

KIS87553IT

TH คู่มือการใช้งาน | **เตาฝัง**

2

VI Hướng dẫn Sử dụng | **Bếp**

25



ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

| | |
|---|----|
| 1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย..... | 2 |
| 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย..... | 4 |
| 3. การติดตั้ง..... | 6 |
| 4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์..... | 9 |
| 5. ก่อนใช้งานครั้งแรก..... | 10 |
| 6. การใช้งานทั่วไป..... | 11 |
| 7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม..... | 15 |
| 8. เคล็ดลับและคำแนะนำ..... | 17 |
| 9. การดูแลและทำความสะอาด..... | 20 |
| 10. การแก้ไขปัญหา..... | 21 |
| 11. ข้อมูลทางเทคนิค..... | 23 |
| 12. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน..... | 23 |
| 13. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม..... | 24 |

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์ไม่สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ควั่นเป็นข้อบ่งชี้ถึงความร้อนสูงเกินไป ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากการปรุงอาหาร ปิดเครื่องและใช้วัสดุคลุมเปลวไฟ เช่น ผ้าคลุมกันไฟหรือฝาครอบ
- คำเตือน: อย่าจ่ายไฟเครื่องโดยอาศัยอุปกรณ์สั่งการต่อพ่วง เช่น ระบบตั้งเวลา หรือต่อกับวงจรที่ปิดและเปิดโดยระบบสาธารณูปโภคเป็นประจำ
- ข้อควรระวัง: กระบวนการปรุงอาหารต้องได้รับการควบคุมดูแล (แม้แต่ฟังก์ชันปรุงอาหารอัตโนมัติ) การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไวบนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- วัตถุที่ทำจากโลหะ เช่น มิด ส้อม ช้อนและฝาภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- อย่าใช้เครื่องพ่นน้ำแบบสเปรย์ และไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้

- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่างอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- คำเตือน: หากพื้นผิวมีรอยแตกแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต ในกรณีที่ต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรงโดยใช้กล่องพักสายไฟ ให้ถอดฟิวส์เพื่อตัดไฟจากเครื่อง ไม่ว่าในกรณีใด ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องทำอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในคู่มือแนะนำการใช้งาน เพื่อให้ใช้เครื่องได้อย่างเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ระบุตำแหน่งเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- ซิลิโคนที่ติดด้วยน้ำยาซิลิโคนเร็วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือใต้หน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาวะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่อง เมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- แต่ละเครื่องจะมีพัดลมระบายความร้อนอยู่ด้านล่าง
- หากเครื่องติดตั้งอยู่เหนือถาด:

- อย่าเก็บชิ้นส่วนเล็ก ๆ หรือแผ่นกระดาษที่อาจถูกดูดเข้าไป เนื่องจากอาจทำให้พัดลมระบายความร้อนหรือระบบระบายความร้อนเสียหาย
- รักษาระยะอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างด้านล่างของเครื่องและชิ้นส่วนที่เก็บไว้ในถาด
- ถอดแผงกันแยกที่ติดตั้งในตู้ด้านล่างเครื่องออก

2.2 การต่อสายไฟ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- ต้องต่อสายดิน
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้ชั้วไฟเกิดความร้อนสูงเกินไป
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล๊อคสายที่สายต่อ

- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเตาได้รับไฟฟ้า
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อกันยับยั้งการที่ได้อับอนุญาติของเราหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเตาได้รับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิใช่ของสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเตาได้รับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่างที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- หากรหัส E3 ปรากฏบนหน้าจอ ให้ถอดหัวเตาออกทันทีและตรวจสอบว่าการเชื่อมต่อไฟฟ้าและแรงดันไฟฟ้าหลักถูกต้องหรือไม่

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ตัดฉลากและฟิล์มป้องกัน (ถ้ามี) ก่อนการใช้งานครั้งแรก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- กำหนดพื้นที่ที่ปรุงอากาศเป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าวางเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าหมอบบนพื้นที่หัวเตา เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้
- ห้ามใช้ชิ้นงานเครื่องมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานและอย่าวางอาหารให้สัมผัสกับเครื่องโดยตรง
- หากพื้นผิวของเครื่องเป็นรอยแตก ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันทีเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากพื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่กำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเซ็นขึ้นได้
- ห้ามใช้อะลูมิเนียมฟอยล์หรือวัสดุอื่น ๆ ระหว่างพื้นผิวเตากับเครื่องครัว เว้นแต่ผู้ผลิตอุปกรณ์นี้จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้และการระเบิด

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน สามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระมัดระวังให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าใกล้ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไขมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่านำเศษของไขมันหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไวใกล้หรือบนตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการไหม้
- อย่าวางฝาครอบกระทะร้อนไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่าให้ภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระมัดระวังไม่ให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานพื้นที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัวว่างเปล่าหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ หรือเครื่องครัวที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่กระจก/กระจกเซรามิก ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ตัวทำละลาย หรือวัตถุที่เป็นโลหะ เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

2.5 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น
- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

2.6 การกำจัด

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานในพื้นที่เพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. การติดตั้ง

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ก่อนติดตั้ง

ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จัดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา ซีเรียลนัมเบอร์

3.2 เตาติดตั้งสำเร็จ

ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวใช้งานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3.3 สายเชื่อมต่อ

- เต้าไฟฟ้านี้มาพร้อมกับสายไฟ
- เปลี่ยนสายไฟที่เสียหายโดยใช้สาย: H05V2V2-F ซึ่งทนต่ออุณหภูมิ 90 (°C) หรือสูงกว่า สายไฟเส้นเดียวต้องมีขนาดขางน้อยที่สุดตามตารางด้านล่าง สอบถามจากศูนย์บริการในพื้นที่ การเปลี่ยนสายไฟจะต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น

⚠ คำเตือน

การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

⚠ ข้อควรระวัง

ห้ามเชื่อมต่อผ่านปลั๊กสำหรับติดตั้ง

⚠ ข้อควรระวัง

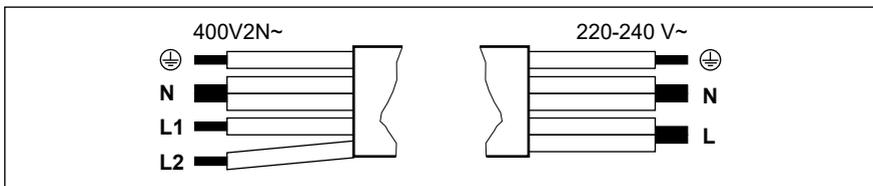
ห้ามเจาะหรือบดกรีปลายสายไฟ การกระทำนี้เป็นสิ่งต้องห้าม

⚠ ข้อควรระวัง

ห้ามเชื่อมต่อสายไฟที่ไม่มีปลอกหุ้มปลายสาย

การเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว

1. ถอดปลอกสายไฟของสายสีดาและสีน้ำตาลออก
2. ถูดบางส่วนของฉนวนของปลายสายไฟสีน้ำตาลและสีดาออก
3. เชื่อมต่อปลายสายไฟสีดาและสีน้ำตาล
4. ใช้ปลอกสายไฟที่ปลายใหม่ที่ปลายสายไฟที่ใช้ร่วมกัน (ต้องใช้เครื่องมือพิเศษ)



การเชื่อมต่อกับไฟ 2 เฟส: 400 V2N~

การเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว: 220 - 240 V~

5x1,5 มม² หรือ 4x2,5 มม²

5x1,5 มม² หรือ 3x4 มม²

| | | | |
|--|-------------------|---|-------------------|
|  | เขียว - เหลือง |  | เขียว - เหลือง |
| N | น้ำเงินและน้ำเงิน | N | น้ำเงินและน้ำเงิน |
| L1 | ดำ | L | ดำและน้ำตาล |
| L2 | น้ำตาล | | |

3.4 การใส่ซีล - ส่วนการติดตั้งสำเร็จ

1. ทำความสะอาดรอยบากที่พื้นผิวด้านบน
2. ตัด 3x10 มม. แถบซีลที่จัดมาให้เป็นสี่เส้น แถบซีลจะต้องยาวเท่ากับรอยบาก
3. ตัดปลายแถบซีลทำมุม 45° แถบซีลควรจะปิดทับที่มุมของรอยบากได้พอดี
4. ติดแถบซีลไว้ที่รอยบาก อย่ายืดแถบซีล อย่าบิดแถบซีลทับกัน

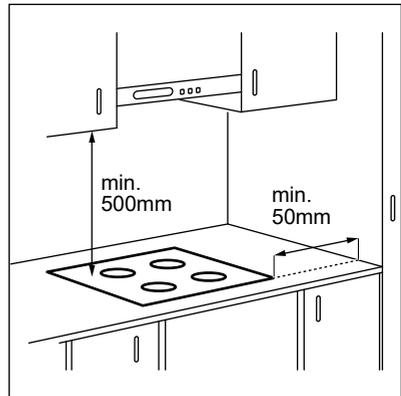
หลังจากประกอบหัวเตาให้ซีลช่องว่างที่มีอยู่ระหว่างกระจกเซรามิกและพื้นผิวด้านบนด้วยซิลิโคน ซิลิโคนจะต้องไม่เข้าไปด้านล่างของกระจกเซรามิก

3.5 การใส่ซีล - การติดตั้งด้านบน

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านบนรอบ ๆ จุดตัดประตู
2. ติดตั้ง 2x6 มม. แถบซีลที่จัดมาให้กับขอบด้านล่างของหัวเตาตามแนวขอบด้านบนนอกของกระจกเซรามิก อย่ายืดซีล ปลายของแถบซีลจะต้องอยู่ที่ตรงกลางด้านใดด้านหนึ่งของหัวเตา
3. เพื่อระยะเวลาสักเล็กน้อยขณะตัดแถบซีล
4. ตอปลายทั้งสองด้านของแถบซีลเข้าไว้ด้วยกัน

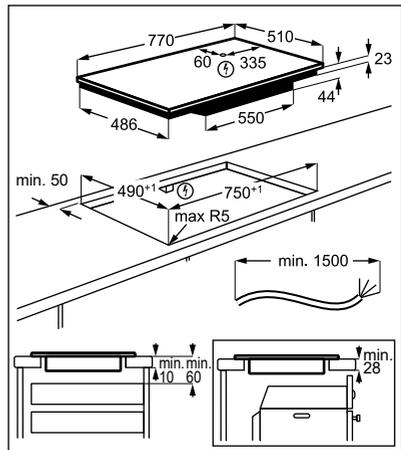
3.6 การประกอบ

หากคุณติดตั้งเตาภายใต้เครื่องดูดควันโปรดดูคำแนะนำในการติดตั้งเครื่องดูดควันสำหรับระยะทางขึ้นตาระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า

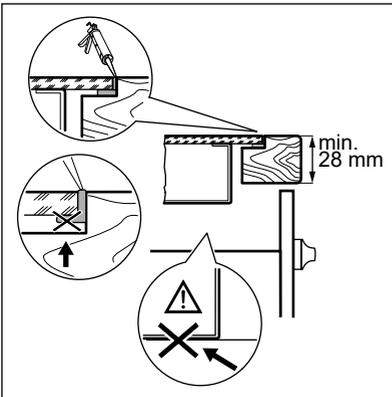
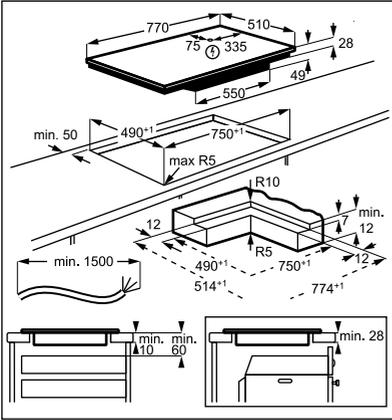


หากตัวเครื่องติดตั้งเหนือลิ้นชัก ส่วนระบายอากาศของเตาอาจทำให้ช่องที่เก็บในลิ้นชักเกิดความร้อนระหว่างการปรุงอาหาร

การติดตั้งแบบวางด้านบน



การติดตั้งแบบเป็นชั้นเดียวกัน



คันทาวีดีโอแนะนำ How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation โดยพิมพ์ชื่อเต็มที่ระบุไว้ในภาพด้านล่าง

 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

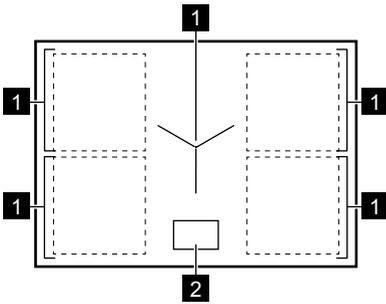
คันทาวีดีโอแนะนำ How to install your Electrolux induction hob flush installation โดยพิมพ์ชื่อเต็มที่ระบุไว้ในภาพด้านล่าง

 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux induction hob flush installation 

4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

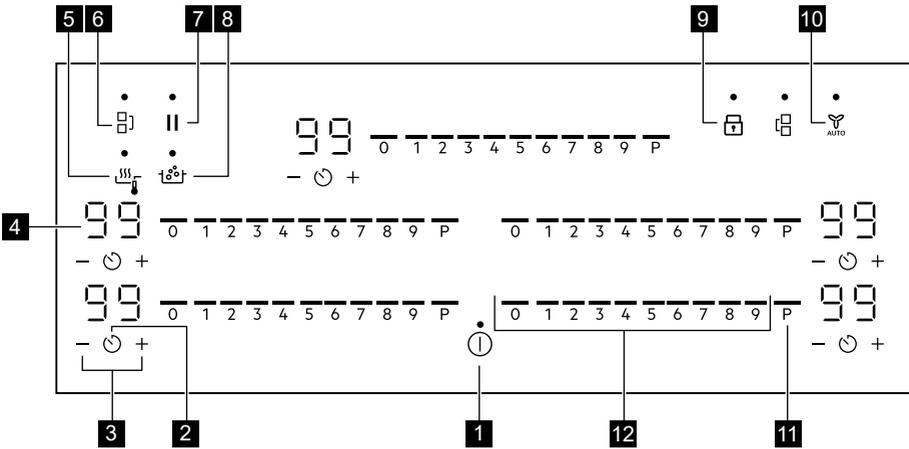
4.1 แผนผังพื้นที่เตา



- 1 พื้นที่ปรุงอาหารระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
- 2 แผงควบคุม

i
ดูรายละเอียดเกี่ยวกับขนาดของพื้นที่ปรุงอาหารได้จากหัวข้อ “ข้อมูลด้านเทคนิค”

4.2 คำอธิบายแผงควบคุม



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน
พื้นผิวกระจกป้องกันรอยขีดข่วนมีพื้นผิวการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์ซึ่งอาจเปลี่ยนวิธีการแสดงสัญลักษณ์และองค์ประกอบของแผงควบคุมในสภาพแสงที่หลากหลาย

| พื้นที่-เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน | คำอธิบาย |
|-------------------|------------|---------------------------------|
| 1 | เปิด / ปิด | การเปิดและปิดการทำงานของเครื่อง |
| 2 | ตั้งเวลา | เพื่อกำหนดฟังก์ชัน |

| พื้นที่-เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน | คำอธิบาย |
|-------------------|---------------------------|--|
| 3 | + / - | เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา |
| 4 | - | จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้ |
| 5 | SenseFry | SenseFry สำหรับทอดด้วยระดับความร้อนที่ควบคุมโดยอัตโนมัติ สำหรับอาหารประเภทต่าง ๆ |
| 6 | Bridge | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |
| 7 | พัก | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |
| 8 | SenseBoil® | SenseBoil® สำหรับปรับอุณหภูมิของน้ำโดยอัตโนมัติเพื่อไม่ให้เดือดเมื่อถึงจุดเดือด |
| 9 | ล็อค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก | เพื่อล็อค/ปลดล็อคแผงควบคุม |
| 10 | Hob2Hood | เพื่อเปิดและปิดใช้งานโหมดควบคุมเอง |
| 11 | P | เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน |
| 12 | - | แถบควบคุม |

4.3 สถานะจอแสดงผล

| ไฟสถานะ | คำอธิบาย |
|----------|--|
| + ตัวเลข | มีการทำงานผิดพลาด |
| / / | OptiHeat Control (สัญลัษณ์ความร้อนตกค้าง 3 ชั้นตอน): ทำอาหารต่อเนื่อง/ รักษาอุณหภูมิ / ความร้อนที่เหลือ |

5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 ข้อจำกัดด้านพลังงาน

ข้อจำกัดด้านพลังงาน กำหนดกำลังไฟฟ้ารวมที่เตาใช้ ภายในขีดจำกัดของฟิวส์สำหรับการติดตั้งในบ้าน เต่าจะถูกตั้งค่าเป็นระดับกำลังไฟฟ้าสูงสุดที่เป็นไปได้โดยค่าเริ่มต้น

หากต้องการลดหรือเพิ่มระดับพลังงาน:

1. เข้าสู่เมนู: กดค้าง เป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นกด ค้างไว้ .
2. กด บนตัวตั้งเวลาด้านหน้าจนกระทั่ง P ปรากฏขึ้น

3. กด / บนตัวตั้งเวลาด้านหน้า เพื่อตั้งระดับกำลังไฟ

4. กด เพื่อออก
ระดับพลังงาน

ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

ข้อควรระวัง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากำลังไฟฟ้ที่เลือกนั้นพอดีกับฟิวส์ที่ติดตั้งในบ้าน

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W

- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

⚠️ ข้อควรระวัง

หากระดับพลังงานต่ำกว่าหรือเท่ากับ 2000 W คุณจะไม่สามารถเปิดใช้งาน SenseBoil® / SenseFry ได้

