

EIV644

คู่มือการใช้งาน
เตาฝัง

Hướng dẫn Sử dụng
Bếp

TH **2**

VI **18**



electrolux.com/register

Electrolux

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ
ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!
เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:

ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการและการซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีขึ้น:
www.registerelectrolux.com

ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:
www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง
ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้:
รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง
สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคะแนนการประหยัดพลังงาน

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

ⓘ ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย....2
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย....4
3. การติดตั้ง....6
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์....8
5. การใช้งานทุกวัน....10
6. คำแนะนำและเคล็ดลับ....13
7. การดูแลและทำความสะอาด....14
8. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค....15
9. ข้อมูลทางเทคนิค....16
10. การประหยัดพลังงาน....17
11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม....17

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง

เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในสำนักงาน ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักและอาหารเช้า เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักอื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ควันเป็นข้อบ่งชี้ถึงความร้อนสูงเกินไป ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากการปรุงอาหาร ปิดเครื่องและใช้วัสดุคลุมเปลวไฟ เช่น ผ้าคลุมกันไฟหรือฝาครอบ

- คำเตือน: อย่าจ่ายไฟเครื่องโดยอาศัยอุปกรณ์สั่งการต่อพ่วง เช่น ระบบตั้งเวลา หรือต่อกับวงจรที่ปิดและเปิดโดยระบบสาธารณูปโภคเป็นประจำ
- ข้อควรระวัง: กระบวนการปรุงอาหารต้องได้รับการควบคุมดูแล การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไว้บนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- วัตถุที่ทำจากโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อนและฝาภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- หากพื้นผิวแก้วเซรามิค/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก 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
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- ซีลพื้นผิวตัดด้วยน้ำยาซีลกันรั่วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือใต้หน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง

- แต่ละเครื่องจะมีพัดลมระบายความร้อนอยู่ด้านล่าง
- หากเครื่องติดตั้งอยู่เหนือถาด:
  – อย่าเก็บชิ้นส่วนเล็ก ๆ หรือแผ่นกระดาษที่อาจถูกดูดเข้าไป เนื่องจากอาจทำให้พัดลมระบายความร้อนหรือระบบระบายความร้อนเสียหาย
  – รักษาระยะอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างด้านล่างของเครื่องและชิ้นส่วนที่เก็บไว้ในถาด
- ถอดแผงกั้นแยกที่ติดตั้งในตู้ด้านล่างเครื่องออก

2.2 การต่อสายไฟ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องต่อสายดิน
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้ขั้วไฟฟ้าเกิดความร้อนสูงเกิน
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล็อกคลายที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเต้ารับไฟฟ้า
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของเราหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหุ้มฉนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ติดฉลากและฟิล์มป้องกัน (ถ้ามี) ก่อนการใช้งานครั้งแรก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- กำหนดพื้นที่ปรุงอากาศเป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าวางเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและฝาหม้อบนพื้นที่หัวเตา เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- หากพื้นผิวของเครื่องเป็นรอยแตก ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที การดำเนินการนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากพื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่กำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเซ็นขึ้นได้
- ห้ามใช้อะลูมิเนียมฟอยล์หรือวัสดุอื่นๆ ระหว่างพื้นผิวเตากับเครื่องครัว เว้นแต่ผู้ผลิตเครื่องจะระบุไว้เป็นอย่างอื่น
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมที่ผู้ผลิตแนะนำเท่านั้น

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้และการระเบิด

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน มันสามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าใกล้ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไอจากน้ำมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

⚠ **คำเตือน**

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาครอบกะทะร้อนไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่าให้ภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานพื้นที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัวว่างเปล่าหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ หรือเครื่องครัวที่ก้นเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่กระจก/กระจกเซรามิค ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด
- อย่าใช้เครื่องพ่นน้ำแบบสเปรย์ และไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- 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
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

3. การติดตั้ง

⚠ **คำเตือน**

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ก่อนติดตั้ง

ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา

ซีเรียลนัมเบอร์ .....

3.2 เตาติดตั้งสำเร็จ

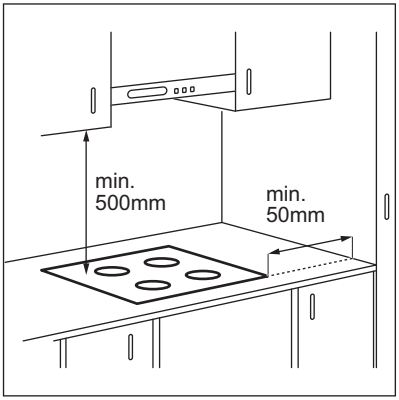
ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวใช้งานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3.3 สายเชื่อมต่อ

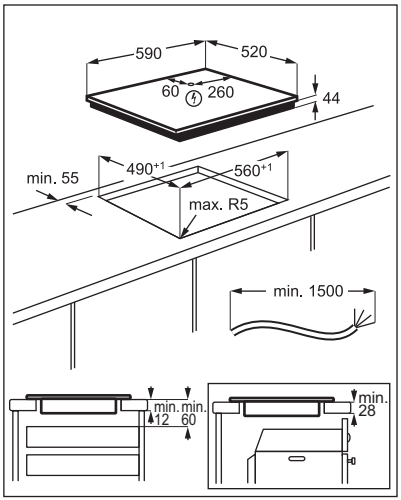
- เตานี้ให้มาพร้อมกับสายไฟ
- เปลี่ยนสายไฟที่เสียหายโดยใช้สาย: H05V2V2-F ที่ทนอุณหภูมิ 90°C ขึ้นไป ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ การเปลี่ยนสายไฟจะต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น
- สำหรับไฟหนึ่งหรือสองเฟสให้ใช้สาย: H05V2V2-F ที่ทนอุณหภูมิ 90°C ขึ้นไป ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

3.4 การประกอบ

หากคุณติดตั้งเตาภายใต้เครื่องดูดควันโปรดดูคำแนะนำในการติดตั้งเครื่องดูดควันสำหรับระยะทางขั้นต่ำระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า



หากตัวเครื่องติดตั้งเหนือลิ้นชัก ส่วนระบายอากาศของเตาอาจทำให้ของที่เก็บในลิ้นชักเกิดความร้อนระหว่างการปรุงอาหาร



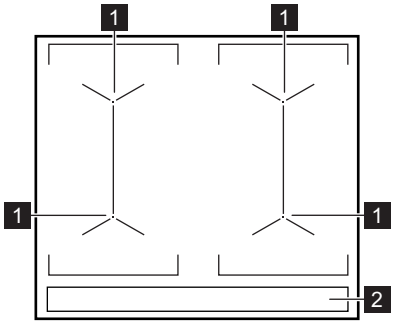
ค้นหาวิดีโอแนะนำ "วิธีการติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า Electrolux - การติดตั้งท็อปครัว" โดยพิมพ์ชื่อเต็มที่ระบุไว้ในภาพด้านล่าง

