

LIB60320CK

EN User Manual | **Hob**

2

TH คู่มือการใช้งาน | **เตาฝัง**

16



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. DAILY USE.....	9
6. HINTS AND TIPS.....	11
7. CARE AND CLEANING.....	13
8. TROUBLESHOOTING.....	13
9. TECHNICAL DATA.....	14
10. ENERGY EFFICIENCY.....	15
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	15

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.
- Smoke is an indication of overheating. 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.


- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces 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.
- 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.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed if the symbol () is not printed on the rating plate.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to 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.

2.3 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.
- 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.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ 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.
- 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, unless otherwise specified.

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

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in hobs

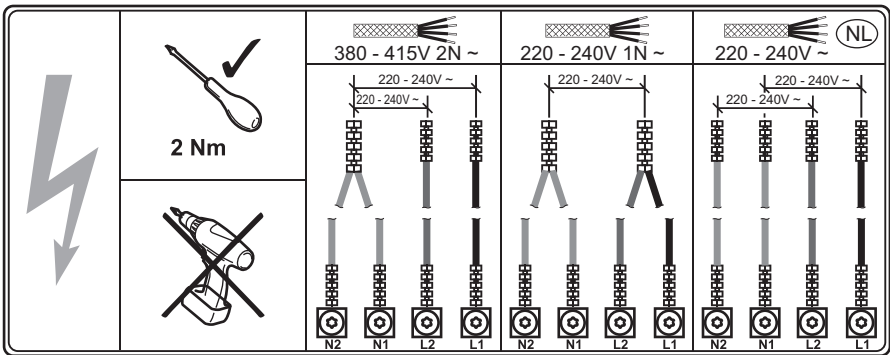
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable. The connection cable may only be installed by a qualified electrician.

- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F or equivalent, 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.
- The appliance works either at 50 Hz or 60 Hz and does not require any additional action from a qualified electrician in order to switch between frequencies.

3.4 Connection diagram

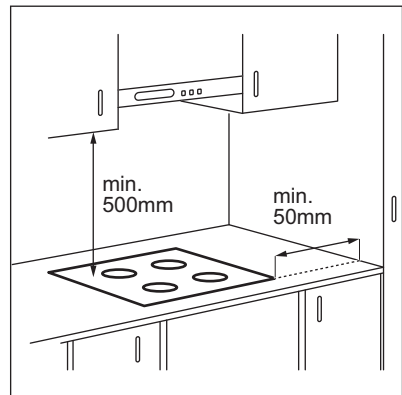


Wiring colours

N2	N1	L2	L1
Blue	Blue - Gray	Brown	Black

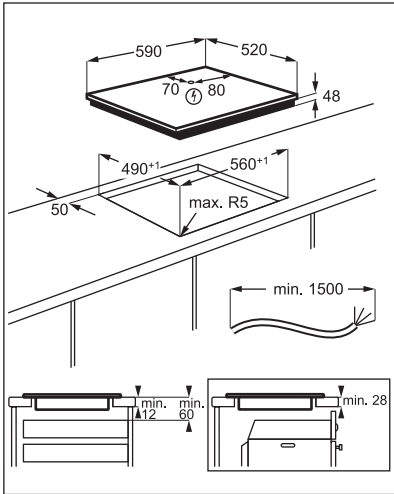
3.5 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

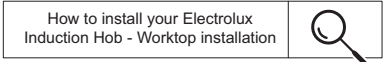


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items

stored in the drawer during the cooking process.

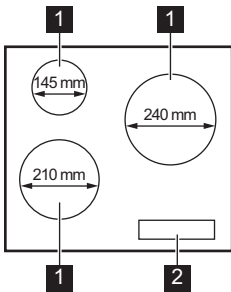


Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



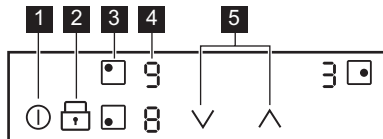
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout







- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel









4.2 Control panel layout



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

Sensor field	Function	Comment
1 	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3 	-	To select the cooking zone.
4 -	Heat setting display	To show the heat setting.
5 	-	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays


Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Booster operates.
	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / Child Safety Device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

5. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.



