

# **AXIA**

คู่มือการใช้งานเตาไฟฟ้าBUILT-IN

**Model No.:**

**C-TOUCH 30 2Z**

**C-TOUCH 60 4Z**

**C-TOUCH 60 1L4Z**

**I-TOUCH 30 FLEXI**

**I-TOUCH 60 3Z**



## เนื้อหา:

**1. คำเตือนด้านความปลอดภัย**

**2. วิธีการติดตั้ง**

**3. คำแนะนำการใช้งาน**

**4. วิธีการทำความสะอาดและวิธีการบำรุงรักษา**

ขอแสดงความยินดีกับการซื้อสินค้าใหม่ของคุณ  
และขอขอบคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา

โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมด เพื่อความปลอดภัยก่อนการใช้งานและโปรด  
เก็บคู่มือการใช้งานนี้เพื่อใช้ในอนาคต

## 1. คำเตือนด้านความปลอดภัย

### คำเตือนข้อควรระวัง

ความปลอดภัยของคุณเป็นสิ่งสำคัญสำหรับเรา โปรดอ่านข้อมูลด้านล่างนี้ด้วย  
ความละเอียดก่อนติดตั้ง หรือใช้งานเตาของคุณ

### การติดตั้ง

#### โปรดระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต

- ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ก่อนใช้งานหรือทำความสะอาด
- จำเป็นต้องต่อสายดินด้วยเพื่อความปลอดภัย
- การเปลี่ยนแปลงระบบสายไฟภายในประเทศ ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มี  
คุณสมบัติและความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจส่งผลให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเสียชีวิตได้

## อันตรายที่อาจมีผลรุนแรง

- ระวังขอบแผงควบคุม
- การไม่ใช้ความระมัดระวังอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บหรือบาดเจ็บได้

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างถี่ถ้วนก่อนทำการติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์
- ห้ามวางวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถติดไฟได้บนอุปกรณ์
- โปรดให้ข้อมูลนี้กับผู้ติดตั้งเตา สามารถลดค่าใช้จ่ายในการติดตั้งได้
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ต้องติดตั้งเครื่องตามคำแนะนำ
- อุปกรณ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างเหมาะสมและต้องต่อสายดินโดยผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ควรเชื่อมต่อกับวงจรที่มีการแยกสวิตช์ที่ให้การเชื่อมต่อที่สมบูรณ์จากแหล่งจ่ายไฟ
- การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้ไม่สามารถเรียกกรรมการรับประกันได้

## การใช้งานและการบำรุงรักษา

### อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

- ห้ามปรุงอาหารด้วยเตาที่แตก หากพื้นผิวเตาแตกให้รีบปิดเตาทันทีที่แหล่งจ่ายไฟหลัก(สวิสช์ที่ผนัง)และติดต่อช่างที่มีความเชี่ยวชาญ
- ปิดเครื่องเตาก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- หากไม่ปฏิบัติตามนี้อาจทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือเสียชีวิตได้

### อันตรายต่อสุขภาพ

- อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยทางแม่เหล็กไฟฟ้า
- อย่างไรก็ตามผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นการเต้นของหัวใจหรือรากฟันเทียมไฟฟ้าอื่นๆ (เช่นปั๊มอินซูลิน) ต้องปรึกษาแพทย์หรือผู้ผลิตรากฟันเทียมก่อนใช้งานเตา เพื่อให้แน่ใจว่าการฝังรากฟันเทียมจะไม่ได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- การไม่ทำตามคำแนะนำนี้อาจทำให้เสียชีวิตได้

## อันตรายจากความร้อนของพื้นผิวเตา

- ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์นี้จะเกิดความร้อนพอที่จะทำให้เกิดการไหม้ได้
- ห้ามให้ร่างกายหรือเสื้อผ้าที่ไม่ใช่เครื่องครัวโดนพื้นผิวเซรามิกจนกว่าพื้นผิวจะเย็นลง
- ระวัง : ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ช้อนส้อม บนพื้นผิวเตาเพราะทำให้เกิดความร้อนได้ อาจเกิดอันตราย
- ห้ามให้เด็กอยู่ใกล้เตา
- ด้ามจับกระทะอาจจะร้อน ควรวางให้พ้นมือเด็ก
- การไม่ทำตามคำแนะนำอาจส่งผลทำให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกได้

