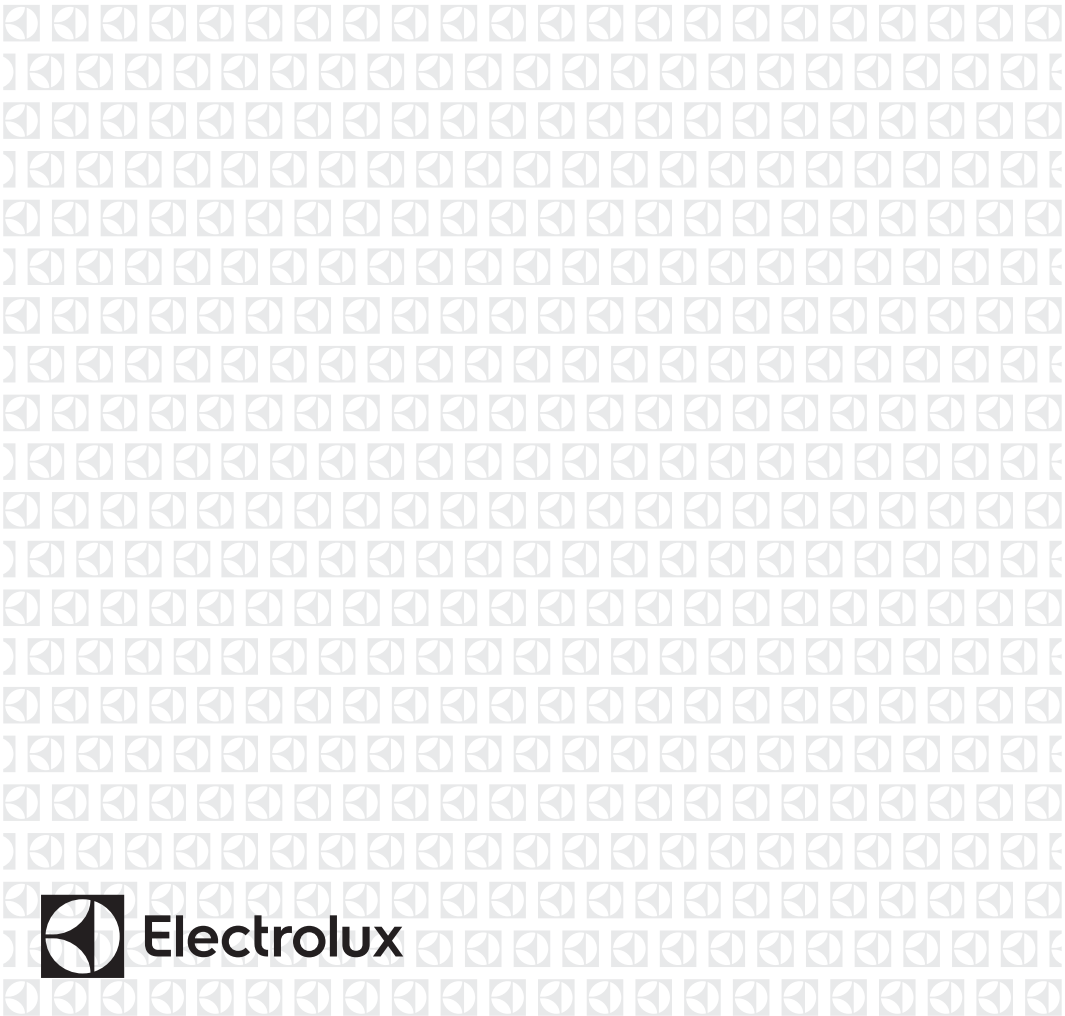




|    |        |                   |    |
|----|--------|-------------------|----|
| TH | เตาฝัง | คู่มือการใช้งาน   | 2  |
| VI | Bếp từ | Hướng dẫn sử dụng | 19 |



## สารบัญ

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....      | 2  |
| 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....     | 4  |
| 3. การติดตั้ง.....                 | 6  |
| 4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....        | 7  |
| 5. การใช้งานประจำวัน.....          | 9  |
| 6. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....         | 12 |
| 7. การดูแลรักษาและทำความสะอาด..... | 14 |
| 8. การแก้ไขปัญหา.....              | 15 |
| 9. ข้อมูลทางเทคนิค.....            | 16 |
| 10. การประหยัดพลังงาน.....         | 17 |

## เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอพระคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

แวะไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ℹ ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📄 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

### 1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่

ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้น  
เพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

## 1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มี  
ข้อจำกัดทางร่างกาย ประสบสัสมผัสหรือสภาพจิต หรือขาด  
ประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการ  
ใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจ  
เกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กอายุ 3 - 8 หรือผู้ที่ทุพพลภาพสูงเข้าใกล้ยกเว้นมี  
คนดูแลอย่างใกล้ชิด
- กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 3 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอย  
กำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกันหุ้มทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะ  
กำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมืออุปกรณ์มีภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์  
เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัว  
เองโดยไม่เป็นผู้ดูแล

## 1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อน  
ระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัส  
ส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- อย่าใช้เครื่องโดยอาศัยระบบตั้งเวลาจากภายนอกหรือระบบ  
ควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดย  
ไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น  
ใช้ประตูลูกเต๋าหรือผ้าห่มกันไฟ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง  
เนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลายาวนาน ๆ จะต้องต้องมีผู้กำกับดูแล  
อย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: อย่าจัดเก็บข้าวของไว้  
บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

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

## 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง



#### คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น



#### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะขึ้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- ซิลฟืนผิวตัดด้วยน้ำยาซิลกันเร็วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนรั่วหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง

- 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) อาจทำให้ชำรุดไฟฟ้าเกิดความร้อนสูง
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล๊อคคัลยาที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเตารับไฟฟ้าที่อยู่ใกล้เคียง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อกับศูนย์บริการของเราที่ได้รับอนุญาตหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเตารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียกสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเตารับไฟฟ้าหลวมคลอน 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
- ช่องเป็ดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- กำหนดพื้นที่ปรุงอาหารให้เป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าพึ่งพาระบบตรวจจับกะทะอย่างเดียว
- อย่าใส่เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าห่มในพื้นที่ปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้

- อย่าเปิดเครื่องขณะมีมือเปียกหรือในกรณีที่เป็นอันตราย
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- หากพื้นผิวเครื่องมีรอยแตก ให้ปลดสายไฟทันที ทั้งนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะอย่างน้อย 30 ซม. จากเตาอบเหนียวไฟฟ้าขณะเครื่องกำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเด็นขึ้นได้



### คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- ไขมันและคราบน้ำมันเมื่อได้รับความร้อนอาจทำให้เกิดไอที่ติดไฟได้ ระมัดระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนอยู่ใกล้ไขมันและคราบน้ำมันขณะปรุงอาหาร
- ไขมันที่มีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดการติดไฟในทันที
- น้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีเศษอาหารตกค้างและทำให้เกิดเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียงสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



### คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- อย่าวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาครอบกะทะร้อนไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่าให้เครื่องครัวสำหรับปรุงอาหารเดือดจนแห้ง
- ระมัดระวังให้สิ่งของหรือเครื่องครัวปรุงอาหารตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานส่วนการปรุงอาหารขณะที่เครื่องครัวปรุงอาหารไม่มีของหรือโดยไม่มีเครื่องครัวปรุงอาหารวางอยู่
- อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่อง
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนขึ้นได้ที่กระจก/เซรามิกกระจกยกลึงของเหล่านี้นั้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย

- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นก่อนทำความสะอาด
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าก่อนดูแลรักษา
- อย่าใช้เครื่องพ่นสเปรย์ไอน้ำหรือไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็กลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