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation	

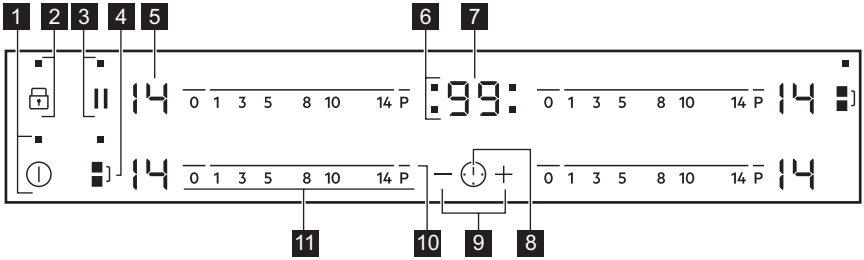
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 แผนผังพื้นที่เตา



1 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
2 แผงควบคุม

4.2 เค้าโครงแผงควบคุม



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชั่นใดที่ทำงาน

	พื้นที่-เซ็นเซ-อร์	ฟังก์ชั่น	ความเห็น
1	⏻	ON / OFF	เปิดและปิดเตา
2	🔒	ล็อค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก	เพื่อล็อค/ปลดล็อคแผงควบคุม
3	||	พัก	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชั่นการทำงาน
4	▪▪	Bridge	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชั่นการทำงาน
5	-	ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น	เพื่อแสดงค่าความร้อน
6	-	ไฟสถานะระบบตั้งเวลาสำหรับพื้นที่-ปรุงสุก	สำหรับแสดงพื้นที่ที่คุณตั้งเวลาไว้

	พื้นที่-เซ็นเซ-อร์	ฟังก์ชั่น	ความเห็น
7	-	จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้	เพื่อแสดงเวลาเป็นนาที
8	⏲	-	เพื่อเลือกพื้นที่ปรุงสุก
9	+ / —	-	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
10	P	PowerBoost	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชั่น
11	-	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน

4.3 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น

จอแสดงผล	คำอธิบาย
0	พื้นที่หัวเตาจะปิดทำงาน
1 - 14	พื้นที่หัวเตาจะทำงาน
u	พัก ทำงาน
A	อุ่นเตาอัตโนมัติ ทำงาน
P	PowerBoost ทำงาน
E + ตัวเลข	มีการทำงานผิดพลาด
≡ / ≡ / _	OptiHeat Control (สิ่งบ่งชี้ความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน): ปรุงอาหารต่อไป / รักษาอุณหภูมิ / ความร้อนตกค้าง
L	ล็อค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก ทำงาน
F	ภาชนะที่ไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไปบนพื้นที่หัวเตา
-	ปิดเครื่องอัตโนมัติ ทำงาน

4.4 OptiHeat Control (สิ่งบ่งชี้ความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน)

⚠ คำเตือน

≡ / ≡ / _ ตราบใดที่ไฟสถานะยังติดอยู่ มีความเสี่ยงที่จะถูกลวกไหม้จากความร้อนตกค้าง

พื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ก้นภาชนะปรุงอาหาร กระจกเซรามิกจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

ไฟสถานะ ≡ / ≡ / _ จะติดสว่างเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารร้อน ไฟสถานะแสดงระดับความร้อนตกค้างสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารที่คุณกำลังใช้อยู่ในปัจจุบัน

ไฟสถานะอาจติดสว่างด้วยในกรณีต่อไปนี้:

- สำหรับพื้นที่ปรุงอาหารใกล้เคียงแม้ว่าคุณจะไม่ได้ใช้งานก็ตาม
- เมื่อวางภาชนะปรุงอาหารร้อนบนพื้นที่ปรุงอาหารเย็น
- เมื่อปิดใช้งานเตาปรุงอาหาร แต่พื้นที่ปรุงอาหารยังร้อนอยู่

ไฟสถานะจะดับเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารเย็นลง

5. การใช้งานทุกวัน

⚠ **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก ⏻ เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

5.2 ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเตาโดยอัตโนมัติหาก:

- พื้นที่หัวเตาทั้งหมดปิดทำงาน
- คุณไม่ได้ตั้งความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กะทะเดือดจนแห้ง) ปล่อยให้พื้นที่หัวเตาเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณใช้ภาชนะไม่เหมาะสม สัญลักษณ์ F ติดสว่างและพื้นที่หัวเตาปิดทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดทำงานพื้นที่หัวเตาหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง - ติดสว่างและเตาปิดทำงาน

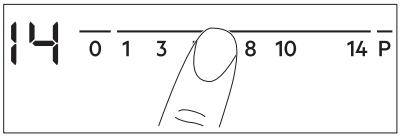
ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:

ค่าความร้อน	เตาปิดทำงานหลังจาก
∪, 1 - 3	6 ชั่วโมง
4 - 7	5 ชั่วโมง
8 - 9	4 ชั่วโมง
10 - 14	1.5 ชั่วโมง

5.3 ค่าความร้อน

การตั้งค่าหรือปรับค่าความร้อน:

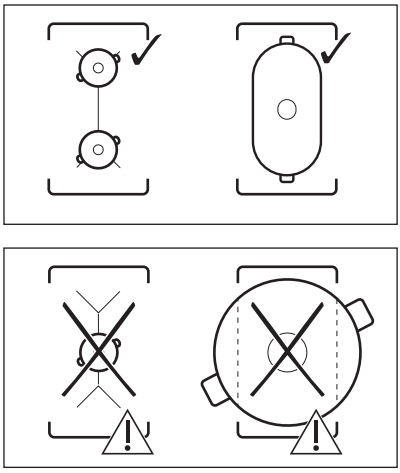
กดที่แถบควบคุมที่ค่าความร้อนที่เหมาะสม หรือเลื่อนนิ้วไปตามแถบควบคุมจนกระทั่งได้ค่าความร้อนที่ต้องการ



5.4 การใช้พื้นที่ปรุงสุก

วางภาชนะที่กลางพื้นที่ที่เลือก พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดก้นภาชนะอัตโนมัติ

คุณสามารถปรุงสุกโดยวางภาชนะขนาดใหญ่บนพื้นที่ปรุงสุกสองส่วนพร้อม ๆ กัน ภาชนะจะต้องปิดคลุมกลางพื้นที่ทั้งสองส่วน แต่ไม่เกินแนวกำกับ พื้นที่ หากภาชนะอยู่ระหว่างกลางของพื้นที่ทั้งสอง ฟังก์ชัน Bridge จะไม่เปิดทำงาน



5.5 Bridge

ⓘ
ฟังก์ชั่นนี้จะทำงานเมื่อหม้อปิดทับตรงกลางของสองพื้นที่

ฟังก์ชั่นนี้เป็นการเชื่อมต่อพื้นที่ปรุงสุกเพื่อใช้งานร่วมกันเป็นหน่วยเดียวกัน

เริ่มจากปรับค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุกส่วนใดส่วนหนึ่ง

การเปิดใช้งานฟังก์ชั่นสำหรับพื้นที่ปรุงสุกด้านซ้าย/ขวา: กดเลือก ▪] / ▪] ตั้งค่าหรือปรับค่าความร้อนโดยกดเลือกเซ็นเซอร์ควบคุมซ้าย/ขวา

