



คู่มือการใช้งานเตาไฟฟ้า BUILT-IN

MODEL NO. :

C-TOUCH 30 2Z

C-TOUCH 60 4Z

C-TOUCH 60 1L4Z

I-TOUCH 30 FLEXI

I-TOUCH 60 3Z

IC-TOUCH 73 2Z



เนื้อหา :

1. ค่าเตือนด้านความปลอดภัย
2. วิธีการติดตั้ง
3. คำแนะนำการใช้งาน
4. วิธีการทำความสะอาดและวิธีการบำรุงรักษา

ขอขอบพระคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา

โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมด เพื่อความปลอดภัยก่อนการใช้งานและโปรดเก็บคู่มือการใช้งานนี้ เพื่อใช้ในการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

1. คำเตือนด้านความปลอดภัย

คำเตือนข้อระวัง

ความปลอดภัยของคุณเป็นสิ่งสำคัญสำหรับเรา โปรดอ่านข้อมูลด้วยความละเอียดก่อนการติดตั้ง หรือใช้งานเตาของคุณ

การติดตั้ง

โปรดระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต

- ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ก่อนใช้งานหรือทำความสะอาด
- จำเป็นต้องต่อสายดินด้วยเพื่อความปลอดภัย
- การเปลี่ยนแปลงระบบสายไฟภายในประเทศ ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติและความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจส่งผลให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเสียชีวิตได้

อันตรายที่อาจมีผลรุนแรง

- ระวังขอบแผงควบคุม
- การไม่ใช้ความระมัดระวังอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บหรือบาดเจ็บได้

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างถี่ถ้วนก่อนทำการติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์
- ห้ามวางวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถติดไฟได้บนพื้นผิวเตา

- โปรดให้ข้อมูลนี้กับผู้ติดตั้งเตา สามารถลดค่าใช้จ่ายในการติดตั้งได้
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ต้องติดตั้งเครื่องตามคำแนะนำในคู่มือ
- อุปกรณ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างเหมาะสมและต้องต่อสายดินโดยผู้ที่มีความเชี่ยวชาญเหมาะสมเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ควรเชื่อมต่อกับวงจรที่มีการแยกสวิตซ์ที่ให้การเชื่อมต่อที่สมบูรณ์จากแหล่งจ่ายไฟ
- การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้ไม่สามารถเรียกร้องการรับประกันได้

การใช้งานและการบำรุงรักษา

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

- ห้ามปรุงอาหารด้วยเตาที่แตก หากพื้นผิวเตาแตกให้รีบปิดเตาทันทีที่แหล่งจ่ายไฟหลัก (สวิตซ์ที่ผนัง) และติดต่อช่างที่มีความเชี่ยวชาญ
- ปิดเตาก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา

อันตรายต่อสุขภาพ

- อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยทางแม่เหล็กไฟฟ้า
- อย่างไรก็ตามผู้ที่มีการกระตุ้นการเต้นของหัวใจหรือรากฟันเทียมไฟฟ้าอื่นๆ (เช่นปั๊มอินซูลิน) ต้องปรึกษาแพทย์หรือผู้ผลิตรากเทียมก่อนใช้งานเตา เพื่อให้แน่ใจว่าการฝังรากฟันเทียมจะไม่ได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- การไม่ทำตามคำแนะนำอาจทำให้เสียชีวิตได้

อันตรายจากความร้อนของพื้นผิวเตา

- ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์นี้จะเกิดความร้อนพอที่จะทำให้เกิดการไหม้ได้
- ห้ามให้ร่างกายหรือเสื้อผ้าที่ไม่ใช่เครื่องครัว โดนผิวเซรามิกจนกว่าพื้นผิว

จะเย็นลง

- ระวัง : ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ช้อนส้อม บนพื้นผิวเตา เพราะจะทำให้เกิดความร้อนได้ อาจเกิดอันตรายต่อผู้ใช้งาน
- ห้ามให้เด็กอยู่ใกล้เตา
- ห้ามจับกระทะอาจจะร้อน ควรวางให้พื้นมือเด็ก
- การไม่ทำตามคำแนะนำอาจส่งผลทำให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้

คำเตือนที่เสี่ยงอันตราย

- ใบมีดของเครื่องมือจะแหลมออกมาเมื่อฝาครอบเซฟตีหกดตัว ใช้ด้วยความระมัดระวังเก็บไว้ในที่ที่เด็กไม่สามารถเข้าถึงได้
- การใช้อย่างไม่ระมัดระวังอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- ห้ามเปิดเครื่องทิ้งไว้โดยไม่ตั้งใจ หรือต้มทิ้งไว้นานจนล้น อาจเกิดการรั่วไหลของสิ่งที่อาจก่อให้เกิดการติดไฟได้
- ห้ามใช้พื้นผิวเตาเป็นที่เก็บของหรือทำงานต่างๆ
- ห้ามทิ้งสิ่งของ หรือเครื่องใช้ต่างๆ ไว้บนเตา
- ห้ามนำวัตถุที่มีสนามแม่เหล็ก (เช่น บัตรเครดิต) หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องเล่น MP3) ใกล้อุปกรณ์ เนื่องจากอาจได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- ห้ามใช้อุปกรณ์เพื่อทำความร้อนในห้อง
- หลังการใช้งานเครื่อง ให้ปิดโซนทำอาหารตามที่อธิบายไว้ในคู่มือ
- ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์และปิ่น นั้ง ยืน บนเตา
- ห้ามวางสิ่งล่อตาล่อใจเด็กไว้บนเตา ถ้าเด็กปีนขึ้นไปอาจได้รับอันตรายได้

- ห้ามให้เด็กอยู่ลำพังหรือไม่ได้รับการดูแลในบริเวณที่มีการใช้เครื่อง
- เด็กหรือบุคคลที่มีความพิการใช้เครื่อง ต้องมีผู้ปกครองหรือผู้ดูแลในการใช้
- ห้ามซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนอุปกรณ์เอง นอกจากจะทำตามคำแนะนำในคู่มือและควรทำโดยช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำทำความสะอาดเตา
- ห้ามวางของหนักลงบนเตา
- ห้ามเหยียบเตา
- ห้ามใช้กระทะที่มีขอบหยัก หรือลากกระทะบนพื้นผิวเตาเซรามิก เนื่องจากอาจทำให้กระຈกเป็นรอยได้
- ห้ามใช้ใยขัดหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดกระຈกเซรามิกเพราะอาจทำให้เกิดรอยได้
- หากสายเคเบิลแหล่งจ่ายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น
 - พื้นที่ครัวในสำนักงานหรือสถานที่ทำงานอื่นๆ ที่มีครัว
 - ใช้งานในโรงแรม หรือสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยประเภทอื่นๆ
- อุปกรณ์นี้สามารถใช้ได้กับเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปี ขึ้นไป และผู้ที่ขาดประสบการณ์ต้องได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และต้องเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้น ห้ามเด็กเล่นอุปกรณ์ การทำความสะอาดและการดูแลรักษาผู้ใช้จะต้องทำโดยมีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- ข้อควรระวัง : การปรุงอาหารในเตาโดยไม่ใส่ไขมันหรือน้ำมัน อาจจะทำให้เกิดอันตรายได้ และอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ถ้าเกิดไฟไหม้ ไม่ควรพยายามดับไฟด้วยน้ำ แต่ให้ปิดเครื่องแล้วใช้ผ้าปิดหรือใช้ผ้าสำหรับดับเพลิง

