

HÄFELE

คู่มือการใช้งาน

P786IM3B2NE



สารบัญ

ความปลอดภัย	3
ข้อควรระวังก่อนการใช้งาน	3
การใช้งานผลิตภัณฑ์	3
ข้อควรระวังที่ทำให้เกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์.....	4
ข้อควรระวังในกรณีผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหาย.....	5
ข้อควรระวังอื่นๆ.....	5
รายละเอียดของผลิตภัณฑ์	6
คุณลักษณะทางเทคนิค.....	6
แผนผังควบคุมการทำงาน.....	7
การใช้งานผลิตภัณฑ์	7
ระบบสัมผัสที่ตอบสนองรวดเร็ว.....	7
หน้าจอแสดงการทำงาน.....	7
การระบายอากาศ	7
เริ่มต้นใช้งานและการการทำงานของผลิตภัณฑ์	8
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	8
การทำงานของแม่เหล็กไฟฟ้า.....	8
การเลือกหัวเตาทำความร้อน “แบบเลื่อนสไลด์” และการตั้งเวลาที่หัวเตา	8
การเริ่มต้นการทำงาน	8
การตรวจจับภาชนะ.....	9
สัญลักษณ์แสดงความร้อนคงเหลือ.....	9
ฟังก์ชันเร่งความร้อนและเร่งความร้อนแบบพิเศษ.....	9
การตั้งเวลา	10
การปรุงอาหารแบบอัตโนมัติ	11
ฟังก์ชันหยุดชั่วคราว	11
ฟังก์ชันเรียกคืน	11

ฟังก์ชันอุ่นอาหาร	12
ฟังก์ชันเชื่อมหัวเตา(Bridge).....	12
การล็อคแผงควบคุมการทำงาน.....	12
ฟังก์ชันปรุงอาหารอย่างมืออาชีพ	13
ฟังก์ชันการทำความสะอาด	13
คำแนะนำในการทำอาหาร	14
คุณภาพของภาชนะ.....	14
ขนาดของภาชนะ.....	14
ตัวอย่างของการตั้งค่าพลังงานในการทำอาหาร.....	15
การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	15
ข้อปฏิบัติกรณีเกิดปัญหา.....	15
การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	17
คำแนะนำในการติดตั้ง.....	18
การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า.....	19

ความปลอดภัย

ข้อควรระวังก่อนการใช้งาน

- แกะวัสดุ บรรจุก้อนที่ ทั้งหมดออก
- การติดตั้งและการเชื่อมต่อเครื่อง จะต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการรับรอง ผู้ผลิตจะไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากความผิดพลาดในการติดตั้งและเชื่อมต่อที่ผิดวิธี
- ในการใช้งาน เครื่องจะต้องได้รับการติดตั้งและเชื่อมต่ออย่างเหมาะสมในพื้นที่บริเวณครัวที่มีพื้นผิวติดตั้งที่มีการดัดแปลงที่เหมาะสมในการติดตั้ง
- ผลิตภัณฑ์นี้ เหมาะสำหรับติดตั้งและใช้งานภายในครัวเรือน และมีวัตถุประสงค์เพื่อประกอบอาหารเท่านั้น ไม่เหมาะกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ ในเชิงพาณิชย์
- แกะฉลากทั้งหมดและกาว ออกจากผิวกระจกเซรามิค
- ห้ามปรับเปลี่ยน หรือดัดแปลงเครื่อง
- บริเวณหัวเตาไม่สามารถใช้งานเหมือนหัวเตาของเตาแบบตั้งพื้น หรือใช้เป็นพื้นที่เตรียมอาหาร
- เตาจะต้องมีการต่อสายดิน ตามเชื่อมต่อตามข้อกำหนดตามมาตรฐานของพื้นที่ติดตั้ง
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วงหรือสายไฟพ่วงใดๆ เพื่อเชื่อมต่อเตา
- ห้ามวางหรือติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้เหนือเครื่องล้างจาน หรือเครื่องอบผ้า ใอน้ำอาจทำให้เกิดความเสียหายกับอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์
- เครื่องนี้ ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ให้ใช้งานโดยตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบสั่งการทำงานระยะไกล

การใช้ผลิตภัณฑ์

- ปิดหัวเตาทำความร้อนทุกครั้ง หลังใช้งาน
- ควบคุมและจับตาดูตลอดกระบวนการทำอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมัน อาจทำให้เกิดประกายไฟได้
- ระมัดระวังอย่าให้ตัวคุณถูกความร้อนจากเตาลวก ทั้งขณะหรือหลังจากประกอบอาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ไม่มีส่วนของสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นแบบติดตั้งประจำที่หรือแบบเคลื่อนย้ายได้ สัมผัสกับผิวกระจกเตาหรือกระทะที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางวัตถุที่มีคุณสมบัติเป็นสนามแม่เหล็ก (บัตรเครดิต ฟลอปปีดิสก์ เครื่องคิดเลข) ใกล้กับเตาที่กำลังทำงาน

- ห้ามวางวัตถุใดๆที่เป็นโลหะ ยกเว้นภาชนะบรรจุในการทำอาหาร บนพื้นผิวกระจก เนื่องจากกรณีที่มีการวางวัตถุบนพื้นกระจกก่อนพื้นผิวเย็นตัวลงและยังมีความร้อน หลงเหลืออยู่ อาจทำให้วัตถุนั้น ร้อนและเกิดการละลาย หรือแม้กระทั่งเกิดการเผาไหม้ขึ้นได้
- ห้ามคลุมเครื่องด้วยผ้าหรือแผ่นป้องกันใดๆ ที่อาจทำให้เกิดความร้อนและเกิดการลุกไหม้ของไฟ
- เตามแม่เหล็กไฟฟ้านี้ สามารถใช้ได้โดยเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องด้านร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือ จิตใจ หรือ ขาดความสามารถหรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากบุคคลเหล่านั้นได้รับการควบคุม ดูแล หรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่อง ในทางที่ปลอดภัยและมีความเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง
- เด็กจะต้องไม่เล่นกับเครื่อง
- การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา จะต้องไม่ทำโดยเด็กที่ปราศจากการดูแลควบคุม
- ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และ ฝ่าหม้อ ไว้บนผิวกระจกเตา เนื่องจากอาจเกิดความร้อนได้

ข้อควรระวังที่ทำให้เกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์

- พื้นกระทะที่มีความตึบหนาหรือหม้อที่ชำรุด (ไม่ใช่หม้อเคลือบผิวโลหะ) อาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิวกระจกเซรามิก
- ทRAYหรือวัสดุที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอื่นๆ อาจทำให้ผิวกระจกเซรามิกเสียหาย
- หลีกเลี่ยงการทำวัสดุหรือวัตถุใดๆ แม้ว่าจะเป็นส่วนเล็กก็ตาม ตกลงบนพื้นผิวกระจกเซรามิก
- ห้ามให้ขอบของกระทะกระทะทับกับขอบของกระจกเซรามิก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า การระบายอากาศของเครื่องทำงานตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ห้ามใส่ หรือวางกระทะเปล่าบนเตากระจกเซรามิก
- จะต้องระมัดระวังไม่ให้ น้ำตาล วัสดุสังเคราะห์ หรือแผ่นอะลูมิเนียม สัมผัสกับบริเวณหัวเตาทำความร้อน สิ่งเหล่านี้ อาจทำให้เกิดการแตกหัก หรือการเปลี่ยนแปลงของกระจกเซรามิกเมื่อเย็นตัวลง: เปิดสวิตซ์เตา และกำจัดสิ่งเหล่านี้ออกจากหัวเตาทำความร้อนโดยทันที (ระวัง : อันตรายจากการเผา ลวกผิวของคุณ)
- คำเตือน: อันตรายจากไฟไหม้: อย่าวางหรือเก็บสิ่งของบนพื้นผิวเตา
- ห้ามวางภาชนะที่มีความร้อน บนแผงควบคุมการทำงาน
- หากมีลื่นชกติดตั้งอยู่ภายใต้เตา ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า ช่องว่างระหว่างลื่นชกและส่วนที่อยู่ต่ำสุดของเตามีขนาดกว้างเพียงพอ (2 ซม.) สิ่งนี้เป็นสิ่งสำคัญในการรับประกันว่า จะมีการระบายอากาศที่เพียงพอ
- ห้ามใส่วัตถุไวไฟใดๆ (เช่น สเปรย์) ลงในลื่นชกที่อยู่ด้านใต้ของเตากระจกเซรามิก และลื่นชกเก็บอุปกรณ์นั้นจะต้องทนต่อความร้อน

