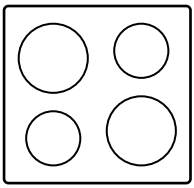
Electrolux

electrolux.com/register



KIS87553IT

ZH 使用手冊 | **感應爐** **2**

ID Buku petunjuk | **Hob** **23**

歡迎來到 Electrolux！感謝您選擇我們的家電用品。

獲得使用建議、手冊、疑難排除、服務和維修資訊：
www.electrolux.com/support

如有更改恕不另行通知

內容

1. 安全資訊.....2
2. 安全信息.....4
3. 安裝.....5
4. 產品說明.....8
5. 首次使用前.....9
6. 日常使用.....10
7. 附加功能.....14
8. 提示與技巧.....15
9. 保養與清潔.....18
10. 疑難排解.....18
11. 技術資料.....20
12. 能源效率.....21
13. 環境問題.....22

1. ⚠ 安全資訊

請在安裝和使用本機之前，仔細閱讀所提供的指示。對於安裝和使用錯誤所造成的人身傷害或損害，製造商概不負責。務必將說明書擺放在安全可觸及的地方，以便將來參考。

1.1 兒童和弱勢群體安全事項

- 8 歲 (含) 以上之兒童、身體官能或心智能力衰退者，或是經驗與使用知識缺乏者，需在有人監督或說明以安全的方法使用本機，並讓他們了解可能危險的情況下，方可使用本機。除非有人繼續監督，否則年齡少於 8 歲的兒童以及有非常廣泛及複雜殘疾情況的人員應遠離本機。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處，並妥善丟棄。
- 警告：電器在使用期間將發熱, 在使用本機以及本機正在冷卻時，請讓兒童和寵物遠離本機。
- 如果本機配有兒童安全裝置，您應該啟用該裝置。
- 不得由兒童在無人監督的情況下進行清潔與使用者維護。

1.2 一般安全需知

- 本機僅用於烹飪用途。
- 本電器是設計給單一家庭於室內環境中使用。
- 本電器可用於辦公室、飯店客房、住宿加早餐客房、農場客房和其他不超過（平均）家庭使用基準的類似住宿。
- 警告：電器在使用期間將發熱, 請務必小心，避免碰觸加熱元件。
- 警告：以爐具烹調脂肪或油脂卻無人監管時，可能發生危險而且或許會引發火災。
- 冒煙表示過熱。切勿使用水撲滅烹飪火。關閉機器並用消防毯或蓋子等蓋住火焰。
- 警告：本機不得由外部開關裝置 (如計時器) 供應，或是連接至會由公用程式定期開啟和關閉的電路。
- 注意：烹飪程序必須受監督 (即使是自動烹飪功能)。短期烹煮過程期間必須有人在旁持續監看。
- 警告：失火危險：請勿在烹飪表面上存放物品。
- 刀子、叉子、湯匙和蓋子之類的金屬物品由於放在爐具表面會變灼熱，因此不該放在爐具表面上。
- 在本機安裝於內建結構前，請勿使用本機。
- 請勿噴水和/或使用蒸氣清潔機器。
- 使用後用控制器關閉爐具，不要依賴鍋具偵測器。
- 警告：如果表面裂開，請關閉本機以免觸電。如果是使用電源接線盒將本機連接到電源插座，則移走保險絲，以中斷本機的電源。無論是何種情況，都請聯絡「授權服務中心」。
- 如果電源線損壞，則必須由製造商、授權服務中心或類似的合格人員進行更換，以避免發生危險。
- 警告：僅可使用烹飪設備製造商設計的爐具防護裝置，或是設備製造商在使用說明中所指定的爐具防護裝置，作為適用裝置或是組合在設備中的爐具防護裝置。使用不適當的防護裝置可能會造成意外。

2. 安全信息

2.1 安裝

⚠ 警告!

僅限由合格人員安裝本機。

⚠ 警告!

可能會導致人員受傷或本機損壞。

- 移除所有的包裝。
- 本機若受損，請勿安裝或使用。
- 請按照本機隨附的安裝指示進行安裝。
- 請與其他器具和裝置保持最小的距離。
- 移動本機時務必小心，因為器具很重。請務必使用安全手套，並穿上有包覆性的鞋子。
- 使用密封劑密封機箱的切割表面，防止濕氣引起澎脹。
- 請保護本機底部免受蒸氣與水氣的損害。
- 請勿將本機安裝於門邊或窗戶旁邊。如此可避免開啟門或窗戶時，使得高溫的烹飪鍋具從機台上掉落。
- 每個本機底部都有冷卻風扇。
- 如果將本機安裝在抽屜上方：
  - 請勿在抽屜中任何小片紙張，因為這可能會吸入本機，而且可能毀損冷卻風扇或破壞冷卻系統。
  - 讓本機底部和存放於抽屜中的物品至少保存 2 cm 的距離。
- 移除安裝在本機下方櫥櫃中的任何分隔板。

2.2 電氣連接

⚠ 警告!

可能會導致火災和觸電風險。

- 應該由合格電氣技師。
- 。
- 進行任何作操作前，請確認本機已斷電。
- 確定產品標籤上的參數與主電源電功率額定值相容。
- 請確定已經正確安裝本機。鬆動與不正確的電源線或插頭 (如果適用) 會讓端子變燙。
- 使用正確的電源線。
- 請勿讓電源線纏繞。
- 確定安裝防觸電保護。
- 使用電源線上的緊鬆鉤。
- 當您將本機連接至插座時，請確認電源線或插頭 (若適用) 不會接觸到灼熱的本機或高溫的烹飪鍋具。
- 請勿使用多插頭轉接插座和延長線。
- 請確認不會對插頭 (如果適用) 與電源線造成損壞。請聯絡授權服務中心或電器技師以更換受損的電源線。
- 防震的帶電零件和絕緣零件，必須鎖緊到需使用工具才能卸下的程度。
- 只有在安裝結束時才能將電源插頭接上電源插座。請確認於安裝之後，電源插頭位於伸手可及之處。
- 如果電源插座鬆脫，請勿連接電源插頭。
- 請勿以拉扯電源線的方式拔掉本機電源線。請一律從電源插頭處拔下。
- 僅使用正確的絕緣裝置：線路保護切斷、保險絲 (從固定器取下的螺絲型保險絲)、接地漏電跳脫和接觸器。
- 供電線路必須有絕緣裝置，使您可以切斷本機與所有主電源的連接。絕緣裝置必須有寬度至少為 3 mm 的接點開口。
- 如果畫面上出現 E3 代碼，請立即分開爐具，並檢查電源連接和電源電壓是否正確。

2.3 使用方式

⚠ 警告!

可能會導致受傷、燙傷和觸電的危險。

- 請勿變更本機規格。
- 初次使用前，請移除所有包裝、標籤和保護膜（如適用）。
- 確保通風開口未受阻塞。
- 請勿在本機運作期間，讓本機無人照管。
- 每次使用後務必將烹飪區設置在「關閉」位置。
- 請勿將餐具或燉鍋鍋蓋放置在烹飪區域。餐具或鍋蓋可能極為高溫。
- 請勿在雙手濕潤的情況下或在本機接觸到水份的情況下操作本機。
- 請勿將本機作為工作表面使用，而且切勿讓食物直接接觸本機。
- 若本機表面裂開，請立即拔除本機的電源線，以免觸電。
- 本機在運作時，使用心律調節器的使用者必須與本機感應烹飪區域保持最少 30 cm 的距離。
- 在您將食物放入熱油時，熱油可能會噴濺。

- 除非本機製造商另有指明，否則請勿在烹飪表面與煮食用具之間使用鋁箔或其他材料。
- 僅限使用製造商建議的本機配件。

⚠ 警告!

可能會導致火災、爆炸和人員燙傷。

- 油脂或油在加熱時可能會釋放出引火性蒸氣。在您使用油脂和油烹飪時，請將易燃或加熱的物體遠離油脂和油。
- 高溫的油所釋出的蒸氣可能會引起自燃。
- 使用過的油，由於可能內含有殘餘食物，所以可能會比第一次使用的油更容易在低溫引起火災
- 請勿將易燃產品或沾濕易燃產品的物品放入、靠近本機，或放在本機上。

⚠ 警告!

可能會導致本機損壞。

- 請勿將高溫的煮食用具放置在控制面板上以避免燙傷。
- 請勿將灼燙鍋蓋放在爐具的玻璃表面上。
- 請勿讓鍋具燒乾。
- 請注意不要讓物品或烹飪鍋具掉落在本機上。表面可能會受到損壞。
- 請勿在使用空的烹飪鍋具或沒有烹飪鍋具的情況下啟動烹飪區。
- 鑄鐵或底部受損的烹飪鍋具可能會導致玻璃/玻璃陶瓷出現刮痕。當您必須在烹飪區表面上移動這些物體時，請務必將其抬起。

2.4 保養與清潔

- 請定期清潔本機以避免表面材質老化。
- 清潔前關閉本機並讓本機冷卻。
- 使用濕軟布清潔本機。僅限使用中性清潔劑。除非另有規定，否則請勿使用任何研磨性產品、研磨性清潔抹布、溶劑或金屬物體。

2.5 服務

- 聯絡「授權服務中心」以修復本機。僅可使用原廠的備用零件。
- 關於此產品內部的燈和備用零件燈另行販售：這些燈的作用是抵抗家電中的極致物理情況 (例如溫度、振動、濕度)，或是顯示關於家電操作狀態的相關資訊。這些燈設計並非用於其他應用程式且不適用於家庭房間照明之用。

2.6 棄置

⚠ 警告!

可能有受傷或窒息的風險。

- 如需如何棄置本機的資訊，請聯絡地方主管機關。
- 將本機從電源供應中斷開。
- 切斷本機附近的電源電線，並丟棄該電線。

3. 安裝

⚠ 警告!

請參閱「安全性」一章。

3.1 在安裝前

安裝爐架前，請記下銘牌的下列資訊。銘牌位於爐架的底部。

序號 .....

3.2 爐架的內置

僅能於爐架組裝入符合標準的正確內建單元和工作檯之後，您才能使用內建的爐架。

3.3 連接電線

- 爐具隨附連接電纜，。
- 若要更換受損的電源線，請使用電源線類型： H05V2V2-F (可承受 90 °C 或更高的溫度)。單個鋼絲必須按照下表具有最小的截面。請聯絡當地授權服務中心。連接線僅可由合格的電氣技師更換。

⚠ 警告!

所有電氣連接必須由合格電氣技師進行。

⚠ 警告

禁止透過接觸插頭連接。

⚠ 警告

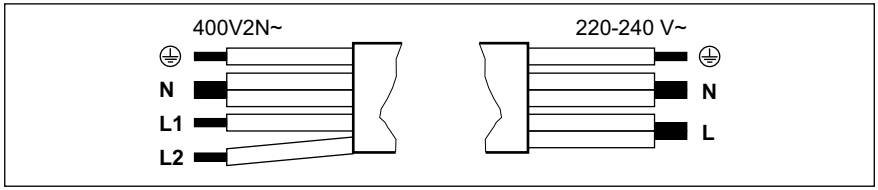
請勿鑽孔或焊接電線末端。這是禁止的。

⚠ **警告**

請勿在未使用電線末端套管的情況下連接電線。

單相連接

1. 請從黑色和棕色電線上取下電線終端套管。
2. 請取下棕色與黑色電線端絕緣層。
3. 連接黑色與棕色電纜的末端。
4. 請為共用電線的終端套上新的電線終端套管 (需使用特殊工具)。



雙相連接：400 V2N~		**單相連接：220 - 240 V~**	
5x1,5 mm²或 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm²或 3x4 mm²**	
⏚	綠色 - 黃色	⏚	綠色 - 黃色
N	藍色與藍色	N	藍色與藍色
L1	黑色	L	黑色與棕色
L2	棕色		

3.4 連接密封圈 - 整合式安裝

1. 清潔工作台上的槽口。
2. 將隨附的 3x10 mm 密封條切成 4 條。 密封條的長度必須與槽口長度相同。
3. 以 45° 角切割密封條的末端。 它們應該準確地安裝在槽口的圓角中。
4. 將密封條連接到槽口。 請勿拉扯膠布。不要將密封條的末端黏在另一個末端上。

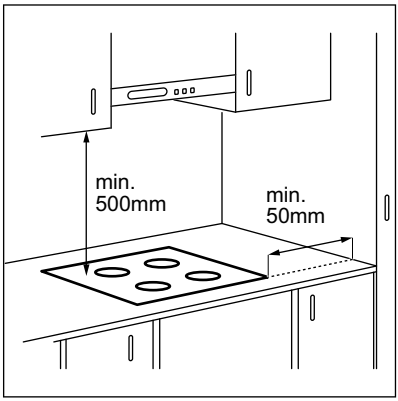
組裝爐具後，用矽利康密封玻璃陶瓷和工作台之間的殘留間隙。確保矽膠不會滲入玻璃陶瓷下方。

3.5 黏貼密封圈 - 置頂安裝

1. 清潔切除區域周圍的工作台。
2. 將隨附的 2x6 mm 密封條沿玻璃陶瓷外緣黏貼在爐具的下方邊緣上。 請勿拉扯。確保密封條的末端位於爐具一側的中間。
3. 將密封條切割成一定長度時，請加入幾公釐 (mm) 的長度。
4. 將密封條的兩端連在一起。

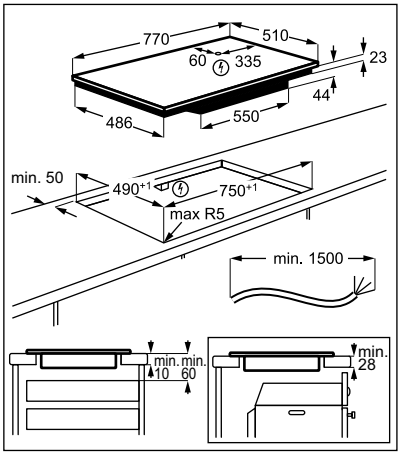
3.6 組裝

如果您在機罩下方安裝爐具，請參閱機罩的安裝指示，以瞭解設備之間需要的最短距離。

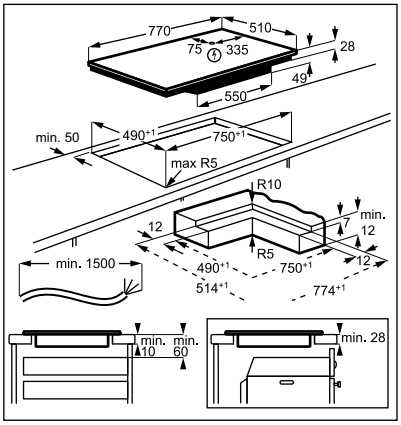


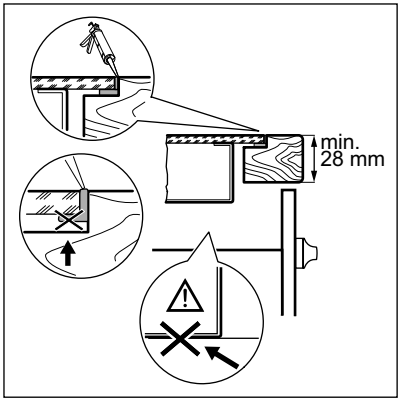
如果將本機安裝在抽屜上方，在烹調程序期間，爐具通風可能會導致抽屜中存放的物品溫度升高。

