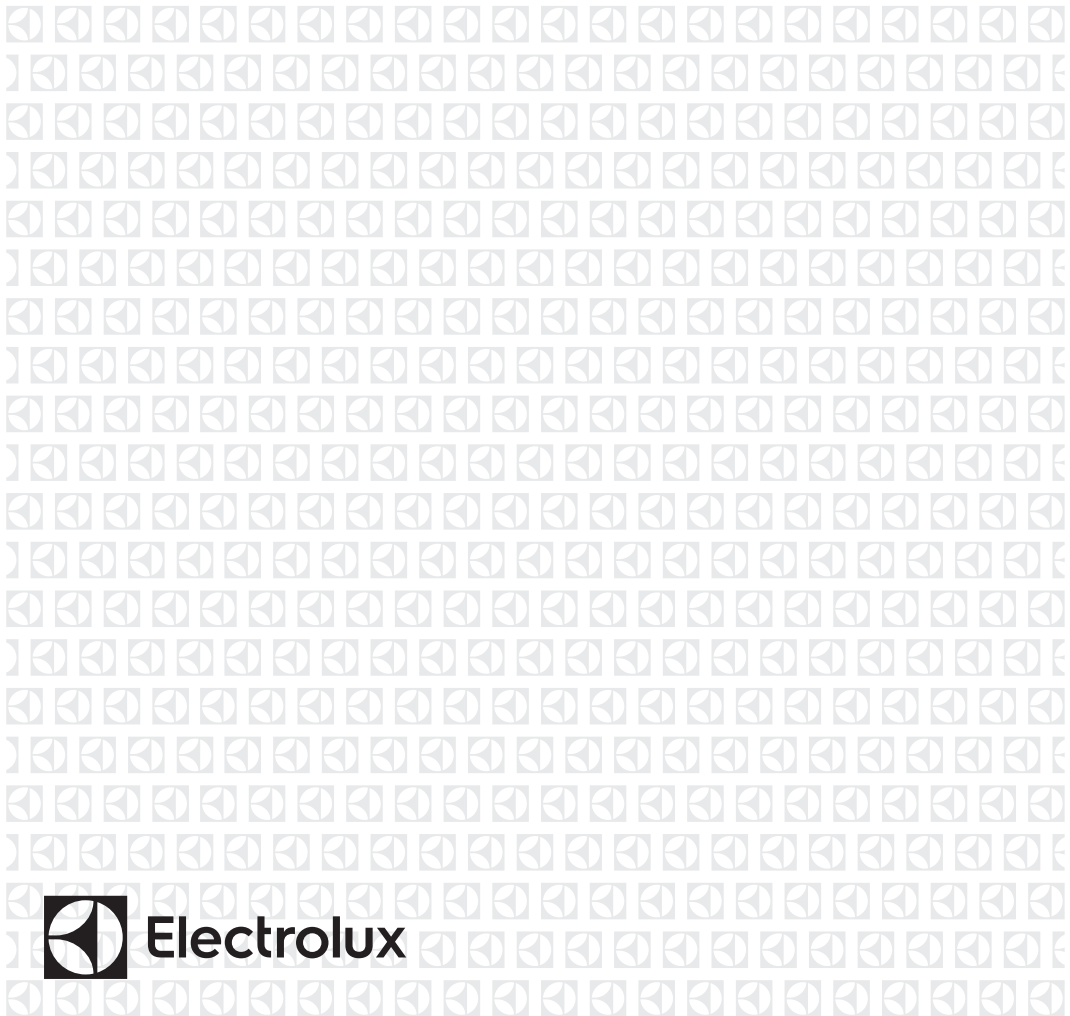




EN Hob
TH เตาฝัง
VI Ngăn giữ nóng

User Manual 2
คู่มือการใช้งาน 24
Hướng dẫn Sử dụng 44



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. DAILY USE.....	9
6. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA.....	13
7. HINTS AND TIPS.....	16
8. CARE AND CLEANING.....	19
9. TROUBLESHOOTING.....	19
10. TECHNICAL DATA.....	22
11. ENERGY EFFICIENCY.....	22

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:

www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:

www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:

www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result

of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower

temperature than oil used for the first time.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.6 Disposal



WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

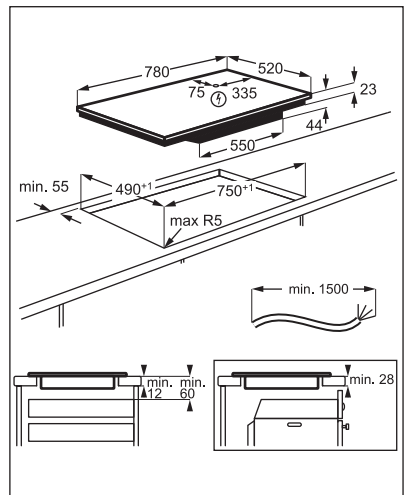
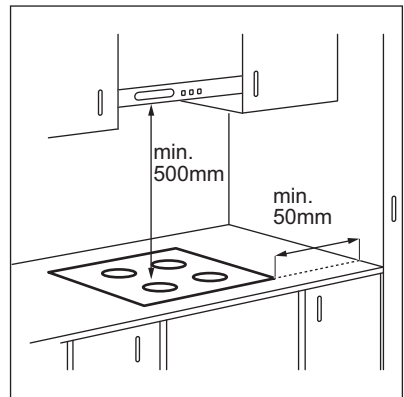
3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre.

3.4 Assembly





If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



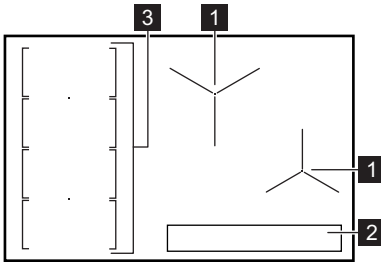
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



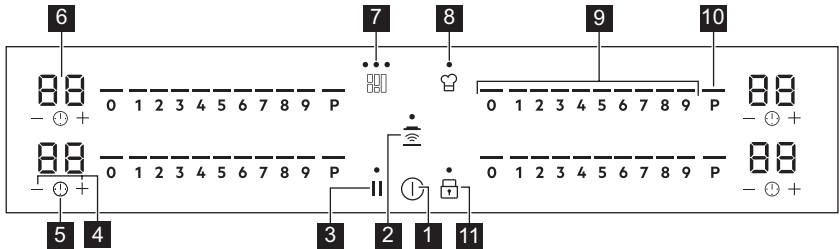
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel
- 3** Flexible induction cooking area consisting of four sections





4.2 Control panel layout



To see the control panel and the zone positions activate the appliance with ①

Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.


Sensor field	Function	Comment
1 ①	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
3	Pause	To activate and deactivate the function.

	Sensor field	Function	Comment
4	+ / -	-	To increase or decrease the time.
5		-	To set the timer function.
6	-	Timer display	To show the time in minutes.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	To switch between three modes of the function.
8		PowerSlide	To activate and deactivate the function.
9	-	Control bar	To set a heat setting.
10	P	PowerBoost	To activate the function.
11		Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

 / = / - There is a risk of burns from residual heat.

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. When the hob is deactivated, the indicators are still

visible. When the hob is cold enough, they disappear. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.


5. DAILY USE




WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

The control bars come on after you activate the hob and go off after you deactivate the hob.

When the hob is deactivated you can only see .

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking

zone cool down before you use the hob again.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

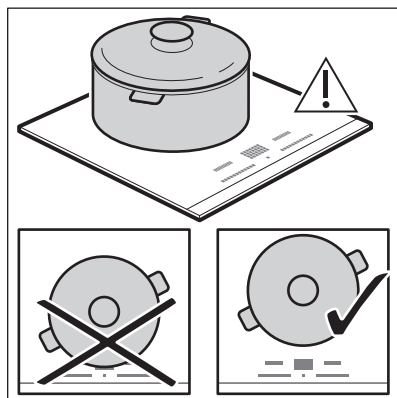
Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

5.3 Using the cooking zones



CAUTION!

Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic parts.



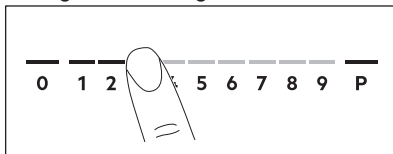
Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

Once the pot is detected, the heat setting 0 comes on.

5.4 The heat setting

Touch the control bar at the desired heat setting or move your finger along the

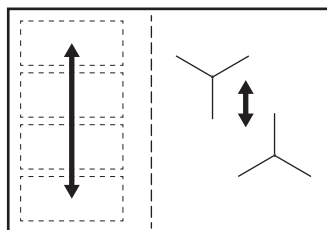
control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.



Once you place a pot on the cooking zone and set the heat setting, it remains the same for 50 seconds after you remove the pot. The control bar blinks for the second half of that time. If you place the pot on the cooking zone again within this time, the heat setting reactivates. Otherwise the cooking zone deactivates.

5.5 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3680 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.




5.6 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone, depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

Touch **P** to activate the function for the cooking zone.

The function deactivates automatically.


 For maximum duration values, refer to "Technical data".




5.7 Timer



Count Down Timer



Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.



First set the heat setting, then set the function.



1. Touch  to activate the function or change the time.







The timer digits  and the indicators  and  come on the display.

If the timer is not set,  and  disappear after 3 seconds.

2. Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes).


After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , and  disappear.




When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. To stop the signal, touch .

To deactivate the function: touch . The indicators  and  come on. Use  or  to set  on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.



Minute Minder







You can use this function when the hob is activated but no cooking zone operates.


Place a pot on a cooking zone to see  symbol.

1. Touch  to activate the function.
2. Touch  or  to set the time. The function starts automatically after 4 seconds.

When you set the function, you can remove the pot.




When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. Touch  to stop the signal.


To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set  on the display.


 The function has no effect on the operation of any cooking zone.

5.8 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function is active, ,  or  symbols can be used.

Touch  to activate the function. The heat setting is lowered to 1.


To deactivate the function, touch . The previous heat setting comes on.


5.9 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function.


To deactivate the function, touch .

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

5.10 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Activate the hob first and do not set the heat setting.



Touch  until signal sounds and the indicator comes on to activate the function.


The control bars disappear. Deactivate the hob.



When you deactivate the hob, the function is still active.







To deactivate the function for only one cooking time: Activate the hob with


①.  comes on. Touch  until signal sounds and the indicator comes off. The control bar appears. Set the heat setting within 50 seconds. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function is still active.

To deactivate the function permanently: Activate the hob and do not set the heat setting. Touch  until signal sounds and the indicator comes off. The control bars appear. Deactivate the hob.

5.11 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob first.

1. Touch ① for 3 seconds to activate the function.
The display comes on and goes out.
2. Touch  for 3 seconds.
 or  comes on.
3. Touch  of the timer to choose one of the following:
 -  - the sounds are off
 -  - the sounds are on
4. Wait until the hob deactivates automatically to confirm your selection.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5.12 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 - H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

Automatic modes

	Auto- matic light	Boil- ing ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1





	Auto- matic light	Boil- ing ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until H comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.


When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from an accidental activation of the fan for the next 30 seconds.






To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

Operating the fan speed manually

You can also operate the fan from the hob manually.

Touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually.

When you press , you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again, you set the fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with the fan speed 1 touch .



To activate an automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

6. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 FlexiBridge function


The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. The sides of the zones which operate together light up, and they are linked with shorter illuminated lines. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware

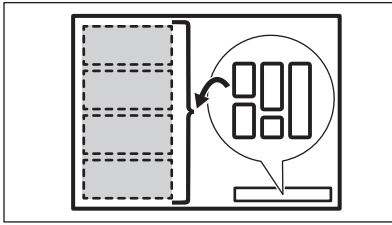
you want to use. There are three modes: Standard (activated automatically when you activate the hob), Big Bridge and Max Bridge.



To set the heat setting use two left side control bars.

Switching between the modes

To switch between the modes use sensor field: .

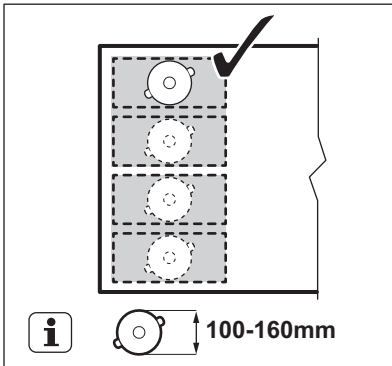


i When you switch between the modes the heat setting is set back to 0.

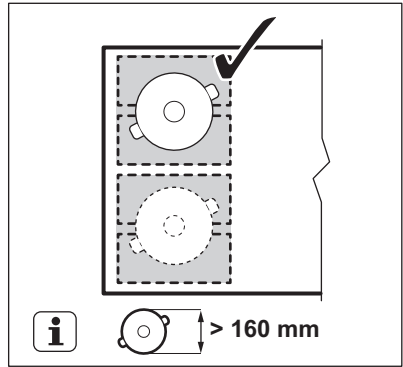
Diameter and position of the cookware

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible. Place the cookware centrally on the selected area!

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section.

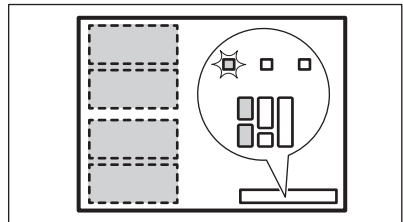


Place the cookware with the bottom diameter larger then 160 mm centrally between two sections.

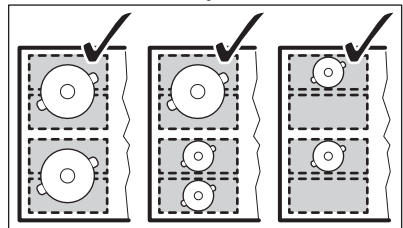


6.2 FlexiBridge Standard mode

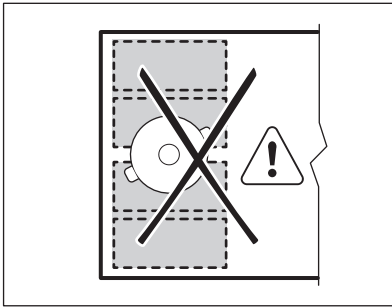
This mode is active when you activate the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. The sides of the zones which operate together in this mode light up, and they are linked with shorter illuminated lines. You can set the heat setting for each zone separately. Use two left side control bars.





