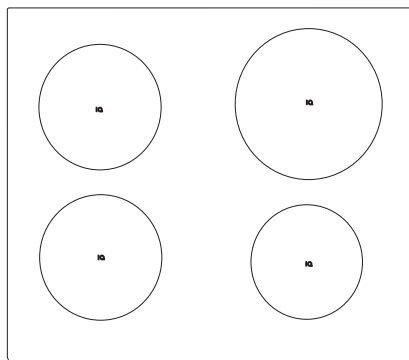


gorenje

TH

TH

คู่มือการใช้งาน
เตาอินдукชัน



เราขอขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากเรา

คู่มือการใช้งานนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้คุณสามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ง่ายขึ้น คู่มือคำแนะนำนี้จะช่วยให้คุณเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณได้อย่างโดยเร็วที่สุด

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้อุปกรณ์ที่ไม่เสียหาย หากคุณพบความเสียหายจากกรรชนส่ง โปรด ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณ หรือคลังสินค้าในภูมิภาคที่จัดหาให้ เบอร์โทรศัพท์สามารถตรวจสอบได้จากใบเสร็จสินค้า หรือใบส่งของ



ข้อมูล!

ข้อมูลเพิ่มเติม, คำแนะนำ, เคล็ดลับ, หรือข้อเสนอแนะ



คำเตือน!

คำเตือน - อันตรายทั่วไป

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	4
รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า	6
ข้อมูลทางเทคนิค	6
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	6
เตา	7
การใช้งานเตาปรุงอาหาร	10
แผงควบคุม	10
การเปิดเตา	11
การเปิดหัวเตา	11
การเปลี่ยนการตั้งค่าหัวเตา	11
ระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ	11
หัวเตาที่ประสานความร้อน	12
ระบบจำกัดตำแหน่งภาชนะพร้อมกับระบบประสานความร้อนของหัวเตาอัตโนมัติ	13
การเปลี่ยนระดับความร้อนด้วยการขยับกระทะ	14
ฟังก์ชันเร่งความร้อนอย่างรวดเร็ว	14
ระบบป้องกันความร้อนสูงเกิน	15
การปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ	15
ฟังก์ชันหน่วยความจำ	15
การพักกระบวนการประกอบอาหาร - ฟังก์ชัน Stop&Go (พัก)	15
ระบบล็อกป้องกันเด็ก / ล็อก	15
ฟังก์ชันตัวจับเวลา	16
โปรแกรมการประกอบอาหารอัตโนมัติ - ฟังก์ชัน IQ	18
การปิดใช้งานหัวเตา	20
ไฟแจ้งเตือนความร้อนหลงเหลือ	20
เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด	20
การปิดเตาทั้งหมด	21
การตั้งค่าผู้ใช้	22
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	24
ตารางการแก้ไขปัญหา	25
เสียงรบกวนระหว่างการปรุงอาหารด้วยอินдукชัน	26
ฟังก์ชันนินรภัยและการแสดงผลข้อผิดพลาด	27
การติดตั้งเตาตัวอื่น	28
ขั้นตอนในการติดตั้ง	28
ช่องระบายอากาศในตู้ครัวด้านล่าง	29
การติดตั้งแบบฝังบนเคาน์เตอร์ครัว	30
การติดตั้งแผ่นโพลีซิล	34
การเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก	35
ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ	35
การกำจัดทิ้ง	37

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย



ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยที่สำคัญ – อ่านคำแนะนำอย่างละเอียด และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ร่างกาย ประสบสัมผัสหรือจิตใจ ที่บกพร่อง หรือขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้อุปกรณ์นี้หาก ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์อย่างปลอดภัย และหากเข้าใจ ถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องของ ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาด และบำรุงรักษาโดยไม่มีผู้ใหญ่คอยดูแล

คำเตือน: อุปกรณ์และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อน

เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีจะต้องอยู่ให้ห่างจากอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีผู้ใหญ่คอยดูแลตลอดขั้นตอนการใช้งาน

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีไว้เพื่อควบคุมโดยการจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกจากกัน

วิธีการตัดการเชื่อมต่อ ต้องรวมอยู่ในสายไฟที่เสถียรตามกฎหมายการเดินสายไฟ

หากสายไฟชำรุดต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทน หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย (สำหรับอุปกรณ์ที่เมาะพร้อมทั้งสายไฟเชื่อมต่อเท่านั้น)

คำเตือน: หากพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ปิดสวิตช์หัวเตาทั้งหมดโดยใช้ส่วนควบคุมที่เกี่ยวข้องของ และถอดพิวส์หรือตัดวงจรเซอร์กิตเบรกเกอร์หลักเพื่อให้อุปกรณ์แยกออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก

คำเตือน: การปรุงอาหารที่ไม่ได้ควบคุมดูแลบนเตาที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นอันตรายได้และอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ห้ามดับไฟด้วยน้ำโดยเด็ดขาด แต่ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์ จากนั้นจึงปิดครอบประกายไฟ เช่น ด้วยฝาปิดภาชนะหรือผ้าหมักกันไฟ

คำเตือน: อันตรายอันเกิดจากไฟ: ห้ามจัดเก็บข้าวของบนพื้นผิวเตา

ข้อควรระวัง: ควรมีการควบคุมดูแลระหว่างปรุงอาหารอยู่อย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้ควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง

ข้อควรระวัง: อุปกรณ์มีไว้สำหรับการปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนใน หอง

คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ในคู่มือการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันเตาที่จัดมาให้พร้อมกับอุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

หลังจากการใช้งาน ให้ปิดสวิตช์ส่วนของเตาผ่านส่วนควบคุมและ อย่าอาศัยระบบตรวจจับกระทะเพียงอย่างเดียว

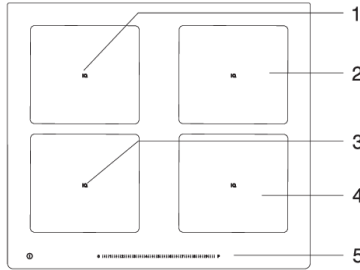
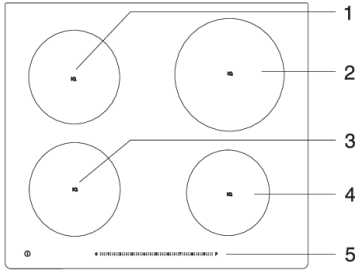
เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

☺ ข้อมูล!

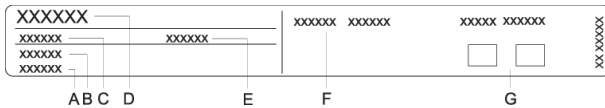
คู่มือฉบับนี้ทำขึ้นสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าหลายชิ้น อุปกรณ์หรือฟังก์ชันบางอย่างที่กล่าวถึงในคู่มืออาจไม่เหมือนเครื่องใช้ไฟฟ้าของท่าน



1. โชนทำความร้อนด้านหลังซ้าย
2. โชนทำความร้อนด้านหลังขวา
3. โชนทำความร้อนด้านหน้าซ้าย
4. โชนทำความร้อนด้านหน้าขวา
5. โมดูลส่วนควบคุมเตา

ข้อมูลทางเทคนิค

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



- A. หมายเลขประจำเครื่อง
- B. รหัส
- C. ประเภท
- D. เครื่องหมายการค้า
- E. รุ่น
- F. ข้อมูลทางเทคนิค
- G. ขอบงซี/สัญลักษณ์การปฏิบัติตาม

แผ่นอ้างอิงพร้อมกับข้อมูลพื้นฐานบนอุปกรณ์ติดอยู่ที่ด้านล่างของเตา สามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับประเภทและรุ่นของอุปกรณ์ได้บนใบรับประกันสินค้า

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

หากเตาของคุณเป็นพื้นผิวกระจกเซรามิก ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง อย่างเช่น น้ำยาผสมผงขัด ซึ่งอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วน ฟองน้ำยัด หรือ น้ำยาขัดคราบสกปรก

ในระหว่างการใช้งานครั้งแรก อาจมี "กลิ่นเครื่องใหม่" ปรากฏขึ้น ซึ่งจะค่อย ๆ หายไป

เตา

พื้นผิวปรุงอาหารจากกระจกเซรามิก

- เตาทนต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ
- ห้ามใช้เตากระจกเซรามิกที่แตกหรือมีรอยแยก หากมีวัตถุที่แหลมคมหล่นใส่ อาจทำให้เตาแตกได้ โดยอาจเกิดผลที่เห็นได้ในทันทีหรือหลังจากนั้นสักครู่หนึ่ง
- หากมีรอยแยกปรากฏให้เห็นบนเตา ให้ตัดกระแสไฟฟ้าออกจากตัวเครื่องในทันที
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวเตาและก้นภาชนะสะอาดและแห้ง ซึ่งจะช่วยให้ให้ความร้อนได้ดีขึ้นและป้องกันความเสียหายต่อพื้นผิวทำความร้อน
- ห้ามวางภาชนะที่วางเปล่าบนหัวเตา เนื่องจากหัวเตาอาจเสียหายหากคุณวางภาชนะที่ว่างเปล่าบนหัวเตา ก่อนที่จะวางภาชนะบนหัวเตา ให้เช็ดทำความสะอาดก้นภาชนะให้แห้งก่อนเพื่อให้ความร้อนได้ดี

ระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร

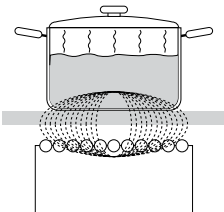
สามารถตั้งระดับความร้อนของเตาประกอบอาหารได้ถึง 18 ระดับ (ขึ้นอยู่กับรุ่นสินค้า) ตารางมีตัวอย่างการใช้งานความร้อนแต่ละระดับ

ระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร	วัตถุประสงค์
0	ปิดสวิตช์แล้ว ใช้ความร้อนที่หลงเหลือ
1 - 2	ทำให้อาหารอุ่น การปรุงอาหารปริมาณน้อยอย่างช้า ๆ (การตั้งค่าต่ำสุด)
3	การปรุงอาหารช้า ๆ (การปรุงอาหารแบบติดตามหลังจากการเร่งความร้อนครั้งแรก)
4 - 5	การปรุงอาหารปริมาณมากอย่างช้า ๆ (การปรุงอาหารแบบติดตาม) การคั่วอาหารชิ้นใหญ่
6	การเคี้ยวและการทำให้เข้มข้นและกรอบ
7 - 8	การเคี้ยว
9	การปรุงอาหารปริมาณมาก การเคี้ยว
P	การตั้งค่า Power Boost สำหรับเริ่มกระบวนการปรุงอาหาร ซึ่งเหมาะสำหรับอาหารปริมาณมากเช่นกัน

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

- เมื่อซื้อภาชนะ โปรดทราบว่าเส้นผ่านศูนย์กลางที่ระบุบนกระทะมักจะเกี่ยวข้องกับขอบด้านบนหรือฝาปิด ซึ่งปกติแล้วจะมีขนาดใหญ่กว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นกระทะ
- หากอาหารใช้เวลาในการปรุง ให้ใช้หม้ออัดแรงดัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในหม้ออัดแรงดันเพียงพออยู่เสมอ หากวางหม้อเปล่าไว้บนเตา เตาอาจร้อนเกินไป ซึ่งอาจทำให้ทั้งหม้อและหัวเตาเสียหายได้
- เมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ ให้ปิดหม้อหรือกระทะด้วยฝาปิดที่มีขนาดเหมาะสม ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับปริมาณอาหารที่คุณกำลังปรุง การปรุงอาหารในหม้อขนาดใหญ่บางส่วนของไฟพลังงานมากขึ้น

หลักการทำงานของหัวเตาอินдукชัน



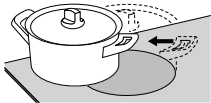
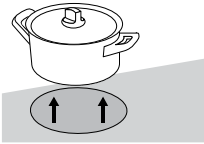
- เตาติดตั้งมาพร้อมกับหัวเตาอินдукชันที่มีประสิทธิภาพสูง ความร้อนจะถูกสร้างขึ้นโดยตรงที่ก้นกระทะในตำแหน่งที่ต้องการมากที่สุด ซึ่งจะช่วยป้องกันการสูญเสียใด ๆ ผ่านพื้นผิวกระจกเซรามิก การใช้พลังงานจะต่ำกว่าหัวเตาทั่วไปที่มีเครื่องทำความร้อนแบบแผ่รังสีอย่างมาก
- หัวเตากระจกเซรามิก ไม่ได้ให้ความร้อนโดยตรง แต่จะทำงานอ้อมโดยความร้อนที่แผ่ออกมาจากกระทะเท่านั้น หลังจากปิดหัวเตาแล้ว ความร้อนที่หลงเหลือนี้จะถูกระงับด้วย "H"
- ในหัวเตาอินдукชัน ความร้อนจะถูกสร้างโดยคอยล์อินдукชันที่ติดตั้งใต้พื้นผิวกระจกเซรามิก คอยล์จะเหนี่ยวนำสนามแม่เหล็กซึ่งสร้างกระแสเอ็ดดี้ที่ก้นของภาชนะชนิดที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) ซึ่งจะทำให้กระทะร้อนขึ้น




คำเตือน!

