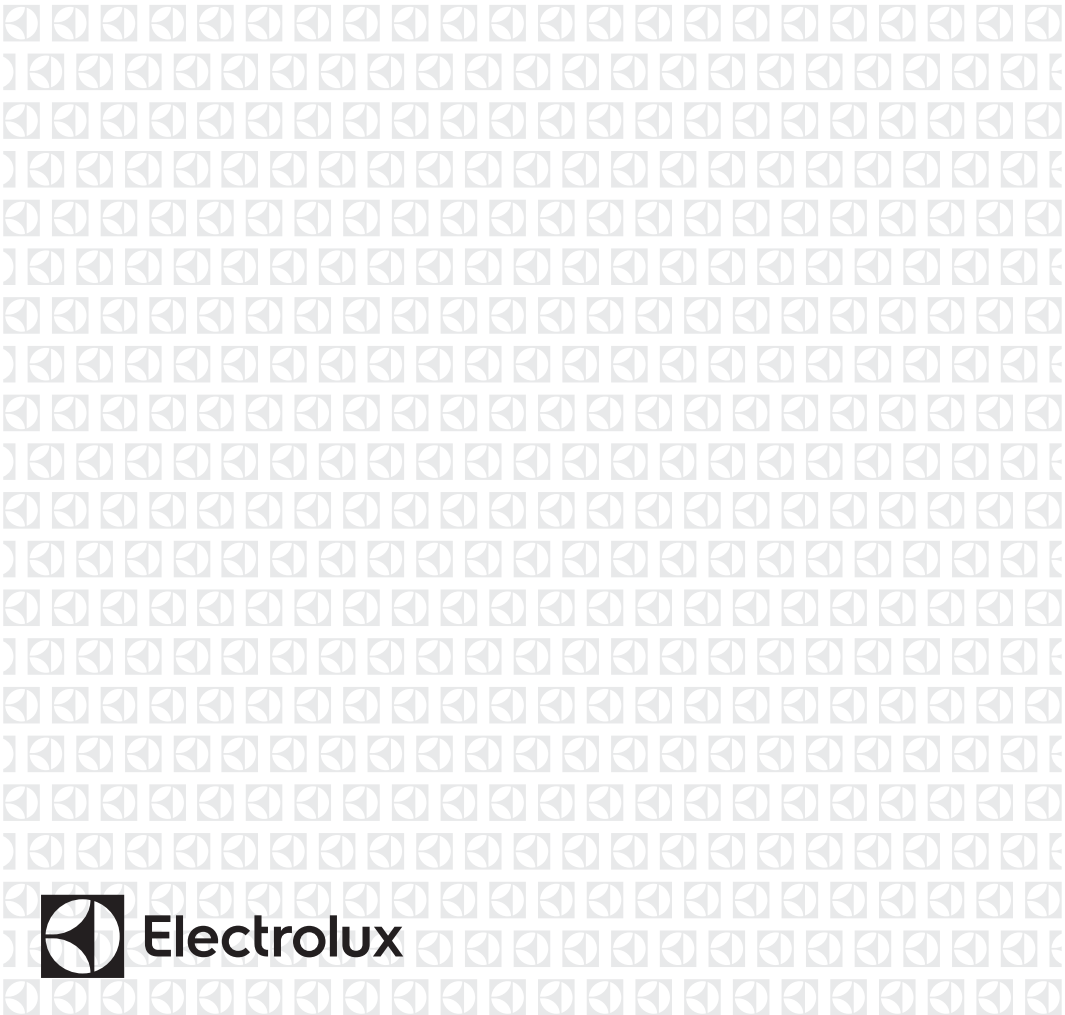




TH เตาฝัง
VI Ngăn giữ nóng

คู่มือการใช้งาน 2
Hướng dẫn Sử dụng 18



สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	2
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	4
3. การติดตั้ง.....	6
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	7
5. การใช้งานประจำวัน.....	9
6. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	12
7. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	14
8. การแก้ไขปัญหา.....	14
9. ข้อมูลทางเทคนิค.....	16
10. การประหยัดพลังงาน.....	16

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

แวะไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📄 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่

ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้น
เพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กอายุ 3 - 8 หรือผู้ที่ทุพพลภาพสูงเข้าใกล้ยกเว้นมีคนดูแลอย่างใกล้ชิด
- กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 3 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกัมมันตภาพรังสีทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- อย่าใช้เครื่องโดยอาศัยระบบตั้งเวลาจากภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ประตูหรือผ้าห่มกันไฟ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลายาว ๆ จะต้องมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: อย่าจัดเก็บข้าวของไว้บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

- วัสดุโลหะ เช่น มืด ล้อม ช้อนและประตูไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องฟนไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุมอย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- หากพื้นผิวแก้วเซรามิค/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อและถอดปลั๊กออก ในกรณีที่ต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรงโดยใช้กล่องพักสายไฟ ให้ถอดฟิวส์เพื่อตัดไฟจากเครื่อง ไม่ว่าในกรณีใด ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในชุดคำแนะนำการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง กวราใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ หรือ ความเสียหายต่อเครื่อง

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- รมักระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- ซิลพื้นผิวติดด้วยน้ำยาซิลกันรั้วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือตู้หน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง

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

2.2 การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้

- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้ขั้วไฟฟ้าเกิดความร้อนสูง
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกัน ไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล๊อคคัลยาที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเต้ารับไฟฟ้าที่อยู่ใกล้เคียง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อกับศูนย์บริการของเราที่ ได้รับอนุญาตหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียางสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ตัดฉลากและฟิล์มป้องกัน (ถ้ามี) ก่อนการใช้งานครั้งแรก
- ใช้เครื่องในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- กำหนดพื้นที่ปรุงอาหารให้เป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าพึ่งพาระบบตรวจจับกะทะอย่างเดียว
- อย่าใส่เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าหม้อในพื้นทีปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้

- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- หากพื้นผิวเครื่องมีรอยแตก ให้ปลดสายไฟทันที ทั้งนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะอย่างน้อย 30 ซม. จากเตาอบเห็นยวน่าไฟพยางค์เครื่องกำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเซ็นขึ้นได้



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- ไขมันและคราบน้ำมันเมื่อได้รับความร้อน อาจทำให้เกิดไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนอยู่ใกล้ไขมันและคราบน้ำมันขณะปรุงอาหาร
- ไรระเหยมีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดการติดไฟในทันที
- น้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีเศษอาหารตกค้างและทำให้เกิดเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- ออวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- ออวางฝาครอบกะทะร้อนไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่าให้เครื่องครัวสำหรับปรุงอาหารเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวปรุงอาหารตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานส่วนการปรุงอาหารขณะที่เครื่องครัวปรุงอาหารไม่มีช่องหรือโดยไม่มีเครื่องครัวปรุงอาหารวางอยู่
- ออวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่อง
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนขึ้นได้ที่กระจก/เซรามิกกระจกยกลึงของเหล่านี้นั้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย

- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นก่อนทำความสะอาด
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าก่อนดูแลรักษา
- อย่าใช้เครื่องพ่นสเปรย์ไอน้ำหรือไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายยาล้างหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

2.5 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

3. การติดตั้ง



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ก่อนติดตั้ง

ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา

ซีเรียลนัมเบอร์

3.2 เตาติดตั้งสำเร็จ

ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวใช้งานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3.3 สายเชื่อมต่อ