5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:



- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,

- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

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





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

5.3 Selecting the cooking zone

To select a cooking zone touch the sensor field  corresponding to this zone. The display shows the heat setting (.


5.4 The heat setting

Set the cooking zone.


Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

5.5 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 indicator  appears when a cooking zone is hot.

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.

5.6 Booster

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: first set the cooking zone and then set the maximum heat setting. Touch  until  comes on.


To deactivate the function: touch .

5.7 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch   comes on for 4 seconds.





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









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



5.8 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.







To activate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .



To deactivate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .


To override the function for only one cooking time: activate the hob with  .


comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

5.9 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Press  for 3 seconds. Press  for 3 seconds.  appears on the left front side of the display and  or  appears on the right front side of the display. Touch the sensor field for the right rear zone  to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

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

- you touch 
- there is an error in the hob.

5.10 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. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- 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.

6. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 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".

6.2 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.

6.3 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.
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.		
	Boil large quantities of water. Booster is activated.		

7. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 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.

7.2 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. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 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 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
You can hear a constant beep noise.	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	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.

Problem	Possible cause	Remedy
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 L .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to "Daily use".
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".
L comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
F comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the 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".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

8.2 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. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes

on. 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.


9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model LIB60320CK

PNC 949 492 606 00

Typ 64 B3A 00 AA
Induction 6.0 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Made in: Romania
6.0 kW


9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Booster [W]	Booster maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2200	2400	4	125 - 210
Left rear	1400	1500	4	125 - 145
Right rear	2200	2400	4	150 - 240

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.

10. ENERGY EFFICIENCY


10.1 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. 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.

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



คู่มือแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการและการ
ซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	16
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	18
3. การติดตั้ง.....	20
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	21
5. การใช้งานทุกวัน.....	22
6. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	24
7. การดูแลและทำความสะอาด.....	25
8. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	26
9. ข้อมูลทางเทคนิค.....	27
10. การประหยัดพลังงาน.....	28
11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสินแวดล้อม.....	28

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในสำนักงาน ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักและอาหารเช้า เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อน
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ควั่นเป็นข้อบ่งชี้ถึงความร้อนสูงเกินไป ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากการปรุงอาหาร ปิดเครื่องและใช้วัสดุคลุมเปลวไฟ เช่น ผ้าคลุมกันไฟหรือฝาครอบ
- คำเตือน: อย่าจ่ายไฟเครื่องโดยอาศัยอุปกรณ์สั่งการต่อพ่วง เช่น ระบบตั้งเวลา หรือต่อกับวงจรที่ปิดและเปิดโดยระบบสาธารณูปโภคเป็นประจำ
- ข้อควรระวัง: กระบวนการปรุงอาหารต้องได้รับการควบคุมดูแล การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไวบนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- วัตถุที่ทำจากโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อนและฝาภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำมาสะอาดเครื่อง
- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว

- หากพื้นผิวแก้วเซรามิก/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก ในกรณีที่ต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรงโดยใช้กล่องพักสายไฟ ให้ถอดฟิวส์เพื่อตัดไฟจากเครื่อง ไม่ว่าจะในกรณีใด ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องทำอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในคู่มือแนะนำการใช้งาน เพื่อให้ใช้เครื่องได้อย่างเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ระวังระยะขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดุดีทุกครึ่ง
- ซิลิโคนติดด้วยนํ้ายาซิลิโคนเร็วเพื่อป้องกันความชื้นทำให้เกิดการบวม
- ป้องกันด้านล่างของเครื่องอย่าให้โดนไอน้ำและความชื้น
- อยู่ยาดัดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือใต้หน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่อง เมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- แต่ละเครื่องจะมีพัดลมระบายความร้อนอยู่ด้านล่าง
- หากเครื่องติดตั้งอยู่เหนือถาด:
 - อย่าเก็บชิ้นส่วนเล็ก ๆ หรือแผ่นกระดาษที่อาจถูกดูดเข้าไป เนื่องจากอาจทำให้พัดลมระบายความร้อนหรือระบบระบายความร้อนเสียหาย

