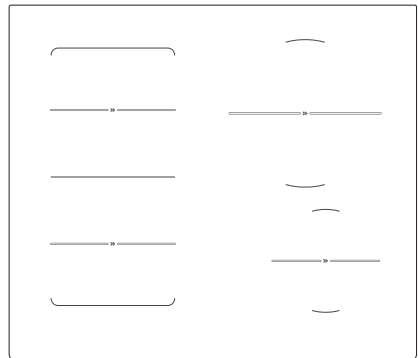


คู่มือการใช้งาน
เตาอินดักซ์



เราขอขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากเรา

คู่มือการใช้งานนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้คุณสามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ง่ายขึ้น คู่มือคำแนะนำนี้จะช่วยให้คุณเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณได้อย่างโดยเร็วที่สุด

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้อุปกรณ์ที่ไม่เสียหาย หากคุณพบความเสียหายจากกรรชนส่ง โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณ หรือคลังสินค้าในภูมิภาคที่จัดหาให้ เบอร์โทรศัพท์สามารถตรวจสอบได้จากใบเสร็จสินค้า หรือใบส่งของ



ข้อมูล!

ข้อมูลเพิ่มเติม, คำแนะนำ, เคล็ดลับ, หรือข้อเสนอแนะ



คำเตือน!

คำเตือน - อันตรายทั่วไป

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	4
คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ	6
ก่อนการเชื่อมต่ออุปกรณ์	6
รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า	7
ข้อมูลทางเทคนิค	7
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	7
เดา	8
การใช้งานเตาปรุงอาหาร	11
แผงควบคุม	11
การเปิดเตา	12
การเปิดหัวเตา	12
การเปลี่ยนการตั้งค่าหัวเตา	12
ระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ	12
หัวเตาที่ประสานความร้อน	13
ระบบจดจำตำแหน่งภาชนะพร้อมกับระบบประสานความร้อนของหัวเตาอัตโนมัติ	14
ระบบเร่งความร้อน	15
ระบบป้องกันความร้อนสูงเกิน	15
ระบบล็อกป้องกันเด็ก / ล็อก	16
การละลายน้ำแข็ง/การอุ่นอาหาร	16
ฟังก์ชันตัวจับเวลา	17
การหยุดกระบวนการปรุงอาหารชั่วคราว – Stop&Go (หยุดชั่วคราว)	18
ฟังก์ชันหน่วงความจำ	18
การปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ	18
การปิดใช้งานหัวเตา	18
ไฟแจ้งเตือนความร้อนหลงเหลือ	19
เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด	19
การปิดเตาทั้งหมด	19
การตั้งค่าผู้ใช้	20
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	22
ตารางการแก้ไขปัญหา	23
เสียงรบกวนระหว่างการปรุงอาหารด้วยอินดักชัน	24
การติดตั้งเตาบิวท์อื่น	25
ขั้นตอนในการติดตั้ง	25
ช่องระบายอากาศในตู้ครัวด้านล่าง	26
การติดตั้งแบบฝังบนเคาน์เตอร์ครัว	27
การติดตั้งแผ่นโพลีซิล	31
การเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก	32
ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ	32
การกำจัดทิ้ง	34

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 (สำหรับอุปกรณ์ที่นำมาพร้อมกับสายไฟเชื่อมต่อเท่านั้น)

คำเตือน: หากพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ปิดสวิตช์หัวเตาทั้งหมดโดยใช้ส่วนควบคุมที่เกี่ยวข้องของ และถอดพิวส์หรือตัดวงจรเซอร์กิตเบรกเกอร์หลักเพื่อให้อุปกรณ์แยกออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก

คำเตือน: การปรุงอาหารที่ไม่ได้ควบคุมดูแลบนเตาที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นอันตรายได้และอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ห้ามดับไฟด้วยน้ำโดยเด็ดขาด แต่ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์ จากนั้นจึงปิดครอบประกายไฟ เช่น ด้วยฝาปิดภาชนะหรือผ้าหมกกันไฟ

คำเตือน: อันตรายอันเกิดจากไฟ: ห้ามจัดเก็บข้าวของบนพื้นผิวเตา

ข้อควรระวัง: ควรมีการควบคุมดูแลระหว่างการปรุงอาหารอยู่อย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้ควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง

ข้อควรระวัง: อุปกรณ์มีไว้สำหรับการปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนใน หอง

คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ในคู่มือการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันเตาที่จัดมาให้พร้อมกับอุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ช้อน ส้อม และฝาปิดไว้บนเตา เนื่องจากวัตถุเหล่านี้อาจร้อนได้

หลังจากการใช้งาน ให้ปิดสวิตช์ส่วนของเตาผ่านส่วนควบคุมและ อย่าอาศัยระบบตรวจจับกระแสเพียงอย่างเดียว

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ

อุปกรณ์นี้มีไว้ใช้สำหรับในครัวเรือน ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ใช้ให้ความอบอุ่นภายในห้อง ใช้ในการอบแห้งสำหรับสัตว์เลี้ยง กระดาษ ผ้า สมุนไพร เป็นต้น การกระทำเช่นนี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

หากมีอุปกรณ์ไฟฟ้าเชื่อมต่อกับปลั๊ก AC ในตำแหน่งที่ใกล้กับอุปกรณ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สายไฟจะไม่สัมผัสกับหัวเตาที่ร้อน

หากสายไฟชำรุดเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิตหรือช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาตเพื่อป้องกันอันตราย

การใช้เตากระจกเซรามิกเป็นพื้นที่จัดเก็บข้าวของอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือความเสียหายอื่น ๆ ต่อเตาได้ ห้ามอุ่นอาหารในฟอยล์อะลูมิเนียมหรือในภาชนะพลาสติกบนเตา เนื่องจากฟอยล์หรือภาชนะเหล่านี้ อาจละลายได้ ซึ่งส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้หรือความเสียหายบนเตา

ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่ไวต่ออุณหภูมิไว้ใต้อุปกรณ์ อย่างเช่น น้ำยาทำความสะอาดหรือผงล้างจาน กระจ่างสปเรย์ เป็นต้น

อาจมีความไม่ตรงกันของแฉดสีระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือส่วนประกอบต่างๆ ภายใน ของการออกแบบเดียวกัน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น มุมที่แตกต่างกันที่สังเกตเห็นเครื่องใช้พื้นหลัง สีสัน และแสงสว่างของห้องที่แตกต่างกัน

ก่อนการเชื่อมต่ออุปกรณ์



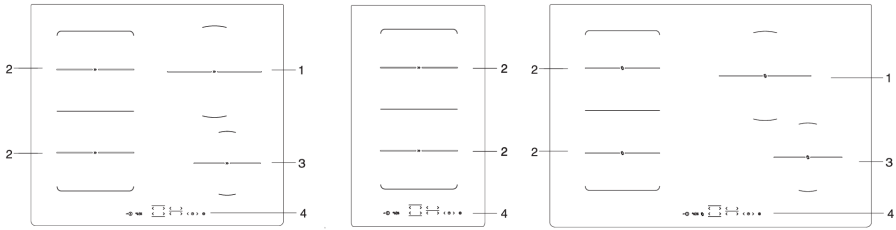
คำเตือน!

อ่านคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า การซ่อมแซมหรือการเรียก้องการรับประกันใด ๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้เครื่อง ไม่ถูกต้องจะไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน

รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า

ข้อมูล!

ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น



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. ขอบงชี้/สัญลักษณ์การปฏิบัติตาม

แผ่นอ้างอิงพร้อมกับข้อมูลพื้นฐานบนอุปกรณ์ติดตั้งอยู่ที่ด้านล่างของเตา สามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับประเภทและรุ่นของอุปกรณ์ได้บนเว็บไซต์ประกันสินค้า

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

หากเตาของคุณเป็นพื้นผิวกระจกเซรามิก ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง อย่างเช่น น้ำยาผสมผงขัด ซึ่งอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วน ฟองน้ำใยขัด หรือน้ำยาขัดคราบสกปรก

ในระหว่างการใช้งานครั้งแรก อาจมี "กลิ่นเครื่องใหม่" ปรากฏขึ้น ซึ่งจะค่อย ๆ หายไป

เตา

พื้นผิวปรุงอาหารจากกระจกเซรามิก

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

ระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร

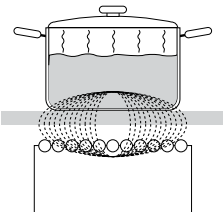
สามารถตั้งค่าไฟหัวเตาได้ถึง 10 ระดับที่แตกต่างกัน (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ตารางต่อไปนี้ระบุตัวอย่างในการใช้งานแต่ละระดับ

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
- หากอาหารใช้เวลาไม่นานในการปรุง ให้ใช้หม้ออัดแรงดัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในหม้ออัดแรงดันเพียงพออยู่เสมอ หากวางหม้อเปล่าไว้บนเตา เตาอาจร้อนเกินไป ซึ่งอาจทำให้ทั้งหม้อและหัวเตาเสียหายได้
- เมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ ให้ปิดหม้อหรือกระทะด้วยฝาปิดที่มีขนาดเหมาะสม ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับปริมาณอาหารที่คุณกำลังปรุง การปรุงอาหารในหม้อขนาดใหญ่บางส่วนของไฟพลังงานมากขึ้น

หลักการทำงานของหัวเตาอินдукชัน



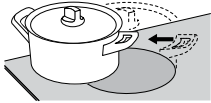
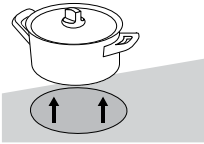
- เตาติดตั้งมาพร้อมกับหัวเตาอินдукชันที่มีประสิทธิภาพสูง ความร้อนจะถูกสร้างขึ้นโดยตรงที่ก้นกระทะในตำแหน่งที่ต้องการมากที่สุด ซึ่งจะช่วยป้องกันการสูญเสียใด ๆ ผ่านพื้นผิวกระจกเซรามิก การใช้พลังงานจะต่ำกว่าหัวเตาทั่วไปที่มีเครื่องทำความร้อนแบบแผ่รังสีอย่างมาก
- หัวเตากระจกเซรามิก ไม่ได้ให้ความร้อนโดยตรง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




คำเตือน!

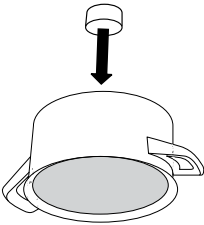
หากนำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลสูงหกลงใส่เตากระจกเซรามิกที่ร้อน ให้เช็ดเตาทันทีหรือขจัดน้ำตาลออกด้วยวัสดุชุบน้ำหมาดๆ ถึงแม้ว่าหัวเตาจะยังร้อนอยู่ก็ตาม การทำเช่นนี้จะช่วยป้องกันความเสียหายต่อพื้นผิวกระจกเซรามิก ห้ามใช้ผงล้างจานและน้ำยาทำความสะอาดอื่น ๆ เพื่อทำความสะอาดเตากระจกเซรามิกที่ร้อน เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ระบบจดจำภาษาชนะ



- แม้ว่าจะไม่มียกหม้อหรือกระโถนหัวเตา หรือถ้ากระโถนที่ใช้มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของหัวเตา ก็จะไม่มีการสูญเสียพลังงาน
- หากภาษาชนะมีขนาดเล็กกว่าหัวเตามาก มีความเป็นไปได้ที่หัวเตาจะจดจำไม่ได้ เมื่อเปิดใช้งานหัวเตา สัญญาณ  และระดับกำลังความร้อนที่เลือกจะกะพริบสลับกันบนจอแสดงผลกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร
- หากวางกระโถนหรือหม้อขนาดเล็กกว่าไวบนหัวเตาและระบบจดจำได้ เตาจะใช้กำลังความร้อนมากเท่าที่จำเป็นตามขนาดภาษาชนะเท่านั้น

ภาษาชนะที่ใช้กับเตาอินดักชั่น



- เตาอินดักชั่นจะทำงานอย่างถูกต้องหากคุณใช้ภาษาชนะที่เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อหรือกระโถนวางอยู่ตรงกลางของหัวเตา
- ภาษาชนะที่เหมาะสม: ภาษาชนะที่ทำจากเหล็ก กระโถนเหล็กเคลือบอีนาเมล หรือกระโถนเหล็กหล่อ
- ภาษาชนะที่ไม่เหมาะสม: ภาษาชนะเหล็กอัลลอยที่มิกซ์ทองแดงหรืออะลูมิเนียม และภาษาชนะจากแก้ว
- การทดสอบแม่เหล็ก: ใช้แม่เหล็กขนาดเล็กเพื่อตรวจสอบว่ากันกระโถนหรือกันหม้อเป็นภาษาชนะชนิดที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) หรือไม่ หากแม่เหล็กติดที่กันกระโถน แสดงว่าเหมาะสำหรับเตาอินดักชั่น

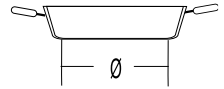
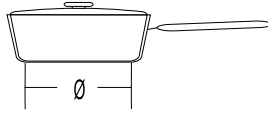
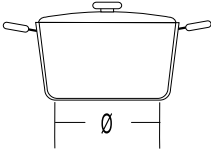
- เมื่อใช้หม้ออัดแรงดัน ให้เผ่าตุงจนกว่าจะถึงแรงดันที่เหมาะสม ให้ตั้งค่าหัวเตาไปที่กำลังความร้อนสูงสุดก่อน จากนั้นให้ลดกำลังความร้อนในการปรุงอาหารตามคำแนะนำของผู้ผลิตหม้ออัดแรงดันเมื่อเหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในหม้ออัดแรงดัน หม้อ หรือกระโถนอื่น ๆ อย่างเพียงพอ เนื่องจากความร้อนที่มากเกินไป การใช้หม้อเปล่าบนหัวเตาอาจทำให้ทั้งหม้อและหัวเตาเสียหายได้
- ภาษาชนะบางชนิดไม่มีก้นที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) อย่างสมบูรณ์ ในกรณีเช่นนี้ ส่วนที่เป็นแม่เหล็กเท่านั้นที่จะร้อนขึ้น ในขณะที่ส่วนที่เหลือของก้นจะยังเย็นอยู่
- เมื่อใช้ภาษาชนะแบบพิเศษ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ดีที่สุด พื้นที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) บนก้นภาษาชนะควรตรงกับขนาดของหัวเตา หากหัวเตาจดจำภาษาชนะไม่ได้ ให้ลองวางบนหัวเตาอินดักชั่นที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่า

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางก้นภาษาชนะขั้นต่ำ
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.

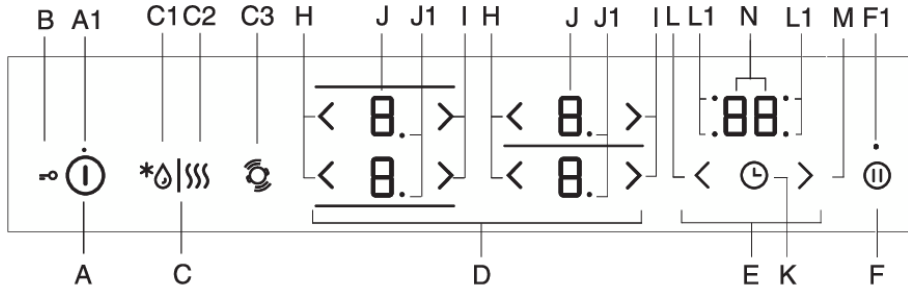
ก้นภาชนะจะต้องแบน



การใช้งานเตาปรุงอาหาร

แผงควบคุม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



A ปุ่มเปิด/ปิดเตา

A1 ไฟแสดงเปิด/ปิด/ระบบล็อกป้องกันเด็ก

B ล็อก/ระบบล็อกป้องกันเด็ก

C ปุ่มละลายน้ำแข็ง/อุ่นอาหาร

C1 ไฟแสดงการละลายน้ำแข็ง

C2 ไฟแสดงการอุ่นอาหาร

C3 ระบบจดจำตำแหน่งภาษาณะพร้อมกับระบบประสานความร้อนของหัวเตาอัตโนมัติ

D ส่วนควบคุมหัวเตา

E ฟังก์ชันตัวจับเวลา

F ฟังก์ชันหน่วยความจำ/Stop/Go

F1 ไฟแสดงสถานะฟังก์ชัน Stop/Go และหน่วยความจำ

H ปุ่มเพิ่มไฟ

I ปุ่มลดไฟ

J จอแสดงผลระดับกำลังความร้อน

J1 จุดทศนิยมระบบระดับกำลังความร้อนครั้งขึ้นตอนสำหรับหัวเตา

K เปิด/ปิดตัวจับเวลาโปรแกรม

L ปุ่มตั้งค่าตัวจับเวลาโปรแกรม (-)

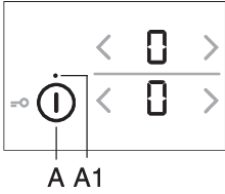
L1 ไฟแสดงสถานะสำหรับตัวจับเวลาโปรแกรมที่ใช้งานอยู่บนหัวเตาที่เกี่ยวข้อง

M ปุ่มตั้งค่าตัวจับเวลาโปรแกรม (+)

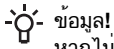
N จอแสดงผลเวลา

นอกจากนี้ หน้าจอยังทำหน้าที่เป็นปุ่มสำหรับปรับการตั้งค่า

การเปิดเตา



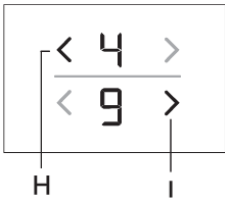
- วางภาชนะบนเตา
- แตะปุ่มเปิด/ปิด (A) เพื่อเปิดใช้งานหัวเตา
- "0" จะแสดงขึ้นบนจอแสดงผลหัวเตาทั้งหมด
- จะมีเสียงบี๊บดังขึ้นสั้น ๆ



ข้อมูล!