6. การใช้งานทั่วไป

⚠️ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 การเปิดและปิดทำงาน

กด ① ค้างไว้เพื่อเปิดหรือปิดเตา

6.2 การตรวจจับหม้อ

คุณสมบัตินี้บ่งชี้ว่ามีเครื่องครัวอยู่บนเตา และปิดพื้นที่เตาหากตรวจไม่พบเครื่องครัวในระหว่างการปรุงอาหาร

หากคุณวางเครื่องครัวไว้บนพื้นที่เตาก่อนที่คุณจะเลือกการตั้งค่าความร้อน ไฟบอกสถานะเหนือ 0 บนแถบควบคุมจะปรากฏขึ้น

หากคุณนำเครื่องครัวออกจากพื้นที่เตาที่เปิดใช้งาน และพักไว้ชั่วคราว ตัวแสดงด้านบนแถบควบคุมที่เกี่ยวข้องจะเริ่มกะพริบ หากคุณไม่วางเครื่องครัวกลับเข้าไปในพื้นที่เตาที่เปิดใช้งานภายใน 120 วินาที พื้นที่เตาจะปิดโดยอัตโนมัติ

หากต้องการทำอาหารต่อ ให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางเครื่องครัวกลับเข้าไปในพื้นที่เตาก่อนหมดเวลาที่ระบุ

6.3 การใช้พื้นที่ปรุงสุก

วางภาชนะที่กลางพื้นที่ที่เลือก พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติ

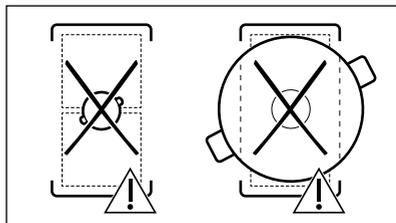
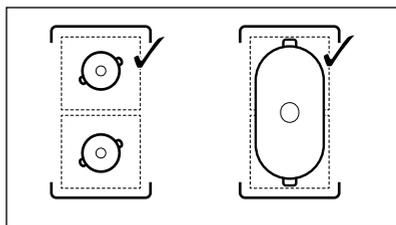
i

เพื่อการถ่ายเทความร้อนที่ดีที่สุด ให้ใช้เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใกล้เคียงกับขนาดของพื้นที่เตา (เช่น ค่าเส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุดของภาชนะใน "ข้อมูลทางเทคนิค" > "ข้อมูลจำเพาะของพื้นที่เตา") ภาชนะปรุงอาหารจะต้องเหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับประเภทของภาชนะ โปรดดูที่ "คำแนะนำและเคล็ดลับ"

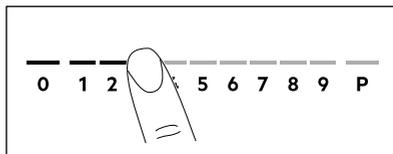
i

พื้นผิวกระจกป้องกันรอยขีดข่วนมีพื้นผิวการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์ซึ่งช่วยเพิ่มความต้านทานรอยขีดข่วนสูงสุด แรงเสียดทานระหว่างเครื่องครัวและพื้นผิวกระจกอาจทำให้เกิดเสียงรบกวนได้

คุณสามารถปรุงอาหารโดยวางภาชนะขนาดใหญ่บนพื้นที่เตาสองส่วนพร้อม ๆ กันโดยใช้ฟังก์ชัน Bridge ภาชนะจะต้องปิดคลุมกึ่งพื้นที่ทั้งสองส่วน แต่ไม่เกินแนวกึ่งกับพื้นที่ หากภาชนะอยู่ระหว่างกลางของพื้นที่ทั้งสอง ฟังก์ชัน Bridge จะไม่เปิดทำงาน



6.4 ค่าความร้อน



1. กดที่การตั้งค่าความร้อนที่ต้องการบนแถบควบคุม

ไฟบอกสถานะเหนือแถบควบคุมจะปรากฏขึ้นตามระดับค่าความร้อนที่เลือก

2. เพื่อปิดพื้นที่เตา ให้กด 0

6.5 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลาที่กำหนดพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกลับเป็นค่าความร้อนสูงสุด



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่เตา: และ P.

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: ปรับค่าความร้อน

6.6 OptiHeat Control (สัญลักษณ์ความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน)

คำเตือน

ตรวจจับที่ไฟสถานะยังติดอยู่ มีความเสี่ยงที่จะถูกลวกจากความร้อนตกค้าง

พื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ก้นภาชนะปรุงอาหาร กระจกเซรามิกจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

ไฟสถานะ จะติดสว่างเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารร้อน ไฟสถานะแสดงระดับความร้อนตกค้างสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารที่คุณกำลังใช้อยู่ในปัจจุบัน:

- ทำอาหารต่อ
- รักษาอุณหภูมิ
- ความร้อนที่เหลือ

ไฟสถานะอาจติดสว่างด้วยในกรณีต่อไปนี้:

- สำหรับพื้นที่เตาใกล้เคียงแม้ว่าคุณจะไม่ได้ใช้งานก็ตาม
- เมื่อวางภาชนะปรุงอาหารร้อนบนพื้นที่เตาเย็น
- เมื่อปิดใช้งานเตาปรุงอาหาร แต่พื้นที่เตายังร้อนอยู่

ไฟสถานะจะดับเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารเย็นลง

6.7 ตัวเลือกตัวตั้งเวลา

จับเวลาถอยหลัง

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อระบุระยะเวลาทำงานของพื้นที่ปรุงสุกระหว่างรอบการปรุงสุกแต่ละรอบ

ตั้งค่าความร้อนสำหรับพื้นที่เตาที่เลือก จากนั้นตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน

1. กด 00 ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลตัวตั้งเวลา
2. กด หรือ เพื่อตั้งเวลา (00-99 นาที)
3. กด เพื่อเริ่มตัวตั้งเวลา หรือรอ 3 วินาที ตัวตั้งเวลาเริ่มนับถอยหลัง

การปรับเวลา: ตั้งค่าพื้นที่เตาด้วย จากนั้นกด หรือ .

หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชัน: เลือกพื้นที่เตาด้วย จากนั้นกด เวลาที่เหลือจะกลายเป็น 00 ตัวตั้งเวลานับถอยหลังจนเสร็จสิ้น สัญญาณจะดับขึ้น และเลข 00 จะกะพริบ พื้นที่ปรุงสุกจะปิดทำงาน กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณและการกะพริบดังกล่าว

เครื่องตั้งเวลา

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้หากมีการเปิดใช้หัวเตา แต่พื้นที่ปรุงสุกจะไม่ทำงาน การตั้งค่าความร้อนแสดงค่า 00

1. กด .
2. กด หรือ ตั้งเวลา ตัวตั้งเวลานับถอยหลังจนเสร็จสิ้น สัญญาณจะดับขึ้น และเลข 00 จะกะพริบ กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณและการกะพริบดังกล่าว

ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด และ เวลาที่เหลือจะกลายเป็น 00

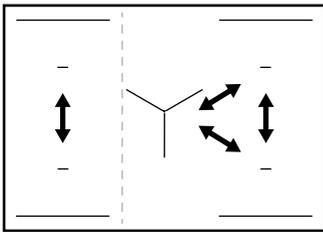
6.8 การจัดการพลังงาน

หากใช้เตาหลายพื้นที่และใช้กำลังไฟฟ้าเกินขีดจำกัดของแหล่งจ่ายไฟ ฟังก์ชันนี้จะแบ่งจ่ายกำลังไฟฟ้าที่สามารถใช้ได้ระหว่างพื้นที่ทำอาหารทั้งหมด (ที่ต่อเข้ากับไฟเฟสเดียวกัน) เตาคอมพิวเตอร์ การตั้งค่าความร้อนเพื่อปกป้องฟิวส์สำหรับการติดตั้งในบ้าน

- พื้นที่เตาจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเฟสของเตา แต่ละเฟสมิโหลดทางไฟฟ้าสูงสุดกำหนดไว้ หากเตาใช้กำลังไฟถึงขีดจำกัดสูงสุดของไฟหนึ่งเฟส กำลังไฟของพื้นที่เตาจะลดลงโดยอัตโนมัติ

- การตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาที่เลือกไว้ตอนแรกจะมีความสำคัญมากกว่าเสมอ กำลังไฟที่เหลือจะถูกแบ่งสรรไปยังพื้นที่เตาอื่นๆ ตามลำดับการเลือก
- สำหรับพื้นที่เตาที่ใช้กำลังไฟฟ้าน้อยกว่า แผงควบคุมจะกระพริบและแสดงค่าความร้อนสูงสุดที่สามารถใช้ได้ให้ทราบ
- รองจนกระทั่งจอแสดงผลหยุดกระพริบหรือลดค่าความร้อนของพื้นที่เตาที่เลือกล่าสุด พื้นที่เตาจะยังคงทำงานโดยมีการตั้งค่าความร้อนลดลง เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาด้วยตนเอง หากจำเป็น

คุณภาพประกอบสำหรับค่าผสมที่สามารถใช้ได้ ซึ่งสามารถกระจายกำลังไฟฟ้าตามพื้นที่เตาได้



6.9 SenseFry

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณกำหนดระดับความร้อนที่เหมาะสมสำหรับการทอด เต่างรักษา อุณหภูมิตลอดการปรุงอาหาร คุณสามารถเลือกระดับ SenseFry ได้หนึ่งในสามระดับ: (2) ต่ำ, (5) กลาง, (8) สูง เมื่อตั้งค่าระดับความร้อนแล้ว ไม่จำเป็นต้องปรับอุณหภูมิด้วยตนเอง

⚠ ข้อควรระวัง

ใช้เฉพาะภาชนะเย็นเท่านั้น
อย่าทิ้งเตาไว้โดยไม่มีผู้ดูแลในขณะที่ฟังก์ชันกำลังทำงาน

1. วางกระทะที่ไม่มีน้ำมัน/ไขมันบนพื้นที่เตาเย็นทางด้านซ้าย คุณสามารถใช้พื้นที่เตาเดียวหรือเชื่อมต่อพื้นที่ทั้งสองโดยใช้ Bridge หากคุณวางหม้อหนึ่งหม้อบนพื้นที่เตาเพียงพื้นที่เดียว ฟังก์ชันจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ
2. ระบบสัมผัส  เพื่อเปิดหัวเตา
3. ระบบสัมผัส  เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันไฟสถานะด้านบนสัญลักษณ์ จะติดสว่าง การตั้งค่าความร้อนจะถูกตั้งค่าเป็น 2 ตามค่าเริ่มต้น
4. เลือกระดับการทอดโดยกด  ซ้ำ ๆ

ไฟสถานะกะพริบเหนือระดับที่เลือกจะปรากฏขึ้นสำหรับแต่ละพื้นที่เตาที่คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้ในปัจจุบัน

5. แต่ที่ใดก็ได้บนแถบเลื่อนของพื้นที่เตาที่เลือก คุณสามารถปรับระดับ SenseFry ได้โดยกดระดับค่าความร้อนที่เกี่ยวข้องตามที่แสดงในตารางด้านล่าง

| ระดับพลังงาน SenseFry | ระดับค่าความร้อน |
|-----------------------|------------------|
| ต่ำ | 2 |
| มีเดียม | 5 |
| สูง | 8 |

ฟังก์ชันเริ่มทำงาน

เมื่อฟังก์ชันเริ่มไฟสถานะเหนือแถบเลื่อนจะปรากฏขึ้นและภาพเคลื่อนไหวจะเริ่มทำงาน ff



หากคุณไม่วางหม้อบนพื้นที่เตาใด ๆ ภายใน 5 วินาที ฟังก์ชันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

6. ตั้งค่าฟังก์ชันตั้งเวลา หากจำเป็น เมื่อกระทะมีอุณหภูมิตามที่ต้องการ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น คุณสามารถใส่น้ำมันและอาหารลงในกระทะได้เลย

หากต้องการหยุดฟังก์ชัน ให้กด 0 บนแถบควบคุมหรือกด .

หากคุณตั้งค่า จับเวลาถอยหลัง บนพื้นที่เตาหนึ่งและเวลาที่ตั้งไว้จะหมดลงก่อนถึงอุณหภูมิที่ต้องการ ฟังก์ชันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

เคล็ดลับและคำแนะนำ

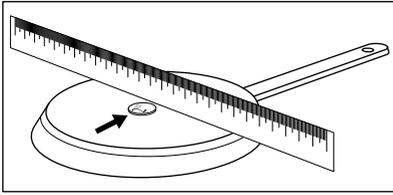
- คุณสามารถเปลี่ยนระดับความร้อนเริ่มต้นได้หากจำเป็น
- สำหรับอาหารชั้นหนาหรือมันฝรั่งดิบ ให้ใช้ฝาปิดในระหว่างการทอด 10 นาทีแรก
- กระทะหนักและ/หรือขนาดใหญ่อาจใช้เวลา นานกว่าจะอุ่นขึ้น
- ใช้กระทะเคลือบผิวกับระดับความร้อนต่ำเพื่อป้องกันความร้อนเกินและทำให้เกิดความเสียหายต่อภาชนะ
- อย่าใช้เครื่องครัวเคลือบอื่นาเมลแบบบาง มันอาจร้อนเกินไปและเสียหาย

กระทะที่ถูกต้องสำหรับฟังก์ชัน SenseFry

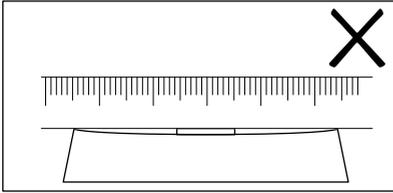
ใช้กระทะกันแบนเท่านั้น การตรวจสอบว่ากระทะเหมาะสมหรือไม่:

1. คว่ากระทะ
2. วางไม้บรรทัดที่ด้านล่างของกระทะ

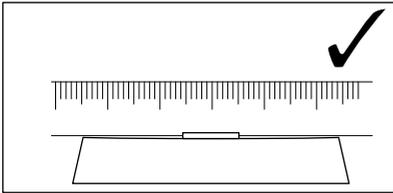
3. พยายามใส่เหรียญขนาด 1, 2 หรือ 5 บาท (หรือเหรียญที่มีความหนาใกล้เคียงกันประมาณ 1.7 มม.) ระหว่างไม้บรรทัดและกระทะ



- a. กระทะไม่เหมาะสมหากสามารถวางเหรียญระหว่างไม้บรรทัดและกระทะได้



- b. กระทะสามารถใช้งานได้หากไม่สามารถวางเหรียญระหว่างไม้บรรทัดและกระทะได้



6.10 SenseBoil®

ฟังก์ชันนี้จะปรับอุณหภูมิของน้ำโดยอัตโนมัติเพื่อไม่ให้เดือดเมื่อถึงจุดเดือด



หากมีความร้อนตกค้าง (☹️/☹️/☹️) บนพื้นที่เตาที่คุณต้องการใช้ เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและฟังก์ชันจะไม่เริ่มทำงาน ฟังก์ชันนี้ไม่ทำงานกับเครื่องครัวแบบเคลือบสารกันติด



ข้อควรระวัง

อย่าใช้ฟังก์ชันนี้กับภาชนะเปล่า อย่าทิ้งเตาไว้โดยไม่มีผู้ดูแลในขณะที่ฟังก์ชันกำลังทำงาน

1. วางหม้อที่เติมน้ำเย็น 1 - 5 ลิตรบนพื้นที่เตาที่พร้อมใช้งานซึ่งคุณต้องการเริ่มฟังก์ชัน หากคุณวางหม้อหนึ่งหม้อบนพื้นที่เตาเพียงพื้นที่เดียว ฟังก์ชันจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ

2. ระบบสัมผัส ① เพื่อเปิดหัวเตา

3. ระบบสัมผัส ② เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน

ไฟสถานะกะพริบด้านบน P จะปรากฏขึ้นสำหรับแต่ละพื้นที่เตาที่คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้ในปัจจุบัน

4. แต่ที่ใดก็ได้บนแถบเลื่อนของพื้นที่เตาที่เลือกฟังก์ชันเริ่มทำงาน เมื่อฟังก์ชันเริ่มทำงาน ไฟสถานะเหนือแถบเลื่อนจะปรากฏขึ้นและภาพเคลื่อนไหวจะเริ่มทำงาน



หากคุณไม่วางหม้อบนพื้นที่เตาใด ๆ ภายใน 5 วินาที ฟังก์ชันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

เมื่อฟังก์ชันถึงจุดเดือด หัวเตาจะส่งสัญญาณเสียงและการตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนเป็นระดับการหรีไฟเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ

หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ก่อนถึงจุดเดือด ให้กด ③ หรือ 0

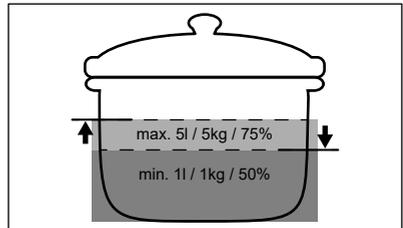
หากต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้หลังจากถึงจุดเดือด ให้กดแถบเลื่อนและปรับค่าความร้อนด้วยตนเอง

หากคุณเปิดใช้งาน พัก หรือนำหม้อออก ฟังก์ชันจะปิดทำงาน

หากคุณตั้งค่า จับเวลาถอยหลัง บนพื้นที่เตาใดพื้นที่หนึ่ง และเวลาที่ตั้งไว้จะหมดลงก่อนถึงจุดเดือด ฟังก์ชันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

เคล็ดลับและคำแนะนำ

- ฟังก์ชันนี้เหมาะสมที่สุดสำหรับการต้มน้ำและต้มมันฝรั่ง
- ฟังก์ชันนี้อาจทำงานไม่ถูกต้องสำหรับภาชนะน้ำและหม้อกาแฟเอสเปรสโซ
- เติมน้ำประปาเย็นระหว่างครึ่งถึงสามในสี่ของหม้อ ให้วันระยะห่าง 4 ซม. จากขอบหม้อเปล่า ห้ามใช้น้ำน้อยกว่า 1 ลิตร หรือมากกว่า 5 ลิตร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำหนักรวมของน้ำ (หรือน้ำและมันฝรั่ง) อยู่ระหว่าง 1-5 กก.



- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้ปรุงมันฝรั่งทั้งชิ้นแบบไม่ปอก ขนาดกลางเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณไม่ใส่มันฝรั่งแน่นเกินไป

- ในระหว่างขั้นตอนการทำความร้อน ให้หลีกเลี่ยงการคนหม้ออื่นๆ และกระบวนการปรุงอาหารที่ทำไปพร้อมกัน (เช่น การทอดหรือการต้ม) ในพื้นที่เตาอื่นๆ
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสภายนอก (เช่น ไม้ใช้เครื่องปั่นหรือวางโทรศัพท์มือถือไว้ข้างเตา) เมื่อฟังก์ชันนี้กำลังทำงาน
- คุณสามารถปรับค่าความร้อนได้หลังจากถึงจุดเดือด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและภาชนะปรุงอาหาร
- เดิมเกลือเมื่อถึงจุดเดือด
- ใช้ฝาปิดเพื่อประหยัดพลังงาน

6.11 โครงสร้างเมนู

ตารางแสดงโครงสร้างเมนูพื้นฐาน

การตั้งค่าของผู้ใช้

| สัญลักษณ์ | การตั้งค่า | ตัวเลือกที่เป็นไปได้ |
|-----------|----------------------------|---------------------------------|
| b | เสียง | เปิด / ปิด (--) |
| P | ข้อจำกัดด้านพลังงาน | 15 - 73 |
| H | โหมด AUTO | 0 - 6 |
| E | ประวัติการเตือน/ข้อผิดพลาด | รายการการเตือน/ข้อผิดพลาดล่าสุด |

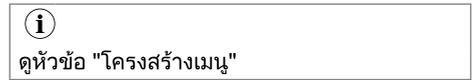
การป้อนการตั้งค่าผู้ใช้: กดค้างที่ ① เป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นกด ค้างไว้ ② การตั้งค่าจะปรากฏบนตัวตั้งเวลาของพื้นที่เตาด้านซ้าย

การนำทางในเมนู: เมนูประกอบด้วยสัญลักษณ์การตั้งค่าและค่า สัญลักษณ์จะปรากฏบนตัวตั้งเวลาด้านหลัง และค่าจะปรากฏบนตัวตั้งเวลาด้านหน้า หากต้องการเลื่อนระหว่างการตั้งค่า ให้กด ③ ที่ตัวตั้งเวลาด้านหน้า หากต้องการเปลี่ยนค่าที่ตั้งไว้ กด + หรือ - ที่ตัวตั้งเวลาด้านหน้า

หากต้องการออกจากเมนู: กด ①.

OffSound Control

คุณสามารถเปิด/ปิดเสียงได้ในเมนู > การตั้งค่าของผู้ใช้



เมื่อปิดเสียง คุณจะยังคงได้ยินเสียงเมื่อ:

- คุณแตะ ①
- ตัวตั้งเวลาลดลง
- คุณกดสัญลักษณ์ที่ปิดทำงาน

7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

7.1 ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเตาโดยอัตโนมัติหาก:

- พื้นที่เตาทั้งหมด จะปิดลง
- คุณไม่ได้ตั้งความร้อนหรือความเร็วพัดลมหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กระทะเต็อดจนแห้ง) ปล่อยให้พื้นที่หัวเตาเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณไม่ได้ปิดทำงานพื้นที่หัวเตาหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง เตาจะปิดทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเครื่องปิดทำงาน:

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

| ค่าความร้อน | เตาปิดทำงานหลังจาก |
|-------------|--------------------|
| 5 | 4 ชั่วโมง |
| 6 - 9 | 1.5 ชั่วโมง |



7.2 พัก

ฟังก์ชันนี้จะปรับพื้นที่เตาทั้งหมดที่ทำงานเป็นระดับความร้อนต่ำสุด

เมื่อฟังก์ชันทำงาน ① และ || สามารถใช้ได้ สัญลักษณ์อื่นๆ ทั้งหมดบนแผงควบคุมจะถูกล๊อค

ฟังก์ชันนี้ไม่ได้เป็นการหยุดระบบตั้งเวลา

1. **เปิดใช้งานฟังก์ชัน:** กด || . การตั้งค่าความร้อนลดลงเหลือ 1
2. **ปิดใช้งานฟังก์ชัน:** กด || .

การตั้งค่าความร้อนก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

7.3 ล็อค

คุณสามารถล็อคแผงควบคุมได้ขณะที่หัวเตาทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ

ให้ตั้งค่าความร้อนก่อน

เปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด 

ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด  อีกครั้ง



ฟังก์ชันนี้จะปิดเมื่อคุณเปิดเตา

7.4 อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

เปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด  อย่าตั้งค่าความร้อนใด ๆ กด  ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟบอกลักษณะบนสัญลักษณ์ปรากฏขึ้น ปิดเตาโดยใช้ 



ฟังก์ชันนี้จะยังคงทำงานอยู่หลังจากปิดหัวเตาไฟบอกลักษณะด้านบน  ดิตอยู่

ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด  อย่าตั้งค่าความร้อนใด ๆ กด  ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟบอกลักษณะบนสัญลักษณ์หายไป ปิดเตาโดยใช้ 

วิธีทำอาหารโดยเปิดฟังก์ชัน: กด  จากนั้นกด  ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟบอกลักษณะบนสัญลักษณ์หายไป คุณสามารถใช้งานเตาได้ ขณะปิดเตาโดยใช้ 

7.5 Bridge



ฟังก์ชันนี้จะทำงานเมื่อหม้อปิดทับตรงกลางของสองพื้นที่ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดวางตำแหน่งเครื่องครัวอย่างถูกต้อง ดูหัวข้อ "การใช้พื้นที่เตา" ฟังก์ชันไม่ทำงานในขณะที่ SenseBoil® ทำงาน

ฟังก์ชันนี้เป็นการเชื่อมต่อพื้นที่ปรุงสุกเพื่อใช้งานร่วมกันเป็นหน่วยเดียวกัน

เริ่มจากปรับค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุกส่วนใดส่วนหนึ่ง

หากต้องการเปิดการทำงานของงานฟังก์ชัน

สำหรับพื้นที่ปรุงสุกด้านซ้าย/ขวา: และ  / 
หากต้องการตั้งค่าหรือปรับค่าความร้อน ให้แตะชั้นเซอร์ควบคุมซ้ายหรือขวา

หากต้องการปิดฟังก์ชัน: และ  /  พื้นที่เตาจะทำงานแยกจากกัน

7.6 Hob2Hood

นี่เป็นฟังก์ชันอัตโนมัติขั้นสูงซึ่งจะเชื่อมต่อหัวเตากับปล่องแบบพิเศษ หัวเตาทั้งสองและปล่องจะมีระบบสื่อสารด้วยคลื่นอินฟราเรด ความเร็วของพัดลมจะกำหนดอัตโนมัติตามโหมดการตั้งค่าและอุณหภูมิของภาชนะที่ร้อนที่สุดบนหัวเตา นอกจากนี้คุณยังสามารถสั่งงานพัดลมได้จากหัวเตาด้วยตัวเอง



สำหรับปล่องดูดควันส่วนใหญ่ ระบบทำงานระยะไกลจะถูกเปิดใช้งานแต่เริ่มแรก ในกรณี que ปิดใช้งาน ให้เปิดใช้งานก่อนใช้ฟังก์ชัน ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากคู่มือผู้ใช้ปล่องดูดควัน

การใช้งานฟังก์ชันแบบอัตโนมัติ

หากต้องการใช้งานฟังก์ชันนี้อัตโนมัติ ให้ตั้งค่าโหมดอัตโนมัติเป็น H1 – H6 โดยอัตโนมัติ เตาดั้งเดิมถูกตั้งค่าเป็น H5 เครื่องดูดควันจะตอบสนองทุกครั้งที่คุณใช้เตา หัวเตาจะตรวจสอบอุณหภูมิของภาชนะและปรับความเร็วพัดลมอัตโนมัติ

โหมดอัตโนมัติ

| | ไฟ-อัตโนมัติ | ต้มเดือด 1) | ทอด 2) |
|-------|--------------|------------------|------------------|
| H0 | ปิด | ปิด | ปิด |
| H1 | เปิด | เปิด | ปิด |
| H2 3) | เปิด | ความเร็ว-พัดลม 1 | ความเร็ว-พัดลม 1 |
| H3 | เปิด | เปิด | ความเร็ว-พัดลม 1 |
| H4 | เปิด | ความเร็ว-พัดลม 1 | ความเร็ว-พัดลม 1 |
| H5 | เปิด | ความเร็ว-พัดลม 1 | ความเร็ว-พัดลม 2 |

| | ไฟ- อัตโนมัติ | ต้มเดือด1) | ทอด2) |
|----|------------------|----------------------|----------------------|
| H6 | เปิด | ความเร็ว- พัฒนา 2 | ความเร็ว- พัฒนา 3 |

- 1) หัวเตาจะตรวจหาการต้มเดือด และส่งการ-
ความเร็วพัฒนาตามโหมดอัตโนมัติที่เกี่ยวข้อง
- 2) หัวเตาจะตรวจหาการต้มเดือด และส่งการความเร็ว-
พัฒนาตามโหมดอัตโนมัติที่เกี่ยวข้อง
- 3) โหมดนี้จะส่งการพัฒนาและไฟส่องสว่างโดยไม่อ้างอิงกับ-
อุณหภูมิ

การปรับโหมดอัตโนมัติ

1. ปิดใช้งานเตา
2. กด  เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลจะติดและ
ดับลง
3. กด  เป็นเวลา 3 วินาที
4. กด  สองสามครั้งจนกว่า H ติดสว่าง
5. กด  ของตัวตั้งเวลา เพื่อเลือกโหมดอัตโนมัติ



ส่งการปล่องดูดควันโดยตรงที่แผงควบคุม
ปล่องดูดโดยปิดโหมดอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้



หลังจากปรุงอาหารเสร็จและปิดหัวเตาแล้ว
พัฒนาปล่องดูดควันยังอาจทำงานอีกระยะหนึ่ง
หลังจากนั้น ระบบจะปิดพัฒนาอัตโนมัติและ
ป้องกันไม่ให้คุณเปิดพัฒนาในในช่วงอีก 30
วินาทีโดยไม่ได้ตั้งใจ

การกำหนดความเร็วพัฒนาด้วยตัวเอง

คุณยังสามารถส่งการฟังก์ชันนี้ได้ด้วยตัวเองเช่น
กัน หากต้องการทำเช่นนั้น กด  เมื่อหัวเตาทำ
งาน นี่เป็นการปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้
และช่วยให้คุณสามารถปรับความเร็วพัฒนาได้ด้วย
ตัวเอง เมื่อคุณกด  คุณเพิ่มความเร็วพัฒนาที่ละ
หนึ่ง เมื่อคุณถึงระดับแรงแล้วกด  อีกครั้ง คุณจะ
ตั้งค่าความเร็วพัฒนาเป็น 0 ซึ่งปิดการทำงานของ
พัฒนาเครื่องดูดควัน เริ่มการทำงานของพัฒนาอีก
ครั้งที่ความเร็ว 1 โดยกด .



ปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้ ปิดหัว
เตาและเปิดใช้งานใหม่อีกครั้ง

เปิดใช้งานไฟส่องสว่าง

คุณสามารถตั้งค่าหัวเตาให้เปิดไฟส่องสว่าง
อัตโนมัติเมื่อคุณเปิดใช้งานหัวเตา ทำได้โดยปรับ
โหมดอัตโนมัติไปที่ H1 – H6



ไฟที่ปล่องดูดควันจะปิดทำงาน 2 นาทีหลังจาก
ปิดหัวเตา

8. เคล็ดลับและคำแนะนำ

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 ภาชนะ



สำหรับพื้นที่หัวเตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีการ
สร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงเพื่อให้
ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว

ใช้พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่
เหมาะสม

- เพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินไปและปรับปรุง
ประสิทธิภาพของพื้นที่ ภาชนะต้องมีความหนา
และแบนที่สุด
- สำหรับฟังก์ชัน SenseFry ให้ใช้กระทะที่มีก้น
แบนเท่านั้น
- ฐานภาชนะปรุงอาหารจะต้องสะอาดและแห้ง
ก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา
- ระวังอย่าเลื่อนหรือถูภาชนะปรุงอาหารที่ขอบ
กระจก เนื่องจากอาจบิ่นหรือทำลายพื้นผิว
กระจกได้

วัสดุของภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอี
นามัล สแตนเลสสตีล แก้ววัสดุหลายชั้น (มี
เครื่องหมายรับรองที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)
- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง
กระจก เซรามิค พอร์ซเลน

ภาษาที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่พื้นที่เตาที่กำหนด เมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด
 - แม่เหล็กสามารถดูดที่กันภาษาชนะ
- ขนาดเครื่องครัว**

- พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาษาชนะอัตโนมัติ โปรดดูตาราง "ข้อมูลทางเทคนิค" > "ข้อมูลจำเพาะของพื้นที่เตา" สำหรับขนาดภาษาชนะที่ถูกต้อง วางภาษาชนะปรุงอาหารตรงกลางพื้นที่หัวเตาที่เลือก
- ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่หัวเตาจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาษาชนะ เพื่อการถ่ายเทความร้อนที่ดีที่สุด ให้ใช้เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใกล้เคียงกับขนาดของพื้นที่เตา (เช่น ค่าเส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุดของภาษาชนะใน "ข้อมูลทางเทคนิค" > "ข้อมูลจำเพาะของพื้นที่เตา")
 - ภาษาชนะปรุงอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าขนาดของพื้นที่เตาที่กำหนดจะได้รับพลังงานบางส่วนที่เกิดจากพื้นที่เตาเท่านั้น ซึ่งทำให้การทำความร้อนช้าลง
 - ด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัยและการให้ผลลัพธ์การทำอาหารที่ดีที่สุด อย่านำใช้เครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่กว่าที่ระบุไว้ใน "ข้อกำหนดพื้นที่เตา" หลีกเลี่ยงการวางเครื่องครัวไว้ใกล้แผงควบคุมระหว่างการประกอบอาหาร เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของแผงควบคุมหรือเปิดใช้งานฟังก์ชันเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

8.2 เสียงรบกวนระหว่างการทำงาน



เสียงที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องปกติและไม่ถือเป็นความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด เสียงรบกวนของภาษาชนะปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปตามวัสดุของเครื่องครัวและระดับกำลังไฟ

เสียงที่เกี่ยวข้องกับภาษาชนะปรุงอาหาร:

- เสียงปรืดแตก: ภาษาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนดิวซ์)
- เสียงหวีด: คุณใช้พื้นที่หัวเตาที่มีระดับพลังงานสูง และภาษาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนดิวซ์)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้ระดับพลังงานสูง

เสียงที่เกี่ยวข้องกับเตา:

- เสียงคลิก: มีการเปิดปิดไฟฟ้า
- เสียงหวี เสียงหึ่ง: พัดลมทำงาน
- เสียงเป็นจังหวะ: ตรวจสอบภาษาชนะปรุงอาหาร

8.3 Öko Timer (ตัวตั้งเวลาประหยัดพลังงาน)

เพื่อให้ประหยัดพลังงาน ตัวทำความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงานก่อนเสียงเวลานับถอยหลังตั้งขึ้น ความแตกต่างระหว่างเวลาในการทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับการตั้งค่าความร้อนและระยะเวลาการปรุงสุก

8.4 คู่มือการปรุงอาหารที่เข้าใจง่าย

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาท) | คำแนะนำ |
|-------------|---|----------------|-----------------------|
| 1 | อุ่นอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ | ตามความเหมาะสม | ปิดฝาภาษาชนะปรุงอาหาร |
| 1 - 2 | ซอสซอลแลนเดส, ละลาย: เนย ซ็อคโกแลต เองลาดิน | 5 - 25 | คนเป็นระยะ ๆ |
| 2 | ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไข่อบ | 10 - 40 | ปรุงอาหารโดยมีฝาปิด |

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|-------------|---|-----------------|--|
| 2 - 3 | อุ่นร้อนข้าวและเมนูสุตรนม อุ่นอาหารปรุง-สำเร็จ | 25 - 50 | เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของข้าว คน-อาหารที่มีส่วนผสมของนมช่วงกลางของ-การปรุงอาหาร |
| 3 - 4 | เคี้ยวผัก ปลา เนื้อสัตว์ | 20 - 45 | เติมน้ำสองสามช้อนโต๊ะ ตรวจสอบปริมาณ-น้ำระหว่างกระบวนการ |
| 4 - 5 | นึ่งมันฝรั่งและผักอื่น ๆ | 20 - 60 | เติมน้ำลงในหม้อให้สูงจากกัน 1-2 ซม. ตรวจสอบระดับน้ำระหว่างกระบวนการ ปิด-ฝาหม้อ |
| 4 - 5 | ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้ สตูและซूप | 60 - 150 | น้ำและส่วนผสมต่างๆ ไม่ควรมีปริมาณไม่-เกิน 3 l |
| 6 - 7 | ทอดไฟอ่อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มี-กระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซซ์ ไข่ แพน-เค้ก โดนัท | ตามความ-เหมาะสม | พลิกกลับเมื่อจำเป็น |
| 7 - 8 | ทอดไฟแรง แซซบราวน์ สเต็กเนื้อสัน และ-สเต็ก | 5 - 15 | พลิกกลับเมื่อจำเป็น |
| 9 | ต้ม น้ำ ปรุงรสพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาซ พอทโรสต์) มันฝรั่งทอดกรอบ | | |
| P | ต้ม น้ำปริมาณมาก PowerBoost เปิดใช้งาน | | |