- รักษาระยะอย่างน้อย 2 ซม. ระหว่างด้านล่างของเครื่องและชิ้นส่วนที่เก็บไว้ในถาด
- ถอดแผงกันแยกที่ติดตั้งในตู้ด้านล่างเครื่องออก

2.2 การต่อสายไฟ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องต่อสายดินหากไม่มีสัญลักษณ์ (⏚) พิมพ์บนป้ายการให้คะแนน
- ก่อนดำเนินการใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้เสียบต่อไฟอยู่
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ตรวจสอบว่าเครื่องติดตั้งได้ถูกต้อง สายไฟหรือปลั๊กไฟที่หลวมคลอนหรือต่อไม่ถูกต้อง (แล้วแต่กรณี) อาจทำให้หัวไฟฟ้าเกิดความร้อนสูงเกิน
- ใช้สายไฟที่ถูกต้อง
- อย่าให้สายไฟฟ้าพันกัน
- ติดตั้งระบบป้องกัน ไฟฟ้าช็อตไว้ร่วมกัน
- ใช้ตัวล๊อคคลายที่สายต่อ
- สายต่อหรือปลั๊ก (แล้วแต่กรณี) จะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องหรือภาชนะที่ร้อนเมื่อต่ออุปกรณ์กับเตารับไฟฟ้า
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟ (แล้วแต่กรณี) หรือสายจ่ายไฟเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ของเราหรือช่างไฟเพื่อให้เปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย

- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่ายดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ตัดฉลากและฟิล์มป้องกัน (ถ้ามี) ก่อนการใช้งานครั้งแรก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- กำหนดพื้นที่ปรุงอากาศเป็น "ปิด" หลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- อย่าวางเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและผ้าห่มอบบนพื้นที่หิวเตา เนื่องจากอาจเกิดความร้อนขึ้นได้ ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- ใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- หากพื้นผิวของเครื่องเป็นรอยแตก ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที การดำเนินการนี้เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากพื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่กำลังทำงาน
- ขณะจัดวางอาหารในน้ำมันร้อน อาจมีการกระเซ็นขึ้นได้
- ห้ามใช้ช้อนลุ่มิเนียมพอลิหรือวัสดุอื่นๆ ระหว่างพื้นผิวเตากับเครื่องครัว เว้นแต่ผู้ผลิตเครื่องจะระบุไว้เป็นอย่างอื่น
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมที่ผู้ผลิตแนะนำเท่านั้น

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้และการระเบิด

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน มันสามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าใกล้ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไขมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่านใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าวางฝาครอบกระทะร้อน ไว้บนพื้นผิวกระจกของหัวเตา
- อย่านำภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่านำไปใช้งานพื้นที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัวว่างเปล่าหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ หรือเครื่องครัวที่ทนความร้อนอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่กระจก/กระจกเซรามิก ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ปิดเครื่องและปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด
- อย่านำใช้เครื่องพ่นน้ำแบบสเปรย์ และไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ตัวทำละลาย หรือวัตถุที่เป็นโลหะ เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

2.5 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น
- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ท่านทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะ

การทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

- ติดต่อหน่วยงานในพื้นที่เพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีตั้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากตัวรับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง

2.6 การกำจัด

⚠ คำเตือน
 เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

3. การติดตั้ง

⚠ คำเตือน
 คุรรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ก่อนติดตั้ง

ก่อนติดตั้งหัวเตา ให้จดข้อมูลด้านล่างจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านล่างของหัวเตา ซีเรียลนัมเบอร์