ข้อควรระวังในกรณีผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหาย

- หากพบข้อผิดพลาดหรือบกพร่องของเครื่อง ให้ปิดสวิตช์เครื่องและปิดแหล่งจ่ายไฟฟ้า
- หากกระจกเซรามิกมีรอยแตกหรือแยก คุณต้องถอดปลั๊กออก และติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
- การซ่อมแซมเครื่องจะต้องทำโดยช่างผู้มีความเชี่ยวชาญ ห้ามแกะหรือเปิดเครื่องออกด้วยตัวของคุณเอง
- คำเตือน: หากพื้นผิวกระจกแตก ให้ปิดเครื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต

ข้อควรระวังอื่นๆ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ภาชนะในการทำอาหารวางอยู่ตรงกลางของหัวเตาเสมอ ด้านล่างของภาชนะต้องครอบคลุมบริเวณหัวเตาให้มากที่สุด
- สำหรับผู้ใช้เครื่องกระตุ้นการเต้นของหัวใจ สนามแม่เหล็กไฟฟ้าของเครื่องอาจส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องกระตุ้นหัวใจของคุณ ขอแนะนำให้คุณติดต่อข้อมูลจากผู้จำหน่าย หรือแพทย์
- ห้ามวางภาชนะทำจากอะลูมิเนียมหรือวัสดุสังเคราะห์ไว้บนเตา: ภาชนะเหล่านี้สามารถละลายได้จากความร้อนหลงเหลือจากหัวเตาทำอาหาร
- ห้ามพยายามดับไฟที่เกิดขึ้นด้วยน้ำ คุณจะต้องปิดเครื่อง และคลุมเปลวไฟด้วยฝาภาชนะหรือผ้าห่มที่ใช้ดับเพลิง



การใช้ภาชนะที่ไม่มีคุณภาพหรือใช้แผ่นรองเสริมอื่นเพื่อให้เกิดการเหนียวน้ำแม่เหล็กไฟฟ้าสำหรับภาชนะที่ไม่มีคุณสมบัติของแมกนีติก สิ่งเหล่านี้จะส่งผลกับการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบกับความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และ/หรือ สภาพแวดล้อมอื่นรอบเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

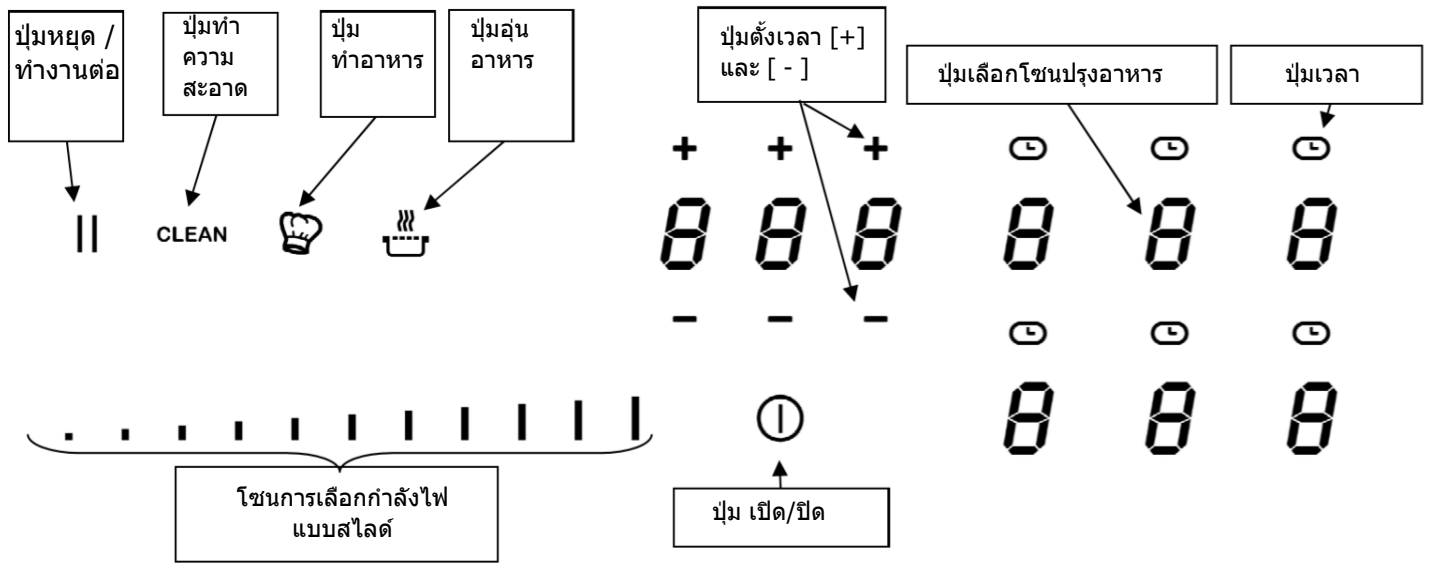
คุณลักษณะทางเทคนิค

ชนิด	P786IM3B2NE
พลังงานรวม	11,100 วัตต์
การใช้พลังงานสำหรับเตาประกอบอาหาร EChob **	174.3 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม
หัวเตาทำความร้อนด้านหน้า-ซ้าย	210x200 มม.
ขนาดกันภาชนะต่ำสุดที่ตรวจจับได้	Ø 90 มม.
กำลังไฟฟ้าปกติ*	1,600 วัตต์
กำลังไฟฟ้าแบบเร่งความร้อน*	1,850 วัตต์
มาตรฐานชนิดของภาชนะ**	A
พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้ EC _{cw} **	181.9 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม
หัวเตาทำความร้อนด้านบน-ซ้าย	210x200 มม.
ขนาดกันภาชนะต่ำสุดที่ตรวจจับได้	Ø 90 มม.
กำลังไฟฟ้าปกติ*	2,100 วัตต์
กำลังไฟฟ้าแบบเร่งความร้อน*	2,500/3,000 วัตต์
มาตรฐานชนิดของภาชนะ**	B
พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้ EC _{cw} **	161.3 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม
หัวเตาทำความร้อนด้านบน-ตรงกลาง	210x200 มม.
ขนาดกันภาชนะต่ำสุดที่ตรวจจับได้	Ø 90 มม.
กำลังไฟฟ้าปกติ*	2,100 วัตต์
กำลังไฟฟ้าแบบเร่งความร้อน*	2,500/3,000 วัตต์
มาตรฐานชนิดของภาชนะ**	C
พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้ EC _{cw} **	177.6 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม
หัวเตาทำความร้อนด้านหน้า-ตรงกลาง	210x200 มม.
ขนาดกันภาชนะต่ำสุดที่ตรวจจับได้	Ø 90 มม.
กำลังไฟฟ้าปกติ*	1,600 วัตต์
กำลังไฟฟ้าแบบเร่งความร้อน*	1,850 วัตต์
มาตรฐานชนิดของภาชนะ**	A
พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้ EC _{cw} **	181.9 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม
หัวเตาทำความร้อนด้านบน-ขวา	210x200 มม.
ขนาดกันภาชนะต่ำสุดที่ตรวจจับได้	Ø 90 มม.
กำลังไฟฟ้าปกติ*	2,100 วัตต์
กำลังไฟฟ้าแบบเร่งความร้อน*	2,500/3,000 วัตต์
มาตรฐานชนิดของภาชนะ**	B
พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้ EC _{cw} **	161.3 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม
หัวเตาทำความร้อนด้านหน้า-ขวา	210x200 มม.
ขนาดกันภาชนะต่ำสุดที่ตรวจจับได้	Ø 90 มม.
กำลังไฟฟ้าปกติ*	1,600 วัตต์
กำลังไฟฟ้าแบบเร่งความร้อน*	1,850 วัตต์
มาตรฐานชนิดของภาชนะ**	A
พลังงานไฟฟ้ารวมที่ใช้ EC _{cw} **	181.9 วัตต์ชั่วโมง/กิโลกรัม