端頭安裝



整合式安裝





在以下圖片中，輸入完整的名稱，以尋找「如何安裝 Electrolux 電磁爐具 - 工作台安裝」的影片教學。

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

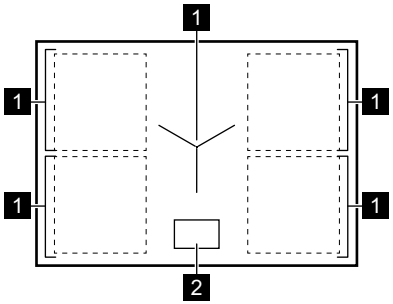
在以下圖片中，輸入完整的名稱，以尋找「如何安裝 Electrolux 電磁爐具 - 齊平安裝」的影片教學。

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

How to install your Electrolux induction hob flush installation

4. 產品說明

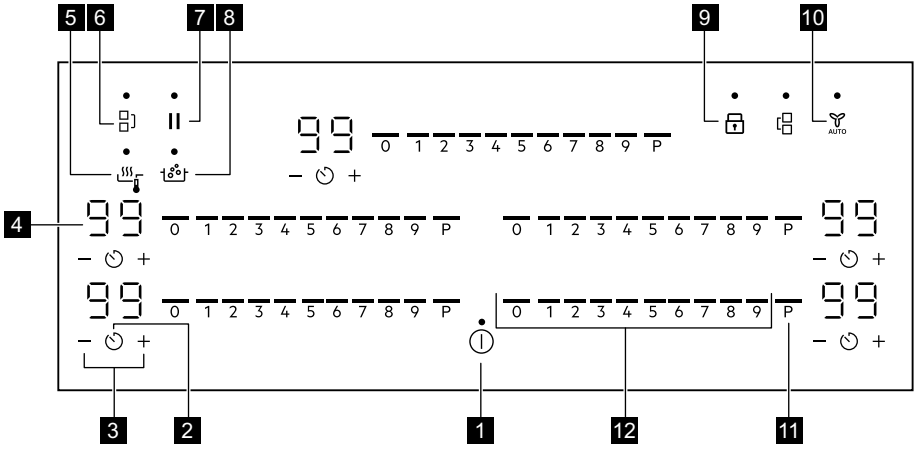
4.1 烹飪表面配置



1 電磁爐烹飪區
2 控制面板

有關烹飪區尺寸的詳細資訊，請參考「技術資料」。

4.2 控制面板配置



使用感測欄位操作本機。顯示器、指示燈和聲響會告訴您哪些功能正在運轉。

防刮玻璃表面具有獨特的表面處理材質，可能會在不同照明條件下改變使用者介面符號與元件的出現方式。

	感應欄位	功能	說明
1	⏻	開 / 關	啟動和關閉本機。
2	⏲	計時器	設置功能。
3	+/−	-	增加或減少時間。

	感應欄位	功能	說明
4	-	定時顯示器	顯示時間 (分鐘)。
5		SenseFry	SenseFry. 以各種食物種類專用的自動控制加熱等級油炸。
6		Bridge	啟動和關閉功能。
7		暫停	啟動和關閉功能。
8		SenseBoil®	SenseBoil®. 自動調整水溫，讓水在達到沸點時不會過度沸騰。
9		安全鎖 / 兒童安全裝置	鎖定/取消鎖定控制面板。
10	AUTO	Hob²Hood	啟用和關閉功能的手動模式。
11	P	PowerBoost	啟動功能。
12	-	控制列	進行加熱設定。

4.3 顯示器指示燈

指示燈	說明
+ 數字	發生故障。
/ /	OptiHeat Control (3 段餘溫指示燈)：繼續烹飪 / 保溫 / 餘溫。

5. 首次使用前

⚠ 警告!
請參閱「安全性」一章。

5.1 功率限制

功率限制 定義爐具在住家安裝保險絲限制下總共可以使用多少功率。爐具預設為其最高功率等級。

若要降低或提高功率等級，請進行以下操作：

1. 進入選單：按住前計時器上的 ⏻ 3 秒。然後，按住前計時器上的 🔒.
2. 按下 ⏲，直到 P 出現。
3. 按下 — / + 以設置功率等級。
4. 按下 ⏻ 以離開。

功率等級

請參閱「技術資料」一章。

⚠ 警告
請確定選定的功率適合住家安裝的保險絲。

- 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

⚠ 警告
如果功率等級低於或等於 2000W，則不能啟動 SenseBoil® / SenseFry。

6. 日常使用

⚠ **警告!**
請參閱「安全性」一章。

6.1 啟動與關閉

按住 ⏻ 以啓動和關閉爐具。

6.2 鍋子偵測

此功能會指示爐具上是否有煮食用具，並在烹飪期間未偵測到煮食用具時關閉烹飪區。

如果您在選擇加熱設置前將煮食用具放在烹飪區上，則控制列上方的指示燈會出現。

如果您將煮食用具暫時從啟動的烹飪區取出並置於一旁，對應控制列上方的指示燈將會開始閃爍。如果您未將煮食用具放在啟動的烹飪區上 120 秒，烹飪區會自動關閉。

若要繼續烹飪，請確定在指定逾時內將煮食用具放回烹飪區。

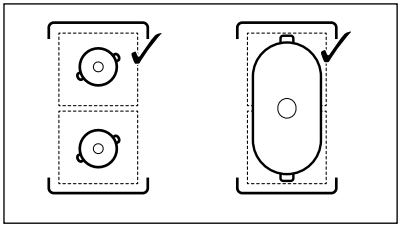
6.3 使用烹飪區

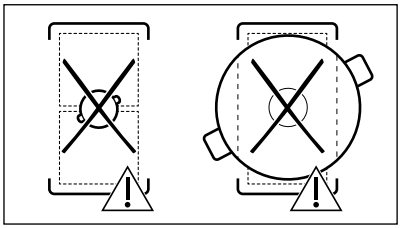
直接將鍋具放在所選區域中央位置上面。電磁爐烹飪區會自動適應烹飪鍋具底部的尺寸。

ⓘ
為了達到最佳的熱傳導效應，請使用底部直徑與烹飪區大小相似的煮食用具 (即，在「技術資料」>「烹飪區規格」中的最大煮食用具直徑值）。請確定煮食用具適合電磁爐爐具。如需更多關於煮食用具類型的資訊，請參閱「提示與技巧」。

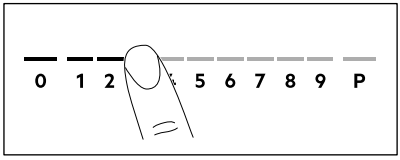
ⓘ
防刮玻璃表面具有可盡量減少刮傷的獨特表面處理材質。煮食用具與玻璃表面之間的摩擦可能會引發噪音。

您可以在兩個烹飪區上同時使用 Bridge 與大型煮食用具烹飪。炊具必須涵蓋兩個區域的中央，但不能接觸標示區域以外。如果煮食用具位於兩個中央位置之間，則不會啟動 Bridge 功能。





6.4 加熱設定



1. 按下控制列上的所需加熱設置。
控制列上方的指示燈會根據選擇的加熱設置等級出現。
2. 若要關閉烹飪區，請按下 0。

6.5 PowerBoost

此功能會為電磁爐烹飪區提供更多功率。只能在有限的時段針對電磁爐烹飪區啟動此功能。在此時段之後，電磁爐烹飪區會自動重新設置為最高加熱設置。

ⓘ
請參閱「技術資料」一章。

若要啟動烹飪區的功能：觸碰 P.

若要關閉此功能：請變更加熱設置。

6.6 OptiHeat Control (3 段餘溫指示燈)

⚠ 警告!

/ / 只要指示燈亮起，即有被餘熱燙傷的危險。

電磁爐烹飪區會直接在烹飪鍋具底部提供烹飪過程所需的熱度。陶瓷玻璃會受到鍋具的熱度而加熱。

當烹飪區在高溫狀態時，會顯示指示燈。這些指示燈將會顯示您目前使用的烹飪區的餘熱程度：

- 繼續烹飪，

- 保溫，

- 餘溫。

指示燈亦有可能在以下狀況時顯示：
- 即使您未使用鄰近烹飪區，指示燈亦有可能顯示、
- 將高溫的鍋具放置在低溫的烹飪區時、
- 在關閉爐架但是烹飪區仍處於高溫時。

指示燈會在烹飪區冷卻的時候熄滅。

6.7 計時器選項

倒數計時器

使用此功能指定烹飪區應該在單一烹飪期間運作多長的時間。

設置所選擇烹飪區的加熱設定，再設置功能。

1. 按下 。計時器顯示幕上出現 00。
2. 按下 ＋ 或 － 以設置時間（00-99 分鐘）。
3. 按下 以啟動計時器或等待 3 秒。計時器開始倒數。

若要變更時間：使用 設置烹飪區 並按下 ＋ 或 －.

若要關閉功能：使用 選擇烹飪區 並按下 －。剩餘的時間計數會恢復成 00。

計時器完成倒數計時，會發出信號聲，且 00 會閃爍。烹飪區關閉。按下任何符號即可停止該信號和閃爍。

倒數計時器

當爐具啟動且烹飪區未運轉時，您可以使用此功能。加熱設置會顯示 00。

1. 按下 .
2. 按下 ＋ 或 － 以設置時間。

計時器完成倒數計時，會發出信號聲，且 00 會閃爍。按下任何符號即可停止該信號和閃爍。

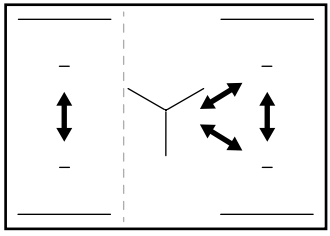
關閉功能：按下 和 －。剩餘的時間計數會恢復成 00。

6.8 電源管理

如使用多個烹飪區，且消耗功率超過電源供應上限者，這個功能會把可取得的功率在所有烹飪區之間作分配 (已連接至同一相)。爐具會控制加熱設置，以保護住家安裝的保險絲。

- 烹飪區根據爐具中的位置與相數分組。每個相位都有電力負載上限。如果爐具達到某一個相位的最大可使用功率上限（請參閱銘牌），烹飪區的功率會自動降低。
- 最後開啟的烹飪區加熱設置具有優先權。其餘的功率會在之前已開啟的烹飪區之間，按照與開啟順序相反的次序做分配。
- 對於功率較低的烹飪區，控制列會閃爍並顯示最大可能加熱設置。
- 等候直到顯示器停止閃爍，或降低最後選擇烹飪區的加熱設置。烹飪區會以降低的加熱設置繼續運作。如有必要，請手動變更烹飪區的加熱設置。

請參閱圖示說明，瞭解功率可在烹飪區之間做分配的可能組合方式。



6.9 SenseFry

此功能可讓您設置合適的加熱設置等級以油炸食物。爐具可在整個烹飪過程中維持溫度。您可以選擇三個 SenseFry 等級之一：低 (2)、中

(5)、高 (8)。設置加熱設置等級後，無需進行手動溫度調整。

⚠ 警告

僅可使用冷卻的煮食用具。
當此功能運作時，請勿讓爐具無人照管。

1. 在左側其中一個冷卻的烹飪區放置不含油脂的平底鍋。您可以使用單一烹飪區或使用 Bridge 連接兩個區域。

如果您只將一個鍋子放在一個烹飪區上，則此功能會自動啟動。

2. 觸控 ⏻ 以啟動爐具。

3. 觸控 以啟動功能。

符號上方的指示燈 會亮起。加熱設置預設為 2。

4. 反覆按下 以選擇油炸等級。

在您目前可以使用功能的每個烹飪區中，所選擇等級上方會出現閃爍的指示燈。

5. 觸碰所選烹飪區滑桿上的任何位置。
您可以按下下表所示的其中一個對應加熱設置等級來調整 SenseFry 等級。

SenseFry 功率等級	加熱設置等級
低	2
中等	5
高	8

功能啟動。

功能啟動後，滑桿上方的指示燈便會出現，而且動畫會開始執行。

ⓘ

如果您在 5 秒內未將鍋子放置在任何烹飪區上，此功能會自動關閉。

6. 如有需要，設置計時器功能。

平底鍋達到預期的溫度後，會發出聲響。您現在可以將油和食物放入平底鍋中。

若要停止此功能，請按下控制列上的 0，或按下 .

如果您在其中一個烹飪區上設置 倒數計時器，而且設置的時間在預期的溫度之前結束，則功能會自動關閉。

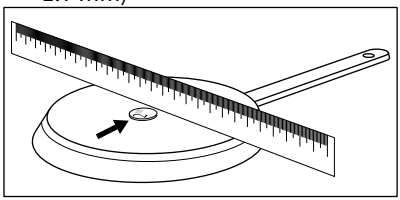
提示與技巧：

- 如有需要，您可以變更預設的加熱等級。
- 對於厚實的食物或生馬鈴薯，請在前 10 分鐘油炸時使用蓋子。
- 厚重和/或大型平底鍋可能需要較長的加熱時間。
- 請將層狀式烤盤搭配低加熱等級來使用，以避免過熱及損壞煮食用具。
- 請勿使用薄搪瓷煮食用具。它可能會過熱並損壞。

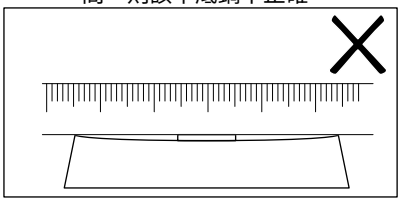
使用 SenseFry 功能的正確平底鍋

僅限使用平底鍋。檢查平底鍋是否正確：

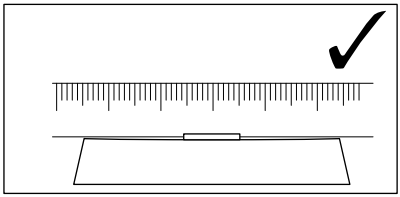
1. 請將平底鍋上下面倒轉。
2. 在平底鍋底放置尺規。
3. 嘗試在尺規和平底鍋底之間放置 1、2 或 5 歐元的硬幣 (或類似厚度的任何硬幣，約 1.7 mm)。



a. 如果可以將硬幣放在尺規和平底鍋之間，則該平底鍋不正確。



b. 如果無法將硬幣放在尺規和平底鍋之間，則該平底鍋不正確。



6.10 SenseBoil®

此功能會自動調整水溫，讓水在達到沸點時不會過度沸騰。

若在您要使用的烹飪區上有任何餘熱 (⊟/⊟/⊟) ，則會發出信號聲，而且功能不會啟動。
此功能無法用於不沾鍋的煮食用具。

⚠ 警告

請勿將此功能與空的煮食用具搭配使用。
當此功能運作時，請勿讓爐具無人照管。

1. 將裝滿 1 - 5 l 冷水的鍋子放在您要啟動功能的可用烹飪區上。

如果您只將一個鍋子放在一個烹飪區上，則此功能會自動啟動。

2. 觸控 ⏻ 以啟動爐具。

3. 觸控 以啟動功能。

在您目前可以使用功能的每個烹飪區中，P 會出現閃爍的指示燈。

4. 觸碰所選烹飪區滑桿上的任何位置。

功能啟動。
功能啟動後，滑桿上方的指示燈便會出現，而且動畫會開始執行。

如果您在 5 秒內未將鍋子放置在任何烹飪區上，此功能會自動關閉。

當此功能達到沸點時，爐具會發出信號聲，而且加熱設置會自動變更為預設的燉煮等級。

若要在達到沸點之前關閉此功能，請觸碰 或 0。

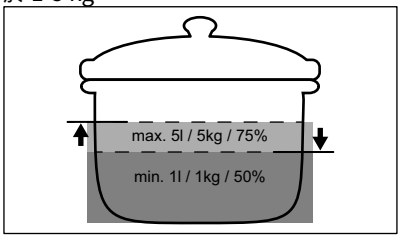
若要在達到沸點後關閉此功能，請觸碰滑桿並手動調整加熱設置。

如果您啟動 暫停 或取出鍋子，此功能會關閉。

如果您在其中一個烹飪區上設置 倒數計時器，而且設置的時間在達到沸點之前結束，則功能會自動關閉。

提示與技巧：

- 此功能最適合煮水和烹飪馬鈴薯。
- 此功能可能無法正常用於水壺和義式濃縮咖啡壺中。
- 用冷水將鍋子加到半滿到四分之三滿，距離鍋緣 4 cm。水請勿少於 1 l 或超過 5 l。確定水（或水和馬鈴薯）的總重量範圍介於 1-5 kg。



- 為了達到最佳成果，僅能烹飪整顆、未鋪皮、中等大小的馬鈴薯。請確定不要將馬鈴薯包得太緊。
- 在加熱階段期間，請避免在其他烹飪區上進行用力攪拌其他鍋子並同時進行烹飪程序（例如油炸或煮沸）。
- 在功能執行時，請避免產生外部震動（例如使用料理機或將手機放在爐具旁）。
- 視食物種類和煮食用具類型而定，您可以在達到沸點後調整加熱設置。
- 請在達到沸點時加鹽。
- 使用蓋子來節能。

6.11 菜單結構

此表顯示基本的選單結構。

使用者設置

符號	設置	可能的選項
b	聲響	開 / 關 (--)
P	功率限制	15 - 73
H	AUTO 模式	0 - 6
E	警報/錯誤歷史	最近的警報/錯誤清單。

若要進入使用者設置：按住 ⏻ 3 秒。然後，按住前計時器上的 🔒。設置會在左側烹飪區的計時器上出現。

瀏覽選單：選單由設置符號和值組成。符號在後方計時器上出現，而數值在前方計時器上出現。若要在設置之間導覽，請按下 ⏲ 前方計時器。若要變更設置值，請按下 ＋ 或 － 前方計時器。

若要離開選單：請按下 ⏻.