## 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

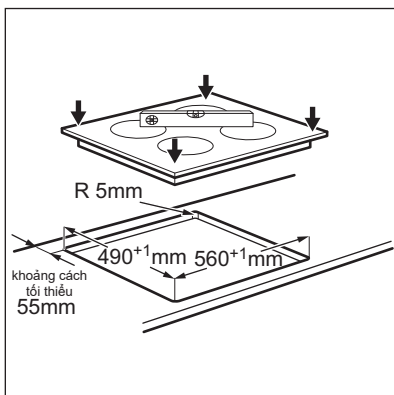
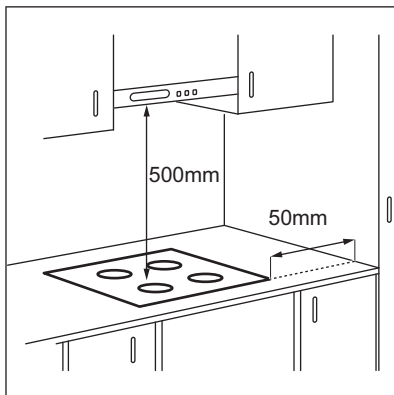


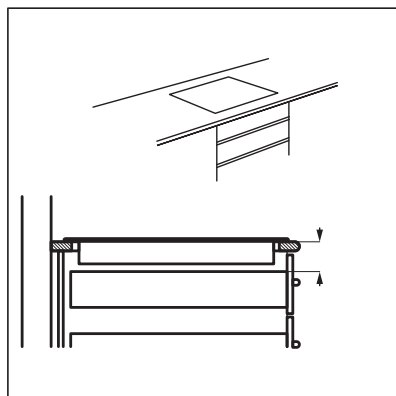
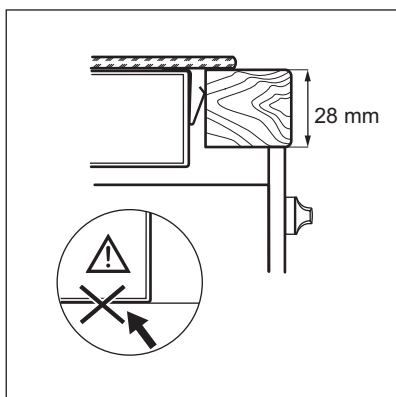
### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

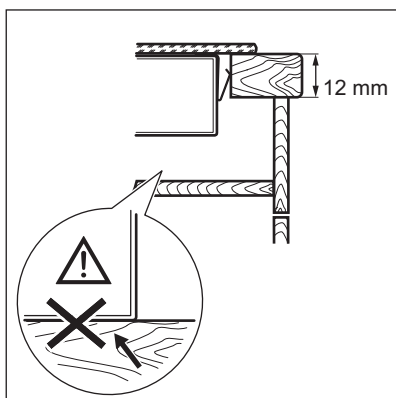
- ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อสอบถามข้อมูลการทิ้งเครื่องอย่างถูกต้อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

## 3.4 ชิ้นส่วน



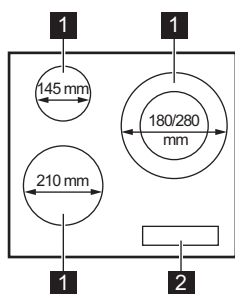


**i** หากตัวเครื่องติดตังเหนือลิ้นชัก  
ส่วนระบายอากาศของเตาอาจ  
ทำให้ของที่เก็บในลิ้นชักเกิด  
ความร้อนระหว่างการปรุง  
อาหาร



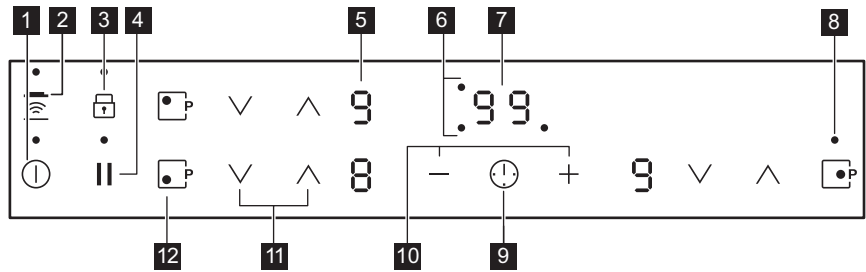
## 4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

### 4.1 แผนผังพื้นผิวการปรุงอาหาร



- 1** พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
- 2** แผงควบคุม

## 4.2 คำโครงแผงควบคุม



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

|    | พื้นที่-เซ็นเซอร์                                                                                                                                                         | ฟังก์ชัน                                 | ความเห็น                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1  | ①                                                                                                                                                                         | ON / OFF                                 | เปิดและปิดเตา                              |
| 2  |                                                                                          | Hob²Hood                                 | เพื่อเปิดและปิดใช้งานโหมดแมนเวลของฟังก์ชัน |
| 3  |                                                                                          | ล็อก / อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก | เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม                 |
| 4  |                                                                                                                                                                           | หยุดชั่วคราว                             | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน            |
| 5  | -                                                                                                                                                                         | ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น                   | เพื่อแสดงค่าความร้อน                       |
| 6  | -                                                                                                                                                                         | ไฟสถานะระบบตั้งเวลา-สำหรับพื้นที่ปรุงสุก | สำหรับแสดงพื้นที่ที่คุณตั้งเวลาไว้         |
| 7  | -                                                                                                                                                                         | จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้                     | เพื่อแสดงเวลาเป็นนาที                      |
| 8  | -                                                                                                                                                                         | ส่วนแสดงวงแหวนด้านนอก                    | แสดงให้ทราบว่างวงแหวนด้านนอกทำงานอยู่      |
| 9  |                                                                                        | -                                        | เพื่อเลือกพื้นที่ปรุงสุก                   |
| 10 | + / -                                                                                                                                                                     | -                                        | เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา                       |
| 11 |  /  | -                                        | เพื่อตั้งค่าความร้อน                       |
| 12 |                                                                                        | PowerBoost                               | เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน                    |

## 4.3 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น

| จอแสดงผล | รายละเอียด                 |
|----------|----------------------------|
| 🔥        | พื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงาน |



| จอแสดงผล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | รายละเอียด                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  -  /  -  | พื้นที่ปรุงอาหารจะทำงาน<br>จุดใช้ระบุการเปลี่ยนแปลงระดับความร้อนครั้งระดับ                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | หยุดชั่วคราว ทำงาน                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | ทำความร้อนอัตโนมัติ ทำงาน                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | PowerBoost ทำงาน                                                                                                 |
|  + ตัวเลข                                                                                                                                                                                                                                                    | มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น                                                                                             |
|  /  /                                                                                      | OptiHeat Control (สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้างแบบ 3 ชั้น): ปรุง-<br>อาหารต่อไป / รักษาอุณหภูมิ / ความร้อนหลงเหลือ |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | ล็อค / อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก ทำงาน                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | ภาษาที่ไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไปบนพื้นที่ปรุงอาหาร                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | ปิดการทำงานอัตโนมัติ ทำงาน                                                                                       |

#### 4.4 OptiHeat Control (สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้างแบบ 3 ชั้น)



##### คำเตือน

 /  /  อาจเกิดการไหม้  
เนื่องจากความร้อนตกค้าง ไฟ  
สถานะแสดงระดับความ  
ร้อนตกค้าง หากพื้นที่ที่ระบ  
ร้อนเกินไป ฟังก์ชันนี้อาจลดค่าความ  
ร้อนสำหรับพื้นที่ใกล้เคียง

พื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวจะทำความร้อนตามที่เป็นสำหรับการปรุงอาหารที่ด้านล่างของภาชนะปรุงอาหารโดยตรง กระเจ๊กเซรามิกจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

## 5. การใช้งานประจำวัน



##### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 5.1 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก  เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

### 5.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดทำงานชุดเตาอัตโนมัติหาก:

- โชนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน
- คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) เสี่ยง

สัญญาณจะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน น้ำวัดออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม

- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กระทะเดือดจนแห้ง) ปลอยให้โชนประกอบอาหารเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณใช้ภาชนะไม่เหมาะสม สัญลักษณ์  ติดสว่างและโชนประกอบอาหารปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดทำงานโชนประกอบอาหารหรือปรับค่าความร้อน หลังจากผ่านไประยะ