- หัวเตาจัดมาให้พร้อมสายต่อ
- เปลี่ยนสายไฟที่เสียหายโดยใช้สาย: H05V2V2-F ที่ทนต่ออุณหภูมิ 90°C หรือสูงกว่า สอบถามจากศูนย์บริการในพื้นที่

- ใช้ชิ้นส่วนเท่านั้น

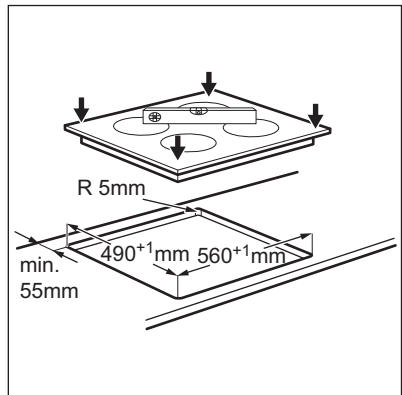
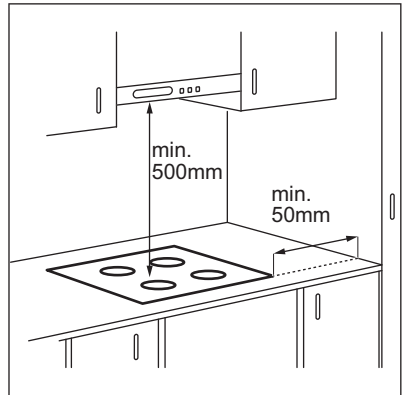
2.6 การทิ้ง

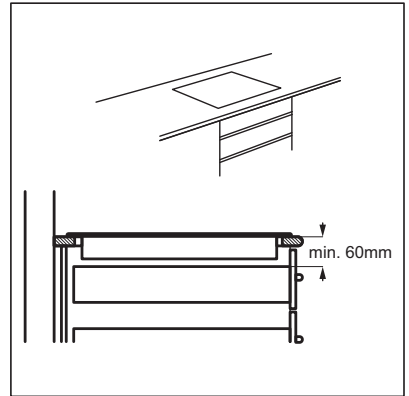
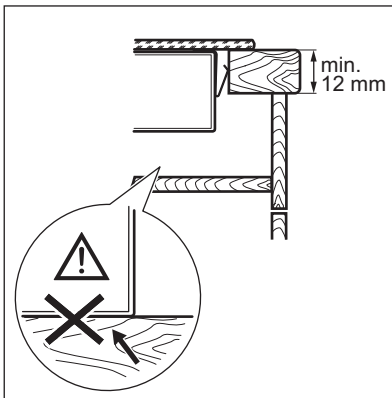
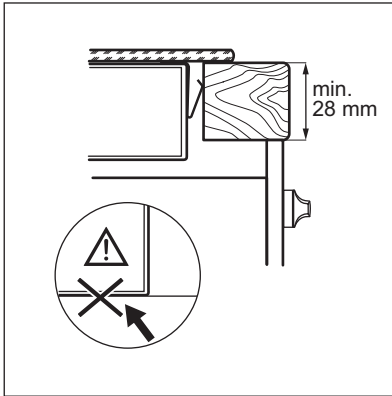


คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อสอบถามข้อมูล การทิ้งเครื่องอย่างถูกต้อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

3.4 ชิ้นส่วน

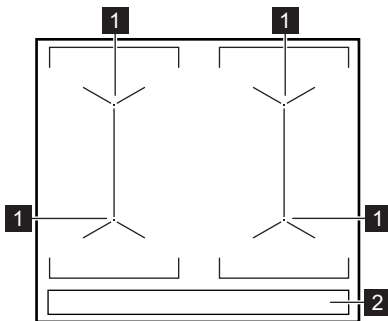




- i** หากตัวเครื่องติดตั้งเหนือลิ้นชัก ส่วนระบายอากาศของเตาอาจทำให้ช่องที่เก็บในลิ้นชักเกิดความร้อนระหว่างการปรุงอาหาร

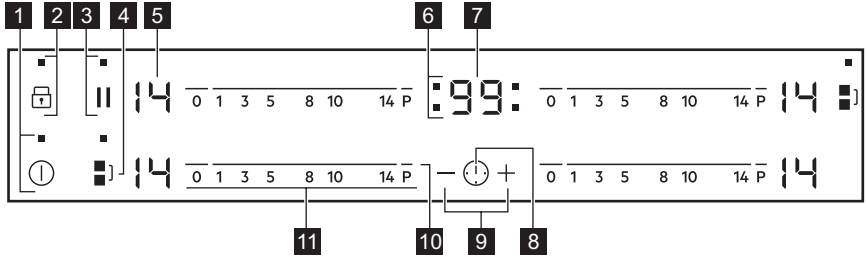
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 แผนผังพื้นผิวการปรุงอาหาร



- 1** พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
2 แผงควบคุม

4.2 เค้าโครงแผงควบคุม










ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น	
1	⓪	ON / OFF	เปิดและปิดเตา
2	🔒	ล็อก / อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก	เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม
3		หยุดชั่วคราว	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน
4	⏸	Bridge	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน
5	-	ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น	เพื่อแสดงค่าความร้อน
6	-	ไฟสถานะระบบตั้งเวลาสำหรับพื้นที่ปรุงสุก	สำหรับแสดงพื้นที่ที่คุณตั้งเวลาไว้
7	-	จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้	เพื่อแสดงเวลาเป็นนาที
8	🕒	-	เพื่อเลือกพื้นที่ปรุงสุก
9	+ / -	-	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
10	P	PowerBoost	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน
11	-	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน

4.3 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น


จอแสดงผล	รายละเอียด
0	พื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงาน
1 - 14	พื้นที่ปรุงอาหารจะทำงาน
0	หยุดชั่วคราว ทำงาน

จอแสดงผล	รายละเอียด
	ทำความร้อนอัตโนมัติ ทำงาน
	PowerBoost ทำงาน
 + ตัวเลข	มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น
	OptiHeat Control (สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้างแบบ 3 ชั้น): ปรุงอาหารต่อไป / รักษาอุณหภูมิ / ความร้อนหลงเหลือ
	ล๊อค / อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก ทำงาน
	ภาษาที่ไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไปบนพื้นที่ปรุงอาหาร
	ปิดการทำงานอัตโนมัติ ทำงาน

4.4 OptiHeat Control (สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้างแบบ 3 ชั้น)



คำเตือน

 อาจเกิดการไหม้เนื่องจากความร้อนตกค้าง ไฟสถานะแสดงระดับความร้อนตกค้าง



พื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวน่าจะทำความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ด้านล่างของภาษาะ แก้วเซรามิกจะถูกทำให้ร้อนโดยอาศัยความร้อนของภาษาะ

5. การใช้งานประจำวัน




คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

- คุณใช้ภาษาะไม่เหมาะสม สัญลักษณ์  ติดสว่างและโซนประกอบอาหารปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดทำงานโซนประกอบอาหารหรือปรับค่าความร้อน หลังจากผ่านไประยะหนึ่ง  ติดสว่างและเตาปิดทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:


5.1 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก  เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

5.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดทำงานชุดเตาอัตโนมัติหาก:

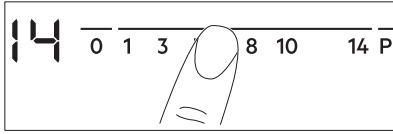
- โซนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน
- คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) เสียสัญลักษณ์จะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กระทะเดือดจนแห้ง) ปล่อยให้โซนประกอบอาหารเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง

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

5.3 ค่าความร้อน

การตั้งค่าหรือปรับค่าความร้อน:

กวดที่แถบควบคุมที่ค่าความร้อนที่เหมาะสมหรือเลื่อนนิ้วไปตามแถบควบคุมจนกระทั่งได้ค่าความร้อนที่ต้องการ

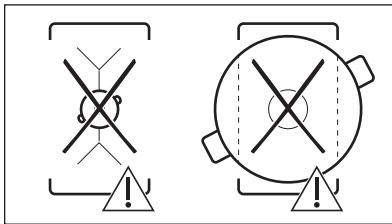
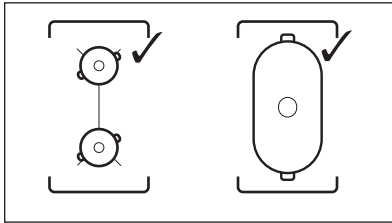


5.4 การใช้พื้นที่ปรุงสุก

วางภาชนะที่กกลางพื้นที่ที่เลือก พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติ

คุณสามารถปรุงสุกโดยวางภาชนะขนาดใหญ่บนพื้นที่ปรุงสุกสองส่วนพร้อม ๆ กัน ภาชนะจะต้องปิดคลุมกกลางพื้นที่ทั้งสองส่วน แต่ไม่เกินแนวกำกับพื้นที่

หากภาชนะอยู่ระหว่างกลางของพื้นที่ทั้งสองฟังก์ชันบริดจ์จะไม่เปิดทำงาน



5.5 Bridge

i ฟังก์ชันนี้จะทำงานเมื่อหม้อปิดทับตรงกลางของสองพื้นที่

ฟังก์ชันนี้เป็นการเชื่อมต่อพื้นที่ปรุงสุกเพื่อใช้งานร่วมกันเป็นหน่วยเดียวกัน

เริ่มจากปรับค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุกส่วนใดส่วนหนึ่ง

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่ปรุงสุก
ด้านซ้าย/ขวา: กดเลือก **■** / **■** ตั้งค่าหรือ

ปรับค่าความร้อนโดยกดเลือกเซ็นเซอร์ควบคุมซ้าย/ขวา

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: กดเลือก **■** / **■**. พื้นที่ปรุงสุกจะทำงานแยกจากกัน

5.6 ทำความร้อนอัตโนมัติ

เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้เพื่อปรับค่าความร้อนที่ต้องการในระยะเวลาที่สั้นลง ขณะเปิดใช้งานพื้นที่ดังกล่าวจะทำงานที่ค่าสูงสุดในตอนเริ่มต้น จากนั้นจะเริ่มปรุงสุกตามค่าความร้อนที่ต้องการ

i เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยพื้นที่ปรุงสุกจะต้องเย็น

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่ปรุง

อาหาร: กดเลือก **P** (**P** ติดสว่าง) กดไปที่ค่าความร้อนที่ต้องการในทันที หลังผ่านไป 3 วินาที **R** ติดสว่าง

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: ปรับค่าความร้อน

5.7 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลานั้น พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกับเป็นค่าความร้อนสูงสุด

i ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

การปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่ปรุงสุก:

กดเลือก **P** (**P** ติดสว่าง)

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: ปรับค่าความร้อน

5.8 ระบบตั้งเวลา

ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง


คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อกำหนดระยะเวลาการทำงานของการพื้นที่ปรุงสุกในหนึ่งรอบของการปรุงสุก


เริ่มจากตั้งค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุก จากนั้นตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน


การตั้งค่าพื้นที่ปรุงสุก: กดเลือก **!** ซ้ำ ๆ จนกระทั่งไฟสถานะพื้นที่ปรุงสุกที่ต้องการติดสว่าง


การปิดฟังก์ชัน: กดเลือก **+** ที่ตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟสถานะของ

พื้นที่ปรุ่่งสุ่กเริ่มกะพริบซ้ำ ๆ เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

การดูเวลาที่เหลือ: ตั้งค่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่กด้วย  โฟลสถานะของพื้นที่ปรุ่่งสุ่กจะเริ่มกะพริบเร็ว หน้าจอแสดงเวลาที่เหลือ

การปรับเวลา: ตั้งค่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่กด้วย  กดเลือก **+** หรือ **-**

การปิดฟังก์ชัน: ตั้งค่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่กด้วย  จากนั้นกดเลือก **-** เวลาที่เหลือจะกลายเป็น 00 โฟลสถานะของพื้นที่ปรุ่่งสุ่กจะดับลง


 เมื่อเวลาสิ้นสุดลง เสียงจะดังขึ้น และข้อความ 00 ติดกะพริบ พื้นที่ปรุ่่งสุ่กจะปิดทำงาน


การปิดเสียง: กดเลือก 

CountUp Timer (ระบบนับเวลาที่ผ่านไป)
คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อตรวจสอบว่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่กทำงานมานานแล้วเท่าใด


การตั้งค่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่ก: กดเลือก  ซ้ำ ๆ จนกระทั่งโฟลสถานะพื้นที่ปรุ่่งสุ่กที่ต้องการติดสว่าง

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน: กดเลือก **-** ที่ตัวตั้งเวลา **UP** ติดสว่าง เมื่อโฟลสถานะของพื้นที่ปรุ่่งสุ่กเริ่มกะพริบซ้ำ ๆ เวลาจะเริ่มนับไปเรื่อย ๆ จอแสดงผลจะสลับระหว่าง **UP** และเวลาที่นับ (นาที)

การดูระยะเวลาที่พื้นที่ปรุ่่งสุ่กทำงาน: ตั้งค่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่กด้วย  โฟลสถานะของพื้นที่ปรุ่่งสุ่กจะเริ่มกะพริบเร็ว จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาที่พื้นที่ปรุ่่งสุ่กทำงาน


การปิดฟังก์ชัน: ตั้งค่าพื้นที่ปรุ่่งสุ่กด้วย  จากนั้นกดเลือก **+** หรือ **-** โฟลสถานะของพื้นที่ปรุ่่งสุ่กจะดับลง

Minute Minder

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เป็น **Minute Minder** เมื่อหัวเตาเปิดทำงานและเขตพื้นที่ปรุ่่งสุ่กไม่ทำงาน จอแสดงข้อความร้อนจะแสดงเป็น 

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน: กดเลือก  กดเลือก **+** หรือ **-** ของตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลา เมื่อเวลาสิ้นสุดลง เสียงจะดังขึ้นและข้อความ 00 ติดกะพริบ

การปิดเสียง: กดเลือก 

 ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของพื้นที่ปรุ่่งสุ่ก


5.9 หยุดชั่วคราว

ฟังก์ชันนี้จะปรับพื้นที่ปรุ่่งสุ่กทั้งหมดที่ทำงานเป็นระดับความร้อนต่ำสุด

ขณะฟังก์ชันเปิดทำงาน สัญลักษณ์อื่น ๆ ทั้งหมดที่แผงควบคุมจะถูกบล็อกไว้

ฟังก์ชันนี้ไม่ได้เป็นการหยุดระบบตั้งเวลาแต่อย่างใด

กดที่ **||** เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้

 จะติดสว่างค่าความร้อนจะปรับลดไปที่ 1 ปัดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดเลือก **||** ค่าความร้อนก่อนหน้าจะติดสว่าง


5.10 ล็อค

คุณสามารถล็อคแผงควบคุมขณะโซนประกอบอาหารทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ

ปรับค่าความร้อนก่อน





การเปิดฟังก์ชันการทำงาน: กดเลือก   ติดสว่างเป็นเวลา 4 วินาทีระบบตั้งเวลาติดอยู่





การปิดฟังก์ชันการทำงาน: กดเลือก  ค่าความร้อนก่อนหน้าจะติดสว่าง

 ขณะปิดเตา ฟังก์ชันนี้จะปิดไปด้วย





5.11 อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้จะต้องป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

การเปิดฟังก์ชันการทำงาน: เปิดเตาโดยใช้  ①. อย่าปรับค่าความร้อน กดเลือก  เป็นเวลา 4 วินาที  ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช้  ①.