Correct cookware position:

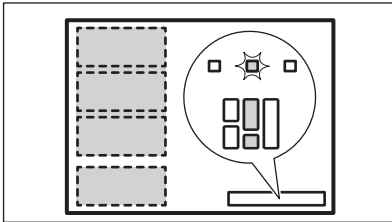


Incorrect cookware position:



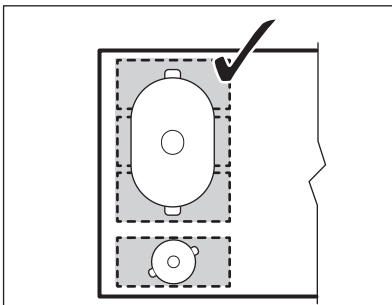
6.3 FlexiBridge Big Bridge mode

To activate the mode touch  until you see the correct mode indicator . This mode connects three rear sections into one cooking zone. The front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each zone separately. Use two left side control bars.

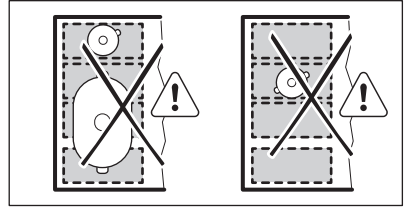


Correct cookware position:



To use this mode you have to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.

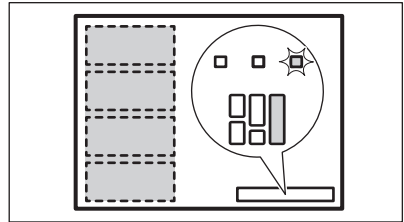


Incorrect cookware position:



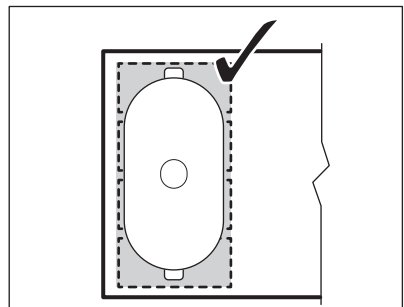
6.4 FlexiBridge Max Bridge mode

To activate the mode touch  until you see the correct mode indicator . This mode connects all sections into one cooking zone. To set the heat setting use any of the two control bars on the left side.

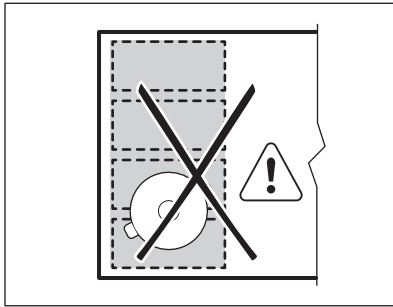


Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.



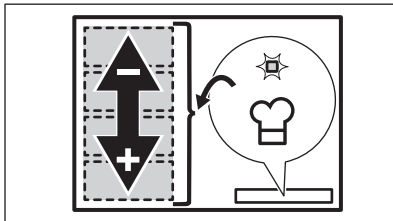
Incorrect cookware position:









6.5 PowerSlide

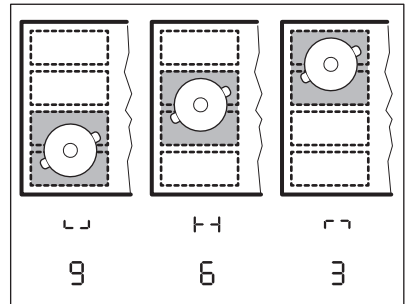
This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjust the heat setting corresponding with the position. You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. To decrease it, move the cookware to middle or rear position.





Use only one pot when you operate the function. If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

- 160 mm is the minimum bottom diameter of the cookware for this function.
- If you place the pot in the front position,  lights up on the control panel. The control bar displays the default heat setting .
- If you place the pot in the middle position,  lights up on the control panel. The control bar displays the default heat setting .
- If you place the pot in the rear position,  lights up on the control panel. The control bar displays the default heat setting .



- To change the default heat setting use left front control bar. You may change the default heat setting only if the function is active. You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your settings next time you activate the function.

Touch  to activate the function. The indicator comes on and the control bar displays the default heat setting. To deactivate the function, touch .

7. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

i For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

i Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

i The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible. Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

i Refer to "Technical data".

7.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

i The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melted, butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.

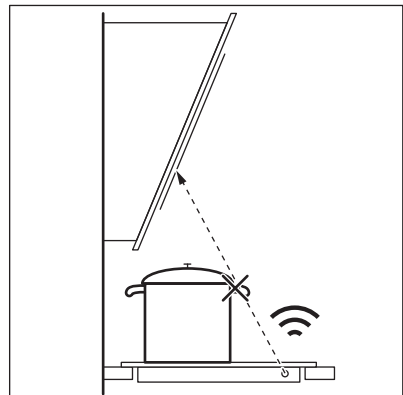
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.


The hood in the picture is only exemplary.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our

consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.



The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour from sliding the cookware. You can clean the area in a standard way.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9. TROUBLESHOOTING




WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 50 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 50 seconds.

Problem	Possible cause	Remedy
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. You cannot activate one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".

Problem	Possible cause	Remedy
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with a diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
F comes on.	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model EIP8546
Typ 60 GBD CC AU
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 871 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1800	2800	10	145 - 180
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 100

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product information according to EU 66/2014 valid for EU market only

Model identification	EIP8546
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	2
Number of cooking areas	1

Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle rear Right front	21.0 cm 18.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 41.8 cm W 24.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle rear Right front	190.8 Wh / kg 194.2 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	187.0 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		189.2 Wh / kg



EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the

product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Being ensured permissible content limitation of some toxic chemicals (RoHS compliant).

RoHS
Compliant

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	24
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	26
3. การติดตั้ง.....	28
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	29
5. การใช้งานประจำวัน.....	30
6. พื้นที่ปรุงอาหารหัวเตาเหนียวนำแบบยึดหยุน.....	34
7. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	37
8. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	39
9. การแก้ไขปัญหา.....	39
10. ข้อมูลทางเทคนิค.....	42
11. การประหยัดพลังงาน.....	42

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

และไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ℹ ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📄 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่

ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้น เพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสบสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กอายุ 3 - 8 หรือผู้ที่ทุพพลภาพสูงเข้าใกล้เครื่อง ยกเว้นมีคนดูแลอย่างใกล้ชิด
- อย่าให้เด็กอายุต่ำกว่า 3 ปีเข้าใกล้เครื่อง ยกเว้นมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกัมมันตภาพรังสีทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชั้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- คำเตือน: เครื่องและชั้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อน
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ประตูลูกโป่งหรือผ้าห่มกันไฟ
- ข้อควรระวัง: อย่างง่ายไฟเครื่องโดยอาศัยอุปกรณ์สั่งการต่อฟาง เช่น ระบบตั้งเวลา หรือต่อกับวงจรที่ปิดและเปิดโดยระบบสาธารณูปโภคประจำ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง

- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: อย่าจัดเก็บข้าวของไว้บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- วัสดุโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อนและประตูไม้ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- หากพื้นผิวแก้วเซรามิก/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อและถอดปลั๊กออก ในกรณีที่ต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรงโดยใช้กล่องพักสายไฟ ให้ถอดฟิวส์เพื่อตัดไฟจากเครื่อง ไม่ว่าในกรณีใด ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในชุดคำแนะนำการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง กวาร์ใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น



คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ หรือ ความเสียหายต่อเครื่อง

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- รมักระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- ซิลพื้นผิวตัดด้วยน้ำยาซิลกันรั่วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านสว่างของเครื่องอย่าให้โดน ใอน ใอน และความร้อน
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- แต่ละเครื่องจะมีพัดลมระบายความร้อนอยู่ด้านล่าง
- หากเครื่องติดตั้งอยู่เหนือถาด:
 - อย่าเก็บชิ้นส่วนเล็ก ๆ หรือแผ่นกระดาษที่อาจถูกดูดเข้าไป เนื่องจากอาจทำให้พัดลมระบายความร้อนหรือระบบระบายความร้อนเสียหาย
 - รักษาระยะอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างด้านล่างของเครื่องและชิ้นส่วนที่เก็บไว้ในถาด
- ถอดแผงกันแยกที่ติดตั้งในตู้ด้านล่างเครื่องออก

2.2 การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อรระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้ขั้วไฟฟ้าเกิดความร้อนสูง
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล๊อคคัลลายที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเต้ารับไฟฟ้าที่อยู่ใกล้เคียง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อกับศูนย์บริการของเราที่ได้รับอนุญาตหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียอดสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ตัดฉลากและฟิล์มป้องกัน (ถ้ามี) ก่อนการใช้งานครั้งแรก
- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- กำหนดพื้นที่ปรุงอากาศเป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าพึ่งพาระบบตรวจจับกะทะอย่างเดียว
- อย่าใส่เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าห่มในพื้นที่ปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- หากพื้นผิวเครื่องมีรอยแตก ให้ปลดสายไฟทันที ทั้งนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะอย่างน้อย 30 ซม. จากเตาอบเหนียวนำไฟฟ้าขณะเครื่องกำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเซ็นขึ้นได้



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- ไขมันและคราบน้ำมันเมื่อได้รับความร้อนอาจทำให้เกิดไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนอยู่ใกล้ไขมันและคราบน้ำมันขณะปรุงอาหาร
- ไอระเหยมีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดการติดไฟในทันที
- น้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีเศษอาหารตกค้างและทำให้เกิดเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- อย่าวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาครอบกะทะร้อนไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่าให้เครื่องครัวสำหรับปรุงอาหารเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวปรุงอาหารตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย

- อย่าเปิดใช้งานส่วนการปรุงอาหารขณะที่เครื่องครัวปรุงอาหารไม่มีของหรือโดยไม่มีเครื่องครัวปรุงอาหารวางอยู่
- อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่อง
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กั้นเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนขึ้นได้ที่กระจก/ชรามิคระจก ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นก่อนทำความสะอาด
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าก่อนดูแลรักษา
- อย่ายใช้เครื่องฟ้นสเปรย์ไอน้ำหรือไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาด

3. การติดตั้ง



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ก่อนติดตั้ง

ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา

ซีเรียลนัมเบอร์

3.2 เตาดัดตั้งสำเร็จ

ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวใช้งานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3.3 สายเชื่อมต่อ

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

สะอาดที่เป็นกลาง อย่ายใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

2.5 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

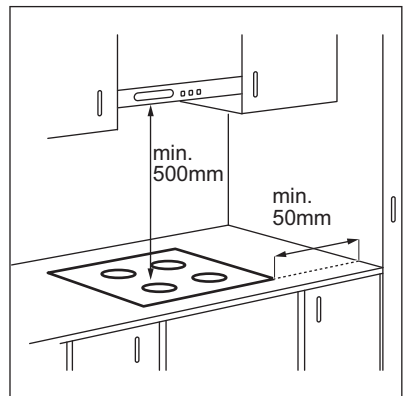
2.6 การทิ้ง

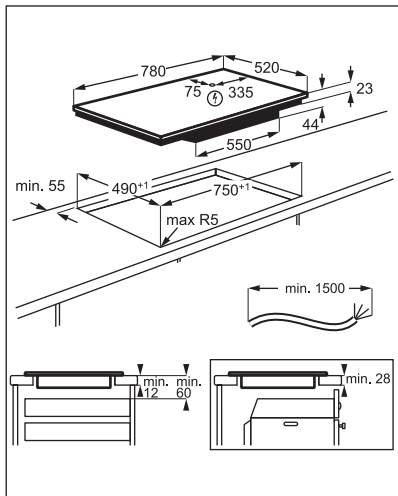


คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อสอบถามข้อมูลการทิ้งเครื่องอย่างถูกต้อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับ ไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

3.4 การประกอบ





หากตัวเครื่องติดตั้งเหนือลิ้นชัก ส่วนระบายอากาศของเตาอาจทำให้ช่องที่เก็บในลิ้นชักเกิดความร้อนระหว่างการปรุงอาหาร



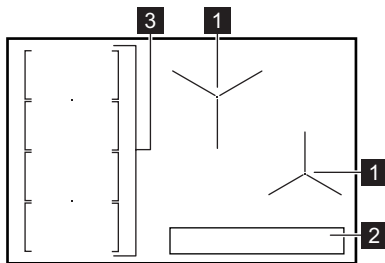
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



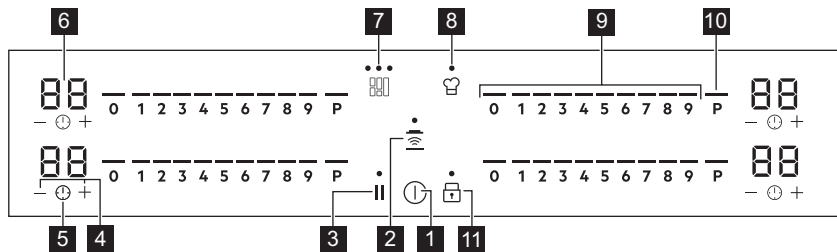
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 แผนผังพื้นผิวการปรุงสุก



- 1 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
- 2 แผงควบคุม
- 3 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าแบบยืดหยุ่น แบ่งออกเป็นสี่ส่วน

