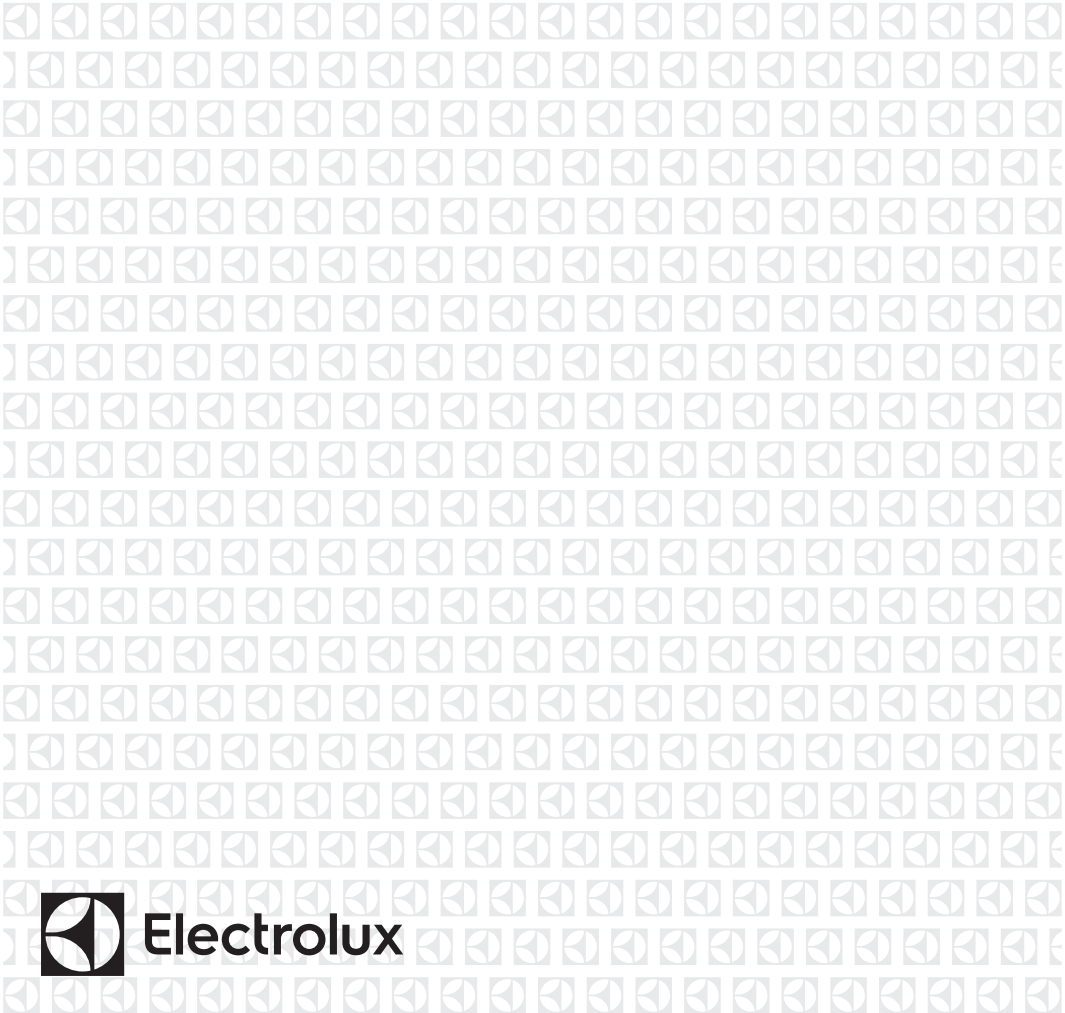




EN Hob
TH เตาฝัง

User Manual 2
คู่มือการใช้งาน 27



CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 2 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 8 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 10 |
| 5. DAILY USE..... | 12 |
| 6. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 17 |
| 7. HINTS AND TIPS..... | 18 |
| 8. CARE AND CLEANING..... | 20 |
| 9. TROUBLESHOOTING..... | 23 |
| 10. TECHNICAL DATA..... | 25 |
| 11. ENERGY EFFICIENCY..... | 26 |
| 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 26 |

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 to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



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 of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- 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

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- **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 use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** 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.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and

steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).

- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- 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.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **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 of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.

- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- 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.
- 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 a socket.
- 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 disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- 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.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked. The

ventilation must be checked periodically by a qualified person.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- 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.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.



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.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.
- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.
- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron 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.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- 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.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal



WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.

3. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

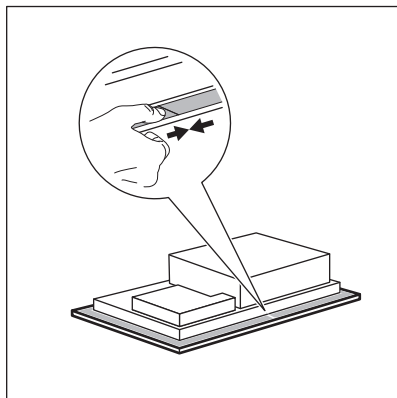
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

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 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass

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

ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Assembly

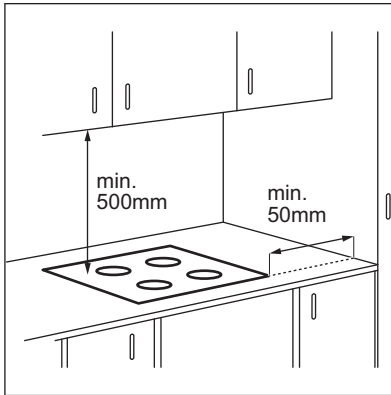
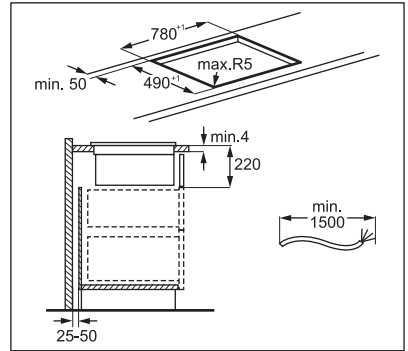
Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and / or the labels under the hob.



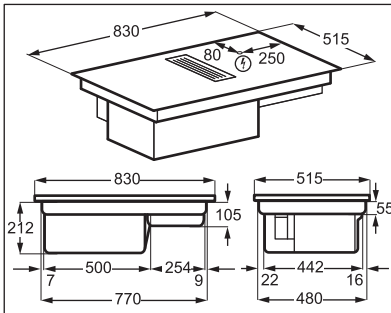
Only for selected countries

In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

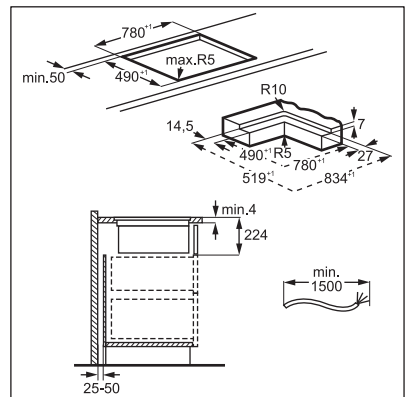
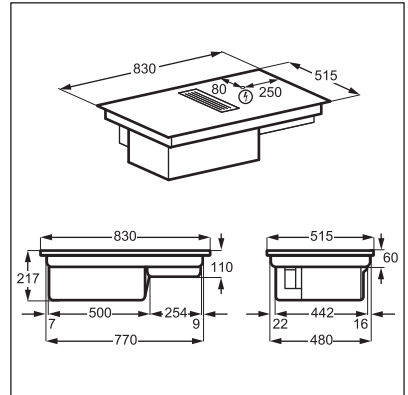


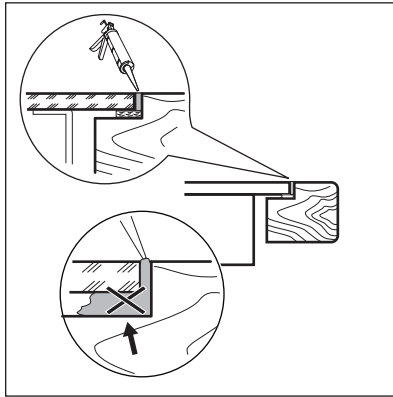
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION





Find the video tutorial "How to install your Electrolux Extractor Hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your Electrolux
Extractor Hob



Filter housing assembly

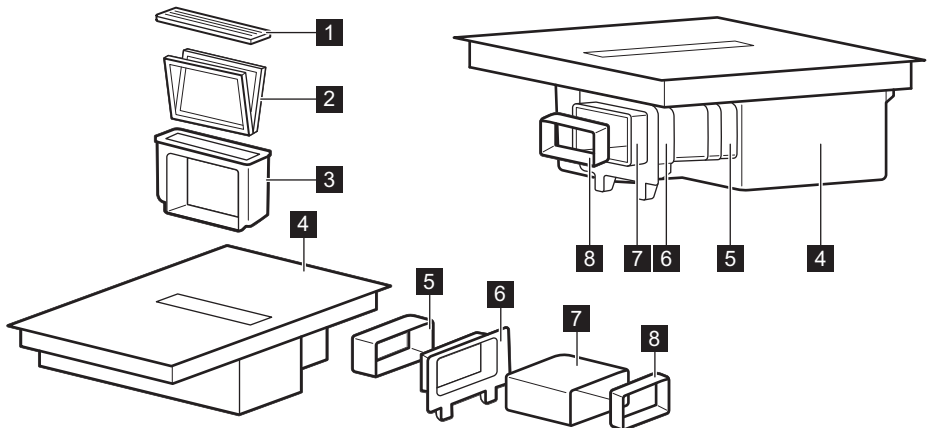
Before first use make sure to place the filter inside the housing, with the black sides are facing inwards and the silver sides facing out. Refer to "Cleaning the hood filter". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood cavity and place the grid on the hood.

3.5 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. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Product overview



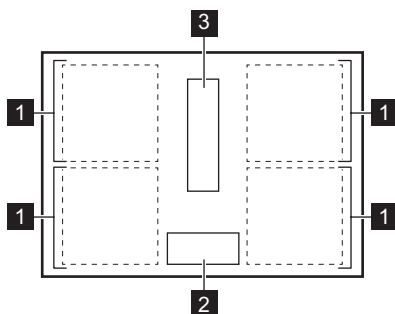
- 1** Grid
- 2** Filter
- 3** Filter housing

- 4** Hob
- 5** Connector
- 6** Cabinet back wall fitting

7 Tube

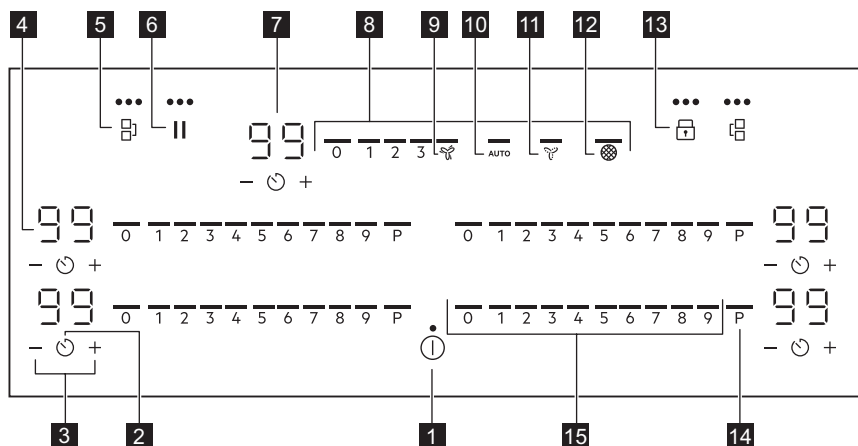
8 Adapter

4.2 Cooking surface layout









- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel
- 3** Hood

4.3 Control panel layout





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

| Sensor field | Function | Description |
|----------------|---------------|---|
| 1 ① | On / Off | To activate and deactivate the appliance. |
| 2 ⌚ | Timer | To set the function. |
| 3 + / - | - | To increase or decrease the time. |
| 4 - | Timer display | To show the time in minutes. |

| | Sensor field | Function | Description |
|----|---|----------------------------|---|
| 5 |  | Bridge | To activate and deactivate the function. |
| 6 |  | Pause | To activate and deactivate the function. |
| 7 | - | Hood timer display | To show the time in minutes. |
| 8 | - | Hood control bar | To set a fan speed. |
| 9 |  | Boost | To activate and deactivate the function. |
| 10 | AUTO | Automatic mode of the hood | To activate and deactivate the function. |
| 11 |  | Breeze | To activate and deactivate the function. |
| 12 |  | Hood filter indicator | To indicate and remind that hood filter needs regenerating. |
| 13 |  | Lock / Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |
| 14 | P | PowerBoost | To activate the function. |
| 15 | - | Hob control bar | To set a heat setting. |

4.4 Display indicators


| Indicator | Description |
|---|--|
|  + digit | There is a malfunction. |
|  | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |

5. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

5.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

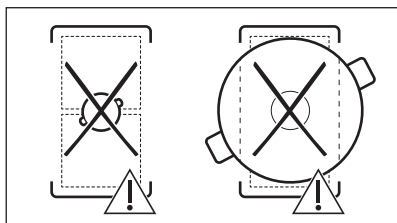
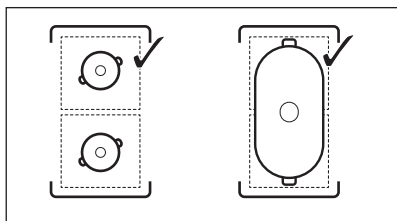
If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

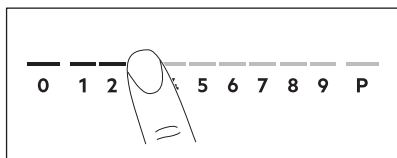
5.3 Using the cooking zones

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

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

5.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the

induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical data" chapter.




