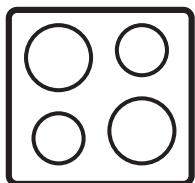




Electrolux



electrolux.com/register



LIB60320CK

VI Hướng dẫn Sử dụng | Bếp



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



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

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	2
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	4
3. LẮP ĐẶT.....	6
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	8
5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	9
6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	11
7. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	13
8. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ.....	13
9. DỮ LIỆU KỸ THUẬT.....	14
10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	15
11. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG.....	15

1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

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

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

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

- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và 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 sáng, 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, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Không sử dụng 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 nếu ký hiệu  không được in trên bảng thông số.
- Trước khi thực hiện bất kỳ thao tác nào, hãy chắc chắn rằng thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Chắc chắn rằng thiết bị được lắp đặt đúng cách. Dây cáp điện hoặc phích cắm điện lỏng và được lắp đặt không đúng cách (nếu có) có thể làm cho các đầu nối trở nên quá nóng.
- Hãy sử dụng đúng dây cáp điện.
- Không để dây cáp điện bị rối.
- Hãy chắc chắn rằng đã lắp đặt thiết bị bảo vệ chống điện giật.
- Hãy sử dụng kẹp giảm căng trên dây cáp điện.
- Hãy chắc chắn rằng cáp nguồn hoặc phích cắm (nếu có) không chạm vào thiết bị nóng hoặc nồi/chảo nóng khi bạn kết nối thiết bị vào ổ cắm.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm điện (nếu có) hoặc dây cáp điện. Liên hệ

với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi hoặc thợ điện để thay đổi dây cáp điện bị hỏng.

- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vận chuyển theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khỏi đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.

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 vùng 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, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại, trừ khi có quy định khác.

2.5 Bảo dưỡng

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

2.6 Thái bỏ

CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt.

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

3. LẮP ĐẶT

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

3.1 Trước khi lắp đặt

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

Số sê-ri

3.2 Bếp lắp đặt sẵn

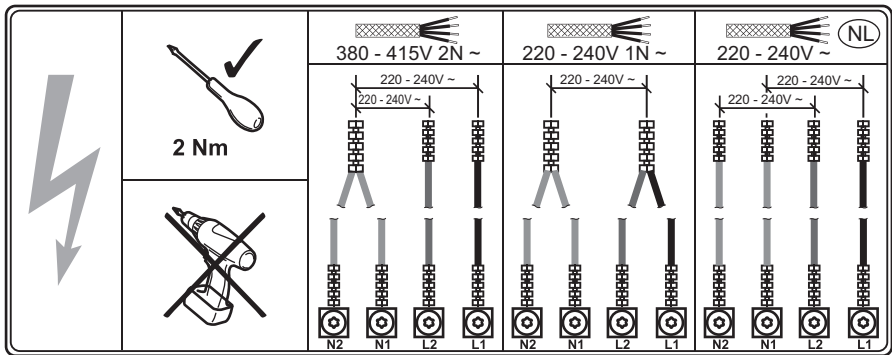
Chỉ sử dụng bếp lắp đặt sẵn sau khi quý vị đã lắp bếp vào đúng bộ phận lắp đặt sẵn và bề mặt theo đúng tiêu chuẩn.

3.3 Cáp kết nối

- Bếp được cung cấp cùng với cáp kết nối. Cáp kết nối chỉ có thể được lắp đặt bởi một thợ điện có chuyên môn.

- Để thay thế cáp nguồn bị hỏng, hãy sử dụng loại cáp: H05V2V2-F hoặc tương đương, 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.
- Thiết bị hoạt động ở 50 Hz hoặc 60 Hz và không yêu cầu thợ điện có trình độ phải thao tác thêm để chuyển đổi tần số.