การปิดฟังก์ชันการทำงาน: เปิดเตาโดยใช้  ①. อย่าปรับค่าความร้อน กดเลือก  เป็นเวลา 4 วินาที  ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช้  ①.

บอกล้างฟังก์ชันสำหรับเวลาปรุ่่งสุ่กช่วง

เด็ย: เปิดใช้เตาโดยใช้   ติดสว่าง กด  เป็นเวลา 4 วินาที **ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที** คุณสามารถใช้งานเตาได้ ขณะปิดเตาโดยใช้  ① ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานอีกครั้ง

5.12 OffSound Control (การปิดและเปิดเสียง)

ปิดเตาไฟฟ้า กด **1** เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลติดสว่างและดับลง กด **2** เป็นเวลา 3 วินาที **3** หรือ **4** ติดสว่าง กดเลือก **+** ที่ตัวตั้งเวลาเพื่อเลือกค่าต่อไปนี้

- **3** - ปิดเสียง
- **4** - เปิดเสียง

ยืนยันรายการที่เลือกโดยรอจนกว่าหัวเตาจะปิดทำงานอัตโนมัติ

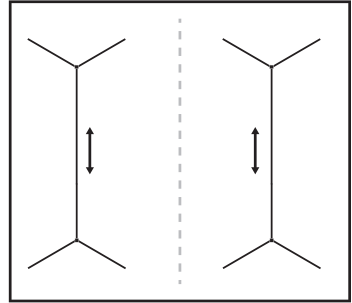
ขณะฟังก์ชันปรับตั้งเป็น **3** คุณจะได้ยินเสียงกึ่งต่อเนื่อง:

- คุณกดเลือก **1**
- Minute Minder ลดลงมา
- ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง ลดลงมา
- วางสิ่งของไว้ที่แผงควบคุม

5.13 การจัดการพลังงาน

- พื้นที่ปรุงสุกจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเฟสที่เตา ควบคุม

- แต่ละเฟสมีโหลดทางไฟฟ้าสูงสุดที่ 3700 W
- ฟังก์ชันการทำงานจะแบ่งกำลังระหว่างพื้นที่ปรุงสุกต่าง ๆ ที่ต่ออยู่ในเฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันจะเปิดทำงานเมื่อการทำงานเกินโหลดสำหรับพื้นที่ปรุงสุกที่ใช้เฟสเดียวกันเมื่อเกินกว่า 3700 W
- ฟังก์ชันการทำงานจะลดกำลังของพื้นที่ปรุงสุกอื่น ๆ ที่ต่ออยู่กับเฟสเดียวกัน
- ส่วนแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่ปรับลดกำลังจะเปลี่ยนไประหว่างสองระดับการทำงาน



6. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ภาชนะ



สำหรับพื้นที่ปรุงของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีสนามแม่เหล็กไฟฟ้าความแรงสูงเกิดขึ้นเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว



ใช้พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอีนาเมล สแตนเลสสตีล กั้นเป็นวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมายกำกับที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)
- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง กระฉก เซรามิก พอร์ซเลน

ภาชนะจะถือว่าเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่จุดที่กำหนดไว้
- เป็นค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดูดที่ด้านล่างของภาชนะ



ด้านล่างของภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้ง ก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา

ขนาดภาชนะ

พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติ

ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่ปรุงอาหารจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเฉพาะจากส่วนพื้นที่ปรุงอาหารเท่านั้น



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

6.2 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน

หากคุณได้ยินเสียง:

- เสียงแตก: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้โซนประกอบอาหารที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้พลังงานระดับสูง

- เสียงคลิก: มีการตัดระบบไฟฟ้า
 - เสียงหวี: พัดลมทำงาน
- เสียงดังถือเป็นเรื่องปกติไม่ได้ถือว่าเตาทำงานผิดพลาดแต่อย่างใด**

6.3 Öko Timer (ตัวตั้งเวลา Eco)

เพื่อให้ประหยัดพลังงาน ตัวทำความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงานก่อนเสียงเวลานับถอยหลังดังขึ้น ความแตกต่างระหว่างเวลาในการทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับการตั้งค่าความร้อนและระยะเวลาการปรุงสุก

6.4 ตัวอย่างการใช้ข้ออุปกรณ์ปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของ

พื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

ค่าความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
๒ - 1	เก็บอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ	ตาม-ความ-เหมาะสม	ปิดฝาภาชนะ
1 - 3	ซอสฮอลแลนด์ส, ละลาย: เนย-สด ช็อคโกแลต เจลาติน	5 - 25	คนเป็นระยะ ๆ
1 - 3	ขึ้นรูป: ไช้เจียวเนื้อละมุน ไช้อบ	10 - 40	ปรุงอาหารโดยปิดฝา
3 - 5	อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่น-ร้อนอาหารปรุงสำเร็จ	25 - 50	เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของ-ข้าว เติมน้ำมันสำหรับเมนูที่-มีส่วนผสมของนมช่วงกลางของ-การปรุงอาหาร
5 - 7	นึ่งผัก ปลา เนื้อสัตว์	20 - 45	เติมของเหลวสองชั้นนึ่ง
7 - 9	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60	ใช้น้ำไม่เกิน ¼ ลิตรสำหรับมัน-ฝรั่ง 750 ก.
7 - 9	ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้-สดและซูป	60 - 150	เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วน-ผสมต่าง ๆ
9 - 12	ทอดแบบสุกเล็กน้อย: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซี่ ไช้ แพนเค้ก โดนัท	ตาม-ความ-เหมาะสม	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง-หนึ่ง
12 - 13	ทอดวัตถุดิบจำนวนมาก แซซ-บราวน์ สเต็กเนื้อสันและสเต็ก	5 - 15	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง-หนึ่ง
14	ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาช พอทโรสต์) ทอดกรอบมันฝรั่ง		
P	ต้มน้ำเป็นจำนวนมาก PowerBoost เปิดทำงาน		

7. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะอาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา
- ใช้วัสดุชุดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

7.2 การทำความสะอาดเตา

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกละลาย ฝอยล์ พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่

เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวังผิวไหม้จากความร้อน ใช้น้ำที่ขูดหัวเตาแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกทำมุมแหลมและเลื่อนไปขูดไปตามพื้นผิว

- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นพอแล้ว:** ครอบ ตะกรัน ครอบน้ำ ครอบไขมัน ครอบมันวาว ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบมันวาว:** ใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชู และทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้า

8. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้	เตาไฟฟ้าไม่ได้ต่อกับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาไฟฟ้าต่อกับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่ ดูรายละเอียดจากแผนผังการเชื่อมต่อ
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
	คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที	เปิดใช้เตาไฟฟ้าอีกครั้งและปรับความร้อนให้ต่ำกว่า 10 วินาที
	คุณกดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ส่วนขึ้นไป	กดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์เพียงจุดเดียว
	หยุดชั่วคราว ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
	มีน้ำหรือคราบไขมันที่แผงควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อเตาไฟฟ้าปิดทำงาน	คุณวางสิ่งของบนฟิลด์-เซ็นเซอร์ตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไป	นำวัตถุออกจากฟิลด์ของเซ็นเซอร์
เตาปิดทำงาน	คุณวางของบนพื้นที่ของเซ็นเซอร์ ①	นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์
ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง	พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ หรือเซ็นเซอร์เสียหาย	หากต้องใช้เวลานานกว่าจะเกิดความร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	พื้นผิวมีความร้อน	ปล่อยให้พื้นที่ดังกล่าวเย็นลง
	ตั้งค่าความร้อนไว้ระดับสูงสุด	ค่าความร้อนสูงสุดในกำลังไฟเท่ากับกับฟังก์ชันดังกล่าว
ค่าความร้อนเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ	การจัดการพลังงาน ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
ฟิลด์เซ็นเซอร์ร้อน	ภาชนะใหญ่เกินไปหรือวางไว้ใกล้กับส่วนควบคุมมากเกินไป	วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นด้านหลังหากสามารถทำได้
ไม่มีเสียงเมื่อกูดที่บริเวณเซ็นเซอร์แผงชิ้นส่วน	เสียงถูกปิด	เปิดเสียง ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
L ติดสว่าง	อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก หรือ ล็อค ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
F ติดสว่าง	ไม่มีภาชนะที่พื้นที่ดังกล่าว	วางภาชนะไว้บนพื้นที่ดังกล่าว
	ภาชนะไม่เหมาะสม	ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"
	เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับพื้นที่นี้	ใช้ภาชนะที่มีขนาดที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"
E และตัวเลขติดสว่าง	มีข้อผิดพลาดที่เตาไฟฟ้า	ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังจากผ่านไป 30 วินาที หาก E ติดสว่างอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดังคังที่ต่อเนื่อง	การเชื่อมต่อทางไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟ แจ้งช่างไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง

8.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...


หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แจ้งรหัสตัวอักษรสามตัวสำหรับกระจกเซรามิก (ที่มุมของผิวกระจก) และข้อความแจ้งข้อผิดพลาด

พลาดที่ปรากฏขึ้น คุณจะต้องเปิดใช้งานหัวเตาให้ถูกต้อง หากไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ค่าแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันมีระบุอยู่ในคู่มือการรับประกัน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 แผ่นข้อมูล

รุ่น EIV644
ประเภท 61 B4A 04 AA
เหนี่ยวนำ 7.35 kW
ซีเรียล 넘เบอร์
ELECTROLUX

PNC 949 596 713 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
ผลิตในเยอรมันนี
7.35 kW


9.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

พื้นที่ปรุงอาหาร	กำลังไฟที่กัก (ค่าความร้อนสูงสุด) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost ระยะเวลาสูงสุด [นาที]	เส้นผ่านศูนย์กลางกลาง-ภาชนะ [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 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ภายใต้ EU 66/2014

รหัสรุ่น	EIV644
ประเภทเตา	หัวเตาสําเร็จ
จำนวนพื้นที่ปรุงอาหาร	2
เทคโนโลยีทำความร้อน	เตาแม่เหล็ก
ความยาว (L) และความกว้าง (W) ของพื้นที่ปรุงอาหาร	L 39.2 ซม. W 22.0 ซม.

ความยาว (L) และความกว้าง (W) ของพื้นที่ปรุงอาหาร	ขวา	L 39.2 ซม. W 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.

EN 60350-2 - เตาปรุงอาหารไฟฟ้าสำหรับใช้ในครัวเรือน - ตอนที่ 2: หัวเตา - วิธีการตรวจวัดประสิทธิภาพในการทำงาน

10.2 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่แจ้ง

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น

- หากทำได้ ให้ปิดฝาภาชนะปรุงอาหารด้วย
- ก่อนเปิดใช้งานโชนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโชนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโชนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวตล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN VỀ AN TOÀN.....	18
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	20
3. LẮP ĐẶT.....	23
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	24
5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	26
6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	29
7. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....	31
8. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	31
9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	33
10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	34

CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn một sản phẩm trong đó có chứa đựng cả hàng thập niên kinh nghiệm chuyên gia và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Vì vậy bất cứ khi nào bạn sử dụng thiết bị này, bạn có thể yên tâm rằng bạn sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời. Chào mừng bạn đến với Electrolux.

Hãy truy cập trang web của chúng tôi để:



Lấy các lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin dịch vụ:

www.electrolux.com/webselfservice



Đăng ký sản phẩm của bạn để có được dịch vụ tốt hơn:

www.registerelectrolux.com



Mua Phụ kiện, Vật tư tiêu hao và Phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn:

www.electrolux.com/shop

DỊCH VỤ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Chúng tôi đề nghị bạn luôn sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng.

Khi liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo là bạn có sẵn dữ liệu sau đây: Model, PNC, Số sê-ri.

Có thể tìm thấy thông tin trên biển thông số.

⚠ Cảnh báo / Thông tin quan trọng về an toàn

ℹ Thông tin tổng quát và các lời khuyên

🌿 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

1. ⚠ THÔNG TIN VỀ 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 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 trong tương lai.

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

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm hay kiên thức nếu họ được giám sát hoặc chỉ dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan.
- Giữ trẻ em từ 3 đến 8 tuổi và những người khuyết tật toàn diện và phức tạp tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.
- Giữ trẻ em dưới 3 tuổi tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.
- Không để trẻ em nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vút bao bì đúng cách.
- Giữ trẻ em và thú cưng cách xa khỏi thiết bị khi thiết bị hoạt động hoặc để nguội. Các bộ phận tiếp xúc rất nóng.
- Nếu thiết bị có thiết bị 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 An Toàn Chung

- **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.
- Không vận hành thiết bị bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- **CẢNH BÁO:** Không quan sát khi nấu trên ngăn giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.

- **KHÔNG** cố gắng dập lửa bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng nắp đậy hoặc chăn dập lửa.
- **THÂN TRỌNG:** Phải giám sát quy trình nấu ăn. Phải giám sát liên tục quy trình nấu ăn ngắn hạn.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm gây cháy: Không cất giữ vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt ngăn giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị ngăn 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 thì phải được thay bởi nhà sản xuất, nhân viên bảo trì được ủy quyền hoặc nhân viên đủ năng lực tương tự để tránh nguy hiểm.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ ngăn giữ nóng 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 ngăn giữ nóng 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 những người có đủ năng lực mới được phép 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 gang tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Bịt các bề mặt bị cắt bằng chất bịt kín để ngăn hơi ẩm có thể gây phồng lên.
- Bảo vệ đáy thiết bị khỏi bị hơi nước và hơi ẩm xâm nhập.
- Không lắp đặt thiết bị gần 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 cắt 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 cắt trong ngăn kéo.
- Hãy chắc chắn rằng dây cáp điện hoặc phích cắm điện (nếu có) không chạm vào thiết bị nóng hoặc nồi nóng khi quý vị kết nối thiết bị vào các ổ cắm ở gần.
- 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 phân có dòng điện chạy qua và các phân 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 nhỏ phích cắm.
- Chỉ sử dụng thiết bị cách ly chính xác: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khối để), 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.

2.2 Kết Nối Điện



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Thiết bị phải được tiếp 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.

2.3 Sử dụng



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật.

- Tháo toàn bộ bao bì, nhãn và màng bảo vệ (nếu có) trước khi sử dụng lần đầu.
- Sử dụng thiết bị này trong môi trường hộ gia đình.
- Không thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị này.
- Đảm bảo rằng các cửa thông gió không bị chặn.
- Không bỏ quên thiết bị trong khi đang hoạt động.
- Đặt vùng nấu ăn ở chế độ "off" (tắt) sau mỗi lần sử dụng.