8.5 เคล็ดลับและคำแนะนำสำหรับฟังก์ชัน SenseFry

ข้อมูลในตารางแสดงตัวอย่างอาหารสำหรับการทอดแต่ละระดับ SenseFry ปริมาณ ความหนา คุณภาพ และอุณหภูมิ (เช่น แซ่แข็ง) ของอาหารที่จะทอดในแพนจะส่งผลต่อระดับ SenseFry ที่ตั้งไว้

เลือกระดับค่าความร้อนตามประเภทอาหาร ความต้องการในการปรุงอาหารของคุณ และเครื่องครัวที่คุณใช้



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

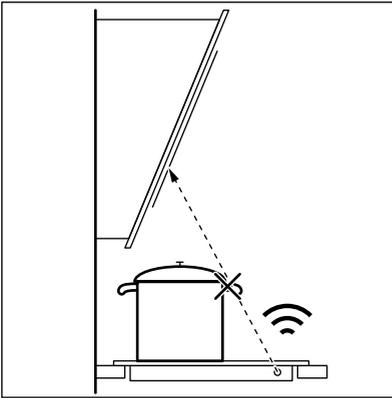
| อาหาร | | SenseFry ระดับ |
|------------|---|----------------|
| ไข่ | ไข่คน ไข่อบเมล็ด | ต่ำ |
| | ไข่คน | มีเดียม |
| ปลา | เนื้อปลาและกระดูก ปลาฟิงเกอร์ อาหารทะเล | มีเดียม |
| เนื้อสัตว์ | แฮมเบอร์เกอร์ มีทบอล คัตเล็ต ออกไก่ ออกไก่วง เอสคาลอป ฟิลเลต์ สเต็ก (มีเดียม / เวลตัน) ไส้กรอกทอด | มีเดียม |
| | สเต็ก (แรร์) เนื้อสับ | สูง |
| ผัก | มันฝรั่งทอด (ดิบ) | ต่ำ |
| | มันฝรั่งบดทอด, ผัก | มีเดียม |

8.6 เคล็ดลับและคำแนะนำสำหรับ Hob2Hood

ขณะใช้หัวเตาพร้อมฟังก์ชันนี้:

- ป้องกันแผงโคมไม่ให้โดนแสงแดดโดยตรง
- อย่ายิงแสงฮาโลเจนไปที่แผงปล่อง
- อย่าปิดคลุมแผงควบคุมหัวเตา

- อย่ารบกวนสัญญาณระหว่างหัวเตาและปล่อง (เช่น เนื่องจากมือที่จับหรือหม้อทรงสูง) ดูจากภาพ
- ภาพเครื่องดูดควันด้านล่างใช้เพื่อเป็นภาพประกอบการอธิบายเท่านั้น**



อุปกรณ์ที่ควบคุมจากระยะไกลอื่น ๆ อาจปิดกั้นสัญญาณนี้ได้ อย่าใช้อุปกรณ์ใด ๆ ดังกล่าวใกล้กับหัวเตาขณะ Hob2Hood เปิดทำงาน

ปล่องดูดควันพร้อมฟังก์ชัน Hob2Hood

ค้นหาปล่องดูดควันที่ใช้ได้กับฟังก์ชันนี้ได้จากเว็บไซต์สำหรับผู้บริโภคของเรา ปล่องดูดควัน

Electrolux ที่ใช้ได้กับฟังก์ชันนี้จะมีสัญลักษณ์ 

9. การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะอาดทุกครั้ง
- สำหรับการทำความสะอาดพื้นผิวกระจกทุกวัน และการทำความสะอาดหลังการติดตั้งและการกำจัดกวาดตกค้าง ให้ใช้เฉพาะคลีนซิ่งมิลค์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอ่อนและฟองนี้ □ นุ่มที่ไม่ทำให้เกิดรอยเท่านั้น ทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยการเช็ดเป็นวงกลมเล็ก ๆ ให้ทั่วด้วยแรงกดปานกลาง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับความสกปรก เช็ดพื้นผิวกระจกให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์

⚠ คำเตือน

อย่าใช้ฟองนี้ □ สีเหลืองและสีเขียวคลาสิคเนื่องจากอนุภาคอะลูมิเนียมบนชั้นแข็ง อาจทำให้กระจกเสียหายและทำให้กระจกเปลี่ยนสีได้



การใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่แตกต่างจากที่แนะนำจะไม่มีประสิทธิภาพ และอาจทำให้พื้นผิวกระจกเสียหายหรือเปลี่ยนสีได้

- ควรใช้ที่ขัดที่แนะนำสำหรับเตากระจกเสมอ ควรใช้ที่ขัดเป็นเพียงอุปกรณ์เสริมในการ

ทำความสะอาดกระจก หลังจากทำตามขั้นตอน การทำความสะอาดมาตรฐานเท่านั้น

⚠ คำเตือน

ห้ามใช้มีดหรือโลหะมีคมอื่น ๆ ในการทำความสะอาดพื้นผิวกระจก

9.2 การทำความสะอาดพื้นผิวกระจกของเตา

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย พอยล์ พลาสติก เกลือ น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวังผิวไหม้จากความร้อน ใช้ที่ขัดหัวเตาแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกโดยทำมุมแหลมและเลื่อนไปขูดไปตามพื้นผิว
- **ถอดออกเมื่อหัวเตาเย็นพอ:** คราบตะกรัน คราบน้ำตาล คราบไขมัน คราบสีคลาสิค โลหะ ทำความสะอาดเตาโดยใช้คลีนซิ่งมิลค์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอ่อนและฟองนี้ □ นุ่มที่ไม่ทำให้เกิดรอย (ดูข้อมูลทั่วไป) หลังจากทำความสะอาดให้เช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์
- **รอยและรอยเปื้อนที่คงอยู่นาน:** ใช้แรงกดปานกลางและขัดพื้นผิวด้วยฟองนี้ □ นุ่มที่ไม่ทำให้เกิดรอย (ดูข้อมูลทั่วไป) และคลีนซิ่งมิลค์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอ่อนจนกว่าจะมองไม่เห็นรอยเปื้อนอีกต่อไป

10. การแก้ไขปัญหา

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

10.1 จะทำอย่างไรถ้า...

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีการแก้ไข |
|--|--|--|
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้ | เตาไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง | ตรวจสอบว่าเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่ |
| | ฟิวส์ขาด | ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า |
| | คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนภายใน 60 วินาที | เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาน้อยกว่า 60 วินาที |
| | คุณสัมผัสลานเซ็นเซอร์ 2 ลานขึ้นไปในเวลาเดียวกัน | แตะเพียงแค่ลานเซ็นเซอร์เดียวเท่านั้น |
| | พัก ทำงาน | ดูในหัวข้อ "หยุดชั่วคราว" |
| | มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผงควบคุม | ทำความสะอาดแผงควบคุม |
| คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดังที่ต่อเนื่อง | การเชื่อมต่อไฟฟ้าไม่ถูกต้อง | ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟ แจ้งช่างไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง |
| คุณไม่สามารถเลือกค่าความร้อนระดับสูงสุดสำหรับพื้นที่ปรุงสุกส่วนใหญ่ส่วนใดส่วนหนึ่ง | พื้นที่ปรุงสุกอื่น ๆ ใช้พลังงานในระดับสูงสุด | ลดค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุกอื่นที่เชื่อมต่อไปในเฟสเดียวกัน ดูในหัวข้อ "การจัดการพลังงาน" |
| สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาหยุดทำงาน | คุณวางบางสิ่งในลานเซ็นเซอร์หนึ่งลานหรือมากกว่าหนึ่งลาน | นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์ |
| เตาปิดทำงาน | คุณมีของวางอยู่บริเวณเซ็นเซอร์  | นำวัตถุออกจากบริเวณเซ็นเซอร์ |
| ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง | พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ หรือเซ็นเซอร์เสียหาย | หากโซนทำงานนานกว่าจะร้อน ให้แจ้งศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ |
| Hob 2Hood ไม่ทำงาน | คุณครอบแผงควบคุม | นำวัตถุออกจากแผงควบคุม |
| | คุณใช้หม้อทรงสูงที่ทำให้บังสัญญาณ | ใช้หม้อขนาดเล็กลง เปลี่ยนพื้นที่ปรุงสุกหรือเปิดใช้ปล่องดูดด้วยตัวเอง |
| แผงควบคุมมีความร้อนสูงสำหรับการสัมผัส | เครื่องครัวมีขนาดใหญ่เกินไป หรือคุณวางไว้ใกล้กับแผงควบคุมมากเกินไป | วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นที่ด้านหลังหากสามารถทำได้ |
| ไม่มีเสียงเมื่อกดที่บริเวณเซ็นเซอร์-แผงชิ้นส่วน | เสียงถูกปิด | เปิดเสียง ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป" |
| ไฟสถานะเหนือสัญลักษณ์  ติดสว่าง | อุปกรณ์ป้องกันเด็ก หรือ ล็อค ทำงาน | ดูในหัวข้อ "อุปกรณ์นี้ร้ายสำหรับเด็ก" และ "ล็อค" |
| แถบควบคุมติดกะพริบ | ไม่มีภาชนะที่พื้นที่ดังกล่าว หรือพื้นที่ดังกล่าวถูกปิดคลุมไม่ทั่วถึง | วางภาชนะไว้ที่พื้นที่ดังกล่าวเพื่อให้ปิดคลุมพื้นที่เตาให้ทั่วถึง |

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีการแก้ไข |
|---|---|--|
| | ภาษาจะไม่เหมาะสม | ใช้ภาษาและปรุงอาหารที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำ" |
| การทำความร้อนใช้เวลานาน | เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับโซน | ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดที่ถูกต้อง ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค" |
| | เครื่องครัวมีขนาดเล็กเกินไปและได้รับพลังงานบางส่วนจากพื้นที่เตาเท่านั้น | เพื่อการถ่ายเทความร้อนที่ดีที่สุด ให้ใช้เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใกล้เคียงกับขนาดของพื้นที่เตา (เช่น ค่าเส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุดของภาชนะใน "ข้อมูลทางเทคนิค" > "ข้อมูลจำเพาะของพื้นที่เตา") |
| F และ I ปรากฏขึ้นพร้อมกัน | พลังงานต่ำเกินไปเนื่องจากภาษาจะไม่เหมาะสมหรือเป็นหม้อเปล่า | ใช้ภาษาที่เหมาะสม ตรวจสอบเยียดในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำ" และ "ข้อมูลด้านเทคนิค" อย่าเปิดใช้งานพื้นที่ปรุงสุกใด ๆ ที่มีหม้อเปล่าวางอยู่ |
| F และ E ปรากฏขึ้นพร้อมกัน | หม้อเป็นหม้อเปล่าหรือมีของเหลวที่ไม่ใช่ไขมัน เช่น นมมัน | หลีกเลี่ยงการใช้ฟังก์ชันนี้กับของเหลวที่ไม่ใช่ไขมัน |
| F และ 3 ปรากฏขึ้นพร้อมกัน | มีน้ำมันหรือน้อยเกินไปในหม้อ คุณเติมผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ใช่ไขมันและมันฝรั่ง จุดเดือดถูกปรับเวลาและ SenseBoil® ไม่สามารถทำงานได้ตามปกติ | เติมน้ำและมันฝรั่งโดยใช้ SenseBoil® เท่านั้น ดูหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำ" |
| คุณได้ยินเสียงบีบ ไฟสถานะด้านบน 100° กะพริบ และ SenseBoil® ไม่เริ่มทำงาน | ไม่มีพื้นที่เตาส่วนใดที่พร้อมสำหรับใช้กับฟังก์ชัน SenseBoil® มีความร้อนตกค้างบางส่วนที่พื้นทีเตาดังกล่าวที่คุณต้องการเลือก หรือยังมีการใช้งานอยู่ | ทำการปรุงสุกที่มีอยู่ก่อนหน้าให้เสร็จสิ้นแล้วเลือกพื้นที่ปรุงสุกที่ว่างอยู่และไม่มีความร้อนตกค้าง |
| SenseBoil® / SenseFry ไม่ทำงาน | ระดับกำลังไฟของเตาต่ำเกินไป | ตั้งระดับพลังงานให้สูงขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากำลังไฟที่เลือกนั้นพอดีกับฟิวส์ที่ติดตั้งในบ้าน โปรดดูที่ "ก่อนใช้งานครั้งแรก" > "ข้อจำกัดด้านพลังงาน" |
| E และตัวเลขติดสว่าง | มีข้อผิดพลาดในเตา | ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังผ่านไป 30 วินาที ถ้า E ติดสว่างอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |

10.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง ตรวจสอบดูว่าคุณในใช้งานหัวเตาอย่างถูกต้องหรือไม่ หากใช้งานไม่ถูกต้อง การ

ช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ข้อมูลเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจะอยู่ในสมุดคู่มือการบริการ

11. ข้อมูลทางเทคนิค

11.1 แผ่นข้อมูลเทคนิค

รุ่น KIS87553IT
ประเภท 62 D5A 01 AA
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า 7.35 กิโลวัตต์
Ser.Nr
ELECTROLUX

PNC 949 599 549 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
ผลิตใน: เยอรมนี
7.35 กิโลวัตต์


11.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

| พื้นที่หัวเตา | กำลังไฟ (ค่า- ความร้อนสูงสุด) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost ระยะเวลาสูงสุด [นาที] | เส้นผ่านศูนย์กลาง- เครื่องครัว [มม.] |
|---------------|---|----------------|--|---|
| หน้าซ้าย | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 180 |
| หลังซ้าย | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| กลางหลัง | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| หน้าขวา | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 180 |
| หลังขวา | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

กำลังไฟของพื้นที่ปรุงอาหารอาจแตกต่างกันเล็กน้อยจากข้อมูลในตาราง โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของภาชนะปรุงอาหาร เพื่อประสิทธิภาพในการถ่ายเทความร้อนและการปรุงอาหาร ให้ใช้เครื่องครัวที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง

ด้านล่างใกล้เคียงกับขนาดของพื้นที่เตา (เช่น ค่าเส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุดของภาชนะในตาราง) อยู่ในภาชนะที่มีขนาดใหญ่กว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่เตา

12. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

12.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ตามกฎระเบียบการออกแบบเชิงนิเวศเศรษฐกิจของสหภาพยุโรป

| | | | |
|--|------------------|--------------------------|--|
| ชื่อรุ่น | KIS87553IT | | |
| ประเภทเตา | หัวเตาแบบฝัง | | |
| จำนวนพื้นที่หัวเตา | 5 | | |
| เทคโนโลยีทำความร้อน | เตาแม่เหล็กไฟฟ้า | | |
| เส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่หัวเตาวงกลม (Ø) | กลางหลัง | 21.0 ซม. | |
| ความยาว (ย) และความกว้าง (ก) ของพื้นที่หัวเตาแบบไม่เป็นวงกลม | หน้าซ้าย | ย 22.3 ซม. ก 21.8 ซม. | |
| ความยาว (ย) และความกว้าง (ก) ของพื้นที่หัวเตาแบบไม่เป็นวงกลม | หลังซ้าย | ย 22.3 ซม. ก 21.8 ซม. | |

| | | |
|---|----------|--------------------------|
| ความยาว (ย) และความกว้าง (ก) ของพื้นที่หัวเตาแบบไม่เป็นวงกลม | หน้าขวา | ย 22.3 ซม. ก 21.8 ซม. |
| ความยาว (ย) และความกว้าง (ก) ของพื้นที่หัวเตาแบบไม่เป็นวงกลม | หลังขวา | ย 22.3 ซม. ก 21.8 ซม. |
| การสิ้นเปลืองพลังงานต่อพื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking) | หน้าซ้าย | 180.8 Wh/kg |
| | หลังซ้าย | 184.4 Wh/kg |
| | กลางหลัง | 184.4 Wh/kg |
| | หน้าขวา | 189.4 Wh/kg |
| | หลังขวา | 184.4 Wh/kg |
| การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตา (EC electric hob) | | 184.7 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - เครื่องใช้ไฟฟ้าประกอบอาหารในครัวเรือน - ส่วนที่ 2: เตา - วิธีการวัดสมรรถนะ

ข้อมูลตรวจวัดเชิงพลังงานที่อ้างอิงพื้นที่เตารอบไว้ที่เครื่องหมายถึงในพื้นที่เตาที่เกี่ยวข้อง

12.2 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวปรุงอาหารด้วย
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโซนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

12.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้พลังงานและเวลาสูงสุดในการเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำ

| | |
|--|--------|
| อัตราสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดปิดการทำงาน | 0.3 W |
| เวลาสูงสุดที่จำเป็นสำหรับอุปกรณ์เพื่อเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำโดยอัตโนมัติ | 2 นาที |

13. ข้อมูลเพื่อการรักษาสีแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  ในบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์  รวมกับ

ขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

Chào mừng bạn đến với Electrolux! Cảm ơn bạn đã chọn thiết bị của chúng tôi.



Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin về dịch vụ và sửa chữa:

www.electrolux.com/support

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. THÔNG TIN AN TOÀN..... | 25 |
| 2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN..... | 27 |
| 3. LẮP ĐẶT..... | 29 |
| 4. MÔ TẢ SẢN PHẨM..... | 32 |
| 5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU..... | 34 |
| 6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY..... | 34 |
| 7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG..... | 39 |
| 8. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN..... | 42 |
| 9. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH..... | 44 |
| 10. XỬ LÝ SỰ CỐ..... | 45 |
| 11. DỮ LIỆU KỸ THUẬT..... | 47 |
| 12. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG..... | 48 |
| 13. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG..... | 49 |

1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ trường hợp thương tích hoặc hư hỏng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo về sau.

1.1 An toàn cho trẻ em và người dễ bị tổn thương

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm thể chất, giác quan, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu những mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ em dưới 8 tuổi và những người khuyết tật ở mức toàn diện và phức tạp tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.

- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vớt bao bì đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ em và thú nuôi tránh xa thiết bị khi đang sử dụng và khi hạ nhiệt.
- Nếu thiết bị có chức năng an toàn cho trẻ em, chức năng này cần được kích hoạt.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.

1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn.
- Đây là thiết bị gia dụng thiết kế để dùng cho một hộ gia đình ở môi trường trong nhà.
- Thiết bị này có thể được sử dụng ở văn phòng, phòng dành cho khách ở khách sạn, phòng dành cho khách ở nhà nghỉ phục vụ bữa sáng, phòng dành cho khách ở trang trại và các địa điểm tương tự khác miễn là mục đích sử dụng không vượt quá mức sử dụng gia dụng (trung bình).
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng.
- **CẢNH BÁO:** Không quan sát khi nấu trên khoang giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.
- Khói là dấu hiệu của quá nhiệt. Tuyệt đối không dùng nước để dập đám cháy do nấu nướng. Tắt thiết bị và phủ ngọn lửa bằng lớp phủ phòng cháy hoặc nắp che.
- **CẢNH BÁO:** Không được cung cấp điện cho thiết bị thông qua cơ cấu đóng ngắt bên ngoài, chẳng hạn như đồng hồ hẹn giờ, hoặc kết nối với mạch thường xuyên bị bật tắt bởi một tiện ích.
- **THẬN TRỌNG:** Cần giám sát quá trình nấu nướng (ngay cả khi sử dụng chức năng nấu tự động). Phải giám sát liên tục quy trình nấu ăn ngắn hạn.

- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm gây cháy: Không chứa các vật dụng trên bề mặt nấu nướng.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Không sử dụng bụi nước và hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị khoang giữ nóng bằng điều khiển và không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận diện chảo.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt vỡ, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật. Trong trường hợp thiết bị được nối với nguồn điện trực tiếp bằng hộp chia dây, hãy tháo cầu chì để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Trong cả hai trường hợp, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ được Ủy Quyền.
- Nếu dây điện bị hỏng, dây phải được thay bởi nhà sản xuất, nhân viên Bảo dưỡng được ủy quyền hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp được nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng để sử dụng phù hợp hoặc các dụng cụ bảo vệ bếp kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

2.1 Lắp đặt

CẢNH BÁO!

Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này.

CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc hư hỏng thiết bị.

- Tháo tất cả bao bì ra.

- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Dùng chất bịt kín để bịt các bề mặt cắt của tủ nhằm ngăn hơi ẩm gây phồng.
- Bảo vệ đáy thiết bị khỏi bị hơi nước và hơi ẩm xâm nhập.

- Không lắp đặt thiết bị bên cạnh cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Điều này nhằm tránh trường hợp dụng cụ nấu ăn nóng rơi từ trên thiết bị khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Mỗi thiết bị đều có quạt làm mát ở dưới đáy.
- Nếu thiết bị được lắp đặt ở phía trên ngăn kéo:
 - Không cất bất kỳ mảnh giấy nhỏ hoặc tờ giấy nào có thể bị cuốn vào trong vì chúng có khả năng làm hỏng quạt làm mát hoặc làm hệ thống làm mát.
 - Giữ khoảng cách tối thiểu 2 cm giữa đáy thiết bị với các bộ phận cất trong ngăn kéo.
- Tháo mọi tấm ngăn lắp trong tủ bếp dưới thiết bị.

2.2 Kết nối điện

CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện phải được thực hiện bởi một thợ điện có chuyên môn.
- Thiết bị phải được nối đất.
- Trước khi thực hiện bất kỳ thao tác nào, hãy chắc chắn rằng thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Chắc chắn rằng thiết bị được lắp đặt đúng cách. Dây cáp điện hoặc phích cắm điện lỏng và được lắp đặt không đúng cách (nếu có) có thể làm cho các đầu nối trở nên quá nóng.
- Hãy sử dụng đúng dây cáp điện.
- Không để dây cáp điện bị rối.
- Hãy chắc chắn rằng đã lắp đặt thiết bị bảo vệ chống điện giật.
- Hãy sử dụng kẹp giảm căng trên dây cáp điện.
- Hãy chắc chắn rằng cáp nguồn hoặc phích cắm (nếu có) không chạm vào thiết bị nóng hoặc nồi/chảo nóng khi bạn kết nối thiết bị vào ổ cắm.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm điện (nếu có) hoặc dây cáp điện. Liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền

- của chúng tôi hoặc thợ điện để thay đổi dây cáp điện bị hỏng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vận chuyển theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khỏi đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Nếu mã E3 xuất hiện trên màn hình, ngay lập tức ngắt bếp và kiểm tra xem kết nối điện và điện áp lưới điện có đúng không.

2.3 Sử dụng

CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật.

- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Tháo toàn bộ bao bì, nhãn mác và màng bảo vệ (nếu có) trước khi sử dụng lần đầu.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.
- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- Đặt vùng nấu ăn ở chế độ "off" (tắt) sau mỗi lần sử dụng.
- Không đặt dao kéo hoặc nắp nồi lên trên vùng nấu. Các dụng cụ này có thể bị nóng.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không sử dụng lò này làm bề mặt làm việc và không để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với lò.
- Nếu bề mặt lò bị nứt, hãy ngắt ngay lò khỏi nguồn điện để tránh bị điện giật.
- Người sử dụng máy tạo nhịp tim phải giữ khoảng cách tối thiểu là 30cm với các

vùng nấu cảm ứng khi thiết bị đang hoạt động.

- Khi quý vị cho thức ăn vào dầu nóng, dầu ăn có thể bắn tung tóe.
- Không sử dụng nhôm lá hoặc các vật liệu khác giữa bề mặt bếp và dụng cụ nấu, trừ khi được quy định khác bởi nhà sản xuất thiết bị này.
- Chỉ sử dụng các phụ kiện được nhà sản xuất khuyến nghị cho thiết bị này.

CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và nổ.

- Mỡ và dầu, khi đun nóng, có thể giải phóng hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc các đồ vật nóng cách xa mỡ hoặc dầu khi nấu.
- Hơi thoát ra khi dầu nóng có thể gây ra hiện tượng tự bốc cháy.
- Dầu đã qua sử dụng, trong đó có thể chứa thức ăn thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu dùng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên lò.

CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Không để nồi/chảo nóng trên bảng điều khiển để tránh nguy cơ bị bỏng.
- Không đặt vung chảo nóng lên trên bề mặt thủy tinh của bếp.
- Không để nồi/chảo sôi cạn.
- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay nồi/chảo rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi nồi rỗng không hoặc không có nồi/chảo.
- Nồi/chảo làm bằng gang hoặc có mặt đáy bị hỏng có thể gây trầy xước tấm kính / tấm gốm kính. Luôn nâng các vật dụng lên

khi quý vị phải di chuyển chúng trên bề mặt nấu ăn.

2.4 Chăm sóc và vệ sinh

- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi làm sạch.
- Vệ sinh thiết bị bằng một mảnh vải mềm, ẩm. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại, trừ khi có quy định khác.

2.5 Bảo dưỡng

- Để sửa chữa thiết bị, liên hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền. Chỉ sử dụng phụ tùng gốc.
- Về các đèn trong sản phẩm này và đèn là phụ tùng bán riêng: Những đèn này nhằm chịu đựng được điều kiện vật lý vô cùng khắc nghiệt trong các thiết bị gia dụng như nhiệt độ, độ rung, độ ẩm hoặc dùng để phát tín hiệu thông tin về trạng thái hoạt động của thiết bị. Chúng không nhằm để sử dụng trong các ứng dụng khác và không phù hợp với việc chiếu sáng phòng của gia đình.

2.6 Thải bỏ

CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt.

- Liên hệ với chính quyền địa phương để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị này.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và rút bỏ dây điện.

3. LẮP ĐẶT

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

3.1 Trước khi lắp đặt

Trước khi quý vị lắp đặt bếp, ghi ra những thông tin dưới đây từ nhãn máy. Nhãn máy ở đáy bếp.

Số sê-ri

3.2 Bếp lắp đặt sẵn

Chỉ sử dụng bếp lắp đặt sẵn sau khi quý vị đã lắp bếp vào đúng bộ phận lắp đặt sẵn và bề mặt theo đúng tiêu chuẩn.

3.3 Cáp kết nối

- Bếp được cung cấp cùng với cáp kết nối và.
- Để thay thế cáp nguồn bị hỏng, hãy sử dụng loại cáp: H05V2V2-F chịu được nhiệt độ 90 °C trở lên. Một dây đơn phải có tiết diện tối thiểu theo bảng dưới đây. Hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ tại địa phương quý vị. Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bởi một thợ điện có chuyên môn.

⚠ CẢNH BÁO!

Tất cả các kết nối điện phải do thợ điện đủ trình độ thực hiện.

⚠ THẬN TRỌNG!

Nghiêm cấm kết nối qua phích cắm tiếp xúc.

⚠ THẬN TRỌNG!

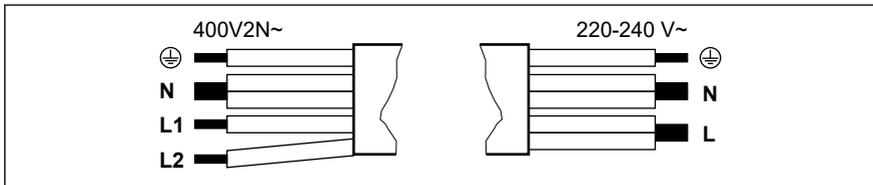
Không khoan hoặc hàn đầu dây điện. Cấm làm vậy.

⚠ THẬN TRỌNG!

Không kết nối cáp mà không có ống nối đầu cáp.

Kết nối một pha

1. Tháo ống nối đầu cáp ra khỏi dây điện màu đen và màu nâu.
2. Loại bỏ một phần lớp cách điện của đầu cáp màu nâu và màu đen.
3. Kết nối các đầu của cáp màu đen và màu nâu.
4. Lắp một ống bọc đầu dây mới vào đầu dây điện chung (cần có dụng cụ chuyên dụng).



| Kết nối hai pha: 400 V2N~ | | Kết nối một pha: 220 - 240 V~ | |
|--|------------|--|------------|
| 5x1,5 mm ² hoặc 4x2,5 mm ² | | 5x1,5 mm ² hoặc 3x4 mm ² | |
| | Lục - vàng | | Lục - vàng |
| N | Lam và lam | N | Lam và lam |
| L1 | Đen | L | Đen và nâu |
| L2 | Nâu | | |

3.4 Gắn dải đệm - Lắp đặt tích hợp

1. Làm sạch đường rãnh trên bề mặt bếp.
2. Cắt dải đệm 3x10 mm được cung cấp thành 4 dải. Các dải phải có cùng độ dài với đường rãnh.
3. Cắt hai đầu của các dải một góc 45°. Các đầu cần phải vừa khít góc các đường rãnh.

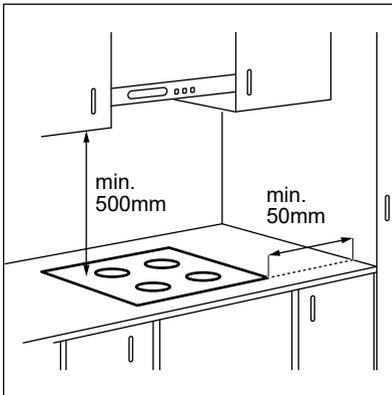
4. Gắn các dải đệm vào đường rãnh. Không kéo giãn dải đệm. Không nối đầu các dải đệm lên nhau.
Sau khi quý vị lắp ngăn giữ nóng, gắn khoảng trống còn lại giữa tấm gốm thủy tinh và bề mặt bếp bằng silicone. Đảm bảo silicone không mắc ở dưới tấm gốm thủy tinh.

3.5 Gắn dải đệm - Lắp đặt bên trên

1. Làm sạch bề mặt xung quanh khu vực được cắt.
2. Gắn dải đệm được 2x6 mm cung cấp vào mép dưới của ngăn giữ nóng dọc theo mép ngoài của mặt gốm thủy tinh. Không kéo giãn dải đệm. Đảm bảo rằng hai đầu dải đệm được đặt ở giữa một mặt của ngăn giữ nóng.
3. Thêm một vài mm chiều dài khi quý vị cắt dải đệm.
4. Nối hai đầu dải đệm vào nhau.

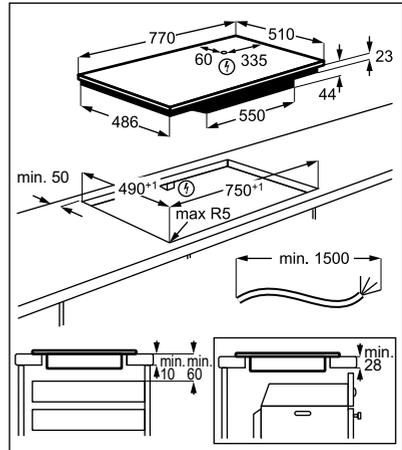
3.6 Lắp ráp

Nếu quý vị lắp đặt bếp dưới một máy hút mùi, vui lòng xem hướng dẫn lắp đặt của máy hút mùi để biết khoảng cách tối thiểu giữa các thiết bị.

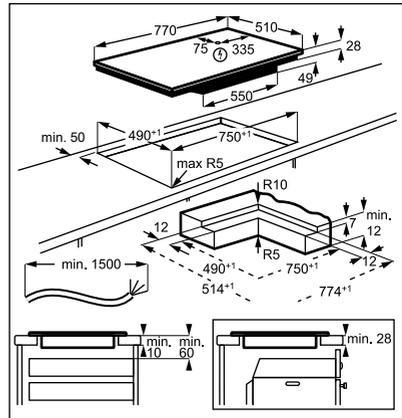


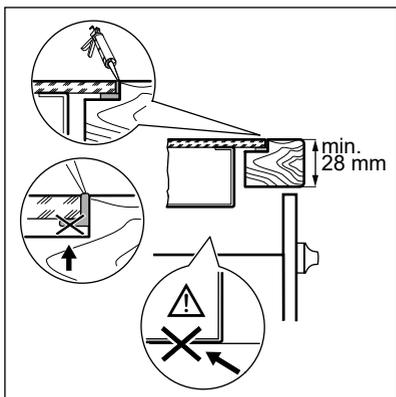
Nếu lắp thiết bị lên phía trên ngăn kéo, chức năng thông gió của bếp có thể làm nóng các đồ vật cất trong ngăn kéo trong quá trình nấu ăn.

LẮP ĐẶT TRÊN BỀ MẶT



LẮP ĐẶT TÍCH HỢP





Tìm video hướng dẫn "Cách lắp đặt Bếp Điện tử Electrolux - Lắp đặt nổi trên mặt bàn bếp" bằng cách nhập tên đầy đủ được chỉ ra trong hình bên dưới.

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

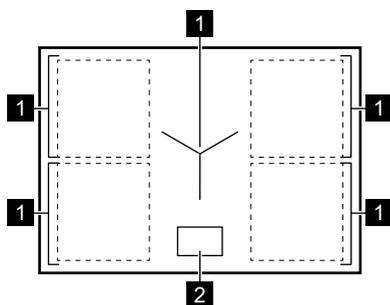
Tìm video hướng dẫn "Cách lắp đặt bếp điện tử Electrolux - lắp đặt nổi với mặt bàn bếp" bằng cách nhập tên đầy đủ được chỉ ra trong hình bên dưới.

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux induction hob flush installation 

4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Bố trí bề mặt nấu ăn

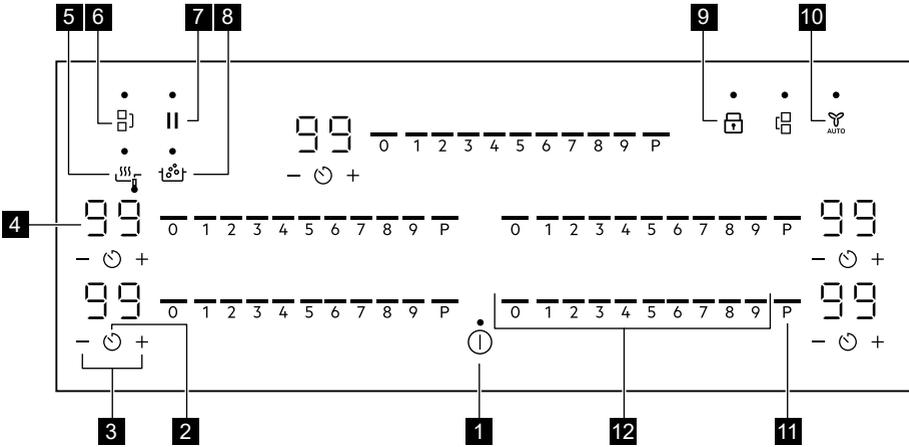


- 1** Vùng nấu ăn cảm ứng
- 2** Bảng điều khiển



Để biết thông tin chi tiết về kích cỡ vùng nấu ăn, hãy tham khảo "Dữ liệu kỹ thuật".