*ค่าพลังงานที่ระบุ อาจเปลี่ยนแปลงตามขนาดและชนิดของภาชนะที่ใช้

** ค่าคำนวณตามมาตรฐานการวัดประสิทธิภาพการใช้พลังงาน (EN 60350-2)

แผงควบคุมการทำงาน



การใช้งานผลิตภัณฑ์

ระบบสัมผัส

เตากระจกเซรามิกของคุณได้รับการติดตั้งระบบควบคุมอิเล็กทรอนิกส์พร้อมด้วยปุ่มระบบสัมผัสที่นุ่มนวลละเอียดอ่อน เมื่อนิ้วของคุณได้สัมผัสเพื่อกดปุ่ม คำสั่งที่เกี่ยวข้องจะถูกเปิดการใช้งาน และการเปิดการใช้งานนี้จะแสดงผลด้วยการแสดงสัญญาณแสงที่ตัวอักษรหรือตัวเลข ที่หน้าจอแสดงผล และ/หรือ สัญญาณเสียง "บี๊พ"

ในกรณีของการใช้งานทั่วไปให้กดปุ่มเดียวเท่านั้น

หน้าจอแสดงผล

หน้าจอแสดงผล	ความหมาย	รายละเอียด
0.	ศูนย์	หัวเตาทำความร้อนเปิดใช้งาน
1...9	ระดับความร้อน	เลือกระดับพลังงานในการทำอาหาร
U	การตรวจจับภาชนะ	ไม่มีภาชนะหรือภาชนะไม่เหมาะสม
A	ตัวเร่งความร้อน	ทำอาหารแบบอัตโนมัติ
E	ข้อความแสดงความผิดพลาด	เกิดความผิดพลาดทางอิเล็กทรอนิกส์
H	ความร้อนที่หลงเหลืออยู่	บริเวณหัวเตายังมีความร้อนอยู่
P	กำลังเร่งความร้อน	เปิดใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน
L	การล๊อค	แผงควบคุมกำลังล๊อคอยู่
U	อุ่นอาหาร	รักษาระดับอุณหภูมิที่ 70°C
II	หยุดและทำต่อ	เตาหยุดทำงานชั่วคราว

การระบายอากาศ

ระบบระบายความร้อนจะมีการทำงานอย่างต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะเริ่มทำงานทันทีเมื่อเปิดเตาและเร่งความเร็วในการทำงานระหว่างการประกอบอาหารที่มีการใช้พลังงานสูง พัดลมระบายความร้อนจะลดความเร็วและหยุดอัตโนมัติ เมื่อวงจรอิเล็กทรอนิกส์เย็นตัวลงในอุณหภูมิที่ปลอดภัย

การเริ่มต้นการทำงานและการทำงานของผลิตภัณฑ์

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดเตา ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้ว เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ห้ามใช้ผงซักฟอกหรือสารทำความสะอาดซึ่งอาจทำให้เกิดความเสี่ยงที่จะเกิดสีย้อมผ้าสีฟ้าและบนพื้นผิวกระจก

หลักการเหนี่ยวนำสนามแม่เหล็กไฟฟ้า

ขดลวดเหนี่ยวนำ ติดตั้งอยู่ภายใต้หัวเตาทำความร้อนในแต่ละโซน เมื่อเปิดการใช้งาน ขดลวดจะสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าโดยสร้างกระแสไฟฟ้าเหนี่ยวนำกับก้นภาชนะที่เป็นเฟอร์โรแมกเนติก ผลลัพธ์ที่ได้คือจะเกิดการสร้างความร้อนขึ้นที่ก้นของภาชนะที่ตั้งอยู่บนหัวเตาทำความร้อน

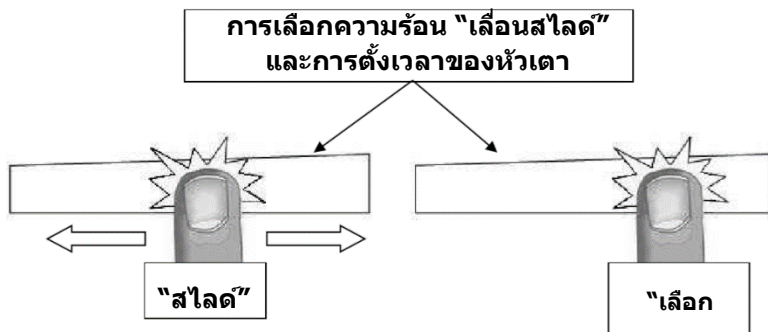
ภาชนะที่เหมาะสมในการใช้:

- แนะนำให้ใช้กระทะที่ทำด้วยเฟอร์โรแมกเนติกทุกชนิด (โปรดตรวจสอบด้วยแม่เหล็กชั้นเล็กๆ): เหล็กหล่อและกระทะเหล็ก, กระทะเคลือบ, กระทะสแตนเลสที่มีก้นแบบเฟอร์โรแมกเนติก
- ยกเว้น: ทองแดง, สแตนเลสแท้, อะลูมิเนียม, แก้ว, ไม้, เซรามิค, ภาชนะหิน

การเหนี่ยวนำของหัวเตาทำความร้อน จะปรับอัตโนมัติตามขนาดของก้นภาชนะ หากเส้นผ่าศูนย์กลางของก้นภาชนะมีขนาดเล็กเกินไป ภาชนะจะไม่เกิดความร้อน ขนาดของเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะนี้จะแปรผันตามการทำงานของเส้นผ่าศูนย์กลางของหัวเตา หากภาชนะไม่เหมาะสมกับเตาอินดักชัน สัญลักษณ์ [U] จะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

การเลือกหัวเตาทำความร้อนแบบ "เลื่อนสไลด์" และการตั้งเวลาการทำงานของหัวเตา

ในการเลือกความร้อนด้วยการสไลด์ ให้ทำการสไลด์นี้บนโซนสไลด์ คุณสามารถเลือกระดับความร้อนได้โดยการวางนิ้วไว้ตรงตำแหน่งที่ต้องการได้โดยตรง



เริ่มต้นใช้งาน

- **เปิด / ปิด เตาแม่เหล็กไฟฟ้า:**

ขั้นตอนการทำงาน	แผงควบคุม	หน้าจอแสดงผล
เริ่มต้นการทำงาน	กดปุ่ม [⏻] ไว้ 2 วินาที	[0]
หยุดการทำงาน	กดปุ่ม [⏻] ไว้ 2 วินาที	ไม่มีสิ่งใด หรือ [H]

- **เปิด / ปิด บริเวณหัวเตาทำความร้อน:**

ขั้นตอนการทำงาน	แผงควบคุม	หน้าจอแสดงผล
ตั้งค่า (ปรับระดับความร้อน)	สไลด์บนโซน "เลื่อนสไลด์" ไปทางขวา หรือ ไปทางซ้าย	[1] ถึง [P]
หยุดการทำงาน	สไลด์ไปที่ [0] บนโซน "เลื่อนสไลด์"	[0] หรือ [H]

หากไม่มีการดำเนินการใดๆ ภายใน 20 วินาที เครื่องจะกลับสู่ตำแหน่งรอการสั่งงานต่อไป

การตรวจจับภาชนะ

ระบบตรวจจับภาชนะของเตา จะช่วยให้คุณมั่นใจในความปลอดภัยของเครื่องที่สมบูรณ์แบบ การเหนี่ยวนำแม่เหล็กไฟฟ้าของเครื่อง จะไม่ทำงาน