To activate the function for a cooking zone: touch **P**.

To deactivate the function: change the heat setting.

5.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

 /  /  As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

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.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.





5.7 Timer




Count Down Timer



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

function for the hood separately. Refer to "Hood functions".

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press  or  to set the time (00-99 minutes).
3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.




To change the time: select the cooking zone with  and press  or .



To deactivate the function: select the cooking zone with  and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press  or  to set the time. The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press  and . The remaining time counts back to 00.

5.8 Power management

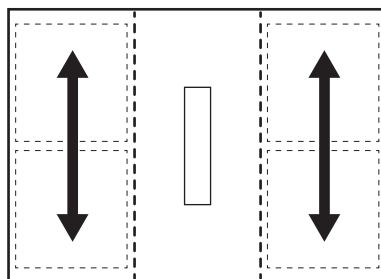
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the

power of the cooking zones will be automatically reduced.

- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.
- The hood extractor is always available as an electrical load.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



5.9 Hood functions



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating the hood

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Press one of the fan speed levels (1-3) on the hood control bar to activate the hood.

A signal sounds and indicators above the hood control bar appear.

2. Adjust the fan speed setting as needed by pressing either of the

available levels on the hood control bar.

- To deactivate the hood, press 0 on the hood control bar.

The indicators above the hood control bar disappear.


AUTO

The function automatically adjusts the fan speed level based on the selected heat setting level of the hob.


When you use the hob for the first time, the function is usually activated by default.

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.

- i** If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

- Press and hold  to activate the hob.
- Press AUTO to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
- Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the heat setting level, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The indicators above the hood control bar appear.












- Press 0 on the hob control bar to deactivate a cooking zone or  to deactivate the hob.

If the residual heat indicator appears, AUTO will continue to adjust the fan speed. If the remaining heat is low, Breeze might start operating as well.

- To deactivate the function during cooking and switch to the manual mode of the hood, press AUTO or any other setting on the hood control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears.

Automatic modes - fan speed levels





| Hood mode | Residual heat level (hob is off) | | | Residual heat level (hob is on) | | | Boiling | Frying |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---------|--------|
| 0 |  |  |  |  |  |  | | |
| H1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| H2 | - | - | - |  | - | - | 1 | 1 |
| H3 | - | - |  |  | - | 1 | 1 | 2 |
| H4 | - |  |  | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 |

- i** If you deactivate the hob while AUTO is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Hood timer

Use the function to specify how long the hood should operate.

It is not possible to set the hood timer while the hood is deactivated.



- Press  next to the hood control bar.
- Press  or  to set the time (00-99 minutes).
- Press  to start the timer. The timer begins to count down.
 - Once the timer finishes counting down, the hood stops operating.
 - It is possible to set the hood timer while AUTO is on. If AUTO

deactivates the hood before the set time runs out, the timer will be reset.

- If the timer deactivates the hood before AUTO, the function will be switched off. The indicators above 0 and AUTO will disappear.
- In both cases AUTO will be activated next time you switch on the hob.

Boost

The function activates the hood fan at its maximum speed level.


1. Press  to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
2. Press  again to deactivate the function, if needed.

The function can operate uninterrupted for a maximum of 10 minutes. After that time the fan speed setting automatically changes to 3. You can activate the function again, if needed.

Breeze

The function sets the hood fan to an extra low speed. The fan starts running at a minimum noise level immediately after the function is activated. Use the function after cooking to remove any lingering smells.

To activate the function when the hob is off:

1. Press . A signal sounds and an indicator above the symbol appears. A timer set to 60 minutes appears on the display next to the hood control bar.
2. Adjust the timer using $+$ or $-$, if needed.

After the timer finishes counting down, the hood deactivates automatically.

Automatic Odour Cleaning

The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for maximum 20 minutes. The function

removes any lingering smells after cooking.





When you use the hob for the first time, the function is activated by default.

When the function operates, the indicator above AUTO appears. The remaining runtime is visible on the hood timer display. It is not possible to adjust the set time. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To deactivate the function while it is running:

Press AUTO or 0 on the hood control bar.
The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until **dF** appears on the display.
3. Press $+$ or $-$ on the front timer until **Off (--)** appears.
4. Press  to exit.




It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full duration of the cycle.


5.10 Menu structure




The table shows the basic menu structure.

User settings

| Sym- bol | Setting | Possible op- tions |
|-------------|----------------------------------|---|
| b | Sound | On / Off (--) |
| H | Hood mode | 1 - 4 |
| dF | Automatic Odour Clean- ing | On / Off (--) |
| E | Alarm / error history | The list of re- cent alarms / errors. |

To enter user settings: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold

 The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

To exit the menu: press .

6. ADDITIONAL FUNCTIONS

6.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones, as well as the hood, are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance 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 / fan speed setting and the time after which the appliance deactivates:

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


OffSound Control


You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".



When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.



| Fan speed setting | The hood deactivates after |
|---|----------------------------|
|  | 10 hours |
| 1 - 3 | 10 hours |

6.2 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting. The speed of the hood fan decreases to 1. When you activate the function while the hood operates in the automatic mode, the speed of the hood fan will not be reduced.

When the function operates,  and  can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

- 1. To activate the function:** press  . The heat setting is lowered to 1. The speed of the hood fan decreases to 1.
- 2. To deactivate the function:** press  .


The previous heat setting / fan speed setting comes on.

6.3 Lock

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

Set the heat setting / hood speed setting first.

To activate the function: press .


To deactivate the function: press  again.

 The function deactivates as you deactivate the hob.



6.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

To activate the function: press . Do not set any heat setting / hood setting.



Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears.


Deactivate the hob with .

 The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.


To deactivate the function: press . Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

Cooking with the function activated:

press , then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob.



When you deactivate the hob with  the function operates again.



6.5 Bridge

 The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".

This function connects two cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the cooking zones.


To activate the function for left / right cooking zones: touch  / . To set or change the heat setting touch one of the left / right control sensors.

To deactivate the function: touch  / . The cooking zones operate independently.

7. HINTS AND TIPS

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- 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.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

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.

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.

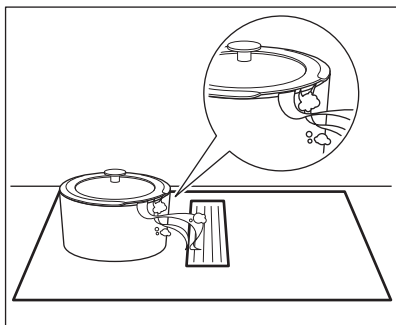
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



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.



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, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|--|--------------|--|
| 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 | Stew vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process. |
| 4 - 5 | Steam potatoes and other vegetables. | 20 - 60 | Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot. |
| 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 over when needed. |
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn over when needed. |
| 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 the hood

- The grid covering the hood is made of aluminium and stainless steel. You can put pots on it while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When AUTO mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed of the fan manually.

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.

8.2 Cleaning the hob

- Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, 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.

8.3 Cleaning the hood

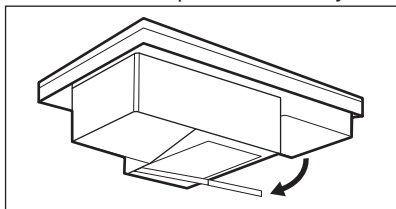
Grid

The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

Water tank

There is a water tank located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. Remember to empty the water tank regularly.

Before you open the water tank, place a container or a tray under it to collect water. To open the water tank, slide the latches out and open them one by one.



WARNING!

Make sure you do not let water get inside the hood.



If water or other liquids spill inside the hood system:

- switch off the hood in the first place,
- lift the grid and clean the hood area carefully with a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent,
- wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth,
- clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter"),

- switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

8.4 Cleaning the hood filter

The **2 in 1 long life carbon filter** combines the filtration of grease and odour in one unit. The filter consists of two elements located on the left and right side of the filter housing. Each element is made up of the grease filter and the long life carbon filter. The grease filter collects grease, oil, and food remains and prevents them from getting into the hood system. The long life carbon filter, containing active carbon foam, neutralises smoke and cooking smells. Clean the filter regularly and regenerate it periodically:

- Clean the filter as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filter every 10-20 hours, or more frequently, if needed.
- Regenerate the filter only when the notification  is on. The maximum number of regeneration cycles is 7. After that time, the filter needs to be replaced with a new one. The hob has a built-in counter with a notification that reminds you about regenerating the filter. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 100 hours of use the filter indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filter. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the hood and the hob. The notification does not block the use of the hob.



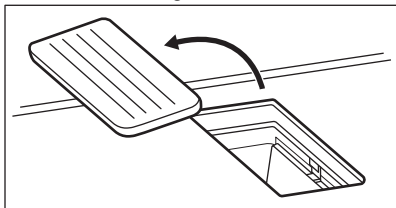
WARNING!

An oversaturated filter can pose a risk of fire.

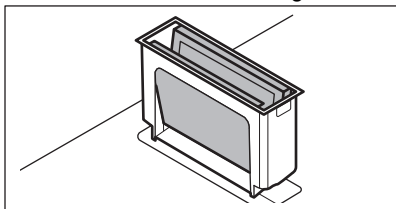
Disassembling / reassembling the filter

The filter and filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

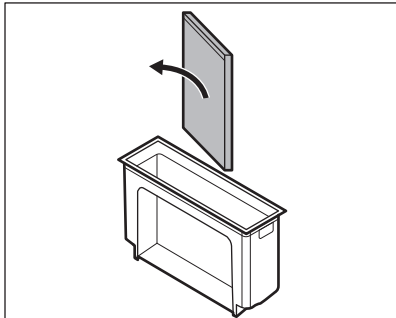
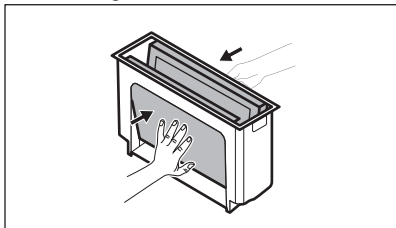
1. Remove the grid.



2. Take out the filter housing.



3. Gently push the two elements from the outside in and fold them together. Then take out the filter from the filter housing.



4. Reassemble the filtering unit after cleaning:
 - a. Slide the filter elements inside the filter housing along the built-in runners. Make sure that the black sides are facing inwards and the silver sides are facing out.
 - b. Place the filter housing back inside the hood cavity.


Cleaning the filter housing

Wash the filter housing manually using a mild detergent and a soft cloth. You can also wash it in the dishwasher.

Cleaning the filter

1. Wash the filter in warm water without any cleaning agents. Detergents can damage the odour filtration. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. You can also wash the filter in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 minutes), without detergents and without dishes in the same load.
2. Dry the filter in the oven for 20-30 minutes at 70 °C. Place the filter on the middle wire shelf. Make sure to use a non-fan oven function. Alternatively, you can leave the filter to dry overnight at room temperature. The filter needs to be fully dried before reassembly.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.