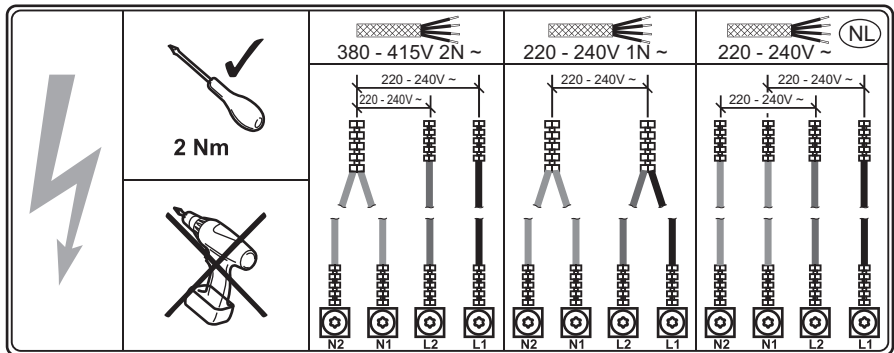
3.2 เตาติดตั้งสำเร็จ

ใช้เฉพาะหัวเตาสำเร็จหลังจากประกอบหัวเตาในชุดติดตั้งสำเร็จที่ถูกต้อง และพื้นผิวช่างานที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3.4 แผนภาพการเชื่อมต่อ

3.3 สายเชื่อมต่อ

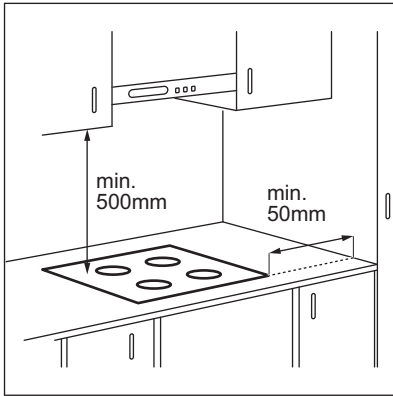
- เตาไฟฟ้านี้มาพร้อมกับสายไฟ การเปลี่ยนสายไฟจะควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น
- เปลี่ยนสายไฟที่เสียหายโดยใช้สาย: H05V2V2-F หรือเทียบเท่า ที่ทนความร้อน 90 °C ขึ้นไป ติดต่อกันยंत्रกรอย่างเป็นการเปลี่ยนสายไฟจะต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น
- เตาทำงานที่ 50 Hz หรือ 60 Hz และไม่ต้องดำเนินการใดๆ เพิ่มเติมจากช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อสลับความถี่



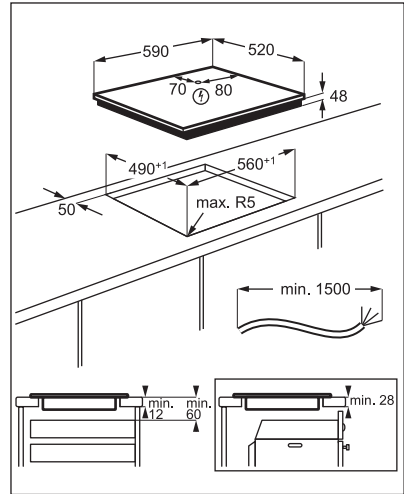
ลีสายไฟ			
N2	N1	L2	L1
สื่อน้ำเงิน	สีฟ้า - สีเทา	สีน้ำตาล	สีดำ

3.5 การประกอบ

หากคุณติดตั้งเตาภายใต้เครื่องดูดควันโปรดดูคำแนะนำในการติดตั้งเครื่องดูดควันสำหรับระยะทางขั้นต่ำระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า



หากตัวเครื่องติดตั้งเหนือลิ้นชัก ส่วนระบายอากาศของเตาอาจทำให้ช่องที่เก็บในลิ้นชักเกิดความร้อนระหว่างการปรุงอาหาร



ค้นหาวิดีโอแนะนำ "วิธีการติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า Electrolux - การติดตั้งที่อปครัว" โดยพิมพ์ชื่อเต็มทีละตัวในภาพด้านล่าง



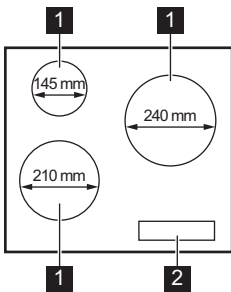
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



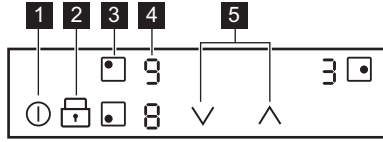
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 แผนผังพื้นที่เตา