- Không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận dạng chảo.
- Không đặt dao kéo hoặc nắp xoong nổi lên trên vùng nấu ăn. Chúng có thể bị nóng.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không sử dụng thiết bị để làm bê mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Nếu bề mặt của thiết bị bị nứt vỡ, ngay lập tức ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện. Điều này là để tránh điện giật.
- Những người sử dụng thiết bị điều hòa nhịp tim cần cách xa vùng cảm ứng nấu ăn tối thiểu 30cm khi thiết bị đang hoạt động.
- Khi quý vị cho thức ăn vào dầu nóng, dầu ăn có thể bắn tung tóe.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và nổ

- Chất béo và dầu mỡ khi được làm nóng có thể phát sinh hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc những vật được làm nóng tránh xa các chất dầu và mỡ khi quý vị nấu.
- Hơi dầu rất nóng thoát ra có thể tự gây cháy.
- Dầu đã qua sử dụng, có thể chứa thức ăn dư thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu sử dụng 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 dụng cụ nấu ăn nóng trên bảng điều khiển.
- Không đặt vùng chảo nóng lên trên bề mặt thủy tinh của ngăn giữ nóng.
- Không để dụng cụ nấu ăn sôi cạn.
- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay dụng cụ nấu ăn rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi dụng cụ nấu ăn rỗng không hoặc không có dụng cụ nấu ăn.

- Không đặt lá nhôm lên trên thiết bị.
- Dụng cụ nấu ăn làm bằng gang, nhôm hoặc với mặt đáy bị hư 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.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích nấu ăn. Không được sử dụng thiết bị cho những mục đích khác, như làm ấm phòng.

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.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi bảo trì.
- Không sử dụng bụi nước và hơi nước để làm sạch thiết bị.
- Làm sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.

2.5 Dịch vụ

- Để sửa chữa thiết bị, liên hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế gốc.

2.6 Thải bỏ



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Liên hệ với chính quyền thành phố của quý vị để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị đúng cách.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và vít 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 ngăn giữ nóng, ghi ra những thông tin dưới đây từ biển thông số. Biển thông số nằm ở đáy của khoang lò.

Số sê-ri

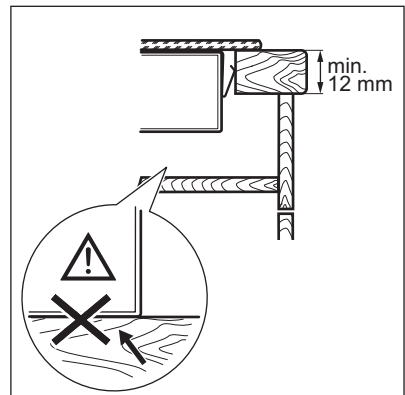
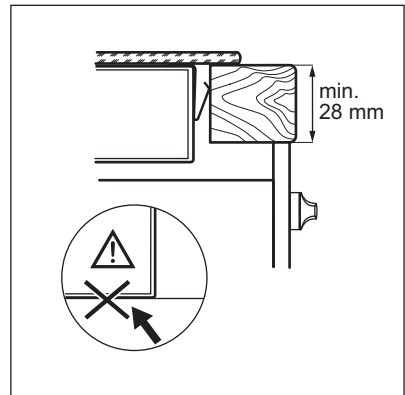
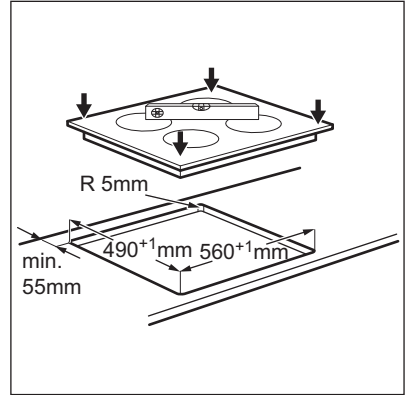
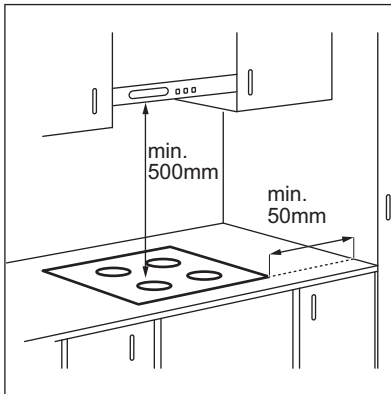
3.2 Ngăn giữ nóng lắp đặt sẵn

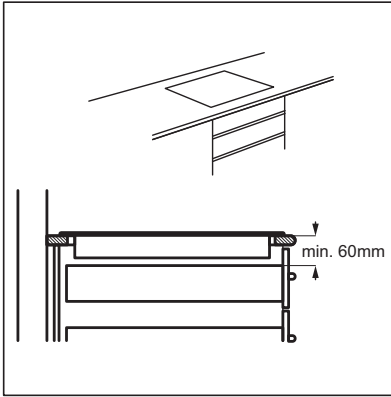
Chỉ sử dụng ngăn giữ nóng lắp đặt sẵn sau khi quý vị đã lắp ngăn giữ nóng vào đúng bộ phận lắp đặt sẵn và bề mặt theo đúng tiêu chuẩn.

3.3 Cáp kết nối

- Bếp được cung cấp kèm theo một cáp kết nối.
- Để thay thế dây cáp điện bị hư hỏng, hãy sử dụng dây cáp loại: H05V2V2-F chịu được nhiệt độ từ 90°C trở lên. Hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ tại địa phương quý vị.

3.4 Lắp đặt

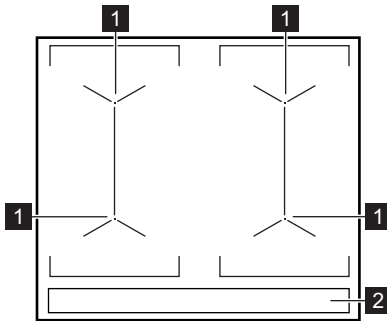




i Nếu lắp thiết bị lên phía trên ngăn kéo, chức năng thông gió của ngăn giữ nóng có thể làm nóng các đồ vật cất trong ngăn kéo trong quá trình nấu ăn.

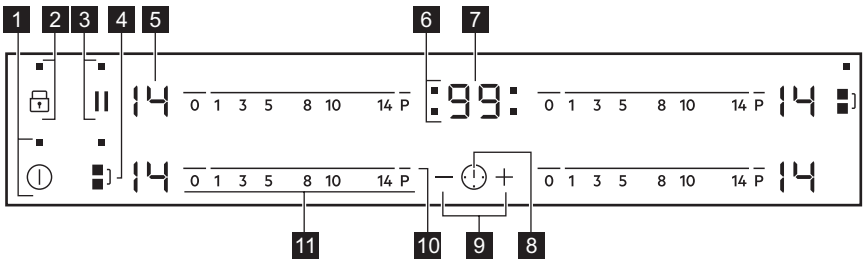
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

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.

	Trườn g cảm biến	Chức năng	Nhận xét
1	①	BẬT / TẮT	Để bật và tắt khoang giữ nóng.
2		Khóa / Bộ Phận 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 và tắt chức năng.
11	-	Thanh điều khiển	Để thiết lập cài đặt nhiệt.