4.2 Bố trí bảng điều khiển



Sử dụng các trường cảm biến để vận hành thiết bị. Màn hình, chỉ báo và âm thanh cho thấy các chức năng nào hoạt động.

Bề mặt kính chống xước có kết cấu hoàn thiện độ dẻo có thể thay đổi cách hiển thị các biểu tượng và thành phần của giao diện người dùng trong nhiều điều kiện ánh sáng khác nhau.

| Trường cảm biến | Chức năng | Mô tả | |
|-----------------|-----------|-------------------------------------|--|
| 1 | | Bật / Tắt | Để bật và tắt bếp. |
| 2 | | Đồng hồ hẹn giờ | Đặt thiết lập chức năng. |
| 3 | | + / - | Để tăng hoặc giảm thời gian. |
| 4 | - | Hiển thị đồng hồ hẹn giờ | Để hiển thị thời gian tính bằng phút. |
| 5 | | SenseFry | SenseFry. Để chiên với mức nhiệt được kiểm soát tự động, dành riêng cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. |
| 6 | | Bridge | Để bật và tắt chức năng. |
| 7 | | Tạm dừng | Để bật và tắt chức năng. |
| 8 | | SenseBoil® | SenseBoil®. Chức năng này tự động điều chỉnh nhiệt độ của nước sao cho nước không bị trào ra ngoài khi đạt đến điểm sôi. |
| 9 | | Khóa / Chức năng an toàn cho trẻ em | Để khóa / mở khóa bảng điều khiển. |
| 10 | | Hob²Hood | Để bật và tắt chế độ chức năng thủ công. |
| 11 | | PowerBoost | Để bật chức năng. |

| Trường cảm biến | Chức năng | Mô tả |
|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| | - Thanh điều khiển | Để thiết lập cài đặt nhiệt. |

4.3 Đèn chỉ báo trên màn hình

| Đèn chỉ báo | Mô tả |
|-------------|--|
| | Có trực trực. |
| | Điều khiển OptiHeat (Đèn báo nhiệt dư 3 bước): tiếp tục nấu / giữ ấm / nhiệt dư. |

5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Giới hạn công suất

Giới hạn công suất xác định tổng lượng điện mà bếp sử dụng, trong giới hạn của cầu chì lắp đặt trong nhà. Bếp được cài đặt ở mức công suất cao nhất có thể theo mặc định.

Để tăng hoặc giảm mức công suất:

- Vào menu: nhấn và giữ trong 3 giây. Sau đó, nhấn và giữ .
- Nhấn trên đồng hồ hẹn giờ phía trước cho đến khi xuất hiện.
- Nhấn / trên đồng hồ hẹn giờ phía trước để cài đặt mức công suất.
- Nhấn để thoát.

Mức công suất

Xem chương "Dữ liệu kỹ thuật".

THẬN TRỌNG!

Đảm bảo rằng công suất được chọn phù hợp với cầu chì lắp đặt trong nhà.

- P73 — 7350 Rộng
- P15 — 1500 Rộng
- P20 — 2000 Rộng
- P25 — 2500 Rộng
- P30 — 3000 Rộng
- P35 — 3500 Rộng
- P40 — 4000 Rộng
- P45 — 4500 Rộng
- P50 — 5000 Rộng
- P60 — 6000 Rộng

THẬN TRỌNG!

Nếu mức năng lượng thấp hơn hoặc bằng 2000 Rộng, bạn không thể bật SenseBoil®/SenseFry.

6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Bật và tắt

Nhấn và giữ để bật hoặc tắt bếp.

6.2 Phát hiện nòi

Tính năng này sẽ phát hiện sự hiện diện của dụng cụ nấu trên bếp và vô hiệu hóa vùng nấu nếu không phát hiện thấy dụng cụ nấu trong quá trình nấu.

Nếu bạn đặt dụng cụ nấu lên vùng nấu trước khi chọn mức nhiệt, đèn chỉ báo ở trên số 0 trên thanh điều khiển sẽ xuất hiện.

Nếu bạn lấy dụng cụ nấu ra khỏi vùng nấu đang hoạt động và tạm thời để sang một bên, các đèn chỉ báo phía trên thanh điều khiển tương ứng sẽ bắt đầu nhấp nháy. Nếu bạn không đặt lại dụng cụ nấu vào vùng nấu đã bật trong vòng 120 giây, vùng nấu sẽ tự động tắt.

Để tiếp tục nấu, hãy đảm bảo đặt dụng cụ nấu trở lại vùng nấu trong thời gian chờ đã chỉ định.

6.3 Sử dụng vùng nấu ăn

Đặt nồi/chảo vào giữa vùng được chọn. Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi/chảo.

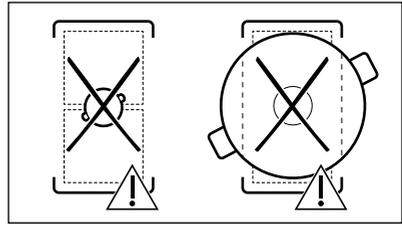
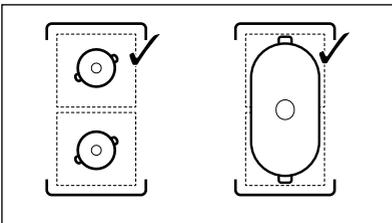


Để truyền nhiệt tối ưu, hãy sử dụng nồi/chảo có đường kính đáy tương tự như kích thước của vùng nấu (tức là giá trị đường kính tối đa của dụng cụ nấu trong "Dữ liệu kỹ thuật" > "Thông số kỹ thuật của vùng nấu"). Đảm bảo rằng dụng cụ nấu ăn phù hợp với bếp từ. Để biết thêm thông tin về các loại dụng cụ nấu ăn, hãy tham khảo phần "Mẹo và thủ thuật".

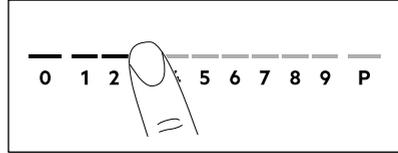


Bề mặt kính chống xước có kết cấu hoàn thiện độ dẻo giúp tăng tối đa khả năng chống xước. Ma sát giữa dụng cụ nấu và bề mặt kính có thể tạo ra tiếng ồn.

Bạn có thể nấu ăn khi đặt nồi/chảo lớn trên cả hai vùng nấu ăn cùng một lúc bằng cách sử dụng chức năng Bridge. Nồi/chảo phải che phủ phần trung tâm của cả hai vùng nhưng không đi ra ngoài dấu của khu vực. Nếu đặt nồi giữa hai phần trung tâm, chức năng Bridge sẽ không được bật.



6.4 Cài đặt nhiệt



1. Nhấn mức cài đặt nhiệt độ mong muốn trên thanh điều khiển. Các đèn chỉ báo phía trên thanh điều khiển sẽ xuất hiện cho đến mức cài đặt nhiệt độ đã chọn.
2. Để tắt vùng nấu, nhấn 0.

6.5 PowerBoost

Chức năng này cung cấp nhiều điện năng cho vùng nấu ăn cảm ứng. Quý vị chỉ có thể bật chức năng này cho vùng nấu ăn cảm ứng trong khoảng thời gian giới hạn. Sau thời gian này, vùng nấu ăn cảm ứng sẽ tự động đặt về cài đặt nhiệt cao nhất.



Xem chương "Dữ liệu kỹ thuật".

Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn: chạm vào **P**.

Để tắt chức năng này: thay đổi cài đặt nhiệt độ.

6.6 OptiHeat Control (Đèn báo nhiệt dư 3 bước)

⚠ CẢNH BÁO!

☰ / ☒ / ☐ Khi đèn chỉ báo vẫn sáng thì còn có nguy cơ bị bỏng do nhiệt dư.

Các vùng nấu ăn cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết cho quá trình nấu ngay tại đáy của nồi/

chảo. Tấm gốm thủy tinh được làm nóng bằng nhiệt của nồi/chảo.

Các đèn chỉ báo xuất hiện khi một vùng nấu đang nóng. Các đèn chỉ báo này cho biết mức nhiệt dư của các vùng nấu bạn đang dùng:

 - tiếp tục nấu,

 - giữ ấm,

 - nhiệt dư.

Đèn chỉ báo cũng có thể xuất hiện:

- đối với các vùng nấu ở gần nếu bạn hiện không sử dụng,
- khi dụng cụ nấu nóng được đặt trên vùng nấu đang lạnh,
- khi bếp ngừng hoạt động nhưng vùng nấu vẫn còn nóng.

Đèn chỉ báo biến mất khi vùng nấu nguội xuống.

6.7 Tùy chọn đồng hồ hẹn giờ

Đồng hồ đếm ngược

Sử dụng chức năng này để chỉ định thời lượng vùng nấu ăn cần hoạt động trong một phiên nấu ăn.

Thiết lập cài đặt nhiệt cho vùng nấu đã chọn và sau đó đặt chức năng.

1. Nhấn  00 xuất hiện trên màn hình hiển thị của đồng hồ hẹn giờ.
2. Nhấn  hoặc  để đặt thời gian (từ 00 - 99 phút).
3. Nhấn  để bắt đầu đồng hồ hẹn giờ hoặc đợi 3 giây. Đồng hồ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược.

Để thay đổi thời gian: thiết lập vùng nấu ăn với  và nhấn  hoặc .

Để tắt chức năng: chọn vùng nấu với  và nhấn . Thời gian còn lại đếm ngược về 00.

Khi đồng hồ hẹn giờ đếm ngược xong, một âm báo sẽ vang lên và 00 nhấp nháy. Vùng nấu ăn tắt. Nhấn vào biểu tượng bất kỳ để tắt âm báo và đèn nhấp nháy.

Chuông hẹn phút

Quý vị có thể sử dụng chức năng này khi bếp được bật và vùng nấu ăn không hoạt động. Mức nhiệt hiển thị là 00.

1. Nhấn .

2. Nhấn  hoặc  để đặt thời gian.

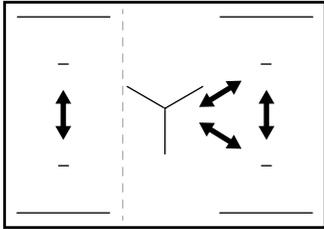
Khi đồng hồ hẹn giờ đếm ngược xong, một âm báo sẽ vang lên và 00 nhấp nháy. Nhấn vào biểu tượng bất kỳ để tắt âm báo và đèn nhấp nháy.

Để tắt chức năng này: nhấn  và . Thời gian còn lại đếm ngược về 00.

6.8 Quản lý điện năng

Nếu nhiều vùng đang hoạt động và công suất tiêu thụ vượt quá giới hạn của nguồn điện thì chức năng này sẽ chia công suất có sẵn giữa tất cả các vùng nấu (được kết nối với cùng pha). Bếp điều khiển cài đặt nhiệt để bảo vệ cầu chì lắp đặt trong nhà.

- Vùng nấu ăn được nhóm lại theo vị trí và số pha trong bếp. Mỗi pha có một mức tải điện tối đa. Nếu bếp đạt đến giới hạn công suất tối đa có sẵn trong một pha thì công suất của các vùng nấu ăn sẽ tự động giảm.
- Cài đặt nhiệt của vùng nấu được chọn đầu tiên luôn được ưu tiên. Công suất còn lại sẽ được chia cho các vùng nấu khác theo thứ tự lựa chọn.
- Đối với các vùng nấu có công suất giảm, thanh điều khiển sẽ nhấp nháy và hiển thị cài đặt nhiệt cao nhất có thể.
- Chờ cho đến khi màn hình dừng nhấp nháy hoặc giảm cài đặt nhiệt của vùng nấu được chọn sau cùng. Các vùng nấu ăn sẽ tiếp tục hoạt động với cài đặt nhiệt bị giảm. Thay đổi cài đặt nhiệt của các vùng nấu ăn theo cách thủ công, nếu cần. Tham khảo hình minh họa để biết các kết hợp có thể có, trong đó công suất có thể được phân phối giữa các vùng nấu ăn.



6.9 SenseFry

Chức năng này giúp bạn thiết lập một mức cài đặt nhiệt độ phù hợp để chiên thức ăn. Bếp duy trì nhiệt độ trong suốt quá trình nấu. Bạn có thể chọn một trong ba mức SenseFry: thấp (2), trung bình (5) và cao (8). Khi đã cài đặt mức nhiệt, bạn không cần phải điều chỉnh nhiệt độ thủ công nữa.

THẬN TRỌNG!

Chỉ sử dụng đồ nấu ăn nguội.
Không được rời khỏi bếp khi chức năng này đang hoạt động.

1. Đặt một chiếc chảo không có dầu/mỡ vào một trong các vùng nấu lạnh ở phía bên trái. Bạn có thể sử dụng một vùng nấu duy nhất hoặc kết nối cả hai vùng nấu bằng cách sử dụng Bridge.

Nếu bạn đặt một nồi chỉ trên một vùng nấu, chức năng này sẽ tự động bắt đầu.

2. Chạm vào  để bật bếp.
3. Chạm vào  để bật chức năng. Đèn báo phía trên biểu tượng xuất hiện. Cài đặt nhiệt độ được thiết lập thành 2 theo mặc định.

4. Chọn mức chiên bằng cách nhấn  lặp đi lặp lại.

Một đèn chỉ báo nhấp nháy phía trên mức đã chọn sẽ xuất hiện cho mỗi vùng nấu mà bạn hiện có thể sử dụng chức năng này.

5. Chạm vào bất kỳ vị trí nào trên thanh trượt của vùng nấu đã chọn. Bạn có thể điều chỉnh mức SenseFry bằng cách nhấn một trong các mức nhiệt tương ứng như trong bảng dưới đây.

| Mức công suất SenseFry | Mức cài đặt nhiệt độ |
|------------------------|----------------------|
| Thấp | 2 |
| Vừa | 5 |
| Cao | 8 |

Bắt đầu chức năng.

Khi chức năng bắt đầu, các đèn chỉ báo phía trên thanh trượt sẽ xuất hiện và hoạt ảnh bắt đầu chạy. ff



Nếu bạn không đặt nồi lên bất kỳ vùng nấu nào trong vòng 5 giây, chức năng này sẽ tự động tắt.

6. Cài đặt chức năng đồng hồ hẹn giờ, nếu cần.

Khi chảo đạt đến nhiệt độ mong muốn, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Bây giờ bạn có thể cho dầu và thức ăn vào chảo.

Để dừng chức năng, nhấn 0 trên thanh điều khiển hoặc nhấn .

Nếu bạn cài đặt Đồng hồ đếm ngược trên một trong các vùng nấu và thời gian cài đặt hết trước khi đạt được nhiệt độ mong muốn thì chức năng này sẽ tự động tắt.

Gợi ý và lời khuyên:

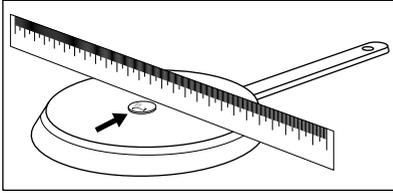
- Bạn có thể thay đổi mức nhiệt mặc định, nếu cần.
- Đối với những miếng thức ăn dày hoặc khoai tây sống, hãy đậy nắp trong 10 phút đầu tiên khi chiên.
- Chảo nặng và/hoặc lớn có thể mất nhiều thời gian hơn để làm nóng.
- Sử dụng chảo mỏng với mức nhiệt thấp để ngăn việc làm nóng quá mức và hư hại cho dụng cụ nấu ăn.
- Không sử dụng dụng cụ nấu tráng men mỏng. Nó có thể bị quá nhiệt và hư hỏng.

Chảo thích hợp với chức năng SenseFry

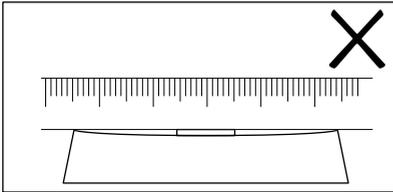
Chỉ sử dụng chảo đáy phẳng. Để kiểm tra xem có đúng loại chảo không:

1. Đặt chảo nằm úp mặt xuống.
2. Đặt thước lên phần đáy chảo.

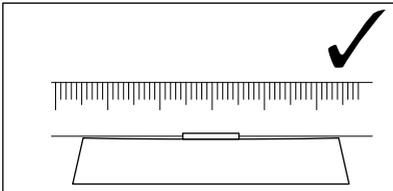
3. Thử đặt một đồng xu 1, 2 hoặc 5 Euro (hoặc đồng xu khác cùng độ dày, khoảng 1,7 mm) giữa thước đo và đáy chảo.



- a. Chảo không đúng loại nếu bạn có thể đặt đồng xu vào giữa thước đo và chảo.



- b. Chảo đúng loại nếu bạn không thể đặt đồng xu vào giữa thước đo và chảo.



6.10 SenseBoil®

Chức năng này tự động điều chỉnh nhiệt độ của nước sao cho nước không bị trào ra ngoài khi đạt đến điểm sôi.



Nếu có bất kỳ nhiệt dư thừa nào (☐ / ☐ / ☐) trên vùng nấu bạn muốn sử dụng, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và chức năng không bắt đầu. Chức năng này không hoạt động với dụng cụ nấu chống dính.