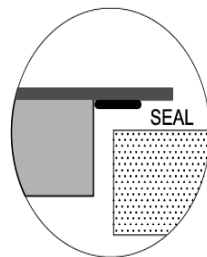
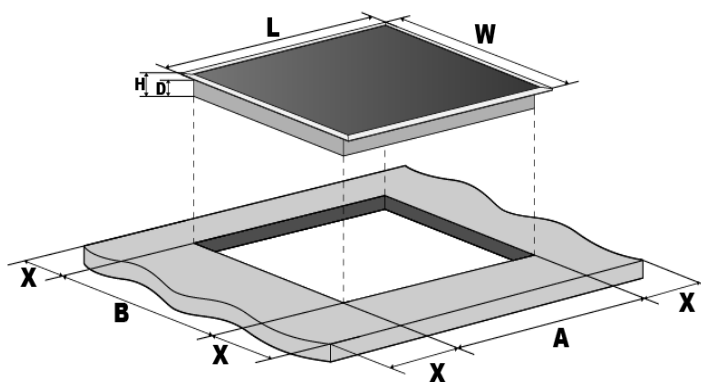
2. การติดตั้ง

คำแนะนำ

ต้องติดตั้งและเชื่อมต่อตามกฎระเบียบ หลังจากแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้รับความเสียหาย หากได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง ให้ติดต่อผู้ขายทันที

การเลือกอุปกรณ์การติดตั้ง

- เจาะโฮลตามขนาดที่แสดงในภาพด้านล่างนี้
- เพื่อจุดประสงค์ในการติดตั้งและการใช้งาน จะต้องมียุ้งอย่างน้อย 5 ซม. รอบๆ หลุม
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าความหนาของพื้นผิวเคาน์เตอร์ครัวอย่างน้อย 30 มม. โปรดเลือกวัสดุพื้นผิวที่ทนความร้อน เพื่อหลีกเลี่ยงการเสียรูปทรงที่เกิดจากการแผ่ความร้อน ดังภาพด้านล่าง (โดยวัดหน่วยเป็น มม.)

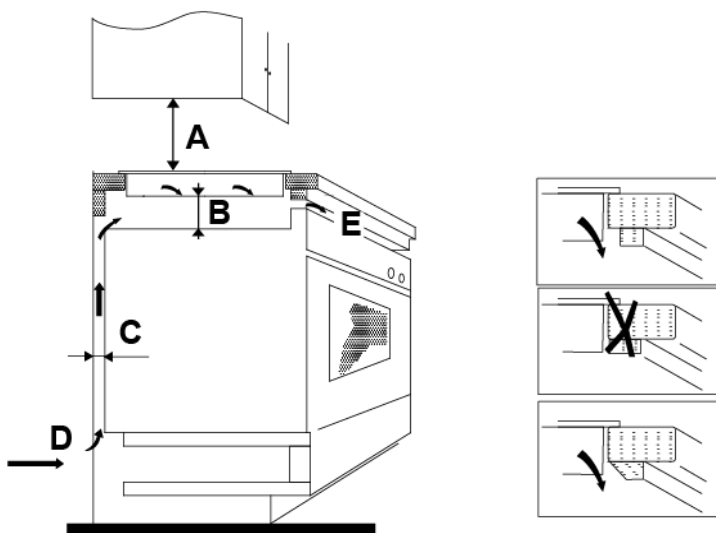


Model	L	W	H	D	A	B	X
C-TOUCH 30 2Z	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 30 FLEXI	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
C-TOUCH 60 4Z C-TOUCH 60 1L4Z	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 60 3Z	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
IC-TOUCH 73 2Z	730	430	58	54	705+5 -0	405+5 -0	50 min

ไม่ว่าในกรณีใดๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าของคุณมีการระบายอากาศที่ดี
แม้ช่องระบายอากาศที่ดีไม่ถูกปิดกั้น และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าอยู่ใน
สภาพการใช้งานได้ดี ดังภาพด้านล่าง :



ข้อควรรู้ : ระยะห่างที่ปลอดภัยระหว่างเตาไฟฟ้าและตู้เก็บของ
เหนือพื้นผิวเตา ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 760 มม.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mm	50 mm ไม่น้อยกว่า	20 mm ไม่น้อยกว่า	ช่องอากาศเข้า	ช่องอากาศ 5mm

การติดตั้งปะเก็นโฟม

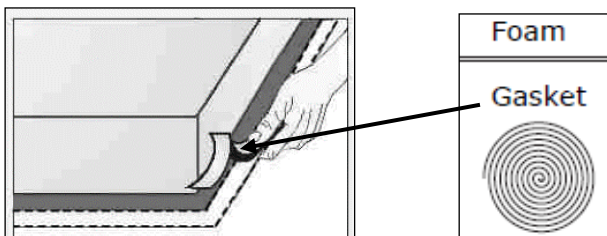
ก่อนติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์ ให้ติดตั้งปะเก็นโฟมที่ให้มา รอบขอบด้านล่างของเตาเซรามิก

ห้ามติดตั้งเตาโดยไม่มีปะเก็นโฟม

ก่อนติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์ ให้ติดตั้งปะเก็นโฟมที่ให้มา รอบขอบด้านล่างของเตาเซรามิก

ควรติดตั้งตามวิธีดังต่อไปนี้ :

- ลอกแผ่นฟิล์มป้องกันออกจากปะเก็น
- จากนั้นติดตั้งปะเก็นเข้ากับขอบด้านล่างเซรามิก
- ปะเก็นจะต้องยึดตามความยาวทั้งหมดของขอบกระจก และไม่ควรทับซ้อนกันที่มุม
- เมื่อติดตั้งปะเก็นเสร็จแล้วตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้สัมผัสกับวัตถุมืดใดๆ



ก่อนยึดปะเก็นเข้ากับเตา

ควรวางปะเก็นบนพื้นผิวที่เรียบ ห้ามใช้แรงกดส่วนที่ยื่นออกมาจากเตา

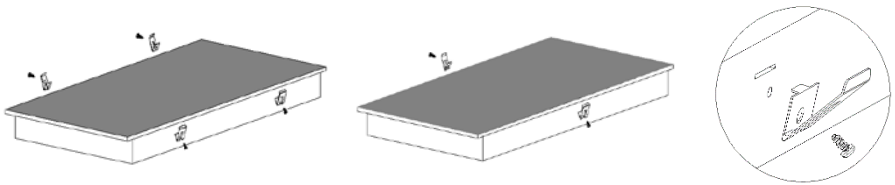
เครื่องมือติดตั้ง

เครื่องมือติดตั้งง่ายเหมาะสำหรับแต่ละชุด ประกอบด้วยก๊ิบยัดและสกรู
(สำหรับ I-TOUCH 60 3Z, C-TOUCH 60 1L4Z, C-TOUCH 60 4Z ทั้งหมด
2 ชั้น คือก๊ิบยัดและสกรู I-TOUCH 30 FLEXI และ C-TOUCH 30 2Z ทั้งหมด
4 ชั้น คือก๊ิบยัดและสกรู)

การประกอบก๊ิบยัดกับเตา :

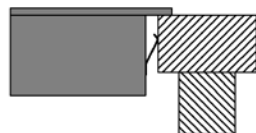
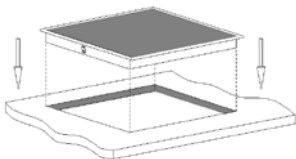
ใส่ก๊ิบยัดเข้าไปที่รูยัด 2 ด้าน ยัดก๊ิบเข้ากับตัวเตาด้วยสกรูจากนั้นใส่ หัวประกอบ
เข้าในเคาน์เตอร์ครัว

รัดก๊ิบแล้วยัดด้วยสกรูจากนั้นใส่เตาเข้าในช่องเจาะที่ได้เตรียมไว้บนเคาน์เตอร์



การใส่เตาเข้าเคาน์เตอร์ครัว :

ทำตามภาพที่แสดงไว้ด้านล่าง ใส่ในเคาน์เตอร์ที่สามารถยัดเตาได้



การเชื่อมต่อเตาเข้ากับเครื่องจ่ายไฟหลัก

ควรเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามมาตรฐาน หรือเบรกเกอร์ชั่วคราว เครื่องใช้ไฟฟ้า มีอัตราพลังงานสูงและต้องเชื่อมต่อกับไฟฟ้าโดยช่างติดตั้งที่มีความเชี่ยวชาญ