- หากไม่มีภาชนะวางบริเวณหัวเตาทำความร้อน หรือหากภาชนะไม่เหมาะสมหรือไม่สามารถก่อให้เกิดการเหนี่ยวนำไฟฟ้า ในกรณีนี้ เตาก็จะไม่สามารถทำงานเพิ่มพลังงานไฟฟ้าได้ และที่หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ [U] ซึ่งสัญลักษณ์นี้ จะหายไปเมื่อคุณวางภาชนะบนหัวเตาทำความร้อน
- หากคุณนำภาชนะออกจากหัวเตาทำความร้อน การดำเนินการให้ความร้อนของเครื่องจะหยุดลง และหน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ [U] โดยสัญลักษณ์ [U] จะหายไป เมื่อคุณวางภาชนะกลับลงบนหัวเตาทำความร้อน การทำอาหารจะดำเนินต่อไปด้วยระดับพลังงานเดิมที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้

หลังจากใช้งานเสร็จสิ้น ให้คุณปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า: ห้ามปล่อยให้ฟังก์ชันตรวจจับภาชนะ [U] เปิดทำงานค้างอยู่

สัญลักษณ์แสดงความร้อนที่หลงเหลือ

หลังจากปิดเตาหรือหยุดการใช้งาน บริเวณเตายังมีความร้อนเหลืออยู่ และจะปรากฏสัญลักษณ์ [H] บนหน้าจอแสดงผล สัญลักษณ์ [H] จะหายไปก็ต่อเมื่อความร้อนลดลงจนไม่เป็นอันตรายต่อการสัมผัส

ทราบเท่าที่ไฟแสดงสถานะความร้อนตกค้างยังปรากฏอยู่ ห้ามทำการสัมผัสเตา และอย่าวางวัตถุไวไฟใด ๆ บนเตา มีความเสี่ยงทำให้เกิดไฟไหม้ได้

ฟังก์ชันเร่งความร้อนและเร่งความร้อนพิเศษ

ฟังก์ชันเร่งความร้อน [P] and เร่งความร้อนพิเศษ [,, //] เป็นฟังก์ชันเพิ่มพลังงานให้กับหัวเตาทำความร้อนที่เลือก

หากเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ เตาก็จะทำงานในช่วง 10 นาทีด้วยพลังงานสูงเป็นพิเศษ

ฟังก์ชันนี้ เหมาะกับการให้ความร้อนกับน้ำที่มีปริมาณมาก เพื่อให้ร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น การทำบะหมี่หรือก๋วยเตี๋ยว

- **เปิด/ปิด ฟังก์ชันเร่งความร้อน:**

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เริ่มต้นการทำงานเร่งความร้อน	สไลด์นิ้วไปจนสุดบาร์สไลด์ หรือแตะตรงปลายสุดโดยตรง	[P]
หยุดการทำงานเร่งความร้อน	สไลด์บนบาร์สไลด์	[9] ถึง [0]

- **เปิด/ปิด ฟังก์ชันเร่งความร้อนพิเศษ:**

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เริ่มต้นการทำงานเร่งความร้อน	สไลด์นิ้วไปจนสุดบาร์สไลด์ หรือแตะตรงปลายสุดโดยตรง	[P]
เริ่มต้นการทำงานของการเร่งความร้อนพิเศษ	กดที่ [P] อีกครั้ง	[,, // และ P]
หยุดการทำงานของการเร่งความร้อนพิเศษ	สไลด์บนบาร์สไลด์	[P] ถึง [0]
หยุดการทำงานของการเร่งความร้อน	สไลด์บนบาร์สไลด์	[9] ถึง [0]

- **การจัดการความร้อน:**

หากระดับความร้อนที่เลือกสำหรับทั้งสองหัวเตาการทำงาน เกินปริมาณพลังงานสูงสุดที่สามารถใช้ได้ ฟังก์ชันการจัดการความร้อน จะทำการลดความร้อนของเตาตัวใดตัวหนึ่งลงโดยอัตโนมัติ จอแสดงผลของโซนหัวเตาจะกะพริบเป็นครั้งแรก ระดับจะลดลงโดยอัตโนมัติไปยังตำแหน่งที่เหมาะสมที่สุด

การเลือกเตาที่ใช้งาน

[P] จะปรากฏบนหน้าจอ

เตาตัวอื่น : (ยกตัวอย่าง : ความร้อนระดับ 9)

[9] ไปที่ [8] และกะพริบ

ฟังก์ชันตั้งเวลาการทำงาน

การตั้งเวลาสามารถใช้งานพร้อมกันได้กับทุกหัวเตา และสามารถตั้งเวลาที่แตกต่างกัน (จาก 0 ถึง 1 ชม 59 นาที) สำหรับแต่ละหัวเตา ทำความร้อนได้

- **การตั้งค่าและการปรับเปลี่ยนเวลาทำอาหาร**

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เลือกเตาที่จะใช้งาน	กดเลือกบริเวณหัวเตา	[0]
เลือกระดับความร้อน	สไลด์บนบาร์สไลด์	[1] ถึง [P]
เลือกตั้งค่าเวลา	กดปุ่ม [⏸]	หน้าจอแสดงผลปรากฏเวลา
ทำการลดเวลา	กดปุ่ม [-] ตรงนาฬิกา	[60] ถึง 59,58...
ทำการเพิ่มเวลา	กดปุ่ม [+] ตรงนาฬิกา	เวลาเพิ่มขึ้น

หลังจาก 2-3 วินาที สัญลักษณ์ [⏸] จะหยุดกะพริบ

เวลาถูกยืนยัน และ นาฬิกาจับเวลาทำงาน

- **การหยุดเวลาการทำอาหาร**

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เลือกนาฬิกา	กดปุ่ม [⏸]	หน้าจอแสดงผลปรากฏเวลา
หยุดเวลา	กดปุ่ม [-] ตรงนาฬิกา	[000]

หากเปิดใช้งานนาฬิกาจับเวลาหลายตัวให้ทำตามขั้นตอนเดิมซ้ำ

- **ฟังก์ชันการต้มไข่:**

ฟังก์ชันนี้เป็นฟังก์ชันอิสระ มันจะหยุดทันทีที่เตาเริ่มทำงาน หากนาฬิกาจับเวลาเปิดอยู่และปิดเตาแล้ว นาฬิกาจับเวลาจะทำงานต่อไปจนกว่าจะหมดเวลา

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เปิดใช้งานเครื่อง	กดปุ่ม [⌚] 2 วินาที	[0]
เลือกนาฬิกา	กดปุ่ม [000]	[000]
ทำการลดเวลา	กดปุ่ม [-] ตรงนาฬิกา	[60] ถึง 59,58...
ทำการเพิ่มเวลา	กดปุ่ม [+] ตรงนาฬิกา	เวลาเพิ่มขึ้น

หลังจาก 2-3 วินาที สัญลักษณ์ [min] จะหยุดกะพริบ

เวลาถูกยืนยัน และ นาฬิกาจับเวลาทำงาน

- **การหยุดแบบอัตโนมัติเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งค่า:**

ทันทีที่เวลาการทำอาหารเสร็จสิ้น นาฬิกาจะกะพริบ [000] และส่งเสียงกริ่ง

ในการหยุดเสียงกริ่งและการกะพริบให้ทำการกดปุ่ม [-] และ [+]

ฟังก์ชันปรองอาหารอัตโนมัติ

เตาทำอาหารทั้งหมดมีการติดตั้งอุปกรณ์ทำอาหารอัตโนมัติไว้แล้ว หัวเตาจะเริ่มต้นโดยใช้กำลังไฟเต็มกำลังในช่วงระยะเวลาหนึ่ง จากนั้นจะลดความร้อนลงโดยอัตโนมัติไปยังระดับที่เลือกไว้

- **เริ่มใช้งาน:**

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เลือกระดับความร้อน (ตัวอย่างเช่น <<7>>)	สไลด์บนบาร์สไลด์ไปยัง [7] และค้างไว้ 3 วินาที	[7] จะกระพริบกับ [A]

- **ปิดฟังก์ชันการปรองอาหารอัตโนมัติ:**

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เลือกระดับความร้อน	สไลด์บนบาร์สไลด์	[0] ถึง [9]