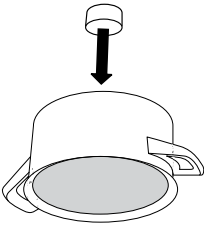
หากนำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลสูงหกลงใส่เตากระจกเซรามิกที่ร้อน ให้เช็ดเตาทันทีหรือขจัดน้ำตาลออกด้วยวัสดุชุบ ถึงแม้ว่าหัวเตาจะยังร้อนอยู่ก็ตาม การทำเช่นนี้จะช่วยป้องกันความเสียหายต่อพื้นผิวกระจกเซรามิก ห้ามใช้ผงล้างจานและน้ำยาทำความสะอาดอื่น ๆ เพื่อทำความสะอาดเตากระจกเซรามิกที่ร้อน เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ระบบจดจำภาชนะ



- แม้ว่าจะไม่มียี่ห้อหรือกระโถนหัวเตา หรือถ้ากระโถนที่ใช้มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของหัวเตา ก็จะไม่มีการสูญเสียพลังงาน
- หากภาชนะมีขนาดเล็กกว่าหัวเตามาก มีความเป็นไปได้ที่หัวเตาจะจดจำไม่ได้ เมื่อเปิดใช้งานหัวเตา สัญลักษณ์  และระดับกำลังความร้อนที่เลือกจะกะพริบสลับกันบนจอแสดงผลกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร
- หากวางกระโถนหรือหม้อขนาดเล็กกว่าไวบนหัวเตาและระบบจดจำได้ เตาจะใช้กำลังความร้อนมากเท่าที่จำเป็นตามขนาดภาชนะเท่านั้น

ภาชนะที่ใช้กับเตาอินดักชั่น



- เตาอินดักชั่นจะทำงานอย่างถูกต้องหากคุณใช้ภาชนะที่เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อหรือกระโถนวางอยู่ตรงกลางของหัวเตา
- ภาชนะที่เหมาะสม: ภาชนะที่ทำจากเหล็ก กระโถนเหล็กเคลือบอีนาเมล หรือกระโถนเหล็กหล่อ
- ภาชนะที่ไม่เหมาะสม: ภาชนะเหล็กอัลลอยที่มันทองแดงหรืออะลูมิเนียม และภาชนะจากแก้ว
- การทดสอบแม่เหล็ก: ใช้แม่เหล็กขนาดเล็กเพื่อตรวจสอบว่ากันกระโถนหรือกันหม้อเป็นภาชนะชนิดมีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) หรือไม่ หากแม่เหล็กติดที่กันกระโถน แสดงว่าเหมาะสำหรับเตาอินดักชั่น

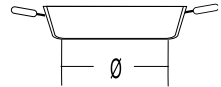
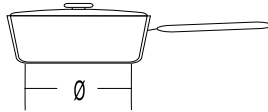
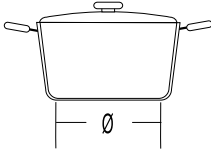
- เมื่อใช้หม้ออัดแรงดัน ให้ฝ้าจุดจนกว่าจะถึงแรงดันที่เหมาะสม ให้ตั้งค่าหัวเตาไปที่กำลังความร้อนสูงสุดก่อน จากนั้นให้ลดกำลังความร้อนในการปรุงอาหารตามคำแนะนำของผู้ผลิตหม้ออัดแรงดันเมื่อเหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในหม้ออัดแรงดัน หม้อ หรือกระโถนอื่น ๆ อย่างเพียงพอ เนื่องจากความร้อนที่มากเกินไป การใช้หม้อเปล่าบนหัวเตาอาจทำให้ทั้งหม้อและหัวเตาเสียหายได้
- ภาชนะบางชนิดไม่มีกันที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) อย่างสมบูรณ์ ในกรณีเช่นนี้ ส่วนที่เป็นแม่เหล็กเท่านั้นที่จะร้อนขึ้น ในขณะที่ส่วนที่เหลือของกันจะยังเย็นอยู่
- เมื่อใช้ภาชนะแบบพิเศษ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ดีที่สุด พื้นที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) บนกันภาชนะควรตรงกับขนาดของหัวเตา หากหัวเตาจดจำภาชนะไม่ได้ ให้ลองวางบนหัวเตาอื่นที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่า

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางกันภาชนะขั้นต่ำ
Ø 160 mm	Ø 90 มม.

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

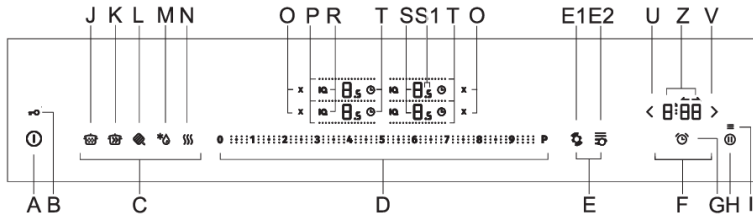
หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางก้นภาชนะชั้นต่ำ
Ø 180 มม.	Ø 90 มม.
Ø 210 มม.	Ø 110 มม.
190 x 210 มม.	Ø 110 มม.
Bridge (octa)	Ø 230 มม.

ก้นภาชนะจะต้องแบน



การใช้งานเตาปรุงอาหาร

แผงควบคุม



A ปุ่มเปิด/ปิดหัวเตา

B ระบบควบคุมการล็อกเตาเพื่อความปลอดภัย/ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

C ฟังก์ชัน IQ

D ตัวเลื่อน

E ฟังก์ชันอัจฉริยะ

E1 ตัวตรวจจับตำแหน่งกระทะอัตโนมัติและการเชื่อมพื้นที่เตาอัตโนมัติ

E2 การเปลี่ยนระดับความร้อนด้วยการขยับกระทะ

F ฟังก์ชันตั้งเวลา

G ปุ่มตั้งค่าการตั้งเวลาโปรแกรม

H ฟังก์ชัน Stop/Go และเรียกคืนค่า

I การตั้งค่า

J การประกอบอาหารอย่างช้า ๆ

K การประกอบอาหารที่มีน้ำปริมาณมาก

L การทอด/การทอดด้วยความร้อนสูง

M การละลายอาหารแช่แข็ง

N การอุ่นร้อนอาหาร

O ปุ่มปิดสวิตช์เตาด่วน

P หน้าจอแสดงเตาที่เชื่อมกันอยู่

R ปุ่มเปิดใช้งานและแสดงฟังก์ชัน IQ

S หน้าจอแสดงระดับความร้อนและความร้อนตกค้าง

S1 เครื่องขึ้นตอน

T ปุ่มเปิดใช้งานการตั้งเวลาโปรแกรม

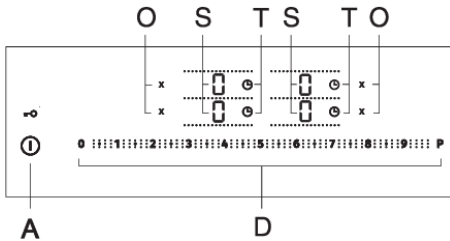
U ปุ่มลดการตั้งค่าในการตั้งเวลา

V ปุ่มเพิ่มการตั้งค่าในการตั้งเวลา

Z หน้าจอแสดงการตั้งเวลา

นอกจากนี้ หน้าจอยังทำหน้าที่เป็นปุ่มสำหรับปรับการตั้งค่า

การเปิดเตา



วางเครื่องครัวลงบนหัวเตา กดปุ่มเปิด/ปิด (A) เพื่อเปิดสวิตช์หัวเตา จะ ปรากฏเลข "0" ขึ้นบนหน้าจอแสดงผลของเตาทั้งหมด (S) จะมีเสียงสัญญาณสั้น ๆ ดังขึ้น



ข้อมูล!

หากไม่ได้เปิดหัวเตาใด ๆ ภายใน 10 วินาที เตาจะปิดการใช้งาน

การเปิดหัวเตา

- แต่ละหน้าจอแสดงผลเพื่อเลือกเตาประกอบอาหารที่ต้องการ หน้าจอของเตาที่เลือกจะกระพริบ ปุ่มบนตัวเลื่อน (D) จะติดเป็นแสงสลัว (เฉพาะบางรุ่นสินค้า)
- แต่ละพื้นผิว/ตำแหน่งที่ต้องการเลือกบนตัวเลื่อน (D) ภายใน 5 วินาที หน้าจอจะหยุดกระพริบและจะแสดงค่าระดับความร้อนที่ตั้งไว้ในขณะนั้น ฟังก์ชันตั้งเวลา (T) และปุ่มปิดสวิตช์เตาด่วน (O) จะปรากฏขึ้นถัดจากค่า ระดับความร้อนของเตาที่เลือกไว้ (S) หน้าจอแสดงผลทั้งสองจะติดเป็นแสงสลัว
- หัวเตายังคงเปิดใช้งานอยู่
- หากเตาจดจำภาษาชนิดใด ๆ บนหัวเตาที่เลือกไม่ได้ สัญลักษณ์ E จะปรากฏขึ้น หากคุณไม่วางภาชนะบนหัวเตาที่เลือกภายใน 2 นาที หัวเตาจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

การเปลี่ยนการตั้งค่าหัวเตา

สื่อกเตาที่ต้องการด้วยการกดหน้าจอแสดงระดับความร้อน (S) สามารถตั้งค่าระดับความร้อนได้ด้วยการเลื่อนหรือการแตะบริเวณหรือตำแหน่งบนตัวเลื่อน (D) โดยตรง

เตาประกอบอาหารที่อยู่ติดกันตามแนวยาวสองเตา (เตาหนึ่งด้านหลังอีกเตาหนึ่ง)

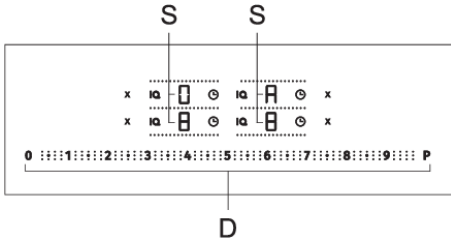
- ไม่สามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันเร่งความร้อนอย่างรวดเร็ว (Power Boost) สำหรับเตาสองเตาที่อยู่บนหัวเตาด้านเดียวกันพร้อมกันได้ (เช่น เตาด้าน ซ้ายทั้งคู หรือเตาด้านขวาทั้งคู่) เพราะจะทำให้กระแสไฟเกิน
- หากตั้งค่าฟังก์ชันเร่งความร้อนอย่างรวดเร็วไว้กับเตาหนึ่งแล้ว กำลังไฟสูงสุดสำหรับอีกเตาหนึ่งจะอยู่ที่ 9

ระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ

หัวเตาทั้งหมดได้รับการติดตั้งมาพร้อมกับกลไกพิเศษที่ตั้งค่ากำลังความร้อนในการปรุงอาหารเป็นสูงสุดเมื่อเริ่มกระบวนการปรุงอาหาร โดยไม่คำนึงถึงการตั้งค่ากำลังความร้อนจริง หลังจากผ่านไปสักครู่หนึ่ง กำลังความร้อนของหัวเตาจะเปลี่ยนกลับไปเป็นระดับที่ตั้งไว้ในตอนแรก สามารถเปิดใช้งานระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติบนหัวเตาทั้งหมดสำหรับระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร ยกเว้นระดับ "9" และ "P"

ฟังก์ชันระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องอุ่นและปรุงเป็นเวลานานโดยไม่ต้องมีการควบคุมอย่างต่อเนื่อง

ฟังก์ชันระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องอุ่นและปรุงเป็นเวลานานโดยไม่ต้องมีการควบคุมอย่างต่อเนื่อง



เปิดหัวเตาและวางกระทะที่เหมาะสมลงบนหัวเตา ประกอบอาหาร เลือกเตาประกอบอาหารที่ต้องการซึ่ง ควรปิดสวิตช์อยู่ (บนหน้าจอแสดง ดงผล ควรเป็นเลข " 0") กดที่ตำแหน่งของเตานั้นบนตัวเลื่อน เพื่อตั้งค่า กำลังไฟฟ้า กดค้างไว้อราว 3 วินาที บนหน้าจอระดับ ความร้อนจะมีสัญลักษณ์ "A" กระทบริบสลับกับระดับ ความร้อนที่เลือก เมื่อระยะเวลาทำความร้อนตาม อัตโนมัตสิ้นสุดลง เต่า ประกอบอาหารจะปรับไปเป็น ระดับความร้อนที่เลือกไว้โดยอัตโนมัติ ดังที่ ปรากฏ บนหน้าจอสถงผล

ตารางระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ

ระดับ กำลัง ความ ร้อน	1	1.5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
เวลาใน การ ทำความ ร้อน อย่าง รวดเร็ว โดย อัต โนมัต (วินาที)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

การปิดระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ

หากกำลังความร้อนในการปรุงอาหารลดลงขณะเปิดใช้งานระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ อุปกรณ์ จะปิดระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติสำหรับหัวเตานั้น ๆ

สามารถปิดใช้งานฟังก์ชันอัตโนมัติได้โดยเลือกหัวเตาที่เกี่ยวข้องและลดระดับกำลังความร้อนเป็น "0" จากนั้นตั้งค่า ระดับกำลังความร้อนใหม่

หัวเตาที่ประสานความร้อน

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

- สินค้าบางรุ่นสามารถเชื่อมต่อเตาประกอบอาหารสองเตาให้เป็นเตาขนาดใหญ่เตาเดียวได้ ทำให้สามารถวาง กระทะทรงรีขนาดใหญ่หรือแผ่น กระทะนึ่งย่างไว้อริเวณเตาประกอบอาหารที่เชื่อมกันได้ โดยกระทะนั้นต้อง ใหญ่พอที่จะครอบบริเวณตรงกลางเตาทั้งเตาด้านบนกับด้านล่างได้
- ขนาดภาชนะสูงสุด : 40 x 25 ซม. เพื่อให้กระจายความร้อนได้ทั่วถึง เราขอแนะนำให้ใช้จานอบหรือกระทะก้น หนา ในระหว่างการปรุงอาหาร จานหรือกระทะจะร้อนขึ้น ระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ได้รับแผลไหม
- เมื่อวางจานอบบนเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้บีบบังโมดูลส่วนควบคุม

ข้อมูล!

ภาชนะควรครอบคลุมตรงกลางของหัวเตาเสมอ!