หากไม่ได้เปิดหัวเตาใด ๆ ภายใน 10 วินาที เตาก็จะปิดการใช้งาน

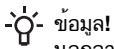
การเปิดหัวเตา



มีระดับความร้อนรวม 9 หรือ 17 ระดับสำหรับให้เลือก สำหรับ 17 ระดับความร้อน จุดบนหน้าจอแสดงผลจะหมายถึงครึ่งสเต็ป (เช่น "8." หมายถึง 8.5 (เฉพาะบางรุ่นสินค้า))

- แตะหน้าจอสำหรับหัวเตาที่ต้องการ หน้าจอที่เลือกจะกะพริบ
- ใช้ปุ่ม (H) และ (I) เพื่อตั้งค่ากำลังความร้อนในการทำงานของหัวเตาที่เลือก
- หัวเตายังคงเปิดใช้งานอยู่

- หากเตาจดจำภาชนะใด ๆ บนหัวเตาที่เลือกไม่ได้ สัญลักษณ์ ๘ จะปรากฏขึ้น หากคุณไม่วางภาชนะบนหัวเตาที่เลือกภายใน 2 นาที หัวเตาจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ



ข้อมูล!

นอกจากนี้ หน้าจอยังทำหน้าที่เป็นปุ่มสำหรับปรับการตั้งค่า

การเปลี่ยนการตั้งค่าหัวเตา

สามารถปรับระดับกำลังความร้อนสำหรับหัวเตาที่เลือกโดยใช้ปุ่ม (H) หรือ (I)

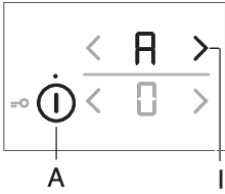
ในการลดหรือเพิ่มระดับกำลังความร้อนให้เร็วขึ้น ให้แตะปุ่ม (H) หรือ (I) ค้างไว้

ระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ

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

ฟังก์ชันระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องอุ่นและปรุงเป็นเวลานานโดยไม่ต้องมีการควบคุมอย่างต่อเนื่อง

ฟังก์ชันระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องอุ่นและปรุงเป็นเวลานานโดยไม่ต้องมีการควบคุมอย่างต่อเนื่อง



- เปิดเตาแล้วและกระทะที่เหมาะสมถูกวางไว้บนหัวเตา
- เลือกหัวเตาที่ต้องการซึ่งจะปิดใช้งาน ("0" ปรากฏบนหน้าจอ)
- กดปุ่มที่เกี่ยวข้อง (H) หรือ (L) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีจนกว่าคุณจะได้ยินเสียงบี๊บสั้น ๆ A และ S จะกะพริบสลับกันบนจอแสดงผล

- ลดระดับความร้อนให้อยู่ในระดับที่ต้องการหลังจากขั้นตอนทำความ
- ร้อน A และระดับกำลังความร้อนที่เลือกจะแสดงสลับกันบนจอแสดงผลระดับกำลังความร้อน เมื่อหมดเวลาการทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ หัวเตาจะเปลี่ยนไปเป็นระดับที่เลือกโดยอัตโนมัติ ซึ่งจากนั้นจะแสดงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ตารางระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ

ระดับกำลังความร้อน	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
เวลาในการทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ (วินาที)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

การปิดระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ


หากกำลังความร้อนในการปรุงอาหารลดลงขณะเปิดใช้งานระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ อุปกรณ์จะปิดระบบทำความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติสำหรับหัวเตานั้น ๆ

สามารถปิดใช้งานฟังก์ชันอัตโนมัติได้โดยเลือกหัวเตาที่เกี่ยวข้องและลดระดับกำลังความร้อนเป็น "0" จากนั้นตั้งค่าระดับกำลังความร้อนใหม่

หัวเตาที่ประสานความร้อน

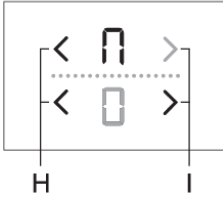
(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

- บางรุ่นสามารถรวมหัวเตาสองเตาทางด้านซ้ายมือเป็นหัวเตาขนาดใหญ่ที่เชื่อมต่อกันเพียงเตาเดียว ดังนั้นคุณสามารถวางภาชนะวงรีขนาดใหญ่หรือกระทะแบนสำหรับบึ่งบนพื้นที่ปรุงอาหารที่รวมกันได้ ภาชนะจะต้องมีขนาดใหญ่พอที่จะครอบคลุมจุดศูนย์กลางของหัวเตาด้านบนและล่าง
- ขนาดภาชนะสูงสุด : 40 x 25 ซม. เพื่อให้กระจายความร้อนได้ทั่วถึง เราขอแนะนำให้อุ่นจานอบหรือกระทะก้นหนา ในระหว่างการปรุงอาหาร จานหรือกระทะจะร้อนขึ้น รมั้ดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ได้รับแผลไหม
- เมื่อวางจานอบบนเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้บีบบังโมดูลส่วนควบคุม

 **ข้อมูล!**

ภาชนะควรครอบคลุมตรงกลางของหัวเตาเสมอ!

การเปิดใช้งานหัวเตาที่ประสานความร้อน



- เปิดหัวเตาโดยการกดเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (A)
- แตะเซ็นเซอร์ทั้งสองพร้อมกันค้างไว้ 3 วินาที (H) สัญลักษณ์ 7 จะปรากฏบนหน้าจอสำหรับฟิลต์ด้านหลังเพื่อระบุว่าหัวเตาทั้งสองนั้นประสานความร้อนกันแล้ว
- ตั้งค่ากำลังความร้อนในการปรุงอาหารที่ต้องการสำหรับหัวเตาที่ประสานความร้อน

- ในการเปลี่ยนกำลังความร้อนในการปรุงอาหารของหัวเตาที่ประสานความร้อนในภายหลัง ให้ใช้ปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาด้านล่าง

☀- ข้อมูล!

หัวเตาที่ประสานความร้อน ไม่อนุญาตให้ทำงานกับระบบแรงความร้อน มีระดับกำลังความร้อนสูงสุด 9 ระดับเท่านั้น

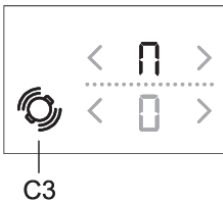
การปิดใช้งานหัวเตาที่ประสานความร้อน

- แตะเซ็นเซอร์ (H) สองตัวของเตาทั้งสองพร้อมกัน สัญลักษณ์ 7 จะหายไป ตัวทำความร้อนจะปิดสวิตช์ไป
- หัวเตาทั้งสองจะทำงานแยกจากกัน

ระบบจดจำตำแหน่งภาชนะพร้อมกับระบบประสานความร้อนของหัวเตาอัตโนมัติ

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

ระบบจดจำตำแหน่งภาชนะจะเปิดใช้งานโดยอัตโนมัติ 10 วินาทีหลังจากเปิดเครื่อง หากภาชนะอยู่บนเตา ฟังก์ชันระบบจดจำภาชนะจะจดจำตำแหน่งของภาชนะและประสานความร้อนหัวเตาโดยอัตโนมัติตามขนาดของภาชนะ หัวเตาที่อยู่ติดกันสองหัวสามารถรวมเป็นหัวเตาขนาดใหญ่หัวเดียวได้



สัญลักษณ์ 7 จะปรากฏบนหน้าจอสำหรับฟิลต์ด้านหลังเพื่อระบุว่าหัวเตาทั้งสองนั้นประสานความร้อนกันแล้ว

- ตั้งค่ากำลังความร้อนในการปรุงอาหารที่ต้องการสำหรับหัวเตาที่ประสานความร้อน
- ในการเปลี่ยนกำลังความร้อนในการปรุงอาหารของหัวเตาที่ประสานความร้อนในภายหลัง ให้ใช้ปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาด้านล่าง

☀- ข้อมูล!