OffSound Control

您可以在選單 > 使用者設置中啟動/關閉聲音。

請參閱「選單結構」。

聲音關閉時時，您仍可在以下狀況中聽到聲音:

- 您輕觸 ⏻,
- 計時器倒數計時，
- 您按下非使用中符號。

7. 附加功能

7.1 自動關閉

此功能會在發生下列情形時自動關閉爐具：

- 所有烹飪區皆已關閉，
- 啟動爐具後，您並未設置任何加熱設置或風扇轉速設置，
- 您濺出某物或將某物放在控制面板上超過 10 秒（平底鍋、布等）。發出訊號聲且爐具關閉。請取下物品或清潔控制面板。
- 本機變得過熱（例如燉鍋燒乾時）。再次使用爐具之前，請先等候烹飪區冷卻下來。
- 您未關閉烹飪區或變更加熱設置。一段時間後，爐具會關閉。

加熱設置與本機在這段時間之後關閉之間的關係：

加熱設定	爐具在這段時間之後關閉
1 - 2	6 小時
3 - 4	5 小時
5	4 小時
6 - 9	1.5 小時

當您使用 SenseFry 時，爐具會在 1.5 小時後關閉。

7.2 暫停

此功能可將運作的所有烹飪區設置為最低加熱設置。

功能運作時，⏻ 和 ⏸ 可以使用。控制面板上的所有其他符號都已鎖定。

此功能不會停止計時器功能。

1. 若要啟用功能：按下 ⏸.
加熱設置會降低到 1。
2. 關閉功能：按下 ⏸.
上一個加熱設置 將會出現。

7.3 安全鎖

您可以在爐具運作時鎖定控制面板。它可防止意外變更加熱設置。

先設置加熱設置。

若要啟用功能：按下 🔒.
關閉功能：按下 🔒 再次。

此功能會在您關閉爐具時停用。

7.4 兒童安全裝置

此功能可防止意外操作爐具。

若要啟用功能：按下 ⏻。請勿設置任何加熱設置。按住 🔒 3 秒，直到符號上方的指示燈出現。關閉爐具 ⏻.

關閉爐具時，此功能會保持開啟。上述指示燈 🔒 亮起。

關閉功能：按下 ⏻。請勿設置任何加熱設置。按住 🔒 3 秒，直到符號上方的指示燈消失。關閉爐具 ⏻.

在功能已啟動時烹飪：按下 ⏻，然後按下 🔒 3 秒，直到符號上方的指示燈消失。您可以操作爐具。關閉爐具時 ⏻ 此功能會再次運作。

7.5 Bridge

將鍋蓋放在兩個區域中央位置，此功能便會運轉。如需正確擺放煮食用具的更多資訊，請參閱「使用烹飪區」。
SenseBoil® 運作時，此功能無法運作。

此功能會連接兩個烹飪區，而其會一併運作。

先為其中一個烹飪區來設定加熱設定。

若要啟動左 / 右側烹飪區的功能：觸碰 ▀] / [▀。若要設置或變更加熱設置，請觸碰其中一個左 / 右側控制感測器。

若要要關閉此功能：觸碰 ▀] / [▀。烹飪區會獨立運作。

7.6 Hob²Hood

它是一種將爐具連接至特殊機罩的進階自動功能。爐具和機罩都有紅外線訊號通報器。風扇的速度會自動根據爐具上最熱鍋具的模式設定和溫度來定義。您也可以從爐具手動操作風扇。

ⓘ
對於多數的排油煙機而言，遠端系統最初都是關閉的。如果關閉，請在使用功能前將其啟動。如需詳細資訊，請參閱機罩使用者手冊。

自動操作功能
若要自動操作此功能，請將自動模式設置為 H1 – H6。爐具最初設置為 H5。每當您操作爐具時，排油煙機都會有反應。爐具會自動辨識鍋具溫度，並調整風扇的速度。

自動模式

	自動光	煮沸[1)]	油炸[2)]
H0	關	關	關
H1	開	關	關
H2[3)]	開	風扇速度 1	風扇速度 1
H3	開	關	風扇速度 1
H4	開	風扇速度 1	風扇速度 1
H5	開	風扇速度 1	風扇速度 2
H6	開	風扇速度 2	風扇速度 3

1) 爐具會偵測煮沸過程並根據自動模式啟動風扇速度。
2) 爐具會偵測油炸過程並根據自動模式啟動風扇速度。
3) 此模式會啟動風扇和光源，而且不會倚賴溫度。

變更自動模式
1. 關閉爐具。
2. 按下 ⏻ 3 秒。顯示器會亮起並熄滅。
3. 按下 🔒 3 秒。
4. 按下 ⏲ 幾次，直到 **H** 出現。
5. 按下 ＋ 定時器的 以選擇自動模式。

ⓘ
要直接在機罩面板上操作機罩，請關閉該功能的自動模式。

ⓘ
在完成烹煮並關閉爐具後，機罩風扇仍然可以操作一段時間。過了這段時間後，系統會自動關閉風扇並防止您在接下來的 30 秒內意外啟動此風扇。

手動操作風扇速度
您也可以手動操作該功能。若要這樣做，請按下 AUTO 爐具啟動時。這會讓系統停止自動操作該功能，讓您能手動變更風扇速度。當您按下 AUTO 風扇速度會加快一個等級。當您達到密集等級並再次按下 AUTO 時，風扇速度會設定為 0 (會因此關閉排油煙機風扇)。若要以風扇速度 1 再次啟動風扇，按下 AUTO.

ⓘ
要讓系統自動操作該功能，請關閉爐具並再次啟動它。

啟動光源
您可設定爐具在每次啟動時都自動啟動光源。為此，請將自動模式設置至 H1 – H6。

ⓘ
在關閉爐具後，機罩上的光源會關閉 2 分鐘。

8. 提示與技巧

⚠ **警告!**
請參閱「安全性」一章。

8.1 煮食用具

ⓘ

對於電磁爐烹飪區，高電磁場會極快地在煮食用具中製造熱量。

使用電磁爐烹飪區時請用適合的炊具。

- 為了防止過熱並改善烹飪區的效能，煮食用具必須盡可能地厚且平坦。
- SenseFry 功能僅限使用平底鍋。
- 在放到爐具表面上前，確保煮食用具底座清潔且乾燥。
- 請務必小心避免滑動或摩擦玻璃邊緣和角落的煮食用具，或，否則可能會碎裂或損壞玻璃表面。

煮食用具材質

- **正確：**鑄鐵、鋼、搪瓷鋼、不銹鋼，多層式底部 (附有正確的製造商標章)。
- **請勿使用**鋁、銅、銅、玻璃、陶瓷或瓷製的煮食用具。

符合以下條件才是電磁爐的適合炊具：

- 在設為最高加熱設定的區域，水很快就會沸騰。
- 磁力會拉到煮食用具底部。

煮食用具尺寸

- 電磁爐烹飪區會自動適應烹飪鍋具底部的尺寸。如需正確的煮食用具尺寸，請參閱「技術資料」>「烹飪區規格」。直接將煮食用具放在所選區域中央位置上面。
- 烹飪區效率與煮食用具的直徑有關。為了達到最佳的熱傳導效應，請使用底部直徑與烹飪區大小相似的煮食用具 (即，在「技術資料」>「烹飪區規格」中的最大煮食用具直徑值）。
  - 直徑小於指定的煮食用具尺寸只會接收烹飪區產生的部分功率，這會導致較慢的加熱速度。
  - 基於安全理由和最佳烹飪效果，請勿使用超過「烹飪區規格」指示的煮食用具。烹飪期間，請避免讓煮食用具靠近控制板。這可能會影響控制面板的運作或意外的啟動爐具功能。

ⓘ

請參閱「技術資料」。

8.2 運轉時發出噪音

ⓘ

噪音是正常的，並未顯示任何故障。煮食用具噪音可能會因煮食用具材質和功率等級而有所不同。

煮食用具相關的噪音：

- 裂紋噪音：煮食用具以不同材料製成 (三明治構造)。
- 您以高火力等級使用烹飪區，且煮食用具是以數種不同材質製作 (三明治構造)。
- 嗡鳴聲:您使用高功率等級。

爐具相關噪音：

- 點擊聲：發生電切換時 。
- 嘶嘶聲、蜂鳴：風扇運轉。
- 節奏聲音：偵測到煮食用具。

8.3 Öko Timer (Eco 計時器)

為了節省能源，烹飪區域的加熱器會在倒計時定時器響起之前關閉。運作時間的差異取決於加熱設置層級和烹飪操作的時間長度。

8.4 簡易烹飪指南

加熱設定與烹飪區耗電量之間，並非線性關聯。您調高加熱設定時，耗電量不會成正比增加。也就是說，使用中加熱設定的烹飪區使用的電量不到高加熱設定的一半。

ⓘ

表格中的資料僅供參考。

加熱設定	用於：	時間 (min)	提示
1	已烹飪食物保溫。	視需要	將蓋子放上鍋具。
1 - 2	荷蘭醬，融化：奶油、巧克力、明膠	5 - 25	不是攪拌。
2	凝固：鬆軟歐姆蛋、烘蛋	10 - 40	蓋上蓋子烹飪。
2 - 3	燉飯和以牛奶為基底的菜餚、加熱現成的熟食。	25 - 50	添加至少為米量兩倍的水、牛奶菜餚在烹煮至一半步驟時要攪拌。

加熱設定	用於：	時間 (min)	提示
3 - 4	燉煮蔬菜、魚、肉類。	20 - 45	加入幾大匙的水。在過程中檢查水量。
4 - 5	蒸煮馬鈴薯和其他蔬菜。	20 - 60	在鍋底加入 1-2 cm 高的水。在過程中檢查水位。持續蓋上鍋蓋。
4 - 5	蒸煮更大量的食物、燉肉和湯品。	60 - 150	最多 3 l 的液體加食材。
6 - 7	文煎：薄肉片、藍帶牛小排、炸肉排、炸魚、香腸、豬肝、乳酪麵粉糊、蛋、鬆餅、甜甜圈。	視需要	視需要翻面。
7 - 8	深煎、薯餅、腰脊肉排、牛排。	5 - 15	視需要翻面。
9	煮水、烹飪義大利麵、煎封肉類 (菜燉牛肉、燉牛肉)、炸薯條。		
P	煮大量的水。PowerBoost 已啟動。		

8.5 SenseFry 功能的提示與技巧

資料表中的資料顯示了每個 SenseFry 等級的食材範例。準備煎炸食材的數量、厚度、品質和溫度 (例如冷凍) 會影響影響設置 SenseFry 等級。根據食物類型、您的烹飪偏好和您使用的煮食用具，選擇加熱設置等級。

ⓘ
表格中的資料僅供參考。

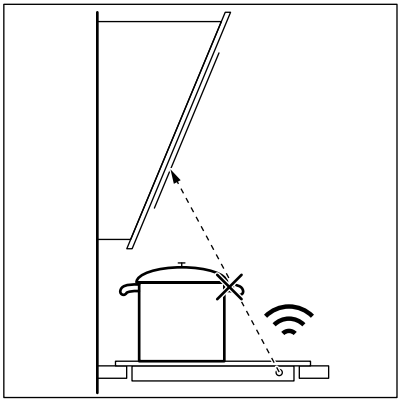
食物		SenseFry 等級
雞蛋	蛋捲、煎蛋	低
	炒蛋	中等
魚類	魚肉片、魚柳條、海鮮	中等
肉類	漢堡包、肉丸、炸肉排、雞胸肉、火雞胸、酥煎肉片、肉片、牛排 (五分熟 / 全熟),炸香腸	中等
	牛排 (半熟)、絞肉	高
蔬菜	炸馬鈴薯 (生)	低
	炸馬鈴薯排、蔬菜	中等

8.6 Hob²Hood 的提示與技巧

當您使用下述功能操作爐具時：

- 保護排油煙機面板免受陽光直射。
- 請勿將鹵素燈照射到機照面板。
- 請勿覆蓋爐具控制面板。
- 請勿中斷爐具與罩蓋之間的訊號 (例如手、煮食用具把手或高筒鍋)。請查看圖片。

下圖所示的排油煙機僅供參考。



ⓘ

其他遠端控制設備可能會封鎖訊號。當 Hob²Hood 開啟時，請勿在爐具附近使用任何此類器具。

排油煙機及 Hob²Hood 功能

若要尋找可搭配此功能使用的完整排油煙機系列型號，請參閱我們的消費者網站。 搭配此功能使用的 Electrolux 排油煙機必須具有符號 AUTO.