การเปิดใช้งานหัวเตาที่ประสานความร้อน

- เปิดหัวเตาโดยการกดเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (A)
- เตาประกอบอาหารที่จะเชื่อมเข้าด้วยกันนั้นต้องปิดอยู่ทั้งคู่

- กุศหน้าจอร์ดับความรอนที่เลือกเพื่อเลือกเตาประกอบอาหารเตาแรก หลังจากนั้น หน้าจอแสดงผลของเตาข้างเคียงที่ต้องการเชื่อมเข้าด้วยกันทันที
- จะมีเส้นสว่างขึ้นแสดงให้เห็นแนวของเตาที่เชื่อมต่อกัน หน้าจอแสดงผลของเตาล่างเท่านั้นที่ทำงาน โดยจะปรากฏเลข "0" กระพริบ และเส้นแบ่ง เตาทั้งสองจะหายไป
- ไขตัวเลื่อนในการตั้งระดับความรอนที่ต้องการสำหรับบริเวณเตาที่เชื่อมกันไว้
- หากต่อมา ต้องการเปลี่ยนเตาประกอบอาหาร ให้กดหน้าจอแสดงผลของเตาด้านล่าง

☺ ข้อมูล!

หัวเตาที่ประสานความร้อนไม่อนุญาตให้ทำงานกับระบบเร่งความร้อน มีระดับกำลังความร้อนสูงสุด 9 ระดับเท่านั้น

การปิดใช้งานหัวเตาที่ประสานความร้อน

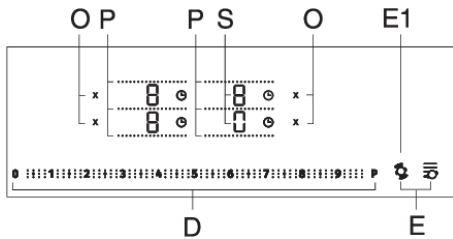
ตั้งกำลังความร้อนสำหรับเตาที่เชื่อมกันไว้ให้อยู่ที่ "0" หรือปิดเตาโดยใช้ปุ่ม (O) จะปรากฏเลข "0" บนหน้าจอแสดงผล ไม่กี่วินาทีหลังจากนั้น เตา ประกอบอาหารทั้งหมดจะแยกการทำงานจากกัน

☺ ข้อมูล!

หากเชื่อมเตาประกอบอาหารสองเตาเอาไว้ แต่ไม่มีกระบนเตาใดเตาหนึ่ง เตาทั้งสองที่เชื่อมกันไว้จะแยกการเชื่อมโยงภายใน 2 นาที และเตาที่ไม่ได้ใช้งานจะปิดสวิตซ์ไป

ระบบจดจำตำแหน่งภาชนะพร้อมกับระบบประสานความร้อนของหัวเตาอัตโนมัติ

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)



ตัวตรวจจับตำแหน่งกระทะจะเปิดใช้งานใน 10 วินาที หลังจากเปิดสวิตซ์เครื่อง หากมีกระทะอยู่บนหัวเตา ฟังก์ชันตรวจจับกระทะจะตรวจจับตำแหน่งกระทะและเชื่อมต่อกับเตาตามขนาดกระทะโดยอัตโนมัติ เตาประกอบอาหารที่อยู่ติดกันสองเตา จะเชื่อมเข้าเป็นเตาขนาดใหญ่เตาเดียว โดยหน้าจอแสดงผลของเตาล่างเท่านั้นที่ ยังแสดงการทำงานให้เห็นเป็นเลข "0" กระพริบ เส้นที่แยกเตาแต่ละเตา (P) จะหายไป สามารถไขตัวเลื่อนเพื่อตั้งคาร์ระดับความ

รอน ปุ่มตรวจจับกระทะ (E1) จะติดขึ้นเป็นไฟสลัว การเชื่อมเตาประกอบอาหาร อัตโนมัติสามารถทำได้กับเตาที่อยู่ติดกันในแนวตั้ง ตัวตรวจจับตำแหน่งกระทะ อัตโนมัติสามารถเปิดใช้งานเมื่อใดก็ได้เป็นเวลา 10 วินาทีด้วยการกดปุ่มตรวจจับ ตำแหน่งกระทะ (E1) โดยการตรวจจับตำแหน่งกระทะและการเชื่อมเตาประกอบ อาหารอัตโนมัติ นั้นใช้ได้กับเตาประกอบอาหารที่ยังไม่เปิดใช้งานเท่านั้น สามารถปิดสวิตซ์ฟังก์ชันการเชื่อมเตาได้ด้วยการตั้งคาร์ระดับความรอนไปที่ "0" หรือด้วยการกดปุ่มปิดการทำงานของเตานั้น (O) ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เมื่อมีกระทะอยู่ บนหัวเตาหรือเมื่อหัวเตาวางเปล่า

หากไม่มีกระทะวางอยู่บนหัวเตา

- เปิดสวิตซ์หัวเตา เตาประกอบอาหารทุกเตาตั้งค่าไว้ที่ »0«
- วางกระทะลงบนเตาประกอบอาหารใดก็ได้ เลข »0« จะกระพริบบนเตาที่มีกระทะวางอยู่ สามารถไขตัวเลื่อนเพื่อตั้งระดับความรอน ฟังก์ชันนี้จะเชื่อม เตาตามขนาดกระทะโดยอัตโนมัติ
- คุณสามารถดำเนินการกับภาชนะที่ถอดไปได้อย่างอิสระขั้นตอนเดียวกัน
- ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถตั้งระดับความรอนได้เร็วยิ่งขึ้น โดยวางกระทะลงบนเตาใดก็ได้ เตานั้นจะตรวจจับกระทะโดยอัตโนมัติ

หากกระทะตั้งอยู่บนหัวเตาแล้ว:

- เปิดใช้งานหัวเตา

- เลข »0« จะกระพริบบนหน้าจอของเตาที่มีกระทะวางอยู่ สามารถใช้ตัวเลื่อนเพื่อตั้งค่าระดับความร้อน
- หากมีกระทะหลายใบอยู่บนเตาประกอบอาหาร เครื่องจะให้เลือกการตั้งค่าสำหรับเตาถัดไป โดยหน้าจอแสดงผลของเตาถัดไปจะมีเลข »0« กระพริบขึ้น

เมื่อกดปุ่มเลือกเตาประกอบอาหาร ตัวตรวจจับกระทะอัตโนมัติจะปิดการทำงานและเครื่องจะเปลี่ยนไปเป็นโหมดการตั้งค่าเอง

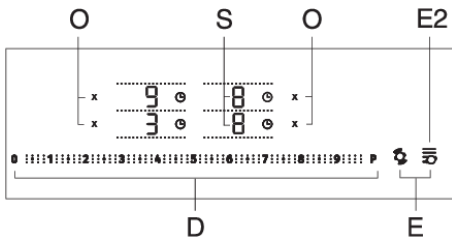


คำเตือน!

ระหว่างช่วง 10 วินาทีแรก สามารถปิดสวิตช์ตัวตรวจจับกระทะอัตโนมัติได้ในการตั้งค่าของผู้ใช้โดยใช้พารามิเตอร์ Au.

การเปลี่ยนระดับความร้อนด้วยการขยับกระทะ

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)



การเปลี่ยนระดับความร้อนในการปรุงอาหารด้วยการขยับกระทะในบาง รุ่นสินค้า สามารถใช้ได้สำหรับเตาประกอบอาหารดานชา่มือถือเท่านั้น และส่วนแสดงระดับกำลังไฟสำหรับหัวเตาดานชา่มือถือที่เลือกไว้ ซึ่งจะเริ่มเกิดไฟกะพริบ ปุ่มฟังก์ชันปรับกำลังไฟโดยการขยับกระทะ (ฟังก์ชัน ความคมการเคลื่อนไหวของกระทะ) (E2) จะสว่างขึ้น กดปุ่มนี้เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน เตาประกอบอาหารดานชา่มือถือทั้งสองเตาจะเปิดใช้งานเป็นเตาขนาดใหญ่เพียงเตาเดียวโดยมีระดับความร้อนที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าดังนี้: เตา ดานล่างอยู่ที่ระดับ 9 เตาดานบนอยู่ที่ระดับ 3

ไฟของปุ่มควบคุมการ เคลื่อนไหวของกระทะจะสว่างขึ้น หลังจากนั้นจะสามารถปรับระดับความร้อนของเตาประกอบอาหารทั้งสองเป็นค่าใหม่ด้วยขั้นตอนเดียวกับการเปลี่ยนระดับความร้อนปกติ หากต้องการปิดการทำงานของฟังก์ชันควบคุมการเคลื่อนไหวของกระทะ ให้กดปุ่มปิดการทำงานแบบจับพลัง (O) ของหัวเตาหรือตั้งค่าระดับกำลัง ไฟไปที่เลข "0"

ฟังก์ชันเร่งความร้อนอย่างรวดเร็ว

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

สำหรับการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว สามารถเปิดใช้งานระบบเร่งความร้อนบนหัวเตาได้ซึ่งจะช่วยให้คุณอุ่นอาหารปริมาณมากได้อย่างรวดเร็วโดยใช้ไฟพิเศษ ระบบเร่งความร้อนจะทำงานไม่เกิน 5 นาทีจากนั้นระดับกำลังความร้อนจะลดลงเป็น 9 โดยอัตโนมัติหากเตาไม่ร้อนเกินไป หลังจากปิดสามารถเปิดใช้งานระบบเร่งความร้อนอีกครั้งเป็นเวลา 5 นาทีเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงเกินไป ฟังก์ชันควบคุมอิเล็กทรอนิกส์อาจปิดสวิตซ์ Power Boost ก่อนหน้านี้โดยอัตโนมัติและลดระดับกำลังความร้อนเป็น 9

การเปิดใช้งาน Power Boost

- เลือกเตาประกอบอาหารที่ต้องการและกดตัวเลื่อน (D) ที่สัญลักษณ์ »P«
- จะปรากฏสัญลักษณ์ »P« บนหน้าจอแสดงระดับความร้อน
- ฟังก์ชันเร่งความร้อนไม่ได้เปิดใช้งาน


การปิดใช้งาน Power Boost

- ปิดเตาประกอบอาหารที่เลือกไว้ด้วยปุ่ม (O)
- ลดระดับความร้อน

ระบบป้องกันความร้อนสูงเกิน

- เตาติดตั้งมาพร้อมกับพัดลมระบายความร้อนซึ่งจะทำให้ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เย็นลงระหว่างการปรุงอาหาร หลังจากสิ้นสุดกระบวนการปรุงอาหารแล้ว พัดลมอาจทำงานสักครู่หนึ่ง
- เตาอินดักซ์ยังติดตั้งมาพร้อมกับอุปกรณ์ป้องกันความร้อนสูงเกินไป ซึ่งจะช่วยป้องกันชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์จากความเสียหาย ตัวป้องกันทำงานในหลายระดับ เมื่ออุณหภูมิหัวเตาส่งขึ้นมาก ไฟในการปรุงอาหารจะลดลงโดยอัตโนมัติ หากยังไม่พอ ไฟของหัวเตาจะลดลงอย่างต่อเนื่อง หรือกลไกความปลอดภัยจะปิดหัวเตาโดยสมบูรณ์ในกรณีดังกล่าว หนาวจะอ่านว่า “F2” เมื่อเตาเย็นลง พลังงานทั้งหมดจะกลับมาใช้งานได้อีกครั้ง

การปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

หากปุ่มถูกเปิดใช้งานนานจนเกินไประหว่างการทำอาหาร (เช่น มีของเหลวหกใส่ หรือมีสิ่งของวางอยู่บนปุ่มเช่นเซอร์) เตาประกอบอาหารทั้งหมดจะ ปิดสวิตช์หลังจาก 10 วินาที สัญลักษณ์  จะกระพริบบนหน้าจอ

ให้เคลื่อนย้ายสิ่งของ หรือเช็ดทำความสะอาดของเหลวที่หกออกจากปุ่มเซนเซอร์ภายใน 2 นาที มิเช่นนั้น หัวเตาประกอบอาหารจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ สามารถเรียกการตั้งค่าล่าสุดกลับคืนมาได้ด้วยฟังก์ชันหน่วยความจำ โดยปุ่ม Stop&Go (H)

ฟังก์ชันหน่วยความจำ

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณสามารถเรียกใช้การตั้งค่าหัวเตาทั้งหมดได้ หากปิดเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ อย่างไรก็ตาม วิธีนี้สามารถทำได้ภายในหาวันชาติหลังจากที่เตาปิดแล้วเท่านั้น

- ใช้ปุ่มเปิด/ปิดสวิตช์หัวเตา (A) เพื่อเปิดสวิตช์อีกครั้งภายใน 5 วินาทีหลังสวิตช์ปิดไปปุ่ม (H) จะกระพริบบนหน้าจอแสดงผลเป็นเวลา 5 วินาที ระหว่างนั้น กดปุ่มนี้เพื่อเรียกคืนการตั้งค่าทั้งหมดที่ใช้งานอยู่ก่อนหัวเตาจะปิดสวิตช์ไป

การพักกระบวนการประกอบอาหาร - ฟังก์ชัน Stop&Go (พัก)

สามารถใช้ฟังก์ชัน Stop&Go เพื่อหยุดการทำงานของเตาทั้งหมดไว้ชั่วคราวได้นานถึง 10 นาที หัวเตาทั้งหมดจะปิดชั่วคราวโดยอัตโนมัติ วิธีนี้สะดวกเมื่อ เช่น อาหารในภาชนะหนึ่งล้นออก และคุณต้องการทำความสะอาด

การเปิดใช้งานฟังก์ชันพักกระบวนการปรุงอาหาร (Stop&Go)


เตาประกอบอาหารต้องใช้งานอยู่อย่างน้อยหนึ่งเตา กดปุ่ม Stop&Go จะมีเสียงสัญญาณสั้น ๆ ดังขึ้น การตั้งค่าทั้งหมดบนหน้าจอแสดงผลจะเริ่มกระพริบ ปุ่มพักการทำงานจะสว่างขึ้นและกระพริบเช่นกัน การตั้งค่าของการตั้งเวลาโปรแกรมหรือการตั้งเวลาถอยหลังทั้งหมดจะพักไว้ ปุ่มทั้งหมดจะไม่สามารถใช้งานได้ ยกเว้นปุ่มพักการทำงาน (stop/go) และปุ่มเปิด/ปิดสวิตช์ หากไม่กดปุ่มใดภายใน 10 นาที เตาประกอบอาหารทั้งหมดที่เปิดใช้งานอยู่ จะปิดสวิตช์อัตโนมัติ

ฟังก์ชันหยุดการพัก/ปิดการใช้งาน Stop&Go

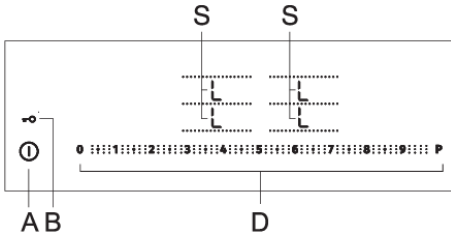
กดปุ่มพักนานกว่า 10 วินาที หัวเตาจะทำงานต่อด้วยการตั้งค่าที่ใช้ก่อนการพักการทำงาน

ระบบล็อกป้องกันเด็ก / ล็อก

สามารถล็อกเตาต่อการเปิดใช้งานโดยไม่ได้ตั้งใจ

 ข้อมูล!