การปิดใช้งานฟังก์ชั่น: กดเลือก ▪] / ▪]. พื้นที่ปรุงสุกจะทำงานแยกจากกัน

5.6 อุ่นเตาอัตโนมัติ

เปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้เพื่อปรับค่าความร้อนที่ต้องการในระยะเวลาที่สั้นลง ขณะเปิดใช้งาน พื้นที่ดังกล่าวจะทำงานที่ค่าสูงสุดในตอนเริ่มต้นจากนั้นจะเริ่มปรุงสุกตามค่าความร้อนที่ต้องการ

ⓘ
เปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้โดยพื้นที่ปรุงสุกจะต้องเย็น

การเปิดใช้งานฟังก์ชั่นสำหรับพื้นที่ปรุงอาหาร: กดเลือก P (P ติดสว่าง) สัมผัสการตั้งค่าความร้อนที่ต้องการทันที หลังผ่านไป 3 วินาที A จะติดสว่าง

การปิดใช้งานฟังก์ชั่น: ปรับค่าความร้อน

5.7 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลาที่กำหนด พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกลับเป็นค่าความร้อนสูงสุด

ⓘ
ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

เปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่เตาโดยแตะ P P จะติดสว่าง

การปิดใช้งานฟังก์ชั่น: ปรับค่าความร้อน

5.8 ตั้งเวลา

- **จับเวลาถอยหลัง**

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อกำหนดระยะเวลาของการทำอาหารครั้งเดียวได้

เริ่มจากตั้งค่าความร้อนสำหรับโซนการปรุงอาหารจากนั้นตั้งค่าฟังก์ชั่นการทำงาน

การตั้งค่าโซนการปรุงอาหาร: แตะ ซ้ำๆ จนกระทั่งไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารปรากฏขึ้น

การปิดฟังก์ชั่น: กดเลือก + ที่ตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารเริ่มกะพริบ เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

การดูเวลาที่เหลือ: แตะ เพื่อตั้งค่าโซนการปรุงอาหาร ไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารจะเริ่มกะพริบ หน้าจอแสดงเวลาที่เหลือ

วิธีเปลี่ยนเวลา: แตะ เพื่อกำหนดโซนการปรุงอาหาร กดเลือก + หรือ —

วิธีปิดการทำงานของฟังก์ชั่น: แตะ เพื่อกำหนดโซนการปรุงอาหารแล้วแตะ — เวลาที่เหลือจะนับถอยหลังลงสู่ **00** ไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารจะหายไป

ⓘ
เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ พื้นที่ปรุงสุกจะปิดทำงาน

การปิดเสียง: กดเลือก

- **CountUp Timer**

คุณสามารถใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่อตรวจสอบว่าพื้นที่ปรุงสุกทำงานมานานแล้วเท่าใด

การตั้งค่าโซนการปรุงอาหาร: แตะ ซ้ำๆ จนกระทั่งไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารปรากฏขึ้น

การเปิดใช้งานฟังก์ชั่น: กดเลือก — ที่ตัวตั้งเวลา UP ปรากฏขึ้น เมื่อไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารเริ่มกะพริบช้าๆ เวลาก็จะเพิ่มขึ้นไปเรื่อยๆ หน้าจอจะสลับระหว่าง UP และการนับเวลา (เป็นนาที)

การดูระยะเวลาที่โซนการปรุงอาหารทำงาน: แตะ เพื่อตั้งค่าโซนการปรุงอาหาร ไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารจะเริ่มกะพริบ จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาที่พื้นที่ปรุงสุกทำงาน

วิธีปิดการทำงานของฟังก์ชั่น: แตะ แล้วแตะ + หรือ — ไฟแสดงสถานะโซนการปรุงอาหารจะหายไป

- **เครื่องตั้งเวลา**

คุณสามารถใช้ฟังก์ชั่นนี้หากมีการเปิดการทำงานของเตา แต่โซนการปรุงอาหารจะไม่ทำงาน จอแสดงค่าความร้อนจะแสดงเป็น 0

วิธีเปิดใช้งานฟังก์ชั่น: แตะ แล้วแตะ + หรือ — ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา เมื่อหมดเวลาสัญญาณเสียงจะดังขึ้นและ **00** จะกะพริบ

การปิดเสียง: กดเลือก

ⓘ
ฟังก์ชั่นนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของพื้นที่ปรุงสุก

5.9 พัก

ขณะฟังก์ชั่นเปิดทำงาน สัญลักษณ์อื่น ๆ ทั้งหมดที่แผงควบคุมจะถูกล็อคไว้

ฟังก์ชันนี้ไม่ได้เป็นการหยุดระบบตั้งเวลา

กด || **เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชั่นการทำงาน**

[u] ติดสว่าง การตั้งค่าความร้อนลดลงเหลือ 1

วิธีปิดการทำงานของงานฟังก์ชั่น: กด || การตั้งค่าความร้อนก่อนหน้านี้จะเปิดทำงาน

5.10 ล็อค

คุณสามารถล็อคแผงควบคุมขณะพื้นที่หัวเตาทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ

ปรับค่าความร้อนก่อน

เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน: แตะ 🔒 [L] ติดสว่าง 4 วินาที ตัวตั้งเวลาจะยังคงเปิดอยู่

เพื่อปิดฟังก์ชัน: สัมผัสที่ 🔒 การตั้งค่าความร้อนก่อนหน้าเปิดขึ้น

ⓘ
ขณะปิดเตา ฟังก์ชันนี้จะปิดไปด้วย

5.11 อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

เพื่อใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้เปิดใช้งานเตาด้วย ⏻ อย่าตั้งค่าความร้อนใด ๆ แตะ 🔒 เป็นเวลา 4 วินาที ติดสว่าง[L] ปิดเตาโดยใช้ ⏻

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: เปิดใช้งานเตาด้วย ⏻ และอย่าตั้งค่าความร้อน แตะ 🔒 เป็นเวลา 4 วินาที [0] ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช้ ⏻

การบอกล้างฟังก์ชันการทำงานเฉพาะสำหรับเวลาทำอาหารรายการเดียว: เปิดหัวเตาโดยใช้ ⏻ [L] ติดสว่าง แตะ 🔒 เป็นเวลา 4 วินาที **ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที** คุณสามารถใช้งานเตาได้ ขณะปิดเตาโดยใช้ ⏻ ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานอีกครั้ง

5.12 OffSound Control (การปิดและการเปิดใช้งานเสียง)

ปิดใช้งานเตา แตะ ⏻ เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลติดสว่างและดับลง แตะ 🔒 เป็นเวลา 3 วินาที [60] หรือ [b1] ติดสว่าง กดเลือก + ที่ตัวตั้งเวลาเพื่อเลือกค่าต่อไปนี้

- [b1] - เสียงจะปิด
- [60] - เสียงเปิดอยู่

ยืนยันรายการที่เลือกโดยรอจนกว่าหัวเตาจะปิดทำงานอัตโนมัติ

ขณะฟังก์ชันถูกปรับตั้งเป็น [b1] คุณจะได้ยินเสียงต่อเมื่อ:

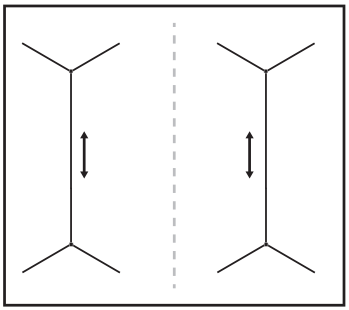
- คุณสัมผัส⏻
- เครื่องตั้งเวลา จะปิดการทำงาน
- จับเวลาถอยหลัง จะปิดการทำงาน
- คุณวางสิ่งของไว้บนแผงควบคุม

5.13 การจัดการพลังงาน

หากพื้นที่เตาหลายพื้นที่ทำงานอยู่ และใช้กำลังไฟฟ้าเกินขีดจำกัดของแหล่งจ่ายไฟ ฟังก์ชันนี้จะแบ่งกำลังไฟฟ้าที่สามารถใช้ได้ระหว่างพื้นที่เตาทั้งหมด เตาควบคุมการตั้งค่าความร้อนเพื่อปกป้องฟิวส์สำหรับการติดตั้งในบ้าน

- พื้นที่เตาจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเฟสของเตา แต่ละเฟสมีโหลดไฟฟ้าสูงสุด (3700 W) หากเตาใช้กำลังไฟถึงขีดจำกัดสูงสุดของไฟหนึ่งเฟส กำลังไฟของพื้นที่เตาจะลดลงโดยอัตโนมัติ
- การตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาที่เลือกล่าสุดจะมีความสำคัญมากกว่าเสมอ กำลังไฟฟ้าที่เหลือจะถูกแบ่งระหว่างพื้นที่เตาที่เปิดทำงานก่อนหน้านี้ โดยย้อนลำดับการเลือก
- จอแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่มีการปรับลดจะเปลี่ยนระหว่างค่าความร้อนที่เลือกตอนเริ่มต้นและค่าความร้อนที่ปรับลด
- รอจนกระทั่งจอแสดงผลหยุดกะพริบหรือลดการตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาที่เลือกไว้ล่าสุด พื้นที่เตาจะยังคงทำงานโดยมีการตั้งค่าความร้อนลดลง เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาด้วยตนเอง หากจำเป็น

ดูภาพประกอบสำหรับค่าผสมที่สามารถใช้ได้ ซึ่งสามารถกระจายกำลังไฟฟ้าตามพื้นที่เตาได้



6. คำแนะนำและเคล็ดลับ

⚠ **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ภาชนะ

ⓘ
สำหรับพื้นที่หัวเตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีการสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว

ใช้พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

- ก้นภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้
- ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้งก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา
- เพื่อหลีกเลี่ยงรอยขีดข่วน อย่าเลื่อนหรือถูหม้อกับกระจกเซรามิก

วัสดุของภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอีนาเมล สเตนเลสสตีล ก้นวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมายรับรองที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)
- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง กระจก เซรามิค พอร์ซเลน

ภาชนะเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่พื้นที่เตาที่กำหนด เมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดที่ก้นภาชนะ

ขนาดเครื่องครัว

- พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดก้นภาชนะอัตโนมัติ
- ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่หัวเตาจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเพียงบางส่วนของพื้นที่หัวเตาเท่านั้น
- ด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัยและการให้ผลลัพธ์การทำอาหารที่ดีที่สุด อย่าใช้เครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่กว่าที่ระบุไว้ใน "ข้อกำหนดพื้นที่เตา" หลีกเลี่ยงการวางเครื่องครัวไว้ใกล้แผงควบคุมระหว่างการประกอบอาหาร เนื่องจากอาจส่งผลต่อการทำงานของแผงควบคุมหรือเปิดใช้งานฟังก์ชันเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

ⓘ
ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

6.2 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน

หากคุณได้ยินเสียง:

- เสียงปริแตก: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้พื้นที่หัวเตาที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้ระดับพลังงานสูง
- เสียงคลิก: มีการเปิดปิดไฟฟ้า
- เสียงหวี่ เสียงหึ่ง: พัดลมทำงาน

เสียงที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องปกติและไม่ถือเป็นความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด

6.3 Öko Timer (ตัวตั้งเวลาประหยัดพลังงาน)

เพื่อให้ประหยัดพลังงาน ตัวทำความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงานก่อนเสียงเวลานับถอยหลังดังขึ้น ความแตกต่างระหว่างเวลาในการทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับการตั้งค่าความร้อนและระยะเวลาการปรุงสุก

6.4 ตัวอย่างการปรุงสุก

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง

ⓘ
ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

ค่าความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
⎵ - 1	อุ่นอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ	ตามความเหมาะสม	ปิดฝาภาชนะปรุงอาหาร
1 - 3	ซอสฮอลแลนเดส, ละลาย: เนย ช็อคโกแลต เจลาติน	5 - 25	คนเป็นระยะ ๆ
1 - 3	ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไข่อบ	10 - 40	ปรุงอาหารโดยมีฝาปิด
3 - 5	อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จ	25 - 50	เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของข้าว คนอาหารที่มีส่วนผสมของนมช่วงกลางของการปรุงอาหาร
5 - 7	นึ่งผัก ปลา เนื้อสัตว์	20 - 45	เติมของเหลวสองช้อนโต๊ะ
7 - 9	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60	ใช้น้ำไม่เกิน ¼ ลิตรสำหรับมันฝรั่ง 750 ก.
7 - 9	ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้ สตูและซุป	60 - 150	เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วนผสมต่าง ๆ
9 - 12	ทอดไฟอ่อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซ์ ไข่ แพนเค้ก โดนัท	ตามความเหมาะสม	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
12 - 13	ทอดไฟแรง แฮชบราวน์ สเต็กเนื้อสัน และสเต็ก	5 - 15	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
14	ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่าเนื้อ (กูลาช พอทโรสต์) มันฝรั่งทอดกรอบ		
P	ต้มน้ำปริมาณมาก PowerBoost เปิดใช้งาน		

7. การดูแลและทำความสะอาด

⚠ **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่ก้นสะอาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา
- ใช้ที่ขูดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

7.2 การทำความสะอาดเตา

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกละลาย ฟอยล์พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวังผิวไหม้จากความร้อน ใช้ที่ขูดหัวเตาแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกทำมุมแหลมและเลื่อนใบขูดไปตามพื้นผิว
- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นพอแล้ว:** คราบตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบมันวาว ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบมันวาว:** ใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชูและทำความสะอาดพื้นนผิวกระจกด้วยผ้า

8. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค

⚠ คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้	เตาไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
	คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที	เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาน้อยกว่า 10 วินาที
	คุณสัมผัสลานเซ็นเซอร์ 2 ลานขึ้นไปในเวลาเดียวกัน	แตะเพียงแค่ลานเซ็นเซอร์เดียวเท่านั้น
	พัก ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
	มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผงควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาหยุดทำงาน	คุณวางบางสิ่งในลานเซ็นเซอร์หนึ่งลานหรือมากกว่าหนึ่งลาน	นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์
เตาปิดทำงาน	คุณมีของวางอยู่บริเวณเซ็นเซอร์ ⏻	นำวัตถุออกจากบริเวณเซ็นเซอร์
ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง	พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ หรือเซ็นเซอร์เสียหาย	หากโซนทำงานนานกว่าจะร้อน ให้แจ้งศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
อุ่นเตาอัตโนมัติ ไม่ทำงาน	โซนดังกล่าวร้อน	ปล่อยให้โซนเย็นพอ
	การตั้งค่าความร้อนสูงสุดได้ถูกตั้งไว้	การตั้งค่าความร้อนสูงสุดมีพลังงานเดียวกันกับฟังก์ชัน
การตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนไประหว่างสองระดับ	การจัดการพลังงาน ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
ไม่มีเสียงเมื่อกดที่บริเวณเซ็นเซอร์แผงชิ้นส่วน	เสียงถูกปิด	เปิดเสียง ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
[L] ติดสว่าง	อุปกรณ์ป้องกันเด็ก หรือ ล็อค ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
[F] ติดสว่าง	ไม่มีเครื่องครัวในพื้นที่	ใส่เครื่องครัวในพื้นที่
	ภาชนะไม่เหมาะสม	ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"
	เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับโซน	ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดที่ถูกต้อง ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
E และตัวเลขติดสว่าง	มีข้อผิดพลาดในเตา	ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังผ่านไป 30 วินาที หาก E ติดสว่างอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดังคงที่ต่อเนื่อง	การเชื่อมต่อไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟ แจ้งช่างไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง

8.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แจ้งรหัสตัวอักษรสามตัวสำหรับกระจกเซรามิค (ที่มุมของผิวกระจก) และข้อความแจ้งข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น ตรวจสอบดูว่าคุณใช้งานหัวเตาอย่างถูกต้องหรือไม่ หากใช้งานไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ข้อมูลเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจะอยู่ในสมุดคู่มือการรับประกัน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 แผ่นข้อมูลเทคนิค

รุ่น EIV644
ทั่วไป 61 B4A 04 AA
การเหนี่ยวนำ 7.35 กิโลวัตต์
Ser.Nr .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
ผลิตใน: เยอรมนี
7.35 กิโลวัตต์

9.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

พื้นที่หัวเตา	กำลังไฟพิกัด (ค่าความร้อนสูงสุด) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost ระยะเวลาสูงสุด [นาที]	เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ [มม.]
หน้าซ้าย	2300	3200	10	125 - 210
หลังซ้าย	2300	3200	10	125 - 210
หน้าขวา	2300	3200	10	125 - 210
หลังขวา	2300	3200	10	125 - 210

กำลังไฟของพื้นที่ปรุงอาหารอาจแตกต่างกันเล็กน้อยจากข้อมูลในตาราง โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของภาชนะปรุงอาหาร

เพื่อให้การปรุงอาหารมีประสิทธิภาพ ให้ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ไม่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าที่ระบุในตาราง

10. การประหยัดพลังงาน

10.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์*

การระบุรูปแบบโมเดล		EIV644
ประเภทเตา		หัวเตาแบบฝัง
จำนวนพื้นที่เตา		2
เทคโนโลยีทำความร้อน		เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ความยาว (ย) และความกว้าง (ก) ของพื้นที่เตา	ซ้าย	ย 39.2 ซม. ก 22.0 ซม.
ความยาว (ย) และความกว้าง (ก) ของพื้นที่เตา	ขวา	ย 39.2 ซม. ก 22.0 ซม.
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking)	ซ้าย	183.9 Wh / กก.
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking)	ขวา	183.9 Wh / กก.
การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตา (EC electric hob)		183.9 Wh / กก.

* สำหรับสหภาพยุโรปตามข้อบังคับ EU 66/2014 สำหรับเบลารุสจะเป็นไปตามมาตรฐาน STB 2477-2017 ภาคผนวก A, สำหรับยูเครนตามข้อบังคับ 742/2019

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

ข้อมูลตรวจวัดเชิงพลังงานที่อ้างอิงพื้นที่เตาระบุไว้ที่เครื่องหมายในพื้นที่เตาที่เกี่ยวข้อง

10.2 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่แจ้ง

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาภาชนะปรุงอาหารด้วย
- ก่อนเปิดใช้งานโซนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโซนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโซนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♺ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่าทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์ 🗑 รวมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn sản phẩm có chứa hàng thập niên kinh nghiệm chuyên môn và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Để bất cứ khi nào sử dụng thiết bị này, bạn đều có thể yên tâm rằng mình sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời.
Chào mừng bạn đến với Electrolux!
Truy cập trang web của chúng tôi để:



Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, thông tin về dịch vụ, sửa chữa và liên hệ với chuyên gia khắc phục sự cố:
www.electrolux.com/support



Đăng ký sản phẩm của bạn để được phục vụ tốt hơn:
www.registerelectrolux.com



Mua phụ kiện, đồ dùng và phụ tùng chính hãng cho thiết bị của bạn
www.electrolux.com/shop

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG BỞI KHÁCH HÀNG

Luôn sử dụng phụ kiện gốc.
Khi liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo quý vị có sẵn các dữ liệu sau: Model, PNC, Số sê-ri.
Quý vị có thể tìm thấy thông tin này trên biển thông số.

⚠ Thông tin Cảnh báo / Thận trọng-An toàn

ⓘ Thông tin tổng quát và lời khuyên

Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....18
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....21
3. LẮP ĐẶT.....23
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....24
5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....26
6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....30
7. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....31
8. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ.....32
9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....33
10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....34
11. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG.....34

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, thiểu 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 vứt 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 khách của khách, phòng ngủ & phòng khách dùng bữa sàng, phòng 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. 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, dĩa, 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 bộ vệ sinh bằng 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.
- Nếu bề mặt sứ kính / bề mặt kính bị nứt vỡ, tắt thiết bị và tháo phích cắm khỏi nguồn điện. 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 vặn chặt 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 xoáy 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.

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 thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Nếu bề mặt thiết bị bị nứt vỡ, ngay lập tức ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện. Điều này 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 mà dầu rất nóng giải phóng có thể gây cháy tự phát.
- 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 thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Không để nồi/chảo nóng trên bảng điều khiển.
- 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.
- Không sử dụng bụi nước và hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Vệ sinh thiết bị bằng một mảnh vải mềm, ẩm. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng sản phẩm ăn mòn, tấm 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 vứt 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

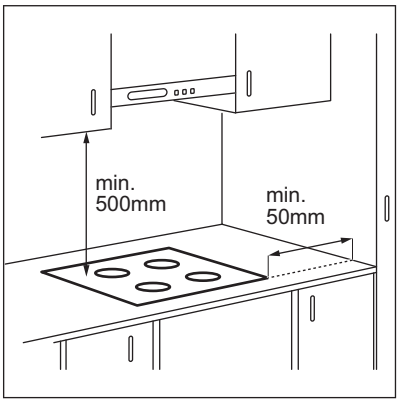
Chỉ sử dụng bếp lắp đặt sẵn sau khi quý vị đã lắp bếp vào đúng bộ phận lắp đặt sẵn và bề mặt theo đúng tiêu chuẩn.