9. 保養與清潔

⚠ **警告!**

請參閱「安全性」一章。

9.1 一般資訊

- 每次使用後請清潔爐具。
- 一定要使用底部乾淨的炊具。
- 對於玻璃表面的日常清潔和安裝後清潔和去除任何殘留的膠水，僅使用輕微磨蝕的清潔牛奶和防刮的細粒海綿。根據髒污程度，以小圈動作和中等壓力來清潔玻璃表面。最後使用清潔布將玻璃表面擦乾。

⚠ **警告!**

請勿使用典型螺旋海綿和青海綿，因為硬層上的鋁顆粒可能會損壞玻璃並褪色。

ⓘ

使用不同於推薦清潔工具的清潔工具將無效，而且可能會損壞或褪色玻璃表面。

- 對於具有玻璃表面的爐具，請一律使用建議的刮刀。僅將刮刀作為標準清潔程序後清潔玻璃的附加工具。

⚠ **警告!**

請勿使用刀具或任何其他鋒利的金屬工具來清潔玻璃表面。

9.2 清潔爐具的玻璃表面

- **立即去除：**熔化的塑膠、塑膠箔、鹽、糖和含糖食物，否則污垢可能會損壞爐具。小心處理以避免燙傷。使用特製爐具刮刀，以銳角角度置於玻璃表面上並在其上移動刀片。
- **當爐具已冷度時取出：**水垢環、水圈、油脂漬、閃亮的金屬變色。使用輕微磨蝕的清潔牛奶和防刮的細緻海綿清潔爐具 (請參閱一般資訊)。清潔後，使用軟布擦乾爐具。
- **持續標記和污漬：**施加中等壓力，使用防刮、細緻的海綿擦洗表面表面 (參見一般資訊) 和輕微磨蝕的清潔牛奶，直到不再看見污漬。

10. 疑難排解

⚠ **警告!**

請參閱「安全性」一章。

10.1 如果有以下情況，應該如何處理...

問題	可能的原因	處理方法
您無法啟動或操作爐具。	爐具未連接至電源或是未正確連接至電源。	檢查是否已正確地將爐具連接到電源。
	保險絲熔斷。	請確定保險絲是否為故障原因。若保險絲一再熔斷，請洽詢合格的電工。
	您未設置加熱設置達 60 秒鐘。	再次啟動爐具，並設置加熱設置少於 60 秒鐘。
	同時按觸 2 個或更多感測區。	僅限觸碰一個感測區。
	暫停 運轉。	請參見「暫停」。
	控制面板上沾到水或油漬。	清潔控制面板。
您會聽到持續的嗶聲噪音。	電氣連接錯誤。	從電源插座將爐具拔下。請合格的電工檢查安裝。
您無法選擇其中一個烹飪區的最大加熱設置。	其他區域會消耗最大可用功率。 您的爐具運作正常。	降低其他烹飪區的加熱設置，並連接到相同相位。參見「電源管理」。
發出訊號聲且爐具關閉。 爐具關閉時發出訊號聲。	您在一個或多個感測區上放置了物品。	從感測區移除物品。
關閉爐具。	您在感測區上放置了物品 ⓘ.	從感測區移除物品。
餘溫指示燈不亮。	烹飪區的溫度不高是因為烹飪區才開始運作很短的時間，或是感測器已毀損。	如果該區域需要較久的時間才能加熱，請聯絡授權服務中心。
Hob²Hood 無法運作。	您蓋住控制面板。	請從控制面板取下物品。
	您使用非常高的鍋子來阻擋信號。	使用較小的煮食用具、更換烹飪區或手動操作罩蓋。
控制面板在觸碰時變得熱燙。	煮食用具過大，或者您太靠近控制面板。	請盡可能將鍋具擺放於後方區域。
輕觸面板的感測器欄位時未發出聲音。	聲音已關閉。	啟動聲音。請參閱「日常使用」。
符號上方的指示燈 🔒 出現。	兒童安全裝置 或 安全鎖 運轉。	請參照「兒童安全裝置」和「鎖定」。
控制列會閃爍。	烹飪區上無烹飪鍋具或未完全覆蓋烹飪區。	請將烹飪鍋具擺放於烹飪區上，使其完全覆蓋烹飪區。
	鍋具不適合。	使用適合電磁爐具的煮食用具。請參閱「提示與技巧」。
	烹飪鍋具底部直徑對於烹飪區而言過小。	請使用尺寸正確的烹飪鍋具。請參閱「技術資料」。
加熱需要很長的時間。	煮食用具太小，只收到烹飪區所產生的部分功率。	為了達到最佳的熱傳導效應，請使用底部直徑與烹飪區大小相似的煮食用具 (即，在「技術資料」>「烹飪區規格」中的最大煮食用具直徑值）。
F 和 1 和 同時出現。	由於不適合的煮食用具或空鍋，功率過低。	使用適當類型的煮食用具。參見「提示和提示」和「技術資料」。 請勿讓空煮食用具所在的區域啟動。

問題	可能的原因	處理方法
F 和 2 和 同時出現。	鍋子是空的或包含一些水以外的液體，例如油。	避免將 功能用於水以外的液體。
F 和 3 和 同時出現。	鍋子中有太多或太少的水。 除水和馬鈴薯外，您煮沸一些食物。 沸點已及時移動，SenseBoil®無法正常工作。	只使用 煮沸水和馬鈴薯 SenseBoil®。 參見「提示與技巧」。
您聽到嗶聲，上述指示燈 閃爍，且 SenseBoil® 並未啟動。	烹飪區都無法與 SenseBoil®搭配使用。 您想要選擇的烹飪區有一些餘熱，或是它們仍在使用中。	完成您之前的烹飪活動，然後選擇一個無需加熱的免費烹飪區。
SenseBoil® / SenseFry 無法運作。	爐具的功率太低。	將功率等級設定為較高的值。請確定選定的功率適合住家安裝的保險絲。請參閱「第一次使用前」 >「功率限制」。
E 並會顯示數字。	爐具發生錯誤。	關閉爐具，然後在 30 秒之後再次啟動。如果 E 再次啟動，從電源插座將爐具斷電。30 秒之後，再次連接爐具。如果問題持續出現，請聯絡「授權服務中心」。

10.2 如果您找不到解決方案...

如果您自己找不到問題的解決辦法，請聯絡經銷商或授權服務中心。提供銘牌的資料。 請確定您正確操作爐具。如果服務技術人員或經銷商無法提供服務，在保固期間也不會免費提供服務。保證期和授權服務中心的資訊列於服務手冊中。

11. 技術資料

11.1 銘牌

型號 KIS87553IT
類型 62 D5A 01 AA
電磁感應 7.35 kW
Ser.Nr. .....
Electrolux

PNC 949 599 548 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
製造於：德國
7.35 kW

11.2 烹飪區規格

烹飪區	額定功率 (最大加熱設置)[W]	PowerBoost [W]	PowerBoost 最大持續時間 [min]	煮食用具的直徑 [mm]
左前方	2300	3200	10	125 - 180
左後方	2300	3200	10	125 - 210
中後方	2300	3200	10	125 - 210
右前方	2300	3200	10	125 - 180
右後方	2300	3200	10	125 - 210

烹飪區的功率可能與資料表中的資料稍有不同。它會隨著烹飪鍋具的材質和尺寸而變化。

為了達到最佳的熱傳導效應與烹飪效果，請使用底部直徑與烹飪區大小相似的煮食用具(即，在表中的最大煮食用具直徑值）。請勿使用大於烹飪區直徑的煮食用具。

12. 能源效率

12.1 根據歐盟節能化設計法規，適用於的產品資訊

型號識別		KIS87553IT
爐架類型		內置式爐架
烹飪分區數量		5
加熱技術		電磁感應
圓形烹飪分區直徑 (Ø)	中後方	21.0 cm
非圓形烹飪分區的長度 (L) 與寬度 (W)	左前方	L 22.3 cm W 21.8 cm
非圓形烹飪分區的長度 (L) 與寬度 (W)	左後方	L 22.3 cm W 21.8 cm
非圓形烹飪分區的長度 (L) 與寬度 (W)	右前方	L 22.3 cm W 21.8 cm
非圓形烹飪分區的長度 (L) 與寬度 (W)	右後方	L 22.3 cm W 21.8 cm
每個烹飪分區的耗電量 (EC electric cooking)	左前方 左後方 中後方 右前方 右後方	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
爐架的耗電量 (EC electric hob)		184.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - 住家電子烹飪設備 - 第 2 部分：爐架 - 測量性能的方法。

烹飪區域的能源測量會以個別烹飪分區的標示識別。

12.2 節能

如果您遵循下列提示，則可以在日常烹飪中節約能源。

- 將水加熱時，請只使用所需的水量。
- 如果可以，請一律蓋上煮食用具的上蓋。
- 請將煮食用具直接放在烹飪區的中心。
- 使用餘溫將食物保溫或融化。

12.3 耗電量和到達適用低耗電量模式的最大時間的 Product 資訊

關閉模式的消耗功率	0.3 W
設備自動達到適用的低功耗模式所需的最長時間	2 min

13. 環境問題

請回收有此標誌的材料 。將包裝放入相關容器進行回收利用。請回收廢舊電器和電子設備，幫助保護環境和人類健康。請勿將標有 與生活垃圾一起棄置。請將產品送回當地的回收機構或聯繫您當地的市政辦公室。

Selamat datang di Electrolux! Terima kasih, Anda telah memilih peralatan kami.



Dapatkan saran penggunaan, brosur, pemecahan masalah, informasi layanan dan perbaikan:
www.electrolux.com/support

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN....23
2. PANDUAN KESELAMATAN....26
3. PEMASANGAN....28
4. DESKRIPSI PRODUK....31
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA....32
6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI....33
7. FUNGSI TAMBAHAN....38
8. PETUNJUK DAN KIAT....41
9. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN....44
10. PENYELESAIAN MASALAH....44
11. DATA TEKNIS....47
12. EFISIENSI ENERGI....47
13. MASALAH LINGKUNGAN....48

1. ⚠ INFORMASI KESELAMATAN

Sebelum memasang dan menggunakan peralatan, bacalah dengan saksama petunjuk yang disertakan. Produsen tidak bertanggung jawab terhadap setiap cedera dan kerusakan yang diakibatkan pemasangan atau penggunaan yang tidak benar. Selalu simpan petunjuk di tempat yang aman dan mudah dijangkau sebagai rujukan di kemudian hari.

1.1 Keselamatan anak-anak dan mereka yang rawan

- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberikan pengawasan dan instruksi yang berkaitan dengan penggunaan alat tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan. Anak-anak kurang dari 8 tahun dan orang

dengan disabilitas yang sangat ekstensif dan kompleks harus dijauhkan dari alat ini kecuali selalu diawasi.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan perangkat ini.
- Jauhkan semua kemasan dari anak-anak dan buang dengan benar.
- PERINGATAN: Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari perangkat ketika sedang digunakan dan didinginkan setelah digunakan.
- Jika alat ini dilengkapi perangkat keselamatan untuk anak, fungsi tersebut harus diaktifkan.
- Jangan biarkan anak-anak mencuci dan melakukan perawatan terhadap alat tanpa pengawasan.

1.2 Keselamatan Umum

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan memasak.
- Perangkat ini dirancang untuk penggunaan rumah tangga tunggal di lingkungan dalam ruangan.
- Peralatan ini dapat digunakan di dalam, kantor, kamar tamu hotel, kamar tamu penginapan, wisma peternakan, dan akomodasi serupa lainnya, dengan penggunaannya tidak melebihi (rata-rata) tingkat penggunaan domestik.
- PERINGATAN: Komponen yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama penggunaan. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas.
- PERINGATAN: Memasak tanpa pengawasan pada kompor tanam menggunakan lemak atau minyak dapat membahayakan dan bisa menyebabkan kebakaran.
- Asap adalah indikasi terlalu panas. Jangan gunakan air untuk memadamkan kebakaran saat memasak. Matikan peralatan dan tutup api dengan misalnya menggunakan selimut atau penutup.
- PERINGATAN: Peralatan ini tidak boleh diaktifkan melalui perangkat pengalihan eksternal, seperti pengatur waktu,

atau terhubung ke suatu sirkuit yang aktif dan non aktif secara berkala dengan suatu utilitas.

- AWAS: Proses memasak harus diawasi (bahkan fungsi memasak otomatis). Proses memasak dalam jangka waktu pendek harus diawasi terus-menerus.
- PERINGATAN: Bahaya kebakaran: Jangan simpan item di atas permukaan masak.
- Benda logam seperti pisau, garpu, sendok dan penutup tidak boleh ditempatkan di permukaan kompor tanam karena dapat menjadi panas.
- Jangan menggunakan peralatan sebelum memasangnya pada struktur bawaan.
- Jangan gunakan penyemprot air dan uap untuk membersihkan perangkat.
- Setelah digunakan, matikan elemen kompor tanam menggunakan kontrol dan jangan bergantung pada detektor panci.
- PERINGATAN: Jika permukaan retak, matikan peralatan untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik. Jika peralatan terhubung ke sumber listrik secara langsung menggunakan kotak sambungan, lepaskan sekring untuk memutuskan sambungan listrik peralatan dari catu daya. Dalam kasus mana pun, hubungi Pusat Servis Resmi.
- Jika kawat sumber listrik rusak, penggantian hanya boleh dilakukan oleh pabrik, Pusat Layanan yang berwenang atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya.
- PERINGATAN: Hanya gunakan pelindung kompor tanam yang dirancang oleh produsen peralatan masak atau yang dalam petunjuk penggunaan dinyatakan cocok untuk digunakan atau pelindung kompor tanam yang disertakan pada peralatan. Penggunaan pelindung secara tidak tepat dapat menyebabkan kecelakaan.

2. PANDUAN KESELAMATAN

2.1 Pemasangan

⚠ PERINGATAN!

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

⚠ PERINGATAN!

Berisiko cedera atau kerusakan pada alat.

- Buka seluruh kemasan.
- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang disertakan bersama peralatan ini.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Tutup permukaan potong kabinet dengan segel untuk mencegah kelembapan yang bisa menyebabkan pembengkakan.
- Lindungi bagian bawah peralatan dari uap air dan kelembapan.
- Jangan memasang peralatan berdekatan dengan pintu atau di bawah jendela. Hal ini mencegah peralatan memasak yang panas terjatuh dari peralatan ketika pintu atau jendela dibuka.
- Setiap peralatan memiliki kipas pendingin di bagian bawah.
- Jika alat dipasang di atas laci:
  - Jangan simpan potongan-potongan kecil atau lembaran kertas yang bisa ditarik masuk, karena dapat merusak kipas pendingin atau merusak sistem pendingin.
  - Simpan jarak minimum 2 cm antara bagian bawah alat dan komponen yang disimpan di laci.
- Lepaskan panel pemisah yang terpasang pada kabinet di bawah peralatan.

2.2 Sambungan listrik

⚠ PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang memenuhi kualifikasi.
- Alat harus dibumikan.
- Sebelum pengoperasian, pastikan perangkat tidak terhubung ke sumber listrik.
- Pastikan parameter pada rating plate sesuai dengan nilai kelistrikan suplai daya utama.
- Pastikan perangkat sudah terpasang dengan benar. Kabel atau steker listrik (jika ada) yang kendur dan tidak benar dapat membuat terminal menjadi terlalu panas.
- Gunakan kabel listrik yang benar.
- Jangan biarkan kabel listrik terbelit.
- Pastikan perlindungan dari sengatan listrik telah terpasang.
- Gunakan klem pembebas regangan (strain relief) pada kabel.
- Pastikan kabel listrik utama atau steker (jika ada) tidak menyentuh perangkat panas atau peralatan masak yang panas saat menghubungkan perangkat ke stop kontak terdekat.
- Jangan gunakan adaptor multi-steker dan kabel ekstensi.
- Pastikan untuk tidak merusak steker (jika ada) atau kabel listrik. Hubungi Pusat Servis Resmi atau teknisi listrik untuk mengganti kabel listrik yang rusak.
- Perlindungan kejut pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutus sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.