หัวเตาที่ประสานความร้อน ไม่อนุญาตให้ใช้การตั้งค่าระบบแรงความร้อน P ระดับกำลังความร้อนสูงสุดที่ใช้ได้คือระดับ 9

สามารถเปิดใช้งานระบบจดจำตำแหน่งภาชนะอัตโนมัติเมื่อใดก็ได้เป็นเวลา 10 วินาทีโดยการกดปุ่มระบบจดจำภาชนะ (C3) ระบบจดจำภาชนะอัตโนมัติและระบบประสานความร้อนหัวเตาอัตโนมัติจะมีผลเฉพาะกับหัวเตาที่ยังไม่ได้เปิดใช้งานเท่านั้น ระบบประสานความร้อนของหัวเตาสามารถปิดใช้งานได้โดยการตั้งค่าระดับกำลังความร้อนเป็น "0"

หากไม่มีภาชนะบนหัวเตา:

- เปิดเตา หัวเตาทั้งหมดถูกตั้งค่าเป็น "0"

- วางภาชนะบนหัวเตาใด ๆ แล้ว "0" จะเริ่มกะพริบบนหัวเตาที่มีภาชนะ สามารถปรับกำลังความร้อนของหัวเตาได้โดยการกดปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาที่เกี่ยวข้อง ฟังก์ชันนี้จะประสานความร้อนหัวเตาทางด้านซ้ายมือของเตาโดยอัตโนมัติ โดยขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะ
- คุณสมบัตินี้สามารถดำเนินการกับภาชนะถัดไปได้โดยใช้ขั้นตอนเดียวกัน

หากภาชนะวางอยู่บนเตาแล้ว:

- เปิดใช้งานหัวเตา
- "0" จะกะพริบบนหน้าจอของหัวเตาที่มีหม้อหรือกระทะวางอยู่ สามารถปรับกำลังความร้อนหัวเตาได้โดยการกดปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับโซนการทำอาหารตามลำดับหัวเตาที่เกี่ยวข้อง
- หากมีภาชนะบนหัวเตาหลาย ๆ อัน เตาจะตรวจจับภาชนะทั้งหมดโดยอัตโนมัติและ "0" จะกะพริบบนหน้าจอของหัวเตาทั้งหมดที่มีการวางภาชนะเอาไว้

สามารถปรับกำลังความร้อนของหัวเตาได้โดยการกดปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาที่เกี่ยวข้อง จากนั้นต่อด้วยหัวเตาต่อไป

ในระหว่าง 10 วินาทีแรก สามารถปิดระบบจดจำภาชนะอัตโนมัติในการตั้งค่าผู้ใช้โดยใช้พารามิเตอร์ "Au" ได้เช่นกัน โปรดดูบท การตั้งค่าผู้ใช้

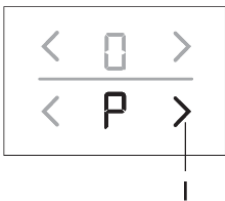
สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้หากภาชนะวางอยู่บนเตาแล้ว หรือหากไม่มีภาชนะวางอยู่บนเตา

ระบบเร่งความร้อน

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

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

การเปิดใช้งาน **Power Boost**



เปิดเตาแล้วและกระทะที่เหมาะสมถูกวางไว้บนหัวเตา

- เลือกหัวเตา
- ตั้งคาร์ระดับกำลังความร้อนไปที่ 9 จากนั้นกดปุ่ม (I)
- สัญลักษณ์ "P" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ซึ่งหมายความว่า ฟังก์ชันทำงานแล้ว

การปิดใช้งาน **Power Boost**


- กดปุ่ม (H) ระบบเร่งความร้อนจะถูกปิดใช้งานและกำลังทำงานจะกลับไประดับ 9
- สามารถลดระดับกำลังความร้อนได้ถึงระดับที่ต้องการโดยการกดปุ่ม (H)

ระบบป้องกันความร้อนสูงเกิน

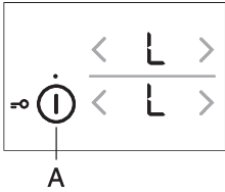
- เตาดัดตั้งมาพร้อมกับพัดลมระบายความร้อนซึ่งจะทำให้ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เย็นลงระหว่างการปรุงอาหาร หลังจากสิ้นสุดกระบวนการปรุงอาหารแล้ว พัดลมอาจทำงานสักครู่หนึ่ง
- เตาดัดตั้งมาพร้อมกับอุปกรณ์ป้องกันความร้อนสูงเกินไป ซึ่งจะช่วยป้องกันชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์จากความเสียหาย ตัวป้องกันทำงานในหลายระดับ เมื่ออุณหภูมิหัวเตาสูงขึ้นมาก ไฟในการปรุงอาหารจะลดลงโดยอัตโนมัติ หากยังไม่พอ ไฟของหัวเตาจะลดลงอย่างต่อเนื่อง หรือกลไกความปลอดภัยจะปิดหัวเตาโดยสมบูรณ์ในกรณีดังกล่าว หน้าจอจะอ่านว่า "F2" เมื่อเตาเย็นลง หลังจากนั้นทั้งหมดจะกลับมาใช้ได้อีกครั้ง

ระบบล็อกป้องกันเด็ก / ล็อก

สามารถล็อกเตาต่อการเปิดใช้งานโดยไม่ได้ตั้งใจ

 ข้อมูล!

จะต้องปิดเตาหรือเตาตั้งอยู่ในโหมดสแตนด์บาย




การล็อกส่วนควบคุมเตา


แต่ละปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้ 3 วินาที "L" จะปรากฏบนจอแสดงผลถึงความร้อนหัวเตา
เตาถูกล็อกแล้วในขณะนี้ หลังจากผ่านไป 5 วินาที เตาจะปิดไปเป็นโหมดสแตนด์
บายโดยอัตโนมัติ

การปลดล็อกส่วนควบคุมเตา

หากต้องการปลดล็อกเตา ให้ดำเนินการวิธีเดียวกันกับการล็อกเตา จะต้องปิดเตาก่อน ให้แต่ละปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้ 3
วินาที "L" บนไฟแสดงสถานะหัวเตาจะเปลี่ยนเป็น "0" ปลดล็อกเตาแล้วและเตาพร้อมใช้งาน

 ข้อมูล!

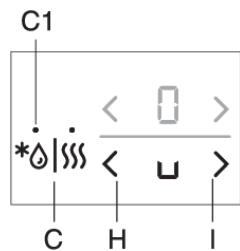
หากฟังก์ชันล็อกเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กเปิดใช้งานในโหมด การตั้งค่าโดยผู้ใช้ (ดูที่ โหมดการตั้งค่า
โดยผู้ใช้) หัวเตาจะล็อกโดย อัตโนมัติทุกครั้งที่เปิดสวิตช์

 ข้อมูล!