3.3 Cáp kết nối

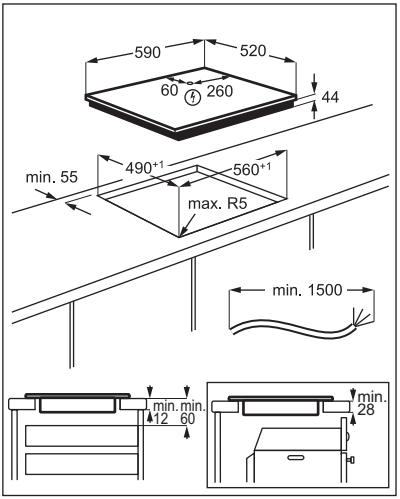
- Bếp được cung cấp cùng với cáp kết nối.
- Để thay thế cáp nguồn bị hỏng, hãy sử dụng loại cáp: H05V2V2-F chịu được nhiệt độ từ 90 °C trở lên. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền. Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bởi một thợ điện có chuyên môn.
- Đối với kết nối một pha hoặc hai pha, hãy sử dụng loại cáp: H05V2V2-F chịu được nhiệt độ từ 90°C trở lên. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

3.4 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.



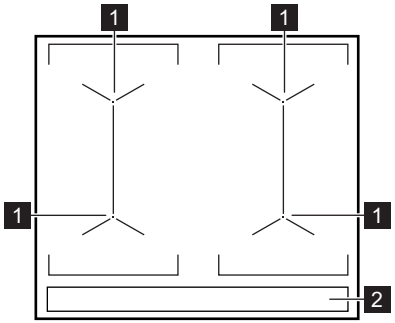
Tìm video hướng dẫn "Cách lắp đặt Bếp Điện từ Electrolux - Lắp đặt nổi trên mặt bàn bếp" bằng cách nhập tên đầy đủ được chỉ ra trong hình bên dưới.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

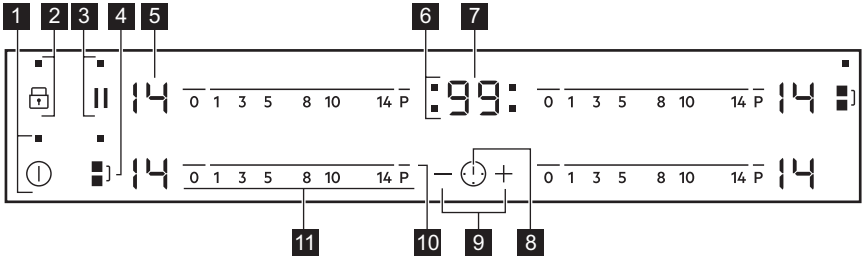
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Bố trí bề mặt nấu ăn



1 Vùng nấu ăn cảm ứng
2 Bảng điều khiển

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.

	Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
1	⏻	BẬT / TẮT	Để bật và tắt khoang giữ nóng.
2	🔒	Khóa / Chức năng an toàn cho trẻ em	Để khóa / mở khóa bảng điều khiển.
3	||	Tạm dừng	Để bật và tắt chức năng.
4	▪▪	Bridge	Để bật và tắt chức năng.
5	-	Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt	Để hiển thị cài đặt nhiệt.
6	-	Các chỉ báo đồng hồ hẹn giờ của vùng nấu ăn	Để hiển thị vùng mà quý vị cài đặt thời gian.
7	-	Hiển thị đồng hồ hẹn giờ	Để hiển thị thời gian tính bằng phút.
8	⏲	-	Để chọn vùng nấu ăn.
9	+ / —	-	Để tăng hoặc giảm thời gian.
10	P	PowerBoost	Để bật chức năng.
11	-	Thanh điều khiển	Để thiết lập cài đặt nhiệt.

4.3 Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt

Màn hình	Mô tả
0	Vùng nấu bị ăn tắt.
1 - 14	Vùng nấu ăn hoạt động.
u	Tạm dừng hoạt động.

Màn hình	Mô tả
[A]	Tự động đun nóng hoạt động.
[P]	PowerBoost hoạt động.
[E] + số	Có trục trặc.
[≡] / [=] / [_]	OptiHeat Control (Đèn báo nhiệt dư 3 bước): tiếp tục nấu / giữ ấm / nhiệt dư.
[L]	Khóa / Chức năng an toàn cho trẻ em hoạt động.
[F]	Nồi/chảo không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi/chảo trên vùng nấu ăn.
[-]	Tự động tắt hoạt động.

4.4 OptiHeat Control (Đèn báo nhiệt dư 3 bước)

⚠ CẢNH BÁO!

[≡] / [=] / [_] Chừng nào đèn báo còn sáng, 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 quý vị đang dùng.

Đèn chỉ báo cũng có thể xuất hiện:
- đối với các vùng nấu ở gần nếu quý vị 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.

5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Bật và tắt

Chạm vào ⏻ trong 1 giây để bật hoặc tắt khoang giữ nóng.

5.2 Tự động tắt

Chức năng này tự động tắt bếp nếu:

- tất cả các vùng nấu ăn được tắt,
- quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi bật khoang giữ nóng,
- 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.). Tín hiệu âm thanh kêu 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 sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp. Biểu tượng [F] sáng lên và vùng nấu ăn tự động tắt sau 2 phút.
- quý vị không tắt một vùng nấu ăn hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau khi [-] sáng lên một lúc, bếp sẽ tắt.

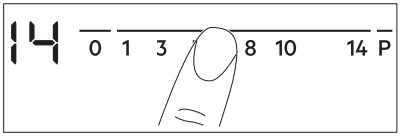
Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó, bếp sẽ tắt:

Cài đặt nhiệt	Bếp sẽ tắt sau
, 1 - 3	6 giờ
4 - 7	5 giờ
8 - 9	4 giờ
10 - 14	1,5 giờ

5.3 Cài đặt nhiệt

Để đặt hoặc thay đổi cài đặt nhiệt:

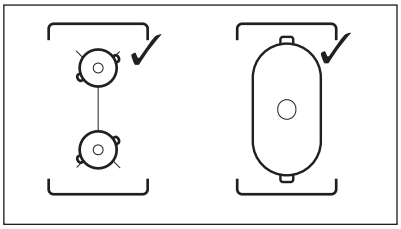
Chạm vào thanh điều khiển ở cài đặt nhiệt đúng hoặc di chuyển ngón tay của quý vị dọc theo thanh điều khiển cho đến khi quý vị đạt đến cài đặt nhiệt đúng.

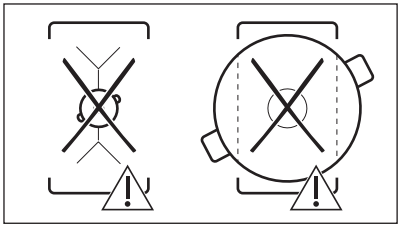


5.4 Sử dụng vùng nấu ăn

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

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





5.5 Bridge

Chức năng này hoạt động khi nồi phủ trên phần trung tâm của hai vùng nấu ăn.