ฟังก์ชันหยุดชั่วคราว

ฟังก์ชันนี้จะหยุดกิจกรรมการปรองอาหารทั้งหมดชั่วคราว และอนุญาตให้เริ่มใหม่ด้วยการตั้งค่าเดียวกัน

- เริ่ม/หยุด ใช้งานฟังก์ชันหยุดชั่วคราว:

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
การหยุดชั่วคราว	กดปุ่ม [II] ไว้ 2 วินาที	[II] และ ไฟควบคุมเปิด
หยุดการทำงานฟังก์ชันหยุดชั่วคราว	กดปุ่ม [II] ไว้ 2 วินาที	บนการตั้งค่าก่อนหน้า

ฟังก์ชันเรียกคืน

หลังจากปิดสวิทช์เตาอินตักซ์ชัน [⓪] คุณสามารถเรียกคืนการตั้งค่าล่าสุดที่ใช้ไปได้

- ขั้นตอนการทำอาหารของทุกโซนหัวเตาการทำอาหาร (แรงความร้อน)
- นาฬิกาและวินาทีของการตั้งเวลาที่เกี่ยวข้องกับโซนทำอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้
- ฟังก์ชันอุ่นอาหาร
- การปรองอาหารอัตโนมัติ

ขั้นตอนในการเรียกคืน:



- กดปุ่ม [⓪] ค้างไว้ 2 วินาที
- จากนั้นกดปุ่ม [II] ก่อนที่ไฟจะหยุดกระพริบ

ค่าการทำงานที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะถูกใช้งานอีกครั้ง

ฟังก์ชันอุ่นอาหาร


ฟังก์ชันนี้จะอนุญาตให้เตาทำงานโดยแรงอุณหภูมิไปจนถึง 70 องศาเซลเซียส แล้วคงที่ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดการล้น หรือ อาหารไหม้ติดกันกระทะ

- เริ่มใช้งานฟังก์ชันอุ่นอาหาร:

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เมื่ออุณหภูมิถึง 70 องศาเซลเซียส	กดปุ่ม 	[U] และ 
เมื่อต้องการหยุด	สไลด์บน สไลด์บาร์	[0] ถึง [9]
สามารถใช้อุ่นอาหารได้สูงสุดนาน 2 ชั่วโมง		


ฟังก์ชันการเชื่อมต่อหัดทำความร้อน (Bridge)

ฟังก์ชันนี้ เป็นฟังก์ชันที่ทำให้คุณสามารถใช้บริเวณหัดทำความร้อน 2 หัดเตา ในเวลาเดียวกัน ด้วยคุณสมบัติเดียวกันกับหัดเตาทำอาหารแบบหัดเดียว

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เปิดใช้งาน	กดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที	[0]
เปิดใช้งานฟังก์ชันเชื่อมต่อหัดเตา	เมนู: กดใช้งานโซนหัดเตา ทำอาหารพร้อมๆกัน	[0] และ [1]
เพิ่มความร้อน	สไลด์บนบาร์สไลด์ไปยังระดับ ความร้อนที่ต้องการ	[0] ถึง [9]
หยุดการทำงาน	กดใช้งานโซนหัดเตาทำอาหารพร้อมๆกัน	[0]

การล็อคแผงควบคุม

เพื่อหลีกเลี่ยงการเปลี่ยนการตั้งค่าหัดเตาทำอาหารโดยไม่ตั้งใจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระหว่างทำความสะอาด เราสามารถล็อคแผงควบคุมได้ (ยกเว้นปุ่ม เปิด/ปิด [0/I])

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เปิดใช้งานเตา	กดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที	[0]
ทำการล็อคเตา	กดค้างไว้ 3 วินาทีจากนั้นให้กด บาร์สไลด์ซึ่งสามารถเลื่อนขึ้นลง รูตซ้าย รูตขวา	[L]
ปลดล็อค	กดค้างไว้ 3 วินาทีจากนั้นให้กด บาร์สไลด์ซึ่งสามารถเลื่อนขึ้นลง รูตซ้าย รูตขวา	[0] หรือ [H]

ฟังก์ชันปรุงอาหารแบบมืออาชีพ

ฟังก์ชันนี้จะทำการแบ่งโซนหัวเตาทำอาหารออกเป็น 2 โซนใหญ่ๆ

- เริ่ม/หยุด ใช้งานฟังก์ชันปรุงอาหาร

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เปิดใช้งานฟังก์ชันปรุงอาหารแบบมืออาชีพ	กดปุ่ม []	[3] และ [] , [9] และ []
หยุดการทำงาน	กดปุ่ม []	[0]

ฟังก์ชันทำความสะอาด

เพื่อหลีกเลี่ยงการเปิดใช้งาน หรือเปลี่ยนการตั้งค่าของบริเวณหัวเตาทำอาหารโดยไม่ตั้งใจ เช่น เมื่อทำความสะอาดเครื่อง แผงควบคุมสามารถทำการล็อคได้

- เริ่ม/หยุด ใช้งานฟังก์ชันทำความสะอาด

<u>ขั้นตอนการทำงาน</u>	<u>แผงควบคุม</u>	<u>หน้าจอแสดงผล</u>
เปิดใช้งานฟังก์ชันทำความสะอาด	กดปุ่ม [CLEAN]	[20], [19], [18]... บนหน้าจอนาฬิกา

คำแนะนำการใช้ภาชนะ

กระทะหรือภาชนะที่มีคุณภาพ

วัสดุที่เหมาะสม ใช้งานได้: เหล็ก, เหล็กเคลือบ, เหล็กหล่อ, สแตนเลสเฟอร์โรแมกนีตค, อะลูมิเนียมที่มีกันเป็นเฟอร์โรแมกนีตค

วัสดุที่ไม่เหมาะสม ใช้งานไม่ได้: อะลูมิเนียมหรือสแตนเลส ที่กันไม่เป็นวัสดุเฟอร์โรแมกนีตค, ทองแดง, ทองเหลือง, แก้ว, เซรามิค, เครื่องลายคราม

ใช้ภาชนะที่ผู้ผลิตระบุว่า ผลิตภัณฑ์ของเขาสามารถเหนียวนำแม่เหล็กไฟฟ้าได้

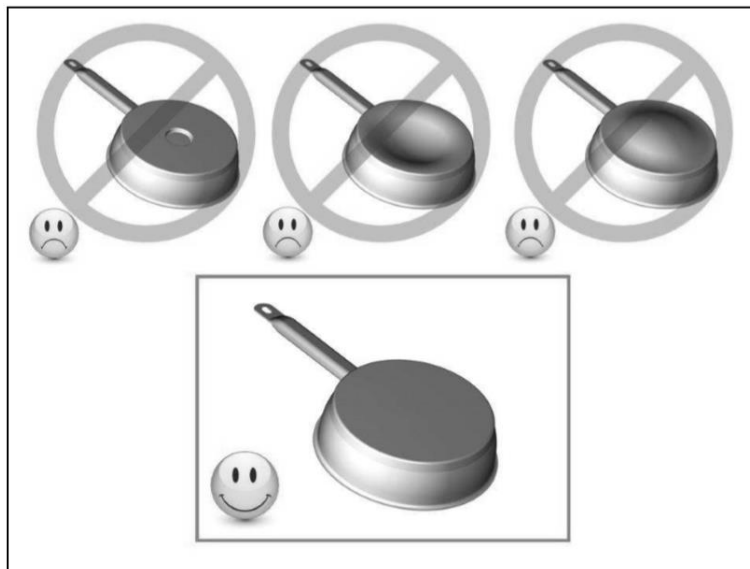
วิธีตรวจสอบว่า กระทะหรือภาชนะของคุณเหมาะสมหรือไม่:

- ใส่ น้ำเล็กน้อยในกระทะหรือภาชนะที่วางไว้บนหัวเตาอินดักชัน ตั้งระดับความร้อนที่ระดับ [9] น่าจะต้องร้อนภายในเวลาไม่กี่วินาที
- นำแม่เหล็กดูดติดที่ก้นภาชนะ ภาชนะบางอย่าง อาจส่งเสียงเมื่อวางที่หัวเตาไฟฟ้าแบบอินดักชัน เสียงนี้ไม่มีแสดงถึงความผิดพลาดใดๆ ของเครื่อง และไม่มีผลต่อการทำอาหาร