หนึ่ง  ติดสว่างและเตาปิดทำงาน

**ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:**

| ค่าความร้อน                                                                               | เตาปิดทำงานหลังจาก |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  , 1 - 2 | 6 ชั่วโมง          |
| 3 - 4                                                                                     | 5 ชั่วโมง          |
| 5                                                                                         | 4 ชั่วโมง          |
| 6 - 9                                                                                     | 1.5 ชั่วโมง        |

### 5.3 ค่าความร้อน

กดเลือก  เพื่อเพิ่มค่าความร้อน กดเลือก  เพื่อลดค่าความร้อน กดเลือก  และ  พร้อม ๆ กันเพื่อปิดโซนประกอบอาหาร

### 5.4 ทำความร้อนอัตโนมัติ

หากคุณเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ คุณสามารถปรับค่าความร้อนที่จำเป็นได้ในระยะเวลาที่สั้นลง ฟังก์ชันนี้เป็นการปรับค่าความร้อนสูงสุดช่วงหนึ่ง จากนั้นความร้อนจะลดลงเป็นค่าความร้อนที่ถูกต้อง

 เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยพื้นที่ที่ปรุงสุกจะต้องเย็น

**การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่ปรุงอาหาร:** กดเลือก  (P ติดสว่าง) กดเลือก  แทนที่  (P ติดสว่าง) กดเลือก  แทนที่ จนกว่าค่าความร้อนที่ถูกต้องจะติดสว่าง หลังผ่านไป 3 วินาที  ติดสว่าง

**การปิดฟังก์ชัน:** กดเลือก 

### 5.5 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลานี้ พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกับเป็นค่าความร้อนสูงสุด

 ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

**การปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่ปรุงสุก:** กดเลือก  (P ติดสว่าง)

**การปิดฟังก์ชัน:** กดเลือก  หรือ 

### 5.6 PowerBoost พร้อมโซนประกอบอาหารสองวง

ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานสำหรับวงแหวนด้านในเมื่อเตาตรวจพบภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าวงแหวนด้านใน ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานสำหรับวงแหวนด้านนอกเมื่อเตาตรวจพบภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่าวงแหวนด้านใน

### 5.7 ระบบตั้งเวลา

#### ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อกำหนดระยะเวลาการทำงานของพื้นที่ปรุงสุกในหนึ่งรอบของการปรุงสุก

เริ่มจากตั้งค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ที่ปรุงสุก จากนั้นตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน

**การตั้งค่าพื้นที่ที่ปรุงสุก:** กดเลือก  ชั่วโมง ๆ จนกระทั่งไฟสถานะพื้นที่ที่ปรุงสุกที่ต้องการติดสว่าง

**การเปิดใช้งานฟังก์ชันหรือปรับเวลา:** กดเลือก  หรือ  ที่ตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟสถานะของพื้นที่ที่ปรุงสุกเริ่มกะพริบซ้ำ ๆ เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

**การดูเวลาที่เหลือ:** ตั้งค่าพื้นที่ที่ปรุงสุกด้วย  ไฟสถานะของพื้นที่ที่ปรุงสุกจะเริ่มกะพริบเร็ว หน้าจอแสดงเวลาที่เหลือ

**การปิดฟังก์ชัน:** ตั้งค่าพื้นที่ที่ปรุงสุกด้วย  จากนั้นกดเลือก  เวลาที่เหลือจะกลายเป็น 00 ไฟสถานะของพื้นที่ที่ปรุงสุกจะดับลง

 เมื่อเวลาสิ้นสุดลง เสียงจะดังขึ้น และข้อความ 00 ติดกะพริบ พื้นที่ที่ปรุงสุกจะปิดทำงาน

**การปิดเสียง:** กดเลือก 

#### Minute Minder

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เป็น **Minute Minder** เมื่อหัวเตาเปิดทำงานและเขตพื้นที่ที่ปรุงสุกไม่ทำงาน จอแสดงค่าความร้อนจะแสดงเป็น 

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

**การปิดเสียง:** กดเลือก 

**การปิดฟังก์ชัน:** กดเลือก  จากนั้นกดเลือก  
— เวลาที่เหลือจะกลายเป็น 00

 ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของพื้นที่ปรุงสุก

## 5.8 หยุดชั่วคราว

ฟังก์ชันนี้จะปรับพื้นที่ปรุงสุกทั้งหมดที่ทำงานเป็นระดับความร้อนต่ำสุด

ขณะฟังก์ชันเปิดทำงาน สัญลักษณ์อื่น ๆ ทั้งหมดที่แผงควบคุมจะถูกบล็อกไว้

ฟังก์ชันนี้ไม่ได้เป็นการหยุดระบบตั้งเวลาแต่อย่างใด

กดที่  เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้

 จะติดสว่างค่าความร้อนจะปรับลดไปที่ 1 ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดเลือก  ค่าความร้อนก่อนหน้านี้จะติดสว่าง

## 5.9 ล็อค

คุณสามารถล็อคแผงควบคุมขณะโซนประกอบอาหารทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ

**ปรับค่าความร้อนก่อน**

**การเปิดฟังก์ชันการทำงาน:** กดเลือก    
ติดสว่างเป็นเวลา 4 วินาทีระบบตั้งเวลาติดอยู่

**การปิดฟังก์ชันการทำงาน:** กดเลือก  ค่าความร้อนก่อนหน้านี้จะติดสว่าง

 ขณะปิดเตา ฟังก์ชันนี้จะปิดไปด้วย

## 5.10 อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้จะต้องป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

**การเปิดฟังก์ชันการทำงาน:** เปิดเตาโดยใช่

①. อย่าปรับค่าความร้อน กดเลือก  เป็นเวลา 4 วินาที  ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช่ ①.

**การปิดฟังก์ชันการทำงาน:** เปิดเตาโดยใช่

①. อย่าปรับค่าความร้อน กดเลือก  เป็นเวลา 4 วินาที  ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช่ ①.

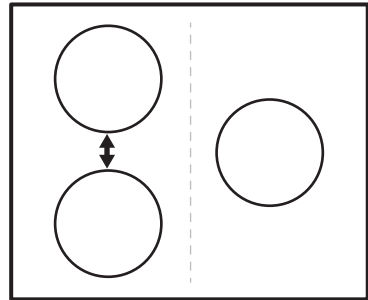
**บอกกล่าวฟังก์ชันสำหรับเวลาปรุงสุกช่วง**

**เดียว:** เปิดเตาโดยใช่ ①  ติดสว่าง กด  เป็นเวลา 4 วินาที **ปรับค่าความร้อน**

**ภายใน 10 วินาที** คุณสามารถใช้งานเตาได้ ขณะเปิดเตาโดยใช่ ① ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานอีกครั้ง

## 5.11 การจัดการพลังงาน

- พื้นที่ปรุงสุกจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเพลสที่เตา ดูภาพ
- แต่ละเพลสมีโหลดทางไฟฟ้าสูงสุดที่ 3700 W
- ฟังก์ชันการทำงานจะแบ่งกำลังระหว่างพื้นที่ปรุงสุกต่าง ๆ ที่ต่ออยู่ในเฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันจะเปิดทำงานเมื่อการทำงานเกินโหลดสำหรับพื้นที่ปรุงสุกที่ใช้เฟสเดียวกันเมื่อเกินกว่า 3700 W
- ฟังก์ชันการทำงานจะลดกำลังของพื้นที่ปรุงสุกอื่น ๆ ที่ต่ออยู่กับเฟสเดียวกัน
- ส่วนแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่มีการปรับลดจะสลับระหว่างค่าความร้อนที่เลือกและค่าความร้อนที่ปรับลด หลังผ่านไปครู่หนึ่ง ส่วนแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่ปรับลดจะแสดงค่าความร้อนที่ปรับลดค้างไว้