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 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.

5.6 Tự động đun nóng

Bật chức năng này để thiết lập cài đặt nhiệt mong muốn trong một khoảng thời gian ngắn hơn. Khi được bật, vùng nấu ăn sẽ hoạt động với cài đặt mức cao nhất khi bắt đầu và sau đó tiếp tục nấu ăn ở cài đặt nhiệt mong muốn.

Để bật chức năng, vùng nấu ăn phải nguội.

Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn: chạm vào P (hiển thị). Ngay lập tức chạm vào cài đặt nhiệt độ mong muốn. Sau 3 giây hiển thị.

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

5.7 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: chạm vào P. P hiển thị.

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

5.8 Đồng hồ hẹn giờ

- **Đồng hồ đếm ngược**

Quý vị có thể sử dụng chức năng này để đặt thời gian của một phiên nấu ăn.

Trước tiên, thiết lập cài đặt nhiệt độ cho vùng nấu ăn, sau đó thiết lập chức năng.

Để đặt vùng nấu ăn: chạm vào ⏲ liên tục cho tới khi đèn chỉ báo của vùng nấu ăn hiện lên.

Để bật chức năng này: chạm vào + của đồng hồ hẹn giờ để đặt thời gian (từ 00 - 99 phút). Khi đèn chỉ báo vùng nấu ăn bắt đầu nhấp nháy từ từ, thời gian sẽ được đếm ngược.

Để đặt thời gian còn lại: chạm vào ⏲ để đặt vùng nấu ăn. Đèn chỉ báo vùng nấu ăn bắt đầu nhấp nháy nhanh. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.

Để thay đổi thời gian: chạm vào ⏲ để đặt vùng nấu ăn. Chạm vào + hoặc —.

Để tắt chức năng này: chạm vào ⏲ để đặt vùng nấu ăn rồi chạm vào —. Thời gian còn lại đếm ngược về **00**. Đèn chỉ báo của vùng nấu ăn biến mất.

ⓘ
Khi đếm ngược kết thúc, tín hiệu âm thanh kêu và **00** nhấp nháy. Vùng nấu ăn tắt.

Để dừng âm thanh: chạm vào ⏲.

- **CountUp Timer**

Quý vị có thể sử dụng chức năng này để theo dõi thời lượng vùng nấu ăn hoạt động.

Để đặt vùng nấu ăn: chạm vào ⏲ liên tục cho tới khi đèn chỉ báo của vùng nấu ăn hiện lên.

Để bật chức năng này: chạm vào — của đồng hồ hẹn giờ. UP xuất hiện. Khi đèn chỉ báo vùng nấu ăn bắt đầu nhấp nháy từ từ, thời gian sẽ được đếm xuôi. Màn hình chuyển giữa UP và thời gian đếm (bằng phút).

Để xem thời lượng hoạt động của vùng nấu ăn: chạm vào ⏲ để đặt vùng nấu ăn. Đèn chỉ báo vùng nấu ăn bắt đầu nhấp nháy nhanh. Màn hình sẽ hiển thị thời lượng vùng nấu ăn hoạt động.

Để tắt chức năng này: chạm vào ⏲ rồi chạm vào + hoặc —. Đèn chỉ báo của vùng nấu ăn biến mất.

- **Chuông hẹn phút**

Quý vị có thể sử dụng chức năng này khi bếp được bật và vùng nấu ăn không hoạt động.

Màn hình cài đặt nhiệt hiển thị 0.

Để bật chức năng này: chạm vào ⏲ rồi chạm vào + hoặc — của đồng hồ hẹn giờ để đặt giờ. Khi thời gian kết thúc, một tín hiệu âm thanh phát ra và **00** nhấp nháy.

Để dừng âm thanh: chạm vào ⏲.

ⓘ
Chức năng này không gây ảnh hưởng đến hoạt động của vùng nấu ăn.

5.9 Tạm dừng

Khi chức năng này hoạt động, 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.

Bấm ⏸ để bật chức năng.

u hiện lên. Cài đặt nhiệt giảm về 1.

Để tắt chức năng: bấm ⏸. Cài đặt nhiệt hiển thị.

5.10 Khóa

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

Thiết lập cài đặt nhiệt trước.

Để bật chức năng này: chạm vào 🔒. L sáng lên trong 4 giây. Đồng hồ hẹn giờ vẫn bật.

Để tắt chức năng này: chạm vào 🔒. Cài đặt nhiệt trước đó hiện lên.

> ⓘ
> Khi quý vị tắt bếp, quý vị cũng tắt chức năng này.

5.11 Chức năng an toàn cho trẻ em

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

Để bật chức năng: bật bếp với ⏻. Không thiết lập cài đặt nhiệt. Chạm vào 🔒 trong 4 giây. L phát sáng. Tắt ngăn giữ nóng với ⏻.

Để tắt chức năng: bật bếp với ⏻. Không thiết lập cài đặt nhiệt. Chạm vào 🔒 trong 4 giây. ▯ phát sáng. Tắt ngăn giữ nóng với ⏻.

Để hủy bỏ chức năng chỉ cho một lần nấu: bật bếp với ⏻. L phát sáng. Chạm vào 🔒 trong 4 giây. **Thiết lập cài đặt nhiệt sau 10 giây.** Quý vị có thể vận hành bếp. Khi quý vị tắt ngăn giữ nóng với ⏻ chức năng vận hành lại.

5.12 OffSound Control (Tắt và bật âm thanh)

Tắt bếp. Chạm vào ⏻ trong 3 giây. Màn hình hiện lên và tắt đi. Chạm vào 🔒 trong 3 giây. 60 hoặc 61 hiện lên. Chạm vào + của đồng hồ hẹn giờ để chọn một trong những lựa chọn sau đây:

- 61 - tắt âm thanh
- 60 - bật âm thanh

Để xác nhận lựa chọn của quý vị, hãy đợi tới khi bếp tự động tắt.

Khi chức năng này được đặt là 61, bạn chỉ có thể nghe thấy âm thanh khi:

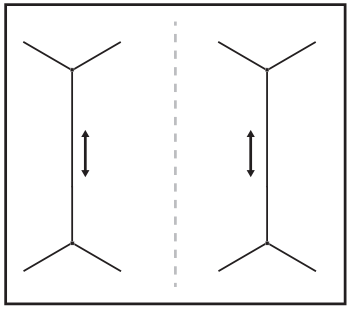
- quý vị chạm vào ⏻
- Chuông hẹn phút giảm
- Đồng hồ đếm ngược giảm
- quý vị đã đặt vật gì đó lên bảng điều khiển.

5.13 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 ăn. 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 mức tải điện tối đa là (3700 W). 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 ăn được chọn cuối cùng luôn được ưu tiên. Công suất còn lại sẽ được chia giữa các vùng nấu ăn đã được kích hoạt trước đó theo thứ tự lựa chọn ngược lại.
- Màn hình cài đặt nhiệt của vùng bị giảm thay đổi giữa cài đặt nhiệt được chọn ban đầu và cài đặt nhiệt bị giảm.
- Chờ cho đến khi màn hình ngừng nhấp nháy hoặc giảm cài đặt nhiệt của vùng nấu ăn 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. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 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.