เปิดใช้งานฟังก์ชันล็อกก่อนทำความสะอาดเพื่อป้องกันไม่ให้เตาเปิดโดยไม่ได้ตั้งใจ

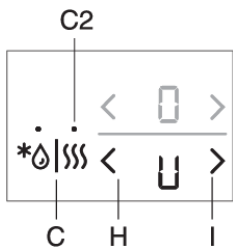
การละลายน้ำแข็ง/การอุ่นอาหาร

กดปุ่ม (C) เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง/อุ่นอาหาร ในกรณีของการละลายน้ำแข็ง อุณหภูมิของอาหารจะคง
อยู่ที่ประมาณ 42 °C ในกรณีที่อุ่นอาหาร อุณหภูมิจะคงอยู่ที่ประมาณ 70 °C อุณหภูมิจริงขึ้นอยู่กับประเภทของ
ภาชนะและปริมาณอาหาร



การเปิดใช้งานฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง

กดปุ่ม (A) เพื่อเปิดเตา วางภาชนะที่เหมาะสมบนหัวเตาที่เลือก แต่ละปุ่ม (C) หนึ่งครั้ง
แล้วไฟแสดงสถานะ (C1) จะสว่างขึ้น แต่ละปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาที่เลือก
สัญลักษณ์ "u" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล



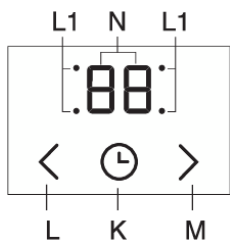
การเปิดใช้งานฟังก์ชันอุ่นอาหาร

กดปุ่ม (A) เพื่อเปิดเตา วางภาชนะที่เหมาะสมบนหัวเตาที่เลือก และปุ่ม (C) สองครั้ง แล้วไฟแสดงสถานะ (C2) จะสว่างขึ้น และปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาที่เลือก สัญลักษณ์ "U" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

การปิดใช้งานฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง/อุ่นอาหาร

- และปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตาที่เลือก
- หัวเตาจะปิดและ "0" จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

ฟังก์ชันตัวจับเวลา



ฟังก์ชันนี้สามารถใช้โหมดการทำงานได้สองโหมด:

1. การตั้งค่าฟังก์ชันการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้าย (ตัวนับเวลาถอยหลัง) จะใช้กับเตาทั้งหมด ด้วยฟังก์ชันนี้ เตาจะส่งเสียงบีบเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้เท่านั้น
2. การตั้งค่าตัวจับเวลาโปรแกรม จะใช้กับหัวเตาที่เลือก สามารถตั้งตัวจับเวลาแยกสำหรับหัวเตาแต่ละเตาได้ เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ หัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติ

1 ตัวนับเวลาถอยหลัง

ระบบแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายทำงานอย่างอิสระและไม่เกี่ยวข้องกับการทำงานของหัวเตาใด ๆ เมื่อตั้งเวลาตัวจับเวลาถอยหลัง ระบบจะนับเวลาต่อไปแม้ว่าคุณจะปิดเตาแล้วก็ตาม สามารถปิดระบบแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายได้เมื่อเตาเปิดอยู่เท่านั้น

- และปุ่ม (K) เพื่อเปิดใช้งานตัวจับเวลา "00" จะปรากฏบนจอแสดงผลตัวจับเวลา (O) และปุ่ม (L) และ (M) เพื่อตั้งเวลาในช่วงตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที
- หลังจากเวลาที่ตั้งไว้หมด เสียงเตือนจะเปิดใช้งาน อย่างไรก็ตามหัวเตาจะไม่ถูกปิด
- ปิดเสียงเตือนโดยและปุ่มใดก็ได้ หรือระบบจะปิดหลังจากระยะเวลาหนึ่งโดยอัตโนมัติ
- แม้ว่าเตาจะปิดโดยอัตโนมัติ แต่ฟังก์ชันการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายจะยังคงเปิดใช้งานอยู่
- ในช่วงนาฬิกาสุดท้ายของการนับถอยหลัง เวลาที่คงเหลือจะแสดงเป็นวินาที

2 ตัวจับเวลาโปรแกรม

ตัวจับเวลาโปรแกรมทำให้กระบวนการปรุงอาหารง่ายขึ้นโดยให้คุณดูแลและตั้งเวลาในการปรุงอาหารสำหรับหัวเตาที่เลือก เมื่อเวลาที่ตั้งไว้บนตัวจับเวลาหมด หัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติและส่งเสียงสัญญาณ ปิดเสียงสัญญาณโดยและปุ่มใดก็ได้ หรือเตาจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจากนั้นสักครู่หนึ่ง สามารถตั้งเวลาปิดตัวจับเวลาโปรแกรมแยกสำหรับหัวเตาทั้งหมดได้ สามารถตั้งเวลาตัวจับเวลาโปรแกรมสำหรับหัวเตาที่ใช้งานอยู่เท่านั้น

- และปุ่ม (K) เพื่อเปิดใช้งานตัวจับเวลา "00" จะปรากฏบนจอแสดงผลตัวจับเวลา (O) และปุ่มเซ็นเซอร์ (K) อีกครั้ง จุด (L1) สำหรับหัวเตาที่เกี่ยวข้องจะเริ่มกะพริบ
- และปุ่ม (L) และ (M) เพื่อตั้งเวลาในช่วงตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที
- เมื่อตั้งค่าที่ต้องการแล้ว การนับถอยหลังจะเริ่มขึ้น จุด (L1) จะระบุว่าหัวเตาใดที่ฟังก์ชันตัวจับเวลาตั้งไว้จะยังคงกะพริบต่อไป
- หลังจากหมดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและหัวเตาจะถูกปิด "00" จะกะพริบบนจอแสดงผลนาฬิกา

- ปิดเสียงเตือนโดยแตะปุ่มใดก็ได้ หรือระบบจะปิดหลังจากระยะเวลาหนึ่งโดยอัตโนมัติ

การเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

สามารถเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารที่คงเหลือได้ตลอดเวลาระหว่างการปรุงอาหาร และปุ่มปิดตัวนับเวลา (K) เพื่อเลือกจอแสดงผลตัวจับเวลาสำหรับหิวเตาที่ต้องการ ไฟแสดงสถานะที่เกี่ยวข้อง (L1) จะกะพริบ ให้แตะปุ่ม (L) หรือ (M) เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการใหม่

การแสดงเวลาในการปรุงอาหารที่คงเหลือ

หากเปิดใช้งานการตั้งค่าตัวจับเวลาหลายตัว สามารถแสดงเวลาในการปรุงอาหารที่คงเหลือได้โดยแตะปุ่ม (K)

การรีเซ็ตตัวจับเวลา

เลือกจอแสดงผลตัวจับเวลาที่ต้องการโดยกดปุ่ม (K) (ดูหัวข้อ การเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้) ตัวจับเวลาที่ตั้งไว้จะปรากฏขึ้นและไฟแสดงสถานะสำหรับหิวเตาที่เกี่ยวข้องจะสว่างขึ้น และปุ่ม (M) เพื่อตั้งค่าเป็น "00" หรือ กดปุ่ม (L) และ (M) พร้อมกันเพื่อรีเซ็ตค่าเป็น "00" ทันที

การหยุดกระบวนการปรุงอาหารชั่วคราว – Stop&Go (หยุดชั่วคราว)

สามารถใช้ฟังก์ชัน Stop&Go เพื่อหยุดการทำงานของเตาทั้งหมดไว้ชั่วคราวได้นานถึง 10 นาที หิวเตาทั้งหมดจะปิดชั่วคราวโดยอัตโนมัติ วิธีนี้สะดวกเมื่อ เช่น อาหารในภาชนะหนึ่งล้นออก และคุณต้องการทำความสะอาดเตา

การเปิดใช้งานฟังก์ชัน Stop&Go

ต้องเปิดใช้งานหิวเตาอย่างน้อยหนึ่งเตา และปุ่มฟังก์ชัน Stop&Go (F) แล้วจะมีเสียงบี๊บสั้น ๆ ดังขึ้น การตั้งค่าทั้งหมดบนหน้าจอจะเริ่มกะพริบ ปุ่มหยุดชั่วคราวจะสว่างขึ้นและจะกะพริบเช่นกัน การตั้งค่าตัวจับเวลาโปรแกรมหรือการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายทั้งหมดจะหยุดชั่วคราว ปุ่มทั้งหมดจะปิดการใช้งาน ยกเว้นปุ่มหยุดชั่วคราว (Stop/Go) และปุ่มเปิด/ปิด หากคุณไม่กดปุ่มใด ๆ ภายใน 10 นาที หิวเตาทั้งหมดที่เปิดการใช้งานอยู่จะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

การปิดใช้งานฟังก์ชัน Stop&Go

กดปุ่มหยุดชั่วคราวอีกครั้งภายใน 10 นาที เตาดำเนินการต่อด้วยการตั้งค่าเดิมก่อนที่จะหยุดชั่วคราว

ฟังก์ชันหน่วยความจำ

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณสามารถเรียกใช้การตั้งค่าหิวเตาทั้งหมดได้ หากปิดเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ อย่างไรก็ตาม วิธีนี้สามารถทำได้ภายในห้าวันหลังจากที่เตาปิดแล้วเท่านั้น

ใช้ปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดเตาอีกครั้งภายใน 5 วินาทีหลังจากปิด ปุ่ม (F) จะกะพริบบนหน้าจอเป็นเวลา 5 วินาที ภายในเวลานั้น ให้แตะปุ่มนี้ และการตั้งค่าทั้งหมดที่ใช้งานอยู่ก่อนปิดเตาจะถูกกู้คืน

การปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

หากเปิดใช้งานปุ่มนานเกินไประหว่างการปรุงอาหาร (เช่น เนื่องจากของเหลวหกหรือมีวัตถุวางอยู่บนหม้อเซรามิก) หิวเตาทั้งหมดจะถูกปิดหลังจาก 10 วินาที สัญลักษณ์ จะ กะพริบบนหน้าจอ ควรนำวัตถุออกหรือทำความสะอาดของเหลวที่หกจากปุ่มเซรามิกภายใน 2 นาที มิฉะนั้น เตาดำเนินการปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ สามารถเรียกคืนการตั้งค่าล่าสุดได้ด้วยฟังก์ชันหน่วยความจำโดยใช้ปุ่ม Stop&Go

การปิดใช้งานหิวเตา

เมื่อต้องการปิดสวิตช์หิวเตา ให้ใช้ปุ่ม (H) ที่เกี่ยวข้องเพื่อตั้งค่าเป็น "0" และเมื่อต้องการปิดสวิตช์หิวเตาอย่างรวดเร็ว ให้แตะปุ่ม (H) และ (I) ที่เกี่ยวข้องพร้อมกัน คุณจะได้ยินเสียงบี๊บสั้น ๆ และ "0" จะแสดงขึ้นบนหน้าจอ

ข้อมูล!

หากตั้งค่ากำลังความร้อนของหิวเตาทั้งหมดเป็น "0" หิวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

ไฟแจ้เตือนความร้อนหลงเหลือ

เตากระจกเซรามิกยังติดตั้งจอแสดงผลความร้อนหลงเหลือ "H" หัวเตากระจกเซรามิกจะไม่ได้ให้ความร้อนโดยตรง แต่จะทำโดยอ้อมจากความร้อนที่แผ่กลับจากกระทะเท่านั้น ตรวจจับที่สัญลักษณ์ "H" สว่างขึ้นหลังจากที่ปิดเตาแล้ว จะมีความร้อนหลงเหลือในหัวเตา ซึ่งสามารถใช้เพื่อให้อาหารอุ่นหรือละลายน้ำแข็งได้ เมื่อสัญลักษณ์ "H"ดับ หัวเตาอาจยังร้อนอยู่ ในระมัดระวังอันตรายจากการถูกไฟลวก!

เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด

เพื่อความปลอดภัย เวลาในการปรุงอาหารสำหรับแต่ละหัวเตาจะถูกจำกัดไว้ที่ระยะเวลาสูงสุด

เวลาในการปรุงอาหารสูงสุดขึ้นอยู่กับระดับกำลังความร้อนที่ตั้งไว้ล่าสุด หากไม่ได้เปลี่ยนระดับกำลังความร้อน หัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจากถึงระยะเวลาในการปรุงอาหารสูงสุด

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

* หลังจาก 10 นาทีระดับกำลังความร้อนจะลดลงไปที่ระดับ 9 โดยอัตโนมัติหลังจาก 1.5 ชั่วโมง หัวเตาจะถูกปิด

การปิดเตาทั้งหมด

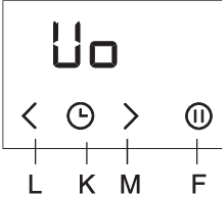
สามารถปิดเตาเมื่อใดก็ได้โดยการกดปุ่มเปิด/ปิด

การตั้งค่าผู้ใช้

การตั้งค่าเสียงสัญญาณ คุณสมบัติแบบอัตโนมัติ และพารามิเตอร์การล็อก

คุณสามารถปรับระดับเสียงของเสียงสัญญาณ ระยะเวลาของเสียงเตือน กำลังความร้อนสูงสุดทั้งหมด และการตั้งค่าการล็อกอัตโนมัติ หากต้องการเปิดใช้งานเมนูการตั้งค่าพารามิเตอร์ ให้กดปุ่มหยุดชั่วคราว (F) ค้างไว้ 3 วินาทีเมื่อปิดเครื่อง

พารามิเตอร์แรก "Uo" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลตัวจับเวลา ซึ่งระบุระดับเสียง (ความดัง) ของเสียงสัญญาณ ใช้ปุ่มตัวจับเวลา (K) เพื่อเลือกประเภทของพารามิเตอร์ กดปุ่มการตั้งค่าตัวจับเวลา (L) และ (M) เพื่อปรับการตั้งค่า



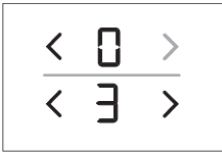
Uo: เสียงสัญญาณและระดับเสียงเตือน (ความดัง)

So: ระยะเวลาของเสียงเตือน

Lo: ล็อกอัตโนมัติ

Au: ระบบจดจำภาษาอะตโนมิติ

Po: กำลังความร้อนสูงสุดทั้งหมด



ค่าพารามิเตอร์ที่ตั้งไว้ในปัจจุบันจะปรากฏบนจอแสดงผลระดับกำลังความร้อนหัวเตาดานขวา สามารถปรับค่าได้โดยการกดปุ่ม (H) หรือ (I) สำหรับหัวเตา สามารถยืนยันและจัดเก็บพารามิเตอร์ทั้งหมดได้โดยการกดปุ่มหยุดชั่วคราว (F) ค้างไว้ 2 วินาที จากนั้นเสียงบี๊บสั้น ๆ จะดังขึ้น หากคุณไม่ต้องการจัดเก็บการตั้งค่าพารามิเตอร์ใหม่ ให้ปิดโหมดการตั้งค่าผู้ใช้โดยการกดปุ่มเปิด/ปิด

เสียงสัญญาณและระดับเสียงเตือน (ความดัง) "Uo"

สามารถตั้งค่าต่อไปนี้ได้:

00 บนจอแสดงผล = ปิด (ใช้ไม่ได้กับเสียงสัญญาณเตือนและข้อผิดพลาด)

01 บนจอแสดงผล = ระดับเสียงเบาสุด

02 บนจอแสดงผล = ระดับเสียงเบาปานกลาง

03 บนจอแสดงผล = ระดับเสียงดังสุด (ค่าเริ่มต้น)

เสียงสัญญาณสั้น ๆ จะดังขึ้นทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลง พร้อมระดับเสียงที่ตั้งใหม่

ระยะเวลาของเสียงเตือน "So"

สามารถตั้งค่าดังต่อไปนี้ได้:

05 บนจอแสดงผล = 5 วินาที

1.0 บนจอแสดงผล = 1 นาที

2.0 บนจอแสดงผล = 2 นาที (ค่าเริ่มต้น)

ระบบล็อกป้องกันเด็ก "Lo"

หากเปิดใช้งานฟังก์ชันล็อกอัตโนมัติในโหมดการตั้งค่าผู้ใช้ เตาจะถูกล็อกโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่ปิดสวิตช์

00 บนจอแสดงผล = ปิด (ค่าเริ่มต้น)

01 บนจอแสดงผล = เปิด

ระบบจดจำตำแหน่งภาชนะพร้อมกับระบบประสานความร้อนหัวเตาอัตโนมัติ "Au"

หากเปิดใช้งานฟังก์ชันระบบจดจำตำแหน่งภาชนะที่มีระบบประสานความร้อนหัวเตาอัตโนมัติในโหมดการตั้งค่าของผู้ใช้ ดังนั้นแล้วอุปกรณ์จะทำงานด้วยตนเองเสมอ (จะไม่มีระบบจดจำภาชนะอัตโนมัติ 10 วินาทีทุกครั้งที่เปิดเครื่อง)

0 บนจอแสดงผล = ปิด

1 บนจอแสดงผล = เปิด (ค่าเริ่มต้น)

กำลังความร้อนสูงสุดทั้งหมด "Po"

หากการติดตั้งไฟฟ้าในบ้านท่านมีการจำกัดกำลังไฟฟ้าที่แตกต่างกัน สามารถลดค่ากำลังไฟฟ้าสูงสุดของเตาได้:


2.3 บนหน้าจอ = 2.3 กิโลวัตต์ = 10 แอมแปร์

2.8 บนหน้าจอ = 2.8 กิโลวัตต์ = 12 แอมแปร์

3.0 บนหน้าจอ = 3.0 กิโลวัตต์ = 13 แอมแปร์

3.7 บนหน้าจอ = 3.7 กิโลวัตต์ = 16 แอมแปร์

7.4 บนหน้าจอ = 7.4 กิโลวัตต์ = 2 x 16 แอมแปร์ (ค่าที่ตั้งไว้)