- Gunakan hanya peralatan isolasi yang tepat: pengaman jaringan daya putus, sekring (sekring model sekrup yang dilepas dari tempat pemasangannya), pemutus-sambung kebocoran arus hubungan ke tanah.
- Instalasi listrik harus memiliki perangkat isolasi yang memungkinkan pemutusan sambungan peralatan dari jaringan listrik pada semua kutub. Lebar lubang kontak perangkat isolasi ini sekurang-kurangnya harus sebesar 3 mm.
- Jika kode E3 muncul di layar, segera putuskan sambungan listrik dan periksa apakah sambungan listrik dan tegangan listrik sudah benar.

2.3 Penggunaan

⚠ PERINGATAN!

Risiko cedera, terbakar, dan sengatan listrik.

- Jangan mengubah spesifikasi perangkat ini.
- Lepaskan semua kemasan, label dan lapisan pelindung (jika ada) sebelum digunakan pertama kali.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan mengoperasikan peralatan tanpa pengawasan.
- Setel zona memasak ke "off" (mati) setiap selesai digunakan.
- Jangan meletakkan tutup sendok garpu atau panci pada zona memasak. Tutup dapat menjadi panas.
- Jangan mengoperasikan peralatan dengan tangan yang basah atau saat peralatan terkena air.
- Jangan gunakan peralatan sebagai permukaan kerja dan jangan letakkan makanan bersentuhan langsung dengannya.
- Jika permukaan perangkat retak, segera lepaskan sambungan perangkat dari sumber listrik untuk mencegah sengatan listrik.
- Pengguna dengan alat pacu jantung harus menjaga jarak minimal 30 cm dari zona memasak induksi saat perangkat sedang dioperasikan.
- Saat Anda memasukkan makanan ke dalam minyak panas, mungkin akan terciprat.
- Jangan menggunakan aluminium foil atau bahan lain antara permukaan memasak dan peralatan memasak, kecuali ditentukan lain oleh produsen peralatan ini.
- Gunakan hanya aksesori yang direkomendasikan oleh produsen untuk peralatan ini.

⚠ PERINGATAN!

Risiko kebakaran dan ledakan.

- Lemak dan minyak bila dipanaskan dapat melepaskan uap yang mudah terbakar. Jauhkan api atau benda yang dipanaskan dari lemak dan minyak saat Anda memasak dengan lemak dan minyak.
- Uap yang dikeluarkan oli panas dapat menyebabkan pembakaran spontan.
- Minyak bekas, yang berisi sisa-sisa makanan, dapat menyebabkan kebakaran pada suhu yang lebih rendah daripada minyak yang pertama kali digunakan.
- Jangan meletakkan produk atau benda yang basah dan mudah terbakar di dalam, di dekat, atau di atas peralatan.

⚠ PERINGATAN!

Berisiko kerusakan pada alat.

- Jangan menyimpan peralatan masak panas pada panel kontrol untuk menghindari risiko luka bakar.
- Jangan meletakkan penutup panci panas di permukaan kaca kompor.
- Jangan menggunakan peralatan masak untuk merebus masakan hingga kering.
- Hati-hati jangan sampai benda atau peralatan masak jatuh ke atas peralatan. Permukaannya bisa rusak.
- Jangan mengaktifkan zona memasak dengan peralatan masak kosong atau tanpa peralatan masak.
- Peralatan masak yang terbuat dari besi cor atau dengan dasar yang rusak dapat menyebabkan goresan pada kaca / keramik kaca. Selalu mengangkat benda-benda ini saat Anda harus memindahkannya di atas permukaan memasak.

2.4 Perawatan dan pembersihan

- Bersihkan perangkat secara teratur untuk mencegah kerusakan material permukaan.
- Matikan perangkat dan biarkan dingin sebelum dibersihkan.
- Bersihkan alat dengan kain lembut yang lembab. Hanya gunakan detergen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut atau benda logam, kecuali dinyatakan lain.

2.5 Layanan

- Untuk memperbaiki alat hubungi Pusat Layanan Resmi. Hanya gunakan suku cadang asli.
- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu suku cadang dijual terpisah: Lampu-lampu ini dimaksudkan untuk bertahan terhadap kondisi fisik ekstrem pada alat rumah tangga, seperti suhu, getaran, kelembapan, atau dimaksudkan untuk memberi sinyal informasi tentang status operasional alat. Mereka tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak cocok untuk lampu rumah.

2.6 Pembuangan

⚠ PERINGATAN!

Risiko cedera atau mati lemas.

- Hubungi pihak berwenang setempat untuk petunjuk cara membuang alat dengan benar.
- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.

3. PEMASANGAN

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

3.1 Sebelum pemasangan

Sebelum Anda memasang kompor, tulis informasi di bawah ini dari rating plate. Pelat peringkat berada di bagian bawah kompor.

Nomor seri .....

3.2 Kompor built-in

Hanya gunakan kompor tanam setelah Anda merakit kompor ke dalam unit built-in yang benar dan permukaan kerja yang selaras dengan standar.

3.3 Kabel sambungan

- Kompor disediakan dengan kabel penghubung.
- Untuk mengganti kabel listrik yang rusak, gunakan jenis kabel: H05V2V2-F yang tahan terhadap suhu 90 °C atau lebih. Satu kabel tunggal harus memiliki penampang melintang minimal sesuai dengan tabel di bawah ini. Hubungi Pusat Servis setempat Anda. Kabel penghubung hanya boleh diganti oleh teknisi listrik yang kompeten.

⚠ PERINGATAN!

Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang memenuhi kualifikasi.

⚠ AWAS!

Sambungan melalui stopkontak tidak diperkenankan.

⚠ AWAS!

Jangan mengebor atau menyolder ujung kawat. Ini tidak diperbolehkan.

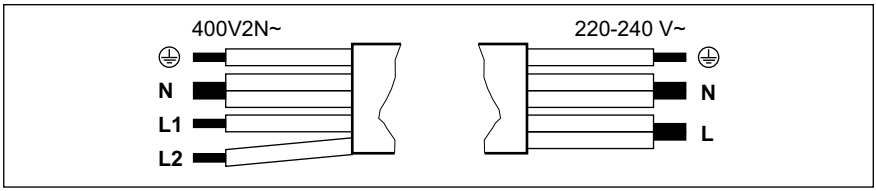
⚠ AWAS!

Jangan menghubungkan kabel tanpa selongsong ujung kabel.

Koneksi satu fase

1. Lepaskan selongsong ujung kabel dari kabel hitam dan cokelat.
2. Lepaskan bagian insulasi ujung kabel cokelat dan hitam.
3. Hubungkan ujung kabel hitam dan cokelat.

4. Terapkan selongsong ujung kabel yang baru pada ujung kabel bersama (diperlukan alat khusus).



Koneksi dua fase: 400 V2N~		Koneksi satu fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² atau 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm² atau 3x4 mm²**	
⏚	Hijau - kuning	⏚	Hijau - kuning
N	Biru dan biru	N	Biru dan biru
L1	Hitam	L	Hitam dan coklat
L2	Coklat		

3.4 Memasang perapat - Instalasi terintegrasi

1. Bersihkan raket di worktop.
2. Potong strip segel 3x10 mm yang disediakan menjadi empat lajur. Strip harus memiliki panjang yang sama dengan tabung.
3. Potong ujung garis pada sudut 45°. Kata-kata tersebut harus pas di sudut raket secara akurat.
4. Tempelkan garis-garis tersebut ke raket. Jangan meregangkan strip. Jangan ikat ujung-ujung strip satu di atas yang lain.

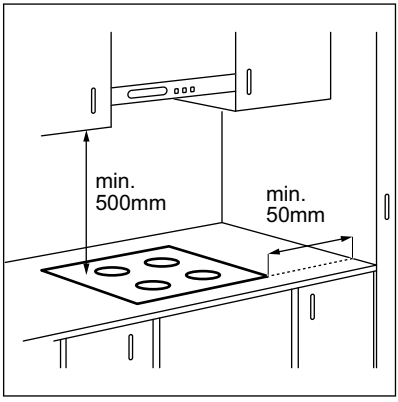
Setelah Anda merakit kompor, tutup sisa celah antara keramik kaca dan Worktop dengan silikon. Pastikan silikon tidak masuk ke dalam keramik kaca.

3.5 Memasang segel - Instalasi di atas

1. Bersihkan Worktop di sekitar area cut out.
2. Pasang strip segel 2x6 mm yang disediakan ke tepi bawah kompor, sepanjang tepi luar keramik kaca. Jangan meregangkannya. Pastikan ujung-ujung strip segel terletak di tengah-tengah satu sisi kompor.
3. Tambahkan beberapa milimeter ke panjangnya saat Anda memotong lajur segel.
4. Gabungkan kedua ujung strip segel menjadi satu.

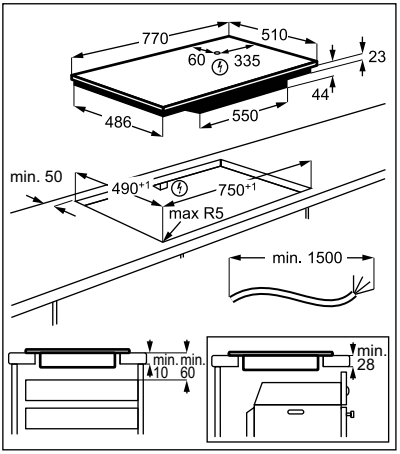
3.6 Majelis

Jika Anda menginstal HOB di bawah kap, silakan lihat petunjuk instalasi dari kap untuk jarak minimum antara peralatan.

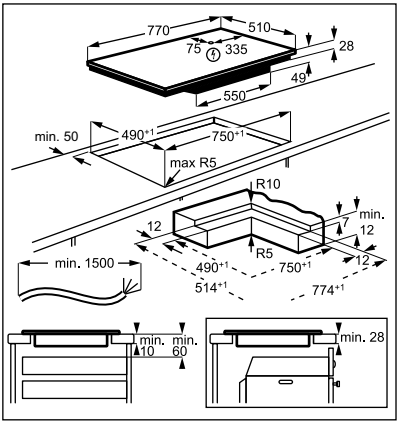


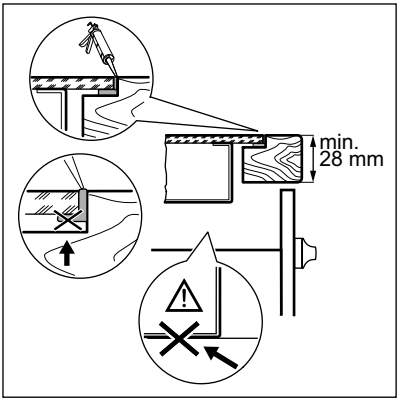
Jika alat dipasang di atas laci, ventilasi kompor dapat memanaskan item yang disimpan di laci selama proses memasak.

Kombinasi INSTALASI ON-TOP dengan oven standar



INSTALASI TERINTEGRASI





Temukan tutorial video “Cara menginstal Electrolux Induction Hob Anda - Instalasi Worktop” dengan mengetik nama lengkap yang ditunjukkan dalam grafik di bawah ini.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

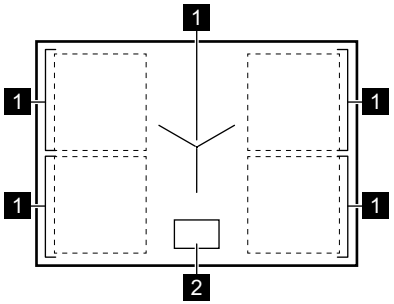
Temukan tutorial video “Cara menginstal Electrolux induction hob instalasi flush” dengan mengetik nama lengkap yang ditunjukkan dalam grafik di bawah ini.

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

How to install your Electrolux induction hob flush installation

4. DESKRIPSI PRODUK

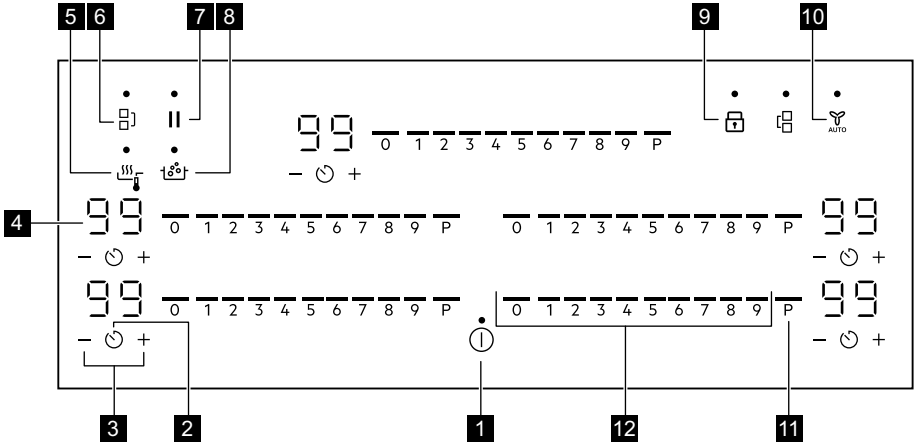
4.1 Tata letak permukaan memasak



1 Zona memasak induksi
2 Panel kontrol

Untuk informasi terperinci mengenai ukuran zona masak, lihat "Data teknis".

4.2 Tata letak panel kontrol



Gunakan bidang sensor untuk mengoperasikan alat. Layar tampilan, indikator dan suara menunjukkan fungsi mana yang beroperasi.

Permukaan kaca antigores memiliki tekstur finishing unik yang dapat mengubah cara simbol dan elemen antarmuka pengguna muncul dalam berbagai kondisi pencahayaan.

	Bidang sensor	Fungsi	Deskripsi
1	⏻	Nyala / Mati	Untuk mengaktifkan dan menonaktifkan peralatan.
2	⏲	Pengatur waktu	Untuk mengatur fungsi.

	Bidang sensor	Fungsi	Deskripsi
3	+ / —	-	Untuk menambah atau mengurangi waktu.
4	-	Layar pengatur waktu	Untuk menampilkan waktu dalam menit.
5		SenseFry	SenseFry. Untuk menggoreng dengan tingkat panas yang dikendalikan secara otomatis, khusus untuk berbagai jenis makanan.
6		Bridge	Untuk mengaktifkan dan menonaktifkan fungsi.
7	||	Jeda	Untuk mengaktifkan dan menonaktifkan fungsi.
8		SenseBoil®	SenseBoil®. Untuk menyesuaikan suhu air secara otomatis sehingga tidak mendidih setelah mencapai titik didih.
9		Kunci / Perangkat Keamanan Anak	Untuk mengunci/membuka kunci panel kontrol.
10	AUTO	Hob²Hood	Untuk mengaktifkan dan menonaktifkan mode manual fungsi.
11	P	PowerBoost	Untuk mengaktifkan fungsi tersebut.
12	-	Bilah kontrol tudung	Untuk mengatur pengaturan panas.

4.3 Indikator layar

Indikator	Deskripsi
E + digit	Ada kerusakan.
/ /	OptiHeat Control (3 langkah Indikator sisa panas): lanjutkan memasak / tetap hangat / sisa panas.

5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

⚠ PERINGATAN!
Silakan baca bab Keselamatan.

5.1 Pembatasan daya

Pembatasan daya menentukan jumlah daya yang digunakan kompor secara total, dalam batas sekering instalasi rumah. Kompor diatur ke tingkat daya tertinggi secara default.

Untuk menambah atau mengurangi tingkat daya:

1. Masuk ke menu: tekan dan tahan ⏻ selama 3 detik. Lalu, tekan dan tahan 🔒.
2. Tekan ⏲ pada pengatur waktu depan hingga P muncul.
3. Tekan — / + pada pengatur waktu depan untuk mengatur tingkat daya.
4. Tekan ⏻ untuk keluar.