ข้อควรรู้ :

1. หากสายเคเบิลชำรุดหรือต้องการเปลี่ยนสาย ต้องดำเนินการโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญโดยเฉพาะเท่านั้น
2. หากเครื่องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟโดยตรงกับแหล่งจ่ายไฟหลักจะต้องติดตั้งเบรกเกอร์ omni polar โดยจะต้องมีช่องระหว่างกันอย่างน้อย 3 มม.
3. ผู้ติดตั้งจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำการเชื่อมต่อไฟฟ้าถูกต้อง และทำตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัย
4. สายเคเบิลต้องไม่บิดงอหรือถูกบีบอัด
5. ตรวจสอบสายเคเบิลอย่างสม่ำเสมอ และถ้าต้องเปลี่ยนสายโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเท่านั้น

ข้อควรระวัง :

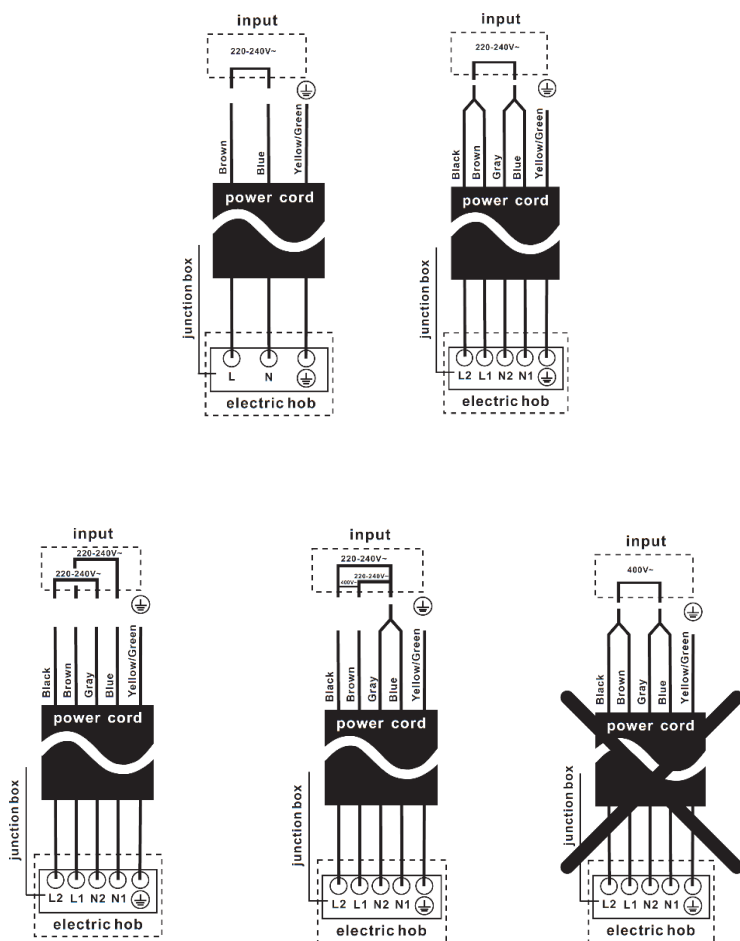
1. ต้องติดตั้งเตาโดยผู้เชี่ยวชาญหรือช่างเทคนิค ห้ามดำเนินการด้วยตัวเอง เพื่อความปลอดภัย
2. ไม่ควรติดตั้งเตาไฟฟ้าใกล้เครื่องล้างจาน และเครื่องอบแห้งแบบถังหมุน
3. การติดตั้งเตาไฟฟ้าจะต้องมั่นใจว่ามีรังสีความร้อนที่ดีเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของอุปกรณ์
4. ฉนวนหรือบริเวณที่วางเตา พื้นผิวจะต้องทนต่อความร้อน
5. เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายชิ้นวางและสิ่งที่ใช้ยึดตัวเตาจะต้องทนความร้อน
6. ไม่ควรใช้ไอน้ำทำความสะอาด

7. เตาไฟฟ้านี้สามารถเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟที่มีความต้านทานไม่เกิน 0.427ohm. ในกรณีถ้าจำเป็น โปรดปรึกษาหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ข้อควรรู้ :

สำหรับบางรุ่นอาจมีการใช้งานสายไฟพร้อมปลั๊ก ถ้าเป็นเช่นนั้นคุณสามารถเสียบช็อกเก็ตโดยตรง โปรดเก็บสายไฟออกหลังการใช้งานสำหรับรุ่นที่ไม่มีปลั๊ก

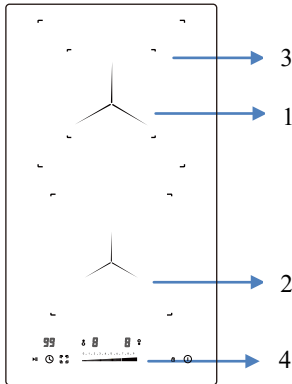
วิธีการเชื่อมต่อ แสดงดังภาพด้านล่าง :



2. คำแนะนำการใช้งาน

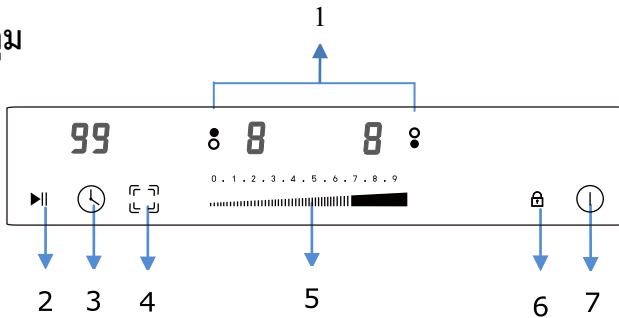
ผลิตภัณฑ์

MODEL: C-TOUCH 30 2Z



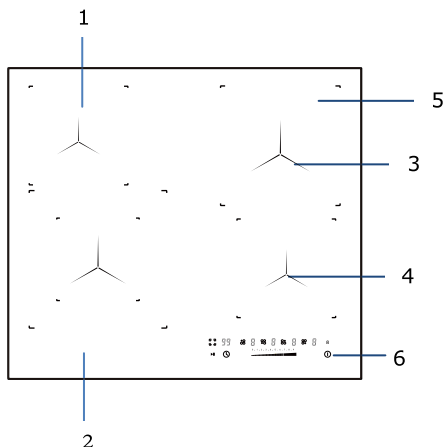
1. เตาวงคู่ที่สามารถขยายขนาดของเตาให้ใหญ่ขึ้น
2,000 วัตต์/1,000 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 1,200 วัตต์
3. แผ่นกระจก
4. แผงควบคุม

แผงควบคุม



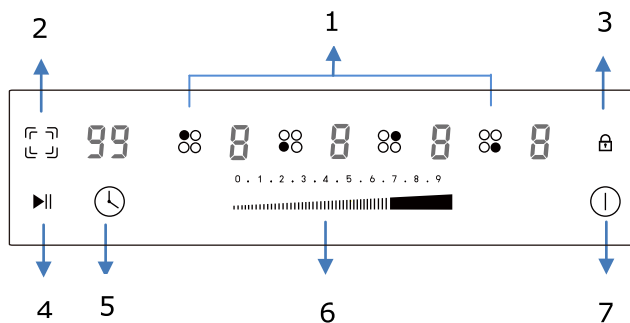
1. ปุ่มเลือกโซนทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมการขยายโซนการทำอาหาร
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล็อกเครื่อง
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