 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

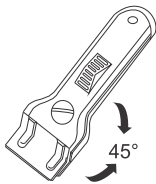
ขจัดคราบน้ำตาลด้วยน้ำส้มสายชูอ่อน ๆ อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้โซลูชันนี้เพื่อเช็ดเฟรม (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) เพราะอาจทำให้ความเงาหายไป ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขจัดคราบตะกรัน

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 ให้ตรวจสอบคู่มือนี้เพื่อดูว่าคุณสามารถแก้ไขปัญหาคด้วยตัวคุณเองหรือไม่

หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้องหรือไม่ทำงานเลยเนื่องจากการใช้งานหรือการจัดการที่ไม่เหมาะสม การให้บริการโดยช่างเทคนิคคนนั้นจะมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ในช่วงระยะเวลาการรับประกันก็ตาม

เก็บบันทึกคำแนะนำสำหรับการอ้างอิงในอนาคต และส่งต่อไปยังเจ้าของหรือผู้เช่าท่านอื่นๆ ในภายหลัง

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาทั่วไปบางประการ

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

หากปัญหายังคงมีอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้โทรหาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต การซ่อมแซมหรือการเรียกกรองค่าเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อย่างไม่ถูกต้องจะไม่ครอบคลุม โดยการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม



คำเตือน!

ก่อนการซ่อมแซม ให้ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก (โดยการถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับที่ผนัง)

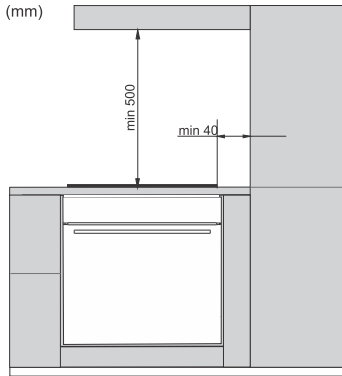
เสียงรบกวนระหว่างการผลิตอาหารด้วยอินดิกัน

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

การติดตั้งเตาบิวท์อิน

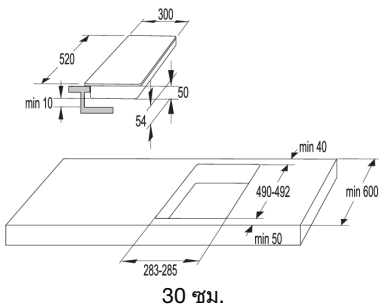
ขั้นตอนในการติดตั้ง

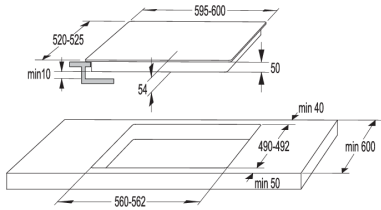
- เคาน์เตอร์ครัวอยู่ในระดับเดียวกัน
- ป้องกันขอบของช่องที่ตัดอย่างเหมาะสม
- เชื่อมต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก (ดูคำแนะนำเกี่ยวกับการเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก)
- ใส่เตาเข้าไปในช่องที่ตัด



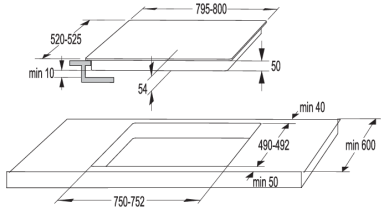
- การติดตั้งอุปกรณ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัวและการเชื่อมต่อกับสายไฟต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น
- ควรใช้กาวที่ทนความร้อน (100°C) สำหรับติดตั้งไม้วีเนียร์หรือชิ้นส่วนตกแต่งอื่น ๆ ของเฟอร์นิเจอร์ในตู้ครัวที่จะประกอบเตาเข้าไป มิฉะนั้น ผิวเคาน์เตอร์ครัวอาจเปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูปได้
- สามารถใช้แผ่นปิดมุมจากไม้จริงบนเคาน์เตอร์ครัวที่ด้านหลังหัวเตาได้เท่านั้น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

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

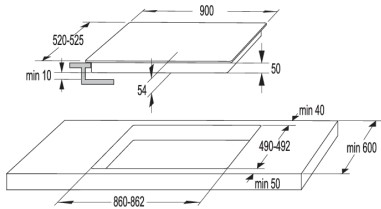




60 ซม.



80 ซม.

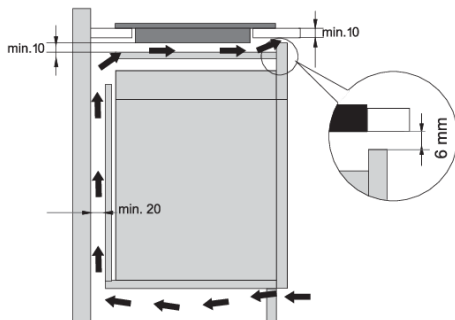


90 ซม.

ช่องระบายอากาศในตู้ครัวด้านล่าง

ข้อมูล!

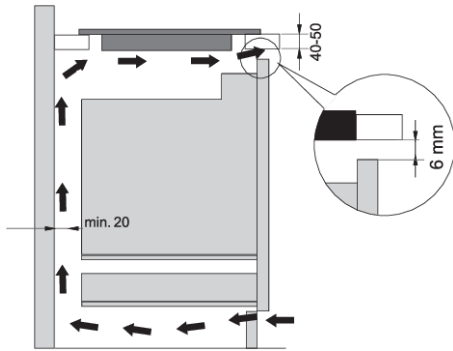
การทำงานปกติของส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์ของเตาอินดักชั่นต้องการการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ



ตู้ล่างพร้อมกับลิ้นชัก

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

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

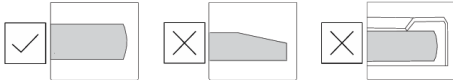


ตู้ล่างพร้อมกับเตาอบ

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

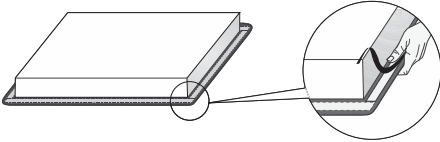
การติดตั้งแบบฝังบนเคาน์เตอร์ครัว

อุปกรณ์ที่ไม่มีขอบแบบแต่งเหลี่ยมหรือเฟรมตกแต่ง เหมาะสำหรับการติดตั้งแบบฝัง

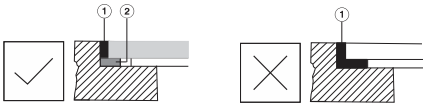


การติดตั้งอุปกรณ์

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!

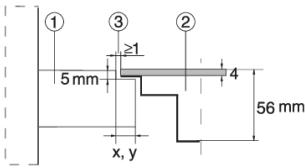
อย่าพยายามถอดอุปกรณ์ออกจากด้านบนของที่อปเคาน์เตอร์



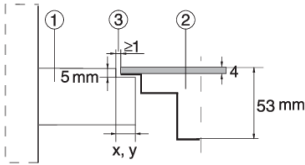
คำเตือน!

แผนกบริการจะรับผิดชอบการซ่อมแซมและบำรุงรักษาเตาเท่านั้น โปรดปรึกษาตัวแทนจำหน่ายอุปกรณ์ครัวที่เชี่ยวชาญของคุณเกี่ยวกับการติดตั้งเตาใหม่ (แบบฝัง)

ท็อบเคาน์เตอร์หิน

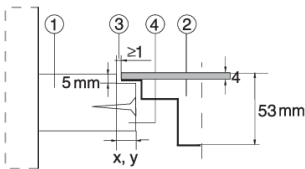


1. ท็อบเคาน์เตอร์
2. อุปกรณ์
3. ช่องใส่



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

ท็อบเคาน์เตอร์กระจก ไม้ หรือเซรามิก



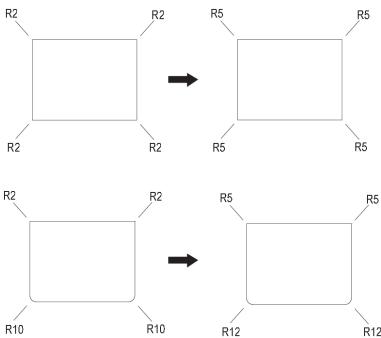
1. ท็อบเคาน์เตอร์
2. อุปกรณ์
3. ช่องใส่
4. เฟรมไม้ ความหนา 16 มม.