3.4 Sơ đồ kết nối

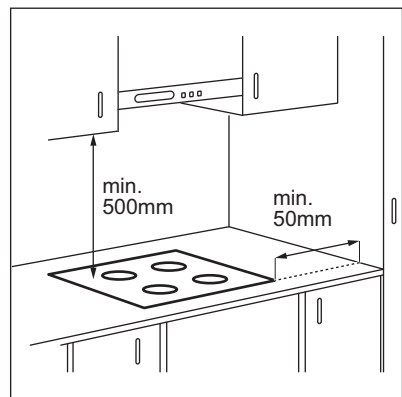


Nối dây màu

N2	N1	L2	L1
Xanh lam	Xanh lam - Xám	Nâu	Đen

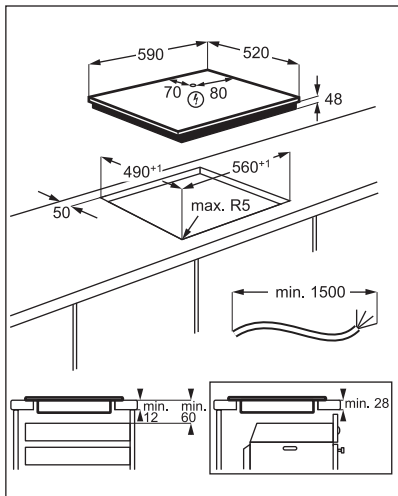
3.5 Lắp ráp

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.

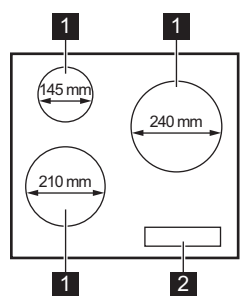
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



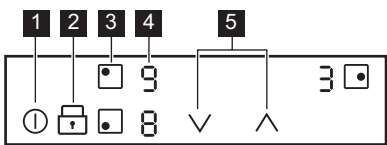
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

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		-	Để chọn vùng nấu ăn.
4	-	Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt	Để hiển thị cài đặt nhiệt.
5		-	Để thiết lập cài đặt nhiệt.

4.3 Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt

Màn hình	Mô tả
	Vùng nấu bị ẩn tắt.
 - 	Vùng nấu ăn hoạt động.
	Booster hoạt động.
 + số	Có trục trặc.
	Vùng nấu ăn vẫn còn nóng (nhiệt dư).
	Khóa / Chức năng an toàn cho trẻ em hoạt động.
	Nồi/chảo không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi/chảo trên vùng nấu ăn.
	Tự động tắt hoạt động.

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  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 - 2	6 giờ
3 - 4	5 giờ
5	4 giờ
6 - 9	1,5 giờ

5.3 Chọn vùng nấu

Để chọn vùng nấu, chạm vào trường cảm biến  tương ứng của vùng này. Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt ()

5.4 Cài đặt nhiệt

Thiết lập vùng nấu ăn.

Chạm vào  để tăng cài đặt nhiệt. Chạm vào  để giảm cài đặt nhiệt. Chạm vào  và  cùng lúc để tắt vùng nấu ăn.

5.5 Đèn báo nhiệt dư

 **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.

Đèn chỉ báo  xuất hiện khi một vùng nấu đang nóng.

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.

5.6 Booster

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: trước tiên thiết đặt vùng nấu sau đó đặt thiết lập nhiệt tối đa. Chạm vào  cho đến khi  hiện lên.

Để tắt chức năng này: hãy chạm vào .

5.7 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   sáng lên trong 4 giây.

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.

5.8 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.  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   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 ❶ chức năng vận hành lại.

5.9 OffSound Control (Tắt và bật âm thanh)

Tắt bếp. Nhấn ❶ trong 3 giây. Nhấn ❷ trong 3 giây. ❷ xuất hiện ở phía trước bên trái màn hình và ❸ hoặc ❹ xuất hiện ở phía trước bên phải màn hình. Chạm vào trường cảm biến cho vùng phía sau bên phải ❺ để chọn một trong các cách sau:

- ❸ - tắt âm thanh
- ❹ - bật âm thanh

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

- quý vị chạm vào ❶
- có lỗi ở bếp.

5.10 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. Bếp điều khiển cài đặt nhiệt để bảo vệ cầu chì lắp đặt trong nhà.

- Nếu bếp đạt đến giới hạn công suất tối đa có sẵn (tham khảo biển thông số) 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 dừng nhấp nháy hoặc giảm cài đặt nhiệt của vùng nấu được chọn sau cùng. Các vùng nấu ăn sẽ tiếp tục hoạt động với cài đặt nhiệt bị giảm. Thay đổi cài đặt nhiệt của các vùng nấu ăn theo cách thủ công, nếu cần.