## คำเตือนที่เสี่ยงอันตราย

- ใบมีดของเครื่องมือจะแหลมออกมาเมื่อฝาครอบเซฟต์หัดตัว ใช้ด้วยความระมัดระวังเก็บไว้ในที่ที่เด็กไม่สามารถเข้าถึงได้
- การใช้อย่างไม่ระมัดระวังอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- ห้ามเปิดเครื่องทิ้งไว้โดยไม่ตั้งใจ หรือต้มทิ้งไว้นานจนลืมนอาจเกิดการรั่วไหลของไขมันที่อาจติดไฟได้
- ห้ามใช้พื้นผิวเตาเป็นที่เก็บของหรือที่ทำงานต่างๆ
- ห้ามทิ้งสิ่งของ หรือเครื่องใช้ต่างๆไว้บนเตา
- ห้ามนำวัตถุที่มีสนามแม่เหล็ก (เช่นบัตรเครดิต) หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องเล่น MP3) ใกล้อุปกรณ์เนื่องจากอาจได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- ห้ามใช้อุปกรณ์เพื่อทำความร้อนในห้อง
- หลังการใช้งานเครื่องให้ปิดโซนทำอาหารตามที่อธิบายไว้ในคู่มือ อย่าพึ่งพาการตรวจจับกระทะเพื่อปิดโซนการทำอาหารเมื่อคุณเองกระทะออก
- ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์และปิ่น นั้ง ยื่น บนเครื่อง
- ห้ามวางสิ่งล่อตาล่อใจเต็ดไว้บนเตา ถ้าเด็กปีนขึ้นไปอาจได้รับอันตรายได้

- ห้ามให้เด็กอยู่ลำพังหรือไม่ได้รับการดูแลในบริเวณที่มีการใช้เครื่อง  
เด็กหรือบุคคลที่มีความพิการใช้เครื่อง ต้องมีผู้ปกครอง หรือผู้มีอำนาจสอ  
● นการใช้งาน ผู้สอนควรพึงพอใจหรือวางใจว่าพวกเขาสามารถใช้งานได้ด้วย  
ตัวเองและไม่เกิดอันตราย
- ห้ามซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนอุปกรณ์ นอกจากจะทำตามคำแนะนำใน  
คู่มือ ควรทำโดยช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำทำความสะอาดเตา
- ห้ามวางของหนักลงบนเตา
- ห้ามเหยียบเตา
- ห้ามใช้กระทะที่มีขอบหยัก หรือลากกระทะบนพื้นผิวเตาเซรามิก  
เนื่องจากอาจทำให้กระจกเป็นรอยได้
- ห้ามใช้ใยขัดหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ทำความสะอาด  
กระจกเซรามิกเป็นจะทำให้เป็นรอยได้
- หากสายเคเบิลแหล่งจ่ายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยช่างที่เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้มีวัสดุประสงค์เพื่อใช้งานในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้ายกัน  
เช่น :



- พื้นที่ครัวในสำนักงานหรือสถานที่ทำงานอื่นๆที่มีครัว
- ใช้งานในโรงแรม หรือสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยประเภทอื่นๆ

● อุปกรณ์นี้สามารถใช้ได้กับเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปี ขึ้นไป และผู้ที่ขาดประสบการณ์ ต้องได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และต้องเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้น ห้ามเด็กเล่นอุปกรณ์ การทำความสะอาดและการดูแลรักษาผู้ใช้จะต้องทำโดยมีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด

● **ข้อควรระวัง :** การปรุงอาหารในเตาโดยโดยไม่ใส่ไขมันหรือน้ำมันอาจทำให้เกิดอันตรายได้ และอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ถ้าเกิดเหตุไฟไหม้ไม่ควรพยายามดับไฟด้วยน้ำ แต่ให้ปิดเครื่องแล้วใช้ผ้าปิดหรือใช้ผ้าสำหรับดับเพลิง

## 2. การติดตั้ง

### คำแนะนำ

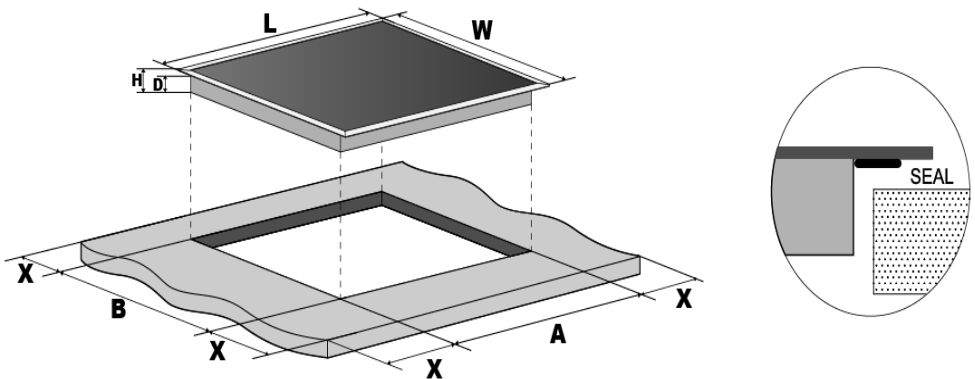
ต้องติดตั้งและเชื่อมต่อตามกฎระเบียบ หลังจากแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้รับความเสียหาย หากได้รับความเสียหายระหว่างขนส่งให้ติดต่อผู้ขายทันที

### การเลือกอุปกรณ์การติดตั้ง

- เจาะใช้ส่วตามขนาดที่แสดงในภาพด้านล่างนี้

- เพื่อจุดประสงค์ในการติดตั้งและการใช้งาน จะต้องมึพื้นที่อย่างน้อย 5 ซม. รอบๆ หลุม

- โปรดตรวจสอบในแน่ใจว่าความหนาของพื้นผิวเคอร์เตอร์ควรวนอย่างน้อย 30 มม. โปรดเลือกวัสดุพื้นผิวที่ทนความร้อน เพื่อหลีกเลี่ยงการเสียรูปทรงที่เกิดจากการแผ่ความร้อน ดังภาพด้านล่าง (โดยวัดหน่วยเป็น มม.)

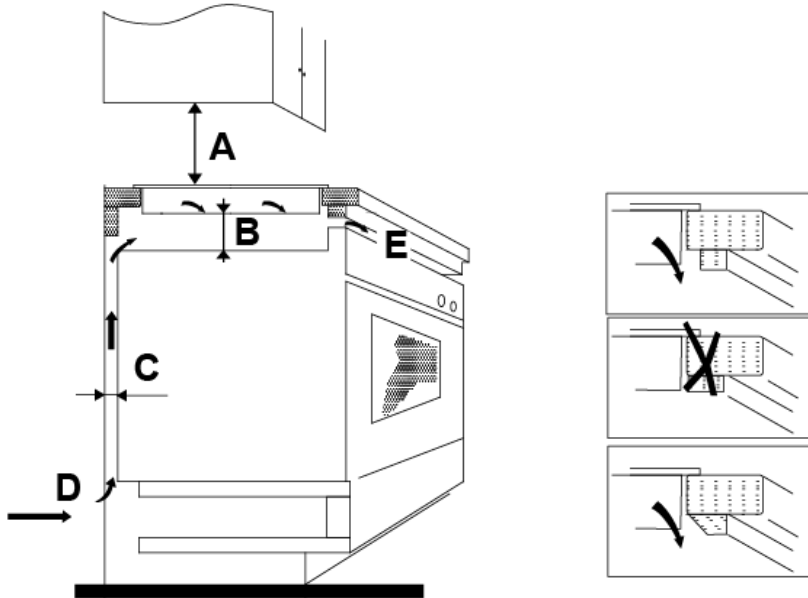


Model	L	W	H	D	A	B	X
C-TOUCH 30 2Z	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 30 FLEXI	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
C-TOUCH 60 4Z C-TOUCH 60 1L4Z	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 60 3Z	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