- 1 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า
- 2 แผงควบคุม

4.2 เค้าโครงแผงควบคุม



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น
1 ①	เปิด / ปิด	เปิดและปิดเตา
2 ②	ล็อค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก	เพื่อล็อค/ปลดล็อคแผงควบคุม
3 ③	-	เพื่อเลือกพื้นที่ปรุงสุก
4 ④	ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น	เพื่อแสดงค่าความร้อน
5 ⑤	^ / v	เพื่อกำหนดค่าความร้อน

4.3 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น

จอแสดงผล	คำอธิบาย
0	พื้นที่หัวเตาจะปิดทำงาน
1 - 9	พื้นที่หัวเตาจะทำงาน
P	Booster ทำงาน
E + ตัวเลข	มีการทำงานผิดพลาด
H	พื้นที่หัวเตายังร้อนอยู่ (ความร้อนตกค้าง)
L	ล็อค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก ทำงาน
F	ภาชนะที่ไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไปบนพื้นที่หัวเตา
-	ปิดเครื่องอัตโนมัติ ทำงาน

5. การใช้งานทุกวัน

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก ① เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

5.2 ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเตาโดยอัตโนมัติหาก:

- พื้นที่หัวเตาทั้งหมดปิดทำงาน
- คุณไม่ได้ตั้งความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกรหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กะทะเดือดจนแห้ง) ปลดปล่อยให้พื้นที่หัวเตาเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณใช้ภาชนะไม่เหมาะสม สัญลักษณ์ **F** ติดสว่างและพื้นที่หัวเตาปิดทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดทำงานพื้นที่หัวเตาหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง **-** ติดสว่างและเตาปิดทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:

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

5.3 การเลือกพื้นที่หัวเตา

ตั้งค่าพื้นที่หัวเตาโดยกดเลือกที่พื้นที่เซ็นเซอร์ **⊙** ของพื้นที่นี้ จอแสดงผลแสดงการตั้งค่าความร้อนเป็น **(B)**

5.4 ค่าความร้อน

เลือกโซนประกอบอาหาร

กดเลือก **^** เพื่อเพิ่มค่าความร้อน กดเลือก **^**

เพื่อลดค่าความร้อน กดเลือก **^** และ **^** พร้อม ๆ กันเพื่อปิดโซนประกอบอาหาร

5.5 สิ่งบ่งชี้ความร้อนตกค้าง

⚠ คำเตือน
H ตรวจจับที่ไฟสถานะยังติดอยู่ มีความเสี่ยงที่จะถูกลวกไหม้จากความร้อนตกค้าง

พื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ก้นภาชนะปรุงอาหาร กระฉกเซรามิกจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

ไฟสถานะ **H** จะติดสว่างเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารร้อน

ไฟสถานะอาจติดสว่างด้วยในกรณีต่อไปนี้:

- สำหรับพื้นที่ปรุงอาหารใกล้เคียงแม้ว่าคุณจะไม่ได้ใช้งานก็ตาม
- เมื่อวางภาชนะปรุงอาหารร้อนบนพื้นที่ปรุงอาหารเย็น
- เมื่อปิดใช้งานเตาปรุงอาหาร แต่พื้นที่ปรุงอาหารยังร้อนอยู่

ไฟสถานะจะดับเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารเย็นลง

5.6 Booster

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลาที่กำหนดพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกลับเป็นค่าความร้อนสูงสุด

i
ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่หัวเตา: ตั้งค่าพื้นที่หัวเตา จากนั้นตั้งค่าความร้อนสูงสุด และ **^** จนกว่า **P** จะติดสว่าง

เพื่อปิดฟังก์ชัน: สัมผัสที่ **^**

5.7 ล็อค

คุณสามารถล็อคแผงควบคุมขณะพื้นที่หัวเตาทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ

ปรับค่าความร้อนก่อน

เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน: และ **⊞** **L** ติดสว่าง 4 วินาที

เพื่อปิดฟังก์ชัน: สัมผัสที่ **⊞** การตั้งค่าความร้อนก่อนหน้าเปิดขึ้น

i
ขณะปิดเตา ฟังก์ชันนี้จะปิดไปด้วย

5.8 อุปกรณ์ป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ

เพื่อใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้เปิดใช้งานเตาด้วย **⊞**