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

นี้เป็นฟังก์ชันอัตโนมัติขั้นสูงซึ่งจะเชื่อมต่อหัวเตากับปล่องแบบพิเศษ หัวเตาทั้งสองและปล่องจะมีระบบสื่อสารด้วยคลื่นอินฟราเรด ความเร็วของพัดลมจะกำหนดอัตโนมัติตามโหมดการตั้งค่าและอุณหภูมิของภาชนะที่ร้อนที่สุดบนหัวเตา นอกจากนี้คุณยังสามารถสั่งงานพัดลมได้จากหัวเตาด้วยตัวเอง

 สำหรับปล่องดูดควันใหญ่ ระบบทำงานระยะไกลจะถูกปิดใช้งานแต่เริ่มแรก เปิดใช้งานก่อนใช้ฟังก์ชันนี้ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากคู่มือผู้ใช้ปล่องดูดควัน

**การใช้งานฟังก์ชันแบบอัตโนมัติ**

ใช้งานฟังก์ชันแบบอัตโนมัติโดยปรับโหมดอัตโนมัติไปที่ H1 - H6 ในเบื้องต้นหัวเตาจะตั้ง

ค่าเป็น H5 ปล่องดูดควันจะตอบสนองเมื่อคุณใช้งานหัวเตา หัวเตาจะตรวจสอบอุณหภูมิของภาชนะและปรับความเร็วพัดลมอัตโนมัติ

โหมดอัตโนมัติ

|            | ไฟอัตโนมัติ | ต้ม-เดือด <sup>1)</sup> | ทอด <sup>2)</sup> |
|------------|-------------|-------------------------|-------------------|
| โหมด H0    | ปิด         | ปิด                     | ปิด               |
| โหมด H1    | เปิด        | ปิด                     | ปิด               |
| โหมด H2 3) | เปิด        | ความเร็ว-พัดลม 1        | ความเร็ว-พัดลม 1  |
| โหมด H3    | เปิด        | ปิด                     | ความเร็ว-พัดลม 1  |
| โหมด H4    | เปิด        | ความเร็ว-พัดลม 1        | ความเร็ว-พัดลม 1  |
| โหมด H5    | เปิด        | ความเร็ว-พัดลม 1        | ความเร็ว-พัดลม 2  |
| โหมด H6    | เปิด        | ความเร็ว-พัดลม 2        | ความเร็ว-พัดลม 3  |

- 1) หัวเตาจะตรวจหากระบวนการต้มเดือด และสั่งการความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติที่เกี่ยวข้อง
- 2) หัวเตาจะตรวจหากระบวนการทอด และสั่งการความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติที่เกี่ยวข้อง
- 3) โหมดนี้จะสั่งการพัดลมและไฟส่องสว่างโดยไม้อ้างอิงกับอุณหภูมิ

การปรับโหมดอัตโนมัติ

- 1. ปิดเครื่อง
- 2. กด  เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลดับลง
- 3. กด  เป็นเวลา 3 วินาที
- 4. กดที่  สองสามครั้งจนกว่า  จะติดสว่าง

6. คำแนะนำและเคล็ดลับ



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5. กดที่  ของตัวตั้งเวลา เพื่อเลือกโหมดอัตโนมัติ

-  สั่งการปล่องดูดควันโดยตรงที่แผงควบคุมปล่องดูดควันโดยปิดโหมดอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้
-  หลังจากปรุงอาหารเสร็จและปิดหัวเตาแล้ว พัดลมปล่องดูดควันยังอาจทำงานอีกระยะหนึ่ง หลังจากนั้น ระบบจะปิดพัดลมอัตโนมัติและป้องกันไม่ให้คุณเปิดพัดลมในในช่วงอีก 30 วินาทีโดยไม่ตั้งใจ

**การกำหนดความเร็วพัดลมด้วยตัวเอง**  
คุณยังสามารถสั่งการฟังก์ชันนี้ได้  ด้วยตัวเองเช่นกัน ทำได้โดยกดที่  ขณะหัวเตาทำงานอยู่ นี่เป็นการปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้ และช่วยให้คุณสามารถปรับความเร็วพัดลมได้ด้วยตัวเอง ขณะกด  ความเร็วพัดลมจะเพิ่มขึ้นทีละระดับ เมื่อถึงระดับสูงสุดแล้ว และกด  อีกครั้ง ความเร็วพัดลมจะปรับเป็น 0 เพื่อปิดการทำงานของพัดลมปล่องดูดควัน เริ่มการทำงานของพัดลมอีกครั้งที่ความเร็ว 1 โดยกดที่ 

-  ปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้ ปิดหัวเตาและเปิดใช้งานใหม่อีกครั้ง

**เปิดใช้งานไฟส่องสว่าง**  
คุณสามารถตั้งค่าหัวเตาให้เปิดไฟส่องสว่างอัตโนมัติเมื่อคุณเปิดใช้งานหัวเตา ทำได้โดยปรับโหมดอัตโนมัติไปที่ H1 - H6

-  ไฟที่ปล่องดูดควันจะปิดทำงาน 2 นาทีหลังจากปิดหัวเตา

6.1 ภาชนะ

-  สำหรับพื้นที่ปรุงของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีสนามแม่เหล็กไฟฟ้าความแรงสูงเกิดขึ้นเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว
-  ใช้พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ

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

**ภาชนะจะถือว่าเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:**

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่จุดที่กำหนดไว้เป็นค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดูดที่ด้านล่างของภาชนะ



ด้านล่างของภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด  
ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้ง  
ก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา

**ขนาดภาชนะ**

พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติ

ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่ปรุงอาหารจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเฉพาะจากส่วนพื้นที่ปรุงอาหารเท่านั้น



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

**6.2 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน**

**หากคุณได้ยินเสียง:**

- เสียงแตก: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนวิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้โซนประกอบอาหารที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนวิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้พลังงานระดับสูง
- เสียงคลิก: มีการตัดระบบไฟฟ้า
- เสียงหรี: พัดลมทำงาน

**เสียงดังถือเป็นเรื่องปกติไม่ได้ถือว่าเตาทำงานผิดปกติแต่อย่างใด**

**6.3 ตัวอย่างการใช้อุปกรณ์ปรุงอาหาร**

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

| ค่าความร้อน                                                                           | ใช้เพื่อ:                                          | เวลา (นาที)      | คำแนะนำ                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | เก็บอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ                    | ตาม-ความ-เหมาะสม | ปิดฝาภาชนะ                                                                                      |
| 1 - 2.                                                                                | ซอสซอลแลนเดส, ละลาย: เนย-สด ช็อคโกแลต เจลาติน      | 5 - 25           | คนเป็นระยะ ๆ                                                                                    |
| 1 - 2.                                                                                | ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไชโยบ                  | 10 - 40          | ปรุงอาหารโดยปิดฝา                                                                               |
| 2. - 3.                                                                               | อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่น-ร้อนอาหารปรุงสำเร็จ | 25 - 50          | เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของ-ข้าว เติมส่วนผสมสำหรับเมนูที่-มีส่วนผสมของนมช่วงกลางของ-การปรุงอาหาร |
| 3. - 4.                                                                               | นึ่งผัก ปลา เนื้อสัตว์                             | 20 - 45          | เติมน้ำของเหลวสองช้อนโต๊ะ                                                                       |
| 4. - 5.                                                                               | นึ่งมันฝรั่ง                                       | 20 - 60          | ใช้น้ำไม่เกิน ¼ ลิตรสำหรับมัน-ฝรั่ง 750 ก.                                                      |
| 4. - 5.                                                                               | ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้-สดและซูป                 | 60 - 150         | เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วน-ผสมต่าง ๆ                                                          |

