษาเครื่อง เช่น การล้างทำความสะอาดเครื่อง

บริษัทผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การดูแลรักษา และการใช้งานเครื่องอย่างเหมาะสม

หากต้องการคำแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์ดูแลลูกค้าตามที่อยู่ด้านล่างนี้

บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด

อาคารอีเลคโทรลักซ์ ชั้น 14

1910 ถ.เพชรบุรีตัดใหม่

แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง

กรุงเทพมหานคร 10310

โทรศัพท์ 02-725-9000

โทรสาร 02-725-9299

23 อีเลคโตรลักซ์

ผู้นำนวัตกรรมการออกแบบที่คิดคำนึงถึงผู้บริโภค

คุณยังจำครั้งสุดท้าย เวลาที่คุณเปิดของขวัญชิ้นหนึ่งแล้วต้องบอกว่า "ว้าว คุณรู้ได้อย่างไรว่าฉันอยากได้ของขวัญชิ้นนี้ นี่คือนี่ที่ฉันอยากได้มากที่สุด?" นั่นคือความรู้สึกที่ผู้บริโภคจะได้รับจากผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของอีเลคโตรลักซ์ เราได้ทุ่มเทเวลา ความรู้ และความเข้าใจในพฤติกรรมของผู้บริโภคเพื่อที่จะคิดค้นและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบรับกับความต้องการที่แท้จริงของพวกเขาเหล่านั้น

การคิดคำนึงถึงผู้บริโภคก่อให้เกิดการผลิตนวัตกรรมที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง อีเลคโตรลักซ์ไม่ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์เพียงแค่เป็นงานออกแบบชิ้นหนึ่งเท่านั้น แต่งานออกแบบทุกชิ้นคือการออกแบบเพื่อผู้บริโภค สำหรับอีเลคโตรลักซ์ งานออกแบบที่คำนึงถึงผู้บริโภคหมายถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ง่ายต่อการใช้งาน ให้ความสนุกสนานขณะใช้เครื่อง และยังให้ผู้บริโภคมีเวลาเหลือและอิสระไปกับความหรูหราในยุคศตวรรษที่ 21 อีเลคโตรลักซ์ได้มอบความสะดวกสบายใจอย่างยิ่งยวดให้กับผู้บริโภค ให้ความมุ่งมั่นที่จะมอบความสะดวกสบายที่ยิ่งกว่าให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ในทุกๆ ช่วงเวลาของพวกเขา ในทุกๆ วัน และให้กับผู้บริโภคในทั่วทุกมุมโลก

"Thinking of You" คือคำสัญญาจากอีเลคโตรลักซ์ที่เป็นมากกว่าการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตรงใจผู้บริโภคในปัจจุบัน แต่ยังมีคามหมายว่าอีเลคโตรลักซ์ให้คำมั่นที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับโลกในวันนี้ และในอนาคตสืบต่อไป

อีเลคโตรลักซ์ เพราะเราไม่หยุดคิด เพื่อชีวิตคุณ

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at

www.electrolux.com

บริษัท อีเลคโตรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด

1910 อาคารอีเลคโตรลักซ์ ชั้น 14

ถ. เพชรบุรีตัดใหม่ ห้วยขวาง

บางกะปิ กรุงเทพฯ 10310

โทร. (+66 2) 725 9000 โทรสาร (+66 2) 7259299



P/No.305379607/P