4.3 Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt




Màn hình hiển thị	Mô tả
	Vùng nấu ăn tắt.
 - 	Vùng nấu ăn hoạt động.
	Tạm dừng hoạt động.
	Tự Động Làm Nóng hoạt động.
	PowerBoost hoạt động.
 + số	Có trực trực.
 /  / 	OptiHeat Control (Đèn chỉ báo nhiệt dư 3 bước): tiếp tục nấu ăn / giữ ấm / duy trì nhiệt dư.
	Khóa /Bộ Phận An Toàn Cho Trẻ Em hoạt động.
	Dụng cụ nấu ăn không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu ăn.

Màn hình hiển thị	Mô tả
	Công Tắc Tắt Tự Động hoạt động.

4.4 OptiHeat Control (Đèn chỉ báo nhiệt dư 3 bước)



CẢNH BÁO!

 /  /  Có nguy cơ bỏng do nhiệt dư. Đèn chỉ báo hiển thị mức độ nhiệt dư.

Các vùng nấu ăn cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết cho quá trình nấu trực tiếp ở đáy của dụng cụ nấu ăn. Tấm gốm thụ tinh được làm nóng bằng nhiệt của dụng cụ nấu ăn.


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 Công Tắc Tắt Tự Động

Chức năng này tự động tắt khoang giữ nóng nếu:

- tắt cả các vùng nấu ăn được tắt,
- quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi quý vị bật khoang giữ nóng,
- quý vị 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 khoang giữ nóng ngừng hoạt động. Lấy đồ vật ra khỏi hoặc làm sạch bảng điều khiển.
- khoang giữ nóng quá nóng (ví dụ như chảo đun cạn nước). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại khoang giữ nóng.
- quý vị sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp. Biểu tượng  hiện 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 một lúc  hiện lên và khoang giữ nóng sẽ tắt.

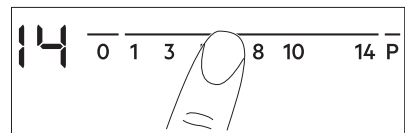
Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó khoang giữ nóng sẽ tắt:

Cài đặt nhiệt	Khoang giữ nóng 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.

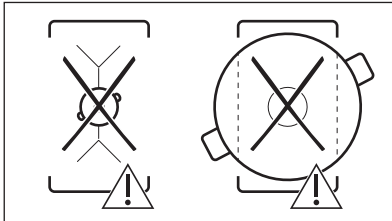
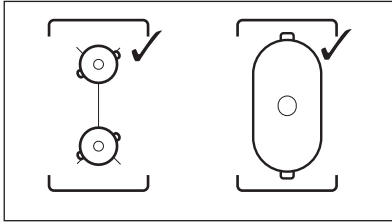


5.4 Sử dụng vùng nấu ăn

Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa vùng được chọn. Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy dụng cụ nấu ăn.

Quý vị có thể nấu ăn khi đặt dụng cụ nấu ăn lớn trên cả hai vùng nấu ăn cùng một lúc. Dụng cụ nấu ăn phải che phủ phần trung tâm của cả hai vùng nhưng không đi ra ngoài dấu của khu vực.

Nếu đặt dụng cụ nấu ăn giữa hai phần trung tâm, chức năng cầu nối sẽ không được bật.



5.5 Bridge

i 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.

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 / . Vùng nấu ăn hoạt động độc lập.

5.6 Tự Động Làm 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.

i 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 cảm ứng nấu ăn. Chức năng này có thể được bật cho vùng cảm ứng nấu ăn chỉ trong một khoảng thời gian hạn chế. Sau thời gian này, vùng cảm ứng nấu ăn sẽ tự động đặt về cài đặt nhiệt cao nhất.

i Xem chương "Dữ liệu kỹ thuật".

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

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 thiết lập thời lượng vùng nấu ăn hoạt động cho một buổi nấu ăn.



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


Để đặt vùng nấu ăn: chạm đi chạm lại vào tới khi đèn chỉ báo của vùng nấu ăn cần thiết 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: đặt vùng nấu ăn với . 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: đặt vùng nấu ăn với . Chạm vào  hoặc .


Để tắt chức năng này: đặt vùng nấu ăn với  và chạm vào . Thời gian còn lại sẽ đếm ngược về 00. Đèn chỉ báo của vùng nấu ăn sẽ tắt.



 Khi sắp hết thời gian, tín hiệu âm thanh vang lên và 00 nhấp nháy. Vùng nấu ăn tắt.


Để dừng âm thanh: chạm vào .


CountUp Timer (Đồng hồ hẹn giờ đếm xuôi)




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 đi chạm lại vào  tới khi đèn chỉ báo của vùng nấu ăn cần thiết hiện lên.


Để bật chức năng này: chạm vào  của đồng hồ đếm giờ.  hiện lên. Khi đèn chỉ báo vùng nấu ăn bắt đầu nhấp nháy từ từ, thời gian sẽ được đếm xuôi.


Màn hình hiển thị sẽ thay đổi giữa  và thời lượng đã tính (phút).



Để xem thời lượng hoạt động của vùng nấu ăn: đặt vùng nấu ăn với . 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: đặt vùng nấu ăn với  và chạm vào  hoặc . Đèn chỉ báo vùng nấu ăn tắt.


Chuông hẹn phút

Quý vị có thể sử dụng chức năng này như một **Bộ Lập Trình Chuông Hẹn Phút** khi ngăn giữ nóng được bật và vùng nấu ăn không hoạt động. Màn hình cài đặt nhiệt hiển thị .

Để bật chức năng này: chạm vào .

Chạm vào  hoặc  của đồng hồ hẹn giờ để đặt giờ. Khi sắp hết thời gian, tín hiệu âm thanh vang lên 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


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

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.

Chạm vào  để bật chức năng này.



 hiện lên. Cài đặt nhiệt giảm xuống 1.


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


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: chạm vào   hiện lên trong 4 giây. Đồng Hồ Hẹn Giờ vẫn bật.

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

 Khi quý vị tắt khoang giữ nóng, quý vị cũng tắt chức năng này.


5.11 Bộ Phận An Toàn Cho Trẻ Em



Chức năng này ngăn vô tình vận hành khoang giữ nóng.

Để bật chức năng: bật khoang giữ nóng với . Không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào  trong 4 giây.  hiện lên.

Tắt khoang giữ nóng với .

Để tắt chức năng: bật khoang giữ nóng với . Không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào  trong 4 giây.  hiện lên.

Tắt khoang giữ nóng với .

Đề hủy bỏ chức năng chỉ trong một thời gian nấu ăn:

bật khoang giữ nóng với **Ⓛ** hiện lên. Chạm vào **Ⓛ** trong 4 giây. **Đặt cài đặt nhiệt trong 10 giây.** Quý vị có thể vận hành khoang giữ nóng. Khi quý vị tắt khoang giữ nóng với **Ⓛ** chức năng vận hành lại.

5.12 OffSound Control (Tắt và bật âm thanh)

Tắt ngăn giữ nóng. Chạm vào **Ⓛ** trong 3 giây. Màn hình hiện lên và tắt. Chạm vào **Ⓛ** trong 3 giây. **Ⓛ** hoặc **Ⓛ** hiện thị.

Chạm vào **+** của đồng hồ hẹn giờ để chọn một trong những lựa chọn sau đây:

- **Ⓛ** - tắt âm thanh
- **Ⓛ** - bật âm thanh

Để xác nhận lựa chọn của quý vị xin đợi tới khi ngăn giữ nóng tự động tắt.