Tingkat daya

Lihat bab “Data teknis".

⚠ AWAS!
Pastikan daya yang dipilih sesuai dengan sekering instalasi rumah.

- 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

⚠ AWAS!

Jika tingkat daya lebih rendah atau sama dengan 2000, W Anda tidak dapat mengaktifkan SenseBoil®/SenseFry.

6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

6.1 Menyalakan dan mematikan

Tekan dan tahan ⏻ untuk menyalakan atau mematikan kompor.

6.2 Deteksi panci

Fitur ini menunjukkan adanya peralatan masak di kompor dan menonaktifkan zona masak jika tidak ada peralatan masak yang terdeteksi selama sesi memasak.

Jika Anda meletakkan peralatan masak di zona masak sebelum memilih pengaturan panas, indikator di atas 0 pada bilah kontrol akan muncul.

Jika Anda memindahkan peralatan masak dari zona masak yang diaktifkan dan menyimpannya sementara, indikator di atas bilah kontrol yang terkait akan mulai berkedip. Apabila Anda tidak meletakkan peralatan masak kembali pada zona masak yang diaktifkan dalam 120 detik, zona masak akan dinonaktifkan secara otomatis.

Untuk melanjutkan memasak, pastikan untuk meletakkan kembali peralatan masak pada zona masak dalam waktu habis yang ditunjukkan.

6.3 Menggunakan zona masak

Letakkan peralatan masak di tengah zona masak yang dipilih. Zona masak induksi menyesuaikan dimensi bagian bawah peralatan masak secara otomatis.

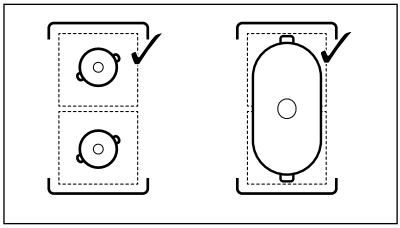
ⓘ

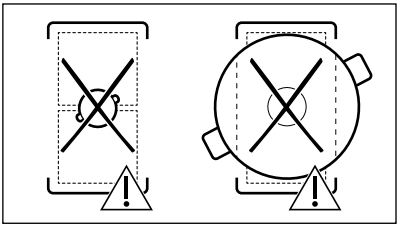
Untuk transfer panas optimal, gunakan peralatan masak dengan diameter bawah yang serupa dengan ukuran zona masak (yaitu nilai diameter peralatan masak maksimum dalam "Data teknis" > "Spesifikasi zona pemindah"). Pastikan peralatan masak sesuai untuk kompor induksi. Untuk informasi selengkapnya tentang jenis peralatan masak, lihat “Petunjuk dan kiat”.

ⓘ

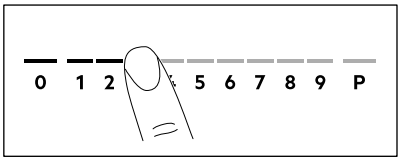
Permukaan kaca antigores memiliki tekstur finishing unik yang memaksimalkan ketahanan terhadap goresan. Gesekan antara peralatan masak dan permukaan kaca dapat menghasilkan bising.

Anda dapat memasak dengan peralatan masak besar yang ditempatkan di dua zona memasak bersamaan dengan menggunakan fungsi Bridge. Peralatan masak harus menutupi bagian tengah di kedua zona tetapi tidak melewati penanda area. Jika peralatan masak berada di antara kedua bagian tengah, fungsi Bridge tidak akan diaktifkan.





6.4 Pengaturan panas



1. Tekan pengaturan panas yang diinginkan pada bilah kontrol.

Indikator di atas bilah kontrol muncul hingga tingkat pengaturan panas yang dipilih.

2. Untuk menonaktifkan zona masak, tekan 0.

6.5 PowerBoost

Fungsi ini menyediakan lebih banyak daya untuk zona masak induksi. Fungsi ini dapat diaktifkan untuk zona masak induksi hanya selama jangka waktu terbatas. Setelah waktu ini zona masak induksi secara otomatis diatur kembali ke pengaturan panas tertinggi.

ⓘ

Lihat bab “Data teknis".

Untuk mengaktifkan fungsi zona masak: sentuh P.

Untuk menonaktifkan fungsi: ubah pengaturan panas.

6.6 OptiHeat Control (3 langkah Indikator sisa panas)

⚠ **PERINGATAN!**

/ / Selama indikator terlihat, ada risiko luka bakar akibat sisa panas.

Zona memasak induksi menghasilkan panas yang diperlukan untuk proses memasak langsung di bagian bawah peralatan masak. Keramik kaca dipanaskan oleh panas peralatan masak.

Indikator muncul saat zona memasak panas. Indikator menunjukkan tingkat sisa panas untuk zona memasak yang sedang Anda gunakan:

- lanjutkan memasak,

- tetap hangat,

- sisa panas.

Indikator juga akan muncul:

- untuk zona memasak tetangga meskipun Anda tidak menggunakannya,
- saat peralatan masak panas ditempatkan di zona memasak dingin,
- saat kompor dimatikan tetapi zona memasak masih panas.

Indikator hilang saat zona memasak sudah dingin.

6.7 Opsi

Hitung Mundur Pengatur Waktu

Gunakan fungsi ini untuk menentukan berapa lama zona masak harus berlangsung selama satu sesi memasak.

Setel pengaturan panas untuk zona memasak yang dipilih dan kemudian atur fungsinya.

1. Tekan . 00 muncul pada tampilan pengatur waktu.
2. Tekan + atau − untuk mengatur waktu (00-99 menit).
3. Tekan untuk memulai pengatur waktu atau menunggu 3 detik. Pengatur waktu mulai menghitung mundur.

Untuk mengubah waktu: pilih zona masak dengan dan tekan + atau −.

Untuk menonaktifkan fungsi: pilih zona masak dengan dan tekan −. Sisa waktu kembali ke 00.

Pengatur waktu selesai menghitung mundur, sinyal berbunyi, dan 00 berkedip. Zona masak dinonaktifkan. Tekan simbol apa pun untuk menghentikan sinyal dan kedip.

Pengingat Menit

Anda dapat menggunakan fungsi ini saat kompor dinyalakan dan zona masak tidak beroperasi. Pengaturan panas menunjukkan 00.

1. Tekan ⏲.

2. Tekan + atau — Untuk mengatur waktu. Pengatur waktu selesai menghitung mundur, sinyal berbunyi, dan 00 berkedip. Tekan simbol apa pun untuk menghentikan sinyal dan kedip.

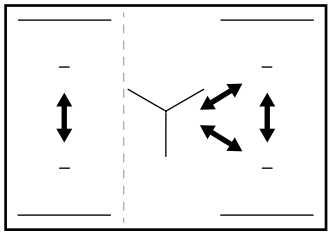
Untuk mematikan fungsi: tekan ⏲ dan —. Sisa waktu kembali ke 00.

6.8 Manajemen daya

Jika beberapa zona aktif dan daya yang terpakai melebihi batasan catu daya, fungsi ini membagi daya yang tersedia di antara semua zona masak (yang terhubung ke fase yang sama). Kompor mengontrol pengaturan panas untuk melindungi sekering instalasi rumah.

- Zona memasak dikelompokkan berdasarkan lokasi dan jumlah fase di dalam kompor. Setiap fase memiliki muatan listrik maksimum. Jika kompor mencapai batas daya maksimum yang tersedia dalam satu fase, daya zona memasak akan berkurang secara otomatis.
- Pengaturan panas dari zona masak yang pertama dipilih selalu diprioritaskan. Daya yang tersisa akan dibagi antara zona masak lainnya sesuai dengan urutan pilihan.
- Untuk zona masak dengan daya yang dikurangi, bilah kontrol berkedip dan menunjukkan pengaturan panas maksimum yang mungkin.
- Tunggu hingga layar berhenti berkedip atau kurangi pengaturan panas dari zona masak yang dipilih terakhir kali. Zona memasak akan terus beroperasi dengan pengaturan panas yang dikurangi. Ubah pengaturan panas zona memasak secara manual, jika perlu.

Lihat ilustrasi untuk kemungkinan kombinasi di mana daya dapat didistribusikan di antara zona memasak.



6.9 SenseFry

Fungsi ini memungkinkan Anda mengatur level pengaturan panas yang sesuai untuk menggoreng makanan Anda. Kompor mempertahankan suhu selama memasak. Anda dapat memilih salah satu dari tiga tingkat SenseFry: (2) rendah, (5) sedang, (8) tinggi. Setelah tingkat pengaturan panas diatur, tidak perlu menyesuaikan suhu secara manual.

> ⚠ **AWAS!**
>
> Gunakan hanya peralatan masak dingin. Jangan meninggalkan kompor tanpa pengawasan saat fungsi sedang beroperasi.

1. Letakkan wajan tanpa minyak / lemak di salah satu zona memasak dingin di sebelah kiri. Anda dapat menggunakan satu zona memasak atau menghubungkan kedua zona menggunakan Bridge.

Jika Anda hanya menempatkan satu panci pada satu zona masak, fungsi akan dimulai secara otomatis.

2. Sentuh ⏻ untuk menyalakan kompor.

3. Sentuh untuk mengaktifkan fungsi tersebut.

Indikator di atas simbol menyala. Pengaturan panas diatur ke 2 secara default.

4. Pilih tingkat penggorengan dengan menekan berulang kali.

Indikator berkedip di atas level yang dipilih muncul untuk setiap zona masak di mana Anda saat ini dapat menggunakan fungsi tersebut.

5. Sentuh di mana pun pada slider zona masak yang dipilih.
Anda dapat menyesuaikan tingkat SenseFry dengan menekan salah satu tingkat pengaturan panas yang sesuai seperti yang terlihat pada tabel di bawah ini.

Tingkat daya SenseFry	Tingkat pengaturan panas
Rendah	2
Setengah Matang	5
Tinggi	8

Fungsi dimulai.
Setelah fungsi dimulai, indikator di atas slider muncul dan animasi mulai berjalan. ff

ⓘ

Jika Anda tidak menempatkan panci pada salah satu zona masak dalam waktu 5 detik, fungsi dinonaktifkan secara otomatis.

6. Atur fungsi pengatur waktu, jika perlu.
Setelah wajan mencapai suhu yang diinginkan, sinyal akustik akan berbunyi. Sekarang, Anda dapat memasukkan minyak dan makanan ke dalam wajan.

Untuk menghentikan fungsi tekan 0 di bilah kontrol atau tekan .

Jika Anda mengatur Hitung Mundur Pengatur Waktu pada salah satu zona masak dan waktu yang diatur habis sebelum suhu yang diinginkan tercapai, fungsi dinonaktifkan secara otomatis.

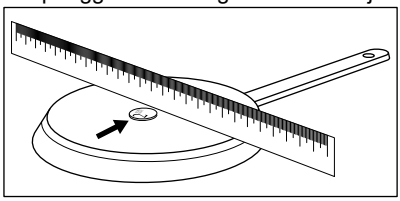
Petunjuk dan kiat:

- Anda dapat mengubah tingkat panas default, jika perlu.
- Untuk potongan makanan tebal atau kentang mentah, gunakan penutup selama 10 menit pertama penggorengan.
- Wajan berat dan / atau besar mungkin memerlukan waktu pemanasan yang lebih lama.
- Gunakan wajan berlaminasi dengan tingkat panas rendah untuk mencegah panas berlebih dan kerusakan pada alat masak.
- Jangan gunakan alat masak dengan enamel tipis. Peralatan tersebut dapat mengalami panas berlebih dan rusak.

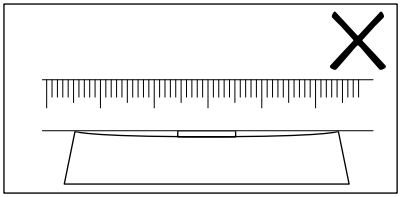
Pan yang benar untuk fungsi SenseFry

Gunakan hanya wajan dengan bagian bawah yang rata. Untuk memeriksa apakah pajan sudah benar:

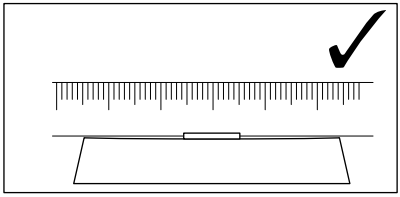
1. Letakkan wajan Anda terbalik.
2. Letakkan penggaris di bagian bawah wajan.
3. Cobalah untuk meletakkan koin 1, 2, atau 5 Sen Euro (atau koin dengan ketebalan yang sama, sekitar 1,7 mm) antara penggaris dan bagian bawah wajan.



a. Wajan tidak benar jika Anda dapat meletakkan koin di antara penggaris dan wajan.



b. Wajan benar jika Anda tidak dapat meletakkan koin di antara penggaris dan wajan.



6.10 SenseBoil®

Fungsi menyesuaikan suhu air secara otomatis sehingga tidak mendidih setelah mencapai titik didih.

Jika ada sisa panas (/ /) pada zona masak yang ingin Anda gunakan, suara sinyal akustik dan fungsi tidak menyala.
Fungsi tidak berjalan dengan peralatan masak antilengket.

⚠ AWAS!

Jangan gunakan fungsi dengan peralatan masak yang kosong.
Jangan meninggalkan kompor tanpa pengawasan saat fungsi sedang beroperasi.

1. Letakkan panci berisi 1 - 5 l air dingin pada zona masak yang tersedia, tempat Anda ingin memulai fungsi.

Jika Anda hanya menempatkan satu panci pada satu zona masak, fungsi akan dimulai secara otomatis.

2. Sentuh ⏻ untuk menyalakan kompor.
3. Sentuh untuk mengaktifkan fungsi tersebut.

Indikator berkedip di atas P muncul untuk setiap zona masak di mana Anda saat ini dapat menggunakan fungsi tersebut.

4. Sentuh di mana pun pada slider zona masak yang dipilih.

Fungsi dimulai.
Setelah fungsi dimulai, indikator di atas slider muncul dan animasi mulai berjalan.

Jika Anda tidak menempatkan panci pada salah satu zona masak dalam waktu 5 detik, fungsi dinonaktifkan secara otomatis.

Ketika fungsi mencapai titik didih, kompor memancarkan sinyal akustik, dan pengaturan panas secara otomatis berubah ke tingkat didih default.

Untuk menonaktifkan fungsi sebelum titik didih tercapai, sentuh atau 0.

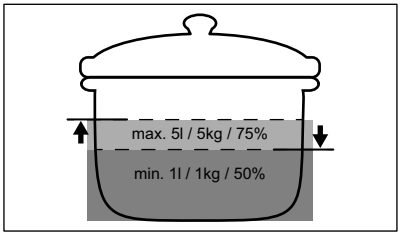
Untuk menonaktifkan fungsi setelah titik didih tercapai, sentuh slider dan sesuaikan pengaturan panas secara manual.

Jika Anda mengaktifkan Jeda atau memindahkan panci, fungsi akan dinonaktifkan.

Jika Anda mengatur Hitung Mundur Pengatur Waktu pada salah satu zona masak dan waktu yang diatur habis sebelum titik didih tercapai, fungsi dinonaktifkan secara otomatis.

Petunjuk dan kiat:

- Fungsi tersebut paling cocok untuk air mendidih dan kentang goreng.
- Fungsi tersebut mungkin tidak berjalan dengan baik untuk teko dan panci espresso stovetop.
- Isi antara setengah hingga tiga perempat panci dengan air keran dingin sehingga 4 cm dari tepi panci dibiarkan kosong. Jangan gunakan air kurang dari 1 l atau lebih dari 5 l. Pastikan bobot total air (atau air dan kentang) berkisar antara 1-5 kg.