Regenerating the filter

1. Clean the filter first, as described above in step 1.
2. Put the filter in the oven set to 80-110 °C for 60 minutes. Place the filter on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.
4. Press  briefly to reset the counter. The counter restarts.


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. |
| | 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 did not set the heat setting for 60 seconds. | Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | Pause operates. | Refer to "Pause". |
| You can hear a constant beep noise. | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| | The electrical connection is incorrect. | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation. |
| You cannot select the maximum heat setting for 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. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|--|---|
| 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. |
| The control panel becomes hot to the touch. | The cookware is too large or you put it too close to the control panel. | 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 indicator above the symbol  comes on. | Child Safety Device or Lock operates. | Refer to "Child Safety Device" and "Lock". |
| 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 cookware suitable for induction hobs. 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". |
| The control bar for hood blinks and the hood does not start or turns off. | The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated. | Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again. |
| The hood fan does not work properly when the hood functions are activated. | The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood. | Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|--|
| The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood. | The lids on the cookware are not properly placed. | If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood. |
|  | The hood filter is oversaturated. | Regenerate the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning". |
|  and a number come on. | There is an error in the hob. | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  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. |

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 information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model KCC84450CK
Typ 66 D4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 235 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 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] |
|--------------|--|----------------|-----------------------------------|------------------------|
| Left front | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Left rear | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Right front | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Right rear | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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 Hob - Energy saving

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


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

11.2 Hood - Energy saving

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

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is finished, keep the hood running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.
- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

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.

สารบัญ

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย..... | 27 |
| 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย..... | 30 |
| 3. การติดตั้ง..... | 32 |
| 4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์..... | 34 |
| 5. การใช้งานทุกวัน..... | 36 |
| 6. ฟังก์ชันเพิ่มเติม..... | 41 |
| 7. คำแนะนำและเคล็ดลับ..... | 42 |
| 8. การดูแลและทำความสะอาด..... | 44 |
| 9. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค..... | 46 |
| 10. ข้อมูลทางเทคนิค..... | 49 |
| 11. การประหยัดพลังงาน..... | 49 |
| 12. ข้อมูลเพื่อการรักษาสีแวดล้อม..... | 50 |

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีขึ้น:

www.registerelectrolux.com



ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใส่ใจให้เต็มที่ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคำแนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

📄 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

📖 ข้อมูลเกี่ยวกับสีแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่

ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้น
เพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย
ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถ
ใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำ
เกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับ
อันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มี
ความทพพลภาพสูงหรือซบซ้อนเข้าไปใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมี
การดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับ
เครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง
อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยง
อยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลัง
ระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์
เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเอง
โดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัว
เรือนเดียวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในสำนักงาน ห้องพักในโรงแรม บริการ
ห้องพักและอาหารเช้า เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักอื่นๆ ใน
ลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่มากไปกว่าระดับ
การใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง
อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวัง
หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดย
ไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากการปรุงอาหาร ปิดเครื่องและใช้
วัสดุคลุมเปลวไฟ เช่น ผ้าคลุมกันไฟหรือฝาครอบ

- คำเตือน: อย่าจ่ายไฟเครื่องโดยอาศัยอุปกรณ์สั่งการต่อฟวง เช่น ระบบตั้งเวลา หรือต่อกับวงจรที่ปิดและเปิดโดยระบบ สาธารณูปโภคเป็นประจำ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง เนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไว้นบนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- วัตถุที่ทำจากโลหะ เช่น มืด ส้อม ช้อนและฝาภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะดวกเครื่อง
- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- หากพื้นผิวแก้วเซรามิก/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก ในกรณีที่ต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรงโดยใช้กล่องฟักสายไฟ ให้ถอดฟิวส์เพื่อตัดไฟจากเครื่อง ไม่ว่าจะในกรณีใด ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ต้องมั่นใจว่าห้องที่ติดตั้งเครื่องควรมีการระบายอากาศได้ดี เพื่อป้องกันการไหลย้อนกลับของก๊าซที่ไม่ต้องการจากอุปกรณ์ที่ใช้ก๊าซหรือเชื้อเพลิงอื่นๆ ในการทำความร้อน ซึ่งรวมไปถึงการเกิดเปลวไฟได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งอุดกั้นในช่องระบายอากาศและอากาศที่สะสมโดยเครื่องไม่ได้ถูกนำผ่านเข้าไปยังท่อที่ใช้เพื่อระบายควันและไอน้ำออกจากเครื่องใช้อื่นๆ (ระบบทำความร้อนส่วนกลาง เทอร์โมไซฟอน เครื่องทำน้ำอุ่น ฯลฯ)
- เมื่อเครื่องทำงานร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ การเกิดสัญญาณรบกวนสูงสุดในห้องไม่ควรเกิน 0.04 mbar
- ทำความสะอาดตัวกรองเครื่องดูดควันอย่างสม่ำเสมอ และขจัดคราบไขมันออกจากเครื่องเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการเกิดไฟไหม้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือนุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- หากต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟโดยตรง การติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้าที่สามารถตัดการเชื่อมต่อของเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ทุกชั่วโมง

การตัดกระแสไฟทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขที่ระบุในประเภทแรงดันไฟเกินหมวด III ขั้นตอนการปลดสายไฟจากแหล่งจ่ายไฟจะต้องปฏิบัติตามให้สอดคล้องกับวิธีการเชื่อมต่อสายไฟ

- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องทำอาหาร หรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในคู่มือแนะนำการใช้งาน เพื่อให้ใช้เครื่องได้อย่างเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ หรือ ความเสียหายต่อเครื่อง

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะห่างจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้คู่มือนิรภัยและร่องเท้าที่มีขีดขีดทุกจุด
- ซิลิโคนผิวตัดด้วยน้ำยาซิลิโคนรั้วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- บล็อกกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- อย่าติดตั้งในลักษณะที่ห่อระบายอากาศเสียในช่องบนผนัง เว้นแต่ช่องนั้นจะถูกออกแบบมาสำหรับจุดประสงค์นี้โดยเฉพาะ
- เพื่อติดตั้งที่อากาศ จะต้องจัดวางพัดลมไว้ขีดผนังโดยตรง หรือแยกจากกันโดยผนังตู้เพิ่มเติม เพื่อป้องกันไม่ให้สามารถเข้าถึงใบพัดลม
- แต่ละเครื่องจะมีพัดลมระบายความร้อนอยู่ด้านล่าง
- หากเครื่องติดตั้งอยู่เหนือถาด:
 - อย่าเก็บชิ้นส่วนเล็ก ๆ หรือแผ่นกระดาษที่อาจถูกดูดเข้าไป อาจทำให้พัดลมระบายความร้อนหรือระบบระบายความร้อนเสียหาย

- รักษาระยะอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างด้านล่างของเครื่องและชิ้นส่วนที่เก็บไว้ในถาด

- ถอดแผงกันแยกที่ติดตั้งในตู้ด้านล่างเครื่องออก

2.2 การต่อสายไฟ



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม ตามแผนภาพการเชื่อมต่อหรือคู่มือการติดตั้ง
- ในกรณีที่ตั้งตู้ที่อากาศออก และเมื่อมี □ อุปกรณ์อยู่หรือจำเป็นต้องมี (วาล์วที่ผนัง สวิตช์หน้าต่างและ/หรือที่เปิดหน้าต่าง) การเชื่อมต่อไฟฟ้าควรทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม โดยทำตามแผนภาพการเชื่อมต่อหรือคู่มือการติดตั้ง
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้ขั้วไฟฟ้าเกิดความร้อนสูงเกิน
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าย้ายสายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล๊อคสายไฟที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเต้ารับไฟฟ้า
- อย่าย้ายหัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าย้ายให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อกับศูนย์บริการที่ได้รับ

อนุญาตของเราหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย

- ระบบป้องกันกระแสตกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหม้อฉนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียึดแน่นสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากตัวรับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ตัดฉลากและฟิล์มป้องกัน (ถ้ามี) ก่อนการใช้งานครั้งแรก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น การระบายอากาศต้องได้รับการตรวจสอบเป็นระยะโดยผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- กำหนดพื้นที่ปรุงอาหารเป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าวางเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าหม้อบนพื้นที่หัวเตา เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- หากพื้นผิวของเครื่องเป็นรอยแตก ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที การดำเนินการนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากพื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่กำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเซ็นขึ้นได้

- ห้ามใช้เปลวไฟในขณะที่เครื่องดูดควันในตัวทำงาน



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน มันสามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าใกล้ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไอจากน้ำมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาครอบกะทะร้อนไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่าให้ภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานพื้นที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัวว่างเปล่าหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- อย่าวางพอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเครื่อง
- ห้ามถอดตะแกรงหรือตัวกรองเครื่องดูดควันออกขณะที่เครื่องดูดควันในตัวหรือเครื่องใช้ทำงานอยู่
- ห้ามใช้เครื่องดูดควันในตัวที่ไม่มีตัวกรองเครื่องดูดควัน
- ห้ามให้เครื่องครัวปิดช่องทางเข้าของเครื่องดูดควันในตัว
- ห้ามเปิดฝาด้านล่างในขณะที่เครื่องดูดควันในตัวหรือเครื่องใช้ทำงานอยู่
- ห้ามนำวัตถุขนาดใหญ่หรือเบาไปใกล้เครื่องดูดควันในตัว เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะถูกดูดเข้าไป
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ หรือเครื่องครัวที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่กระจก/กระฉกเซรามิก ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด

- อย่าใช้เครื่องพ่นสเปรย์ไอน้ำหรือไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลาย หรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

2.5 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น
- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ใน

ครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การลื่นสะท้อน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณ ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

2.6 การกำจัด



คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานในพื้นที่เพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

3. การติดตั้ง



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ก่อนติดตั้ง

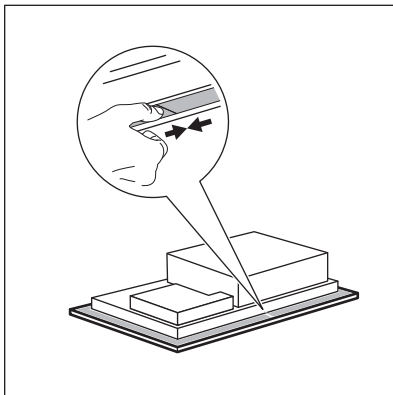
ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา

ซีเรียลนัมเบอร์

3.2 เตาติดตั้งสำเร็จ

ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวใช้งานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3.3 ติดตั้งชุดซิล



การติดตั้งด้านบน

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านบนรอบ ๆ จุดตัดปรู
2. ติดตั้ง2x6 มม. แแถบซิลที่จัดมาให้กับขอบด้านล่างของหัวเตาตามแนวขอบด้านบนของกระจกเซรามิก อย่ายึดซิล ปลายของแถบซิลจะต้องอยู่ที่ตรงกลางด้านใดด้านหนึ่งของหัวเตา
3. เมื่อระยะเวลาสักเล็กน้อยขณะตัดแถบซิล
4. ต่อบริเวณที่ช่องด้านของแถบซิลเข้าไว้ด้วยกัน

การติดตั้งแบบเป็นชั้นเดียวกัน

1. ทำความสะอาดรอยบากที่พื้นผิวด้านบน
2. ตัด3x10 มม. แถบซิลที่จัดมาให้เป็นสี่เส้น แถบซิลจะต้องยาวเท่ากับรอยบาก
3. ตัดปลายแถบซิลทำมุม 45° แถบซิลควรจะปิดทับที่มุมของรอยบากได้พอดี
4. ติดแถบซิลไว้ที่รอยบาก อย่ายึดแถบซิล อย่าปิดแถบซิลทับกัน

หลังจากประกอบหัวเตา ให้ซิลช่องว่างที่มีอยู่ระหว่างกระจกเซรามิกและพื้นผิวด้านบนด้วยซิลิโคน ซิลิโคนจะต้องไม่เข้าไปด้านล่างของกระจกเซรามิก