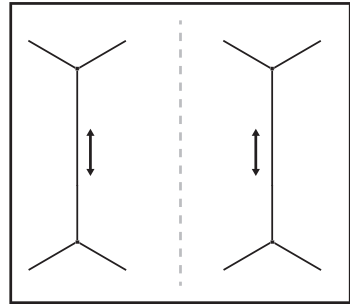
Khi chức năng này được đặt là **Ⓛ** quý vị có thể nghe được âm thanh chỉ khi:

- quý vị chạm vào **Ⓛ**
- Chuông hẹn phút giảm
- Đồng Hồ Đếm Ngược giảm
- quý vị đã đặt một vật gì đó lên bảng điều khiển.

5.13 Quản lý điện năng

- Vùng nấu ăn được nhóm lại theo vị trí và số pha trong ngăn giữ nóng. Xem hình minh họa.

- Mỗi pha có mức tải điện tối đa là 3700 W.
- Chức năng chia công suất giữa các vùng nấu ăn được kết nối với cùng một pha.
- Chức năng kích hoạt khi tổng mức tải điện của các vùng nấu ăn được kết nối với một pha vượt quá 3700 W.
- Chức năng giảm công suất của các vùng nấu ăn khác được kết nối với cùng một pha.
- Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt của các vùng đã giảm điện năng thay đổi giữa hai mức.



6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Nồi



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



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

Chất liệu của nồi

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

Nồi 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.



Đáy của nồi phải dày và bằng phẳng nhất có thể. Đảm bảo để nồi sạch và khô trước khi đặt lên bề mặt bếp.

Kính thước nồi

Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi.

Hiệu quả vùng nấu ăn liên quan đến đường kính của nồi. Nồi có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần năng lượng của vùng nấu ăn.



Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".

6.2 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

Nếu quý vị có thể nghe:

- tiếng ồn kêu răng rắc: dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- âm thanh réo rít: quý vị sử dụng vùng nấu ăn với mức điện năng cao và dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- kêu rền rền: quý vị sử dụng mức điện năng cao.
- tiếng click: đang diễn ra chuyển mạch điện.
- tiếng rít, tiếng ù: quạt đang hoạt động.

Tiếng ồn bình thường và không cho thấy trực tiếp ở khoang giữ nóng.

6.3 Öko Timer (Đồng Hồ Hẹn Giờ Tiết Kiệm)

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 Các ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Môi 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)	Lời khuyên
 - 1	Hầm nóng thức ăn đã nấu chín.	khi cần thiết	Đậy nắp lên trên dụng cụ nấu.
1 - 3	Nước sốt Hollandaise, tan: bơ, sô-cô-la, gelatine.	5 - 25	Thỉnh thoảng đảo lên.
1 - 3	Làm cho rắn lại: trứng trắng, 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, 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.

Cài đặt nhiệt	Sử dụng để:	Thời gian (phút)	Lời khuyên
9 - 12	Chiên ở nhiệt độ thấp: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bẻ cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món côtle, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán.	khi cần thiết	Lật khi được một nửa thời gian.
12 - 13	Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bit tết thân bò và thịt bò bit tết.	5 - 15	Lật khi được một 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 bật.		

7. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 Thông tin chung

- Vệ sinh ngăn giữ nóng 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 ngăn giữ nóng.
- Sử dụng dụng cụ vệ sinh chuyên dụng cho bề mặt của ngăn giữ nóng.
- 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. Cần 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 chặn vòi, 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. XỬ LÝ SỰ CỐ



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Quý vị không thể bật hoặc vận hành ngăn giữ nóng.	Ngăn giữ nóng không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.	Kiểm tra xem ngăn giữ nóng có được kết nối với nguồn điện đúng cách không. Tham khảo sơ đồ kết nối.
	Câu chì bị nổ.	Kiểm tra để chắc chắn câu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu câu 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 ngăn giữ nóng và thiết lập cài đặt nhiệt trong vòng dưới 10 giây.
	Quý vị chạm vào 2 vùng cảm biến trở lên cùng một lúc.	Chỉ chạm vào một vùng cảm biến.
	Tạm dừng hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
	Có nước hoặc vết mỡ bám trên bảng điều khiển.	Làm sạch bảng điều khiển.
Tín hiệu âm thanh kêu và ngăn giữ nóng tắt. Tín hiệu âm thanh kêu khi ngăn giữ nóng đang tắt.	Quý vị đặt đồ vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Ngăn giữ nóng tắt.	Quý vị đã đặt một 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 này hoạt động đủ lâu để nóng lên, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
Tự Động Làm Nóng không hoạt động.	Vùng này nóng lên.	Hãy để cho vùng này nguội hẳn.
	Cài đặt nhiệt cao nhất được thiết lập.	Cài đặt nhiệt cao nhất có công suất tương tự như chức năng.
Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Quản lý điện năng hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
Vùng cảm biến trở nên nóng.	Dụng cụ nấu ăn quá lớn hoặc quý vị đặt dụng cụ nấu ăn quá gần các nút điều khiển.	Đặt dụng cụ nấu ăn lớn ở các vùng phía sau nếu có thể.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
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.	Bộ Phận An Toàn Cho Trẻ Em hoặc Khóa hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
F hiện lên.	Không có dụng cụ nấu ăn trên vùng này.	Đặt dụng cụ nấu ăn lên trên vùng này.
	Dụng cụ nấu ăn không phù hợp.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp. Tham khảo phần "Mẹo và lời khuyên".
	Đường kính đáy của dụng cụ nấu ăn quá nhỏ so với vùng nấu ăn.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn có kích thước phù hợp. Xem phần "Dữ liệu kỹ thuật".
E và số hiện lên.	Có lỗi trong ngăn giữ nóng.	Tắt ngăn giữ nóng và bật lại sau 30 giây. Nếu E lại hiện lên, hãy ngắt kết nối ngăn giữ nóng khỏi nguồn điện. Sau 30 giây, kết nối lại ngăn giữ nóng. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
Quý vị có thể nghe thấy tiếng bíp kéo dài.	Kết nối điện không đúng.	Ngắt kết nối ngăn giữ nóng khỏi nguồn điện. Yêu cầu thợ điện có đủ 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 hoặc Trung 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, quý vị bật ngăn giữ nóng đúng cách. Nếu không, việc bảo trì của kỹ thuật viên bảo trì hoặc đại lý sẽ không mất phí, ngay cả khi đang trong thời hạn bảo hành. Các hướng dẫn của Trung Tâm Dịch Vụ và các điều kiện bảo hành có trong sổ bảo hành.

9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

9.1 Nhãn máy

Model EIV644
Loại 61 B4A 04 AA
Cảm ứng 7.35 kW
Số Sêri

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

ELECTROLUX



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]	Thời lượng tối đa của PowerBoost [phút]	Đường kính dụng cụ nấu ăn [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 nhau trong phạm vi nhỏ so với dữ liệu trong bảng. Công suất thay đổi theo vật liệu và kích thước của dụng cụ nấu ăn.

Để có kết quả nấu ăn tối ưu, hãy sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính không lớn hơn đường kính trong bảng.

10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

10.1 Thông tin sản phẩm theo EU 66/2014

Mã nhận dạng model		EIV644
Loại bếp		Bếp Tích Hợp
Số lượng khu vực nấu ăn		2
Công nghệ làm nóng		Cảm ứng
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 khu vực nấu ăn (EC electric cooking)	Trái	183,9 Wh / kg
Mức tiêu thụ năng lượng của khu vực nấu ăn (EC electric cooking)	Phải	183,9 Wh / kg

Mức tiêu thụ năng lượng
của bếp (EC electric hob)

183,9 Wh / kg

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


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

www.electrolux.com/shop



867357787-A-352019