4.2 เคำโครงแผงควบคุม



ดูแผงควบคุมและตำแหน่งพื้นที่ปรุงสุกโดยการเปิดใช้งานเครื่องผ่าน ①

ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น	
1	⓪ ON / OFF	เปิดและปิดเตา	
2	☰ Hob?Hood	เพื่อเปิดและปิดใช้งานโหมดแมนวาลของฟังก์ชัน	
3	หยุดชั่วคราว	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน	
4	+ / -	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา	
5	⌚ -	การตั้งค่าฟังก์ชันตั้งเวลา	
6	-	จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้	เพื่อแสดงเวลาเป็นนาที
7	☰ FlexiBridge (สะพานเชื่อม-แบบอ่อน)	เพื่อสลับระหว่างโหมดการทำงาน	
8	☞ PowerSlide	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน	
9	-	แถบควบคุม	เพื่อตั้งค่าความร้อน
10	P PowerBoost	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน	
11	🔒 ล็อค / อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก	เพื่อล็อค/ปลดล็อคแผงควบคุม	

4.3 OptiHeat Control (สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้างแบบ 3 ชั้น)



คำเตือน

⊃ / = / - อาจเกิดการไหม้เนื่องจากความร้อนตกค้าง

ไฟสถานะจะแสดงระดับความร้อนตกค้างสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารที่คุณใช้อยู่ในปัจจุบัน หลังจากปิดหัวเตาแล้ว ไฟสถานะจะยังคงแสดงอยู่

เมื่อหัวเตาเย็นเพียงพอ ไฟสถานะจะหายไป ไฟสถานะยังอาจติดสว่างสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารใกล้เคียงกัน แม้ว่าจะไม่ได้ใช้งานก็ตาม

พื้นที่ปรุงอาหารแบบเหนียวน่าจะทำให้ความร้อนตามที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารที่ด้านล่างของภาชนะปรุงอาหารโดยตรง กระฉกเซรามิคจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

5. การใช้งานประจำวัน



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก ⓪ เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

แถบควบคุมจะติดสว่างหลังจากคุณเปิดใช้หัวเตาและดับลงเมื่อคุณปิดหัวเตา

ขณะหัวเตาปิดทำงาน คุณจะเห็นเพียงแค ⓪

5.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดทำงานชุดเตาอัตโนมัติหาก:

- คุณไม่ได้วางภาชนะบนหัวเตาในระยะเวลา 50 วินาที
- คุณไม่ได้ตั้งค่าความร้อนภายใน 50 วินาทีหลังจากวางภาชนะ
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กะทะ ผ้า) เมื่อได้ยินเสียงสัญญาณ หัวเตาจะปิดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม

- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กะทะเดือดจนแห้ง) ปล่อยให้พื้นที่ปรุงสุกเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณไม่ได้ปิดทำงานพื้นที่ปรุงสุกหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง เตาก็จะปิดทำงาน

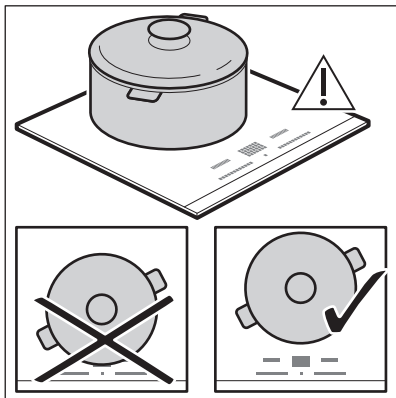
ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:

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

5.3 การใช้พื้นที่ปรุงสุก



ข้อควรระวัง
อย่าวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม อาจเกิดความเสียหายกับชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ได้

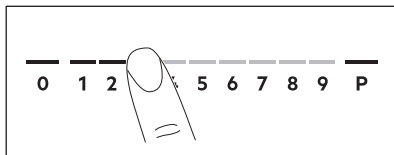


วางภาชนะที่กลางพื้นที่ที่เลือก พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้จะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติ

หลังจากพบว่ามีการวางหม้อ ค่าความร้อน 0 จะติดสว่างขึ้น

5.4 ค่าความร้อน

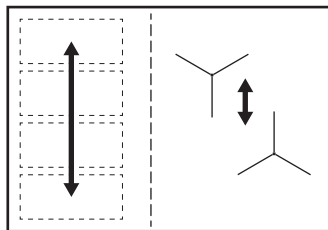
กดเลือกแถบควบคุมที่ค่าความร้อนที่ต้องการหรือย้ายนิ้วของคุณ ไปตามแถบควบคุมเพื่อตั้งค่าหรือปรับค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุก



หลังจากวางหม้อไว้ที่พื้นที่ปรุงสุก และตั้งค่าความร้อนแล้ว ค่าจะค้างอยู่ 50 วินาทีหลังจากนำหม้อออก แถบควบคุมจะติดกะพริบระหว่างครึ่งหลังของเวลาดังกล่าว หากคุณวางหม้อไว้บนพื้นที่ปรุงสุกอีกครั้งภายในกรอบเวลานี้ ค่าความร้อนจะเริ่มทำงานใหม่อีกครั้ง ไม่เช่นนั้นพื้นที่ปรุงสุกจะปิดทำงาน

5.5 การจัดการพลังงาน ฟังก์ชัน

- พื้นที่ปรุงสุกจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเฟสที่เตา ดูภาพ
- แต่ละเฟสมีโหลดทางไฟฟ้าสูงสุดที่ 3680 W
- ฟังก์ชันการทำงานจะแบ่งกำลังระหว่างพื้นที่ปรุงสุกต่าง ๆ ที่ต่ออยู่ในเฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันจะเปิดทำงานเมื่อการทำงานเกินโหลดสำหรับพื้นที่ปรุงสุกที่ใช้เฟสเดียวกันเมื่อเกินกว่า 3680 W
- ฟังก์ชันการทำงานจะลดกำลังของพื้นที่ปรุงสุกอื่น ๆ ที่ต่ออยู่กับเฟสเดียวกัน
- สำหรับพื้นที่ปรุงสุกที่ใช้พลังงานน้อยกว่า แถบควบคุมจะแสดงค่าความร้อนสูงสุดที่สามารถใช้ได้ให้ทราบ
- หากค่าความร้อนที่สูงกว่า ไม่สามารถใช้ได้ ให้ปรับลดค่าพลังงานของพื้นที่ปรุงสุกอื่นก่อน
- การเปิดใช้ฟังก์ชันนี้จะขึ้นอยู่กับจำนวนและขนาดของหม้อ



5.6 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะจ่ายพลังงานเพิ่มขึ้นสำหรับพื้นที่ปรุงสุกระบบเหนียวนาที่เกี่ยวข้อง ขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ สามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ได้เฉพาะภายในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น

กดเลือก **P** เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้สำหรับพื้นที่ปรุงสุกดังกล่าว

ฟังก์ชันนี้จะปิดทำงานอัตโนมัติ



หากต้องการตั้งเวลาสูงสุด ให้ดูคำแนะนำจากหัวข้อ “ข้อมูลด้านเทคนิค”

5.7 ระบบตั้งเวลา

ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อระบุระยะเวลาทำงานของพื้นที่ปรุงสุกหรือรอบการปรุงสุกแต่ละรอบ เริ่มจากตั้งค่าความร้อน จากนั้นตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน

1. กดเลือก เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันหรือปรับเวลา

เลขตั้งเวลา และไฟสถานะ รวมทั้ง จะติดสว่างที่จอแสดงผล

หากไม่ได้ตั้งเวลาไว้ และ จะหายไป หลังผ่านไป 3 วินาที

2. กดเลือก หรือ เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที)

หลังผ่านไป 3 วินาที ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลังอัตโนมัติ ไฟสถานะ และ จะหายไป เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและ จะติดกะพริบ หยุดสัญญาณดังกล่าวโดยกดเลือก

ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ โดยกดเลือก ไฟสถานะ และ จะติดสว่าง ใช้ หรือ เพื่อตั้งค่า ที่จอแสดงผล หรือปรับระดับความร้อนไปที่ 0 จากนั้นเสียงสัญญาณจะดัง และระบบตั้งเวลาจะถูกยกเลิกการทำงาน

Minute Minder

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้หากมีการเปิดใช้หั่วเตา แต่ไม่มีพื้นที่ปรุงสุกที่ทำงาน

วางหม้อบนพื้นที่ปรุงสุกเพื่อดูสัญลักษณ์

1. กดเลือก เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้
 2. กดเลือก หรือ เพื่อตั้งเวลา ฟังก์ชันนี้จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 4 วินาที
- หลังจากตั้งค่าฟังก์ชัน คุณสามารถนำหม้อออกได้

เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและ จะติดกะพริบ กดเลือก เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ โดยกดเลือก ไฟสถานะ และ จะติดสว่าง ใช้ หรือ เพื่อตั้งค่า ที่จอแสดงผล



ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของพื้นที่ปรุงสุก

5.8 หยุดชั่วคราว

ฟังก์ชันนี้จะปรับพื้นที่ปรุงสุกทั้งหมดที่ทำงานเป็นระดับความร้อนต่ำสุด

ขณะฟังก์ชันเปิดทำงาน สัญลักษณ์ , หรือ จะสามารถใช้งานได้

กดที่ เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ค่าความร้อนจะปรับลดไปที่ 1

ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดเลือก ค่าความร้อนก่อนหน้าจะติดสว่าง

5.9 ล็อค

คุณสามารถล็อคแผงควบคุมได้ขณะหั่วเตาทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ

ปรับค่าความร้อนก่อน

กดที่ เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดเลือก



ขณะปิดเตา ฟังก์ชันนี้จะปิดไปด้วย

5.10 อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้จะต้องป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

เปิดใช้งานหั่วเตาก่อน และอย่าตั้งค่าความร้อน

กดเลือก จนกว่าเสียงสัญญาณจะดังขึ้น และไฟสถานะติดสว่างเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ แลบควบคุมหายไป ปิดเตาไฟฟ้



หลังจากปิดหั่วเตา ฟังก์ชันนี้จะยังคงทำงานอยู่

การปิดใช้งานฟังก์ชันนี้สำหรับเวลาปรุ่สสุก

รายการเดียว: เปิดใช้หัวเตาด้วย ① ติดสว่าน กดเลือก จนกว่าเสียงสัญญาณจะดังและไฟสถานะดับลง แถบควบคุมจะปรากฏขึ้น ตั้งค่าความร้อนภายใน 50 วินาทีคุณสามารถใช้งานหัวเตาได้ ขณะปิดใช้งานหัวเตาผ่าน

① ฟังก์ชันนี้จะยังคงทำงานอยู่

การปิดใช้งานฟังก์ชันอย่างถาวร:เปิดใช้งานหัวเตา และอย่าตั้งค่าความร้อน กดเลือก

จนกว่าเสียงสัญญาณจะดังขึ้นและไฟสถานะดับลง แถบควบคุมจะปรากฏขึ้น ปิดเตาไฟฟ้า

5.11 OffSound Control (การปิดและเปิดเสียง)

ปิดหัวเตาก่อน

1. กดเลือก ① 3 วินาทีเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้
จอแสดงผลติดสว่านและดับลง
2. กด เป็นเวลา 3 วินาที **b** หรือ **b |** ติดสว่าน
3. กดเลือก **+** ที่ตัวตั้งเวลาเพื่อเลือกค่าต่อไปนี้
 - **b |** - ปิดเสียง
 - **b 0** - เปิดเสียง
4. รอจนกว่าหัวเตาจะปิดทำงานอัตโนมัติเพื่อยืนยันรายการที่คุณเลือก

ขณะฟังก์ชันปรับตั้งเป็น **b |** คุณจะได้ยินเสียงก๊อเมื่อ:

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

5.12 Hob²Hood

นี่เป็นฟังก์ชันอัตโนมัติขั้นสูงซึ่งจะเชื่อมต่อหัวเตากับปล่องแบบพิเศษ หัวเตาทั้งสองและปล่องจะมีระบบสื่อสารด้วยคลื่นอินฟราเรด ความเร็วของพัดลมจะกำหนดอัตโนมัติตามโหมดการตั้งค่าและอุณหภูมิของภาชนะที่ร้อนที่สุดบนหัวเตา นอกจากนี้คุณยังสามารถสั่งงานพัดลมได้จากหัวเตาด้วยตัวเอง

สำหรับปล่องดูดควันใหญ่ ระบบทำงานระยะไกลจะถูกปิดใช้งานแต่เริ่มแรก เปิดใช้งานก่อนใช้ฟังก์ชันนี้ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากคู่มือผู้ใช้ปล่องดูดควัน

การใช้งานฟังก์ชันแบบอัตโนมัติ

เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้อัตโนมัติโดยตั้งโหมดอัตโนมัติเป็น H1 - H6 หัวเตาเดิมปรับตั้งไว้ที่ H5 ปล่องดูดควันจะทำงานเมื่อคุณเปิดใช้หัวเตา หัวเตาจะตรวจสอบอุณหภูมิของภาชนะและปรับความเร็วพัดลมอัตโนมัติ

เปิดใช้งานไฟส่องสว่าง

คุณสามารถตั้งค่าหัวเตาให้เปิดไฟส่องสว่างอัตโนมัติเมื่อคุณเปิดใช้งานหัวเตา ทำได้โดยปรับโหมดอัตโนมัติไปที่ H1 - H6

ไฟที่ปล่องดูดควันจะปิดทำงาน 2 นาทีหลังจากปิดหัวเตา

โหมดอัตโนมัติ

	ไฟอัตโนมัติ	ต้ม-เดือด1)	ทอด2)
โหมด H0	ปิด	ปิด	ปิด
โหมด H1	เปิด	ปิด	ปิด
โหมด H23)	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H3	เปิด	ปิด	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H4	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 1
โหมด H5	เปิด	ความเร็วพัดลม 1	ความเร็วพัดลม 2
โหมด H6	เปิด	ความเร็วพัดลม 2	ความเร็วพัดลม 3

- 1) หัวเตาจะตรวจหากระบวนการต้มเดือด และสั่งการความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติที่เกี่ยวข้อง
- 2) หัวเตาจะตรวจหากระบวนการทอด และสั่งการความเร็วพัดลมตามโหมดอัตโนมัติที่เกี่ยวข้อง
- 3) โหมดนี้จะสั่งการพัดลมและไฟส่องสว่างโดยอัตโนมัติ อุณหภูมิ