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.

Kích 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 bếp 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 nút 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 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 - 2	Sốt Hollandaise, đun chảy: bơ, sô cô la, gelatine.	5 - 25	Thỉnh thoảng đảo lên.
2	Đông đặc: trứng trắng, trứng nướng lò.	10 - 40	Đậy nắp khi nấu.
2 - 3	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.
3 - 4	Hầm rau củ quả, cá, thịt.	20 - 45	Thêm một vài thìa nước. Kiểm tra lượng nước trong suốt quá trình nấu.
4 - 5	Hấp khoai tây và các loại rau củ khác.	20 - 60	Cho vào đáy nồi 1-2 cm nước. Kiểm tra mức nước trong suốt quá trình nấu. Giữ nắp trên nồi.
4 - 5	Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.	60 - 150	Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần.
6 - 7	Chiên nhẹ: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món còtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán.	khi cần thiết	Lật lại khi cần thiết.
7 - 8	Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thần bò và thịt bò bít tết.	5 - 15	Lật lại khi cần thiết.
9	Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu như thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu.		
	Đun sôi lượng nước lớn. Booster 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 để 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

- **Loại bỏ ngay lập tức:** nhựa nóng chảy, miếng nhựa, muối, đường và thức ăn có

đường, nếu không vết bẩn này có thể làm hỏng bếp. Cần thận trọng bị bỏng. Dùng dao cạo bếp chuyên dụng và di chuyển lưỡi dao trên bề mặt kính theo góc nghiêng.

- **Làm sạch khi bếp đủ nguội:** vòng bám cặn vôi, vòng bám nước, vết dầu mỡ, làm sạch kim loại sáng bóng bị đổi màu. Vệ sinh bếp bằng vải ẩm và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô bếp bằng vải mềm.
- **Làm sạch kim loại sáng bóng bị đổi màu:** dùng dung dịch nước giấm 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.
	Bạn 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.
	Có nước hoặc mỡ dính trên bảng điều khiển.	Vệ sinh bảng điều khiển.
Quý vị có thể nghe thấy một tiếng bip kéo dài.	Kết nối điện không đúng.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra việc lắp đặt.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
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 ①.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Đèn chỉ báo nhiệt dư không sáng.	Vùng này không nóng do chỉ được vận hành trong một khoảng thời gian ngắn hoặc cảm biến bị hỏng.	Nếu vùng đã vận hành đủ lâu để nóng lên thì hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Quản lý điện năng hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
Cụm nút điều khiển sẽ nóng lên, thậm trọng khi chạm vào.	Dụng cụ nấu quá lớn hoặc bạn đã đặt quá gần cụm điều khiển.	Đặt nồi/chảo lớn ở các vùng phía sau nếu có thể.
Không có âm thanh khi quý vị chạm vào các vùng cảm biến của bảng.	Các âm thanh bị tắt.	Bật âm thanh. Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
 hiện lên.	Chức năng an toàn cho trẻ em hoặc Khóa hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
 hiện lên.	Không có nồi/chảo trên vùng.	Đặt nồi/chảo trên vùng.
	Nồi/chảo không phù hợp.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Tham khảo phần "Mẹo và lời khuyên".
	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".
 và số hiện lên.	Có lỗi ở bếp.	Tắt bếp và bật lại sau 30 giây. Nếu  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.

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 hoặc Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền. Cung cấp dữ liệu từ biển thông số. Cung cấp mã 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. DỮ LIỆU KỸ THUẬT

9.1 Biển thông số

Model LIB60320CK

PNC 949 492 606 00

Quy chuẩn 64 B3A 00 AA
Bếp từ 6.0 kW
Số Sêri
ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Sản xuất tại: Romania
6.0 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]	Booster [W]	Booster thời lượng tối đa [phút]	Đường kính dụng cụ nấu ăn [mm]
Phía trước bên trái	2200	2400	4	125 - 210
Phía sau bên trái	1400	1500	4	125 - 145
Phía sau bên phải	2200	2400	4	150 - 240

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 Tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn hằng ngày nếu 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.

- 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