⚠ THẬN TRỌNG!

Không sử dụng chức năng này khi dụng cụ nấu không có gì bên trong. Không được rời khỏi bếp khi chức năng này đang hoạt động.

- Đặt các nồi chứa từ 1 - 5 l nước lạnh vào vùng nấu mà bạn muốn bắt đầu chức năng.

Nếu bạn đặt một nồi chỉ trên một vùng nấu, chức năng này sẽ tự động bắt đầu.

- Chạm vào để bật bếp.

- Chạm vào để bật chức năng.

Một đèn chỉ báo nhấp nháy ở trên **P** xuất hiện cho mỗi vùng nấu mà bạn hiện có thể sử dụng chức năng này.

- Chạm vào bất kỳ vị trí nào trên thanh trượt của vùng nấu đã chọn.

Bắt đầu chức năng.

Khi chức năng bắt đầu, các đèn chỉ báo phía trên thanh trượt sẽ xuất hiện và hoạt ảnh bắt đầu chạy.



Nếu bạn không đặt nồi lên bất kỳ vùng nấu nào trong vòng 5 giây, chức năng này sẽ tự động tắt.

Khi chức năng đạt đến điểm sôi, bếp sẽ phát ra tín hiệu âm thanh và cài đặt nhiệt độ sẽ tự động chuyển sang mức sôi lưu riu mặc định.

Để tắt chức năng trước khi đạt đến điểm sôi, hãy chạm vào hoặc 0.

Để tắt chức năng này sau khi đạt đến điểm sôi, hãy chạm vào thanh trượt và điều chỉnh nhiệt độ theo cách thủ công.

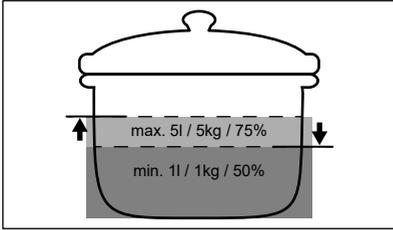
Nếu bạn bật Tạm dừng hoặc lấy nồi ra thì chức năng này sẽ bị vô hiệu hóa.

Nếu bạn cài đặt Đồng hồ đếm ngược trên một trong các vùng nấu và thời gian cài đặt hết trước khi đạt đến điểm sôi thì chức năng này sẽ tự động tắt.

Gợi ý và lời khuyên:

- Chức năng này phù hợp nhất để đun sôi nước và nấu khoai tây.
- Chức năng này có thể không hoạt động bình thường đối với ấm đun nước và bình pha cà phê espresso trên bếp.

- Đổ nước lạnh từ một nửa đến ba phần tư nồi, chứa lại 4 cm nước từ miệng nồi. Không sử dụng ít hơn 1 l hoặc nhiều hơn 5 l nước. Đảm bảo tổng lượng của nước (hoặc nước và khoai tây) nằm trong khoảng từ 1-5 kg.



- Để đạt được kết quả tốt nhất, chỉ nấu khoai tây nguyên củ, chưa gọt vỏ, cỡ vừa. Đảm bảo không nén khoai tây quá chặt.
- Trong giai đoạn làm nóng, tránh khuấy mạnh các nồi khác và thực hiện các quá trình nấu song song (như chiên hoặc luộc) trên các vùng nấu khác.
- Tránh tạo ra rung động bên ngoài (ví dụ như khi sử dụng máy xay sinh tố hoặc đặt điện thoại di động cạnh bếp) khi chức năng này đang hoạt động.
- Tùy thuộc vào loại thực phẩm và dụng cụ nấu, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ sau khi đạt đến điểm sôi.
- Thêm muối khi nước đã sôi.
- Sử dụng nắp để tiết kiệm năng lượng.

6.11 Cấu trúc menu

Bảng dưới đây hiển thị cấu trúc menu cơ bản.

Cài đặt người dùng

| Biểu tượng | Thiết lập | Các lựa chọn có thể |
|------------|-----------|---------------------|
| b | Âm thanh | Bật / Tắt (--) |

| Biểu tượng | Thiết lập | Các lựa chọn có thể |
|------------|----------------------|-------------------------------------|
| P | Giới hạn công suất | 15 - 73 |
| H | Chế độ AUTO | 0 - 6 |
| E | Lịch sử cảnh báo/lỗi | Danh sách các cảnh báo/lỗi gần đây. |

Để nhập cài đặt người dùng: nhấn và giữ **⓪** trong 3 giây. Sau đó, nhấn và giữ **⓪**. Các cài đặt sẽ hiển thị trên đồng hồ hẹn giờ của vùng nấu bên trái.

Điều hướng menu: menu bao gồm biểu tượng cài đặt và giá trị. Biểu tượng xuất hiện trên đồng hồ hẹn giờ phía sau và giá trị xuất hiện trên đồng hồ hẹn giờ phía trước. Để điều hướng giữa các cài đặt nhấn **⌚** trên đồng hồ hẹn giờ phía trước. Để thay đổi giá trị cài đặt, nhấn **+** hoặc **-** trên đồng hồ hẹn giờ phía trước.

Để thoát khỏi menu: nhấn **⓪**.

OffSound Control

Bạn có thể bật/tắt âm thanh trong Menu > Cài đặt người dùng.



Tham khảo "Cấu trúc menu".

Khi tắt âm thanh, bạn vẫn có thể nghe thấy âm thanh khi:

- quý vị chạm vào **⓪**,
- đồng hồ hẹn giờ đếm ngược,
- bạn nhấn vào một biểu tượng không hoạt động.

7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG

7.1 Tự động tắt

Chức năng này tự động tắt bếp nếu:

- tắt cả các vùng nấu đều bị vô hiệu hóa,
- bạn không cài đặt bất kỳ cài đặt nhiệt độ hoặc cài đặt tốc độ quạt nào sau khi bật bếp,
- quý vị làm đổ một chất gì đó hoặc đặt vật gì đó lên bảng điều khiển trong hơn 10

giây (chảo, khăn, v.v.). Âm báo vang lên và bếp tắt. Lấy đồ vật ra hoặc làm sạch bảng điều khiển.

- bếp quá nóng (ví dụ như khi đun cạn nước trong nồi). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại bếp.
- quý vị không tắt một vùng nấu ăn hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau một lúc, bếp sẽ tắt.

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó, bếp sẽ tắt:

| Cài đặt nhiệt | Bếp sẽ tắt sau |
|---------------|----------------|
| 1 - 2 | 6 giờ |
| 3 - 4 | 5 giờ |
| 5 | 4 giờ |
| 6 - 9 | 1,5 giờ |



Khi bạn sử dụng SenseFry, bếp sẽ tắt sau 1,5 giờ.

7.2 Tạm dừng

Chức năng này đặt tắt cả các vùng nấu ăn hoạt động về cài đặt nhiệt thấp nhất.

Khi chức năng hoạt động, và có thể sử dụng được. Tất cả các biểu tượng khác trên bảng điều khiển đều bị khóa.

Chức năng này không dừng các chức năng của đồng hồ hẹn giờ.

- Để bật chức năng này:** nhấn .
Cài đặt nhiệt độ giảm về 1.
- Để tắt chức năng này:** nhấn .
Cài đặt nhiệt độ/ hiển thị.

7.3 Khóa

Quý vị có thể khóa bảng điều khiển khi bếp đang hoạt động. Điều này ngăn chặn sự thay đổi bất ngờ trong cài đặt nhiệt độ.

Đầu tiên, hãy cài đặt nhiệt độ.

Để bật chức năng này: nhấn .

Để tắt chức năng này: nhấn một lần nữa.



Chức năng này sẽ tắt khi bạn tắt bếp.

7.4 Chức năng an toàn cho trẻ em

Chức năng này ngăn trường hợp vô tình vận hành bếp.

Để bật chức năng này: nhấn . Không cài đặt bất kỳ chế độ nhiệt độ nào. Nhấn và giữ trong 3 giây, cho đến khi đèn chỉ báo phía

trên biểu tượng xuất hiện. Tắt ngăn giữ nóng với .



Khi quý vị tắt bếp, chức năng này vẫn hoạt động. Đèn chỉ báo ở trên bật.

Để tắt chức năng này: nhấn . Không cài đặt bất kỳ chế độ nhiệt độ nào. Nhấn và giữ trong 3 giây, cho đến khi đèn chỉ báo phía trên biểu tượng biến mất. Tắt ngăn giữ nóng với .

Nấu ăn với chức năng được bật: nhấn , sau đó nhấn trong 3 giây, cho đến khi đèn chỉ báo phía trên biểu tượng biến mất. Quý vị có thể vận hành bếp. Khi quý vị tắt ngăn giữ nóng với chức năng vận hành lại.

7.5 Bridge



Chức năng này hoạt động khi nồi phủ trên phần trung tâm của hai vùng nấu ăn. Để biết thêm thông tin về vị trí chính xác của nồi/chảo, hãy tham khảo "Sử dụng vùng nấu ăn".
Chức năng không hoạt động trong khi SenseBoil® hoạt động.

Chức năng này kết nối hai vùng nấu ăn và hai vùng hoạt động như một vùng.

Trước tiên, thiết lập cài đặt nhiệt độ cho một trong các vùng nấu ăn.

Để bật chức năng này cho các vùng nấu ăn bên trái/bên phải: chạm vào / . Để thiết lập hoặc thay đổi cài đặt nhiệt, chạm vào một trong số các cảm biến điều khiển bên trái/bên phải.

Để tắt chức năng này: chạm vào / . Các vùng nấu ăn hoạt động độc lập.

7.6 Hob²Hood

Đó là một chức năng tự động tiên tiến kết nối bếp với máy hút mùi đặc biệt. Cả bếp và máy hút mùi đều có một bộ phận giao tiếp tín hiệu hồng ngoại. Tốc độ của quạt được xác định tự động dựa trên cài đặt chế độ và nhiệt độ

của dụng cụ nấu ăn nóng nhất trên bếp. Quý vị cũng có thể vận hành quạt từ bếp theo cách thủ công.



Đối với hầu hết các máy hút mùi, hệ thống từ xa ban đầu được bật. Trong trường hợp chức năng này tắt, hãy bật nó trước khi sử dụng. Để biết thêm thông tin, tham khảo hướng dẫn sử dụng máy hút mùi.

Vận hành chức năng tự động

Để vận hành chức năng này, hãy đặt chế độ tự động thành H1 – H6. Bếp ban đầu được đặt thành H5. Máy hút mùi sẽ phản ứng mỗi khi bạn vận hành bếp. Bếp tự động nhận ra nhiệt độ của dụng cụ nấu ăn và điều chỉnh tốc độ của quạt.

Các chế độ tự động

| | Đèn tự động | Sôi ¹⁾ | Chiên ²⁾ |
|------------------|-------------|-------------------|---------------------|
| H0 | Tắt | Tắt | Tắt |
| H1 | Bật | Tắt | Tắt |
| H2 ³⁾ | Bật | Tốc độ quạt 1 | Tốc độ quạt 1 |
| H3 | Bật | Tắt | Tốc độ quạt 1 |
| H4 | Bật | Tốc độ quạt 1 | Tốc độ quạt 1 |
| H5 | Bật | Tốc độ quạt 1 | Tốc độ quạt 2 |
| H6 | Bật | Tốc độ quạt 2 | Tốc độ quạt 3 |

1) Bếp phát hiện quá trình sôi và kích hoạt tốc độ quạt ở chế độ tự động.

2) Bếp phát hiện quá trình chiên và kích hoạt tốc độ quạt ở chế độ tự động.

3) Chế độ này bật quạt và đèn và không dựa vào nhiệt độ.

Thay đổi chế độ tự động

1. Tắt bếp.
2. Nhấn trong 3 giây. Màn hình hiện lên và tắt.

3. Nhấn trong 3 giây.

4. Nhấn vài lần tới khi **H** hiện lên.

5. Nhấn của đồng hồ hẹn giờ để chọn chế độ tự động.



Để vận hành máy hút mùi trực tiếp trên bảng điều khiển máy hút mùi, hãy tắt chế độ tự động của chức năng này.



Khi quý vị nấu xong và tắt bếp thì quạt của máy hút mùi vẫn có thể hoạt động trong một khoảng thời gian nhất định. Sau thời gian đó, hệ thống tự động tắt quạt và ngăn không cho quý vị vô tình bật quạt trong 30 giây tiếp theo.

Vận hành tốc độ quạt thủ công

Quý vị cũng có thể vận hành chức năng thủ công. Để làm điều đó nhấn khi bếp đang hoạt động. Thao tác này sẽ làm cho chức năng này không tự động vận hành và cho phép quý vị thay đổi tốc độ quạt thủ công. Khi quý vị nhấn bạn tăng tốc độ quạt lên một mức. Khi quý vị đến mức mạnh và nhấn lần nữa, bạn sẽ đặt tốc độ quạt về 0 và quạt máy hút mùi tắt. Để khởi động lại quạt với tốc độ quạt 1, nhấn .



Để bật chế độ tự động vận hành chức năng này, hãy tắt bếp và bật lại.

Bật đèn

Quý vị có thể cài đặt cho bếp tự động bật đèn mỗi khi quý vị bật bếp. Để làm vậy, hãy đặt chế độ tự động thành H1 – H6.



Đèn trên máy hút mùi tắt sau khi tắt bếp 2 phút .

8. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 Nồi/Chảo



Trong vùng nấu ăn cảm ứng có một trường điện từ mạnh tạo ra nhiệt cho nồi/chảo rất nhanh chóng.

Sử dụng vùng nấu ăn cảm ứng với nồi/chảo phù hợp.

- Để tránh quá nhiệt và cải thiện hiệu suất của các vùng nấu, dụng cụ nấu càng dày và phẳng càng tốt.
- Chỉ sử dụng chảo có đáy phẳng để đảm bảo chức năng SenseFry.
- Đảm bảo để dụng cụ nấu sạch và khô trước khi đặt lên bề mặt bếp.
- Luôn cẩn thận không để trượt hoặc cọ xát dụng cụ nấu vào các cạnh và góc của kính vì có thể làm vỡ hoặc hỏng bề mặt kính.

Chất liệu của nồi/chảo

- **đúng:** gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều lớp (có nhãn hiệu chính xác của nhà sản xuất).
- **không đúng:** nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, sứ.

Nồi/chảo phù hợp với bếp từ náu:

- nước sôi rất nhanh trong vùng được thiết lập với cài đặt nhiệt cao nhất.
- nam châm hút đáy nồi/chảo.

Kích thước nồi/chảo

- Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi/chảo. Tham khảo "Dữ liệu kỹ thuật" > "Thông số kỹ thuật vùng nấu" để biết kích thước dụng cụ nấu chính xác. Đặt dụng cụ nấu vào giữa vùng nấu được chọn.
- Hiệu quả vùng nấu ăn liên quan đến đường kính của dụng cụ nấu. Để truyền nhiệt tối ưu, hãy sử dụng nồi/chảo có đường kính đáy tương tự như kích thước của vùng nấu (tức là giá trị đường kính tối đa của dụng cụ nấu trong "Dữ liệu kỹ

thuật" > "Thông số kỹ thuật của vùng nấu").

- Dụng cụ nấu ăn có đường kính nhỏ hơn kích thước của vùng nấu chỉ nhận được một phần năng lượng do vùng nấu tạo ra, dẫn đến quá trình làm nóng chậm hơn.
- Vì cả lý do an toàn và để có kết quả nấu tối ưu, không sử dụng nồi/chảo lớn hơn quy định trong phần "Thông số kỹ thuật của vùng nấu ăn". Tránh để nồi/chảo gần bảng điều khiển trong khi nấu. Điều này có thể ảnh hưởng tới chức năng của bảng điều khiển hoặc vô tình bật chức năng của bếp.



Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".

8.2 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động



Tiếng ồn bình thường và không cho thấy có trục trặc gì. Tiếng ồn của dụng cụ nấu ăn có thể khác nhau tùy thuộc vào chất liệu dụng cụ nấu ăn và mức công suất.

Tiếng ồn liên quan đến dụng cụ nấu ăn:

- tiếng nút gây: nồi/chảo được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- tiếng rít: quý vị sử dụng vùng nấu ăn với mức điện năng cao và nồi/chảo được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- tiếng kêu rung: quý vị sử dụng mức điện năng cao.

Tiếng ồn liên quan đến bếp:

- tiếng kích: khi chuyển điện.
- tiếng hít, tiếng vù vù: chảo hoạt động.
- âm thanh nhịp nhàng: dụng cụ nấu ăn được xác định.

8.3 Öko Timer (Đồng hồ hẹn giờ Eco)

Để tiết kiệm điện, cần tắt thiết bị làm nóng vùng nấu ăn trước khi đồng hồ hẹn giờ đếm lùi phát ra âm thanh. Sự khác biệt về thời

lượng hoạt động phụ thuộc vào mức cài đặt nhiệt và thời lượng nấu ăn.