องค์ประกอบและวัสดุของกันกระทะหรือภาชนะ สามารถส่งผลกระทบต่อความสมดุลของการปรุงอาหาร และการรับพลังงานจากขดลวดเหนียวนำ

ควรใช้หม้อและกระทะที่มีก้นภาชนะเรียบ ก้นภาชนะที่ขรุขระจะทำให้กระจกเซรามิกเป็นรอย

หากเป็นไปได้ ให้วางกระทะในแนวตั้ง หากมีการยกกระทะให้เกิดมุม การเหนียวนำก็จะทำให้เกิดความร้อนด้านข้างของกระทะด้วย ด้านข้างของกระทะอาจเปลี่ยนสีได้



ขนาดของกระทะหรือภาชนะ

บริเวณหัวเตาทำอาหารจะถูกปรับให้เข้ากับขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของภาชนะโดยอัตโนมัติ อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าภาชนะจะต้องมีเส้นผ่าศูนย์กลางขั้นต่ำตามที่สอดคล้องกับหัวเตาทำความร้อน

เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพที่ดีที่สุด ควรวางภาชนะหรือกระทะไว้ตรงกลางของหัวเตา

ตัวอย่างการตั้งค่าปรุงอาหาร

(ระดับความร้อนด้านล่างนี้เป็นค่าที่แนะนำ)

1 ถึง 2	การละลายหรือการทำให้อาหารอ่อน การอุ่น	ซอส, เนย, ช็อคโกแลต, เจลาติน อาหารที่เตรียมไว้ล่วงหน้า
2 ถึง 3	การเคี้ยวให้เดือด การละลายน้ำแข็ง	ข้าว, พุดดิ้ง, น้ำเชื่อม ผักอบแห้ง, ปลา, อาหารแช่แข็ง
3 ถึง 4	อบไอน้ำ	ผัก, ปลา, เนื้อสัตว์
4 ถึง 5	น้ำ	มันฝรั่งนึ่ง, ซุป, พาสต้า, ผักสด
6 ถึง 7	การทำอาหารแบบระดับปานกลาง การเคี้ยวให้เดือด	เนื้อสัตว์, ตับ, ไข่, ไส้กรอก กุลาซ (ซูปเนื้อ), รูลาด (ชิ้นเนื้อม้วนก่อน), ผ้าชีริว หรือกระเพาะอาหารของวัว
7 ถึง 8	การทำอาหาร	มันฝรั่ง, อาหารซุบแบ่งทอด, เวเฟอร์
9	ทอด, คั่ว, ต้มน้ำให้เดือด	สเต็ก, ไข่เจียว, ปลาทอด, น้ำ
P	ทอด, คั่ว ต้มน้ำให้เดือด	หอยสแกลลอป, สเต็ก ต้มน้ำในปริมาณมาก

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด


ปิดเครื่องก่อนทำความสะอาด

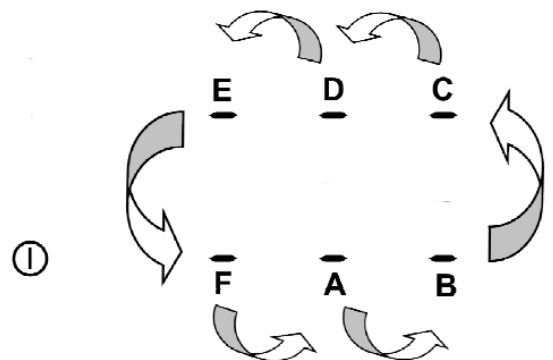
ห้ามทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากกระจกยังมีความร้อนเกินไป อาจเกิดความเสี่ยงจากการลวกไหม้

- ทำความสะอาดคราบอาหารเล็กน้อย ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ผสมน้ำยาทำความสะอาดเจือจางในน้ำเล็กน้อย และล้างออกด้วยน้ำเย็น และเช็ดให้แห้ง
- หลีกเลี่ยงสารหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสูงและอุปกรณ์ทำความสะอาดที่อาจก่อให้เกิดรอยขีดข่วนกับกระจกของเตา
- ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่ใช้แรงดันน้ำหรือไอน้ำ
- ห้ามใช้วัสดุอุปกรณ์ใดๆ ที่อาจทำให้กระจกเซรามิกเป็นรอยได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะแห้งและสะอาด โดยไม่มีเม็ดฝุ่นตกลงบนกระจกเซรามิกหรือตกค้างอยู่ที่ภาชนะ ภาชนะที่มีก้นที่หยวบ เมื่อคุณเลื่อนบนกระจก อาจทำให้เกิดรอยที่ผิวได้
- ต้องกำจัดน้ำตาล แยม เยลลี่ และเศษอาหารอื่นๆ ออกโดยทันทีหากตกลงบนผิวกระจก ซึ่งจะช่วยป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นบนผิวกระจกเซรามิก

ข้อปฏิบัติเมื่อเกิดปัญหา

เมื่อสัญลักษณ์ [E4] ปรากฏขึ้น:

- ต้องกำหนดค่าที่หัวเตาใหม่ กรุณาทำตามขั้นตอนต่อไปนี้:
 - I) สำคัญ: ก่อนที่จะเริ่ม ต้องแน่ใจว่าไม่มีหม้อ ภาชนะอื่นๆอยู่บนเตา
 - II) ตัดการเชื่อมต่อกับไฟฟ้าโดยการนำฟิวส์ออก หรือ ปิดเบรกเกอร์
 - III) ประกอบเตาเข้ากับขดลวดอีกครั้ง
 - IV) ขั้นตอนการทำ: นำหม้อที่สวนฐานทำด้วยสารเฟอโรแมกเนติกและมีขนาดฐานอย่างน้อย 16 ซม.
 - * เริ่มขั้นตอนภายในเวลา 2 นาที หลังจากประกอบเตาเข้ากับขดลวดแล้ว
 - * ห้ามใช้ปุ่มสัมผัส [I/O]
 - V) ขั้นแรก: ทำการยกเลิกโปรแกรมก่อนหน้า
 - 1) กดปุ่มสัมผัส  ค้างไว้



- 2) สัญลักษณ์ [-] จะปรากฏบนหน้าจอสอดผล
- 3) ไข่มืออีกข้างกดลงไปบนสัญลักษณ์ [-] บนหน้าจอสอดผลทุกอย่างแม่นยำและรวดเร็ว (ใช้เวลาน้อยกว่า 2 วินาที) เริ่มจากด้านหน้า ตรงกลาง ด้านข้าง ทิศทางทวนเข็มนาฬิกา ตามที่อธิบายในรูป (จาก a ถึง f)

เสียง "บีบ" 2 ครั้งหมายถึงเกิดความผิดพลาด หากเป็นเช่นนั้น ให้กระทำซ้ำตั้งแต่ข้อ 1)

- 4) นำนิ้วออกจากปุ่มควบคุมแบบสัมผัส จากนั้นทำการสัมผัสปุ่ม [0/I] อีกครั้ง ค้างไว้ 2-3 วินาที จนกว่าสัญลักษณ์ [E] จะปรากฏกระพริบบนหน้าจอ
- 5) รอจนกว่าสัญลักษณ์ [E] จะหยุดกระพริบ
- 6) หลังจากนั้น 2-3 วินาที สัญลักษณ์ [E] จะกลายเป็น [C] โดยอัตโนมัติ การตั้งค่าก่อนหน้าจะถูกยกเลิก