จะต้องปิดเตาหรือเตาต้องอยู่ในโหมดสแตนด์บาย



การเปิดใช้งานลือก

หัวเตาประกอบอาหารต้องปิดสวิตช์หรืออยู่ในโหมด แสตนดบาย เปิดสวิตช์หัวเตาด้วยการกดปุ่ม (A) กด ปุ่มลือกป้องกันเด็ก (B) ค้างไว้ เป็นเวลา 3 วินาที จะ ปรากฏสัญลักษณ์ "L" จะเป็นเวลา 5 วินาทีบนหน้า จอแสดงผลของเตาประกอบอาหารทั้งหมด หัวเตา ลือกการทำงาน หลังจาก 5 วินาที หัวเตาจะปิดสวิตช์ และเข้าสู่โหมดสแตนดบายโดย อัตโนมัติ

การปิดใช้งานลือก

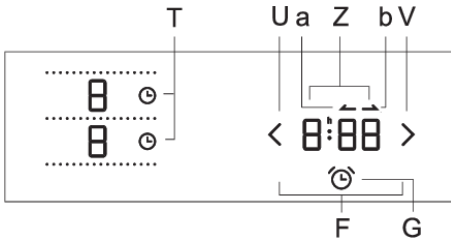
ตัวควบคุมหัวเตาสามารถปลดลือกได้ด้วยวิธีเดียวกัน (สลับลำดับ) คือ เปิดหัวเตาด้วยการกดปุ่ม จะปรากฏสัญลักษณ์ "L" บนเตาประกอบอาหารทั้งหมด กดปุ่มลือกป้องกันเด็ก (B) ค้างไว้เวลา 3 วินาที เลข "0" จะปรากฏขึ้นบนหน้า จอแสดงผลของเตาทั้งหมดแทนสัญลักษณ์ "L" และหัวเตาจะพร้อมใช้งาน

หมายเหตุ: หากฟังก์ชันลือกป้องกันเด็ก (B) เปิดใช้งานในโหมดการตั้งค่าโดยผู้ใช้ (ดูที่ "โหมดการตั้งค่าโดยผู้ใช้") หัวเตาจะลือกโดยอัตโนมัติทุกครั้งที ปิดสวิตช์

⚠️ ข้อมูล!

เปิดใช้งานฟังก์ชันลือกก่อนทำความสะอาดเพื่อป้องกันไม่ให้เตาเปิดโดยไม่ได้ตั้งใจ

ฟังก์ชันตัวจับเวลา



ฟังก์ชันนี้สามารถใช้โหมดการทำงานได้สองโหมด:

- ฟังก์ชันการตั้งเวลาถอยหลัง (จับเวลานับถอยหลัง) ใช้ได้กับหัวเตาทั้งหมด ฟังก์ชันนี้จะส่งสัญญาณ เตือนเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้
- การตั้งเวลาโปรแกรมสามารถใช้ได้กับเตา ประกอบอาหารที่ลือก โดยสามารถตั้งเวลาแยก สำหรับแต่ละเตาได้ เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ เตา ประกอบ อาหารจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

1 การตั้งเวลาถอยหลัง (หรือการจับเวลานับถอยหลัง)

ระบบแจ้งเตือนที่ดีที่สุดทำงานอย่างอิสระและไม่เกี่ยวข้องกับการทำงานของหัวเตาใด ๆ เมื่อตั้งเวลาตัวนับเวลา ถอยหลัง ระบบจะนับเวลาต่อไปแม้ว่าคุณจะปิดเตาแล้วก็ตาม สามารถปิดระบบแจ้งเตือนที่ดีที่สุดได้เมื่อเตาเปิด อยู่เท่านั้น

การเปิดใช้งานการตั้งเวลาถอยหลัง (จับเวลานับถอยหลัง)

หัวเตาเปิดสวิตช์อยู่

- กดปุ่มลือกตั้งเวลาถอยหลัง ปุ่มจะเริ่มกระพริบ
- จะปรากฏตัวเลข "0:00" บนหน้าจอแสดงเวลา
- "ใช้ปุ่ม (U) และ (V) เพื่อตั้งเวลา หากไม่มีการตั้งเวลากภายใน 10 วินาที ตัวตั้งเวลาจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ"
- เมื่อใช้งานตัวตั้งเวลาถอยหลังอยู่ ปุ่มตัวลือกตัวตั้งเวลาถอยหลังจะสว่าง
- ตัวตั้งเวลาถอยหลังจะทำงานแม้เมื่อปิดสวิตช์หัวเตาไป

การปิดสวิตช์ตัวตั้งเวลาถอยหลัง

- หากหัวเตาเปิดสวิตช์อยู่ ให้แตะปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดสวิตช์หัวเตา
- กดปุ่มตั้งเวลา/ตั้งเวลาถอยหลัง (U) และ (V) ติดต่อกันทันที

- กดปุ่มตั้งเวลา/ตั้งเวลาถอยหลัง (U) ค้างไว้จนกว่าจะปรากฏเลข "0:00" บนหน้าจอแสดงผล

2 ตัวจับเวลาโปรแกรม

ตัวจับเวลาโปรแกรมทำให้กระบวนการปรุงอาหารง่ายขึ้นโดยให้คุณดูและตั้งเวลาในการปรุงอาหารสำหรับหัวเตาที่เลือก เมื่อเวลาที่ตั้งไว้บนตัวจับเวลาหมด หัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติและส่งเสียงสัญญาณ ปิดเสียงสัญญาณโดยแตะปุ่มใดก็ได้ หรือเตาจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจากนั้นสักครู่หนึ่ง สามารถตั้งเวลาปิดตัวจับเวลาโปรแกรมแยกสำหรับหัวเตาทั้งหมดได้ สามารถตั้งเวลาตัวจับเวลาโปรแกรมสำหรับหัวเตาที่ใช้งานอยู่เท่านั้น

การแสดงเวลาประกอบอาหาร -การจับเวลา


หัวเตาเปิดสวิตช์อยู่

- กดปุ่มเลือกตัวตั้งเวลาของเตาประกอบอาหารที่ต้องการ ซึ่งเปิดใช้งานอยู่ (T) ปุ่มเริ่มกะพริบ
- เวลาที่ผ่านไประดับแต่มีการเปิดใช้โซนการปรุงอาหารที่เกี่ยวข้องและสัญลักษณ์ (b) ปรากฏบนหน่วยแสดงผลตั้งเวลา

การตั้งค่าของการตั้งเวลาโปรแกรม

หัวเตาเปิดสวิตช์อยู่

- กดปุ่มเลือกตัวตั้งเวลาของเตาประกอบอาหารที่ต้องการ ซึ่งเปิดใช้งานอยู่ (T) ปุ่มเริ่มกะพริบ
- ระยะเวลาที่เหลืออยู่บนบ่งจากเปิดสวิตช์เตาประกอบอาหารที่ "1:15" กับสัญลักษณ์การนับเวลา (a) จะปรากฏขึ้น
- กดปุ่มหน้าจอแสดงเวลา (Z) เพื่อตั้งเวลาไว้ที่ "0:00" กับสัญลักษณ์การนับถอยหลัง ไข่มุม (U) กับ (V) เพื่อตั้งเวลาประกอบอาหาร ปุ่มตั้งเวลา โปรแกรมของเตาประกอบอาหารจะสว่างขึ้นเต็มที่
- หากไม่ตั้งเวลาภายใน 5 วินาทีด้วยปุ่ม (U) และ (V) การตั้งเวลาโปรแกรมจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ
- ทำตามขั้นตอนเดิมเพื่อตั้งการตั้งเวลาโปรแกรมหรือการจับเวลาสำหรับเตาประกอบอาหารอื่นที่กำลังใช้งาน

 ข้อมูล!

หากเปิดใช้งานการตั้งเวลาโปรแกรมสำหรับเตาประกอบอาหารหลายเตาติดต่อกัน หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เลือกล่าสุด หากเวลาที่เหลืออยู่ของเตาใดเหลือน้อยกว่าหนึ่งนาที จะปรากฏเวลาของเตานั้นขึ้น โดยในนาทีสุดท้ายก่อนหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะแสดงเวลาเป็นวินาที

การปิดสวิตช์การตั้งเวลาโปรแกรม

- กดปุ่มเลือกการตั้งเวลาโปรแกรม เพื่อเลือกการตั้งเวลาโปรแกรมหรือการนับถอยหลังที่ต้องการปิด
- กดปุ่มตั้งค่าการตั้งเวลา/การตั้งเวลาถอยหลัง (U) และ (V) ติดต่อกัน หรือ:
- กดปุ่มตั้งค่าการตั้งเวลา/การตั้งเวลาถอยหลัง (U) ค้างไว้จนกว่าจะปรากฏตัวเลข "0:00" บนหน้าจอแสดงผล

ปิดสวิตช์เตือนการตั้งเวลาโปรแกรม/การตั้งเวลาถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาประกอบอาหารที่ตั้งไว้ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น ปุ่มเลือกการตั้งเวลาโปรแกรม/การตั้งเวลาถอยหลังของเตาที่ใช้งานอยู่จะกะพริบ และ ตัวเลข "00" จะกะพริบขึ้นบนหน้าจอแสดงเวลา แตะปุ่มใดปุ่มหนึ่งเพื่อปิดเสียงเตือน

หากต้องการตั้งค่าการประกอบอาหารให้ไวขึ้น กดปุ่ม (U) หรือ (V) ค้างไว้ หากกดปุ่ม (U) หลังใช้งานการตั้งเวลาโปรแกรม/การตั้งเวลาถอยหลังทันที จะสามารถตั้งเวลาทำงาน/ประกอบอาหารที่ต้องการได้โดยเริ่มจาก 1:00 (1 ชั่วโมง) เมื่อถึงกำหนดเวลาประกอบอาหารที่นานที่สุดเท่าที่จะตั้งได้ การตั้งเวลาโปรแกรมจะทำงานโดยไม่คำนึงถึงการปิดสวิตช์นรภัย

สามารถเปลี่ยนระยะเวลาการเตือนได้ ในการตั้งค่าของผู้ใช้ ด้วยพารามิเตอร์ "Sou" นอกจากนี้ยังมีพารามิเตอร์ "Uoi" ระบุความดังของเสียงเตือน ในการตั้งค่าผู้ใช้งาน คุณสามารถปิดการทำงานของนาฬิกาจับเวลาอัตโนมัติสำหรับหัวเตาที่ใช้งานด้วย "Clo" ในกรณีนี้ หลังจากเลือกตัวตั้งเวลาแล้ว "0:00" จะแสดงบนหน่วยแสดงผลและนาฬิกาจับเวลาจะเริ่มการทำงาน

โปรแกรมการประกอบอาหารอัตโนมัติ - ฟังก์ชัน IQ

ระบบประกอบอาหาร IQ จะควบคุมการประกอบอาหารโดยอัตโนมัติ อย่างไรก็ตาม ระบบนี้ไม่เปิดสวิตช์ฟังก์ชันต่างๆ หลังการประกอบอาหารสิ้นสุดลงโดยอัตโนมัติไปเลย ซึ่งต้องปิดสวิตช์เอง หรือตั้งเวลาปิดเอาไว้โดยใช้การจับเวลาถอยหลังหรือการตั้งเวลาถอยหลัง



การใช้งานฟังก์ชันต่างๆ

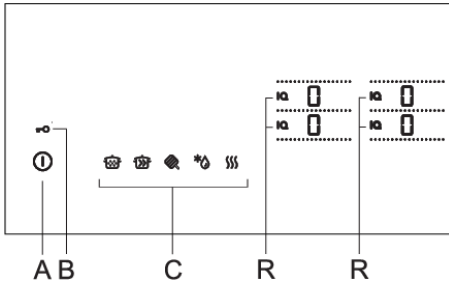
สามารถใส่ระบบประกอบอาหาร IQ กับเตาได้ก็ได้ ด้วยการกดปุ่ม IQ และเลือกโปรแกรมการประกอบอาหารที่ต้องการ ใช้ฝาปิดภาชนะกับทุกฟังก์ชัน ยกเว้นการทอด/การทอดด้วยความร้อนสูง โดยจะรับประกันการทำงานของโปรแกรมที่เหมาะสมเฉพาะใน ฟังก์ชันนี้เท่านั้น

ใช้หม้อหรือกระทะใบเดิมจนกว่าจะสิ้นสุดกระบวนการประกอบอาหาร ก่อนเปิดสวิตช์หัวเตา บริเวณเตาและก้นหม้อหรือก้นกระทะต้องแห้งสะอาด

ขั้นตอนการเตรียม:

เติมน้ำกับอาหารลงในหม้อหรือกระทะ วางลงบนเตา

เมื่อประกอบอาหารด้วยน้ำ ดูให้ตัวาระดับน้ำจากขอบหม้อหรือกระทะไม่น้อยกว่า 50 มม.