3.4 การประกอบ

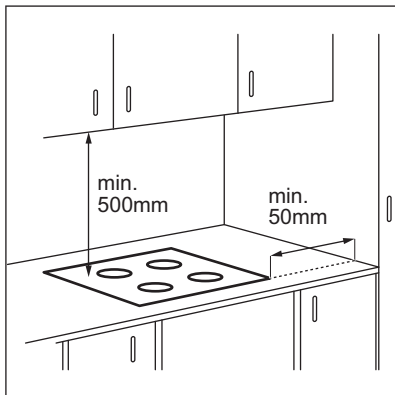
โปรดดูคู่มือการติดตั้งสำหรับข้อมูลโดยละเอียดเกี่ยวกับวิธีการประกอบเตาของคุณ

ทำตามแผนภาพการเชื่อมต่อเตาและแผนภาพการเชื่อมต่อสวิตช์หน้าต่าง (หากเกี่ยวข้อง) ที่

แสดงไว้ในคู่มือการติดตั้งและ/หรือฉลากใต้เตา

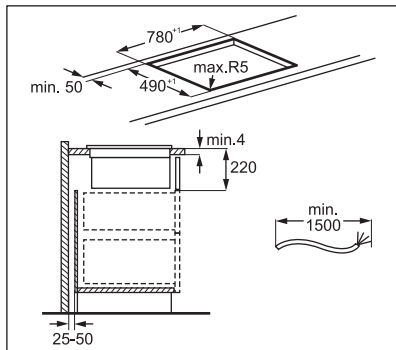
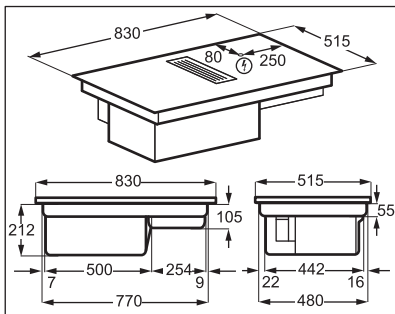


เฉพาะในบางประเทศเท่านั้น
 ในกรณีที่มีการติดตั้งท่อไอเสีย อาจจำเป็นต้องมีสวิตช์หน้าเตา (ปรึกษาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต) คุณต้องซื้อแยกต่างหาก เนื่องจากไม่ได้ให้มาพร้อมกับเครื่องดูดควัน สวิตช์หน้าเตาต้องได้รับการติดตั้งโดยช่างที่ได้รับอนุญาต โปรดดูคู่มือการติดตั้ง

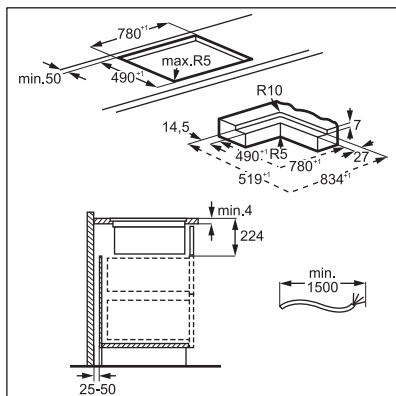
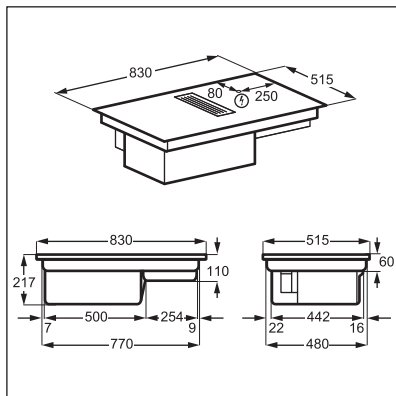


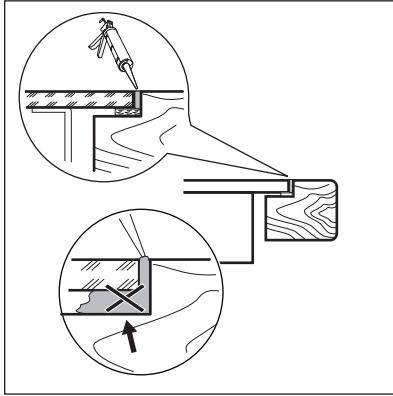
หากตัวเครื่องติดตั้งเหนือลิ้นชัก ส่วนระบายอากาศของเตาอาจทำให้ช่องที่เก็บในลิ้นชักเกิดความร้อนระหว่างการปรุงอาหาร

การติดตั้งด้านบน



การติดตั้งแบบเป็นชั้นเดียวกัน





ค้นหาวิดีโอแนะนำ "วิธีการติดตั้งเตาดูดควัน Electrolux ของคุณ" โดยพิมพ์ชื่อเต็มที่เราบุไว้ในภาพด้านล่าง



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

How to install your Electrolux
Extractor Hob



ชุดประกอบตัวกรอง

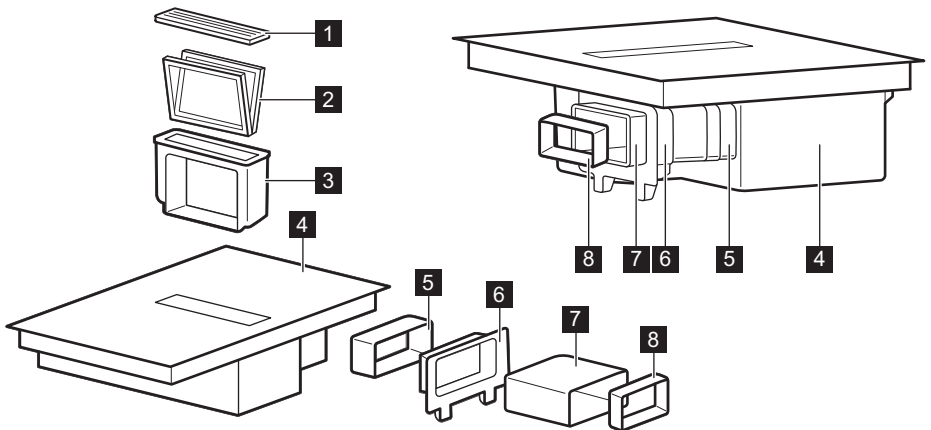
ก่อนใช้งานครั้งแรก ต้องแน่ใจว่าได้วางตัวกรองภายในตัวเรือน โดยที่ด้านสีด้าจะหันเข้าด้านใน และด้านสีเงินจะหันออก โปรดดูที่ "การทำความสะอาดไส้กรองเครื่องดูดควัน" เมื่อประกอบชุดตัวกรองแล้ว ให้ใส่เข้าไปในเครื่องดูดควัน แล้ววางตะแกรงบนเครื่องดูดควัน

3.5 สายเชื่อมต่อต่อ

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

4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

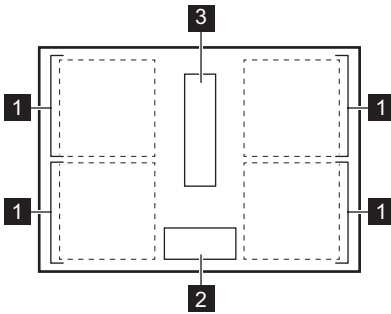
4.1 ภาพรวมผลิตภัณฑ์



- 1 ตะแกรง
- 2 ตัวกรอง
- 3 ชุดประกอบตัวกรอง
- 4 เตา

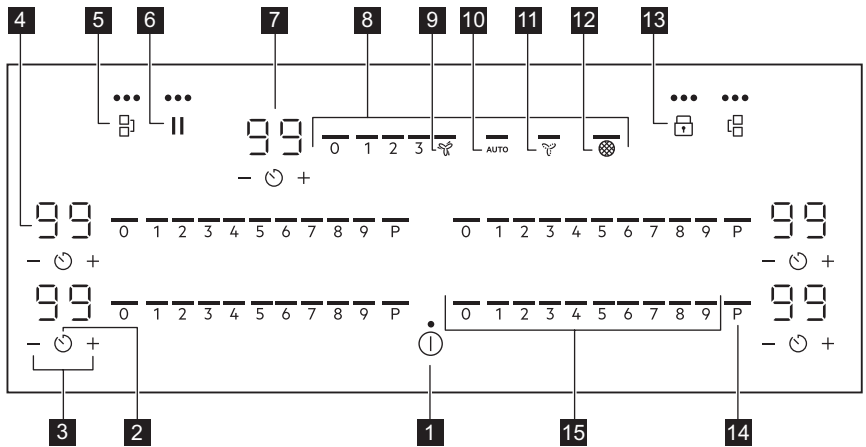
- 5 ขั้วต่อ
- 6 อุปกรณ์ติดตั้งผนังด้านหลัง
- 7 ท่อ
- 8 อะแดปเตอร์

4.2 แผนผังพื้นที่เตา



- 1 พื้นที่ปรุระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
- 2 แผงควบคุม
- 3 เครื่องดูดควัน

4.3 เคำโครงแผงควบคุม



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

| พื้นที่-เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน | คำอธิบาย | |
|-------------------|----------|----------------------|---------------------------------|
| 1 | ⓪ | เปิด / ปิด | การเปิดและปิดการทำงานของเครื่อง |
| 2 | ⌚ | ตั้งเวลา | เพื่อกำหนดฟังก์ชัน |
| 3 | + / - | - | เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา |
| 4 | - | จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้ | เพื่อแสดงเวลาเป็นนาฬิกา |
| 5 | ⏏ | Bridge | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |

| พื้นที่- เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน | คำอธิบาย | |
|-----------------------|----------|--|---|
| 6 | | พัก | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |
| 7 | - | จอแสดงผลตัวตั้งเวลาเครื่อง- ดูดควัน | เพื่อแสดงเวลาเป็นนาที |
| 8 | - | แถบควบคุมเครื่องดูดควัน | เพื่อตั้งความเร็วพัดลม |
| 9 | | Boost | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |
| 10 | AUTO | โหมดอัตโนมัติของเครื่อง- ดูดควัน | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |
| 11 | | Breeze | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |
| 12 | | ไฟบอกสถานะตัวกรอง- เครื่องดูดควัน | เพื่อระบุและเตือนว่าจำเป็นต้องสร้างตัวกรอง- เครื่องดูดควันใหม่ |
| 13 | | ล็อก / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก | เพื่อล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุม |
| 14 | P | PowerBoost | เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน |
| 15 | - | แถบควบคุมเตา | เพื่อตั้งค่าความร้อน |

4.4 สถานะจอแสดงผล

| ไฟสถานะ | คำอธิบาย |
|----------|--|
| + ตัวเลข | มีการทำงานผิดพลาด |
| / / | OptiHeat Control (สิ่งบ่งชี้ความร้อนตกค้าง 3 ชั้นตอน): ปรุงอาหารต่อไป / รักษาอุณหภูมิ / ความร้อนตกค้าง |

5. การใช้งานทุกวัน



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

5.1 การเปิดและปิดทำงาน

กด ค้างไว้เพื่อเปิดหรือปิดเตา

5.2 การตรวจจับหม้อ

คุณสัมผัสนี้บ่งชี้ว่ามีเครื่องครัวอยู่บนเตา และ
ปิดพื้นที่เตาหากตรวจไม่พบเครื่องครัวใน
ระหว่างการปรุงอาหาร

หากคุณวางเครื่องครัวไว้บนพื้นที่เตาก่อนที่
คุณจะมีการตั้งค่าความร้อน ไฟบอกสถานะ
เหนือ 0 บนแถบควบคุมจะปรากฏขึ้น

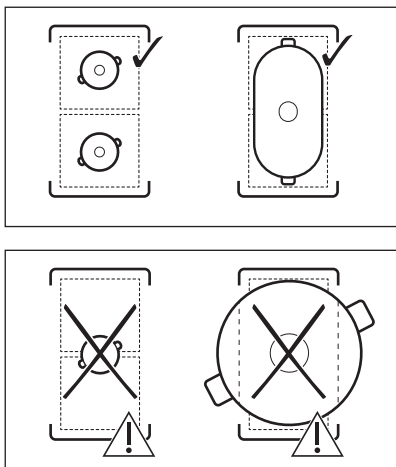
หากคุณนำเครื่องครัวออกจากพื้นที่เตาที่เปิด
ใช้งานและพักไว้ชั่วคราว ตัวแสดงด้านบน
แถบควบคุมที่เกี่ยวข้องจะเริ่มกะพริบ หากคุณ
ไม่วางเครื่องครัวกลับเข้าไปในพื้นที่เตาที่เปิด
ใช้งานภายใน 120 วินาที พื้นที่เตาจะปิดโดย
อัตโนมัติ