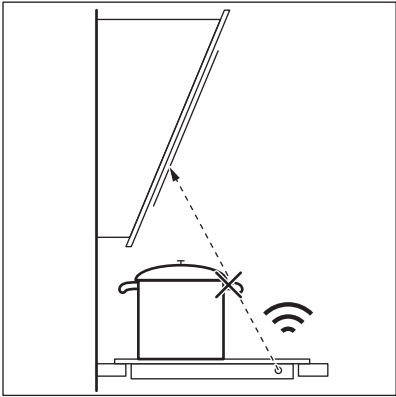
| ค่าความร้อน                                                                       | ใช้เพื่อ:                                                                                            | เวลา (นาท)           | คำแนะนำ                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| 5 - 7                                                                             | ทอดแบบสุกเล็กน้อย: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซ์ ไข่ แพนเค้ก โดนัท | ตาม- ความ- เหมาะ- สม | พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง- หนึ่ง |
| 7 - 8                                                                             | ทอดวัตถุดิบจำนวนมาก แฮช- บราวน์ สเต็กเนื้อสันและสเต็ก                                                | 5 - 15               | พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง- หนึ่ง |
| 9                                                                                 | ต้ม น้ำ ปรงสุก พาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาซ พอทโรสต์) ทอดกรอบมันฝรั่ง                                      |                      |                                     |
|  | ต้มน้ำเป็นจำนวนมาก PowerBoost เปิดทำงาน                                                              |                      |                                     |

6.4 เคล็ดลับและคำแนะนำสำหรับ Hob²Hood

ขณะใช้หัวเตาพร้อมฟังก์ชันนี้:

- ป้องกันแสงโคมไม่ให้โดนแสงแดดโดยตรง
- อย่ายิงแสงฮาโลเจนไปที่แผงปล่อง
- อย่าปิดคลุมแผงควบคุมหัวเตา
- อย่ารบกวนสัญญาณระหว่างหัวเตาและ ปล่อง (เช่น ใช้มือหรือมือจับภาชนะต่าง ๆ) ดูจากภาพ

ปล่องในภาพเป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น



 อุปกรณ์ที่ควบคุมจากระยะไกลอื่น ๆ อาจปิดกั้นสัญญาณนี้ได้ อย่าใช้อุปกรณ์ควบคุมระยะไกลใด ๆ ขณะใช้ฟังก์ชันจากหัวเตา

ปล่องดูดควันพร้อมฟังก์ชัน Hob²Hood

ค้นหาปล่องดูดควันที่ใช้ได้กับฟังก์ชันนี้ได้จากเว็บไซต์สำหรับผู้บริโภคของเรา ปล่องดูดควัน Electrolux ที่ใช้ได้กับฟังก์ชันนี้จะมีสัญลักษณ์



7. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่ทนสะอาดทุกครั้ง

- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้ナイフทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา
- ใช้วัสดุชุดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

7.2 การทำความสะอาดเตา

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

เช่นนั้นคราบอาจทำให้หิ้วเตาเสียหายได้  
ระวังผิวไหม้จากความร้อน ใช้ที่ขูดหิ้วเตา  
แบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกทำมุมแหลมและ  
เลื่อนไปขูดไปตามพื้นผิว

- **นำออกเมื่อหิ้วเตาเย็นพอแล้ว:** คราบ  
ตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบมันวาว  
ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและ

น้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน  
หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้ง  
โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม

- **ขจัดคราบมันวาว:** ใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชู  
และทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้า

## 8. การแก้ไขปัญหา



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ  
ปลอดภัย

### 8.1 จะทำอย่างไรถ้า...

| ปัญหา                                                                                    | สาเหตุที่เป็นไปได้                                                       | วิธีแก้ไข                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งาน-เตาไฟฟ้าได้                                                       | เตาไฟฟ้าไม่ได้ต่อกับ-แหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง                        | ตรวจสอบว่าเตาไฟฟ้าต่อกับ-แหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่<br>ดูรายละเอียดจากแผนผังการ-เชื่อมต่อ   |
|                                                                                          | ฟิวส์ขาด                                                                 | ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็น-สาเหตุของปัญหาในการ-ทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า |
| คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อน-ภายใน 10 วินาที                                                 |                                                                          | เปิดใช้เตาไฟฟ้าอีกครั้งและ-ปรับความร้อนให้ต่ำกว่า 10 วินาที                                |
| คุณกดเลือกฟิลต์เช็นเซอร์-พร้อมกันตั้งแต่ 2 ส่วนขึ้นไป                                    |                                                                          | กดเลือกฟิลต์เช็นเซอร์เพียง-จุดเดียว                                                        |
| หยุดชั่วคราว ทำงาน                                                                       |                                                                          | ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"                                                               |
| มีน้ำหรือคราบไขมันที่แฉก-ควบคุม                                                          |                                                                          | ทำความสะอาดแฉกควบคุม                                                                       |
| เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและ-เตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน<br>เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อ-เตาไฟฟ้าปิดทำงาน | คุณวางสิ่งของบนฟิลต์-เช็นเซอร์ตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไป                      | นำวัตถุออกจากฟิลต์ของ-เช็นเซอร์                                                            |
| เตาปิดทำงาน                                                                              | คุณวางของบนพื้นที่ของ-เช็นเซอร์ ①                                        | นำวัตถุออกจากพื้นที่ของ-เช็นเซอร์                                                          |
| ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่-ติดสว่าง                                                       | พื้นที่ไม่เกิดความร้อน-เนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้นๆ หรือเช็นเซอร์เสียหาย | หากต้องใช้เวลานานกว่าจะ-เกิดความร้อน ให้ติดต่อศูนย์-บริการที่ได้รับอนุญาต                  |
| Hob <sup>2</sup> Hood ไม่ทำงาน                                                           | คุณปิดคลุมแผงควบคุมไว้                                                   | นำวัตถุออกจากแผงควบคุม                                                                     |
| ทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน                                                              | พื้นผิวมีความร้อน                                                        | ปล่อยให้พื้นที่ตั้งกล่าวเย็นลง                                                             |

| ปัญหา                                                                                               | สาเหตุที่เป็นไปได้                                          | วิธีแก้ไข                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | ตั้งค่าความร้อนไว้ระดับสูงสุด                               | ค่าความร้อนสูงสุดในกำลังไฟเท่ากันกับฟังก์ชันดังกล่าว                                                                                                                                                                                                                         |
| ค่าความร้อนเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ                                                               | การจัดการพลังงาน ทำงาน                                      | ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ฟิลต์เซ็นเซอร์ร้อน                                                                                  | ภาชนะใหญ่เกินไปหรือวางไว้ใกล้กับส่วนควบคุมมากเกินไป         | วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นด้านล่างหากสามารถทำได้                                                                                                                                                                                                                                |
|  ติดสว่าง          | อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก หรือ ล็อค ทำงาน           | ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  ติดสว่าง          | ไม่มีภาชนะที่พื้นที่ตั้งกล่าว                               | วางภาชนะไว้บนพื้นที่ตั้งกล่าว                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                     | ภาชนะไม่เหมาะสม                                             | ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                     | เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับพื้นที่นี้ | ใช้ภาชนะที่มีขนาดที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"                                                                                                                                                                                                                     |
| วงแหวนด้านนอกไม่ได้เปิดใช้งานอยู่                                                                   | เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไป                 | ใช้ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใหญ่กว่านี้                                                                                                                                                                                                                              |
|  และตัวเลขติดสว่าง | มีข้อผิดพลาดที่เตาไฟฟ้า                                     | ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังผ่านไป 30 วินาที หาก  ติดสว่างอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |
| คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดัง-คังที่ต่อเนื่อง                                                           | การเชื่อมต่อทางไฟฟ้าไม่ถูกต้อง                              | ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟ แล้วช่างไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง                                                                                                                                                                                                                   |

8.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แจ้งรหัสตัวอักษรสามตัวสำหรับกระจกเชรามีค (ที่มุมของผิวกระจก) และข้อความแจ้งข้อผิดพลาด

พลาตที่ปรากฏขึ้น คุณจะต้องเปิดใช้งานหัวเตาให้ถูกต้อง หากไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ค่าแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันมีระบุอยู่ในคู่มือการรับประกัน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 แผ่นข้อมูล