- ปิดฝากระทะ และปุ่มเปิด/สวิตช์หัวเตา (A) จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น
- ใช้งานระบบประกอบอาหาร IQ ด้วยการกดสัญลักษณ์ IQ ของเตา ที่เลือกใช้ โปรแกรมการประกอบอาหารทั้งหมดที่ใช้ได้ทั้งหมด (C) จะสว่างขึ้น สัญลักษณ์ IQ จะสว่างขึ้น เลือกโปรแกรมการประกอบอาหารที่ต้องการ มีเพียงโปรแกรมการทอด/การทอดด้วยความร้อนสูง (R) เฉพาะโปรแกรมทอด/จี่ (L) จะแสดงการตั้งค่าเพิ่มเติมบนบริเวณ ควบคุมกำลังไฟ โปรแกรมทำอาหารอัตโนมัติจะเปิดการทำงาน และ เริ่มทำอาหารภายใน 5 วินาที หลังจากกดปุ่มโปรแกรม IQ ที่เลือก

- วั สัญลักษณ์ IQ จะสว่างและสัญลักษณ์ " " จะปรากฏขึ้นบนหน้า จอแสดงผลเพื่อ ระบุว่าการทำงานเริ่มขึ้นแล้วจอแสดงผลเพื่อระบุ ว่าการทำงานเริ่มขึ้นแล้ว
- สามารถตั้งฟังก์ชันการตั้งเวลาโปรแกรม (F) ได้



การประกอบอาหารอย่างช้า ๆ

ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับอาหารที่ต้องใช้เวลาทำนานด้วยการให้ความร้อนอย่างช้า ๆ และต้มให้เดือดเบา ๆ เช่นอาหาร: ซุป กุลาซ สตู ซอส ข้าว ฯลฯ

โปรแกรมการประกอบอาหารอย่างช้า ๆ ทำให้สามารถผสมผสานโปรแกรมหลายอย่างได้ เช่น ทำซอสโบลเนส เริ่มจากการเลือกโปรแกรมการทอด/ การทอดด้วยความร้อนสูงเพื่ออุ่นน้ำมัน เมื่อหัวเตามีเสียงสัญญาณ ใส่หัวหอมลงไปทอดด้วยความร้อนสูง ใส่เนื้อ น้ำ มะเขือเทศกระป๋อง สมุนไพรกับ เครื่องเทศ และใช้เตาอื่นหรือเตาอื่นเพื่อเลือกการประกอบอาหารอย่างช้า ตามซอสด้วยอุณหภูมิที่ต่ำจนเสร็จสิ้น

ฟังก์ชันนิรภัยของระบบ IQ - สมาร์ทเซนส์
สมาร์ทเซนส์ (SmartSense) ช่วยป้องกันไม่ให้กระทะไหม้ สัญลักษณ์ (b) จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล และหัวเตาจะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น ระบบนี้จะตัดไฟฟ้า สัญลักษณ์จะสว่างอยู่นานกว่าผู้ใช้จะมาปิด สวิตช์

หมายเหตุ: ข้าว ต้องล้างน้ำก่อนนำมาใช้ ข้าวหนึ่งส่วนต้องเติมน้ำสองหรือสามส่วน

สัญลักษณ์ต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลระหว่างการทำงาน

ยังไม่ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "-"

ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "="

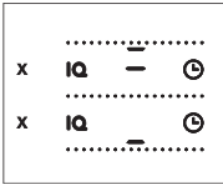


การประกอบอาหารด้วยน้ำปริมาณมาก

ฟังก์ชันนี้ทำให้น้ำเดือดอย่างรวดเร็วและคงอุณหภูมิเดือดเอาไว้ เหมาะสำหรับการประกอบอาหารที่ใช้ น้ำเป็นหลัก และการทำอาหารในน้ำ ตัวอย่าง เช่น: ผัก มันฝรั่ง พาสต้า ฯลฯ

หมายเหตุ: ก่อนนำมาประกอบอาหาร ให้ล้างผักด้วยน้ำจนสะอาดหมดจด โดยเฉพาะมันฝรั่ง เพื่อให้ไม่ให้เกิดฟองระหว่างทำอาหาร เมื่อน้ำเดือด (ฝาภาชนะปิดอยู่) สัญลักษณ์ "=" จะสว่างขึ้นและมีเสียงสัญญาณดังขึ้น

อาหารบางประเภทอาจเกิดฟองระหว่างการประกอบอาหาร เปิดฝาดัน ให้ไฉ่ฟ้าที่มีวาล์วระบาย เมื่อประกอบอาหารที่มีน้ำปริมาณมาก อาจเป็นไฉ่ฟ้ายังไม่เดือดจนเห็น ไฉ่ฟ้า ให้ปิดฝาทะหรือหม้อไวจนกระทั่งระบบต้ม น้ำจนเดือดเบา ๆ ระยะ เวลากลางกระทะน้ำเดือดอาจขึ้นอยู่กับประเภทของกระทะและฝา



สัญลักษณ์ต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลระหว่างการทำงาน

ยังไม่ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "-"

ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "="



การทอด/การทอดด้วยความร้อนสูง

เหมาะสำหรับการประกอบอาหารประเภทเนื้อด้วยระดับอุณหภูมิหลายระดับ เนื้อจะปรุงสุกทั่วถึงกันและยังดำน้ำ ฟังก์ชันทอด/จี่เหมาะสำหรับกระทะที่ใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยในการทำอาหารหรือไม้ทามสูงเกิน 10 มม. เมื่อน้ำมันเดือดถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม สัญลักษณ์ "-" จะปรากฏขึ้นบนหน่วยแสดงผล เมื่อเสียงสัญญาณของเตาไฟฟ้าดังขึ้น จึงเริ่มใส่อาหารลงในกระทะ

เหมาะสำหรับการประกอบอาหารประเภทเนื้อทุกประเภท ปลา เครป หรือแพนเค้ก ไข่ ผัก ฯลฯ

หมายเหตุ: เครปกับแพนเค้ก ให้เทน้ำมันลงบนพื้นกระทะอย่างทั่วถึง วางกระทะลงบนเตาประกอบอาหาร เปิดระบบ IQ เมื่อสัญลักษณ์ "=" ปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล ใส่แป้งเครปหรือแพนเค้กลงในกระทะ เมื่อจะทอดแผ่นถัดไป ให้เติมน้ำมันใส่กระทะ วางบนเตาเป็นเวลาราว 30 วินาทีก่อนใส่แป้งสำหรับ ทอดชิ้นถัดไป

สามารถตั้งค่าระดับกำลังไฟที่ต้องการได้ตั้งแต่เริ่มต้น หรือปรับเปลี่ยนได้ระหว่างการทำงาน

ระดับความร้อน:


ระดับ 1 = ต่ำมาก

ระดับ 2 = ต่ำ (ค่าที่ตั้งไว้)


ระดับ 3 = กลาง


ระดับ 4 = สูง

สำหรับการเลือกระดับกำลังไฟ ชั้นแรกกดโปรแกรม IQ สำหรับการทอด/การจี่ ระดับกำลังไฟที่เหมาะสมทั้งหมดตั้งแต่ 1-4 จะปรากฏขึ้นบนหน่วยแสดงผล ประมาณ 2-3 วินาที จากนั้นจะเปลี่ยนกลับมาที่ระดับ 2 (ค่าที่กำหนดไวล่วงหน้า) ขณะที่ระดับกำลังไฟแสดงอยู่ คุณสามารถกดแถบเลื่อนเพื่อปรับระดับกำลังไฟในการทำอาหาร ทั้งนี้คุณสามารถปรับระดับกำลังไฟในภายหลัง ระหว่าง การทำอาหารโดยกดปุ่ม IQ จากนั้นจึงตั้งค่าระดับกำลังไฟที่ต้องการ

 โปรดทราบ!
อุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้อยู่ที่ "ต่ำ"

สัญลักษณ์ต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลผลระหว่างการทำงาน
ยังไม่ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "-"
ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "="

 การละลายอาหารแช่แข็ง
ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการละลายอาหารแช่แข็งทุกประเภท
ฟังก์ชันนี้ยังเหมาะสำหรับการละลายซ็อกโกแลตอีกด้วย

 การอุ่นร้อนอาหาร
ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการอุ่นให้อาหารร้อนอยู่ตลอด โดยอุณหภูมิอาหารจะอยู่ที่ราว 70° เซลเซียส ทั้งยังเหมาะสำหรับการทำไวน์ร้อน
ตัวอย่าง: เมื่อทำกลูชาด้วยฟังก์ชันการประกอบอาหารอย่างช้า ๆ ให้เปลี่ยนมาใช้ฟังก์ชันอุ่นร้อนอาหารหลังจากทำเสร็จ เพื่อให้กลูชาช้อนอยู่ตลอด
สัญลักษณ์ต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลผลระหว่างการทำงาน
ยังไม่ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "-"
ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม: "="

การปิดใช้งานหัวเตา






สามารถปิดเตาประกอบอาหารได้ด้วยปุ่มปิด (O) ซึ่งจะสว่างอยู่ข้างเตาประกอบอาหารที่ใช้งานอยู่ หากระดับความร้อนสำหรับเตาประกอบอาหารทุก เตายูที่ "0" หัวเตาทั้งหมดจะปิดสวิตซ์เองใน 10 วินาที

ไฟแจ้งเตือนความร้อนหลงเหลือ

เตากระจกเซรามิกยังติดตั้งจอแสดงผลผลความร้อนหลงเหลือ "H" หัวเตากระจกเซรามิกจะไม่ได้ให้ความร้อนโดยตรง แต่จะทำโดยอ้อมจากความร้อนที่แผ่กลับจากกระทะเท่านั้น ตรวจจับที่สัญลักษณ์ "H" สว่างขึ้นหลังจากที่ปิดเตาแล้ว จะมีความร้อนหลงเหลือในหัวเตา ซึ่งสามารถใช้เพื่อให้อาหารอุ่นหรือละลายน้ำแข็งได้ เมื่อสัญลักษณ์ "H"ดับ หัวเตาอาจยังร้อนอยู่ ใหระมัดระวังอันตรายจากการถูกไฟลวก!

เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด

แต่ละหัวเตามีการจำกัดระยะเวลาสูงสุดในการทำอาหารไว้เพื่อความปลอดภัย ซึ่งขึ้นอยู่กับระดับกำลังไฟที่กำหนดไว้ล่าสุด หากระดับกำลังไฟไม่เปลี่ยนแปลง หัวเตาจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อครบกำหนดระยะเวลาสูงสุดในการทำอาหาร

ระดับ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*					
เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด (ชั่วโมง)	8	8	6	6	4	4	2	1.5	1.5	1.5	6	6	6	8	2

* หลังจาก 10 นาทีระดับกำลังความร้อนจะลดลงไปที่ระดับ 9 โดยอัตโนมัติหลังจาก 1.5 ชั่วโมง หัวเตาจะถูกปิด

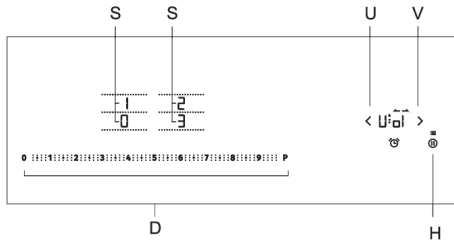
การปิดเตาทั้งหมด

สามารถปิดสวิตช์หัวเตาเมื่อใดก็ได้ ด้วยการกดปุ่มเปิด/ปิดหัวเตา (A)

การตั้งค่าผู้ใช้

การตั้งค่าเสียงสัญญาณ คุณสมบัติแบบอัตโนมัติ และพารามิเตอร์การลือก

สามารถปรับระดับเสียงสัญญาณ (ความดัง) ระยะเวลาเสียงเตือน เปิดใช้งานลือกอัตโนมัติ ปิดใช้งานการตั้งเวลาอัตโนมัติ และปิดใช้งานตัวตรวจจับ กระทะอัตโนมัติ



Uol: ระดับเสียงสัญญาณและเสียงเตือน (ความดัง)

Sou: ระยะเวลาการเตือน

Loc: ลือกอัตโนมัติ

Aut: ตัวตรวจจับกระทะอัตโนมัติ

CLo: เปิดใช้งานการตั้งเวลาอัตโนมัติ

P xx: กำลังไฟฟ้ารวมสูงสุด (สามารถตั้งค่าได้ภายในสองนาที่หลังเสียบปลั๊กเตาไฟฟ้า)

เพื่อเปิดใช้งานเมนูการตั้งค่าพารามิเตอร์ ขณะสวิตซ์เตาเปิดอยู่ที่โหมดปุ่มพัก (H) ค้างไว้ 3 วินาที พารามิเตอร์แรก "Uol" จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงเวลา ระดับ (ความดัง) ของเสียงสัญญาณ ไซ้ปุ่มตั้งเวลา (U) และ (V) เพื่อเลือกประเภทการ ตั้งค่า

ค่าพารามิเตอร์ ค่าพารามิเตอร์ที่ตั้งได้จะปรากฏบนหน้าจอระดับความร้อนของเตาประกอบอาหารด้านขวามือ สามารถปรับค่าได้ด้วยการกดตัวเลข สามารถยืนยันและจัดเก็บค่าพารามิเตอร์ทั้งหมดได้ด้วยการกดปุ่มพัก (H) ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที จากนั้น เสียงสัญญาณสั้น ๆ จะดังขึ้น หากไม่ ต้องการจัดเก็บการตั้งค่าพารามิเตอร์ใหม่ ให้ปิดโหมดการตั้งค่าโดยผู้ใช้ด้วยการกดปุ่มเปิด/ปิดหัวเตา