VI) ขั้นตอนสั้นๆ : การตั้งค่าใหม่

- 1) นำหม้อที่เคลือบสารเฟอโรเมกเนติกที่มีขนาดฐานไม่ต่ำกว่า 16 ซม. มาไว้ที่หัวเตา
- 2) ทำการเลือกพื้นที่ปรุงอาหาร โดยการกดปุ่ม [C] บนหน้าจอของพื้นที่ที่ต้องการใช้งาน
- 3) วางหม้อลงบนพื้นที่เตาที่ต้องการใช้งาน
- 4) รอจนกว่าสัญลักษณ์ [C] บนหน้าจอจะกลายเป็น [-] แสดงว่าโซนที่เลือกใช้ปรุงอาหารพร้อมใช้งานแล้ว
- 5) ทำตามขั้นตอนเดียวกันสำหรับแต่ละโซนการทำอาหาร ด้วยหน้าจอสอด [C]
- 6) โซนปรุงอาหารทั้งหมดที่ทำการกำหนดค่าไว้แล้ว หน้าจอสอดผลจะดับลง

กรุณาใช้หม้อใบเดียวกันในการทำขั้นตอนทั้งหมด

ห้ามวางหม้อหลาย ๆ ใบไว้ด้วยกันบนโซนปรุงอาหารระหว่างกระบวนการตั้งค่า

- หากหน้าจอสอดผลยังปรากฏสัญลักษณ์ [E4] กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

เตาหรือบริเวณหัวเตาปรุงอาหารไม่ทำงาน

- การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไม่ถูกต้อง
- ฟิวส์ป้องกันการตัดการทำงาน
- มีการเปิดใช้งานฟังก์ชันค้นหา
- ชิ้นส่วนสำคัญถูกหุ้มด้วยน้ำ หรือ คราบไขมัน
- มีการวางวัตถุอื่นไว้บนเตา

หน้าจอสอดผลขึ้นสัญลักษณ์ [U]

- ไม่มีภาชนะวางบนหัวเตาทำอาหาร
- ภาชนะที่ใช้ ไม่เหมาะสมกับเตา
- ภาชนะมีขนาดเล็กเกินไป

หน้าจอสอดผลขึ้นสัญลักษณ์ [E]

- ตัดการเชื่อมต่อไฟฟ้าของเตากับแหล่งจ่ายไฟฟ้า และต่อกลับเข้าไปใหม่
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย

หัวเตาทำอาหารหัวใดหัวหนึ่งดับ หรือ ดับทั้งหมด

- ระบบรักษาความปลอดภัยทำงาน
- สัมผัสปิดการทำงานของหัวเตาทำอาหาร โดยทิ้งให้ทำงานไว้เป็นเวลานาน
- ส่วนสำคัญ ส่วนใดส่วนหนึ่งหรือมากกว่าถูกห่อหุ้มไว้
- กระจกวางเปล่าและกันกระแทกเกิดความร้อนมากเกินไป
- เตามีการลดระดับความร้อนลงอัตโนมัติ และ ป้องกันการเกิดความร้อนเกิน

เตายังระบายอากาศอยู่เมื่อทำการปิดเตาแล้ว

- นี้ไม่ใช่ความผิดพลาด พัฒลมจะยังทำงานอยู่เพื่อป้องกันชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ด้านใน
- พัฒลมระบายอากาศจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

ระบบปรุงอาหารอัตโนมัติไม่ทำงาน

- โชนปรุงอาหารยังร้อนอยู่ [H]
- ระดับความร้อนสูงสุดถูกตั้งไว้ [9]

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [L]

- อ้างอิงจากหน้า หัวข้อ การลือคหน้าจอแสดงผล

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [U]

- อ้างอิงจากหน้า หัวข้อ การอุ่นอาหาร

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [II]

- อ้างอิงจากหน้า หัวข้อ หยุดชั่วคราว

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [E] หรือ [Er03]

- มีวัตถุหรือของเหลวห่อหุ้มส่วนสำคัญของเตา สัญลักษณ์นี้จะหายไปจนกว่าจะนำวัตถุออกไปหรือทำความสะอาด

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [E2] หรือ [E H]

- เตาอินตักชั้นร้อนเกินไป ปล่อยให้เย็นแล้วทำการเปิดใหม่

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [E3]

- กระทะที่ใช้ไม่เหมาะสม ทำการเปลี่ยนกระทะ

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [E6]

- เกิดความผิดพลาดในการเชื่อมต่อ ควบคุมความถี่และแรงดันไฟฟ้าจากแหล่งจ่าย

หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [E8]

- อากาศเข้าของระบบระบายอากาศถูกกีดขวาง ให้นำออก

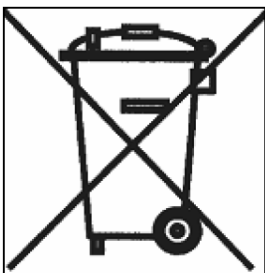
หน้าจอแสดงผลขึ้นสัญลักษณ์ [EC]

- เกิดข้อผิดพลาดในการกำหนดค่า ทำการตั้งค่าใหม่ อ้างอิงจากหัวข้อ “เมื่อปรากฏสัญลักษณ์ [E4]”

หากหนึ่งในสัญลักษณ์ข้างต้นยังคงมีอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย

การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- วัสดุของบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อระบบนิเวศและรีไซเคิลได้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ประกอบด้วยวัสดุรีไซเคิล และบางครั้งอาจประกอบด้วยวัสดุที่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม แต่จำเป็นต้องการทำงานที่ดีและความปลอดภัยของเครื่อง



- ห้ามทิ้งเตาอินตักชั้นของคุณแบบการทิ้งขยะทั่วไป
- ติดต่อกับศูนย์รวบรวมขยะของชุมชน ที่ปรับให้เหมาะกับการรีไซเคิลเครื่องใช้ในครัวเรือน

คู่มือการติดตั้ง

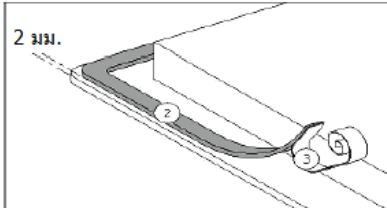
การติดตั้งต้องกระทำภายใต้ความรับผิดชอบเฉพาะของผู้เชี่ยวชาญ

ผู้ติดตั้งจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศนั้นๆ

วิธีติดตั้งแผงยางรอง:

แผงยางรองหรือปะเก็นที่มาพร้อมกับเครื่องจะช่วยป้องกันการรั่วซึมของของเหลวในตู้เฟอริไนเจอร์

การติดตั้งจะต้องทำอย่างระมัดระวังตามรูปต่อไปนี้



ติดตั้งแผงยางรอง (2) ด้วยระยะ สองมิลลิเมตร จากขอบ
ภายนอกของกระฉก หลังจากนั้นถอดแผ่นซีทที่ป้องกัน
(3) ออก

การติดตั้ง:

ขนาดของช่องเจาะเป็นดังนี้:

อ้างอิง	ขนาด		ช่องเจาะสำหรับติดตั้ง			ขนาดกระฉก		
	ความกว้าง	ความลึก	ความกว้าง	ความลึก	รัศมีความโค้ง	ความกว้าง	ความลึก	ความหนา
P786IM3B2NE	750	490	786	526	8	780	520	4