อย่าตั้งค่าความร้อนใด ๆ และ **⊞** เป็นเวลา 4 วินาที ติดสว่าง **L** ปิดเตาโดยใช้ **⊞**

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: เปิดใช้งานเดาด้วย ① และอย่าตั้งค่าความร้อน แต่ ② เป็นเวลา 4 วินาที ② ติดสว่าง ปิดเดาโดยใช้ ①

การบอกล้างฟังก์ชันการทำงานเฉพาะสำหรับเวลาทำอาหารรายการเดียว: เปิดหัวเดาโดยใช้ ① ② ติดสว่าง แต่ ② เป็นเวลา 4 วินาที **ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที** คุณสามารถใช้งานเดาได้ ขณะปิดเดาโดยใช้ ① ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงานอีกครั้ง

5.9 OffSound Control (การปิดและเปิดใช้งานระบบเสียง)

ปิดใช้งานเดา กด ① เป็นเวลา 3 วินาที กด ② เป็นเวลา 3 วินาที ② จะแสดงที่ด้านหน้าซ้ายของหน้าจอและ ② หรือ ① จะแสดงที่ด้านหน้าขวาของหน้าจอ และบริเวณเซ็นเซอร์ในพื้นที่ฝั่งขวาของด้านหลัง ② เพื่อเลือกหนึ่งในตัวเลือกต่อไปนี้:

- ① - เสียงจะปิด
- ② - เสียงเปิดอยู่

ขณะฟังก์ชันถูกปรับตั้งเป็น ① คุณจะได้ยินเสียงต่อเมื่อ:

- คุณสัมผัส ①
- เตามีข้อผิดพลาด

5.10 การจัดการพลังงาน

หากใช้เดาหลายพื้นที่และใช้กำลังไฟฟ้าเกินขีดจำกัดของแหล่งจ่ายไฟ ฟังก์ชันนี้จะแบ่งจ่ายกำลังไฟฟ้าที่สามารถใช้ได้ระหว่างพื้นที่ทำอาหารทั้งหมด เดาคควบคุมการตั้งค่าความร้อนเพื่อปกป้องฟิวส์สำหรับการติดตั้งในบ้าน

- หากเดาใช้กำลังไฟถึงขีดจำกัดสูงสุดที่ใช้ได้ (ดูแผ่นป้ายแสดงพิกัดไฟฟ้า) กำลังไฟของพื้นที่เดาจะลดลงโดยอัตโนมัติ
- การตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เดาที่เลือกล่าสุดจะมีความสำคัญมากกว่าเสมอ กำลังไฟฟ้าที่เหลือจะถูกแบ่งระหว่างพื้นที่เดาที่เปิดทำงานก่อนหน้านี้ โดยย้อนลำดับการเลือก
- จอแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่มีการปรับลดจะเปลี่ยนระหว่างค่าความร้อนที่เลือกตอนเริ่มต้นและค่าความร้อนที่ปรับลด
- รोजनกระทั้งจอแสดงผลหยุดกะพริบหรือลดค่าความร้อนของพื้นที่เดาที่เลือกล่าสุด พื้นที่เดายังคงทำงานโดยมีการตั้งค่าความร้อนลดลง เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนของพื้นที่เดาด้วยตนเอง หากจำเป็น

6. คำแนะนำและเคล็ดลับ

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ภาษา

i

สำหรับพื้นที่หัวเดาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีการสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว

ใช้พื้นที่หัวเดาระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

- ก้นภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้
- ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้งก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเดา
- เพื่อหลีกเลี่ยงรอยขีดข่วน อย่าเลื่อนหรืออุ้มมือกับกระຈกเซรามิก

วัสดุของภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอีนาเมล สแตนเลสสตีล แก้วสัดหลายชั้น (มีเครื่องหมายรับรองที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)
- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง กระຈก เซรามิก พอร์ซเลน

ภาชนะเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่พื้นที่เดาที่กำหนด เมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดที่ก้นภาชนะ