ระดับเสียงสัญญาณและเสียงเตือน (ความดัง) »Uol«

สามารถตั้งค่าดังต่อไปนี้ได้:

0 บนหน้าจอ = ปิดเสียง (ไม่รวมถึงเสียงเตือนและเสียงสัญญาณแจ้งข้อผิดพลาด)

1 บนหน้าจอ = เสียงเบาสุด

2 บนหน้าจอ = เสียงดังปานกลาง

3 บนหน้าจอ = เสียงดังสุด (ค่าประจำ)

เสียงสัญญาณสั้น ๆ จะดังขึ้นทุกครั้งที่เปลี่ยนการตั้งค่า เป็นระดับเสียงที่ตั้งใหม่

ระยะเวลาการเตือน »Sou«

สามารถตั้งค่าดังต่อไปนี้ได้:

0 บนหน้าจอ = 5 วินาที

0.5 บนหน้าจอ = ครึ่งนาที

1 บนหน้าจอ = 1 นาที

2 บนหน้าจอ = 2 นาที (ค่าประจำ)

ล็อกป้องกันเด็กอัตโนมัติ »Loc«

หากเปิดใช้งานฟังก์ชันล็อกอัตโนมัติไว้ในโหมดการตั้งค่าโดยผู้ใช้ หัวเตาจะล็อกโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่ปิดสวิตช์

0 บนหน้าจอ = ปิด (ค่าประจำ)

1 บนหน้าจอ = เปิด

ตัวตรวจจับตำแหน่งกระทะและการเชื่อมเตาอัตโนมัติ »Aut«

หากปิดใช้งานฟังก์ชันตรวจจับตำแหน่งกระทะและการเชื่อมเตาอัตโนมัติเอาไว้ขณะอยู่ในโหมดการตั้งค่าโดยผู้ใช้ เตานี้จะทำงานไต่แบบแมนนวล เท่านั้น (ไม่มีการตรวจจับกระทะอัตโนมัติใน 10 วินาทีทุกครั้งที่เปิดสวิตช์เตา)

0 บนหน้าจอ = ปิด

1 บนหน้าจอ = เปิด (ค่าประจำ)

เปิดใช้งานตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ »CLO«

หากปิดใช้งานฟังก์ชันตัวตั้งเวลาอัตโนมัติในโหมดการตั้งค่าของผู้ใช้ เครื่องจะแสดง "0:00" เมื่อกดสัญลักษณ์ตั้งเวลา โดยไม่แสดงเวลาที่เหลืออยู่นับ จากเริ่มใช้งานเตาประกอบอาหาร

0 บนหน้าจอ = ปิด

1 บนหน้าจอ = เปิด (ค่าประจำ)

กำลังไฟฟ้ามสูงสุด "Pxx" (xx ระดับกำลังไฟฟ้า)

เปิดใช้งานการตั้งค่า ด้วยการกดปุ่มพัก (H) ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาทีหลังจากเสียบปลั๊กเตาไฟฟ้า จะปรากฏสัญลักษณ์ P74 ที่บนหน้าจอแสดงผล ระบบ กำลังไฟฟ้ามรวมทั้ง 7.4 กิโลวัตต์ กดปุ่มตั้งเวลา (U) และ (V) เพื่อปรับการจำกัดกำลังไฟฟ้า สามารถตั้งค่าหรือปรับการตั้งค่าได้ภายใน 2 นาทีหลังจากเสียบปลั๊กเตาไฟฟ้าเท่านั้น หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่านี้อีกภายหลัง ต้องถอดปลั๊กเตาไฟฟ้า สักสองสามวินาทีก่อน

การจำกัดกำลังไฟฟ้าสูงสุดของหัวเตา

หากการติดตั้งไฟฟ้าในบ้านท่านมีการจำกัดกำลังไฟฟ้าที่แตกต่างกัน สามารถลดค่ากำลังไฟฟ้าสูงสุดของเตาได้:

P23 บนหน้าจอแสดงผล = 2.3 กิโลวัตต์ = 10 แอมแปร์

P28 บนหน้าจอแสดงผล = 2.8 กิโลวัตต์ = 12 แอมแปร์

P30 บนหน้าจอแสดงผล = 3.0 กิโลวัตต์ = 13 แอมแปร์

P37 บนหน้าจอแสดงผล = 3.7 กิโลวัตต์ = 16 แอมแปร์

P74 บนหน้าจอแสดงผล = 7.4 กิโลวัตต์ = 2 x 16 แอมแปร์ (ค่าที่ตั้งไว้)

การตั้งค่าที่เปลี่ยนแปลงไปสามารถยืนยันและจัดเก็บได้ด้วยวิธีการกดปุ่มพัก (H) ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที จากนั้นจะมีเสียงสัญญาณสั้น ๆ ดังขึ้น หากไม่ต้องการจัดเก็บการตั้งค่าพารามิเตอร์ใหม่ ให้กดปุ่มเปิด/ปิด

☺ ข้อมูล!

หากระดับกำลังความร้อนถูกจำกัด การตั้งค่าและกำลังความร้อนในการปรุงอาหารที่ได้ก็จะถูกจำกัดเช่นกัน อุปกรณ์นี้ติดตั้งระบบจัดการพลังงานที่ทำให้แน่ใจว่าผลกระทบของการจำกัดกำลังความร้อนจะน้อยที่สุด

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

หลังการใช้งานแต่ละครั้ง รอให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด มิฉะนั้น สิ่งเจือปนที่เหลืออยู่ทั้งหมดจะไหม้บนพื้นผิวที่ร้อนในครั้งต่อไปที่คุณใช้เตา

สำหรับการบำรุงรักษาเตากระจกเซรามิกเป็นประจำ ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลพิเศษที่สร้างฟิล์มป้องกันบนพื้นผิวเพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกเกาะติดบนเตา

ก่อนใช้พื้นผิวกระจกเซรามิกในแต่ละครั้ง ให้เช็ดฝุ่นหรือสิ่งเจือปนอื่น ๆ ออกจากทั้งเตาและก้นภาชนะที่อาจขีดข่วนพื้นผิว

-🕒- ข้อมูล!

ฝอยขัดหม้อ ฟองน้ำทำความสะอาดสำหรับขัดถู และผงที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้ พื้นผิวอาจได้รับความเสียหายจากน้ำยาทำความสะอาดแบบสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและน้ำยาทำความสะอาดของเหลวที่ไม่เหมาะสม

ป้ายอาจหลุดลอกออกได้เมื่อใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน หรือเมื่อใช้ภาชนะที่มีก้นหยาบหรือขรุขระเสียหาย

ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เพื่อขจัดสิ่งเจือปนเล็กน้อย จากนั้นเช็ดพื้นผิวให้แห้ง

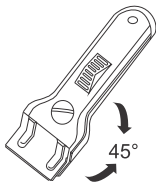
ขจัดคราบน้ำตาลด้วยน้ำส้มสายชูอ่อน ๆ อย่างไรก็ดี ห้ามใช้โซลูชันนี้เพื่อเช็ดเฟรม (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) เพราะอาจทำให้ความเงาหายไป ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขจัดคราบตะกรัน

ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิกแบบพิเศษสำหรับสิ่งสกปรกที่ฝังแน่น ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ขจัดสิ่งสกปรกที่ตกค้างออกไปอย่างทั่วถึงหลังจากกระบวนการทำความสะอาด เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหายได้เมื่อหัวเตาร้อนขึ้น

ขจัดคราบสกปรกที่ฝังแน่นและไหม้ด้วยวัสดุขัด ระวังในการใช้งานวัสดุขัดเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ

-🕒- ข้อมูล!

วัสดุขัดไม่ควรรวมอยู่ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า



-🕒- ข้อมูล!

ใช้วัสดุขัดเมื่อไม่สามารถขจัดสิ่งสกปรกด้วยผ้าเปียกหรือน้ำยาทำความสะอาดแบบพิเศษสำหรับพื้นผิวกระจกเซรามิกเท่านั้น

จับวัสดุขัดในมุมที่ถูกต้อง (45° ถึง 60°) ค่อย ๆ กดวัสดุขัดเข้ากับกระจกแล้วเลื่อนไปบนป้ายเพื่อขจัดสิ่งสกปรก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตามพลาสติกของวัสดุขัด (ในบางรุ่น) จะไม่สัมผัสกับหัวเตาที่ร้อน

-🕒- ข้อมูล!

ห้ามกดวัสดุขัดในแนวตั้งฉากกับกระจก และห้ามขีดพื้นผิวเตาด้วยปลายหรือใบมีดของวัสดุขัด

แม้ว่าเตาจะยังร้อนอยู่ แต่ให้ขจัดน้ำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลออกจากเตากระจกเซรามิกในทันทีโดยใช้วัสดุขัด เนื่องจากน้ำตาลอาจทำให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหายอย่างถาวร

ตารางการแก้ไขปัญหา

ในช่วงระยะเวลาการรับประกัน เฉพาะศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิตเท่านั้นจึงจะสามารถดำเนินการซ่อมแซมได้ ก่อนที่จะทำการซ่อมแซมใด ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องถูกตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟ โดยการถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง


การซ่อมแซมเครื่องโดยไม่ได้รับอนุญาตอาจส่งผลให้ไฟฟ้าช็อตและอันตรายจากการลัดวงจร ดังนั้นจึงไม่ควรทำ ควรให้ผู้เชี่ยวชาญหรือช่างเทคนิคเป็นผู้ดำเนินการ

ในกรณีที่เกิดปัญหาเล็กน้อยเกี่ยวกับการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ตรวจสอบคู่มือนี้เพื่อดูว่าคุณสามารถแก้ไขปัญหาด้วยตัวคุณเองหรือไม่

หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้องหรือไม่ทำงานเลยเนื่องจากการใช้งานหรือการจัดการที่ไม่เหมาะสม การให้บริการโดยช่างเทคนิคคนนั้นจะมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ในช่วงระยะเวลาการรับประกันก็ตาม

เก็บบันทึกคำแนะนำสำหรับการอ้างอิงในอนาคต และส่งต่อไปยังเจ้าของหรือผู้เช่าท่านอื่นๆ ในภายหลัง

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาทั่วไปบางประการ

ปัญหา/ข้อผิดพลาด	สาเหตุ
ฟิวส์เมนในบ้านของคุณดับบ่อยครั้ง	โทรหาช่างเทคนิค
เสียงบ๊อบดังอย่างต่อเนื่องและจอแสดงผล 	น้ำหกบนพื้นผิวเซ็นเซอร์ หรือมีวัตถุที่วางอยู่บนเซ็นเซอร์ เช็ดพื้นผิวเซ็นเซอร์
F2 บนจอแสดงผล	หัวเตาร้อนเกินไป รอให้หัวเตาเย็นลง
F บนจอแสดงผล	ซึ่งจะระบุว่า มีข้อผิดพลาดระหว่างการทำงาน

หากปัญหายังคงมีอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้โทรหาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต การซ่อมแซมหรือการเรียกกรองค่าเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อย่างไม่ถูกต้องจะไม่ครอบคลุมโดยการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม



คำเตือน!

ก่อนการซ่อมแซม ให้ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก (โดยการถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับที่ผนัง)

เสียงรบกวนระหว่างการผลิตอาหารด้วยอินดิกัน

เสียงรบกวนและเสียง	สาเหตุ	โซลูชัน
เสียงรบกวนในการทำงานที่เกิดจากอินดิกัน	เทคโนโลยีอินดิกันขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของโลหะบางชนิดภายใต้เอฟเฟกต์แม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งส่งผลให้เกิดสิ่งทีเรียกว่ากระแสเอ็ดดี้ที่บังคับให้โมเลกุลแกว่งไปมา การแกว่งไปมา (การสั่น) เหล่านี้จะกลายเป็นความร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของโลหะ ซึ่งอาจส่งผลให้มีเสียงรบกวนที่เจียบ	ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติและไม่ได้เกิดจากการทำงานผิดพลาดแต่อย่างใด
เสียงเหมือนหม้อแปลง	เกิดขึ้นเมื่อปรุงอาหารที่ระดับกำลังความร้อนสูง เหตุผลก็คือปริมาณพลังงานที่ถ่ายโอนจากเตาไปยังหม้อหรือกระทะ	เสียงรบกวนนี้จะหายไปหรือเบาลงเมื่อคุณลดระดับกำลังความร้อน
การสั่นและเสียงแตกของภาชนะ	เสียงนี้เกิดขึ้นในภาชนะ (หม้อหรือกระทะ) ที่ทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน	ซึ่งเป็นผลมาจากการสั่นตามพื้นผิวที่อยู่ติดกันของชั้นวัสดุต่าง ๆ เสียงนี้ขึ้นอยู่กับภาชนะ อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณและประเภทของอาหารที่ปรุง
เสียงรบกวนจากพัดลม	การทำงานที่ถูกต้องของส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์อินดิกันต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ ดังนั้นเตาจึงติดตั้งมาพร้อมกับพัดลมที่ระบายความร้อนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ตามอุณหภูมิที่ตรวจจับได้	หากอุณหภูมิยังคงสูงเกินไป พัดลมอาจทำงานแม่หลังจากปิดเตาแล้ว

ฟังก์ชันนิรภัยและการแสดงผลข้อผิดพลาด

หัวเตาประกอบอาหารมีเซ็นเซอร์ตรวจจับความร้อนส่วนเกินติดตั้งไว้ ซึ่งเซ็นเซอร์เหล่านี้สามารถปิดสวิตช์เตาประกอบอาหารหรือหัวเตาทั้งหมดได้โดยอัตโนมัติ

ข้อผิดพลาด เหตุที่เป็นไปได้ วิธีแก้ไข

เสียงบีบต่อเนื่องและสัญลักษณ์  บนหน้าจอ

- น้ำหกบนพื้นผิวเซ็นเซอร์ หรือวัตถุวางทับบนเซ็นเซอร์ ให้เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวเซ็นเซอร์

สัญลักษณ์ “F2” บนหน้าจอ

- หัวเตาร้อนเกินไป รอให้หัวเตาเย็นลง

สัญลักษณ์ “F” บนหน้าจอ

- ซึ่งจะระบุว่าข้อผิดพลาดระหว่างการทำงาน



คำเตือน!