ประเภท 61 B3A 02 AA  
 เหนี่ยวนำ 7.35 kW  
 ซีเรียลโนมเบอร์ .....  
 ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 ผลิตในเยอรมนี  
 7.35 kW



## 9.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

| พื้นที่ปรุงอาหาร | กำลังไฟพิกัด<br>(ค่าความร้อน-<br>สูงสุด) [W] | PowerBoost<br>[W] | PowerBoost<br>ระยะเวลาสูงสุด<br>[นาที] | เส้นผ่าน-<br>ศูนย์กลาง-<br>ภาชนะ [มม.] |
|------------------|----------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| หน้าซ้าย         | 2300                                         | 3700              | 10                                     | 180 - 210                              |
| หลังซ้าย         | 1400                                         | 2500              | 4                                      | 125 - 145                              |
| หน้าขวา          | 1800<br>3500                                 | 2800<br>3700      | 10<br>5                                | 145 - 245<br>245 - 280                 |

กำลังไฟของพื้นที่ปรุงอาหารอาจแตกต่างกันเล็กน้อยจากข้อมูลในตาราง โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของภาชนะปรุงอาหาร

เพื่อให้การปรุงอาหารมีประสิทธิภาพ ให้ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ไม่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าที่ระบุในตาราง

## 10. การประหยัดพลังงาน

### 10.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ภายใต้ EU 66/2014

|                                                                       |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| รหัสรุ่น                                                              | LIT60336                                                                              |
| ประเภทเตา                                                             | หัวเตาสำเร็จ                                                                          |
| จำนวนพื้นที่ปรุงอาหาร                                                 | 3                                                                                     |
| เทคโนโลยีทำความร้อน                                                   | เตาแม่เหล็ก                                                                           |
| เส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่-<br>ปรุงอาหารทรงกลม (Ø)                   | หน้าซ้าย<br>หลังซ้าย<br>หน้าขวา<br>21.0 ซม.<br>14.5 ซม.<br>28.0 ซม.                   |
| การสิ้นเปลืองพลังงานต่อ-<br>พื้นที่ปรุงอาหาร (EC<br>electric cooking) | หน้าซ้าย<br>หลังซ้าย<br>หน้าขวา<br>178.4 Wh / กก.<br>183.2 Wh / กก.<br>176.9 Wh / กก. |
| การประหยัดพลังงานสำหรับ-<br>หัวเตา (EC electric hob)                  | 179.5 Wh / กก.                                                                        |

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

### 10.2 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่แจ้ง

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

- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

## 11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

# MỤC LỤC

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. THÔNG TIN VỀ AN TOÀN.....  | 19 |
| 2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....  | 21 |
| 3. LẮP ĐẶT.....               | 24 |
| 4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....        | 25 |
| 5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....     | 27 |
| 6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN..... | 31 |
| 7. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....   | 33 |
| 8. XỬ LÝ SỰ CỐ.....           | 33 |
| 9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....     | 35 |
| 10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG..... | 36 |

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Đăng ký sản phẩm của bạn để có được dịch vụ tốt hơn:  
**[www.registerelectrolux.com](http://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](http://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

 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 kiến 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 vớt 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 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.
- **THẬN 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 bếp từ 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 bếp từ 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 bếp từ 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 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 phỏng lén.
- Bảo vệ dây 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 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 thiết bị cách ly chính xác: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoáy 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 3mm.

## 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 bề 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 bếp từ.
- 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 Thái 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 thái bỏ thiết bị đúng cách.
- 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 từ, ghi ra những thông tin dưới đây từ biển thông số. Biển thông số nằm ở đáy của khoang lò.

Số sê-ri .....

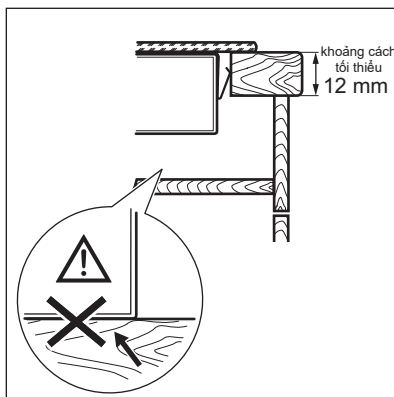
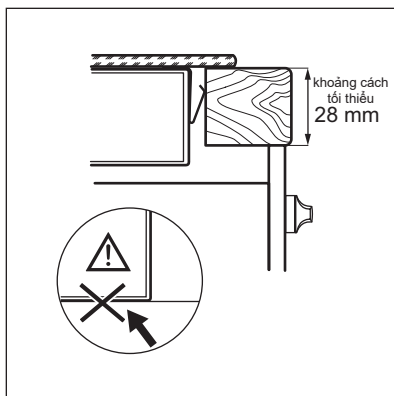
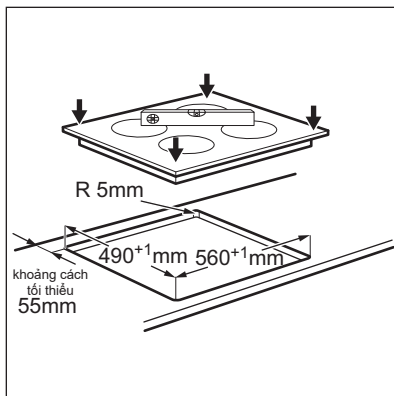
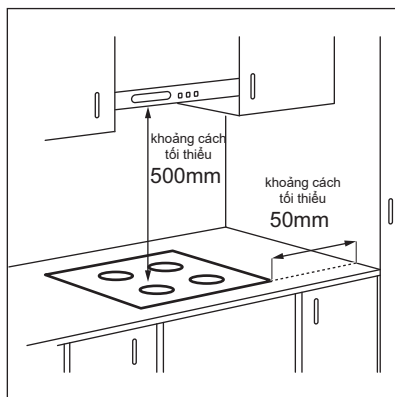
### 3.2 Bếp từ lắp đặt sẵn

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

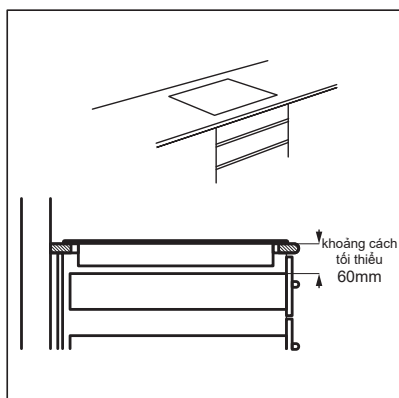
### 3.3 Cáp kết nối

- 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



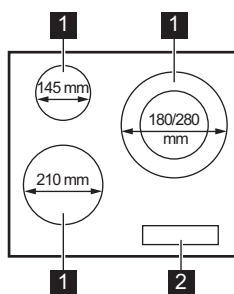




Nếu lắp thiết bị lên phía trên ngăn kéo, chức năng thông gió của bếp từ có thể làm nóng các đồ vật cất trong ngăn kéo trong quá trình nấu ăn.