การปรับโหมดอัตโนมัติ

1. ปิดเครื่อง
2. กด ① เป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลติดสว่านและดับลง
3. กด เป็นเวลา 3 วินาที
4. กดที่ ① สองสามครั้งจนกว่า H จะติดสว่าง

5. กดที่ **+** ของตัวตั้งเวลา เพื่อเลือกโหมดอัตโนมัติ
- หลังจากปรุงอาหารเสร็จและปิดหัวเตาแล้ว พัดลมปล่องดูดควันยังอาจทำงานอีกระยะหนึ่ง หลังจากนั้น ระบบจะปิดพัดลมอัตโนมัติและป้องกันไม่ให้คุณเปิดพัดลมไว้ในช่วงอีก 30 วินาทีโดยไม่ได้ตั้งใจ

i สิ่งการปล่องดูดควันโดยตรงที่แผงควบคุมปล่องดูดโดยปิดโหมดอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้

การกำหนดความเร็วพัดลมด้วยตัวเอง

นอกจากนี้คุณยังสามารถสั่งงานพัดลมได้จากหัวเตาด้วยตัวเอง

6. พื้นที่ปรุงอาหารหัวเตาเหนียวน่าแบบยึดหยุ่น


! **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย


6.1 FlexiBridge ฟังก์ชัน




พื้นที่ปรุงสุกระบบเหนียวน่าแบบยึดหยุ่น ประกอบไปด้วยพื้นที่ทำงานสี่จุด พื้นที่เหล่านี้สามารถผนวกกันเป็นพื้นที่ปรุงสุกสองจุดที่มีขนาดต่าง ๆ กัน หรือทำเป็นพื้นที่ปรุงสุกขนาดใหญ่จุดเดียว ด้านข้างของพื้นที่ที่ทำงานด้วยกันจะติดสว่าง และจะเชื่อมโยงด้วยเส้นเรืองแสงสั้น ๆ คุณจะต้องเลือกองค์ประกอบของพื้นที่ที่ต้องการโดยเลือกโหมดการทำงาน สำหรับพื้นที่สำหรับภาชนะปรุงอาหารที่คุณต้องการใช้ การทำงานจะมีอยู่สามโหมดได้แก่มาตรฐาน (ทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดใช้งานหัวเตา), Big Bridge และ Max Bridge

i ตั้งค่าความร้อนโดยใช้แถบควบคุมด้านซ้ายสองชุด

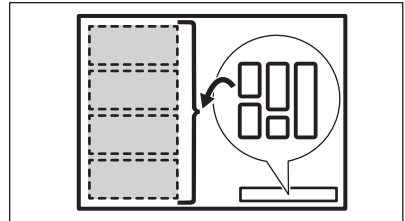
การสลับโหมดการทำงาน

สลับโหมดการทำงานโดยใช้ปุ่มที่ของเซ็นเซอร์: 

กดเลือก  ขณะหัวเตาทำงานอยู่ นี่เป็นการปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้ และช่วยให้คุณสามารถปรับความเร็วพัดลมได้ด้วยตัวเอง

ขณะกด  ความเร็วพัดลมจะเพิ่มขึ้นที่ระดับ เมื่อถึงระดับสูงสุดแล้ว และกด  อีกครั้ง ความเร็วพัดลมจะปรับเป็น 0 เพื่อปิดการทำงานของพัดลมปล่องดูดควัน เริ่มการทำงาน ของพัดลมอีกครั้งที่ความเร็ว 1 โดยกดที่ 

i ปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้ ปิดหัวเตาและเปิดใช้งานใหม่อีกครั้ง

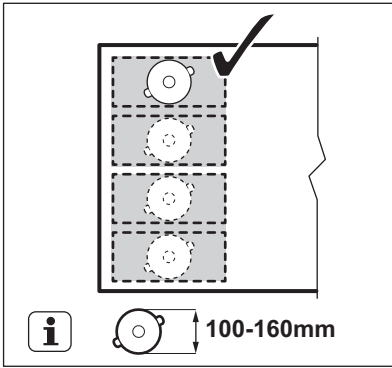


i ขณะสลับโหมดการทำงาน ค่าความร้อนจะย้อนกลับไป 0

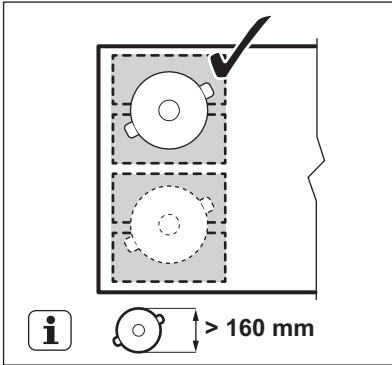
เส้นผ่านศูนย์กลางและตำแหน่งของภาชนะปรุงอาหาร

เลือกโหมดการทำงานตามขนาดและรูปทรงของภาชนะปรุงอาหาร ภาชนะปรุงอาหารควรปิดทับพื้นที่ที่เลือกให้ได้มากที่สุด จัดวางภาชนะปรุงอาหารตรงกลางของพื้นที่ที่เลือก!

จัดวางภาชนะปรุงอาหารโดยให้เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่า 160 มม. โดยวางตรงกลางของพื้นที่ใช้งานจุดใดจุดหนึ่ง

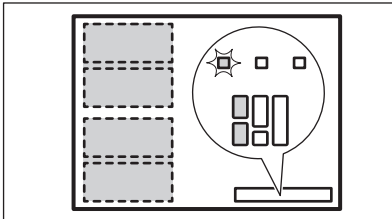


จัดวางภาชนะปรุงอาหารโดยให้เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใหญ่กว่า 160 มม. ระหว่างพื้นที่ใช้งานสองจุด

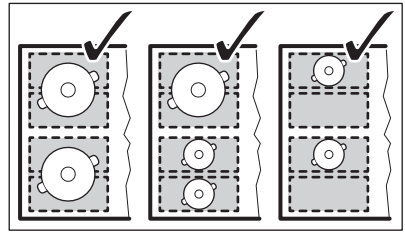


6.2 FlexiBridge โหมดมาตรฐาน

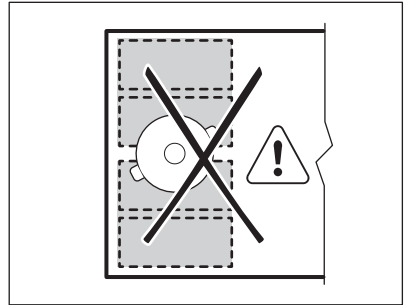
โหมดนี้จะทำงานเมื่อคุณเปิดใช้หัวเตา โดยจะทำการเชื่อมต่อพื้นที่ต่าง ๆ เป็นพื้นที่ปรุงสุกแยกสองจุด ด้านข้างของพื้นที่ที่ทำงานด้วยกันในโหมดนี้จะติดสว่าง และจะเชื่อมโยงกันเป็นเส้นเรืองแสงสั้น ๆ คุณสามารถตั้งค่าความร้อนสำหรับแต่ละพื้นที่ได้แยกจากกัน ใช้แถบควบคุมด้านซ้ายสองชุด





ตำแหน่งภาชนะปรุงอาหารที่ถูกต้อง

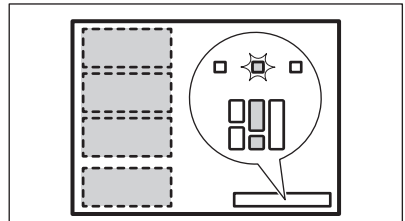


ตำแหน่งภาชนะปรุงอาหารไม่ถูกต้อง



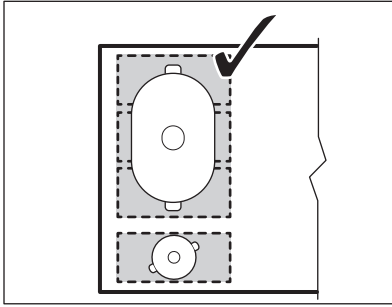
6.3 FlexiBridge โหมด Big Bridge

เปิดใช้งานโหมดนี้โดยกดเลือก  จนกว่าจะเห็นไฟสถานะโหมดการทำงานที่ถูกต้อง  โหมดนี้จะเชื่อมต่อพื้นที่ใช้งานด้านหลังสามส่วนเป็นพื้นที่ปรุงสุกเดียวกัน ด้านหน้าจะไม่ได้เชื่อมต่อ แต่จะทำงานเป็นพื้นที่ปรุงสุกแยกต่างหาก คุณสามารถกำหนดค่าความร้อนสำหรับแต่ละพื้นที่ได้แยกจากกัน ใช้แถบควบคุมด้านซ้ายสองแถบ

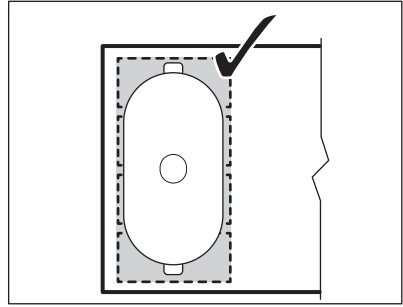
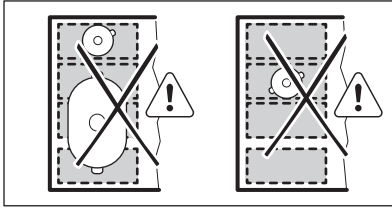


ตำแหน่งภาชนะปรุงอาหารที่ถูกต้อง

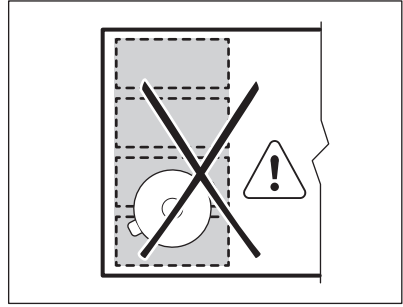
ใช้งานโหมดนี้โดยคุณจะต้องวางภาชนะปรุงอาหารที่พื้นที่ที่เชื่อมต่อกันสามส่วน หากคุณใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เล็กกว่าพื้นที่สองจุด แถบควบคุมจะกะพริบ และหลังจากผ่านไป 2 นาทีพื้นที่ดังกล่าวจะปิดการทำงาน



ตำแหน่งภาชนะปรุงอาหารไม่ถูกต้อง

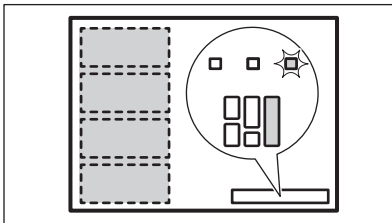


ตำแหน่งภาชนะปรุงอาหารไม่ถูกต้อง



6.4 FlexiBridge โหมด Max Bridge

เปิดใช้งานโหมดนี้โดยกดเลือก จนกว่าจะเห็นไฟสถานะโหมดการทำงานที่ถูกต้อง โหมดนี้จะทำหน้าที่เชื่อมต่อพื้นที่ทุกจุดเป็นพื้นที่ปรุงสุกเดียวกัน ตั้งค่าความร้อนโดยใช้แถบควบคุมตัวใดก็ได้จากสองชุดที่ด้านซ้าย



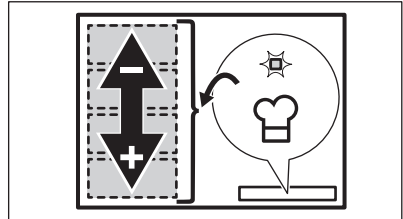
ตำแหน่งภาชนะปรุงอาหารที่ถูกต้อง

ใช้งานโหมดนี้โดยคุณจะต้องวางภาชนะปรุงอาหารที่พื้นที่ที่เชื่อมต่อกันสี่ส่วน หากคุณใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เล็กกว่าพื้นที่สามจุด แถบควบคุมจะกะพริบ และหลังผ่านไป 2 นาทีพื้นที่ดังกล่าวจะปิดการทำงาน

6.5 PowerSlide

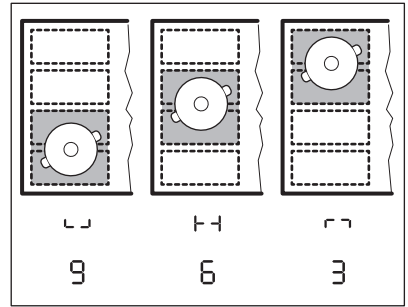
ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณสามารถปรับอุณหภูมิโดยการย้ายภาชนะปรุงอาหารไปยังตำแหน่งอื่นบนพื้นที่ปรุงสุกแบบเหนียวหนา

ฟังก์ชันนี้จะแบ่งพื้นที่ปรุงสุกเป็นสามส่วนที่ค่าความร้อนต่าง ๆ กัน หัวเตาจะตรวจจับตำแหน่งของภาชนะปรุงอาหารและปรับค่าความร้อนตามตำแหน่งที่เกี่ยวข้อง คุณสามารถจัดวางภาชนะปรุงอาหารที่ด้านหน้าตรงกลางหรือด้านหลัง หากคุณวางภาชนะปรุงอาหารด้านหน้า คุณจะได้รับความร้อนที่สูงที่สุด ปรับลดโดยย้ายภาชนะปรุงอาหารไปที่ตรงกลางหรือด้านหลัง



i ใช้หม้อใบเดียวเท่านั้นขณะใช้งานฟังก์ชันนี้
หากต้องการเปลี่ยนค่าความร้อนให้ยกภาชนะปรุงอาหารขึ้นและวางไว้บนพื้นที่อื่น การเลือกภาชนะปรุงอาหารอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือการเปลี่ยนสีของพื้นผิว

- 160 มม. คือเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นภาชนะปรุงอาหารชั้นต่ำสำหรับฟังก์ชันนี้
- หากคุณวางหม้อไว้ที่ด้านหน้า \llcorner จะติดสว่างที่แผงควบคุม แถบควบคุมจะแสดงค่าความร้อนเริ่มต้น 9
- หากคุณวางหม้อไว้ที่ตรงกลาง \vdash จะติดสว่างที่แผงควบคุม แถบควบคุมจะแสดงค่าความร้อนเริ่มต้น 6
- หากคุณวางหม้อไว้ที่ด้านหลัง \lrcorner จะติดสว่างที่แผงควบคุม แถบควบคุมจะแสดงค่าความร้อนเริ่มต้น 3