- Untuk mencapai hasil terbaik, masak hanya kentang utuh berukuran sedang yang belum dikupas Pastikan kentang tidak terlalu rapat.
- Selama fase pemanasan hindari pengaduk dengan kuat pada panci lain dan proses memasak paralel (seperti menggoreng atau mendidih) di zona memasak lainnya.
- Jangan sampai ada getaran eksternal (misalnya akibat penggunaan blender atau meletakkan ponsel di sebelah kompor) saat fungsi sedang berjalan.
- Tergantung pada jenis makanan dan peralatan masak, Anda dapat menyesuaikan pengaturan panas setelah titik didih tercapai.
- Tambahkan garam setelah titik didih tercapai.
- Gunakan tutup untuk menghemat energi.

6.11 Struktur menu

Tabel menunjukkan struktur menu dasar.

Pengaturan pengguna

Simbol	Pengaturan	Kemungkinan opsi
b	Suara	Nyala / Mati (--)
P	Pembatasan daya	15 - 73
H	AUTO mode	0 - 6
E	Riwayat alarm / kesalahan	Daftar alarm / kesalahan terbaru.

Untuk memasukkan pengaturan pengguna: tekan dan tahan ⏻ selama 3 detik. Lalu, tekan dan tahan 🔒. Pengaturan muncul pada pengatur waktu zona masak di bagian kiri.

Menavigasi menu: menu terdiri dari simbol pengaturan dan nilai. Simbol muncul pada pengatur waktu bagian belakang dan nilai muncul pada pengatur waktu bagian depan.

Untuk menavigasi pengaturan, tekan ⏲ pada pengatur waktu bagian depan. Untuk mengubah nilai pengaturan tekan + atau − pada pengatur waktu bagian depan.

Untuk keluar dari menu: tekan ⏻.

OffSound Control

Anda dapat mengaktifkan / menonaktifkan suara pada Menu > Pengaturan pengguna.

ⓘ
Lihat “Struktur menu”.

Saat suara mati, Anda masih dapat mendengar bunyi saat:

- Anda menyentuh ⏻,
- pengukur waktu turun,
- Anda menekan simbol yang tidak aktif.

7. FUNGSI TAMBAHAN

7.1 Mematikan Otomatis

Fungsi mematikan kompor secara otomatis jika:

- semua zona memasak dimatikan,
- Anda tidak mengatur pengaturan panas atau pengaturan kecepatan kipas setelah menyalakan kompor,
- Anda menumpahkan sesuatu atau meletakkan sesuatu pada panel kontrol selama lebih dari 10 detik (panci, kain, dll.). Sinyal berbunyi dan kompor dimatikan. Lepaskan benda atau bersihkan panel kontrol.
- alat menjadi terlalu panas (misalnya ketika panci saus yang sedang merebus menjadi kering). Biarkan zona masak mendingin sebelum Anda menggunakan kompor lagi.
- Anda tidak menonaktifkan zona masak atau mengubah pengaturan panas. Setelah beberapa saat, kompor dimatikan.

Hubungan antara pengaturan panas dan waktu setelah peralatan dimatikan:

Pengaturan panas	Kompor mati setelah
1 - 2	6 jam
3 - 4	5 jam
5	4 jam
6 - 9	1,5 jam

ⓘ
Saat Anda menggunakan SenseFry, kompor akan mati setelah 1,5 jam.

7.2 Jeda

Fungsi ini mengatur semua zona masak pengoperasian ke pengaturan panas terendah.

Saat fungsi beroperasi, ⏻ dan ⏸ dapat digunakan. Semua simbol lain pada panel kontrol terkunci.

Fungsi tidak menghentikan fungsi pengatur waktu.

1. Untuk mengaktifkan fungsi: tekan ||. Pengaturan panas diturunkan ke 1.

2. Untuk mematikan fungsi: tekan ||. Pengaturan suhu sebelumnya muncul.

7.3 Kunci

Anda dapat mengunci panel kontrol saat kompor beroperasi. Ini mencegah perubahan yang tidak disengaja pada pengaturan panas.

Setel pengaturan panas terlebih dahulu.

Untuk mengaktifkan fungsi: tekan 🔒.

Untuk mematikan fungsi: tekan 🔒 sekali lagi.

ⓘ

Fungsi dinonaktifkan saat Anda menonaktifkan kompor.

7.4 Perangkat Keamanan Anak

Fungsi ini mencegah pengoperasian kompor.

Untuk mengaktifkan fungsi: tekan ⏻. Jangan menyetel pengaturan panas apa pun. Tekan dan tahan 🔒 selama 3 detik, hingga indikator di atas simbol muncul. matikan kompor dengan ⏻.

ⓘ

Fungsi tetap aktif saat Anda menonaktifkan kompor. Indikator di atas 🔒 menyala.

Untuk mematikan fungsi: tekan ⏻. Jangan menyetel pengaturan panas apa pun. Tekan dan tahan 🔒 selama 3 detik, sampai indikator di atas simbol hilang. matikan kompor dengan ⏻.

Memasak dengan fungsi yang diaktifkan: tekan ⏻, kemudian tekan 🔒 selama 3 detik, sampai indikator di atas simbol hilang. Anda dapat mengoperasikan kompor. Saat Anda mematikan kompor dengan ⏻ fungsi akan kembali beroperasi.

7.5 Bridge

ⓘ

Fungsi beroperasi ketika panci menutupi bagian tengah kedua zona tersebut. Untuk informasi selengkapnya tentang penempatan peralatan masak yang benar, lihat “Menggunakan zona masak”. Fungsi tidak bekerja saat SenseBoil® beroperasi.

Fungsi ini menghubungkan dua zona masak dan keduanya beroperasi sebagai satu.

Pertama, setel pengaturan panas untuk salah satu zona masak.

Untuk mengaktifkan fungsi zona masak kiri / kanan: sentuh ▮] / [▮. Untuk mengatur atau mengubah pengaturan panas, sentuh salah satu sensor kontrol kiri / kanan.

Untuk menonaktifkan fungsi: sentuh ▮] / [▮. Zona memasak beroperasi secara mandiri.

7.6 Hob²Hood

Ini adalah fungsi otomatis canggih yang menghubungkan kompor dengan tudung khusus. Kompor dan tudung memiliki komunikator sinyal inframerah. Kecepatan kipas ditentukan secara otomatis berdasarkan pengaturan mode dan suhu peralatan masak terpanas pada kompor. Anda juga dapat mengoperasikan kipas dari kompor secara manual.

ⓘ

Untuk sebagian besar tudung, sistem jarak jauh awalnya diaktifkan. Jika dinonaktifkan, aktifkan sebelum menggunakan fungsi. Untuk informasi lebih lanjut, lihat panduan pengguna tudung.

Mengoperasikan fungsi secara otomatis
Untuk mengoperasikan fungsi, atur mode otomatis ke H1 – H6 secara otomatis. Kompor awalnya diatur ke H5. Tudung bereaksi kapan pun Anda mengoperasikan kompor. Kompor mengenali suhu peralatan masak secara otomatis dan menyesuaikan kecepatan kipas.

Mode otomatis

	Lampu otomatis	Merebus[1)]	Menggoreng[2)]
H0	Mati	Mati	Mati
H1	Nyala	Mati	Mati
H2[3)]	Nyala	Kecepatan kipas 1	Kecepatan kipas 1
H3	Nyala	Mati	Kecepatan kipas 1
H4	Nyala	Kecepatan kipas 1	Kecepatan kipas 1
H5	Nyala	Kecepatan kipas 1	Kecepatan kipas 2
H6	Nyala	Kecepatan kipas 2	Kecepatan kipas 3

1) Kompor mendeteksi proses merebus dan mengaktifkan kecepatan kipas sesuai dengan mode otomatis.

2) Kompor mendeteksi proses menggoreng dan mengaktifkan kecepatan kipas sesuai dengan mode otomatis.

3) Mode ini mengaktifkan kipas dan lampu serta tidak bergantung pada suhu.

Mengubah mode otomatis

1. Nonaktifkan kompor.
2. Tekan ⏻ selama 3 detik. Layar menyala dan mati.
3. Tekan 🔒 selama 3 detik.
4. Tekan ⏲ beberapa kali hingga **H** muncul.
5. Tekan + pengatur waktu untuk memilih mode otomatis.

ⓘ

Untuk mengoperasikan tudung langsung pada panel tudung, matikan mode fungsi otomatis.

ⓘ

Ketika Anda selesai memasak dan mematikan kompor, kipas tudung mungkin masih beroperasi selama jangka waktu tertentu. Setelah waktu tersebut, sistem akan mematikan kipas secara otomatis dan mencegah kipas menyala secara tidak disengaja selama 30 detik berikutnya.

Mengoperasikan kecepatan kipas secara manual

Anda juga dapat mengoperasikan fungsi secara manual. Untuk melakukannya, tekan AUTO saat kompor menyala. Ini menonaktifkan operasi fungsi otomatis dan memungkinkan Anda mengubah kecepatan kipas secara manual. Saat Anda menekan AUTO Anda menaikkan kecepatan kipas satu tingkat. Saat mencapai tingkat intensif dan menekan AUTO lagi Anda akan mengatur kecepatan kipas ke 0 yang mematikan kipas tudung. Untuk menyalakan kipas lagi dengan kecepatan kipas 1 tekan AUTO.

ⓘ

Untuk mengaktifkan operasi fungsi otomatis, matikan kompor dan nyalakan lagi.

Menyalakan lampu

Anda dapat mengatur kompor untuk menyalakan lampu secara otomatis kapan pun Anda menyalakan kompor. Untuk melakukannya, atur mode otomatis ke H1 – H6.

ⓘ

Lampu pada tudung dimatikan 2 menit setelah mematikan kompor.

8. PETUNJUK DAN KIAT

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

8.1 Peralatan masak

ⓘ

Untuk zona masak induksi, medan elektro-magnetik menghasilkan panas pada peralatan masak dengan sangat cepat.

Gunakan zona masak induksi dengan peralatan memasak yang sesuai.

- Untuk mencegah panas berlebih dan meningkatkan kinerja zona, peralatan masak harus setebal dan sedatar mungkin.
- Untuk fungsi SenseFry, hanya gunakan panci dengan bagian bawah yang datar.
- Pastikan peralatan masak bersih dan kering sebelum diletakkan di atas permukaan kompor.
- Selalu berhati-hatilah untuk menggeser atau menggosok peralatan masak pada tepi dan sudut kaca karena dapat menyebabkan kaca retak atau merusak permukaan kaca.

Bahan peralatan masak

- **benar:** besi cor, baja, baja enamel, baja tahan karat, bagian bawah multilapisan (dengan tanda yang tepat dari produsen).
- **tidak benar:** aluminium, tembaga, kuningan, kaca, keramik, porselen.

Peralatan masak cocok untuk kompor induksi jika:

- air mendidih sangat cepat pada zona yang diatur ke pengaturan panas tertinggi.
- magnet menarik bagian bawah peralatan masak.

Dimensi peralatan masak

- Zona masak induksi menyesuaikan dimensi bagian bawah peralatan masak secara otomatis. Lihat "Data teknis" > "Spesifikasi zona pemasak" untuk dimensi peralatan masak yang benar. Letakkan peralatan masak di tengah zona masak yang dipilih.
- Efisiensi zona masak terkait dengan diameter peralatan memasak. Untuk transfer panas optimal, gunakan peralatan masak dengan diameter bawah yang serupa dengan ukuran zona masak (yaitu nilai diameter peralatan masak maksimum dalam "Data teknis" > "Spesifikasi zona pemindah").
  - Peralatan masak dengan diameter yang lebih kecil dari ukuran zona masak yang ditentukan hanya menerima sebagian daya yang dihasilkan oleh zona masak yang menghasilkan pemanasan yang lebih lambat.
  - Untuk kedua alasan keamanan dan hasil memasak yang optimal, jangan menggunakan peralatan masak yang lebih besar dari yang diindikasikan dalam "Spesifikasi zona Masak". Hindari peralatan masak di dekat panel kontrol selama sesi memasak. Hal ini dapat memengaruhi fungsi panel kontrol atau mengaktifkan fungsi kompor secara tidak sengaja.

ⓘ

Lihat "Data teknis".

8.2 Kebisingan selama operasi

ⓘ

Suara bising adalah hal normal dan tidak menunjukkan adanya kegagalan fungsi. Suara peralatan masak dapat bervariasi tergantung pada bahan peralatan masak dan tingkat daya.

Suara terkait alat masak:

- bising retak: peralatan masak terbuat dari bahan yang berbeda (konstruksi sandwich).
- suara siulan: Anda menggunakan zona masak dengan tingkat daya tinggi dan peralatan masak terbuat dari bahan yang berbeda (konstruksi sandwich).
- Anda menggunakan tingkat daya tinggi.

Derau terkait-hormat:

- mengklik: peralihan listrik terjadi.

- mendesis, berdengung: kipas angin beroperasi.
- suara ritmeik: peralatan masak terdeteksi.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

Untuk menghemat energi, pemanas zona masak dinonaktifkan sebelum pengatur waktu mundur menghitung berbunyi. Perbedaan waktu pengoperasian tergantung pada tingkat pengaturan panas dan panjang pengoperasian memasak.

8.4 Panduan memasak sederhana

Hubungan antara pengaturan panas zona dan konsumsi dayanya tidak linear. Ketika Anda meningkatkan pengaturan panas, tidak sebanding dengan peningkatan konsumsi daya. Ini berarti bahwa zona masak dengan pengaturan panas sedang menggunakan kurang dari setengah dayanya.

ⓘ

Data dalam tabel hanya untuk panduan.

Pengaturan panas	Gunakan untuk:	Waktu (menit)	Petunjuk
1	Jaga makanan yang dimasak tetap hangat.	seperlunya	Tutup peralatan masak.
1 - 2	Saus Hollandaise, lelehkan: mentega, cokelat, gelatin.	5 - 25	Campur dari waktu ke waktu.
2	Padatkan: omelet lembut, telur panggang.	10 - 40	Masak dengan penutup terpasang.
2 - 3	Rebus nasi dan hidangan berbasis susu, panaskan hidangan siap masak.	25 - 50	Tambahkan minimum cairan dua kali beras, campurkan hidangan susu separuh waktu dari prosedur.
3 - 4	Kukus sayuran, ikan, daging.	20 - 45	Tambahkan air beberapa sendok makan. Periksa jumlah air selama proses.
4 - 5	Kukus kentang dan sayuran lainnya.	20 - 60	Tutupi bagian bawah panci dengan 1-2 cm air. Periksa tingkat air selama proses berlangsung. Taruh tutup di atas panci.
4 - 5	Masak makanan, rebusan dan sup dalam jumlah yang lebih besar.	60 - 150	Hingga 3 l cairan plus bahan.
6 - 7	Goreng ringan: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sosis, hati, Roux, telur, pancake, donat.	seperlunya	Balikkan jika diperlukan.
7 - 8	Heavy fry, hash brown, steak daging pinggang, steak.	5 - 15	Balikkan jika diperlukan.
9	Rebus air, masak pasta, daging sear (goulash, pot roast), keripik deep-fry.		
P	Rebus air dalam jumlah besar. PowerBoost diaktifkan.		