หากต้องการทำอาหารต่อ ให้ตรวจสอบให้
แน่ใจว่าได้วางเครื่องครัวกลับเข้าไปในพื้นที่
เตาก่อนหมดเวลาที่ระบุ

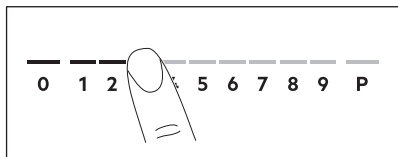
5.3 การใช้พื้นที่ที่ปรุงสุก

วางภาชนะที่กลางพื้นที่ที่เลือก พื้นที่หัวเตา
ระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกัน
ภาชนะอัตโนมัติ

คุณสามารถปรุงสุกโดยวางภาชนะขนาดใหญ่บนพื้นที่ปรุงสุกสองส่วนพร้อม ๆ กัน ภาชนะจะต้องปิดคลุมกลางพื้นที่ทั้งสองส่วน แต่ไม่เกินแนวกำกับพื้นที่ หากภาชนะอยู่ระหว่างกลางของพื้นที่ทั้งสอง ฟังก์ชัน Bridge จะไม่เปิดทำงาน



5.4 ค่าความร้อน



1. กดที่การตั้งค่าความร้อนที่ต้องการบนแถบควบคุม

ไฟบอกสถานะเหนือแถบควบคุมจะปรากฏขึ้นตามระดับค่าความร้อนที่เลือก

2. เพื่อปิดพื้นที่เตา ให้กด 0

5.5 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลาที่กำหนด พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกลับเป็นค่าความร้อนสูงสุด



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

เปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่เตาโดยแตะ P

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: ปรับค่าความร้อน

5.6 OptiHeat Control (สิ่งป้องกันความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน)



คำเตือน

☐ / ☐ / ☐ ตรวจจับที่ไฟสถานะยังติดอยู่ มีความเสี่ยงที่จะถูกลวกไหม้จากความร้อนตกค้าง

พื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ภาชนะปรุงอาหาร กระฉกเซรามิกจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

ไฟสถานะ จะติดสว่างเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารร้อน ไฟสถานะแสดงระดับความร้อนตกค้างสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารที่คุณกำลังใช้อยู่ในปัจจุบัน:

- ☐ - ทำอาหารต่อ
- ☐ - รักษาอุณหภูมิ
- ☐ - ความร้อนที่เหลือ

ไฟสถานะอาจติดสว่างด้วยในกรณีต่อไปนี้:

- สำหรับพื้นที่ปรุงอาหารใกล้เคียงแม้ว่าคุณจะไม่ได้ใช้งานก็ตาม
- เมื่อวางภาชนะปรุงอาหารร้อนบนพื้นที่ปรุงอาหารเย็น
- เมื่อปิดใช้งานเตาปรุงอาหาร แต่พื้นที่ปรุงอาหารยังร้อนอยู่

ไฟสถานะจะดับเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารเย็นลง

5.7 ตั้งเวลา

จับเวลาถอยหลัง

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อระบุระยะเวลาทำงานของพื้นที่ปรุงสุกระหว่างรอบการปรุงสุกแต่ละรอบ คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันสำหรับเครื่องตุ๋นวันแยกกันได้ ดูหัวข้อ "ฟังก์ชันของเครื่องตุ๋นวัน"

ตั้งค่าความร้อนสำหรับพื้นที่เตาที่เลือก จากนั้นตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน

1. กด 00 ปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลตัวเลขเวลา
2. กด หรือ เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที)
3. กด เพื่อเริ่มตัวตั้งเวลา หรือรอ 3 วินาที ตัวตั้งเวลาเริ่มนับถอยหลัง

เปลี่ยนเวลา: เลือกพื้นที่เตาด้วย ☺ แล้วกด + หรือ —

ปิดฟังก์ชัน: เลือกพื้นที่เตาด้วย ☺ แล้วกด — เวลาที่เหลือนับถอยหลังสู่ 00

ตัวตั้งเวลานับถอยหลังจนเสร็จสิ้น สัญญาณจะดังขึ้น และเลข 00 จะกะพริบ พื้นที่ปรุงสุกจะปิดทำงาน กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณและการกะพริบดังกล่าว

เครื่องตั้งเวลา

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้หากมีการเปิดใช้หัวเตา แต่พื้นที่ปรุงสุกจะไม่ทำงาน การตั้งค่าความร้อนแสดงค่า 00

1. กด ☺

2. กด + หรือ — เพื่อตั้งเวลา

ตัวตั้งเวลานับถอยหลังจนเสร็จสิ้น สัญญาณจะดังขึ้น และเลข 00 จะกะพริบ กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณและการกะพริบดังกล่าว

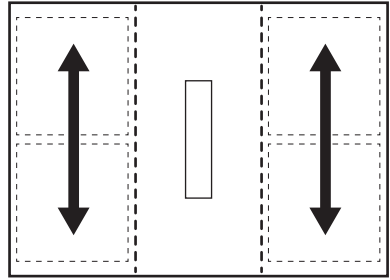
ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด ☺ และ — เวลาที่เหลือนับถอยหลังสู่ 00

5.8 การจัดการพลังงาน

หากใช้เตาหลายพื้นที่และใช้กำลังไฟฟ้าเกินขีดจำกัดของแหล่งจ่ายไฟ ฟังก์ชันนี้จะแบ่งจ่ายกำลังไฟฟ้าที่สามารถใช้ได้ระหว่างพื้นที่ทำอาหารทั้งหมด (ที่ต่อเข้ากับไฟฟส์เดียวกัน) เตาควควบคุมการตั้งค่าความร้อนเพื่อปกป้องฟิวส์สำหรับการติดตั้งในบ้าน

- พื้นที่เตาจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเฟสของเตา แต่ละเฟสมีโหนดทางไฟฟ้าสูงสุดกำหนดไว้ หากเตาใช้กำลังไฟถึงขีดจำกัดสูงสุดของไฟหนึ่งเฟส กำลังไฟของพื้นที่เตาจะลดลงโดยอัตโนมัติ
- การตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาที่เลือกไว้ตอนแรกจะมีความสำคัญมากกว่าเสมอ กำลังไฟฟ้าที่เหลือจะถูกแบ่งระหว่างพื้นที่เตาที่ถูกใช้เปิดใช้งานในการทำอาหารก่อนหน้านี้ ตามลำดับโหนดที่เลือก
- สำหรับพื้นที่เตาที่ใช้กำลังไฟฟ้าน้อยกว่าแผงควบคุมจะกะพริบและแสดงค่าความร้อนสูงสุดที่สามารถใช้ได้ให้ทราบ
- รอนจนกระทั่งจอแสดงผลหยุดกะพริบหรือลดค่าความร้อนของพื้นที่เตาที่เลือกล่าสุด พื้นที่เตาจะยังคงทำงานโดยมีการตั้งค่าความร้อนลดลง เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เตาด้วยตนเอง หากจำเป็น
- เครื่องดูดควันพร้อมใช้งานโดยเป็นโหนดทางไฟฟ้าเสมอ

รูปภาพประกอบสำหรับค่าผสมที่สามารถใช้ได้ ซึ่งสามารถกระจายกำลังไฟฟ้าตามพื้นที่เตาได้



5.9 ฟังก์ชันเครื่องดูดควัน



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

การเปิดใช้งานและปิดใช้งานเครื่องดูดควัน

เครื่องดูดควันสามารถทำงานไปพร้อมกับเตาระหว่างการทำอาหาร และในขณะที่เตาปิดอยู่

1. กดเลือกระดับความเร็วพัดลมหนึ่งระดับ (1-3) บนแถบควบคุมเครื่องดูดควันเพื่อเปิดใช้งานเครื่องดูดควัน
2. ปรับการตั้งค่าความเร็วพัดลมตามต้องการ โดยกดเลือกระดับใดระดับหนึ่งบนแถบควบคุมเครื่องดูดควัน
3. ปิดใช้งานเครื่องดูดควันโดยกด 0 บนแถบควบคุมเครื่องดูดควัน

ไฟบอกสถานะเหนือแถบควบคุมเครื่องดูดควันจะหายไป

AUTO

ฟังก์ชันนี้จะปรับระดับความเร็วพัดลมโดยอัตโนมัติตามระดับค่าความร้อนของเตาที่เลือก เมื่อคุณใช้เตาเป็นครั้งแรก ฟังก์ชันนี้มักจะเปิดใช้งานโดยค่าเริ่มต้น

คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ได้ในขณะที่เตาเปิดอยู่ และไม่มีพื้นที่เตาใดทำงานอยู่ หรือ ณ จุดใด ๆ ระหว่างการทำอาหาร

i หากคุณเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ในขณะที่เตาปิดอยู่ ไม่มีพื้นที่เตาที่กำลังทำงาน และไม่มีสถานะความร้อนตกค้างปรากฏบนแผงควบคุม ฟังก์ชันจะปิดเองหลังจากผ่านไปไม่กี่วินาที

1. กด **Ⓛ** ค้างไว้เพื่อเปิดเตา
 2. กด AUTO เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันการทำงานเสียงสัญญาณจะดังขึ้น และไฟบอกสถานะด้านบนสัญลักษณ์จะปรากฏขึ้น
 3. วางเครื่องครัวบนเตาและเลือกระดับค่าความร้อน เพิ่มหรือลดระดับค่าความร้อนตามความต้องการ
- เครื่องดูดควันจะตอบสนองต่อระดับค่าความร้อน โดยเพิ่มหรือลดความเร็วพัดลมให้สัมพันธ์

กัน ไฟสถานะเหนือแถบควบคุมเครื่องดูดควันจะปรากฏขึ้น

4. กด 0 บนแถบควบคุมเตาเพื่อปิดพื้นที่เตา หรือ **Ⓛ** เพื่อปิดเตา

หากไฟบอกสถานะความร้อนตกค้างปรากฏขึ้น AUTO จะปรับตั้งความเร็วพัดลมต่อไป ถ้าความร้อนเหลือน้อย Breeze อาจเริ่มทำงานเช่นกัน

5. เพื่อปิดฟังก์ชันนี้ระหว่างการปรุงอาหารและเปลี่ยนเครื่องดูดควันเป็นโหมดแมนนวล กด AUTO หรือการตั้งค่าอื่นๆ บนแถบควบคุมเครื่องดูดควัน
- เสียงสัญญาณจะดังขึ้น และไฟบอกสถานะด้านบนสัญลักษณ์จะหายไป

โหมดอัตโนมัติ - ระดับความเร็วพัดลม

| โหมด- ดเคี- อง- ดูด- ควัน | ระดับความร้อนตกค้าง (เตาปิด- อยู่) | ระดับความร้อนตกค้าง (เตาเปิดอยู่) | | | ระดับความร้อนตกค้าง (เตาเปิดอยู่) | | | ตัว | ทอด |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|---|---|-----------------------------------|---|---|-----|-----|
| 0 | | | | | | | | | |
| H1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| H2 | - | - | - | | - | - | 1 | 1 | 1 |
| H3 | - | - | | | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| H4 | - | | | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |

i หากคุณเปิดเตาในขณะที่ AUTO กำลังทำงานอยู่ ฟังก์ชันนี้จะจดจำค่าไว้สำหรับการทำอาหารครั้งต่อไป

- เมื่อตัวตั้งเวลานับถอยหลังเสร็จแล้ว เครื่องดูดควันจะหยุดทำงาน
- สามารถตั้งเวลาเครื่องดูดควันได้ในขณะที่ AUTO เปิดอยู่ ถ้า AUTO ปิดการทำงานของเครื่องดูดควันก่อนเวลาที่ตั้งไว้ ตัวตั้งเวลาจะถูกรีเซ็ต
- หากตัวตั้งเวลาปิดเครื่องดูดควันก่อน AUTO ฟังก์ชันจะปิดลง ไฟบอกสถานะด้านบน 0 และ AUTO จะหายไป
- ในทั้งสองกรณี AUTO จะเปิดใช้งานในครั้งต่อไปที่คุณเปิดเตา