- แก้วค่าความร้อนเริ่มต้นโดยใช้แถบควบคุมด้านหน้าซ้าย คุณสามารถแก้ไขค่าความร้อนเริ่มต้นได้ก็ต่อเมื่อฟังก์ชันนี้เปิดใช้งาน คุณสามารถปรับค่าความร้อนสำหรับแต่ละตำแหน่งได้แยกจากกัน หัวเตาจะจำค่าของคุณไว้ในครั้งถัดไปที่เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้

กดที่ P เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ไฟสถานะจะติดสว่างและแถบควบคุมจะแสดงค่าความร้อนเริ่มต้น

ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดเลือก P

7. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ภาชนะ



สำหรับพื้นที่ปรุงของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีสนามแม่เหล็กไฟฟ้า ความแรงสูงเกิดขึ้นเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว



ใช้พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอีนาเมล สแตนเลสสตีล กั้นเป็นวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมายกำกับที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)
 - **ไม่ถูกต้อง:** อลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง กระจก เซรามิก พอร์ซเลน
- ภาชนะจะถือว่าเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:**
- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่จุดที่กำหนดไว้
 - เป็นค่าความร้อนสูงสุด
 - แม่เหล็กติดที่ด้านล่างของภาชนะ



ด้านล่างของภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้งก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา

ขนาดภาชนะ

พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติ

ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่ปรุงอาหารจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเฉพาะจากส่วนพื้นที่ปรุงอาหารเท่านั้น



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

7.2 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน

หากคุณได้ยินเสียง:

- เสียงกระทบ: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้พื้นที่ปรุงอาหารที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้พลังงานระดับสูง

- เสียงคลิก: เกิดการสั่งการทางไฟฟ้า
 - เสียงหวี เสียงหึ่ง: พัดลมทำงาน
- เสียงที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องปกติและไม่ถือเป็นความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด**

7.3 Öko Timer (ตัวตั้งเวลา Eco)

เพื่อให้ประหยัดพลังงาน ตัวทำความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงานก่อนเสียงเวลานับถอยหลังดังขึ้น ความแตกต่างระหว่างเวลาในการทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับการตั้งค่าความร้อนและระยะเวลาการปรุงสุก

7.4 ตัวอย่างการปรุงสุก

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

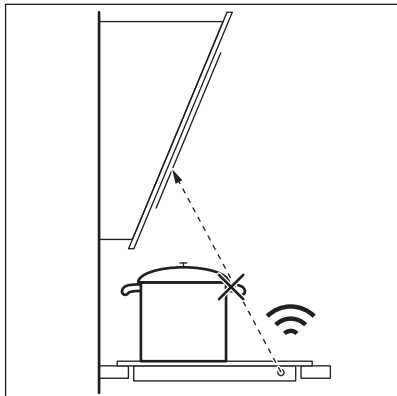
ค่าความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
1	เก็บอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ	ตาม-ความ-เหมาะสม	ปิดฝาภาชนะ
1 - 2	ซอสซอลแลนเดส, ละลาย: เนย-สด ช็อคโกแลต เจลาติน	5 - 25	คนเป็นระยะ ๆ
1 - 2	ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไชออป	10 - 40	ปรุงอาหารโดยปิดฝา
2 - 3	อุ่นร้อนข้าวและเมนูสุตรนม อุ่น-ร้อนอาหารปรุงสำเร็จ	25 - 50	เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของ-ข้าว เติมน้ำมันสำหรับเมนูที่-มีส่วนผสมของนมช่วงกลางของ-การปรุงอาหาร
3 - 4	นึ่งผัก ปลา เนื้อสัตว์	20 - 45	เดิมของเหลวสองช้อนโต๊ะ
4 - 5	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60	ใช้น้ำไม่เกิน ¼ ลิตรสำหรับมัน-ฝรั่ง 750 ก.
4 - 5	ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้-สดและซูป	60 - 150	เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วน-ผสมต่าง ๆ
6 - 7	ทอดแบบสุกเล็กน้อย: เนื้อสัตว์-เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล-ไส้กรอก ตับ รูซี่ ไข่ แพนเค้ก-โดนัท	ตาม-ความ-เหมาะสม	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง-หนึ่ง
7 - 8	ทอดวัตถุดิบจำนวนมาก แซซ-บราวน์ สเต็กเนื้อสันและสเต็ก	5 - 15	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง-หนึ่ง
9	ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาซ พอทวีโรสต์) ทอดกรอบมันฝรั่ง		
P	ต้มน้ำเป็นจำนวนมาก PowerBoost เปิดทำงาน		

7.5 เคล็ดลับและคำแนะนำสำหรับ Hob²Hood

ขณะใช้หัวเตาพร้อมฟังก์ชันนี้:

- ป้องกันแผงคอมไมท์โดนแสงแดดโดยตรง
- อย่ายิงแสงฮาโลเจนไปที่แผงปล่อง

- อย่าปิดคลุมแผงควบคุมหัวเตา
 - อยารบกวนสัญญาณระหว่างหัวเตาและปล่อง (เช่น เนื่องจากมือ ที่จับหรือหม้อทรงสูง) ดูจากภาพ
- ปล่องในภาพเป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น**



อุปกรณ์ที่ควบคุมจากระยะไกล
อื่น ๆ อาจปิดกันสัญญาณนี้ได้
อย่าใช้อุปกรณ์ใด ๆ ดังกล่าว
ใกล้กับหัวเตาขณะ Hob?Hood
เปิดทำงาน

ปล่องดูดควันพร้อมฟังก์ชัน Hob?Hood

ค้นหาปล่องดูดควันที่ใช้ได้กับฟังก์ชันนี้ได้จาก
เว็บไซต์สำหรับผู้บริโภคของเรา ปล่องดูดควัน
Electrolux ที่ใช้ ได้กับฟังก์ชันนี้จะมีสัญลักษณ์



8. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

8.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่ทนสะอาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิว ไม่มีผล
ใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้น
ผิวของเตา
- ใช้วัสดุชุดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก



ลายพิมพ์ที่พื้นที่ปรังระบบแม่
เหล็กไฟฟ้าแบบอ่อนอาจสกรก
หรือเปลี่ยนสีได้เมื่อวางภาชนะ
ไว้อานบน คุณสามารถทำความสะอาด
สะอาดพื้นที่นี้ได้ตามปกติ

8.2 การทำความสะอาดเตา

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกละลาย ฟอยล์
พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่
เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้
ระวังผิวไหม้จากความร้อน ใช้ที่ขูดหัวเตา
แบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกท่ามมแหลมและ
เลื่อนใบขูดไปตามพื้นผิว
- **นำออกเมื่อหัวเตายื่นพอแล้ว:** คราบ
ตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบมันวาว
ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและ
น้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
หลังการทำทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้ง
โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบมันวาว:** ใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชู
และทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้า

9. การแก้ไขปัญหา




คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

9.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งาน- เตาไฟฟ้าได้	เตาไฟฟ้าไม่ได้ต่อกับ- แหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาไฟฟ้าต่อกับ- แหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่ ดูรายละเอียดจากแผนผังการ- เชื่อมต่อ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
	คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนภายใน 50 วินาที	เปิดใช้เตาไฟฟ้าอีกครั้งและปรับความร้อนให้ต่ำกว่า 50 วินาที
	คุณกดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ส่วนขึ้นไป	กดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์เพียงจุดเดียว
	หยุดชั่วคราว ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
	มีน้ำหรือคราบไขมันที่แผงควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม
คุณไม่สามารถเลือกค่าความร้อนระดับสูงสุดสำหรับพื้นที่ปรุงสุกส่วนใดส่วนหนึ่ง คุณไม่สามารถเปิดใช้งานพื้นที่ปรุงสุกบางส่วน	พื้นที่ปรุงสุกอื่น ๆ ใช้พลังงานในระดับสูงสุด หัวเตาของคุณทำงานตามปกติ	ลดค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุกอื่นที่เชื่อมต่ออยู่ในเฟสเดียวกัน ดูในหัวข้อ "การจัดการพลังงาน"
เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อเตาไฟฟ้าปิดทำงาน	คุณวางสิ่งของบนฟิลด์เซ็นเซอร์ตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไป	นำวัตถุออกจากฟิลด์ของเซ็นเซอร์
เตาปิดทำงาน	คุณวางของบนพื้นที่ของเซ็นเซอร์ ①	นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์
ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง	พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ หรือเซ็นเซอร์เสียหาย	หากต้องใช้เวลานานกว่าจะเกิดความร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
Hob ² Hood ไม่ทำงาน	คุณปิดคลุมแผงควบคุมไว้	นำวัตถุออกจากแผงควบคุม
	คุณใช้หม้อทรงสูงที่ทำให้บังสัญญาณ	ใช้หม้อขนาดเล็กลง เปลี่ยนพื้นที่ปรุงสุกหรือเปิดใช้ปล่องดูดด้วยตัวเอง
ฟิลด์เซ็นเซอร์ร้อน	ภาชนะใหญ่เกินไปหรือวางไว้ใกล้กับส่วนควบคุมมากเกินไป	วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นด้านล่างหลังหากสามารถทำได้
ไม่มีเสียงเมื่อกดที่บริเวณเซ็นเซอร์แผงชิ้นส่วน	เสียงถูกปิด	เปิดเสียง ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่ทำให้ภาชนะเกิดความร้อน	ภาชนะอยู่ในตำแหน่งไม่ถูกต้องบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	วางภาชนะในตำแหน่งที่ถูกต้องบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ตำแหน่งภาชนะจะขึ้นอยู่กับฟังก์ชันและโหมดการทำงาน ดูในหัวข้อ "พื้นที่ปรุงอาหารหัวเตาเหนียวนำแบบยึดหยุน"

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
	เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะไม่ถูกต้องสำหรับฟังก์ชันหรือโหมดการทำงาน	ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับฟังก์ชันหรือโหมดการทำงาน ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางต่ำกว่า 160 มม. บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหนึ่งจุด ดูในหัวข้อ "พื้นที่ปรุงอาหารหัวเตาเหนียวน่าเบบยึดหยุน"
 ติดส่วาง	อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก หรือ ล็อค ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
แถบควบคุมติดกะพริบ	ไม่มีภาชนะที่พื้นที่ตั้งกล่าวหรือพื้นที่ตั้งกล่าวถูกปิดคลุมไม่ทั่วถึง	วางภาชนะไว้ที่พื้นที่ตั้งกล่าวเพื่อให้ปิดคลุมพื้นที่ปรุงสุกให้ทั่วถึง
	ภาชนะไม่เหมาะสม	ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"
	เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับพื้นที่นี้	ใช้ภาชนะที่มีขนาดที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"
	FlexiBridge (สะพานเชื่อมแบบอ่อน) ทำงาน บางส่วนของส่วนการทำงานไม่มีภาชนะตั้งวางอยู่	วางภาชนะตามจำนวนในจุดที่เหมาะสมกับโหมดการทำงานหรือเปลี่ยนโหมดการทำงาน ดูในหัวข้อ "พื้นที่ปรุงอาหารหัวเตาเหนียวน่าเบบยึดหยุน"
F ติดส่วาง	PowerSlide ทำงาน หม้อสองใบวางอยู่บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	ใช้หม้อเพียงใบเดียว ดูในหัวข้อ "พื้นที่ปรุงอาหารหัวเตาเหนียวน่าเบบยึดหยุน"
E และตัวเลขติดส่วาง	มีข้อผิดพลาดที่เตาไฟฟ้า	ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังจากผ่านไป 30 วินาที หาก E ติดส่วางอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดัง-คงที่ต่อเนื่อง	การเชื่อมต่อทางไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟแรงสูงไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง

9.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...


หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง คุณ

จะต้องเปิดใช้งานหัวเตาให้ถูกต้อง หากไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมแม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ค่าแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการและเงื่อนไขการรับประกันมีระบุอยู่ในคู่มือการรับประกัน

10. ข้อมูลทางเทคนิค

10.1 แผ่นข้อมูล

รุ่น EIP8546
ประเภท 60 GBD CC AU
เหนียวหน้า 7.35 kW
ซีเรียล 넘เบอร์
ELECTROLUX

PNC 949 596 871 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
ผลิตในเยอรมนี
7.35 kW


10.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

พื้นที่ปรุงอาหาร	กำลังไฟพิกัด (ค่าความร้อน- สูงสุด) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost ระยะเวลาสูงสุด [นาที]	เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง- ภาชนะ [มม.]
กลางหลัง	2300	3200	10	125 - 210
หน้าขวา	1800	2800	10	145 - 180
พื้นที่ปรุงอาหาร- หัวเตาเหนียวหน้า- แบบยึดหยุ่น	2300	3200	10	ขั้นต่ำ 100

กำลังไฟของพื้นที่ปรุงอาหารอาจแตกต่างกันเล็กน้อยจากข้อมูลในตาราง โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของภาชนะปรุงอาหาร

เพื่อให้การปรุงอาหารมีประสิทธิภาพ ให้ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ไม่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าที่ระบุในตาราง

11. การประหยัดพลังงาน

11.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ภายใต้ EU 66/2014 ใช้กับตลาดใน EU เท่านั้น

รหัสรุ่น	EIP8546		
ประเภทเตา	หัวเตาสำเร็จ		
จำนวนพื้นที่ปรุงอาหาร	2		
จำนวนพื้นที่ปรุงอาหาร	1		
เทคโนโลยีทำความร้อน	เตาแม่เหล็ก		
เส้นผ่านศูนย์กลางของพื้นที่- ปรุงอาหารทรงกลม (Ø)	กลางหลัง	หน้าขวา	21.0 ซม. 18.0 ซม.
ความยาว (L) และความกว้าง (W) ของพื้นที่ปรุงอาหาร	ซ้าย		L 41.8 ซม. W 24.8 ซม.
การสิ้นเปลืองพลังงานต่อ- พื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking)	กลางหลัง	หน้าขวา	190.8 Wh / กก. 194.2 Wh / กก.