8.5 Petunjuk dan Tips untuk fungsi SenseFry

Data pada tabel menunjukkan contoh makanan untuk setiap tingkat SenseFry. Jumlah, ketebalan, kualitas, dan suhu (misalnya beku) dari makanan yang akan digoreng dalam wajan memengaruhi tingkat SenseFry yang ditetapkan. Pilih tingkat pengaturan panas berdasarkan jenis makanan, preferensi memasak, dan peralatan masak yang Anda gunakan.

ⓘ

Data dalam tabel hanya untuk panduan.

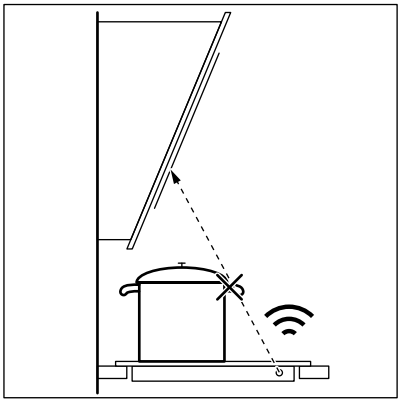
Makanan		SenseFry, tingkat:
Telur	Omelet, telur goreng	Rendah
	Telur orak-arik	Setengah Matang
Ikan	Filet ikan, stik ikan, makanan laut	Setengah Matang
Daging	Hamburger, bakso daging, irisan daging, dada ayam, dada kalkun, escalope, filet, steik (medium / matang), sosis goreng	Setengah Matang
	Steik (setengah matang), daging cincang	Tinggi
Sayuran	Kentang goreng (mentah)	Rendah
	Patty kentang goreng, sayuran	Setengah Matang

8.6 Petunjuk dan kiat untuk Hob²Hood

Saat Anda mengoperasikan kompor dengan fungsi:

- Jauhkan panel tudung dari sinar matahari langsung.
- Jangan menyentuh lampu halogen pada panel tudung.
- Jangan tutup panel kontrol kompor.
- Jangan menyela sinyal antara kompor dan tudung (misalnya dengan tangan, pegangan peralatan masak atau panci tinggi). Lihat gambar.

Tudung yang digambarkan di bawah ini hanya untuk tujuan ilustrasi.



ⓘ

Perangkat lain yang dikendalikan dari jarak jauh dapat memblokir sinyal. Jangan gunakan peralatan tersebut di dekat kompor saat Hob²Hood menyala.

Kap pemasak dengan fungsi Hob²Hood
Untuk menemukan rangkaian lengkap tudung kompor yang bekerja dengan fungsi ini, lihat situs web konsumen kami. Tudung kompor Electrolux yang berjalan dengan fungsi ini harus memiliki simbol AUTO.

9. PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

9.1 Informasi umum

- Bersihkan kompor setiap kali setelah pemakaian.
- Selalu gunakan peralatan memasak dengan alas yang bersih.
- Untuk pembersihan harian permukaan kaca dan pembersihan pasca pemasangan dan pelepasan lem residu, gunakan hanya susu pembersih abrasif lembut dan spons halus antigores. Bergantung pada tingkat kekotoran, bersihkan permukaan kaca dengan gerakan melingkar kecil dan tekanan sedang. Seka permukaan kaca hingga kering dengan kain berserat mikro.

⚠ PERINGATAN!

Jangan gunakan spons kuning dan hijau klasik karena partikel aluminium pada lapisan kerasnya dapat merusak dan melencengkan kaca.

ⓘ

Menggunakan alat pembersih yang berbeda dari yang direkomendasikan tidak akan efektif dan dapat merusak atau mengubah warna permukaan kaca.

- Selalu gunakan scraper yang direkomendasikan untuk kompor dengan permukaan kaca. Gunakan scraper hanya sebagai alat tambahan untuk membersihkan kaca setelah prosedur pembersihan standar.

⚠ PERINGATAN!

Jangan gunakan pisau atau peralatan logam tajam lainnya untuk membersihkan permukaan kaca.

9.2 Membersihkan permukaan kaca kompor

- **Segera bersihkan:** plastik leleh, plastik timah, garam, gula, dan makanan dengan gula, jika tidak, kotoran dapat menyebabkan kerusakan pada kompor. Berhati-hatilah untuk menghindari luka bakar. Gunakan pengerik kompor khusus pada permukaan kaca dengan sudut yang lancip dan gerakkan mata pisau pada permukaan tersebut.
- **Bersihkan saat kompor sudah cukup dingin:** cincin limescale, cincin air, noda lemak, perubahan warna logam mengilap. Bersihkan kompor dengan susu pembersih abrasif lembut dan spons antigores yang lembut (lihat Informasi Umum). Setelah dibersihkan, keringkan kompor dengan kain berserat mikro.
- **Tanda dan noda yang persisten:** beri tekanan sedang dan gosok permukaan dengan spons yang halus dan anti-gores (lihat Informasi umum) dan susu pembersih abrasif ringan hingga noda tidak lagi terlihat.

10. PENYELESAIAN MASALAH

⚠ PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

10.1 Apa yang harus dilakukan jika...

Masalah	Kemungkingan penyebab	Perbaikan
Anda tidak dapat mengaktifkan atau mengoperasikan kompor.	Kompor tidak terhubung dengan pasokan listrik atau tidak terhubung dengan benar.	Periksa apakah kompor sudah terhubung dengan benar ke sumber listrik.
	Sekring rusak.	Pastikan sekring adalah penyebab kegagalan fungsi. Jika sekring rusak berulang kali, hubungi teknisi listrik yang berkualifikasi.
	Anda tidak menyetel pengaturan panas selama 60 detik.	Aktifkan kembali kompor dan atur pengaturan panas kurang dari 60 detik.
	Anda menyentuh 2 bidang sensor atau lebih secara bersamaan.	Sentuh hanya satu bidang sensor.
	Jeda beroperasi.	Lihat “Jeda”.
	Ada noda air atau lemak di panel kontrol.	Bersihkan panel kontrol.
Anda dapat mendengar suara bip yang konstan.	Sambungan listrik salah.	Putuskan sambungan kompor dari sumber listrik. Hubungi teknisi listrik yang memenuhi kualifikasi untuk memeriksa pemasangan.
Anda tidak dapat memilih pengaturan panas maksimum untuk salah satu zona masak.	Zona lain menggunakan daya maksimum yang tersedia. Kompor Anda bekerja dengan baik.	Kurangi pengaturan panas zona masak lain yang terhubung ke fase yang sama. Lihat “Manajemen daya”.
Sinyal akustik berbunyi dan kompor dinonaktifkan. Sinyal akustik berbunyi saat kompor dinonaktifkan.	Anda meletakkan sesuatu di satu atau beberapa bidang sensor.	Lepaskan benda dari bidang sensor.
Kompor tanam dimatikan.	Anda meletakkan sesuatu pada bidang sensor ⏻.	Pindahkan benda dari bidang sensor.
Indikator sisa panas tidak menyala.	Zona tersebut tidak panas karena hanya beroperasi dalam waktu singkat atau sensornya rusak.	Jika zona beroperasi cukup lama untuk menjadi panas, hubungi Pusat Servis Resmi.
Hob²Hood tidak bekerja.	Anda menutupi panel kontrol.	Lepaskan objek dari panel kontrol.
	Anda menggunakan panci yang sangat tinggi yang menghalangi sinyal.	Gunakan panci yang lebih kecil, ubah zona masak, atau operasikan hood secara manual.
Panel kontrol menjadi panas untuk disentuh.	Peralatan masak terlalu besar atau Anda meletakkannya terlalu dekat dengan panel kontrol.	Letakkan peralatan masak besar di zona belakang, jika memungkinkan.
Tidak ada suara saat Anda menyentuh bidang sensor panel.	Suara dinonaktifkan.	Aktifkan suara. Lihat "Penggunaan sehari-hari".
Indikator di atas simbol 🔒 muncul.	Perangkat Keamanan Anak atau Kunci beroperasi.	Lihat “Perangkat Keselamatan Anak” dan “Kunci”.

Masalah	Kemungkingan penyebab	Perbaikan
Bilah kontrol berkedip.	Tidak ada peralatan masak di zona tersebut atau zona tersebut tidak sepenuhnya tertutup.	Letakkan peralatan masak di zona tersebut sehingga sepenuhnya menutupi zona memasak.
	Peralatan masak tidak sesuai.	Gunakan peralatan masak yang sesuai untuk kompor induksi. Lihat “Petunjuk dan tips”.
	Diameter bagian bawah peralatan masak terlalu kecil untuk zona tersebut.	Gunakan peralatan masak dengan ukuran yang benar. Lihat “Data teknis”.
Pemanasan membutuhkan waktu yang lama.	Peralatan masak terlalu kecil dan hanya menerima sebagian daya yang dihasilkan oleh zona masak.	Untuk transfer panas optimal, gunakan peralatan masak dengan diameter bawah yang serupa dengan ukuran zona masak (yaitu nilai diameter peralatan masak maksimum dalam "Data teknis" > "Spesifikasi zona pemindah").
F dan 1 muncul secara bersamaan.	Dayanya terlalu rendah karena peralatan masak tidak sesuai atau panci kosong.	Gunakan jenis peralatan masak yang sesuai. Lihat “Petunjuk dan Tips” dan “Data Teknis”. Jangan mengaktifkan zona dengan panci kosong di atasnya.
F dan 2 muncul secara bersamaan.	Panci kosong atau mengandung beberapa cairan selain air, misalnya minyak.	Hindari penggunaan fungsi dengan cairan selain air.
F dan 3 muncul secara bersamaan.	Ada terlalu banyak atau terlalu sedikit air di dalam panci. Anda merebus beberapa makanan selain air dan kentang. Titik didih dipindahkan tepat waktu dan SenseBoil® tidak dapat bekerja dengan baik.	Hanya mendidihkan air dan kentang dengan SenseBoil®. Lihat "Petunjuk dan Kiat".
Anda mendengar suara bip, indikator di atas berkedip dan SenseBoil® tidak dimulai.	Tidak ada zona masak yang siap digunakan dengan SenseBoil®. Ada sisa panas pada zona masak yang ingin Anda pilih atau masih digunakan.	Selesaikan aktivitas memasak Anda sebelumnya dan pilih zona masak gratis tanpa sisa panas.
SenseBoil® / SenseFry tidak bekerja.	Tingkat kekuatan kompor terlalu rendah.	Atur tingkat daya ke nilai yang lebih tinggi. Pastikan daya yang dipilih sesuai dengan sekering instalasi rumah. Lihat ke “Sebelum penggunaan pertama" > " Pembatasan daya".
E dan angka muncul.	Terjadi kesalahan pada kompor.	Matikan kompor dan nyalakan lagi kembali setelah 30 detik. Jika E menyala lagi, putuskan sambungan kompor dari sumber listrik. Setelah 30 detik, sambungkan kembali kompor. Jika masalah berlanjut, hubungi Pusat Layanan Resmi.

10.2 Jika Anda tidak dapat menemukan solusi...

Jika masalah tidak dapat Anda selesaikan, hubungi dealer atau Pusat Layanan Resmi. Berikan data dari pelat rating. Pastikan Anda mengoperasikan kompor dengan benar. Jika tidak diservis oleh teknisi servis atau dealer, biaya akan dikenakan, meskipun masih dalam masa garansi. Informasi tentang periode garansi dan Pusat Servis Resmi ada di buku layanan.

11. DATA TEKNIS

11.1 Pelat nilai

Model KIS87553IT
Typ 62 D5A 01 AA
Induksi 7.35 kW
No. Seri .....
Electrolux

PNC 949 599 548 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Dibuat di: Jerman
7.35 kW

11.2 Spesifikasi zona masak

Zona memasak	Daya nominal (pengaturan panas maksimum) [W]	PowerBoost [W]	Durasi maksimum PowerBoost [mnt]	Diameter peralatan masak [mm]
Bagian depan kiri	2300	3200	10	125 - 180
Bagian belakang kiri	2300	3200	10	125 - 210
Belakang tengah	2300	3200	10	125 - 210
Bagian depan kanan	2300	3200	10	125 - 180
Bagian belakang kanan	2300	3200	10	125 - 210

Kekuatan zona masak dapat berbeda dalam beberapa rentang kecil dari data di tabel. Ini berubah sesuai dengan bahan dan dimensi peralatan masak.

Untuk hasil pembekuan dan transfer panas yang optimal, gunakan peralatan masak dengan diameter bawah yang serupa dengan ukuran zona masak (yaitu, nilai diameter maksimal peralatan masak dalam tabel). Jangan menggunakan peralatan masak yang lebih besar dari diameter zona masak.

12. EFISIENSI ENERGI

12.1 Informasi Produk menurut Peraturan Ecodesign UE

Identifikasi model	KIS87553IT
Tipe kompor	Kompor Tanam

Jumlah zona memasak		5
Teknologi pemanasan		Induksi
Diameter lingkaran zona memasak (Ø)	Belakang tengah	21.0 cm
Panjang (P) dan lebar (L) zona memasak yang tidak berbentuk lingkaran	Bagian depan kiri	P 22.3 cm L 21.8 cm
Panjang (P) dan lebar (L) zona memasak yang tidak berbentuk lingkaran	Bagian belakang kiri	P 22.3 cm L 21.8 cm
Panjang (P) dan lebar (L) zona memasak yang tidak berbentuk lingkaran	Bagian depan kanan	P 22.3 cm L 21.8 cm
Panjang (P) dan lebar (L) zona memasak yang tidak berbentuk lingkaran	Bagian belakang kanan	P 22.3 cm L 21.8 cm
Konsumsi energi per zona memasak (EC electric cooking)	Bagian depan kiri Bagian belakang kiri Belakang tengah Bagian depan kanan Bagian belakang kanan	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Konsumsi energi kompor (EC electric hob)		184.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Peralatan memasak listrik rumah tangga - Bagian 2: Kompor - Metode pengukuran kinerja.

Pengukuran energi yang mengacu area memasak diidentifikasi dengan penandaan pada zona memasak masing-masing.

12.2 Hemat energi

Anda dapat menghemat energi selama memasak sehari-hari jika Anda mengikuti kiat-kiat yang ada di bawah ini.

- Saat Anda memanaskan air, panaskan air hanya sebanyak yang Anda perlukan.
- Jika memungkinkan, selalu letakkan penutup pada peralatan memasak.
- Letakkan peralatan masak langsung di tengah zona masak.
- Manfaatkan panas yang tersisa untuk menjaga agar makanan tetap hangat atau untuk mencairkannya.

12.3 Informasi Produk untuk konsumsi daya dan waktu maksimum untuk mencapai mode daya rendah yang berlaku

Konsumsi energi dalam mode-nonaktif	0.3 W
Waktu maksimum yang diperlukan alat untuk mencapai mode daya rendah yang berlaku secara otomatis	2 mnt

13. MASALAH LINGKUNGAN

Daur ulang material dengan simbol ♺. Masukkan kemasan ke dalam wadah yang sesuai untuk mendaur ulang. Bantu lindungi lingkungan dan kesehatan manusia dengan mendaur ulang limbah peralatan listrik dan elektronik. Jangan membuang peralatan yang bersimbol dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk ke fasilitas daur ulang setempat atau hubungi pihak berwenang.

electrolux.com

INDONESIA
PT Electrolux Indonesia
Jl. Tanah Abang II No 42, Petojo Selatan,
Gambir, Jakarta Pusat 10160, Indonesia
Hotline Service : 0804 111 9999
WA : 0811-8339-777
Email : customercareID@electrolux.com
Website : www.electrolux.co.id
Diimpor oleh PT Electrolux Indonesia

Nomor MKG : IMKG.940.09.2025
701136678-A-412025