ตัวตั้งเวลาเครื่องดูดควัน

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อระบุว่าจะให้เครื่องดูดควันทำงานนานแค่ไหน


ไม่สามารถตั้งเวลาเครื่องดูดควันขณะที่เครื่องดูดควันปิดอยู่

1. กด **⌚** ถัดจากแถบควบคุมเครื่องดูดควัน
 2. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที)
 3. กด **⌚** เพื่อเริ่มตัวตั้งเวลา
- ตัวตั้งเวลาเริ่มนับถอยหลัง

Boost

ฟังก์ชันนี้จะเปิดพัดลมเครื่องดูดควันด้วยระดับความเร็วสูงสุด




1. กด **⚡** เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันการทำงานเสียงสัญญาณจะดังขึ้น และไฟบอกสถานะด้านบนสัญลักษณ์จะปรากฏขึ้น

2. หากต้องการ กด  อีกครั้งเพื่อปิดการทำงานของฟังก์ชัน ฟังก์ชันนี้สามารถทำงานอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาสูงสุด 10 นาที หลังจากนั้นค่าความเร็วพัดลมจะเปลี่ยนเป็น 3 โดยอัตโนมัติ คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ได้อีกครั้งหากจำเป็น

Breeze

ฟังก์ชันนี้จะตั้งพัดลมเครื่องดูดควันให้มีความเร็วต่ำเป็นพิเศษ พัดลมจะเริ่มทำงานที่ระดับเสียงรบกวนต่ำสุดทันทีหลังจากเปิดใช้งานฟังก์ชัน ใช้ฟังก์ชันนี้หลังจากที่ทําอาหารเพื่อขจัดกลิ่นที่ตกค้าง

เพื่อใช้งานฟังก์ชันนี้ขณะที่เตาเปิดอยู่:

- กด  เสียงสัญญาณจะดังขึ้น และไฟบอกสถานะด้านบนสัญลักษณ์จะปรากฏขึ้น ตัวตั้งเวลาที่ตั้งไว้ 60 นาทีจะปรากฏบนจอแสดงผลถัดจากแถบควบคุมเครื่องดูดควัน
- ปรับค่าตัวตั้งเวลาโดยใช่  หรือ  หากจำเป็น.
หลังจากที่ตัวตั้งเวลานับถอยหลังจบแล้ว เครื่องดูดควันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

ทำความสะอาดกลิ่นอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะเป็นการตั้งค่าให้พัดลมดูดเครื่องดูดควันทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากที่คุณทําอาหารเสร็จและเปิดสวิตช์เตา พัดลมจะทำงานที่ระดับความเร็วต่ำสุดเป็นเวลาสูงสุด 20 นาที ฟังก์ชันนี้จะกำจัดกลิ่นที่ตกค้างหลังจากการปรุงอาหาร







ตามค่าเริ่มต้น ฟังก์ชันนี้จะเปิดถูกเปิดใช้งานเมื่อคุณใช้เตาเป็นครั้งแรก


หากฟังก์ชันทำงาน ไฟแสดงสถานะที่อยู่เหนือ AUTO จะติดสว่าง ระยะเวลาการทำงานที่เหลืออยู่จะแสดงบนหน้าจอของนาฬิกาจับเวลาของเครื่องดูดควัน เวลาที่ตั้งไว้ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ เมื่อสิ้นสุดรอบ พัดลมจะปิดโดยอัตโนมัติ

หากต้องการปิดการทำงานของฟังก์ชันในขณะที่กำลังทำงาน:

กด AUTO หรือ 0 บนแถบควบคุมของเครื่องดูดควัน
พัดลมเครื่องดูดควันจะหยุดทำงาน

หากต้องการปิดการทำงานของฟังก์ชันอย่างสมบูรณ์:

- เข้าไปที่เมนู : กด  ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นกด  ค้างไว้
- กด  บนนาฬิกาจับเวลาด้านหน้าจนกระทั่งแสดงข้อความ **dF**
- กด  /  บนปุ่มตั้งเวลาด้านหน้าจนกระทั่งแสดงข้อความ **ปิด (--)**
- กด  เพื่อออก



 ขอแนะนำว่าอย่าปิดการทำงานของฟังก์ชันนี้เพื่อให้ฟังก์ชันทำงานอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลาของรอบ




5.10 โครงสร้างเมนู

ตารางแสดงโครงสร้างเมนูพื้นฐาน

การตั้งค่าของผู้ใช้

| สัญลักษณ์ | การตั้งค่า | ตัวเลือกที่เป็นไปได้ |
|-----------|----------------------------|---------------------------------|
| b | เสียง | เปิด / ปิด (--) |
| H | โหมดเครื่องดูดควัน | 1 - 4 |
| dF | ทำความสะอาดกลิ่นอัตโนมัติ | เปิด / ปิด (--) |
| E | ประวัติการเตือน/ข้อผิดพลาด | รายการการเตือน/ข้อผิดพลาดล่าสุด |


หากต้องการเข้าสู่การตั้งค่าโดยผู้ใช้: ให้กด  ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นกด  ค้างไว้ การตั้งค่าจะปรากฏบนเครื่องจับเวลาที่โซนการทำอาหารด้านซ้าย

การนำทางในเมนู: เมนูประกอบด้วยสัญลักษณ์การตั้งค่าและค่า สัญลักษณ์จะปรากฏบนตัวตั้งเวลาด้านหลัง และค่าจะปรากฏบนตัวตั้งเวลาด้านหน้า เพื่อเลื่อนไปมาระหว่างการตั้งค่าต่างๆ ให้กด  บนตัวตั้งเวลาด้านหน้า หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่า ให้กด  หรือ  บนตัวตั้งเวลาด้านหน้า

ออกจากเมนู: กด 

OffSound Control

คุณสามารถเปิด/ปิดเสียงได้ในเมนู > การตั้งค่าของผู้ใช้

 ดูหัวข้อ "โครงสร้างเมนู"

เมื่อปิดเสียง คุณจะสามารถได้ยินเสียงเมื่อ:

- คุณแตะ 

- ตัวตั้งเวลาลดลง
- คุณกดสัญลักษณ์ที่ปิดทำงาน

6. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

6.1 ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเตาโดยอัตโนมัติหาก:

- พื้นที่เตาและเครื่องดูดควันทั้งหมด จะปิดลง
- คุณไม่ได้ตั้งความร้อนหรือความเร็วพัดลม หลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกรหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุม เกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาด แผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กระทะเดือดจนแห้ง) ปล่อยให้พื้นที่หัวเตาเย็นลงก่อนใช้ เตาอีกครั้ง
- คุณไม่ได้ปิดทำงานพื้นที่หัวเตาหรือปรับค่า ความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง เตาจะปิดทำงาน



ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อน/ ความเร็วพัดลมและเวลาหลังจากเครื่องปิดทำงาน:

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

| การตั้งค่าความเร็ว-พัดลม | เครื่องดูดควันจะ-ปิดทำงานหลังจาก |
|---|----------------------------------|
|  | 10 ชั่วโมง |
| 1 - 3 | 10 ชั่วโมง |

6.2 พัก

ฟังก์ชันนี้จะปรับพื้นที่หัวเตาทั้งหมดที่ทำงาน เป็นระดับความร้อนต่ำสุด ความเร็วพัดลม เครื่องดูดควันลดลงเป็น 1 เมื่อคุณเปิดใช้งาน ฟังก์ชันในขณะที่เครื่องดูดควันทำงานอยู่ในโหมดอัตโนมัติ ความเร็วของพัดลมเครื่องดูด ควันจะลดลง

เมื่อฟังก์ชันทำงาน จะสามารถใช้  และ  ได้ สัญลักษณ์อื่นๆ ทั้งหมดบนแผงควบคุมจะ ถูกบล็อก

ฟังก์ชันนี้ไม่ได้เป็นการหยุดระบบตั้งเวลา

1. เปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด

การตั้งค่าความร้อนลดลงเหลือ 1 ความเร็ว พัดลมเครื่องดูดควันลดลงเป็น 1

2. ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด

การตั้งค่าความร้อน/การตั้งค่าความเร็วพัดลม ก่อนหน้านี้จะเปิดทำงาน

6.3 ล็อก

คุณสามารถล็อกแผงควบคุมได้ขณะที่หัวเตา ทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อน / ความเร็วเครื่องดูดควันโดยไม่ตั้งใจ

ให้ตั้งค่าความร้อน / ตั้งค่าความเร็วเครื่องดูด ควันก่อน

เปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด 

ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด  อีกครั้ง





ฟังก์ชันนี้จะปิดเมื่อคุณปิดเตา


6.4 อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตา และเครื่องดูดควันโดยไม่ตั้งใจ



เปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด   

อย่าตั้งค่าความ ร้อน/เครื่องดูดควันใด ๆ กด  ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟบอกสถานะบนสัญลักษณ์ ปรากฏขึ้น ปิดเตาโดยใช้ 




ฟังก์ชันนี้จะยังคงทำงานอยู่หลัง จากปิดหัวเตา ไฟบอกสถานะ ด้านบน  ติดอยู่

ปิดใช้งานฟังก์ชัน: กด   

อย่าตั้งค่าความ ร้อน/เครื่องดูดควันใด ๆ กด  ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟบอกสถานะบนสัญลักษณ์ หายไป ปิดเตาโดยใช้ 

วิธีทำอาหารโดยเปิดฟังก์ชัน: กด  จาก

นั้นกด  ค้างไว้ 3 วินาที จนกระทั่งไฟบอก

สถานะบนสัญลักษณ์หายไป คุณสามารถใช้ งานเตาได้ ขณะเปิดเตาโดยใช้ ① ฟังก์ชันนี้จะ เปิดทำงานอีกครั้ง

6.5 Bridge



ฟังก์ชันนี้จะทำงานเมื่อหม้อปิด ทับตรงกลางของสองพื้นที่ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการ จัดวางตำแหน่งเครื่องครัว อย่างถูกต้อง ดูหัวข้อ "การใช้ พื้นที่เตา"

ฟังก์ชันนี้เป็นการเชื่อมต่อนพื้นที่ที่ปรุงสุกเพื่อใช้ งานร่วมกันเป็นหน่วยเดียวกัน

เริ่มจากปรับค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ที่ปรุงสุก ส่วนใดส่วนหนึ่ง

เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการทำงานสำหรับ พื้นที่เตาซ้าย/ขวา: ให้แตะที่ [■] / [■] เพื่อ การตั้งค่าหรือเปลี่ยนค่าความร้อน ให้แตะ เซนเซอร์ควบคุมด้านซ้าย/ขวา

เพื่อปิดฟังก์ชัน ให้แตะ [■] / [■] พื้นที่เตาจะ ทำงานแยกเป็นอิสระจากกัน

7. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ ปลอดภัย

7.1 ภาชนะ



สำหรับพื้นที่หัวเตาของเตาแม่ เหล็กไฟฟ้า จะมีการสร้างสนาม แม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงเพื่อให้ ความร้อนกับภาชนะอย่าง รวดเร็ว

ใช้พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่ เหมาะสม

- ก้นภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด เท่าที่เป็นไปได้
- ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้งก่อนวางลง บนพื้นผิวของหัวเตา
- เพื่อหลีกเลี่ยงรอยขีดข่วน อย่าเลื่อนหรือถู หม้อกับกระຈกเซรามิก

วัสดุของภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้า เคลือบอีนาเมล สเตนเลสสตีล ก้นวัสดุหลาย ชั้น (มีเครื่องหมายรับรองที่ถูกต้องจากผู้ ผลิต)
- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทอง เหลือง กระຈก เซรามิก พอร์ซเลน

ภาชนะเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่พื้นที่เตาที่ กำหนด เมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดที่ก้นภาชนะ

ขนาดเครื่องครัว

- พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็ก ไฟฟ้าจะปรับตาม ขนาดก้นภาชนะอัตโนมัติ
- ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่หัวเตา จะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของ ภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็ก

กว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเพียงบาง ส่วนของพื้นที่หัวเตาเท่านั้น