อัตราสิ้นเปลืองพลังงานของ- ช่าย พื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking)	187.0 Wh / กก.
การประหยัดพลังงานสำหรับ- หัวเตา (EC electric hob)	189.2 Wh / กก.

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

11.2 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่แจ้ง

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น

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

12. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวตล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในสับบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	44
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	47
3. LẮP ĐẶT.....	49
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	50
5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	51
6. KHU VỰC NẤU CẨM ỨNG LINH HOẠT.....	55
7. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	58
8. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....	61
9. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	61
10. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	64
11. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	64

CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

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

Hãy truy cập trang web của chúng tôi để:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


DỊCH VỤ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

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

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

Có thể tìm thấy thông tin trên biển thông số.

 Cảnh báo / Thông tin quan trọng về an toàn

 Thông tin tổng quát và các lời khuyên

 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

1. THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ trường hợp thương tích hoặc hư

hồng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo về sau.

1.1 An toàn cho trẻ em và 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.
- Không để trẻ em từ 3 đến 8 tuổi và những người khuyết tật toàn diện và phức tạp tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Không để trẻ em dưới 3 tuổi tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Không để trẻ em nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vút bao bì đúng cách.
- Giữ trẻ em và thú cưng cách xa khỏi thiết bị khi thiết bị hoạt động hoặc để nguội. Các bộ phận có thể tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- 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.
- **CẢNH BÁO:** Không quan sát khi nấu trên khoang giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.

- KHÔNG cố gắng dập lửa bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng nắp đậy hoặc chặn dập lửa.
- THẬN TRỌNG: Không được cung cấp điện cho thiết bị thông qua cơ cấu đóng ngắt bên ngoài, chẳng hạn như đồng hồ hẹn giờ, hoặc kết nối với mạch thường xuyên bị bật tắt bởi một tiện ích.
- THẬN TRỌNG: 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 khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị khoang giữ nóng bằng điều khiển và không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận diện chảo.
- Nếu bề mặt sứ kính / bề mặt kính bị nứt vỡ, tắt thiết bị và tháo phích cắm khỏi nguồn điện. Trong trường hợp thiết bị được nối với nguồn điện trực tiếp bằng hộp chia dây, hãy tháo cầu chì để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Trong cả hai trường hợp, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ được Ủy Quyền.
- Nếu dây điện bị hỏng, dây phải được thay bởi nhà sản xuất, nhân viên Bảo dưỡng được ủy quyền hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- CẢNH BÁO: Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng được nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng để sử dụng phù hợp hoặc các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

2.1 Lắp đặt



CẢNH BÁO!

Chỉ những người có đủ trình độ mới được phép lắp đặt thiết bị này.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc hư hỏng thiết bị.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng gang tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Bịt các bề mặt bị cắt bằng chất bịt kín để ngăn hơi ẩm có thể gây phồng lên.
- Bảo vệ đáy thiết bị khỏi bị hơi nước và hơi ẩm xâm nhập.
- Không lắp đặt thiết bị gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Điều này nhằm tránh trường hợp dụng cụ nấu ăn nóng rơi từ trên thiết bị khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Mỗi thiết bị đều có quạt làm mát ở dưới đáy.
- Nếu thiết bị được lắp đặt ở phía trên ngăn kéo:
 - Không cất bất kỳ mảnh giấy nhỏ hoặc tờ giấy nào có thể bị cuốn vào trong vì chúng có khả năng làm hỏng quạt làm mát hoặc làm hệ thống làm mát.
 - Giữ khoảng cách tối thiểu 2 cm giữa đáy thiết bị với các bộ phận cất trong ngăn kéo.
- Tháo mọi tấm ngăn lắp trong tủ bếp dưới thiết bị.
- 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.
- Hãy chắc chắn rằng dây cáp điện hoặc phích cắm điện (nếu có) không chạm vào thiết bị nóng hoặc nồi nóng khi quý vị kết nối thiết bị vào các ổ cắm ở gần.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm điện (nếu có) hoặc dây cáp điện. Liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi hoặc thợ điện để thay đổi dây cáp điện bị hỏng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phân cơ dòng điện chạy qua và các phân 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 nhỏ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khối để), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.

2.2 Kết Nối Điện



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.

2.3 Sử dụng



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật.

- Tháo toàn bộ bao bì, nhãn mác và màng bảo vệ (nếu có) trước khi sử dụng lần đầu.
- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong 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 nồi lên trên vùng nấu ăn. Các dụng cụ này 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 nồi nóng lên trên bảng điều khiển.
- Không đặt vùng chảo nóng lên trên bề mặt thủy tinh của bếp.
- Không để nồi/chảo sôi cạn.
- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay nồi/chảo rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi nồi rỗng không hoặc không có nồi.
- Không đặt lá nhôm lên trên thiết bị.
- Nồi/chảo làm bằng gang, nhôm hoặc có mặt đáy bị hư hỏng có thể gây tràn 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 làm sạch

- 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 vệ sinh thiết bị.
- Vệ sinh sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng các sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại.

2.5 Dịch vụ

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

2.6 Thải bỏ



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Liên hệ với chính quyền thành phố của quý vị để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị đúng cách.

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.

- Ngắt dây điện gần với thiết bị và vít bỏ dây điện.

3. LẮP ĐẶT



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

3.1 Trước khi lắp đặt

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

Số sê-ri

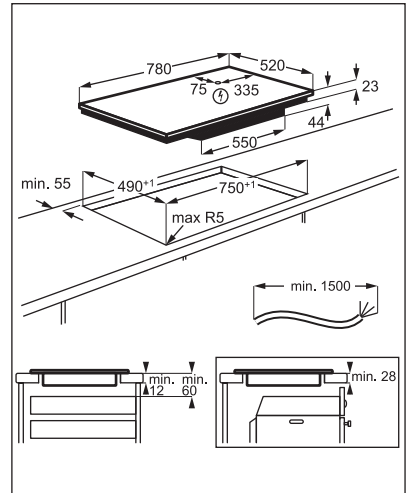
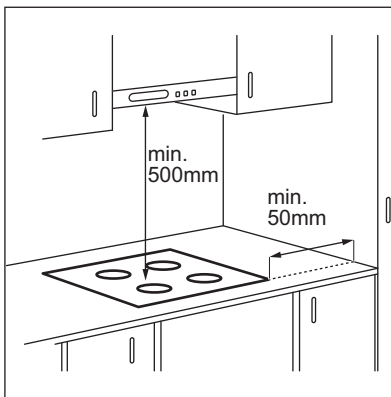
3.2 Bếp lắp đặt sẵn

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

3.3 Cáp kết nối

- Bếp được cung cấp 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 có thể làm nóng các đồ vật cất trong ngăn kéo trong quá trình nấu ăn.



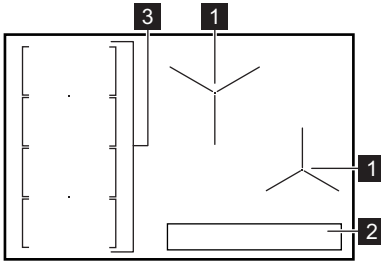
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



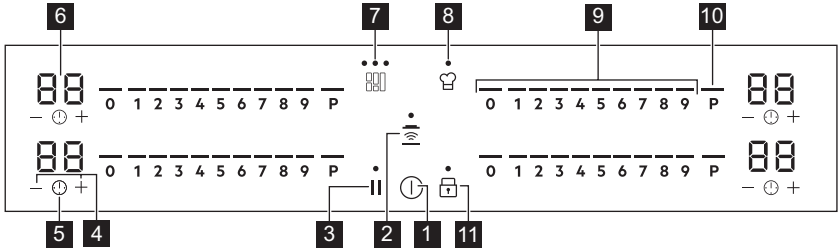
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Bố cục bề mặt nấu ăn



- 1** Vùng nấu ăn cảm ứng
- 2** Bảng điều khiển
- 3** Khu vực nấu ăn cảm ứng linh hoạt bao gồm bốn phân



4.2 Bố trí bảng điều khiển



Để nhìn thấy bảng điều khiển và vị trí vùng, hãy bật thiết bị bằng ①

Sử dụng các trường cảm biến để vận hành thiết bị. Màn hình, chỉ báo và âm thanh cho thấy các chức năng nào hoạt động.

	Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
1	①	BẬT / TẮT	Để bật và tắt khoang giữ nóng.
2		Hob ² Hood	Để bật và tắt chế độ chức năng thủ công.
3		Tạm dừng	Để bật và tắt chức năng.
4	+ / -	-	Để tăng hoặc giảm thời gian.
5	⌚	-	Để đặt chức năng của đồng hồ hẹn giờ.
6	-	Hiển thị đồng hồ hẹn giờ	Để hiển thị thời gian tính bằng phút.
7		FlexiBridge (Cầu Nối Linh Hoạt)	Để chuyển giữa ba chế độ chức năng.

	Trườn g cảm biến	Chức năng	Nhận xét
8		PowerSlide	Để bật và tắt chức năng.
9	-	Thanh điều khiển	Để thiết lập cài đặt nhiệt.
10	P	PowerBoost	Để bật chức năng.
11		Khóa / Bộ Phận An Toàn Cho Trẻ Em	Để khóa / mở khóa bảng điều khiển.

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



CẢNH BÁO!

☰ / = / - Có nguy cơ bỏng do nhiệt dư.

Đèn chỉ báo cho biết mức nhiệt dư của vùng nấu ăn quý vị đang dùng. Khi tắt bếp, đèn chỉ báo vẫn hiển thị. Khi bếp đủ

nguội, đèn sẽ biến mất. Đèn chỉ báo cũng có thể sáng cho các vùng nấu ăn ở gần nếu quý vị hiện không sử dụng các vùng đó.

Các vùng nấu ăn cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết cho quá trình nấu ngay tại đáy của nồi/chảo. Tấm gốm thủy tinh được làm nóng bằng nhiệt của nồi/chảo.

5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Bật và tắt

Chạm vào ① trong 1 giây để bật hoặc tắt bếp.

Thanh điều khiển hiện lên sau khi quý vị bật bếp và tắt sau khi quý vị tắt bếp. Khi bếp tắt, quý vị chỉ có thể nhìn thấy



5.2 Tự Động Tắt

Chức năng này tự động tắt bếp nếu:

- quý vị không đặt nồi/chảo gì lên bếp trong 50 giây,
- quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt trong 50 giây sau khi đặt nồi/chảo,
- quý vị đổ một chất gì đó hoặc đặt vật gì đó (chảo, khăn) lên bảng điều khiển trong hơn 10 giây. Khi quý vị nghe thấy tín hiệu âm thanh là lúc bếp tắt. Lấy đồ vật ra hoặc làm sạch bảng điều khiển.

- Bếp quá nóng (ví dụ như khi đun cạn nước trong nồi). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại bếp.
- quý vị không tắt một vùng nấu ăn hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau một lúc, bếp sẽ tắt.

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

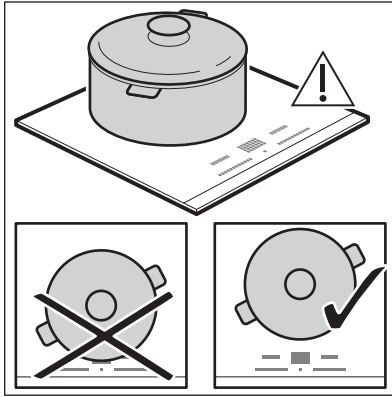
Cài đặt nhiệt	Bếp sẽ tắt sau
1 - 2	6 giờ
3 - 4	5 giờ
5	4 giờ
6 - 9	1,5 giờ

5.3 Sử dụng vùng nấu ăn



CẢN TRỌNG!

Không đặt nồi nóng trên bảng điều khiển. Có nguy cơ hư hại các bộ phận điện tử.

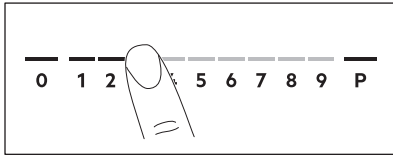


Đặt nồi/chảo vào giữa vùng được chọn. Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi/chảo.

Sau khi nồi được phát hiện, cài đặt nhiệt số 0 hiện lên.

5.4 Cài đặt nhiệt

Chạm vào thanh điều khiển ở cài đặt nhiệt muốn hoặc di chuyển ngón tay quý vị dọc theo thanh điều khiển để thiết lập hoặc thay đổi cài đặt nhiệt cho vùng nấu ăn.

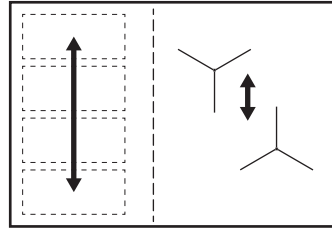


Sau khi quý vị đặt nồi lên vùng nấu ăn và thiết lập cài đặt nhiệt, cài đặt này giữ nguyên trong 50 giây sau khi quý vị bỏ nồi ra. Thanh điều khiển nhấp nháy trong nửa cuối của khoảng thời gian đó. Nếu quý vị đặt lại nồi lên vùng nấu ăn trong thời gian này, cài đặt nhiệt sẽ kích hoạt lại. Nếu không đặt lại, vùng nấu ăn sẽ tắt.

5.5 Chức năng Quản lý điện năng

- Vùng nấu ăn được nhóm lại theo vị trí và số pha trong bếp. Xem hình minh họa.
- Mỗi pha có mức tải điện tối đa là 3680 W.