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า มีระยะห่างระหว่างเตากับผนังหรือด้านข้างอย่างน้อย 50 มม.
- เต้าไฟฟ้าถูกจัดให้เป็นอุปกรณ์ประเภทระดับ "Y" สำหรับการป้องกันความร้อน เป็นสิ่งที่ดีหากคุณติดตั้งเต้าโดยให้มีพื้นที่รอบข้างในทุกด้านของเต้า อาจสามารถติดตั้งโดยมีกำแพงอยู่ด้านหลัง หรือมีตัวกันที่สูง หรือมีผนังสูงอยู่หนึ่งด้าน อย่างไรก็ตาม ด้านข้างอื่นๆของเต้า จะต้องไม่มีกำแพง หรืออุปกรณ์ใดสูงกว่าเต้าประกอบอาหารได้
- ชั้นส่วนของเฟอริไนเจอร์หรือวัสดุรองรับเต้าที่จะใช้ติดตั้ง รวมถึงช่องของเฟอริไนเจอร์ที่เคลือบลามิเนตและกาวที่ใช้สำหรับติดตั้งชั้นส่วนของมัน จะต้องสามารถทนต่ออุณหภูมิที่สูงถึง 100 องศาเซลเซียสได้
- ขอบตกแต่งต่างๆของฝาผนังหรือขอบเฟอริไนเจอร์ต้องทนต่อความร้อน
- ห้ามติดตั้งเต้าประกอบอาหารอยู่ด้านบนของเต้าอบที่ไม่มีการระบายอากาศ หรือ เครื่องล้างจาน
- เพื่อให้มั่นใจว่า อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ มีการไหลเวียนของอากาศที่ดี จะต้องเว้นระยะให้มีพื้นที่ด้านล่างใต้ฐานของเต้าอย่างน้อย 20 มม.
- หากวางลิ้นชักภายใต้เต้า ให้หลีกเลี่ยงการวางวัตถุไวไฟภายในลิ้นชักนี้ (ตัวอย่างเช่น สเปรย์) หรือ วางวัตถุที่ไม่ทนต่อความร้อน
- วัสดุที่ใช้ในการทำเฟอริไนเจอร์ติดตั้งด้านบน (Worktop) มักเกิดการขยายตัวเมื่อสัมผัสกับน้ำ เพื่อเป็นการป้องกัน ให้ใช้อุปกรณ์เคลือบหรืออุปกรณ์ซีลพิเศษ โดยเฉพาะต้องใส่ใจเป็นพิเศษเมื่อคุณใช้กาวมาใช้ในการเชื่อมในการติดตั้งของเต้า เพื่อป้องกันการรั่วไหลสู่เฟอริไนเจอร์ติดตั้ง ซีลยางหรือปะเก็นนี้ จะเป็นอุปกรณ์ซีลที่ถูกต้องและรับประกันการป้องกันการรั่วไหลได้ดี เมื่อติดตั้งกับเฟอริไนเจอร์ติดตั้งที่ผิวหน้าเรียบ
- ระยะห่างที่ปลอดภัยระหว่าง เต้าประกอบอาหารและเครื่องดูดควันที่ติดตั้งไว้ด้านบน จะต้องเป็นไปตามคำแนะนำที่ระบุจากผู้ผลิตเครื่องดูดควัน คุณอาจกำหนดระยะห่างอย่างน้อย 760 มม. หากไม่มีคำแนะนำอื่น
- สายไฟจะต้องไม่ถูกกดขวางโดยสิ่งทางกลไกอื่นๆ (เช่น ลิ้นชัก) หลังจากติดตั้ง
- **คำเตือน:** ใช้เฉพาะอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นที่ออกแบบโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ทำอาหาร หรือที่ระบุโดยผู้ผลิตเครื่องใช้ ที่ให้คำแนะนำการใช้งานที่เหมาะสมหรือมีอุปกรณ์ป้องกันนี้รวมอยู่ในเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้

การเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ

- การติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ และการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า จะต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีความรู้ความสามารถ และมีความเข้าใจต่อกฎเกณฑ์ข้อกำหนดของระบบไฟฟ้าอย่างละเอียดและถี่ถ้วน
- การป้องกันชิ้นส่วนต่างๆที่อาจก่อให้เกิดแรงเค้นหรือแรงดึงเครียด จะต้องได้รับการตรวจสอบโดยละเอียดหลังการติดตั้ง
- ข้อมูลทางเทคนิคที่จำเป็นสำหรับการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า จะระบุอยู่บนสติกเกอร์หรือฉลากที่ติดอยู่บนฝาครอบด้านล่าง ใกล้กับกล่องเชื่อมต่อบนไฟ
- การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลักจะต้องทำโดยไขปลั๊กที่มีการต่อสายดินหรือผ่านอุปกรณ์ตัดต่อวงจรไฟฟ้าแบบอัตโนมัติโดยด้วยหน้าสัมผัสตัดต่อวงจรอย่างน้อย 3 มม.
- วงจรไฟฟ้าจะต้องแยกออกจากระบบไฟฟ้าที่ใช้อุปกรณ์ได้ดัดแปลง เช่น: เบรกเกอร์ไฟฟ้า ฟิวส์หรือ หน้าคอนแทรกต์ตัดต่อวงจร
- หากเตาไม่ได้ติดตั้งปลั๊กที่เข้าถึงได้ การตัดการเชื่อมต่อไฟฟ้าของเครื่องจะต้องเป็นไปตามรูปแบบและระเบียบของการติดตั้งแบบยึดประจำที่
- สายไฟเข้า จะต้องติดตั้งเพื่อไม่ให้สัมผัสหรือมีโอกาสสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาประกอบอาหาร

ข้อควรระวัง!

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะต้องเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก 230 โวลท์กระแสสลับ 50/60 เฮิร์ตซ์ เท่านั้น

เชื่อมต่อกับระบบสายดินเสมอ

ปฏิบัติตามแผนภาพการเชื่อมต่อไฟฟ้า

กล่องเพื่อเชื่อมต่อสายไฟฟ้า ติดตั้งอยู่ที่ฐานรองด้านใต้ของเตา สามารถเปิดโดยใช้ไขควงขนาดกลาง วางกดที่ในช่องแล้วจึงเปิดฝา

การต่อเตาอินดักชั่นเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ:

ระบบไฟฟ้าหลัก	การเชื่อมต่อ	ขนาดสายไฟ	ชนิดของสายไฟ	ขนาดของอุปกรณ์ป้องกัน(เบรกเกอร์)
230 โวลท์กระแสสลับ 50 เฮิร์ตซ์	1 เฟส + N	3 x 4 มม ²	H05VV-F H05RR-F	40 แอมแปร์*
400 โวลท์กระแสสลับ 50 เฮิร์ตซ์	2 เฟส + N	4 x 2.5 มม ²	H05VV-F H05RR-F	25 แอมแปร์*
400 โวลท์กระแสสลับ 50 เฮิร์ตซ์	3 เฟส + N	5 x 1.5 มม ²	H05VV-F H05RR-F	16 แอมแปร์*

* คำนวณด้วยฟลักเตอร์ตามมาตรฐาน EN 60 335-2-6

การต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ

การตั้งค่าการกำหนดหัวเตา

สำหรับการเชื่อมต่อในรูปแบบต่างๆ ให้ใช้ตัวสะพานเชื่อมที่ทำจากทองแดงที่อยู่ในกล่องติดตั้งเชื่อมต่อไฟฟ้า

ระบบ เฟสเดียว 230 โวลท์กระแสสลับ 1 เฟส + N

ใส่สะพานทองแดงบริเวณระหว่าง ขั้วปลายสายไฟ 1,2 และ 3

ต่อสายดินเข้ากับขั้วสายดิน ต่อสาย N (Neutral) เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 4 ต่อเฟส L เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 1,2 หรือ 3 ใดๆอย่างหนึ่ง

ไฟฟ้าสองเฟส 400 โวลท์กระแสสลับ 2 เฟส+N

ใส่สะพานไฟทองแดงบริเวณระหว่าง ขั้วปลายสายไฟ 1 และ 2

ต่อสายดินเข้ากับขั้วสายดิน ต่อสาย N (Neutral) เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 4 ต่อเฟส L1 เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 1 หรือ 2 และ เฟส L3 เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 3

ไฟฟ้าสองเฟส 400 โวลท์กระแสสลับ 2 เฟส+N

ต่อสายดินเข้ากับขั้วสายดิน ต่อสาย N (Neutral) เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 4 ต่อเฟส L1 เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 1 เฟส L2 เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 2 และ เฟส L3 เข้ากับขั้วปลายสายไฟ 3

โปรดระวัง! การต่อสายไฟจะต้องทำอย่างถูกต้องและแน่นอน

ผู้ผลิตจะไม่สามารถรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ใดๆที่เกิดขึ้น อันเกิดจากการเชื่อมต่อไฟฟ้าอย่างไม่ถูกต้อง หรือ เกิดจากการใช้งานเครื่อง โดยไม่ได้ต่อสายดิน หรือการติดตั้งเชื่อมต่อสายดินที่ไม่ถูกต้อง