MODEL: C-TOUCH 60 4Z



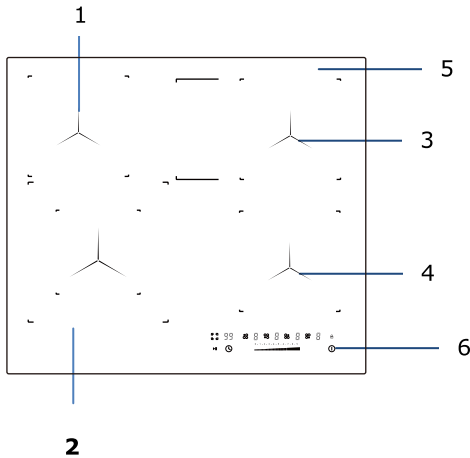
1. โซนทำอาหาร 1,200 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 2,200 / 1,100 วัตต์
3. โซนทำอาหาร 1,800 วัตต์
4. โซนทำอาหาร 1,200 วัตต์
5. แผ่นกระจก
6. แผงควบคุม

แผงควบคุม



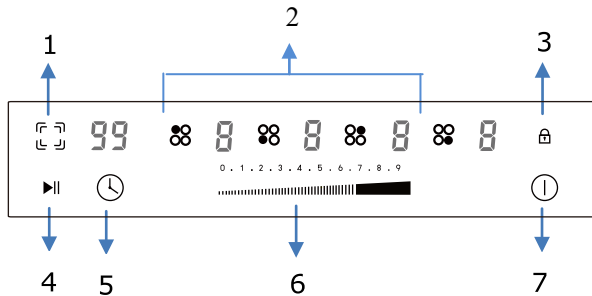
1. ปุ่มเลือกโซนทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุมการขยายโซนทำอาหาร
3. ปุ่มล็อคเครื่อง
4. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
5. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
6. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

MODEL: C-TOUCH 60 1L4Z



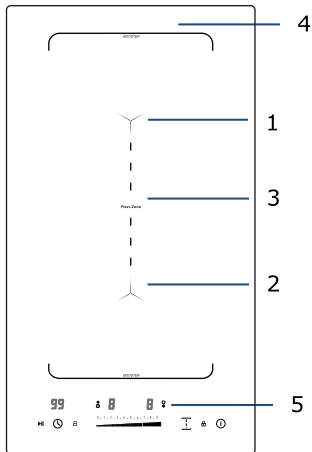
1. โชนทำอาหาร 1,200 วัตต์
2. เตาวงคู่ที่สามารถขยายหัวเตาให้ใหญ่ขึ้น 2,000 วัตต์ / 1,100 วัตต์
3. เตาวงคู่ที่สามารถขยายหัวเตาให้ใหญ่ขึ้นได้ แบบขยายด้านข้าง 2,000 วัตต์ / 1,100 วัตต์
4. โชนทำอาหาร 1,200 วัตต์
5. แผ่นกระจก
6. แผงควบคุม

แผงควบคุม



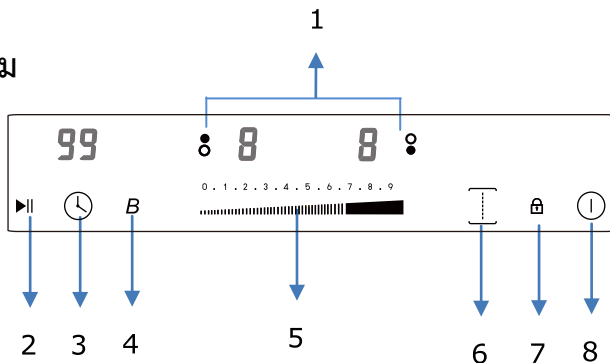
1. ปุ่มควบคุมการขยายโชนทำอาหาร
2. ปุ่มเลือกโชนการทำอาหาร
3. ปุ่มล็อกเครื่อง
4. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
5. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
6. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

MODEL: I-TOUCH 30 FLEXI



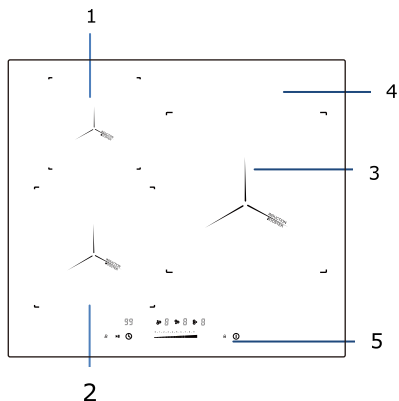
1. โซนทำอาหาร 1,500 วัตต์ บูสเตอร์ 2,000 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 2,000 วัตต์ บูสเตอร์ 2,600 วัตต์
3. ระบบที่มีความสามารถในการรวมการทำงาน
ของหัวเตา จาก 2 หัวเตาให้เป็น 1 หัวเตาใหญ่
3,000 วัตต์ บูสเตอร์ 3,600 วัตต์
4. แผ่นกระจก
5. แผงควบคุม

แผงควบคุม



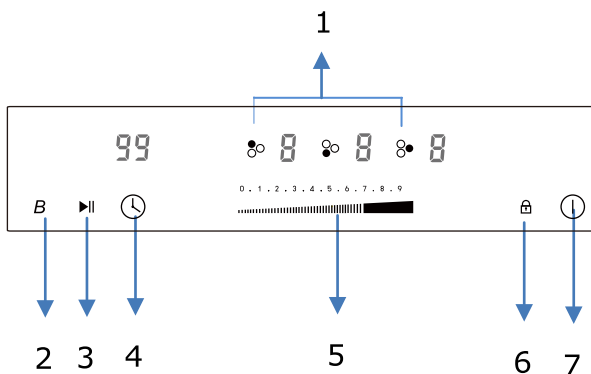
1. ปุ่มเลือกโซนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล๊อคเครื่อง
7. ปุ่มควบคุมโซนการทำงานที่มีความยืดหยุ่น
8. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

MODEL: I-TOUCH 60 3Z



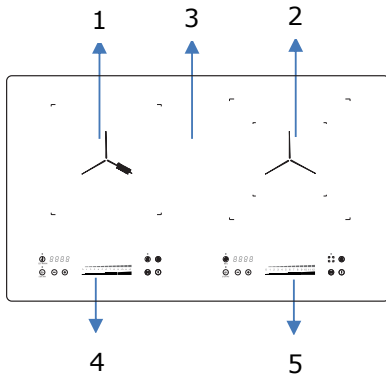
1. โซนทำอาหาร 1,500 วัตต์ บูสเตอร์ 2,000 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 2,000 วัตต์ บูสเตอร์ 2,600 วัตต์
3. โซนทำอาหาร 2,300 วัตต์ บูสเตอร์ 3,000 วัตต์
4. แผ่นกระจก
5. แผงควบคุม

แผงควบคุม

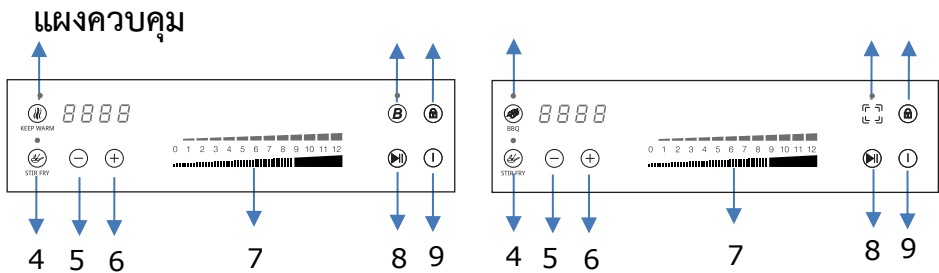


1. ปุ่มเลือกโซนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์
3. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
4. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล็อคเครื่อง
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

MODEL: IC-TOUCH 73 2Z



1. โชนทำอาหาร 2,800 วัตต์ บูสเตอร์ 2,200 วัตต์
2. โชนทำอาหาร 2,800 วัตต์ บูสเตอร์ 2,200 วัตต์
3. พื้นผิวกระจกเซรามิก
4. แผงควบคุม
5. แผงควบคุม



1. ปุ่มเลือกโชนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล๊อคเครื่อง
7. ปุ่มควบคุมโชนการทำงานที่มีความยืดหยุ่น
8. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