หากเกิดข้อผิดพลาดขึ้น หรือหากสัญลักษณ์ระบุข้อผิดพลาด “F” ไม่หายไป ให้ตัดการเชื่อมต่อหัวเตาประกอบอาหารจากวงจรไฟฟ้าหลักสักระยะ (ถอดพิวส์หรือปิดสวิตซ์หลัก) จากนั้นค่อยเชื่อมต่อหัวเตาเข้ากับวงจรไฟฟ้าหลักแล้วเปิดสวิตซ์ปุ่มหลักใหม่อีกครั้ง

หากดูตามคำแนะนำข้างต้นแล้วปัญหายังไม่หายไป โปรดติดต่อช่างที่ได้รับการรับรอง การรับประกันไม่ครอบคลุมถึงการซ่อมหรือการเปลี่ยนที่รับประกัน ที่เกิดจากการเชื่อมต่ออุปกรณ์หรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ถูกวิธี



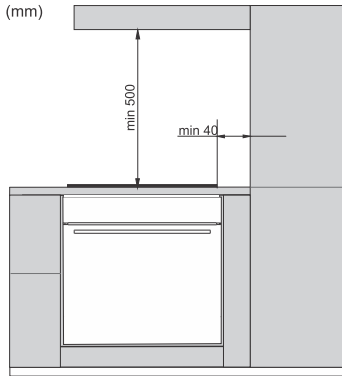
คำเตือน!

ก่อนการซ่อมแซม ให้ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก (โดยการถอดพิวส์หรือถอดปลั๊กออกจากเต้ารับที่ผนัง)

การติดตั้งเตาบิวท์อิน

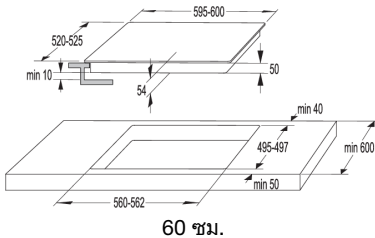
ขั้นตอนในการติดตั้ง

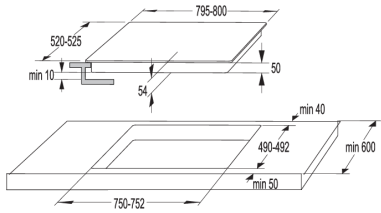
- เคาน์เตอร์ครัวอยู่ในระดับเดียวกัน
- ป้องกันขอบของช่องที่ตัดอย่างเหมาะสม
- เชื่อมต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก (ดูคำแนะนำเกี่ยวกับการเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก)
- ใส่เตาเข้าไปในช่องที่ตัด



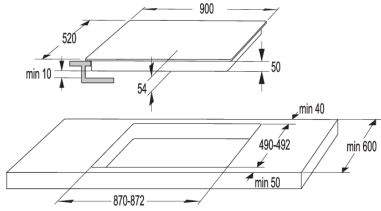
- การติดตั้งอุปกรณ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัวและการเชื่อมต่อกับสายไฟต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น
- ควรใช้กาวที่ทนความร้อน (100°C) สำหรับติดตั้งไม้วีเนียร์หรือชิ้นส่วนตกแต่งอื่น ๆ ของเฟอร์นิเจอร์ในตู้ครัวที่จะประกอบเตาเข้าไป มิฉะนั้น ผิวเคาน์เตอร์ครัวอาจเปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูปได้
- สามารถใช้แผ่นปิดมุมจากไม้จริงบนเคาน์เตอร์ครัวที่ด้านหลังหัวเตาได้เท่านั้น หากช่องว่างระหว่างขอบขอบและเตาไม่เล็กกว่าที่ระบุไว้ในแผนการติดตั้ง
- เตามีขนาดสำหรับติดตั้งเข้าไปในเคาน์เตอร์ครัวบนชั้นส่วนเฟอร์นิเจอร์ในครัวที่มีความกว้างตั้งแต่ 600 มม. ขึ้นไป

- ควรติดตั้งอุปกรณ์ครัวแบบแขวนหรือแบบติดผนังให้สูงพอที่จะไม่รบกวนกระบวนการทำงาน
- ระยะห่างระหว่างเตาและเครื่องดูดควันในครัวไมควรมนอยกว่าที่ระบุไว้ในคำแนะนำในการติดตั้งเครื่องดูดควันในครัว ระยะห่างขั้นต่ำคือ 500 มม.
- ระยะห่างระหว่างขอบเตากับอุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์ในครัวขนาดสูงที่อยู่ติดกันควรมีระยะห่างไม่ต่ำกว่า 40 มม.
- สามารถใช้แผ่นปิดมุมจากไม้จริงบนเคาน์เตอร์ครัวที่ด้านหลังหัวเตาได้เท่านั้น หากช่องว่างระหว่างขอบขอบและเตาไม่เล็กกว่าที่ระบุไว้ในแผนการติดตั้ง
- ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเตาแบบบิวท์อินกับผนังด้านหลังจะระบุไว้ในภาพวาดการติดตั้ง

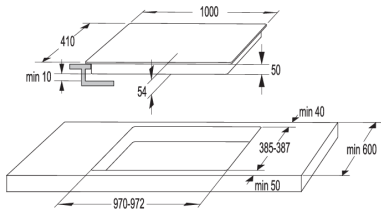




80 ซม.



90 ซม.

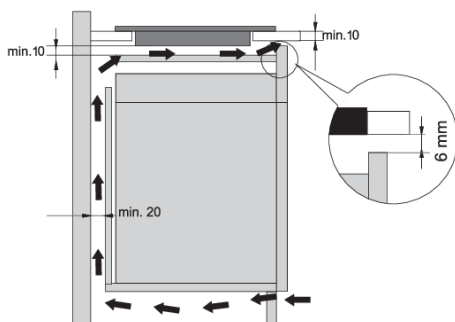


100 ซม.

ช่องระบายอากาศในตู้ครัวด้านล่าง

☀️ ข้อมูล!

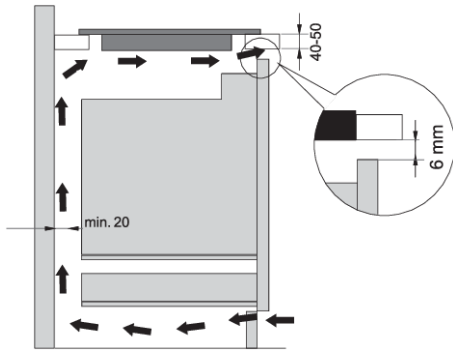
การทำงานปกติของส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์ของเตาอินดักชั่นต้องการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ



ตู้ล่างพร้อมกับลิ้นชัก

- ต้องมีช่องเปิดที่มีความสูงไม่ต่ำกว่า 140 มม. ตลอดความกว้างทั้งหมดของตู้ในผนังด้านหลังของตู้ นอกจากนี้ ควรมีช่องเปิดที่ด้านหน้าอย่างน้อย 6 มม. ตลอดความกว้างทั้งหมดของตู้เก็บของ
- ควรติดตั้งแผงกันแนวนอนไว้ใต้เตาไฟฟ้าตลอดแนวยาวทั้งหมด ควรมีช่องว่างอย่างน้อย 10 มม. ระหว่างส่วนปลายด้านล่างของเครื่องใช้ไฟฟ้าและแผงกันควรมีการระบายอากาศที่เพียงพอจากด้านหลัง

- เตาดัดตั้งมาพร้อมกับพัดลมอยู่ที่ส่วนล่าง หากมีลื่นชักอยู่ที่ตู้ครัว ห้ามใช้ลื่นชักเพื่อเก็บสิ่งของหรือกระดาษชิ้นเล็ก ๆ เนื่องจากหากสิ่งดังกล่าวถูกดูดเข้าไปในพัดลม พัดลมและระบบทำความเย็นจะเสียหาย นอกจากนี้ ห้ามใช้ลื่นชักเก็บฟอยลอะลูมิเนียม สารไวไฟ หรือของเหลว (เช่น สเปรย์) เก็บสารดังกล่าวให้ห่างจากเตา อันตรายจากการระเบิด!
- ควรมีช่องว่างอย่างน้อย 20 มม. ระหว่างสิ่งของในลื่นชักและช่องระบายอากาศเข้าของพัดลม

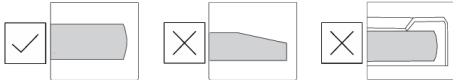


ตู้ล่างพร้อมกับเตาอบ

- สามารถติดตั้งเตาอบไว้ใต้หัวเตาเหนียว นำความร้อน เฉพาะเตาอบรุ่น ที่มีพัดลมทำความเย็นเท่านั้น
- ก่อนติดตั้งเตาอบ จะต้องถอดผนังด้านหลังของตู้ครัวในบริเวณช่องเปิดเพื่อทำการติดตั้ง
- นอกจากนี้ ควรมีช่องเปิดที่ด้านหน้าอย่างน้อย 6 มม. ตลอดความกว้างทั้งหมดของตู้
- หากมีการติดตั้งอุปกรณ์อื่น ๆ ไว้ใต้เตาอินตักชั้น เราไม่สามารถรับประกันการทำงานที่ถูกต้องได้

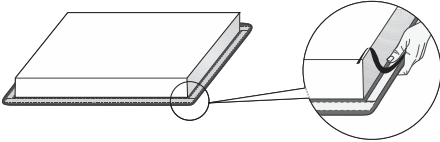
การติดตั้งแบบฝังบนเคาน์เตอร์ครัว

อุปกรณ์ที่ไม่มีขอบแบบแต่งเหลี่ยมหรือเฟรมตกแต่ง เหมาะสำหรับการติดตั้งแบบฝัง

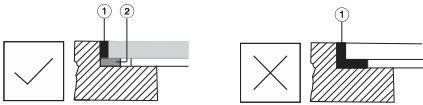


การติดตั้งอุปกรณ์

สามารถติดตั้งอุปกรณ์ได้เฉพาะบนที่อปเคาน์เตอร์ที่ทนต่ออุณหภูมิและน้ำเท่านั้น เช่น เคาน์เตอร์ที่ทำจากหิน (ธรรมชาติ) (หินอ่อน หินแกรนิต) หรือไม้เนื้อแข็ง (ต้องปิดขอบตามช่องเจาะ) เมื่อติดตั้งบนที่อปเคาน์เตอร์ที่ทำจากไม้ เซรามิก ไม้ หรือกระจกควรวางซีลเฟรมที่ทำจากไม้ เฟรมไม้ได้ไม่เข้ากับตัวเครื่อง สามารถติดตั้งอุปกรณ์ได้เฉพาะบนที่อปเคาน์เตอร์ที่ทำจากวัสดุอื่น ๆ หลังจากที่คุณปรึกษากับผู้ผลิตที่อปเคาน์เตอร์และได้รับการอนุมัติอย่างชัดเจนจากผู้ผลิตแล้วเท่านั้น ขนาดภายในของฐานวางอย่างน้อยควรเท่ากับช่องเจาะภายในสำหรับอุปกรณ์ วิธีนี้จะช่วยให้ถอดอุปกรณ์ออกจากที่อปเคาน์เตอร์ได้ง่าย



อันดับแรกให้ป้อนสายไฟผ่านช่องเจาะ วางอุปกรณ์ไว้เหนือกึ่งกลางของช่องเจาะ เชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลัก (ดูคำแนะนำในการเชื่อมต่ออุปกรณ์) ให้ทดสอบการทำงานก่อนซีลอุปกรณ์ ซีลช่องระหว่างอุปกรณ์และที่อปเคาน์เตอร์โดยใช้ซิลิโคนยาแนว ซิลิโคนยาแนวที่ใช้ในการซีลอุปกรณ์ต้องทนต่ออุณหภูมิ (อย่างน้อย 160 °C) ขูดคราบซิลิโคนโดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสม ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ซิลิโคนยาแนวที่เลือก ห้ามเปิดอุปกรณ์จนกว่าซิลิโคนยาแนวจะแห้งสนิท



1. ซิลิโคนยาแนว
2. เทปอุดรอยต่อ



คำเตือน!

ให้ความสนใจเป็นพิเศษกับขนาดบิวท์อินที่มีที่อปเคาน์เตอร์หิน (ธรรมชาติ) เมื่อเลือกซิลิโคนยาแนว ให้สังเกตวัสดุที่อปเคาน์เตอร์และปรึกษาผู้ผลิตที่อปเคาน์เตอร์ การใช้ซิลิโคนยาแนวที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้บางส่วนเปลี่ยนสีถาวร

การถอดอุปกรณ์แบบบิวท์อินออก

ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมเพื่อถอดปะเก็นซิลิโคนออกจากขอบด้านนอก ถอดอุปกรณ์ออกโดยดันขึ้นจากด้านล่าง



คำเตือน!

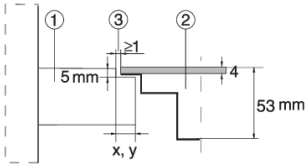
อย่าพยายามถอดอุปกรณ์ออกจากด้านบนของที่อปเคาน์เตอร์



คำเตือน!