8.4 Hướng dẫn nấu ăn đơn giản

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt của một vùng và lượng tiêu thụ điện năng của vùng đó không phải là mối quan hệ tuyến tính. Khi tỷ lệ tăng cài đặt nhiệt, nó không tỉ lệ thuận với

mức tăng lượng tiêu thụ điện năng. Điều này có nghĩa là vùng nấu ăn được cài đặt nhiệt trung bình sử dụng dưới một nửa điện năng của nó.

i
Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

| Cài đặt nhiệt | Sử dụng để: | Thời gian (phút) | Gợi ý |
|---------------|---|------------------|---|
| 1 | Giữ nóng thức ăn đã nấu chín. | khi cần thiết | Đậy nắp nồi/chảo. |
| 1 - 2 | Xốt Hollandaise, đun chảy: bơ, sô cô la, gelatine. | 5 - 25 | Thỉnh thoảng đảo lên. |
| 2 | Đông đặc: trứng trắng, trứng nướng lò. | 10 - 40 | Đậy nắp khi nấu. |
| 2 - 3 | Đun nhỏ lửa cơm và các món ăn có thành phần là sữa, đun nóng đồ ăn nấu sẵn. | 25 - 50 | Thêm lượng nước tối thiểu gấp đôi lượng gạo, trộn các món ăn từ sữa khi nấu được một nửa thời gian. |
| 3 - 4 | Hầm rau củ quả, cá, thịt. | 20 - 45 | Thêm một vài thìa nước. Kiểm tra lượng nước trong suốt quá trình nấu. |
| 4 - 5 | Hấp khoai tây và các loại rau củ khác. | 20 - 60 | Cho vào đáy nồi 1-2 cm nước. Kiểm tra mức nước trong suốt quá trình nấu. Giữ nắp trên nồi. |
| 4 - 5 | Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn. | 60 - 150 | Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần. |
| 6 - 7 | Chiên nhẹ: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món côtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán. | khi cần thiết | Lật lại khi cần thiết. |
| 7 - 8 | Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thân bò và thịt bò bít tết. | 5 - 15 | Lật lại khi cần thiết. |
| 9 | Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu. | | |
| P | Đun sôi lượng nước lớn. PowerBoost được bật. | | |

8.5 Mẹo và Lời Khuyên cho chức năng SenseFry

Dữ liệu trong bảng hiển thị ví dụ về các thực phẩm cho mỗi mức SenseFry. Lượng, độ dày, chất lượng và nhiệt độ (ví dụ: đông lạnh) của thực phẩm được chiên trên chảo sẽ ảnh hưởng đến mức SenseFry cài đặt. Chọn mức

hiệt độ dựa trên loại thực phẩm, sở thích nấu nướng và dụng cụ nấu nướng bạn sử dụng.

i
Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

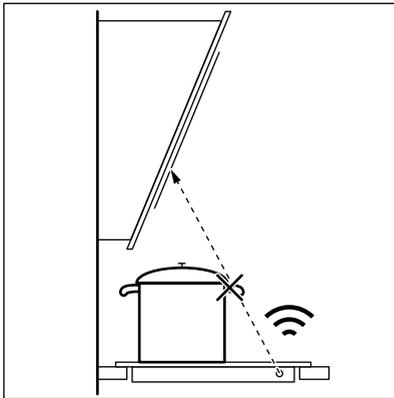
| Thực phẩm | | SenseFry mức |
|-----------|---|--------------|
| Trứng | Trứng ốp, trứng rán | Thấp |
| | Trứng bác | Vừa |
| Cá | Phi lê cá, chả cá, hải sản | Vừa |
| Thịt | Hamburger, thịt viên, cốt lết, ức gà, ức gà tây, thịt escalop, phi lê, bít tết (chín vừa / chín kỹ), xúc xích chiên | Vừa |
| | Bit tết (tái), thịt băm | Cao |
| Rau củ | Khoai tây chiên (sống) | Thấp |
| | Bánh khoai tây chiên, rau củ | Vừa |

8.6 Gợi ý và lời khuyên dành cho Hob²Hood

Khi quý vị vận hành bếp với chức năng:

- Giữ tấm che máy hút mùi tránh khỏi ánh sáng mặt trời trực tiếp.
- Không được làm bẩn đèn halogen trên máy hút mùi.
- Không phủ lên bảng điều khiển bếp.
- Không làm gián đoạn tín hiệu giữa bếp và máy hút mùi (ví dụ bằng tay, tay cầm của nồi/chảo hoặc một chiếc nồi cao). Xem hình ảnh.

Hình ảnh chụp bên dưới chỉ mang tính minh họa.



Các thiết bị được điều khiển từ xa khác có thể chặn tín hiệu. Không sử dụng bất kỳ thiết bị nào như vậy gần bếp trong khi Hob²Hood đang bật.

Máy hút mùi có chức năng Hob²Hood

Để tìm đầy đủ các máy hút mùi làm việc với chức năng này, hãy tham khảo trang web người tiêu dùng của chúng tôi. Máy hút mùi Electrolux hoạt động với chức năng này phải có biểu tượng .

9. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

9.1 Thông tin chung

- Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.
- Luôn sử dụng dụng cụ nấu nấu ăn có đế sạch.

- Đối với việc làm sạch bề mặt kính hàng ngày cũng như làm sạch và loại bỏ keo còn sót lại sau khi lắp đặt, chỉ sử dụng sữa tẩy rửa có tính mài mòn nhẹ và miếng bọt biển chống trầy xước, mềm mại. Tùy thuộc vào mức độ bẩn, hãy lau sạch bề mặt kính bằng chuyển động tròn nhỏ và lực vừa phải. Lau khô bề mặt kính bằng vải sợi nhỏ.

⚠ CẢNH BÁO!

Không sử dụng miếng bọt biển màu vàng và xanh lá cây thông thường vì các hạt nhôm trên lớp cứng của miếng bọt biển có thể làm hỏng và làm đổi màu kính.



Sử dụng các dụng cụ làm sạch khác so với khuyến nghị sẽ không hiệu quả và có thể làm hỏng hoặc làm đổi màu bề mặt kính.

- Luôn sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng cho bếp có bề mặt kính. Chỉ sử dụng dụng cụ cạo như một công cụ bổ sung để vệ sinh kính sau quy trình vệ sinh tiêu chuẩn.

⚠ CẢNH BÁO!

Không sử dụng dao hoặc bất kỳ dụng cụ sắc nhọn bằng kim loại nào để vệ sinh bề mặt kính.

9.2 Vệ sinh bề mặt kính của bếp

- **Loại bỏ ngay lập tức:** nhựa nóng chảy, miếng nhựa, muối, đường và thức ăn có đường, nếu không vết bẩn này có thể làm hỏng bếp. Cần thận trọng bị bỏng. Dùng dao cạo bếp chuyên dụng và di chuyển lưỡi dao trên bề mặt kính theo góc nghiêng.
- **Làm sạch khi bếp đủ nguội:** vòng bám cặn vôi, vòng bám nước, vết dầu mỡ, kim loại sáng bóng bị đổi màu. Vệ sinh bếp bằng sữa tẩy rửa có tính mài mòn nhẹ và miếng bọt biển chống trầy xước, mềm (xem Thông tin chung). Sau khi vệ sinh, lau khô bếp bằng vải sợi siêu nhỏ.
- **Vết bẩn và vết ố cứng đầu:** dùng lực vừa phải và chà bề mặt bằng miếng bọt biển chống trầy xước, mềm (xem Thông tin chung) cùng với sữa tẩy rửa có tính mài mòn nhẹ cho đến khi vết bẩn không còn nhìn thấy được.

10. XỬ LÝ SỰ CỐ

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

10.1 Phải làm gì nếu...

| Vấn đề | Nguyên nhân có thể | Biện pháp khắc phục |
|---|--|--|
| Quý vị không thể bật hoặc vận hành bếp. | Bếp không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách. | Kiểm tra xem bếp có được kết nối với nguồn điện đúng cách không. |
| | Cầu chì bị nổ. | Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân gây ra sự cố. Nếu cầu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ. |
| | Bạn không thiết lập cài đặt nhiệt trong 60 giây. | Bật lại bếp và đặt cài đặt nhiệt thấp hơn 60 giây. |

| Vấn đề | Nguyên nhân có thể | Biện pháp khắc phục |
|---|---|---|
| | Quý vị đã chạm vào ít nhất 2 vùng cảm biến cùng lúc. | Chỉ chạm vào một vùng cảm biến. |
| | Tạm dừng hoạt động. | Chỉ "Tạm dừng". |
| | Có nước hoặc mỡ dính trên bảng điều khiển. | Vệ sinh bảng điều khiển. |
| Quý vị có thể nghe thấy một tiếng bip kéo dài. | Kết nối điện không đúng. | Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra việc lắp đặt. |
| Quý vị không thể chọn cài đặt nhiệt tối đa cho một trong các vùng nấu ăn. | Các vùng khác thụ mức điện năng tối đa có sẵn. Bếp của quý vị hoạt động bình thường. | Giảm cài đặt nhiệt của các vùng nấu ăn khác được kết nối với cùng một pha. Tham khảo phần "Quản lý điện năng". |
| Tín hiệu âm thanh kêu và bếp tắt. Âm báo vang lên khi bếp bị tắt. | Quý vị đã đặt vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến. | Lấy đồ vật đó ra khỏi các vùng cảm biến. |
| Bếp tắt. | Quý vị đã đặt vật gì đó lên vùng cảm biến ①. | Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến. |
| Đèn chỉ báo nhiệt dư không sáng. | Vùng này không nóng do chỉ được vận hành trong một khoảng thời gian ngắn hoặc cảm biến bị hỏng. | Nếu vùng đã vận hành đủ lâu để nóng lên thì hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền. |
| Hob/Hood không có tác dụng. | Quý vị đã che mất bảng điều khiển. | Lấy đồ vật ra khỏi bảng điều khiển. |
| | Quý vị sử dụng nồi rất cao khiến tín hiệu bị chặn. | Dùng nồi nhỏ hơn, thay đổi vùng nấu ăn hoặc vận hành máy hút mùi bằng tay. |
| Cụm nút điều khiển sẽ nóng lên, thậm trọng khi chạm vào. | Dụng cụ nấu quá lớn hoặc bạn đã đặt quá gần cụm điều khiển. | Đặt nồi/chảo lớn ở các vùng phía sau nếu có thể. |
| Không có âm thanh khi quý vị chạm vào các vùng cảm biến của bảng. | Các âm thanh bị tắt. | Bật âm thanh. Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày". |
| Đèn chỉ báo phía trên biểu tượng  hiện lên. | Chức năng an toàn cho trẻ em hoặc Khóa hoạt động. | Chỉ "Thiết bị an toàn với trẻ em" và "Khóa". |
| Thanh điều khiển nhấp nháy. | Không có nồi/chảo trên vùng này hoặc vùng này không được che phủ hết. | Đặt nồi/chảo trên vùng nấu ăn sao cho vùng này được che phủ hết. |
| | Nồi/chảo không phù hợp. | Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Tham khảo phần "Gợi ý và lời khuyên". |
| | Đường kính đáy của nồi/chảo quá nhỏ so với vùng. | Sử dụng nồi/chảo có đường kính thước. Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật". |
| Việc làm nóng mất nhiều thời gian. | Đồ nấu nướng quá nhỏ và chỉ nhận được một phần năng lượng do vùng nấu tạo ra. | Để truyền nhiệt tối ưu, hãy sử dụng nồi/chảo có đường kính đáy tương tự như kích thước của vùng nấu (tức là giá trị đường kính tối đa của dụng cụ nấu trong "Dữ liệu kỹ thuật" > "Thông số kỹ thuật của vùng nấu"). |

| Vấn đề | Nguyên nhân có thể | Biện pháp khắc phục |
|--|---|---|
| F và I xuất hiện đồng thời. | Điện năng quá thấp do nồi không phù hợp hoặc trong nồi/chảo không có gì. | Sử dụng loại nồi/chảo phù hợp. Tham khảo phần "Gợi ý và lời khuyên" và "Dữ liệu kỹ thuật". Không bật bất kỳ vùng nào nếu trong nồi không có gì. |
| F và Q xuất hiện đồng thời. | Trong nồi không có gì hoặc nồi chứa chất lỏng không phải là nước, ví dụ: dầu ăn. | Tránh sử dụng chức năng này khi đun chất lỏng không phải là nước. |
| F và J xuất hiện đồng thời. | Trong nồi có quá nhiều hoặc quá ít nước. Quý vị đã đun thức ăn gì đó không phải là nước và khoai tây. Điểm sôi đã được di chuyển kịp thời và SenseBoil® không thể hoạt động bình thường. | Chỉ đun nước và khoai tây khi sử dụng SenseBoil®. Tham khảo "Gợi ý và lời khuyên". |
| Quý vị nghe thấy một tiếng bip, đèn chỉ báo phía trên  nhấp nháy và SenseBoil® không khởi động. | Không có vùng nấu nào sẵn sàng để sử dụng với SenseBoil®. Trên các vùng nấu ăn quý vị muốn chọn có một phần nhiệt dư hoặc quý vị vẫn đang sử dụng các vùng này. | Kết thúc hoạt động nấu ăn trước đó của quý vị và chọn vùng nấu ăn đang rảnh, không có chút nhiệt dư nào. |
| SenseBoil® / SenseFry không có tác dụng. | Mức công suất của bếp quá thấp. | Đặt mức công suất ở mức cao hơn. Đảm bảo rằng công suất được chọn phù hợp với cầu chì lắp đặt trong nhà. Tham khảo phần "Trước khi sử dụng lần đầu" > "Giới hạn công suất". |
| E và số hiển thị. | Có lỗi ở bếp. | Tắt bếp và bật lại sau 30 giây. Nếu E lại hiện lên, ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Sau 30 giây, hãy kết nối lại bếp. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy thông báo cho Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền. |

10.2 Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp...

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền. Cung cấp dữ liệu từ biển thông số. Đảm bảo rằng quý vị đã vận hành bếp một cách chính

xác. Nếu việc bảo trì không được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo trì hoặc đại lý thì sẽ không được miễn phí, ngay cả khi đang trong thời hạn bảo hành. Thông tin về thời hạn bảo hành và các Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền có trong sổ bảo hành.

11. DỮ LIỆU KỸ THUẬT

11.1 Biển thông số

Model KIS87553IT
Quy chuẩn 62 D5A 01 AA
Bếp từ 7.35 kW
Số Sêri

PNC 949 599 549 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Sản xuất tại: Đức
7.35 kW

11.2 Thông số kỹ thuật của vùng nấu ăn

| Vùng nấu ăn | Công suất danh định (cài đặt nhiệt độ tối đa) [Rộng] | PowerBoost [Rộng] | PowerBoost thời lượng tối đa [phút] | Đường kính dụng cụ nấu ăn [mm] |
|---------------------|--|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Phía trước bên trái | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 180 |
| Phía sau bên trái | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Phía sau ở giữa | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Phía trước bên phải | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 180 |
| Phía sau bên phải | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

Công suất của các vùng nấu ăn có thể khác một chút so với dữ liệu trong bảng. Công suất thay đổi theo vật liệu và kích thước của nồi/ chảo.

Để truyền nhiệt và nấu ăn hiệu quả nhất, hãy sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy

tương tự như kích thước của vùng nấu (tức là giá trị đường kính dụng cụ nấu tối đa trong bảng). Không sử dụng dụng cụ nấu lớn hơn đường kính của vùng nấu ăn.

12. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG

12.1 Thông tin sản phẩm theo Quy định về Thiết kế sinh thái của Châu Âu

| | | |
|--|---|---|
| Nhận biết model | KIS87553IT | |
| Loại bếp | Bếp âm | |
| Số lượng vùng nấu ăn | 5 | |
| Công nghệ làm nóng | Bếp từ | |
| Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø) | Phía sau ở giữa | 21.0 cm |
| Chiều dài (D) và chiều rộng (R) của vùng nấu ăn không phải hình tròn | Phía trước bên trái | D 22.3 cm R 21.8 cm |
| Chiều dài (D) và chiều rộng (R) của vùng nấu ăn không phải hình tròn | Phía sau bên trái | D 22.3 cm R 21.8 cm |
| Chiều dài (D) và chiều rộng (R) của vùng nấu ăn không phải hình tròn | Phía trước bên phải | D 22.3 cm R 21.8 cm |
| Chiều dài (D) và chiều rộng (R) của vùng nấu ăn không phải hình tròn | Phía sau bên phải | D 22.3 cm R 21.8 cm |
| Mức tiêu thụ năng lượng ở một khu vực nấu ăn (EC electric cooking) | Phía trước bên trái Phía sau bên trái Phía sau ở giữa Phía trước bên phải Phía sau bên phải | 180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg |
| Mức tiêu thụ năng lượng của bếp (EC electric hob) | 184.7 Wh/kg | |

IEC / EN 60350-2 - Các thiết bị nấu ăn điện tử gia dụng - Phần 2: Bếp - Các phương pháp để đo hiệu suất.

Các phép đo năng lượng cho khu vực nấu ăn được xác định bởi các dấu của vùng nấu ăn tương ứng.

12.2 Tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn hằng ngày nếu làm theo các gợi ý dưới đây.

12.3 Thông tin sản phẩm về mức tiêu thụ điện năng và thời gian tối đa để đạt được chế độ năng lượng thấp hiện hành

| | |
|---|----------|
| Tiêu thụ điện ở chế độ tắt | 0.3 Rộng |
| Thời gian tối đa cần thiết để thiết bị tự động chuyển sang chế độ năng lượng thấp hiện hành | 2 phút |

- Khi bạn đun nóng nước, chỉ lấy lượng nước bạn cần.
- Nếu có thể, luôn đặt nắp trên dụng cụ nấu ăn.
- Đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp vào trung tâm của vùng nấu ăn.
- Sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc làm tan thức ăn.

13. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu bằng ký hiệu . Để đồ đóng gói vào các thùng chứa có thể sử dụng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế phế liệu của các đồ dùng điện và điện tử. Không vứt bỏ các đồ dùng có đánh dấu bằng ký hiệu  cùng với chất thải gia dụng. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế ở địa phương của bạn hoặc liên hệ với văn phòng đô thị của bạn.

Phù hợp qui định về giới hạn hàm lượng hóa chất độc hại

(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10/08/2011)

RoHS

Compliant





electrolux.com

701136679-A-312025



CE