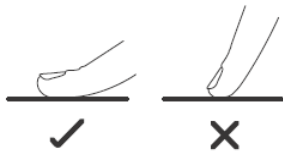
หมายเหตุ : ภาพผลิตภัณฑ์ในคู่มือใช้เพื่ออ้างอิงเท่านั้น อาจมีความแตกต่างกันเล็กน้อย เนื่องจากการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

ก่อนใช้งานเตา

- โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัย
- ลอกแผ่นฟิล์มออกก่อนใช้งานเตา

การใช้การควบคุมระบบสัมผัส

- การสัมผัสหรือการควบคุมเตาไม่ต้องใช้แรงกดใดๆ
- ใช้นิ้วสัมผัสโดยไม่ใช้ส่วนปลายนิ้ว ดังภาพแสดงด้านล่าง
- จะมีเสียงดังบี๊บทุกครั้งที่สัมผัสเตา
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวควบคุมสะอาดอยู่เสมอ ต้องทำให้แห้งและไม่มีสิ่งกีดขวาง ทำให้ควบคุมการใช้งานยาก



เลือกเครื่องครัวที่เหมาะสม



- ใช้เครื่องครัวที่มีฐานเหมาะสมสำหรับเตา Induction เท่านั้น ที่ภาชนะหรือบริเวณด้านล่างเตาจะมีสัญลักษณ์สำหรับ Induction ปรากฏอยู่



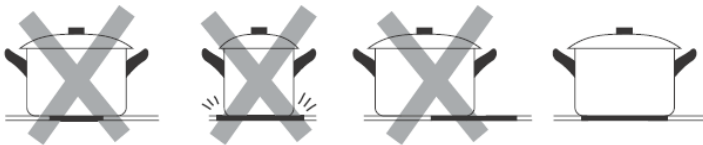
- คุณสามารถตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณเหมาะสมหรือไม่ โดยทดสอบแม่เหล็กของกระทะ ถ้าถูกดึงดูดแสดงว่าเหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- กรณีไม่มีแม่เหล็ก :
 1. ใส่น้ำลงในภาชนะที่ต้องการตรวจสอบ
 2. ถ้าขึ้นสัญลักษณ์นี้ไม่มีไฟหน้าจอกะพริบ และน้ำกำลังทำความร้อน แสดงว่าอุปกรณ์ไม่เหมาะสมกับเตา Induction

- คุณสามารถตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณเหมาะสมหรือไม่ โดยทดสอบแม่เหล็กของกระทะ ถ้าถูกดึงดูดแสดงว่าเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- กรณีไม่มีแม่เหล็ก :
 1. ใส่น้ำลงในภาชนะที่ต้องการตรวจสอบ
 2. ถ้าขึ้นสัญลักษณ์นี้ไม่มีไฟหน้าจอกะพริบ และน้ำกำลังทำความร้อน แสดงว่าอุปกรณ์ไม่เหมาะสมกับเตา Induction
 - สแตนเลสบริสุทธิ์, อลูมิเนียม หรือ ทองแดง โดยไม่มีฐานแม่เหล็ก, แก้ว, ไม้, เซรามิก และเครื่องเคลือบดินเผา
 - เตา Induction ทำจากเซรามิกพื้นผิวเรียบ ทำความร้อนมาจากขดลวด เหนี่ยวนำแม่เหล็กซึ่งให้ความร้อนกับอุปกรณ์
 - ใช้เฉพาะกระทะโลหะที่ออกแบบมาโดยเฉพาะ / หรืออนุมัติให้ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction อย่าให้ภาชนะหรือเมลามีน หรือพลาสติกสัมผัสกับโซนความร้อน
 - กระทะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 140 มม. อาจไม่สามารถตรวจจับโดยเตา Induction

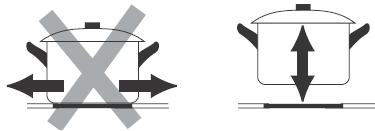
อย่าใช้เครื่องครัวที่มีขอบหยักหรือฐานโค้ง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานกระทะของคุณเรียบกับกระจก และมีขนาดเท่ากับ
โชนทำอาหาร หากคุณใช้หม้อที่ขนาดเล็กกว่าโชนทำอาหาร ประสิทธิภาพ
อาจลดลง



ยกกระทะขึ้นจากเตา ไม่ควรเลื่อนไป-มา อาจชูดกระจกได้



ข้อมูล : คุณสามารถใช้หม้อหรือกระทะทุกชนิดสำหรับเตาเซรามิก

ขนาดเตาที่แนะนำสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

โชนทำอาหารมีขีดจำกัด โดยจะมีการปรับให้เข้ากับขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง
ของกระทะอัตโนมัติ เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพที่ดีที่สุดของเตาโปรดวงกระทะ
ไว้ตรงกลางของโชนทำอาหาร :

โชนทำอาหาร	ขั้นต่ำ (mm)	ขั้นสูง (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexible zones	200	400 x 200

วิธีใช้งานเตา

การเริ่มทำอาหาร

1. หลังจากเชื่อมต่อกับไฟฟ้า กดปุ่มเปิดเครื่อง

กดที่ปุ่มเปิด/ปิด สัญลักษณ์ ดังนี้ ON/OFF กดค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จะได้ยินเสียงสัญญาณ “บีบ” ในการเปิดใช้งานเตา ขณะนี้เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย ตัวตั้งค่าระดับความร้อน และตัวตั้งค่าเวลา จะแสดงเครื่องหมายดังนี้ “-”

2. วางกระทะที่เหมาะสมในโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านล่างของกระทะและพื้นผิวของโซนทำอาหาร สะอาดและแห้ง

3. การตั้งค่าระดับความร้อนโซนทำอาหาร

สำหรับผลิตภัณฑ์ทุกรุ่น ก่อนปรับระดับความร้อน จะต้องสัมผัสปุ่มควบคุมการเลือกโซนความร้อนเพื่อเลือกโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้งาน ตัวการตั้งค่าความร้อนของโซนที่เลือกจะกระพริบเมื่อเปิดการใช้งานแล้ว จากนั้นคุณ สามารถปรับระดับความร้อนด้านล่าง :

- สัมผัสด้วยการสไลด์เพื่อควบคุมระดับที่ต้องการ :

• ปรับตั้งค่าความร้อนโดยเลื่อนตัวควบคุมแบบเลื่อน

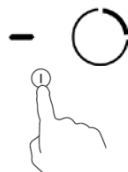


ข้อควรรู้ :

1. หลังจากเชื่อมต่อไฟฟ้าแล้ว เมื่อเครื่องเปิดจะมีเสียง จะมีแสงไฟปรากฏขึ้นเป็นเวลา 1 วินาทีแล้วดับลง
2. หากเตาอยู่ในโหมดสแตนด์บายหากไม่มีการใช้งานใน 1 นาที เตาไฟฟ้าจะปิดลงอัตโนมัติและเสียงเตือนจะดังขึ้น 1 ครั้ง
3. หากต้องเปิดเตา กดปุ่ม ON//OFF ① ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หากต้องการปิดเครื่องให้กดปุ่ม ON/OFF ค้างไว้อีกครั้ง
4. ระดับพลังงานสามารถปรับได้ตั้งแต่ระดับ 0 ถึง การตั้งค่าเริ่มต้นอยู่ระดับ 5

การปิดการใช้งานเตา

1. สามารถปิดโซนทำอาหารโดยปรับค่าความร้อนเป็นระดับ 0 แล้วจากนั้นจะ “-”
2. คุณสามารถปิดเตาได้หมดโดยกดปุ่ม ON/OFF สัญลักษณ์ ①



ข้อควรรู้ :

- หากมีการตัดไฟระหว่างการทำอาหารการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกยกเลิก

ข้อควรรู้ :

- หากมีการตัดไฟระหว่างการทำอาหารการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกยกเลิก

การใช้พื้นที่ทำความร้อนขนาดใหญ่-เตาเซรามิก

C-TOUCH 60 1L4Z, C-TOUCH 60 4Z, C-TOUCH 30 2Z มี 1 หรือหลายโซนขยายในการปรุงอาหาร (ความร้อนแบบขยายด้านข้าง/ความร้อนแบบคู่/ความร้อน 3 โซน) โซนเหล่านี้สามารถช่วยเพิ่มพื้นที่การทำงานขนาดใหญ่ขึ้นและเพิ่มพื้นที่การทำงานขนาดใหญ่ขึ้นและเพิ่มความร้อนได้มากขึ้นเพื่อให้พอดีกับขนาดที่แตกต่างกระทะ

การใช้งานการขยายโซนการทำอาหาร ทำได้ดังนี้ :

1. เลือกและเปิดใช้งานโซนทำอาหารที่คุณต้องการ
2. โซนตรงกลางจะเปิดขึ้นเมื่อปรับระดับความร้อนครั้งแรก สำหรับการขยายโซนการทำอาหาร
3. เมื่อเลือกโซนความร้อน (ตัวบ่งชี้ระดับพลังงานจะกระพริบ) จากนั้นแตะปุ่ม  ควบคุมโซนขยายเพื่อขยายความร้อนในการใช้งานและเพื่อให้ได้พื้นที่การใช้งานที่ใหญ่ขึ้น

ข้อควรรู้ :

1. การสัมผัสอย่างต่อเนื่องที่ปุ่มควบคุมการขยายโซน แสดงการทำงานดังนี้ :
 - โซนขยายแบบขยายด้านข้าง :
“Central-Oval-Central-Oval-Central zone...”
 - โซนขยายวงคู่ซ้อนกัน :
“Central-Dual-Central-Dual-Central zone...”
 - โซนขยาย 3 โซน :
“Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone...”
2. เมื่อโซนขยายแบบขยายด้านข้าง และโซนขยายวงคู่ซ้อนกันทำงาน สถานะไฟ LED จะปรากฏแสดงการตั้งค่าความร้อน “” สลับกัน และเมื่อโซนขยาย 3 โซนทำงานสถานะไฟ LED จะปรากฏแสดงการตั้งค่าพลังงาน โดยจะขึ้นสัญลักษณ์ “” สลับกัน

การใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์-เตาอินดักชั่น

I-TOUCH 60 3Z, I-TOUCH 30 FLEX โชนทำอาหาร 1 โชนหรือโชนทำอาหารซึ่งจะมีฟังก์ชันบูสเตอร์ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์เพื่อเพิ่มพลังโชนการทำอาหารได้สูงสุด 5 นาที ฟังก์ชันนี้สามารถลดเวลาการทำอาหารได้ กรณีต้องการความรวดเร็วในการทำอาหาร

การใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์เมื่อประกอบอาหาร ทำตามขั้นตอนดังนี้ :

1. เปิดใช้งานโชนทำอาหารที่คุณต้องการใช้บูสเตอร์

สำหรับรุ่น I-TOUCH 60 3Z, I-TOUCH 30 FLEXI :

แตะปุ่มควบคุมการเลือกโชนความร้อน เพื่อเลือกโชนทำอาหารที่คุณต้องการใช้ฟังก์ชันเพิ่ม

2. สัมผัสที่ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์ สัญลักษณ์ดังนี้ **(B)**

ตัวบ่งชี้ความร้อนจะแสดง “**(B)**” และกระพริบเป็นเวลา 5 วินาที

จากนั้นจะหยุดกระพริบ และเปิดใช้งานฟังก์ชันบูสเตอร์

ข้อควรรู้ :

1. เมื่อใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์หากโชนทำอาหารอื่นในแนวตั้งทำงานอยู่พร้อมกันและค่าพลังงานสูงกว่าระดับ 2 ระบบจะเปลี่ยนการตั้งค่าพลังงานของโชนอื่นเป็นระดับ 2 อัตโนมัติ

2. หลังจากการบูสเตอร์เสร็จสิ้นโชนอาหารจะกลับสู่การตั้งค่าแบบเดิม

การยกเลิกบูสเตอร์ฟังก์ชัน

- ขณะเปิดใช้งานฟังก์ชันบูสเตอร์อยู่สามารถยกเลิกการใช้งานได้

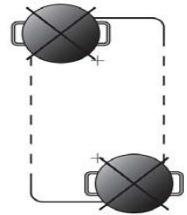
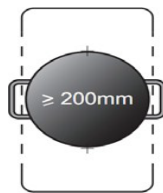
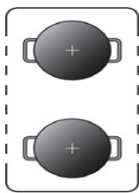
- คุณสามารถยกเลิกฟังก์ชันบูสเตอร์โดยปรับระดับการตั้งค่าพลังงาน

โซนทำอาหารที่มีความยืดหยุ่น-เตาอินดักซ์

I-TOUCH 30 FLEX พื้นที่โซนทำอาหารที่มีความยืดหยุ่น สามารถเลือกใช้เพียง 1 โซนหรือ 2 โซน แยกอิสระออกจากกันได้ เมื่อทำงานเป็นโซนเดี่ยวเครื่องครัวจะถูกย้ายจากโซนหนึ่งไปอีกโซนหนึ่งภายในพื้นที่ยืดหยุ่นซึ่งจะรักษาระดับพลังงานของโซนเดียวกับที่วางเครื่องครัวไว้ ส่วนที่ไม่ได้วางเครื่องครัวจะถูกปิดอัตโนมัติ

สิ่งสำคัญ :

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางเครื่องไว้ตรงกลางในโซนทำอาหารเดี่ยวในกรณีใช้หม้อขนาดใหญ่ กระจกบุทรงวงรี รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า และแบบแยกส่วนต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระทะอยู่กึ่งกลางโซนปรุงอาหาร ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ทำอาหารทั้ง 2 โซน



การใช้งานพื้นที่โซนทำอาหารแบบยืดหยุ่นของเตาอินดักซ์

หากต้องการเปิดใช้งานพื้นที่ยืดหยุ่นเป็นโซนใหญ่โซนเดียว ให้กดปุ่มเลือกโซนทำอาหารสองปุ่ม หลังจากนั้นกดปุ่มควบคุมพื้นที่ยืดหยุ่น เมื่อพื้นที่ยืดหยุ่นทำงานจะมีไฟแสดงที่ปุ่มควบคุมพื้นที่ยืดหยุ่น ตัวบ่งชี้ระดับพลังงานจะกระพริบ คุณสามารถปรับระดับพลังงานของพื้นที่ยืดหยุ่นโดยเลื่อนแถบควบคุม

การล๊อคเครื่อง

- คุณสามารถล๊อคเครื่องเพื่อป้องกันการใช้งาน โดยไม่ได้ตั้งใจได้ เช่น ป้องกันเด็กกดเปิดโซนทำอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจ
- เมื่อตัวควบคุมถูกล๊อค ระบบจะไม่ล๊อคปุ่มเปิด-ปิด ON/OFF แต่ระบบสัมผัสอื่นๆ ทั้งหมดจะถูกปิดการใช้งาน

การใช้งานการล๊อคเครื่อง

สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการล๊อคเครื่องสัญลักษณ์นี้หนึ่งครั้ง  ตัวตั้งค่าเวลาจะแสดงสัญลักษณ์ “Lo” แสดงว่าระบบล๊อคกำลังทำงานอยู่

การปลดล๊อคระบบล๊อคเครื่อง

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเปิดเตาไฟฟ้าแล้ว
2. สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการล๊อคเครื่องค้างไว้  ประมาณ 3 วินาที เสียงเตือนจะดังขึ้น 1 ครั้ง และสัญลักษณ์ “Lo” จะหายไป ไฟแสดงสถานะจับเวลาล๊อคจะไม่ทำงาน
3. คุณสามารถใช้งานเตาได้แล้ว



ภายใต้โหมดการล๊อค ปุ่มควบคุมทั้งหมดจะถูกปิดการใช้งาน ยกเว้นปุ่ม เปิด-ปิด  ON/OFF และปุ่มล๊อค  คุณสามารถปิดเตาได้ด้วยปุ่ม เปิด-ปิด ในกรณีฉุกเฉิน แต่คุณต้องปลดล๊อคเตาก่อนการทำงานครั้งต่อไป