- Đáy của nồi/chảo phải dày và bằng phẳng nhất có thể.
- Đảm bảo đế chảo sạch và khô trước khi đặt lên bề mặt bếp.
- Để tránh xước, không được trượt hay cọ nồi trên mặt kính sứ.

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 nếu:

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

Kính thước nồi/chảo

- Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi/chảo.
- Hiệu quả vùng nấu ăn liên quan đến đường kính của nồi/chảo. Nồi/chảo có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần năng lượng của vùng nấu ăn.
- 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".

6.2 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

Nếu quý vị có thể nghe:

- tiếng nứt gãy: 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 kích: khi chuyển điện.
- tiếng hít, tiếng vù vù: chảo hoạt động.

Tiếng ồn bình thường và không cho thấy có trục trặc gì.

6.3 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.

6.4 Ví dụ về ứng dụng nấu ăn

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 quý vị 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.

ⓘ

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 - 3	Sốt Hollandaise, đun chảy: bơ, sô cô la, gelatine.	5 - 25	Thỉnh thoảng đảo lên.
1 - 3	Đông đặc: trứng tráng, trứng nướng lò.	10 - 40	Đậy nắp khi nấu.
3 - 5	Ninh 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.
5 - 7	Hấp rau củ quả, cá, thịt.	20 - 45	Thêm vài thìa canh chất lỏng.
7 - 9	Hấp khoai tây.	20 - 60	Sử dụng tối đa ¼ l nước cho 750 g khoai tây.
7 - 9	Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.	60 - 150	Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần.
9 - 12	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 kếp, bánh rán.	khi cần thiết	Lật khi được nửa thời gian.
12 - 13	Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thăn bò và thịt bò bít tết.	5 - 15	Lật khi được nửa thời gian.
14	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.		

7. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

> ⚠ **CẢNH BÁO!**
> Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 Thông tin chung

- Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.
- Luôn sử dụng dụng cụ nấu nấu ăn có đế sạch.
- Các vết xước hay vết bẩn tối màu trên bề mặt không ảnh hưởng đến cách thức hoạt động của bếp.
- Sử dụng dụng cụ vệ sinh chuyên dụng cho bề mặt của bếp.
- Sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng cho kính.

7.2 Vệ sinh bếp

- **Lau ngay:** nhựa nóng chảy, miếng nhựa, đường và thức ăn có đường, nếu không vết bẩn này có thể làm hỏng bếp. Cẩn thận tránh bị bỏng. Dùng dao cạo bếp chuyên dụng và di chuyển lưỡi dao trên bề mặt kính theo góc nghiêng.
- **Khi bếp đã nguội hẳn, hãy lau:** vòng cặn vôi, vòng nước, vết mỡ, phần đổi màu ánh kim. Vệ sinh bếp bằng vải ẩm và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô bếp bằng vải mềm.
- **Lau phần đổi màu ánh kim:** dùng dung dịch nước dấm và lau sạch bề mặt kính bằng vải.

8. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ

⚠ CẢNH BÁO!
Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 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.
	Quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt trong 10 giây.	Bật lại bếp và đặt cài đặt nhiệt thấp hơn 10 giây.
	Quý vị đã chạm vào ít nhất 2 vùng cảm biến cùng lúc.	Chỉ chạm vào một vùng cảm biến.
	Tạm dừng hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
	Có nước hoặc mỡ dính trên bảng điều khiển.	Vệ sinh bảng điều khiển.
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.	Bạn đã đặt vật gì đó lên vùng cảm biến ⏻.	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.
Tự động đun nóng không hoạt động.	Vùng này nóng.	Để vùng nguội hẳn.
	Đã đặt cài đặt nhiệt cao nhất.	Cài đặt nhiệt cao nhất có cùng năng lượng như chức năng.
Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Quản lý điện năng hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
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".
[L] hiện lên.	Chức năng an toàn cho trẻ em hoặc Khóa hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
[F] hiện lên.	Không có nồi/chảo trên vùng.	Đặt nồi/chảo trên vùng.
	Nồi/chảo không phù hợp.	Sử dụng nồi/chảo phù hợp. Tham khảo phần "Mẹo và lời khuyên".

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
	Đường kính đáy của nồi/chảo quá nhỏ so với vùng.	Sử dụng nồi/chảo có đúng kích thước. Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".
E và số hiện lên.	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.
Quý vị có thể nghe thấy một tiếng bíp 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.

8.2 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 hoặcTrung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền. Cung cấp dữ liệu từ biển thông số. Cung cấp mã có ba chữ số cho tấm gốm thủy tinh (nằm ở góc của bề mặt tấm gốm thủy tinh) và một thông báo lỗi hiển thị. 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.

9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

9.1 Biển thông số

Model EIV644
Quy chuẩn 61 B4A 04 AA
Bếp từ 7.35 kW
Số Sêri .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Sản xuất tại: Đức
7.35 kW

9.2 Thông số kỹ thuật của vùng nấu ăn

Vùng nấu ăn	Công suất danh định (cài đặt nhiệt độ tối đa) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost thời lượng tối đa [phút]	Đường kính nồi/chảo [mm]
Phía trước bên trái	2300	3200	10	125 - 210
Phía sau bên trái	2300	3200	10	125 - 210
Phía trước bên phải	2300	3200	10	125 - 210
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 có kết quả nấu ăn tối ưu, hãy sử dụng nồi/ chảo có đường kính không lớn hơn đường kính trong bảng.

10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

10.1 Thông tin sản phẩm*

Nhận biết model		EIV644
Loại bếp		Bếp âm
Số lượng khu vực nấu ăn		2
Công nghệ làm nóng		Bếp từ
Chiều dài (D) và chiều rộng (R) của khu vực nấu ăn	Trái	Dài 39,2 cm Rộng 22,0 cm
Chiều dài (D) và chiều rộng (R) của khu vực nấu ăn	Phải	Dài 39,2 cm Rộng 22,0 cm
Mức tiêu thụ năng lượng của vùng nấu ăn (EC electric cooking)	Trái	183,9 Wh / kg
Mức tiêu thụ năng lượng của vùng nấu ăn (EC electric cooking)	Phải	183,9 Wh / kg
Mức tiêu thụ năng lượng của bếp (EC electric hob)		183,9 Wh / kg

* Dành cho Liên minh Châu Âu theo Quy định 66/2014 của EU. Đối với Belarus theo STB 2477-2017, Phụ lục A. Đối với Ukraine theo 742/2019.

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.

10.2 Tiết kiệm năng lượng

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

- Khi bạn đun nóng nước, chỉ lấy lượng nước bạn cần.
- Nếu có thể, luôn đặt nắp trên dụng cụ nấu ăn.
- Trước khi bạn bật vùng nấu ăn, hãy đặt dụng cụ nấu ăn vào đó.
- Đặt dụng cụ nấu ăn có kích thước nhỏ hơn trên những vùng nấu nướng có diện tích nhỏ.
- 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.

11. 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

CE



867357787-C-322023

electrolux.com