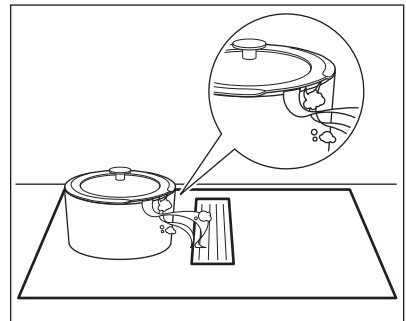
- ด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัยและการให้ ผลลัพธ์การทำอาหารที่ดีที่สุด อย่ายใช้ เครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่กว่าที่ระบุไว้ใน "ข้อกำหนดพื้นที่เตา" หลีกเลี่ยงการวาง เครื่องครัวไว้ใกล้แผงควบคุมระหว่างการ ประกอบอาหาร เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อ การทำงานของแผงควบคุมหรือเปิดใช้งาน ฟังก์ชันเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

ฝาปิดแบบมีช่องระบายไอน้ำ

เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพเซชันการทำอาหารควม ไปพร้อมกับเครื่องดูดควัน คุณสามารถใช้ฝา ปิดแบบมีช่องระบายไอน้ำพิเศษกับเครื่องครัว ของคุณ ฝาปิดได้รับการออกแบบมาเพื่อให้อ ไอน้ำที่เกิดขึ้นในหม้อหันตรงไปทางเครื่องดูด ควัน ช่วยลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์และความชื้น ที่มากเกินไปในห้องครัวเนื่องจากการประกอบ อาหาร ฝาปิดมีจำหน่ายแยกหลายขนาดเพื่อ ให้พอดีกับประเภทเครื่องครัวทั่วไป โปรดเยี่ยม ชมเว็บไซต์ของเราสำหรับข้อมูลเพิ่มเติม



7.2 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน

หากคุณได้ยินเสียง:

- เสียงปรืดแตก: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
 - เสียงหวีด: คุณใช้พื้นที่หัวเตาที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
 - เสียงหึ่ง: คุณใช้ระดับพลังงานสูง
 - เสียงคลิก: มีการเปิดปิดไฟฟ้า
 - เสียงหวี เสียงหึ่ง: พัดลมทำงาน
- เสียงที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องปกติและไม่ถือเป็นความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด**

7.3 Öko Timer (ตัวตั้งเวลาประหยัดพลังงาน)

เพื่อให้ประหยัดพลังงาน ตัวทำความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารจะปิดทำงานก่อนเสียงเวลานับ

ถอยหลังตั้งขึ้น ความแตกต่างระหว่างเวลาในการทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับการตั้งค่าความร้อนและระยะเวลาการปรุงสุก

7.4 ตัวอย่างการปรุงสุก

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|-------------|---|------------------|--|
| 1 | อุ่นอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ | ตาม-ความ-เหมาะสม | ปิดฝาภาชนะปรุงอาหาร |
| 1 - 2 | ซอสฮอลแลนเดส, ละลาย: เนย ช็อคโกแลต เจลาติน | 5 - 25 | คนเป็นระยะ ๆ |
| 2 | ขึ้นรูป: ไช้เจียวเนื้อละมุน ไช้อบ | 10 - 40 | ปรุงอาหารโดยมีฝาปิด |
| 2 - 3 | อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่น-ร้อนอาหารปรุงสำเร็จ | 25 - 50 | เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของ-ข้าว คนอาหารที่มีส่วนผสมของ-นมช่วงกลางของการปรุงอาหาร |
| 3 - 4 | เคียวผัก ปลา เนื้อสัตว์ | 20 - 45 | เติมน้ำ <input type="checkbox"/> สองสามช้อนโต๊ะ ตรวจสอบปริมาณน้ำ <input type="checkbox"/> ระหว่าง-กระบวนการ |
| 4 - 5 | นึ่งมันฝรั่งและผักอื่น ๆ | 20 - 60 | ปิดก้นหม้อด้วยน้ำ <input type="checkbox"/> 1-2 ซม. ตรวจสอบระดับน้ำ <input type="checkbox"/> ระหว่าง-กระบวนการ ปิดฝาน้ำ |
| 4 - 5 | ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้-สดุดและซูป | 60 - 150 | เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วน-ผสมต่าง ๆ |
| 6 - 7 | ทอดไฟอ่อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก-ดับ รูซซ์ ไช้ แปนเค้ก โดนัท | ตาม-ความ-เหมาะสม | พลิกกลับเมื่อจำเป็น |
| 7 - 8 | ทอดไฟแรง แฮชบราวน์ สเต็ก-เนื้อสัน และสเต็ก | 5 - 15 | พลิกกลับเมื่อจำเป็น |
| 9 | ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาช พอทโรสต์) มันฝรั่งทอดกรอบ | | |

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาท) | คำแนะนำ |
|-------------|---------------------------------------|------------|---------|
| P | ต้มน้ำปริมาณมาก PowerBoost เปิดใช้งาน | | |

7.5 คำแนะนำและเคล็ดลับสำหรับเครื่องดูดควัน

- ตะแกรงครอบเครื่องดูดควันทำจากอลูมิเนียมและสแตนเลส คุณสามารถวางหม้อได้ในขณะที่เครื่องดูดควันไม่ทำงาน การดำเนินการนี้จะไม่ทำให้เกิดความเสียหายใดๆ

- เมื่อโหมด AUTO ทำงาน พัดลมจะเริ่มทำงานที่ความเร็วต่ำเมื่อเริ่มต้นการทำอาหารแต่ละครั้ง ความเร็วจะเพิ่มขึ้นทีละขั้น และคุณยังสามารถปรับความเร็วของพัดลมได้ด้วยตนเองอีกด้วย

8. การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะเก็ดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใดๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา
- ใช้ที่ขัดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

8.2 การทำความสะอาดเตา

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกลอมละลาย ฟอยล์พลาสติก เกลือ น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวังผิวไหม้จากความร้อน ใช้ที่ขัดหัวเตาแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกโดยทำมุมแหลมและเลื่อนไปขูดไปตามพื้นผิว
- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นลงมากพอ:** คราบตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบสึคล้ายโลหะ ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบสึคล้ายโลหะ:** ใช้ส่วนผสมน้ำส้มสายชูและทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้า

8.3 การทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

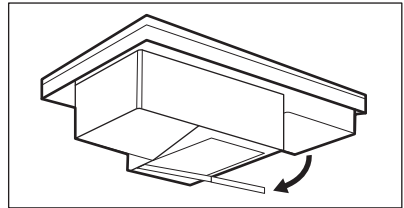
ตะแกรง

ตะแกรงบังคับทิศทางอากาศเข้าไปในเครื่องดูดควัน นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยปกป้องระบบเครื่องดูดควัน และป้องกันไม่ให้วัตถุแปลกปลอมเข้าไปภายในโดยบังเอิญ คุณสามารถล้างตะแกรงด้วยตนเองหรือล้างตะแกรงในเครื่องล้างจาน เช็ดตะแกรงด้วยผ้านุ่ม

ถังน้ำ

มีถังเก็บน้ำอยู่ที่เครื่องดูดควัน ซึ่งจะรวบรวมหยดน้ำควบแน่นที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการประกอบอาหารแต่ละครั้ง อย่าลืมหาล้างถังเก็บน้ำอย่างสม่ำเสมอ

ก่อนที่คุณจะเปิดถังเก็บน้ำ ให้วางภาชนะหรือถาดไว้ใต้ถังเก็บน้ำ เพื่อเปิดถังเก็บน้ำ ให้เลื่อนและเปิดสลักที่สะดวก



คำเตือน

อย่าให้น้ำเข้าไปในเครื่องดูดควัน

หากมีน้ำหรือของเหลวอื่นๆ รั่วไหลภายในระบบเครื่องดูดควัน:

- ปิดเครื่องดูดควันก่อน

- ยกตะแกรงขึ้นและทำความสะอาดบริเวณเครื่องดูดควันอย่างระมัดระวังด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำและสารทำความสะอาดสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน
- เช็ดช่องของเหลวส่วนเกินที่สะสมอยู่ที่ด้านล่างของช่องเครื่องดูดควัน โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้าแห้ง
- ทำความสะอาดตัวกรองหากจำเป็น (ดู "การทำมาสะอาดตัวกรองเครื่องดูดควัน")
- เปิดเครื่องดูดควัน ตั้งระดับความเร็วพัดลมเป็นระดับ 2 หรือสูงกว่า และปล่อยให้พัดลมทำงานสักครู่เพื่อขจัดความชื้นที่เหลืออยู่

8.4 การทำความสะอาดตัวกรองเครื่องดูดควัน

ไส้กรองคาร์บอนอายุการใช้งานยาวนาน 2 อิน 1 รวมการกรองจาระบีและกลิ่นไว้ในอันเดียว ตัวกรองประกอบด้วยองค์ประกอบสองอย่างที่อยู่ด้านซ้ายและด้านขวาของตัวเรือนตัวกรอง แต่ละองค์ประกอบประกอบด้วยตัวกรองจาระบีและตัวกรองคาร์บอนที่มีอายุการใช้งานยาวนาน ตัวกรองไขมันจะดักจับคราบไขมัน น้ำมัน และอาหาร และป้องกันไม่ให้น้ำมันเข้าไปในระบบเครื่องดูดควัน ไส้กรองคาร์บอนที่มีอายุการใช้งานยาวนาน ประกอบด้วยคาร์บอนโฟมที่มีฤทธิ์ ช่วยลดกลิ่นคาวบูหรีและการปรุงอาหาร ทำความสะอาดตัวกรองและทำการรีเจเนอเรชันอย่างสม่ำเสมอ:

- ทำความสะอาดตัวกรองทันทีที่มองเห็นไขมันสะสม ความถี่ในการทำความสะอาดขึ้นอยู่กับปริมาณไขมันและน้ำมันที่ใช้ในการปรุงอาหาร ขอแนะนำให้ทำความสะอาดแผ่นกรองทุก 10-20 ชั่วโมงหรือบ่อยกว่านี้หากจำเป็น
- ทำการรีเจเนอเรชันตัวกรองเฉพาะเมื่อการแจ้งเตือนเปิดอยู่เท่านั้น จำนวนรอบในการเผาไหม้สูงสุดคือ 7 หลังจากนั้น จะต้องเปลี่ยนไส้กรองเป็นชุดใหม่ เต้าแม่เหล็กไฟฟ้ามีเครื่องนับจำนวนพร้อมระบบการแจ้งเตือนในตัวที่จะคอยเตือนคุณเกี่ยวกับการรีเจเนอเรชันไส้กรอง เครื่องนับจำนวนสำหรับการเตือนจะเริ่มนับโดยอัตโนมัติเมื่อคุณเปิดเครื่องดูดควันเป็นครั้งแรก หลังจากที่ใช้ชานไป 100 ชั่วโมง ไฟแสดงสถานะตัวกรอง จะเริ่มกะพริบเตือนว่าถึงเวลาต้องทำความสะอาดตัวกรองแล้ว การแจ้งเตือนจะเปิดเป็นเวลา 30 วินาทีหลังจากที่คุณปิดใช้งานเครื่องดูดควันและเต้า การแจ้งเตือนไม่ได้ปิดกั้นการใช้งานเต้า



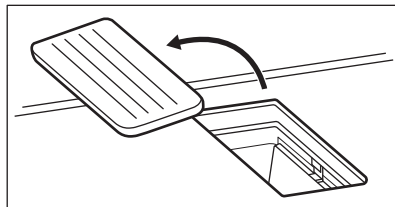
คำเตือน

ตัวกรองที่ดูดซับสิ่งสกปรกมากเกินไปอาจมีความเสี่ยงต่อไฟไหม้

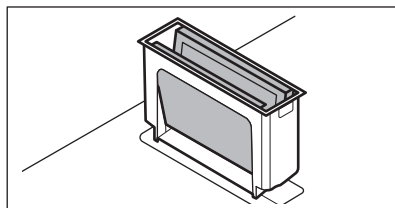
การถอดประกอบ / การประกอบไส้กรองกลับเข้าไปใหม่

ไส้กรองและเรือนไส้กรองอยู่ที่ตะแกรงตรงกลางเต้า นำออกอย่างระมัดระวังเนื่องจากอาจลื่นเนื่องจากคราบไขมันสะสม