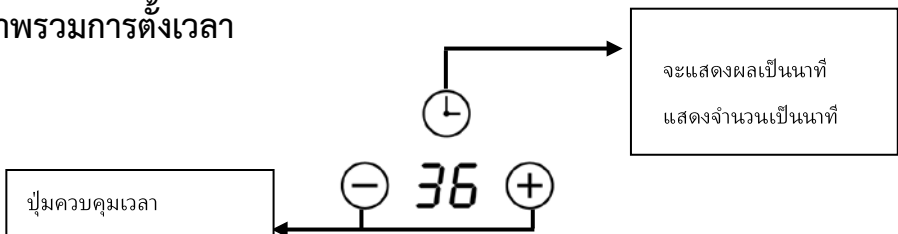
ข้อควรรู้ : เมื่อใช้ฟังก์ชันล๊อคเครื่อง หากปิดเตาโดยไม่ปิดฟังก์ชันล๊อคเครื่อง เมื่อเปิดเตาฟังก์ชันล๊อคก็ยังคงทำงานอยู่

ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้ 2 วิธี ดังนี้ :

- เมื่อใช้งานฟังก์ชันนี้เพื่อควบคุมเวลา กรณีตัวจับเวลาจะไม่ปิดโซนการทำอาหารเมื่อตั้งเวลาไว้
- คุณสามารถตั้งค่าปิดโซนทำอาหารได้มากกว่า 1 โซน
- คุณสามารถตั้งเวลาเตือนและปิดเวลาล่วงหน้าได้สูงสุด 99 นาที

ภาพรวมการตั้งเวลา



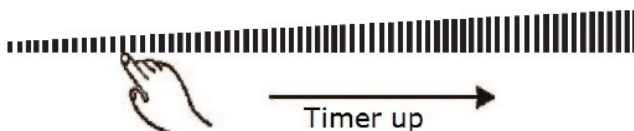
การใช้งานตัวจับเวลา

กรณียังไม่ได้เลือกโซนอาหารใดๆ

1. สัมผัสที่ปุ่มตั้งค่าเวลา ⌚ ตัวเลขไฟแสดงสถานะจับเวลาจะกระพริบ
2. จากนั้นสามารถเลือกจำนวนนาทีที่ต้องการ

ควบคุมโดยใช้ปุ่มสไลด์

- กดปุ่มตั้งค่าเวลาหนึ่งครั้ง ⌚ ตัวเลขการจับเวลาจะกระพริบ การตั้งค่าเวลาหน่วยเป็นนาทีโดยเลื่อนแถบสไลด์
- กดปุ่มควบคุมตัวจับเวลาอีกครั้งเป็นการปรับเวลาหลักสิบ จากนั้นไฟสถานะจะกระพริบ แล้วเลื่อนแถบสไลด์

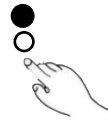


3. เมื่อตั้งค่าเวลาแล้ว เวลาจะนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ
4. จากนั้นจะมีเสียง บีบ ดังขึ้น 30 วินาที หน้าจอจะแสดง “- -” เมื่อสิ้นสุด เวลาจะมีเสียงดังขึ้น



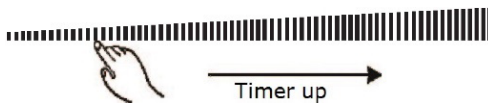
การตั้งค่าเวลาเพื่อปิดโซนการทำอาหาร

1. สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการเลือกโซนความร้อน เพื่อเลือกโซนทำอาหารที่ต้องการตั้งเวลา
2. สัมผัสปุ่มตั้งค่าเวลา ⌚ ตัวเลขจับเวลาจะกระพริบ
3. ตั้งเวลาที่ต้องการ



การควบคุมปุ่มสไลด์

- สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการจับเวลา ⌚ คือการตั้งค่าเวลาตัวเลขหลักเดียวตัวบ่งชี้การจับเวลาจะกระพริบ จากนั้นสามารถเลือก เวลาโดยเลื่อนแถบควบคุม
- กดที่ปุ่มตัวจับเวลาอีกครั้งจะเป็นจำนวนตัวเลขหลักสิบ ตัวบ่งชี้การจับ เวลาจะกระพริบ จากนั้นปรับเวลาโดยเลื่อนแถบควบคุม



การตรวจจับกระแทกและภาชนะต่างๆ

สำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จอแสดงผลกระพริบ “E” สลับกับการตั้งค่า ความร้อน มีสาเหตุดังนี้

- คุณยังไม่ได้วางกระแทกบนโซนทำอาหารที่ถูกต้อง
- กระแทกที่ใช้ไม่เหมาะกับเตาอินดักชั่น
- กระแทกที่มีขนาดเล็กเกินไป หรือไม่อยู่โซนกึ่งกลางอย่างเหมาะสม

ข้อควรรู้ :

1. จะไม่มีความร้อนเกิดขึ้น ถ้ากระทะไม่เหมาะสมในโซนทำอาหาร
2. หน้าจอจะปิดอัตโนมัติหลังจาก 2 นาที หากไม่มีการวางกระทะที่เหมาะสม
3. กระทะที่ไม่เหมาะสมหรือกระทะที่ไม่มีแม่เหล็ก (เช่น อลูมิเนียม) หรือของชิ้นเล็กๆ เช่น มีด ส้อม กุญแจ ถูกทิ้งไว้บนเตาบนโซนทำอาหาร เตาจะปิดอัตโนมัติใน 1 นาที

การแจ้งเตือนเมื่อมีความร้อนคงเหลือ

ระวังพื้นผิวที่ร้อน

เมื่อใช้เตามาสักพักหนึ่งแล้วจะมีความร้อนคงเหลืออยู่โดยจะปรากฏ “H”

เพื่อเตือนให้ระวังความร้อน



นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นฟังก์ชันประหยัดพลังงาน :

หากยังต้องการใช้ความร้อนอยู่ให้ใช้เตาขณะที่มีความร้อนคงเหลืออยู่

การปิดเครื่องอัตโนมัติ

คุณสมบัติด้านความปลอดภัยของเตาอีกประการคือการปิดเครื่องอัตโนมัติ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นทุกครั้งที่คุณลืมนิดโซนทำอาหาร เวลาในการปิดเครื่อง ตามตารางดังนี้ :

ระดับพลังงาน	1	2	3	4	5	6	7	8	9
การจับเวลา (ชั่วโมง)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

การป้องกันความร้อนเกินกำหนด

เซ็นเซอร์อุณหภูมิที่ติดตั้งสามารถตรวจสอบอุณหภูมิภายในเตา เมื่อตรวจสอบพบอุณหภูมิที่สูงเกินไป เครื่องจะหยุดการทำงานอัตโนมัติ

ป้องกันการเดือดล้น

เพื่อความปลอดภัยของคุณโปรแกรมจะปิดเครื่องอัตโนมัติ หากของเหลวเดือดหรือมีผ้าเปียกบนแผงควบคุม ปุ่มทั้งหมดจะล๊อค ยกเว้นปุ่มเปิด-ปิด และปุ่มล๊อคเครื่อง ควรทำความสะอาดให้แห้ง

แนวทางการทำอาหาร

ระวังเมื่อทอดน้ำมันหรือไขมัน จะมีความร้อนเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะเวลาใช้ ฟังก์ชันบูสเตอร์ ถ้าอุณหภูมิสูงมากอาจทำให้เกิดไฟไหม้

เคล็ดลับการทำอาหาร

- เมื่ออาหารเตือนให้ลดระดับพลังงาน
- การใช้ฝาปิดจะช่วยลดเวลาในการหุงต้มและประหยัดพลังงานโดยเก็บความร้อนไว้
- ลดปริมาณของเหลวหรือไขมัน เพื่อลดเวลาปรุงอาหาร
- เริ่มการตั้งค่าพลังงานจากสูง และลดพลังงานเมื่ออาหารร้อนแล้ว