## 4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

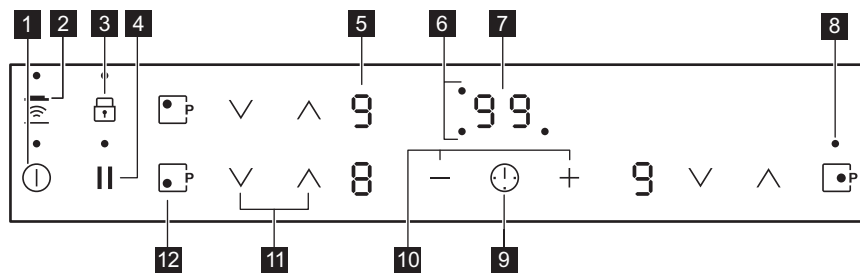
### 4.1 Bố trí bề mặt nấu ăn



**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.

|    | Trường<br>cảm<br>biến | Chức năng                                   | Nhận xét                                      |
|----|-----------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1  |                       | BẬT / TẮT                                   | Để bật và tắt bếp từ.                         |
| 2  |                       | Hob <sup>2</sup> Hood                       | Để bật và tắt chế độ kết nối với máy hút mùi  |
| 3  |                       | Khóa/ Bộ phận an toàn cho trẻ em            | Để khóa/ mở khóa bằng điều khiển.             |
| 4  |                       | Tạm dừng                                    | 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  | -                     | Đèn chỉ báo vòng bên ngoài                  | Để cho biết vòng bên ngoài đang hoạt động.    |
| 9  |                       | -                                           | Để chọn vùng nấu ăn.                          |
| 10 |                       | -                                           | Để tăng hoặc giảm thời gian.                  |
| 11 |                       | -                                           | Để thiết lập cài đặt nhiệt.                   |
| 12 |                       | PowerBoost                                  | Để bật chức năng PowerBoost.                  |

### 4.3 Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt

| Màn hình<br>hiển thị | Mô tả                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Vùng nấu ăn tắt.                                                                 |
| -                    | Vùng nấu ăn hoạt động.<br>Chấm này có nghĩa là mức nhiệt đã bị thay đổi một nửa. |
|                      | Tạm dừng hoạt động.                                                              |
|                      | Tự Động Làm Nóng hoạt động.                                                      |
|                      | PowerBoost hoạt động.                                                            |
| + số                 | Có trục trặc.                                                                    |

| Màn hình hiển thị                                                                 | Mô tả                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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.   |
|  | 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. Nếu một vùng xác định bị quá nóng, chức năng này có thể giảm cài đặt nhiệt của các vùng xung quanh.

Các vùng nấu ăn cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết cho quá trình nấu ngay tại đây của dụng cụ nấu ăn. Tấm gốm thủy 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 bếp từ.

#### 5.2 Công tắc tắt tự động

**Chức năng này tự động tắt bếp từ nếu:**

- Tắt cả các vùng nấu ăn được tắt.
- Quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi quý vị bật bếp từ.
- 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 bếp từ ngừng hoạt động. Lấy đồ vật ra khỏi hoặc làm sạch bảng điều khiển.
- Bếp từ quá nóng (ví dụ như chảo đun cạn nước). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại bếp từ.

- 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 bếp từ sẽ tắt.

**Mỗi quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó bếp từ sẽ tắt:**

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

### 5.3 Cài đặt nhiệt

Chạm vào  để tăng cài đặt nhiệt.

Chạm vào  để giảm cài đặt nhiệt.

Chạm vào  và  cùng lúc để tắt vùng nấu ăn.

### 5.4 Tự Động Làm Nóng

Nếu quý vị bật chức năng này, quý vị có thể có được cài đặt nhiệt cần thiết trong thời gian ngắn hơn. Chức năng này thiết lập cài đặt nhiệt cao nhất trong một khoảng thời gian và sau đó giảm xuống cài đặt nhiệt chính xác.



Để bật chức năng, vùng nấu ăn phải nguội.

#### Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn:

chạm vào  ( sẽ hiện lên). Ngay lập tức chạm vào  ( sẽ hiện lên). Ngay lập tức chạm vào  tới khi cài đặt nhiệt chính xác hiện lên. Sau 3 giây,  hiển thị.

**Để tắt chức năng này:** chạm vào .

### 5.5 PowerBoost

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



Xem chương "Dữ liệu kỹ thuật".

#### Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn:

chạm vào .  hiện lên.

**Để tắt chức năng này:** chạm vào  hoặc .

### 5.6 PowerBoost với vùng nấu ăn có hai vòng tròn.

Chức năng này được bật cho vòng trong khi bếp từ cảm nhận được dụng cụ nấu ăn có đường kính nhỏ hơn vòng trong. Chức năng này được bật cho

vòng ngoài khi bếp từ cảm nhận được dụng cụ nấu ăn có đường kính lớn hơn vòng trong.

### 5.7 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 hoặc thay đổi

**thời gian:** chạm vào  hoặc  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 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 .

#### Chuông hẹn phút

Quý vị có thể sử dụng chức năng này như một **Bộ lập trình chuông hẹn phút** khi bếp từ 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 .

**Để tắt chức năng này:** chạm vào  rồi chạm vào . Thời gian còn lại đếm ngược về 00

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

## 5.8 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.

## 5.9 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 bếp từ, quý vị cũng tắt chức năng này.

## 5.10 Bộ phận an toàn cho trẻ em

Chức năng này ngăn vô tình vận hành bếp từ

**Để bật chức năng:** bật bếp từ với .

Không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào  trong 4 giây.  hiện lên.

Tắt bếp từ với .

**Để tắt chức năng:** bật bếp từ với .

Không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào  trong 4 giây.  hiện lên.

Tắt bếp từ với .

**Để hủy bỏ chức năng chỉ trong một thời gian nấu ăn:** bật bếp từ với .

 hiện lên. Chạm vào  trong 4 giây.

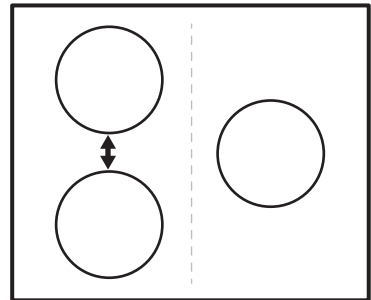
**Đặt cài đặt nhiệt trong 10 giây.**

Quý vị có thể vận hành bếp từ.

Khi quý vị tắt bếp từ với , chức năng vận hành lại.

## 5.11 Quản lý điện năng

- Vùng nấu được nhóm lại theo vị trí và số pha trong bếp từ. Xem hình minh họa.
- Mỗi pha có mức tải điện tối đa là 3700W.
- Chức năng chia công suất giữa các vùng nấu được kết nối với cùng một pha.
- Chức năng kích hoạt khi tổng mức tải điện của các vùng nấu được kết nối với một pha vượt quá 3700W.
- Chức năng giảm công suất của các vùng nấu khác được kết nối với cùng một pha.
- Màn hình cài đặt nhiệt của vùng bị giảm thay đổi giữa cài đặt nhiệt được chọn và cài đặt nhiệt bị giảm. Sau một thời gian, màn hình cài đặt nhiệt của vùng bị giảm duy trì ở mức cài đặt nhiệt bị giảm.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Đó là một chức năng tự động tiên tiến kết nối bếp từ với máy hút mùi đặc biệt. Cả bếp từ và máy hút mùi đều có một bộ phận

giao tiếp tín hiệu hồng ngoại. Tốc độ của quạt được xác định tự động dựa trên cài đặt chế độ và nhiệt độ của dụng cụ nấu ăn nóng nhất trên bếp từ. Quý vị cũng có thể vận hành quạt từ bếp từ theo cách thủ công.



Đối với hầu hết các máy hút mùi, hệ thống từ xa ban đầu bị tắt. Hãy bật hệ thống trước khi quý vị sử dụng chức năng này. Để biết thêm thông tin, tham khảo hướng dẫn sử dụng máy hút mùi.

### Vận hành chức năng tự động

Để vận hành chức năng tự động phải đặt chế độ tự động sang H1 – H6. Bếp từ ban đầu được đặt thành H5. Máy hút mùi sẽ phản ứng bất cứ khi nào quý vị vận hành bếp từ tự động nhận ra nhiệt độ của dụng cụ nấu ăn và điều chỉnh tốc độ của quạt.

### Các chế độ tự động

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

**1)** Bếp từ phát hiện quá trình sôi và bật tốc độ của quạt theo chế độ tự động.

**2)** Bếp từ phát hiện quá trình chiên và bật tốc độ của quạt theo chế độ tự động.

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

### Thay đổi chế độ tự động

1. Tắt thiết bị.
2. Chạm vào  trong 3 giây. Màn hình hiện lên và tắt.
3. Chạm vào  trong 3 giây.
4. Chạm vào  một vài lần cho đến khi  hiện lên.
5. Chạm vào  của Đồng Hồ Hẹn Giờ để chọn chế độ tự động.