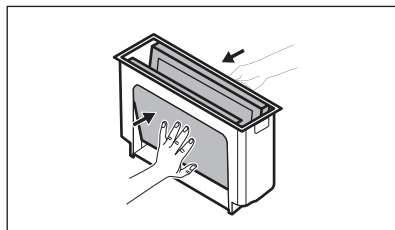
1. นำเอากริดออก

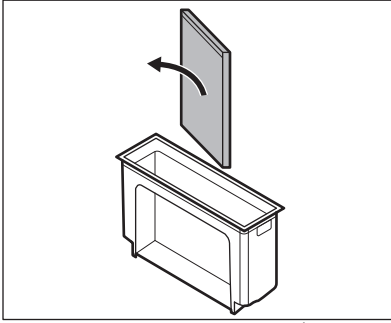


2. ถอดตัวเรือนตัวกรองออก



3. ค่อย ๆ ดันองค์ประกอบทั้งสองจากด้านบนเข้ามาและพับเข้าด้วยกัน จากนั้นนำตัวกรองออกจากตัวเรือนตัวกรอง





4. ประกอบหน่วยกรองกลับเข้าที่เดิมหลังจากทำความสะอาด:
- เลื่อนไส้กรองภายในตัวเรือนไส้กรองไปตามรางเลื่อนในตัว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านสีด้าหันเข้าด้านในและด้านสีเงินหันออก
 - ใส่ฝาครอบไส้กรองกลับเข้าไปในช่องของเครื่องดูดควัน

ทำความสะอาดฝาครอบไส้กรอง

ล้างตัวกรองด้วยตนเองโดยใช้สบู่ล้างทำความสะอาดอ่อนๆ และฟ้านุ่ม นอกจากนี้ คุณยังสามารถนำไปล้างในเครื่องล้างจานได้


การทำความสะอาดตัวกรอง

- ล้างตัวกรองในน้ำอุ่นโดยไม่ต้องใช้สารทำความสะอาดใดๆ น้ำยาทำความสะอาด

สะอาดอาจทำให้การกรองกลับมามีประสิทธิภาพลดลง หากจำเป็น คุณสามารถใช้ฟองน้ำนุ่ม ฟ้านุ่มหรือแปรงทำความสะอาดที่ขนแปรงไม่แข็งขจัดเศษอาหารได้ นอกจากนี้ คุณยังสามารถล้างไส้กรองได้ในเครื่องล้างจานที่อุณหภูมิ 65-70 °C (โดยตั้งโปรแกรมนานกว่า 90 นาที) โดยไม่ต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดและไม่ใส่จานในครั้งเดียวกัน

- เช็ดตัวกรองในเตาอบให้แห้งเป็นเวลา 20-30 นาทีที่อุณหภูมิ 70 °C วางตัวกรองบนชั้นวางตะแกรงกลาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใช้ฟังก์ชันเตาที่ไม่เปิดมีพัดลมหรือคุณสามารถปล่อยให้ตัวกรองแห้งข้ามคืนที่อุณหภูมิห้อง ไส้กรองจะต้องแห้งสนิทก่อนที่จะประกอบกลับเข้าที่
- ประกอบหน่วยกรองกลับเข้าที่แล้วใส่กลับเข้าไปในช่องของเครื่องดูดควัน

ทำการรีเซ็ตเรซันตัวกรอง

- ทำความสะอาดตัวกรองก่อน ตามที่อธิบายไว้ข้างต้นในขั้นตอนที่ 1
- ใส่ไส้กรองในเตาอบที่ตั้งอุณหภูมิที่ 80-110 °C เป็นเวลา 60 นาที วางตัวกรองบนชั้นวางตะแกรงกลาง ใช้ฟังก์ชันเตาอบที่ไม่เปิดพัดลม
- ประกอบหน่วยกรองกลับเข้าที่แล้วใส่กลับเข้าไปในช่องของเครื่องดูดควัน
- กด  สั้นๆ เพื่อรีเซ็ตเครื่องนับจำนวนเคาน์เตอร์เริ่มต้นใหม่

9. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 จะทำอย่างไรถ้า...

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีการแก้ไข |
|------------------------------|--|---|
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้ | เตาไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง | ตรวจสอบว่าเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่ |
| | ฟิวส์ขาด | ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า |
| | คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนภายใน 60 วินาที | เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาน้อยกว่า 60 วินาที |

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีการแก้ไข |
|---|--|--|
| | คุณสัมผัสลานเซ็นเซอร์ 2 ลานขึ้นไปในเวลาเดียวกัน | แตะเพียงแค่ลานเซ็นเซอร์เดียวเท่านั้น |
| | พัก ทำงาน | ดูในหัวข้อ "หยุดชั่วคราว" |
| | มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผงควบคุม | ทำความสะอาดแผงควบคุม |
| คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดังคงที่ต่อเนื่อง | การเชื่อมต่อไฟฟ้า ไม่ถูกต้อง | ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟแรงสูงไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง |
| คุณไม่สามารถเลือกค่าความร้อนระดับสูงสุดสำหรับพื้นที่ปรุงสุกส่วนใดส่วนหนึ่ง | พื้นที่ปรุงสุกอื่น ๆ ใช้พลังงานในระดับสูงสุด หัวเตาของคุณทำงานตามปกติ | ลดค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงสุกอื่นที่เชื่อมต่ออยู่ในเฟสเดียวกัน ดูในหัวข้อ "การจัดการพลังงาน" |
| สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาหยุดทำงาน | คุณวางบางสิ่งในลานเซ็นเซอร์หนึ่งลาน หรือมากกว่าหนึ่งลาน | นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์ |
| เตาปิดทำงาน | คุณมีของวางอยู่บริเวณเซ็นเซอร์ ① | นำวัตถุออกจากบริเวณเซ็นเซอร์ |
| ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง | พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ หรือเซ็นเซอร์เสียหาย | หากโซนทำงานนานกว่าจะร้อน ให้แจ้งศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ |
| แผงควบคุมมีความร้อนสูงสำหรับการสัมผัส | เครื่องครัวมีขนาดใหญ่เกินไป หรือคุณวางไว้ใกล้กับแผงควบคุมมากเกินไป | วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นด้านล่างหลังหากสามารถทำได้ |
| ไม่มีเสียงเมื่อกดที่บริเวณเซ็นเซอร์แผงชั้นส่วน | เสียงถูกปิด | เปิดเสียง ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป" |
| ไฟสถานะด้านบนสัญลักษณ์  จะติดสว่าง | อุปกรณ์ป้องกันเด็ก หรือ ล็อคทำงาน | ดูในหัวข้อ "อุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก" และ "ล็อค" |
| แถบควบคุมติดกะพริบ | ไม่มีภาชนะที่พื้นที่ตั้งกล่าว หรือพื้นที่ตั้งกล่าวถูกปิดคลุมไม่ทั่วถึง | วางภาชนะไว้ที่พื้นที่ตั้งกล่าวเพื่อให้ปิดคลุมพื้นที่เตาให้ทั่วถึง |
| | ภาชนะไม่เหมาะสม | ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์" |
| | เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับโซน | ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดที่ถูกต้อง ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค" |

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีการแก้ไข |
|---|---|--|
| แถบควบคุมสำหรับเครื่องดูดควันกะพริบ และเครื่องดูดควันไม่เริ่มทำงาน หรือดับลง | พัดลมอาจปิดเองในบางกรณี เช่น เมื่อห้องไม่มีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม | เปิดหน้าต่าง คุณอาจต้องติดตั้งสวิตช์หน้าต่าง ดูในหัวข้อ "การประกอบ" หากมีสวิตช์หน้าต่างอยู่แล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งอย่างถูกต้อง โปรดดูคู่มือการติดตั้ง กติที่สัญลักษณ์ใด ๆ เครื่องดูดควันทำงานอีกครั้ง |
| พัดลมเครื่องดูดควันทำงานไม่ถูกต้องเมื่อเปิดใช้งาน ฟังก์ชันเครื่องดูดควัน | อุณหภูมิรอบเครื่องดูดควันสูงเกินไป การไหลเวียนของอากาศภายในเครื่องดูดควันและรอบเครื่องดูดควันไม่เพียงพอ | ปิดเตาและถอดปลั๊กออกจากจุดจ่ายไฟ รออย่างน้อย 10 วินาที แล้วเสียบปลั๊กอีกครั้ง คำแนะนำอื่นๆ: พยายามลดอุณหภูมิของบริเวณรอบๆ นำตัวกรองเครื่องดูดควันออกและจัดความชื้นที่หลงเหลืออยู่ด้านในเครื่องดูดควัน ดูหัวข้อ "การดูแลรักษาและการทำความสะอาด" รอให้ระบบเครื่องดูดควันแห้งลงเป็นเวลาหนึ่งวัน จากนั้นเปิดใช้งานเครื่องดูดควันอีกครั้ง |
| ไอน้ำที่เกิดขึ้นระหว่างการประกอบอาหารไม่ถูกดูดโดยเครื่องดูดควันอย่างเพียงพอ | ไม่ได้ปิดฝาครอบเครื่องครัวอย่างถูกต้อง | หากเครื่องครัวของคุณไม่มีฝาครอบมีช่องระบาย ให้แยกฝาครอบโดยให้ไอน้ำออกมาในตำแหน่งของเครื่องดูดควัน ดูหัวข้อ "คำแนะนำและเคล็ดลับ" สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับฝาปิดของระบายไอน้ำแบบพิเศษที่แนะนำให้ใช้กับเครื่องดูดควันในตัว |
|  | ตัวกรองเครื่องดูดควันมีการดูดซับสิ่งสกปรกมากเกินไป | ใหม่และรีเซ็ตการแจ้งเตือน ดูหัวข้อ "การดูแลรักษาและการทำความสะอาด" |
|  และตัวเลขติดสว่าง | มีข้อผิดพลาดในเตา | ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังผ่านไป 30 วินาที หาก  ติดสว่างอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |

9.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไขปัญหาได้...


หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง ตรวจสอบดูว่าคุณใช้งานหัวเตาอย่างถูกต้องหรือไม่

หากใช้งานไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ข้อมูลเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจะอยู่ในสมุดคู่มือการรับประกัน

10. ข้อมูลทางเทคนิค

10.1 แผ่นข้อมูลเทคนิค

รุ่น KCC84450CK
 ทิวไป 66 D4A 01 AA
 การเหนียวนา 7.35 กิโลวัตต์
 Ser.Nr
 ELECTROLUX

PNC 949 599 235 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 ผลิตใน: เยอรมนี
 7.35 กิโลวัตต์


10.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

| พื้นที่หิวเตา | กำลังไฟพิกัด (ค่าความร้อน- สูงสุด) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost ระยะเวลา- สูงสุด [นาที] | เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง- เครื่องครัว [มม.] |
|---------------|--|-------------------|--|--|
| หน้าซ้าย | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| หลังซ้าย | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| หน้าขวา | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| หลังขวา | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

กำลังไฟของพื้นที่ปรุงอาหารอาจแตกต่างกันเล็กน้อยจากข้อมูลในตาราง โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของภาชนะปรุงอาหาร

เพื่อให้การปรุงอาหารมีประสิทธิภาพ ให้ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ไม่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าที่ระบุในตาราง

11. การประหยัดพลังงาน

11.1 เตา - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากทำตามคำแนะนำต่อไปนี้


- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวปรุงอาหารด้วย
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโซนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย


- เมื่อคุณเริ่มประกอบอาหาร ให้ตั้งค่าพัดลมดูดควันเป็นระดับความเร็วต่ำ เมื่อประกอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เปิดเครื่องดูดควันไว้สักครู่
- เพิ่มความเร็วพัดลมเฉพาะกรณีที่ต้องการกำจัดไอน้ำหรือควันจำนวนมากเท่านั้น แนะนำให้ใช้ฟังก์ชัน Boost ในกรณีสี่□ดชั่วเท่านั้น
- ทำความสะอาดตัวกรองเครื่องดูดควันอย่างสม่ำเสมอ และเปลี่ยนเมื่อจำเป็นเพื่อรักษาประสิทธิภาพ
- ใช้เส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุดของระบบท่อเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดเสียงรบกวน

11.2 เครื่องดูดควัน - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

12. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867373353-C-312022