แผนกบริการจะรับผิดชอบการซ่อมแซมและบำรุงรักษาเตาเท่านั้น โปรดปรึกษาตัวแทนจำหน่ายอุปกรณ์ครัวที่เชี่ยวชาญของคุณเกี่ยวกับการติดตั้งเตาใหม่ (แบบฝัง)

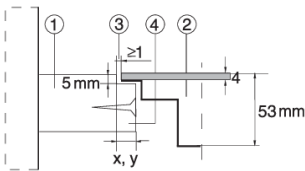
ท็อบเคาน์เตอร์หิน



1. ท็อบเคาน์เตอร์
2. อุปกรณ์
3. ช่องใส่

เมื่อกำหนด Margin of error (ค่าความคลาดเคลื่อน) สำหรับแผ่นกระจกเซรามิกของอุปกรณ์ และช่องเจาะบนท็อบเคาน์เตอร์แล้ว สามารถปรับช่องใส่ได้ (ต่ำสุด 2 มม.)

ท็อบเคาน์เตอร์กระจก ไม้ หรือเซรามิก



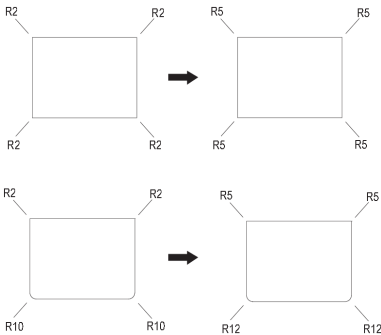
1. ท็อบเคาน์เตอร์
2. อุปกรณ์
3. ช่องใส่
4. เฟรมไม้ ความหนา 16 มม.

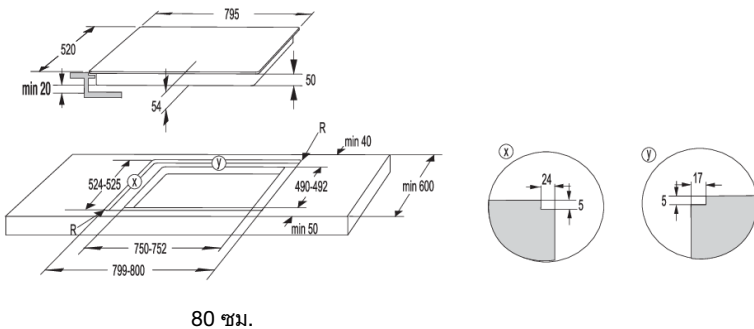
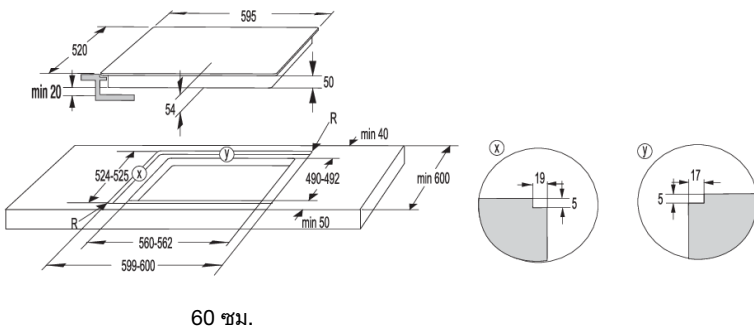
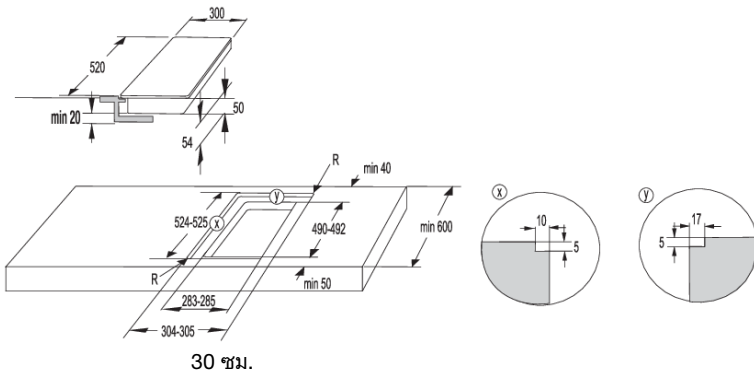
เมื่อกำหนด Margin of error (ค่าความคลาดเคลื่อน) สำหรับแผ่นกระจกเซรามิกของอุปกรณ์ และช่องเจาะบนท็อบเคาน์เตอร์แล้ว สามารถปรับช่องใส่ได้ (ต่ำสุด 2 มม.) ให้ติดตั้งเฟรมไม้ 5.5 มม. ใต้ขอบด้านบนของท็อบเคาน์เตอร์ (ดูรูปภาพ)

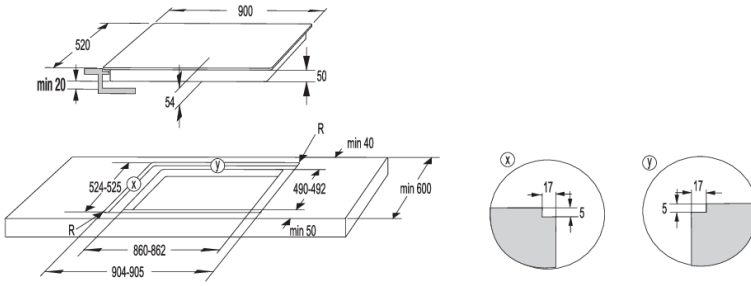
สังเกตรัศมีของขอบกระจก (R10, R2) เมื่อทำการตัดออก

กระจก

ช่องเจาะ







90 ซม.



คำเตือน!

หากติดตั้งเตาอบไว้ใต้เตาแบบฝัง ความหนาของเคาน์เตอร์ควรวางอย่างน้อย 40 มม.

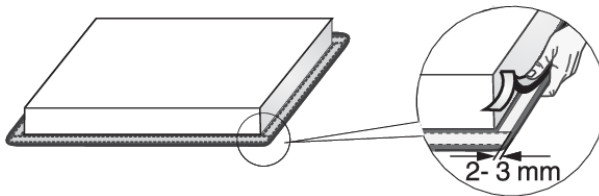
การติดตั้งแผ่นโฟมซีล



ข้อมูล!

อุปกรณ์บางเครื่องมาพร้อมกับแผ่นโฟมติดตั้งไว้แล้ว!

ก่อนติดตั้งอุปกรณ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัว ให้ติดแผ่นโฟมซีลที่โหลมาพร้อมกับอุปกรณ์ที่ด้านล่างของเตากระจกเซรามิก จากนั้นให้ลอกฟิล์มป้องกันออกจากแผ่นโฟม แล้วติดแผ่นโฟมที่ด้านล่างของกระจก (ห่างจากขอบ 2-3 มม.) ซึ่งจะต้องติดแผ่นโฟมตามขอบกระจกทั้งหมด ห้ามให้แผ่นโฟมทับซ้อนกันในมุม เมื่อติดตั้งแผ่นโฟม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นโฟมไม่ได้รับความเสียหายหรือสัมผัสกับวัตถุมีคมใด ๆ



คำเตือน!

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์โดยไม่มีแผ่นโฟม!

การเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก

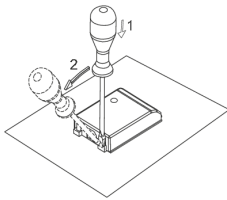
- การป้องกันแหล่งจ่ายไฟหลักต้องเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง
- ก่อนเชื่อมต่ออุปกรณ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผนอ้างอิงข้อมูลสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ควรใช้อุปกรณ์สวิตซ์ในการติดตั้งระบบไฟฟ้าที่สามารถตัดการเชื่อมต่อชั่วคราวทั้งหมดของอุปกรณ์จากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ โดยมีระยะห่างอย่างน้อย 3 มม. ระหว่างหน้าสัมผัสเมื่อเปิด อุปกรณ์ที่เหมาะสม ได้แก่ ฟิวส์ สวิตซ์ป้องกัน เป็นต้น
- ควรปรับการเชื่อมต่อให้ตรงกับกระแสไฟฟ้าและฟิวส์
- หลังจากติดตั้งแล้ว จะต้องป้องกันชิ้นส่วนที่นำพากระแสไฟฟ้าและส่วนที่หุ้มฉนวนต่อการสัมผัส



คำเตือน!

ให้ผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเชื่อมต่ออุปกรณ์เท่านั้น การเชื่อมต่อที่ผิดพลาดสามารถทำลายชิ้นส่วนของอุปกรณ์ได้ ในกรณีนี้จะไม่ได้รับสิทธิในการรับประกัน! ถอดปลั๊กอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักก่อนดำเนินการซ่อมแซมหรือบำรุงรักษาใด ๆ

ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ

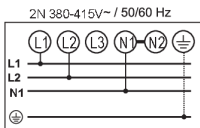


จัมเปอร์ (สายเชื่อมต่อ) ติดตั้งอยู่ในช่องเฉพาะบนปากคิบบ

สามารถใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้สำหรับการเชื่อมต่อ:

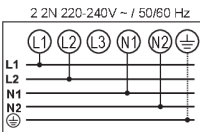
- สายเคเบิลเชื่อมต่อที่หุ้มฉนวน PVC ประเภท H05 VV-F หรือ H05V2V2-F ที่มีสายดินป้องกันสี่เหลี่ยมสลับสีเขียว หรือสายเคเบิลอื่นที่เทียบเท่าหรือดีกว่า
- เส้นผ่านศูนย์กลางสายเคเบิลภายนอกควรมีขนาดอย่างน้อย 8.00 มม.

การเชื่อมต่อทั่วไป



2 เฟส 1 สายนิวทรัล (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):

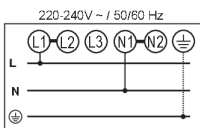
- แรงดันไฟฟ้าระหว่างเฟสและสายนิวทรัลคือ 220-240 V~
- แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟสและสายนิวทรัลอยู่ที่ 220-240 โวลต์ แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟส 2 สาย คือ 380-415 โวลต์ ติดตั้งสายต่อระหว่างขั้วต่อ 4-5 ควรติดตั้งฟิวส์ 16 แอมป์อย่างน้อย 2 ตัว เส้นผ่าศูนย์กลางแกนสายไฟมีขนาด อย่างน้อย 2.5 ตารางมิลลิเมตร



2 เฟส 2 สายนิวทรัล (2 2N, 220–240 V~ /50–60 Hz):

- แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟสและสายนิวทรัลอยู่ที่ 220-240 โวลต์
- ควรติดตั้งฟิวส์ 16 แอมป์อย่างน้อย 2 ตัว เส้นผ่าศูนย์กลางแกนสายไฟมีขนาด อย่างน้อย 2.5 ตารางมิลลิเมตร

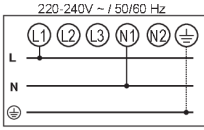
การเชื่อมต่อพิเศษ



การเชื่อมต่อเฟสเดียว (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):

แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟสและสายนิวทรัลอยู่ที่ 220-240 โวลต์ ติดตั้งสายต่อระหว่างขั้วต่อ 1-2 และ 4-5 ควรติดตั้ง ฟิวส์ขนาด อย่างน้อย 32A เส้นผ่าศูนย์กลางแกนสายไฟมีขนาดอย่างน้อย 4 ตารางมิลลิเมตร

เดินสายไฟผ่านตัวช่วยจัดระเบียบสายเคเบิล (แคลมป์) ซึ่ง



ต่างๆ ของเครื่องใช้ไฟฟ้าชำรุดเสียหาย ทั้งนี้การรับประกันไม่ครอบคลุมถึงกรณีดังกล่าว ก่อนทำการซ่อมแซมหรือทำการบำรุงรักษาใดๆ ให้ตัดการเชื่อมต่อกับสายไฟหลัก



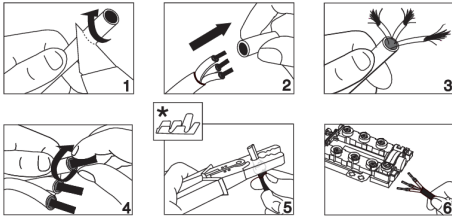
คำเตือน!

ก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า ตรวจสอบให้ดีกว่าแรงดันไฟฟ้าบนป้ายระบุข้อมูลเฉพาะสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้า ของสายไฟหลัก ผู้เชี่ยวชาญควรตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าแท้จริงในบ้านของคุณ (220-240 โวลต์ เทียบกับ N) โดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสม!

อุปกรณ์ที่มีความกว้าง 30 ซม. (หัวเตาสองตัว) สามารถทำการเชื่อมต่อแบบเพลสเดียวได้เท่านั้น พื้นที่หน้าตัดของแกนสายไฟควรมีขนาดอย่างน้อย 1.5 ตร.มม.

สายไฟ

(อุปกรณ์ที่ไม่มีสายไฟ)



- สามารถใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้สำหรับการเชื่อมต่อ:
- สายเคเบิลเชื่อมต่อที่หุ้มฉนวน PVC ประเภท H05 VV-F หรือ H05V2V2-F ที่มีสายดินป้องกันสีเหลืองสลับสีเขียว หรือสายเคเบิลอื่นที่เทียบเท่าหรือดีกว่า
- เส้นผ่านศูนย์กลางสายเคเบิลภายนอกควรมีขนาดอย่างน้อย 8,00 มม.
- เดินสายไฟผ่านตัวช่วยจัดระเบียบสายเคเบิล (แคลมป์) ซึ่ง

* ไม่ได้ให้หางปลา



ข้อมูล!

เราแนะนำให้ใช้หางปลาต่อสายไฟ (ขั้วปลายสายไฟ)

การกำจัดทิ้ง



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเรานั้นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถรีไซเคิลกำจัดหรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงติดตั้งอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์ไม่ควรได้รับการปฏิบัติเหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป

นำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรูปขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้อนุญาต

การกำจัดทิ้งอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคุณ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในกรณีที่กำจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและแปรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดของเสียของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใด ๆ ในคำแนะนำในการใช้งานนี้

gorenje

www.gorenje.com



720596-a4