ขนาดเครื่องครัว

- พื้นที่หัวเดาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดก้นภาชนะอัตโนมัติ
- ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่หัวเดาจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเพียงบางส่วนของพื้นที่หัวเดาเท่านั้น
- ด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัยและการให้ผลลัพธ์การทำอาหารที่ดีที่สุด อย่านำใช้เครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่กว่าที่ระบุไว้ใน "ข้อกำหนดพื้นที่เดา" หลีกเลี่ยงการวางเครื่องครัวไว้ใกล้แผงควบคุมระหว่างการประกอบอาหาร เนื่องจาก

อาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของแผงควบคุมหรือเปิดใช้งานฟังก์ชันเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ



ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"

6.2 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน

หากคุณสามารถได้ยินเสียง:

- เสียงปริแตก: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้พื้นที่หัวเตาที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้ระดับพลังงานสูง
- เสียงคลิก: มีการเปิดปิดไฟฟ้า

- เสียงหวี เสียงหึ่ง: พัดลมทำงาน เสียงที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องปกติและไม่ถือเป็นความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด

6.3 ตัวอย่างการปรุงสุก

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะที่เพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

ค่าความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
1	อุ่นอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ	ตามความเหมาะสม	ปิดฝาภาชนะปรุงอาหาร
1 - 2	ซอสซอลแลนเดส, ละลาย: เนย ซ็อกโกแลต เจลาติน	5 - 25	คนเป็นระยะ ๆ
2	ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไชโยบ	10 - 40	ปรุงอาหารโดยมีฝาปิด
2 - 3	อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จ	25 - 50	เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของข้าว คน-อาหารที่มีส่วนผสมของนมในช่วงกลางของการปรุงอาหาร
3 - 4	เคี้ยวผัก ปลา เนื้อสัตว์	20 - 45	เติมน้ำ <input type="checkbox"/> สองสามช้อนโต๊ะ ตรวจสอบปริมาณ <input type="checkbox"/> ระหว่างกระบวนการ
4 - 5	นึ่งมันฝรั่งและผักอื่น ๆ	20 - 60	เติมน้ำลงในหม้อให้สูงจากกัน 1-2 ซม. ตรวจสอบระดับน้ำ <input type="checkbox"/> ระหว่างกระบวนการ ปิดฝาน้ำ
4 - 5	ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้ สตูและซูป	60 - 150	น้ำและส่วนผสมต่างๆ ไม่ควรมีปริมาณไม่เกิน 3 ลิตร
6 - 7	ทอดไฟอ่อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซซ์ ไข่ แพนเค้ก โดนัท	ตามความเหมาะสม	พลิกกลับเมื่อจำเป็น
7 - 8	ทอดไฟแรง แซชบรานน์ สเต็กเนื้อสัน และ-สเต็ก	5 - 15	พลิกกลับเมื่อจำเป็น
9	ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาช พอทโรสต์) มันฝรั่งทอดกรอบ		
	ต้มน้ำปริมาณมาก Booster เปิดใช้งาน		

7. การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง

- ใช้ภาชนะที่กันสะเก็ดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเขา
- ใช้ผ้าทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเขา
- ใช้ที่ขัดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

7.2 การทำความสะอาด


- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย ฟอยล์ พลาสติก เกลือ น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไมเช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวัง

- ผิวใหม่จากความร้อน ใช้ที่ขัดหัวเตาแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกโดยนุ่มมและเลื่อนไปขูดไปตามพื้นผิว
- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นลงมากพอ:** คราบตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบสึกลายโลหะ ทำความสะอาดเขาโดยใช้ผ้าชุบหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเขาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบสึกลายโลหะ:** ใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชูและทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้า

8. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค

 **คำเตือน**
 ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้	เตาไม่ได้อัดเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
	คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนภายใน 10 วินาที	เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาอย่างน้อยกว่า 10 วินาที
	คุณสัมผัสลานเซ็นเซอร์ 2 ลานขึ้นไปในเวลาเดียวกัน	แตะเพียงแค่วางเซ็นเซอร์เดียวเท่านั้น
	มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผงควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม
คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณดังคงที่ต่อเนื่อง	การเชื่อมต่อไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟ แจ้งช่างไฟเพื่อตรวจสอบการติดตั้ง
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาหยุดทำงาน	คุณวางบางสิ่งในลานเซ็นเซอร์หนึ่งลานหรือมากกว่าหนึ่งลาน	นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์
เตาปิดทำงาน	คุณมีของวางอยู่บริเวณเซ็นเซอร์ 	นำวัตถุออกจากบริเวณเซ็นเซอร์
ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง	พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ หรือเซ็นเซอร์เสียหาย	หากโซนทำงานนานกว่าจะร้อน ให้แจ้งศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
การตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนไประหว่างสองระดับ	การจัดการพลังงาน ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
แผงควบคุมมีความร้อนสูงสำหรับการสัมผัส	เครื่องครัวมีขนาดใหญ่เกินไป หรือคุณวางไว้ใกล้กับแผงควบคุมมากเกินไป	วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นด้านหลังหากสามารถทำได้

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ไม่มีเสียงเมื่อกดที่บริเวณเซ็นเซอร์- แผงชั้นส่วน	เสียงถูกปิด	เปิดเสียง ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
L ติดสว่าง	อุปกรณ์ป้องกันเด็ก หรือ ล็อค ทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป"
F ติดสว่าง	ไม่มีเครื่องครัวในพื้นที่	ใส่เครื่องครัวในพื้นที่
	ภาษาไม่เหมาะสม	ใช้ภาษาและปรุงอาหารที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"
	เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะ- เล็กเกินไปสำหรับโซน	ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดที่ถูกต้อง ดูในหัวข้อ "ข้อมูลทางเทคนิค"
E และตัวเลขติดสว่าง	มีข้อผิดพลาดในเตา	ปิดหัวเตาและเปิดใหม่หลังผ่านไป 30 วินาที หาก E ติดสว่างอีกครั้ง ให้ปลดเตาจากแหล่งจ่ายไฟ หลังผ่านไป 30 วินาที ให้เชื่อมต่อเตาอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

8.2 หากคุณไม่สามารถหาทางแก้ไข ปัญหาได้...


หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต แจ้งข้อมูลจากแผ่นข้อมูลเครื่อง แจ้งรหัสตัวอักษรสามตัวสำหรับกระจกเซรามิก (ที่มุมของผิวกระจก) และข้อความแจ้งข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น ตรวจสอบดู

ว่าคุณใช้งานหัวเตาอย่างถูกต้องหรือไม่ หากใช้งานไม่ถูกต้อง การช่วยเหลือโดยช่างให้บริการหรือตัวแทนจำหน่ายจะมีการคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แม้ว่าจะอยู่ในประกันก็ตาม ข้อมูลเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจะอยู่ในสมุดคู่มือการรับประกัน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

9.1 แผ่นข้อมูลเทคนิค

รุ่น LIB60320CK
ทั่วไป 64 B3A 00 AA
การเหนี่ยวนำ 6.0 กิโลวัตต์
Ser.Nr
ELECTROLUX

PNC 949 492 606 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
ผลิตใน: โรมาเนีย
6.0 กิโลวัตต์
CE 

9.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

พื้นที่หัวเตา	กำลังไฟพิกัด (ค่าความร้อนสูงสุด) [W]	Booster [W]	Booster ระยะ- เวลาสูงสุด [นาที]	เส้นผ่านศูนย์กลาง- เครื่องครัว [มม.]
หน้าซ้าย	2200	2400	4	125 - 210
หลังซ้าย	1400	1500	4	125 - 145
หลังขวา	2200	2400	4	150 - 240

กำลังไฟของพื้นที่ปรุงอาหารอาจแตกต่างกันเล็กน้อยจากข้อมูลในตาราง โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามวัสดุและขนาดของภาชนะปรุงอาหาร

เพื่อให้การปรุงอาหารมีประสิทธิภาพ ให้ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ไม่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าที่ระบุในตาราง

10. การประหยัดพลังงาน

10.1 ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น

- หากทำได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวปรุงอาหารด้วย
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโชนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

11. ข้อมูลเพื่อการรักษาสีแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทั้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ รวมกับ

ขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ







electrolux.com

867378750-B-382023



CE