- Chức năng chia công suất giữa các vùng nấu ăn được kết nối với cùng một pha.
- Chức năng kích hoạt khi tổng mức tải điện của các vùng nấu ăn được kết nối với một pha vượt quá 3680 W.
- Chức năng giảm công suất của các vùng nấu ăn khác được kết nối với cùng một pha.
- Đối với vùng nấu ăn có công suất được giảm xuống, bảng điều khiển hiển thị cài đặt nhiệt cao nhất có thể.
- Nếu không có cài đặt nhiệt cao hơn, trước tiên, hãy giảm cài đặt nhiệt cho các vùng nấu ăn khác.
- Việc kích hoạt chức năng này phụ thuộc vào số lượng và kích cỡ nồi.



5.6 PowerBoost

Chức năng này kích hoạt thêm điện năng cho vùng nấu ăn cảm ứng thích hợp tùy theo kích cỡ nồi/chảo. Chức năng này chỉ bật được trong thời gian giới hạn.

Chạm vào **P** để bật chức năng này cho vùng nấu ăn. Chức năng này tự động tắt.


- Để biết các giá trị thời lượng tối đa, tham khảo "Dữ liệu kỹ thuật".




5.7 Đồng Hồ Hẹn Giờ



Đồng Hồ Đếm Ngược



Sử dụng chức năng này để chỉ định thời lượng vùng nấu ăn cần hoạt động trong một phiên nấu ăn.



Đầu tiên, thiết lập cài đặt nhiệt, sau đó đặt chức năng.



1. Chạm vào  để bật chức năng này hoặc thay đổi thời gian.







Số trên đồng hồ hẹn giờ  cùng với đèn chỉ báo  và  hiện lên trên màn hình hiển thị.

Nếu không đặt đồng hồ hẹn giờ,  và  sẽ biến mất sau 3 giây.

2. Chạm vào  hoặc  để đặt thời gian (từ 00 - 99 phút).


Sau 3 giây, đồng hồ hẹn giờ bắt đầu tự động đếm ngược. Đèn chỉ báo  và  biến mất.

Khi sắp hết thời gian, tín hiệu âm thanh vang lên và  nhấp nháy. Để dừng tín hiệu, chạm vào .



Để tắt chức năng này: chạm vào . Đèn chỉ báo  và  bật. Sử dụng  hoặc  để đặt  trên màn hình hiển thị. Hoặc đặt mức độ nhiệt về 0. Kết quả là tín hiệu âm thanh vang lên và đồng hồ hẹn giờ bị hủy.

Chuông hẹn phút



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







Đặt nồi lên vùng nấu ăn để nhìn thấy biểu tượng .


1. Chạm vào  để bật chức năng.

2. Chạm vào  hoặc  để đặt thời gian.

Chức năng tự động khởi động sau 4 giây. Khi đặt chức năng này, quý vị có thể bỏ nồi ra.




Khi sắp hết thời gian, tín hiệu âm thanh vang lên và  nhấp nháy. Chạm vào  để dừng tín hiệu.


Để tắt chức năng này: chạm vào . Đèn chỉ báo  và  sáng lên. Sử dụng  hoặc  để đặt  trên màn hình hiển thị.


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

5.8 Tạm dừng

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

Khi bật chức năng này, quý vị có thể dùng biểu tượng ,  hoặc .


Chạm vào  để bật chức năng này. 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 bằng điều khiển khi bếp đang hoạt động. Điều này ngăn chặn sự thay đổi bất ngờ trong cài đặt nhiệt.

Thiết lập cài đặt nhiệt trước.

Chạm vào  để bật chức năng này.


Để tắt chức năng này, chạm vào .

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


5.10 Bộ Phận An Toàn Cho Trẻ Em

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





Đầu tiên, bật bếp và không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào  tới khi có tín hiệu âm thanh và đèn chỉ báo hiện lên để bật chức năng.


Thanh điều khiển biến mất. Tắt bếp.

 Khi quý vị tắt bếp, chức năng này vẫn hoạt động.

Để tắt chức năng chỉ cho một lần nấu:








Bật bếp bằng .  hiện lên. Chạm vào  tới khi có tín hiệu âm thanh và đèn chỉ báo tắt. Thanh điều khiển xuất hiện. Thiết lập cài đặt nhiệt trong vòng 50 giây. Quý vị có thể vận hành bếp. Khi quý vị tắt bếp bằng , chức năng này vẫn hoạt động.


Để tắt chức năng này vĩnh viễn: Bật bếp và không thiết lập cài đặt nhiệt.


Chạm vào  tới khi có tín hiệu âm thanh và đèn chỉ báo tắt. Các thanh điều khiển xuất hiện. Tắt bếp.

5.11 OffSound Control (Tắt và bật âm thanh)

Đầu tiên, tắt bếp.

1. Chạm vào  trong 3 giây để bật chức năng này.
Màn hình hiện lên và tắt.
2. Chạm vào  trong 3 giây.
 hoặc  hiện lên.
3. Chạm vào  của đồng hồ hẹn giờ để chọn một trong những lựa chọn sau đây:
 -  - tắt âm thanh
 -  - bật âm thanh
4. Đợi tới khi bếp tự động tắt để xác nhận lựa chọn của quý vị.

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

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

5.12 Hob²Hood

Đó là một chức năng tự động tiên tiến kết nối bếp với máy hút mùi đặc biệt. Cả bếp 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 nồi nóng nhất trên bếp. Quý vị cũng có thể vận hành quạt từ bếp theo cách thủ công.



Đối với hầu hết các máy hút mùi, hệ thống từ xa ban đầu bị tắt. 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 tự động chức năng này, hãy đặt chế độ tự động sang H1 - H6. Lúc đầu, bếp được đặt ở chế độ H5. Máy hút mùi phản ứng mỗi khi quý vị vận

hành bếp. Bếp tự động nhận ra nhiệt độ của nồi/chảo và điều chỉnh tốc độ của quạt.

Bật đèn

Quý vị có thể cài đặt cho bếp tự động bật đèn mỗi khi quý vị bật bếp. Để làm vậy, hãy đặt chế độ tự động thành H1 - H6.



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

Các chế độ tự động





	Đèn tự động	Đun 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 phát hiện quá trình sôi và bật tốc độ của quạt theo chế độ tự động.


2) Bếp phát hiện quá trình chiên và bật tốc độ 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 H xuất hiện.
5. Chạm vào  của Đồng Hồ Hẹn Giờ để chọn chế độ tự động.




Khi quý vị nấu xong và tắt bếp 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.


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

Vận hành tốc độ quạt thủ công

Quý vị cũng có thể vận hành quạt từ bếp theo cách thủ công.

Chạm vào  khi bếp đang hoạt động. Thao tác này sẽ làm cho chức năng này không tự động vận hành 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 và làm tắt quạt của máy hút mùi. Để khởi động lại quạt với tốc độ quạt 1, chạm vào .

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

6. KHU VỰC NẤU CẢM ỨNG LINH HOẠT




CẢNH BÁO!


Tham khảo các chương về An Toàn.

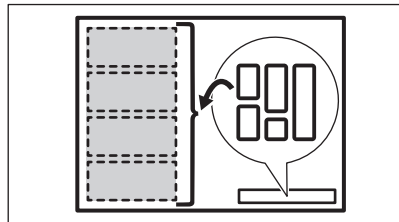
6.1 Chức năng FlexiBridge


Khu vực nấu ăn cảm ứng linh hoạt bao gồm bốn phần. Các phần có thể kết hợp thành hai vùng nấu ăn có kích thước khác nhau hoặc thành một khu vực nấu rộng. Phần bên cạnh của các vùng hoạt động cùng nhau sáng lên và được liên kết với các vạch phát sáng gần hơn. Quý vị chọn cách kết hợp các phần bằng cách chọn chế độ phù hợp với kích thước của nồi/chảo quý vị muốn sử dụng. Có ba chế độ: Tiêu Chuẩn (tự động kích hoạt khi quý vị bật bếp), Cầu Lớn và Cầu Tối Đa.

-  Để thiết lập cài đặt nhiệt, hãy sử dụng hai thanh điều khiển bên trái.

Chuyển giữa các chế độ

Để chuyển giữa các chế độ, hãy sử dụng trường cảm biến: .

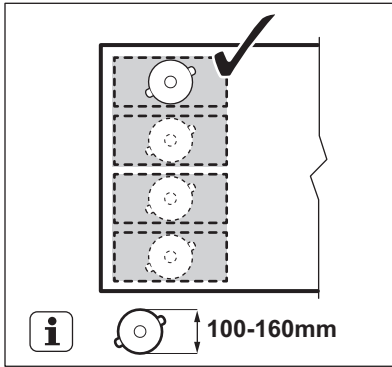


-  Khi quý vị chuyển giữa các chế độ, cài đặt nhiệt được thiết lập về 0.

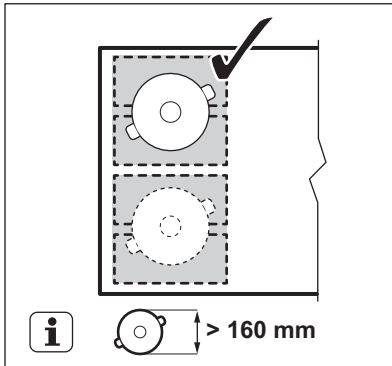
Đường kính và vị trí nồi/chảo

Chọn chế độ phù hợp với kích thước và hình dạng nồi/chảo. Nồi/chảo nên che phủ càng nhiều khu vực được chọn càng tốt. Hãy đặt nồi/chảo ở giữa khu vực được chọn!

Đặt nồi/chảo có đường kính đáy dưới 160 mm ở giữa trên một phần.

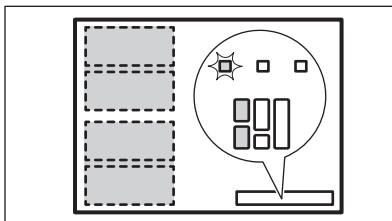


Đặt nồi/chảo có đường kính đáy lớn hơn 160 mm ở giữa hai phần.

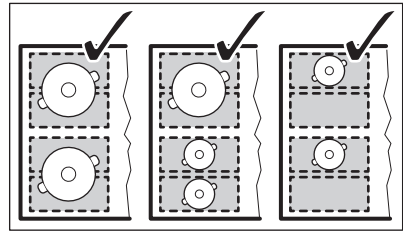


6.2 FlexiBridge Chế độ Tiêu Chuẩn

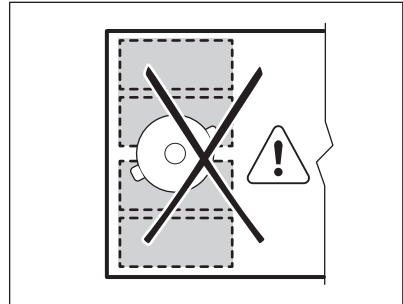
Chế độ này hoạt động khi quý vị bật bếp. Chế độ này kết nối các phần thành hai vùng nấu ăn riêng biệt. Phần bên cạnh của các vùng cùng hoạt động ở chế độ này sáng lên và được liên kết với các vạch phát sáng ngắn hơn. Quý vị có thể thiết lập cài đặt nhiệt cho từng vùng riêng biệt. Sử dụng hai thanh điều khiển bên trái.



Vị trí nồi/chảo chính xác:

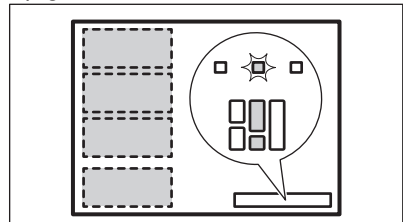


Vị trí nồi/chảo không chính xác:



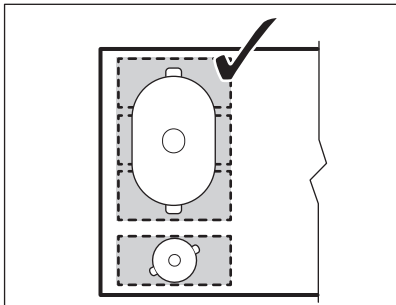
6.3 FlexiBridge Chế độ Cầu lớn

Để kích hoạt chế độ này, hãy chạm vào tới khi quý vị nhìn thấy đèn chỉ báo chế độ chính xác là . Chế độ này kết nối ba phần phía sau thành một vùng nấu ăn. Phần phía trước không được kết nối và phần này hoạt động như một vùng nấu ăn riêng biệt. Quý vị có thể thiết lập cài đặt nhiệt cho từng vùng riêng lẻ. Sử dụng hai thanh điều khiển bên trái.

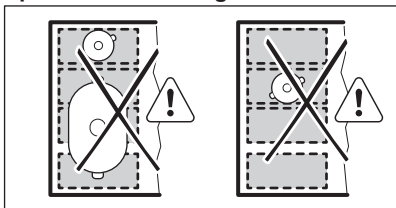


Vị trí nồi/chảo chính xác:



Để sử dụng chế độ này, quý vị phải đặt nồi/chảo lên ba phần được kết nối. Nếu quý vị dùng nồi/chảo nhỏ hơn hai phần này, thanh điều khiển sẽ nhấp nháy và sau 2 phút, vùng này sẽ tắt.

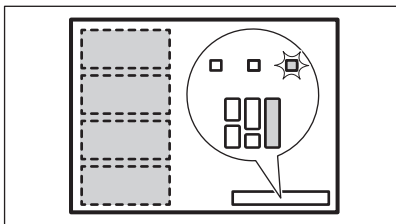


Vị trí nồi/chảo không chính xác:



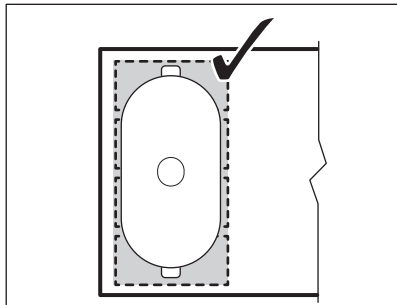
6.4 FlexiBridge Chế độ Cầu Tối Đa

Để kích hoạt chế độ này, hãy chạm vào  tới khi quý vị nhìn thấy đèn chỉ báo chế độ chính xác là . Chế độ này kết nối tất cả các phần thành một vùng nấu. Để thiết lập cài đặt nhiệt, hãy sử dụng một trong hai thanh điều khiển ở bên trái.