การตั้งค่าความร้อน

การตั้งค่าด้านล่างนี้เป็นแนวทางเท่านั้น การตั้งค่าที่แน่นอนจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์การทำอาหารทดลองใช้ความร้อนที่เหมาะสมกับคุณที่สุด

การตั้งค่าความร้อน	ความเหมาะสม
1 - 2	• ต้องคำนึงถึงภาวะโลกร้อน • ใช้ละลายช็อกโกแลต เนย หรืออาหารที่เผาไหม้อย่างรวดเร็ว • การเคี้ยว • อาหารที่ไม่ต้องการให้ร้อนเร็ว
3 - 4	• การอุ่น • การเดือด • การหุงข้าว
5 - 6	• แพนเค้ก
7 - 8	• การผัด • การทำพาสต้า
9	• การทอด การผัด • การทำให้เกรียม • การต้มซุป • การต้มน้ำร้อน

2. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดและการซ่อมบำรุง

สำคัญ : ก่อนทำความสะอาด ต้องตัดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ไม่ร้อนแล้ว

การทำความสะอาดพื้นผิวเตา

ทำความสะอาดโดยเร็วที่สุดหากมีการหกเลอะพื้นผิวเตาหลังการใช้งานเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นผิวเตาเย็นแล้ว ใช้ผ้านุ่มหรือกระดาษทำความสะอาด หากคราบทำความสะอาดยาก ต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเซรามิก ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือขดลวดทำความสะอาด อาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้

คำแนะนำและเคล็ดลับ

อะไร	อย่างไร	สิ่งสำคัญ
จะมีรอยนิ้วมือ ทุกปรากฏบน กระจกเตา	1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ 2. ใช้น้ำยาเช็ดกระจกเชรามิก ขณะเครื่องอุ่นหรือหายร้อนแล้ว 3. ล้างหรือเช็ดให้แห้งด้วยผ้าหรือ กระดาษสะอาด 4. เปิดแหล่งจ่ายไฟไปที่เตา	• เมื่อปิดแหล่งจ่ายไฟของเตา จะไม่มี ตัวบ่งชี้ “พื้นผิวร้อน” แต่โซนทำ อาหารยังคงร้อนอยู่ โปรดระมัดระวัง • การทำความสะอาดที่รุนแรง อาจ เสียดสีกระจกเกิดรอยขีดข่วน ต้อง อ่านฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ว่าเหมาะสมกับเตาของคุณหรือไม่ • อย่าทิ้งคราบไว้บนพื้นผิวเตา เพราะ จะทำให้กระจกเป็นคราบ
น้ำต้ม น้ำร้อน หกลงบนพื้นผิว กระจกเตา	เช็ดทำความสะอาดทันที แต่ระวัง พื้นที่ทำอาหารร้อน ทำตามขั้นตอน ดังนี้ : 1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ 2. ทำความสะอาดคราบสกปรก ด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษ 3. ทำความสะอาดตามขั้นตอน ทุกวัน	• ขจัดคราบที่เลอะหกอยู่อย่างรวดเร็วที่สุด หากปล่อยทิ้งไว้จนเย็น จะทำความ สะอาดยาก พื้นผิวกระจกอาจเสียหาย ถาวร • อันตราย : ควรทำอย่างระมัดระวัง และระวังให้พ้นมือเด็ก
ระบบแผงควบคุม เลอะสกปรก	1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ 2. ดูดซับคราบสิ่งสกปรก 3. เช็ดแผงควบคุมด้วยฟองน้ำ หรือผ้าสะอาด 4. เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษชำระ 5. เปิดแหล่งจ่ายไฟไปที่เตา	• เตาจะมีเสียงดัง บ๊อบ จากนั้นจะปิด ระบบและระบบควบคุมแบบสัมผัส อาจไม่ทำงานในขณะที่มีสิ่งสกปรก เลอะอยู่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณ เช็ดให้แห้งก่อนเปิดเตา

การบำรุงรักษาเตา

หากคุณพบสิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้นกับเตา ควรติดต่อบริการหลังการขาย ตรวจสอบดังนี้ :

1. ไม่มีไฟฟ้าเข้าเครื่อง

- ตรวจสอบว่าโดนตัดไฟหรือไม่
- ตรวจสอบว่ามีการเชื่อมต่อไฟฟ้าอย่างถูกต้องหรือไม่
- ตรวจสอบว่ามีการตั้งค่าเวลาหรือไม่
- เครื่องอาจจะถึงการตั้งค่าเวลาที่นานที่สุดและปิดลงอัตโนมัติ
- เครื่องจะป้องกันการเดือดป้องกันน้ำล้นอัตโนมัติ โดยการปิดเครื่อง

2. แผงควบคุมแบบสัมผัสไม่สามารถใช้งานได้

- ตรวจสอบว่าได้ตั้งค่า “Child Lock” ไว้หรือไม่
- ไม่ว่าจะเป็นผ้าเปียกหรือของเหลว ห้ามสัมผัสแผงควบคุม เพราะระบบจะเตือนเป็นระบบควบคุมน้ำล้น

3. หลังจากปรุงอาหารจะมีข้อความ “H” แสดงขึ้น

- เป็นเรื่องปกติที่เตามีระบบความปลอดภัยเตือนความร้อนตกค้าง จนกว่าเครื่องจะเย็นสัมผัสได้

4. หลังจากปิดพัดลมของเตาอินตักชั้น พัดลมจะยังคงทำงานอยู่สักครู่หนึ่ง

- เป็นเรื่องปกติที่ช่วยให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงอย่างสมบูรณ์

5. กระทะบางอันอาจมีเสียงระหว่างปรุงอาหาร

- เป็นเรื่องปกติที่จะมีเสียงขดลวดเหนี่ยวนำระหว่างการทำอาหาร เสียงแต่ละเครื่องอาจแตกต่างกัน

6. กระจกมีรอยขีดข่วน

- ตรวจสอบว่ามีเครื่องใช้เหมาะสมกับเตาหรือไม่
- ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ทำความสะอาดเหมาะสมหรือไม่

รหัสเตือนสิ่งผิดปกติสำหรับเตา INDUCTION

หากมีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้นกับเตา จะเข้าสู่สถานะป้องกันโดยอัตโนมัติและแสดงรหัสป้องกันที่เกิดขึ้น :

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไข
E1/E2	แรงดันไฟฟ้าผิดปกติ	โปรดตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟและเปิดเครื่องเมื่อแหล่งจ่ายไฟเป็นปกติ
E3	เซ็นเซอร์ตรวจจับกระหะมีอุณหภูมิสูง	ตรวจสอบว่าไม่มีของเหลวในกระหะแล้วกดเริ่มการทำงานเครื่องใหม่
E5	เซ็นเซอร์ตรวจจับ IGBT มีอุณหภูมิสูง	โปรดเริ่มการทำงานใหม่หลังจากเตามีอุณหภูมิเย็นลง

สำหรับรหัสข้อผิดพลาดอื่น กรุณาติดต่อบริการหลังการขาย

สิ่งสำคัญที่ควรรู้ :

	อุปกรณ์นี้มีฉลากตามมาตรฐานยุโรป 2002/96/EC สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าและของเส้นอิเล็กทรอนิกส์ ต้องให้แน่ใจว่าอุปกรณ์นี้ถูกกำจัดอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพมนุษย์ สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์แสดงให้เห็นว่าไม่ใช่ขยะครัวเรือนทั่วไป ควรนำไปรวบรวมกับจุดรวบรวมผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์รีไซเคิล อุปกรณ์ต้องการกำจัดโดยผู้เชี่ยวชาญ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิลโปรดติดต่อองค์การท้องถิ่นหรือตัวแทนที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์
การกำจัด : อย่าทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะทั่วไป โดยไม่ได้คัดแยกการคัดแยกขยะเป็นสิ่งจำเป็นอย่างมาก	