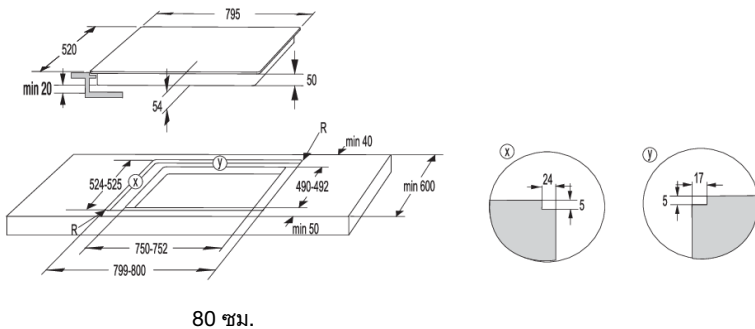
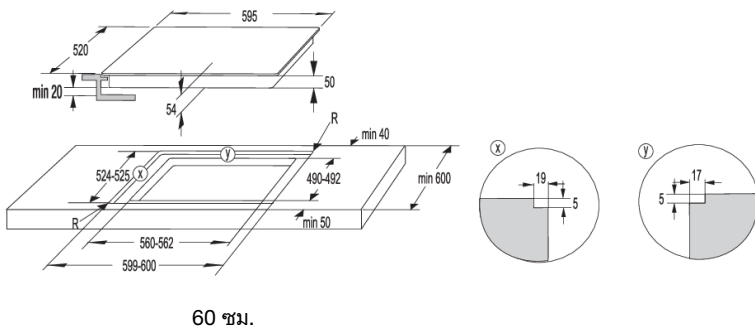
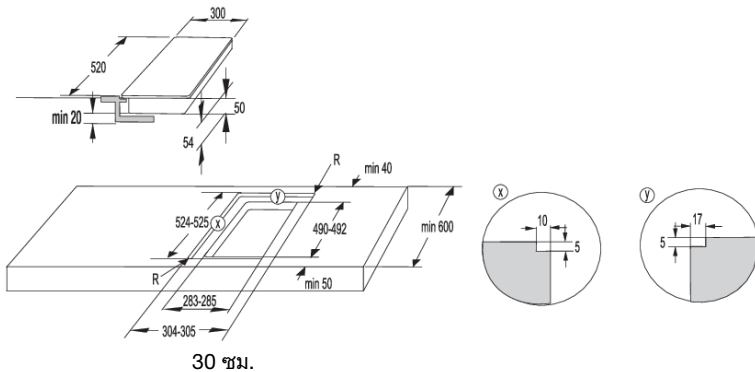
เมื่อกำหนด Margin of error (ค่าความคลาดเคลื่อน) สำหรับแผ่นกระจกเซรามิกของอุปกรณ์ และช่องเจาะบนท็อบเคาน์เตอร์แล้ว สามารถปรับช่องใส่ได้ (ต่ำสุด 2 มม.) ให้ติดตั้งเฟรมไม้ 5.5 มม. ใต้ขอบด้านบนของท็อบเคาน์เตอร์ (ดูรูปภาพ)

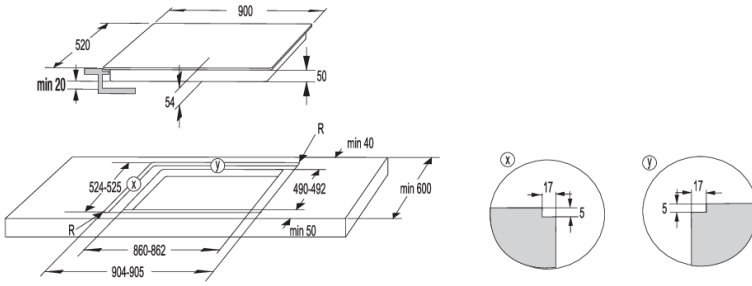
สังเกตรัศมีของขอบกระจก (R10, R2) เมื่อทำการตัดออก

กระจก

ช่องเจาะ







90 ซม.



คำเตือน!

หากติดตั้งเตาอบไว้ใต้เตาแบบฝัง ความหนาของเคาน์เตอร์ควรวางอย่างน้อย 40 มม.

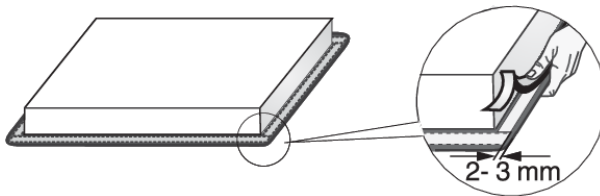
การติดตั้งแผ่นโฟมซีล



ข้อมูล!

อุปกรณ์บางเครื่องมาพร้อมกับแผ่นโฟมติดตั้งไว้แล้ว!

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



คำเตือน!

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์โดยไม่มีแผ่นโฟม!

การเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก

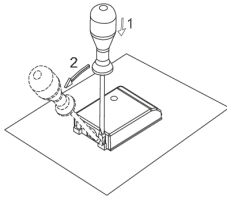
- การป้องกันแหล่งจ่ายไฟหลักต้องเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง
- ก่อนเชื่อมต่ออุปกรณ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผนอ้างอิงข้อมูลสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ควรใช้อุปกรณ์สวิตซ์ในการติดตั้งระบบไฟฟ้าที่สามารถตัดการเชื่อมต่อชั่วคราวทั้งหมดของอุปกรณ์จากแหล่งจ่ายไฟหลักได้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



คำเตือน!

ให้ผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเชื่อมต่ออุปกรณ์เท่านั้น การเชื่อมต่อที่ผิดพลาดสามารถทำลายชิ้นส่วนของอุปกรณ์ได้ ในกรณีนี้จะไม่ได้อธิบายในการรับประกัน! ถอดปลั๊กอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักก่อนดำเนินการซ่อมแซมหรือบำรุงรักษาใด ๆ

ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ

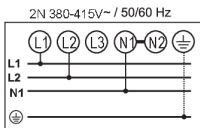


จัมเปอร์ (สายเชื่อมต่อ) ติดตั้งอยู่ในช่องเฉพาะบนปากคียบ

สามารถใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้สำหรับการเชื่อมต่อ:

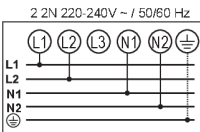
- สายเคเบิลเชื่อมต่อที่หุ้มฉนวน PVC ประเภท H05 VV-F หรือ H05V2V2-F ที่มีสายดินป้องกันสีเหลืองสลับสีเขียว หรือสายเคเบิลอื่นที่เทียบเท่าหรือดีกว่า
- เส้นผ่านศูนย์กลางสายเคเบิลภายนอกควรมีขนาดอย่างน้อย 8.00 มม.

การเชื่อมต่อทั่วไป



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

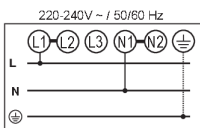
- แรงดันไฟฟ้าระหว่างเฟสและสายนิวทรัลคือ 220-240 V~
- แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟสและสายนิวทรัลอยู่ที่ 220-240 โวลต์ แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟส 2 สาย คือ 380-415 โวลต์ ติดตั้งสายต่อระหว่างขั้วต่อ 4-5 ควรติดตั้งฟิวส์ 16 แอมป์อย่างน้อย 2 ตัว เส้นผ่าศูนย์กลางแกนสายไฟมีขนาด อย่างน้อย 2.5 ตารางมิลลิเมตร



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

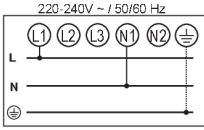
การเชื่อมต่อพิเศษ



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



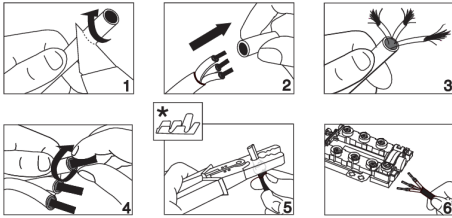
คำเตือน!

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

อุปกรณ์ที่มีความกว้าง 30 ซม. (หัวเตาสองตัว) สามารถทำการเชื่อมต่อแบบเฟสเดียวได้เท่านั้น 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



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเราเป็นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถรีไซเคิลกำจัดหรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงติดตั้งอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์ไม่ควรได้รับการปฏิบัติเหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป

นำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรูปขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้อนุญาต

การกำจัดทิ้งอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคุณ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในกรณีที่กำจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและแปรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดของเสียของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใ ๆ ในคำแนะนำในการใช้งานนี้

Simplicity

COLLECTION



819297-a2