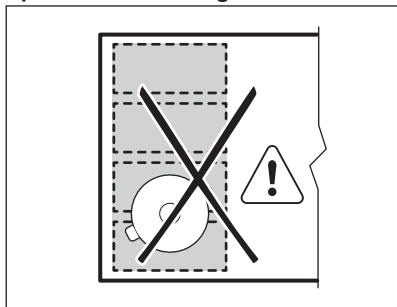


Vị trí nồi/chảo chính xác:

Để sử dụng chế độ này, quý vị phải đặt nồi/chảo lên bốn phần được kết nối. Nếu quý vị dùng nồi/chảo nhỏ hơn ba phần này, thanh điều khiển sẽ nhấp nháy và sau 2 phút, vùng này sẽ tắt.



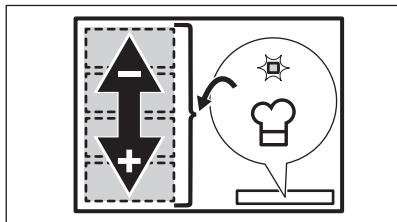
Vị trí nồi/chảo không chính xác:



6.5 PowerSlide







Chức năng này cho phép quý vị điều chỉnh nhiệt độ bằng cách di chuyển nồi/chảo đến vị trí khác trên khu vực nấu cảm ứng.

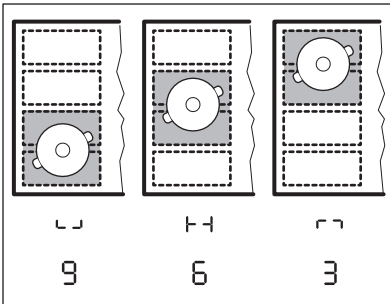
Chức năng này chia khu vực nấu cảm ứng thành ba khu vực có cài đặt nhiệt khác nhau. Bếp phát hiện vị trí nồi/chảo và điều chỉnh cài đặt nhiệt cho tương ứng với vị trí. Quý vị có thể đặt nồi ở vị trí phía trước, giữa hoặc phía sau. Nếu đặt nồi/chảo ở phía trước, quý vị sẽ có cài đặt nhiệt cao nhất. Để giảm nhiệt, hãy di chuyển nồi/chảo đến vị trí giữa hoặc phía sau.






Chỉ sử dụng một nồi khi quý vị vận hành chức năng này. Nếu quý vị muốn thay đổi cài đặt nhiệt, hãy nhắc nồi/chảo lên và đặt sang vùng khác. Trượt nồi/chảo có thể làm xước và mất màu trên bề mặt.

- 160 mm là đường kính đáy tối thiểu của nồi/chảo dùng với chức năng này.
- Nếu quý vị đặt nồi nóng ở vị trí phía trước,  sẽ sáng lên trên bảng điều khiển. Thanh điều khiển hiển thị cài đặt nhiệt mặc định là .
- Nếu quý vị đặt nồi nóng ở vị trí giữa,  sẽ sáng lên trên bảng điều khiển. Thanh điều khiển hiển thị cài đặt nhiệt mặc định là .
- Nếu quý vị đặt nồi nóng ở vị trí phía sau,  sẽ sáng lên trên bảng điều khiển. Thanh điều khiển hiển thị cài đặt nhiệt mặc định là .



- Để thay đổi cài đặt nhiệt mặc định, hãy dùng thanh điều khiển bên trái phía trước. Quý vị chỉ có thể thay đổi cài đặt nhiệt mặc định nếu chức năng này hoạt động. Quý vị có thể thay đổi cài đặt nhiệt riêng cho từng vị trí. Bếp sẽ ghi nhớ các cài đặt của quý vị cho lần sau khi quý vị kích hoạt chức năng này.

Chạm vào  để bật chức năng này. Đèn chỉ báo sáng lên và thanh điều khiển hiển thị cài đặt nhiệt mặc định.

Để tắt chức năng này, hãy chạm vào .

7. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 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 đế nồi sạch và khô trước khi đặt lên bề mặt bếp.

Kính thước nồi

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

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



Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".

7.2 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

Nếu quý vị có thể nghe:

- tiếng ồn kêu răng rắc: nồi 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 nồi 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: khi chuyển điện.
- tiếng rít, tiếng ù: quạt đang hoạt động.

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

7.3 Öko Timer (Đồng Hồ Hẹn Giờ Tiết Kiệm)

Để tiết kiệm điện, cần tắt thiết bị làm nóng vùng nấu ăn trước khi đồng hồ hẹn giờ đếm lùi phát ra âm thanh. Sự khác biệt về thời lượng hoạt động phụ thuộc vào mức cài đặt nhiệt và thời lượng nấu ăn.

7.4 Ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt của một vùng và lượng tiêu thụ điện năng của vùng đó không phải là mối quan hệ tuyến tính. Khi quý vị tăng cài đặt nhiệt, nó không tỉ lệ thuận với mức tăng lượng tiêu thụ điện năng. Điều này có nghĩa là vùng nấu ăn được cài đặt nhiệt trung bình sử dụng dưới một nửa điện năng của nó.



Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

Cài đặt nhiệt	Sử dụng để:	Thời gian (phút)	Lời khuyên
1	Giữ nóng thức ăn đã nấu chín.	khi cần thiết	Đậy nắp lên trên nồi/chảo.
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.
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 củ quả, 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.

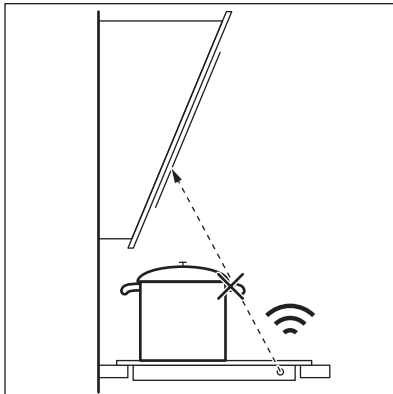
Cài đặt nhiệt	Sử dụng để:	Thời gian (phút)	Lời khuyên
4 - 5	Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.	60 - 150	Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần.
6 - 7	Chiên ở nhiệt độ thấp: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món còtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kếp, 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.		
P	Đun sôi lượng nước lớn. PowerBoost bật.		

7.5 Mẹo và Lời Khuyên dành cho Hob²Hood

Khi quý vị vận hành bếp với 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 phủ lên bảng điều khiển bếp.
- Không làm gián đoạn tín hiệu giữa bếp và máy hút mùi (ví dụ bằng tay, tay cầm của nồi/chảo hoặc một chiếc nồi cao). 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. Không sử dụng bất kỳ thiết bị nào như vậy gần bếp trong khi Hob²Hood đang bật.

Máy hút mùi có chức năng Hob²Hood

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 .

8. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 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.



Chữ in trên khu vực nấu ăn cảm ứng linh hoạt có thể bị bẩn hoặc thay đổi màu sắc do nổi trọt đi trọt lại. Quý vị có thể vệ sinh khu vực theo cách tiêu chuẩn.

8.2 Vệ sinh bếp

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

9. XỬ LÝ SỰ CỐ




CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

9.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Quý vị không thể bật hoặc vận hành bếp.	Bếp không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.	Kiểm tra xem bếp có được kết nối với nguồn điện đúng cách không. Tham khảo sơ đồ kết nối.
	Câu chì bị nổ.	Kiểm tra để chắc chắn câu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu câu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
	Quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt trong 50 giây.	Bật lại bếp và thiết lập cài đặt nhiệt trong vòng dưới 50 giây.
	Quý vị chạm vào 2 vùng cảm biến trở lên cùng một lúc.	Chỉ chạm vào một vùng cảm biến.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
	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.
Quý vị không thể chọn cài đặt nhiệt tối đa cho một trong các vùng nấu ăn. Quý vị không thể bật một trong các vùng nấu ăn.	Các vùng khác tiêu thụ mức điện năng tối đa có sẵn. Bếp của quý vị hoạt động bình thường.	Giảm cài đặt nhiệt của các vùng nấu ăn khác được kết nối với cùng một pha. Tham khảo phần "Quản lý điện năng".
Tín hiệu âm thanh kêu và bếp tắt. Tín hiệu âm thanh kêu khi bếp đang tắt.	Quý vị đã đặt vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến.	Lấy đồ vật đó ra khỏi các vùng cảm biến.
Bếp tắt.	Quý vị đã đặt vật gì đó lên vùng cảm biến ①.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Đèn chỉ báo nhiệt dư không sáng.	Vùng này không nóng do chỉ được vận hành trong một khoảng thời gian ngắn hoặc cảm biến bị hỏng.	Nếu vùng này hoạt động đủ lâu để nóng lên, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
Hob ² Hood không có tác dụng.	Quý vị đã che mất bảng điều khiển.	Lấy đồ vật ra khỏi bảng điều khiển.
	Quý vị sử dụng nồi rất cao khiến tín hiệu bị chặn.	Dùng nồi nhỏ hơn, thay đổi vùng nấu ăn hoặc vận hành máy hút mùi bằng tay.
Vùng cảm biến trở nên nóng.	Nồi/chảo quá lớn hoặc quý vị đặt nồi/chảo quá gần các nút điều khiển.	Đặt nồi/chảo lớn ở các vùng phía sau nếu có thể.
Không có âm thanh khi quý vị chạm vào các vùng cảm biến của bảng.	Các âm thanh bị tắt.	Bật âm thanh. Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
Vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt không làm nóng nồi/chảo.	Nồi/chảo nằm sai vị trí trên vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt.	Đặt nồi/chảo vào đúng vị trí trên vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt. Vị trí của nồi/chảo phụ thuộc vào chức năng hoặc chế độ chức năng được bật. Tham khảo phần "Vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt".

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
	Đường kính của đáy nồi/chảo không đúng với chức năng hoặc chế độ chức năng được bật.	Sử dụng nồi/chảo có đường kính thích hợp với chức năng hoặc chế độ chức năng được bật. Sử dụng nồi/chảo có đường kính nhỏ hơn 160 mm trên một phần duy nhất trong vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt. Tham khảo phần "Vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt".
 hiện lên.	Bộ Phận An Toàn Cho Trẻ Em hoặc Khóa hoạt động.	Tham khảo phần "Sử dụng hàng ngày".
Thanh điều khiển nhấp nháy.	Không có nồi trên vùng này hoặc vùng này không được che phủ hết.	Đặt nồi trên vùng nấu ăn sao cho vùng này được che phủ hết.
	Nồi/chảo không phù hợp.	Sử dụng nồi/chảo phù hợp. Tham khảo phần "Mẹo và lời khuyên".
	Đường kính đáy của nồi/chảo quá nhỏ so với vùng nấu ăn.	Sử dụng nồi/chảo có kích thước phù hợp. Tham khảo phần "Dữ liệu kỹ thuật".
	FlexiBridge (Cầu Nối Linh Hoạt) hoạt động. Một hoặc nhiều phần trong chế độ chức năng hoạt động mà nồi/chảo không bao phủ hết.	Đặt nồi/chảo lên trên số phần chính xác của chế độ chức năng hoạt động hoặc thay đổi chế độ chức năng. Tham khảo phần "Vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt".
F hiện lên.	PowerSlide hoạt động. Hai nồi được đặt trên vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt.	Chỉ sử dụng một nồi. Tham khảo phần "Vùng nấu ăn cảm ứng linh hoạt".
E và số hiện lên.	Có lỗi trong bếp.	Tắt bếp và bật lại sau 30 giây. Nếu E lại hiện lên, ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Sau 30 giây, hãy kết nối lại bếp. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy thông báo cho Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
Quý vị có thể nghe thấy một tiếng bíp kéo dài.	Kết nối điện không đúng.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra việc lắp đặt.

9.2 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. Đảm bảo, quý vị bật ngăn giữ nóng

đúng cách. Nếu không, việc bảo trì của kỹ thuật viên bảo trì hoặc đại lý sẽ không mất phí, ngay cả khi đang trong thời hạn bảo hành. Các hướng dẫn của Trung Tâm Dịch Vụ và các điều kiện bảo hành có trong sổ bảo hành.

10. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

10.1 Nhãn máy

Model EIP8546
Quy chuẩn 60 GBD CC AU
Cảm ứng 7.35 kW
Số Sêri
ELECTROLUX

PNC 949 596 871 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Sản xuất tại Đức
7.35 kW



10.2 Thông số kỹ thuật của vùng nấu ăn

Vùng nấu ăn	Công suất danh định (cài đặt nhiệt độ tối đa) [W]	PowerBoost [W]	Thời lượng tối đa của PowerBoost [phút]	Đường kính nồi/chảo [mm]
Phía sau ở giữa	2300	3200	10	125 - 210
Phía trước bên phải	1800	2800	10	145 - 180
Khu vực nấu cảm ứng linh hoạt	2300	3200	10	thấp nhất 100

Công suất của các vùng nấu ăn có thể khác một chút so với dữ liệu trong bảng. Công suất thay đổi theo vật liệu và kích thước của nồi/chảo.

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

11. TIẾT KIỂM NĂNG LƯỢNG

11.1 Thông tin sản phẩm theo EU 66/2014 chỉ có giá trị với thị trường EU

Mã nhận dạng model	EIP8546
Loại ngăn giữ nóng	Ngăn Giữ Nóng Lắp Đặt Sẵn

Số lượng các vùng nấu ăn		2
Số lượng các khu vực nấu ăn		1
Công nghệ làm nóng		Cảm ứng
Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø)	Phía sau ở giữa Phía trước bên phải	21,0 cm 18,0 cm
Chiều dài (L) và chiều rộng (W) của khu vực nấu ăn	Trái	Dài 41,8 cm Rộng 24,8 cm
Mức tiêu thụ năng lượng ở mỗi vùng nấu ăn (EC electric cooking)	Phía sau ở giữa Phía trước bên phải	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg
Mức tiêu thụ năng lượng của khu vực nấu ăn (EC electric cooking)	Trái	187,0 Wh/kg
Mức tiêu thụ năng lượng của ngăn giữ nóng (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

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


11.2 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.

12. 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



867357916-A-412019