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



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

### Vận hành tốc độ quạt thủ công

Quý vị cũng có thể vận hành chức năng thủ công. Để làm điều đó, chạm vào  khi bếp từ đang hoạt động. Thao tác này sẽ ngưng vận hành tự động chức năng này và cho phép quý vị thay đổi tốc độ quạt thủ công. Khi quý vị ấn vào  quý vị tăng tốc độ quạt lên một cấp. Khi quý vị đạt đến cấp độ mạnh và ấn vào  một lần nữa, quý vị sẽ đặt tốc độ quạt xuống 0 mà sẽ làm tắt quạt của máy hút mùi. Để khởi động lại quạt với tốc độ quạt 1, chạm vào .



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

### Bật đèn

Quý vị có thể đặt bếp từ để tự động bật đèn bất cứ khi nào quý vị bật bếp từ. Để làm điều đó, đặt chế độ tự động thành H1 – H6.



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

## 6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



**CẢNH BÁO!**

Tham khảo các chương về An toàn.



Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".

### 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.

### 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 trục trặc ở bếp từ.**

### 6.3 Các 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) | Lời khuyên                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|-------------------------------|
|  - 1 | Hâm nóng thức ăn đã nấu chín.                      | Khi cần thiết    | Đậy nắp lên trên dụng cụ nấu. |
| 1 - 2.                                                                                  | Nước sốt Hollandaise, tan: bơ, sô-cô-la, gelatine. | 5 - 25           | Thỉnh thoảng đảo lên.         |
| 1 - 2.                                                                                  | Làm cho rắn lại: trứng trắng, trứng nướng lò.      | 10 - 40          | Đậy nắp khi nấu.              |

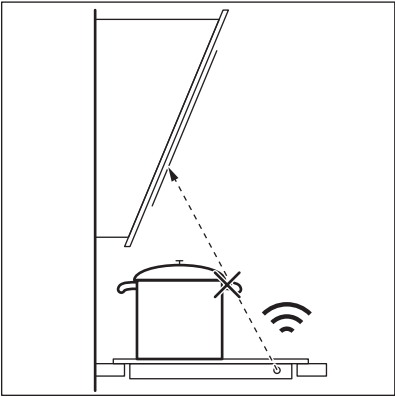
| Cài đặt nhiệt                                                                     | Sử dụng để:                                                                                                                                                             | Thời gian (phút) | Lời khuyên                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                            | Hấp rau, cá, thịt.                                                                                                                                                      | 20 - 45          | Thêm vài thìa canh chất lỏng.                                                                       |
| 4 - 5.                                                                            | Hấp khoai tây.                                                                                                                                                          | 20 - 60          | Sử dụng tối đa ¼ l nước cho 750 g khoai tây.                                                        |
| 4 - 5.                                                                            | Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.                                                                                                                          | 60 - 150         | Tối đa 3l chất lỏng cộng thêm thành phần.                                                           |
| 5 - 7                                                                             | Chiên ở nhiệt độ thấp: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món côtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán. | Khi cần thiết    | Lật khi được một nửa thời gian.                                                                     |
| 7 - 8                                                                             | Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thăn bò và thịt bò bít tết.                                                                                                      | 5 - 15           | Lật khi được một nửa thời gian.                                                                     |
| 9                                                                                 | Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu.                                                                                |                  |                                                                                                     |
|  | Đun sôi lượng nước lớn. PowerBoost bật.                                                                                                                                 |                  |                                                                                                     |

### 6.4 Mẹo và Lời Khuyên cho Hob<sup>2</sup>Hood

Khi quý vị bật bếp từ bằng chức năng:

- Giữ tấm che máy hút mùi tránh khỏi ánh sáng mặt trời trực tiếp.
- Không được làm bẩn đèn halogen trên máy hút mùi.
- Không che bảng điều khiển bếp từ.
- Không làm gián đoạn tín hiệu giữa bếp từ và máy hút mùi (ví dụ bằng tay hoặc tay cầm của dụng cụ nấu ăn). Xem hình ảnh.

**Máy hút mùi trong ảnh chỉ là ví dụ.**







Các thiết bị được điều khiển từ xa khác có thể chặn tín hiệu này. Không sử dụng bất kỳ thiết bị được điều khiển từ xa nào trong lúc quý vị sử dụng chức năng này trên bếp từ.

## Máy hút mùi với chức năng Hob<sup>2</sup>Hood

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

# 7. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH



## 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 nồi 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. 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 phản 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 bếp từ. | Bếp từ không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách. | Kiểm tra xem bếp từ có được kết nối với nguồn điện đúng cách không. Tham khảo sơ đồ kết nối.                              |
|                                            | Cầu chì bị nổ.                                                              | Kiểm tra để chắc chắn cầu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu cầu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ. |

| Vấn đề                                                                                        | Nguyên nhân có thể                                                                              | Khắc phục                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | Quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt trong 10 giây.                                             | Bật lại bếp từ 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 bếp từ tắt.<br>Tín hiệu âm thanh kêu khi bếp từ 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.                                                        |
| Bếp từ 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 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. |
| Hob <sup>2</sup> Hood không có tác dụng.                                                      | Quý vị đã che mất bảng điều khiển.                                                              | Lấy đồ vật ra khỏi bảng điều khiển.                                                         |
| 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.                                      |
|  hiện lên. | Bộ phận an toàn cho trẻ em hoặc Khóa hoạt động.                                                 | Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".                                                         |
|  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".                         |

| Vấn đề                                                                                            | Nguyên nhân có thể                                            | Khắc phục                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | 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. Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".                                                                                                                                                                                                         |
| Vòng bên ngoài bị tắt.                                                                            | Đường kính đáy của dụng cụ nấu ăn quá nhỏ.                    | Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính đáy lớn hơn.                                                                                                                                                                                                                                        |
|  và số hiện lên. | Có lỗi trong bếp từ.                                          | Tắt bếp từ và bật lại sau 30 giây. Nếu  lại hiện lên, ngắt kết nối bếp từ khỏi nguồn điện. Sau 30 giây, kết nối lại bếp từ. 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 bếp từ 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 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 bếp từ 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**

Kiểu máy LIT60336  
Loại 61 B3A 02 AA  
Cảm ứng 7.35 kW  
Số Séri .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 739 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 dụng cụ nấu ăn [mm] |
|---------------------|---------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Phía trước bên trái | 2300                                              | 3700           | 10                                  | 180 - 210                      |
| Phía sau bên trái   | 1400                                              | 2500           | 4                                   | 125 - 145                      |
| Phía trước bên phải | 1800<br>3500                                      | 2800<br>3700   | 10<br>5                             | 145 - 245<br>245 - 280         |

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 KIỂM NĂNG LƯỢNG

## 10.1 Thông tin sản phẩm theo EU 66/2014

|                                                                  |                     |               |  |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|--|
| Mã nhận dạng model                                               | LIT60336            |               |  |
| Loại bếp từ                                                      | Bếp từ lắp âm       |               |  |
| Số lượng các vùng nấu ăn                                         | 3                   |               |  |
| Công nghệ làm nóng                                               | Cảm ứng             |               |  |
| Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø)                     | Phía trước bên trái | 21,0 cm       |  |
|                                                                  | Phía sau bên trái   | 14,5 cm       |  |
|                                                                  | Phía trước bên phải | 28,0 cm       |  |
| Mức tiêu thụ năng lượng của mỗi vùng nấu ăn(EC electric cooking) | Phía trước bên trái | 178,4 Wh / kg |  |
|                                                                  | Phía sau bên trái   | 183,2 Wh / kg |  |
|                                                                  | Phía trước bên phải | 176,9 Wh / kg |  |
| Mức tiêu thụ năng lượng của bếp từ (EC electric hob)             | 179,5 Wh / kg       |               |  |

EN 60350-2 - Các thiết bị nấu ăn điện tử gia dụng - Phần 2: Bếp từ 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](http://www.electrolux.com/shop)



867357786-A-362019