ไม่ว่าในกรณีใดๆตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าของคุณมีการระบายอากาศที่ดี และมีช่องระบายอากาศที่ดีไม่ถูกปิดกั้น และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าอยู่ในสภาพการใช้งานได้ดี ดังภาพด้านล่าง :



**ข้อควรรู้:** ระยะห่างที่ปลอดภัยระหว่างเตาไฟฟ้าและตู้เก็บของเหนือพื้นผิวเตาควรมีระยะห่างอย่างน้อย 760 มม.



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

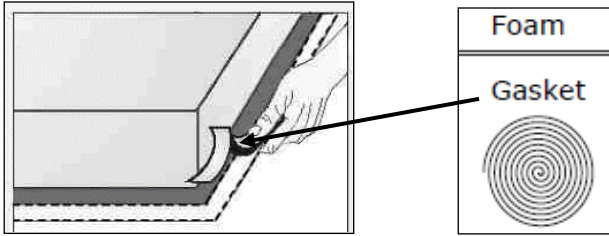
### การติดตั้งประกันโฟม

ก่อนติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์ให้ติดตั้งประกันโฟมที่หุ้ม รอบขอบด้านล่างของเตาเซรามิก

**ห้ามติดตั้งเตาโดยไม่มีประกันโฟม!**

ควรติดตั้งตามวิธีดังต่อไปนี้ :

- ลอกแผ่นฟิล์มป้องกันออกจากปะเก็น
- จากนั้นติดปะเก็นเข้ากับขอบด้านล่างเซรามิก
- ปะเก็นจะต้องยึดตามความยาวทั้งหมดของขอบกระจก และไม่ควรทับซ้อนกันที่มุม
- เมื่อติดตั้งปะเก็นเสร็จแล้วตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้สัมผัสกับวัสดุทุกชนิดๆ



ก่อนยึดติดปะเก็นกับเตา

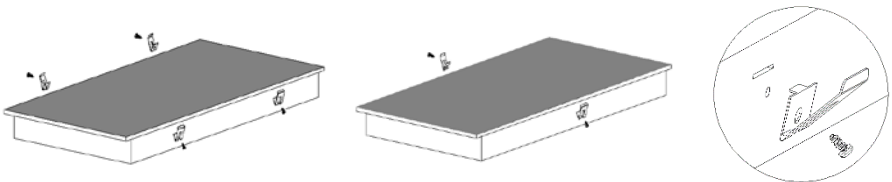
ควรวางปะเก็นบนพื้นผิวที่เรียบ ห้ามใช้แรงกดส่วนที่ยื่นออกมาจากเตา

### เครื่องมือติดตั้ง

เครื่องมือติดตั้งง่ายเหมาะสำหรับแต่ละชุด ประกอบด้วยก๊ีบยึดและสกรู (สำหรับ JDL-CD3204, JDL-CF6403, JDL-CF6603 ทั้งหมด 2ชิ้น คือก๊ีบยึดและสกรู JDL-ID3504BF และ JDL-IT5809B ทั้งหมด 4ชิ้น คือก๊ีบและสกรู.

**การประกอบก๊ีบยึดกับเตา:** ใส่ก๊ีบยึดเข้าไปที่รูยึด 2ด้านยึดก๊ีบเข้ากับตัวเตาด้วยสกรูจะนั้นใส่หัวประกอบเข้าไปในเคาน์เตอร์ครัว

รัดก๊ีบแล้วยึดด้วยสกรูจากนั้นใส่เตาเข้าในช่องเจาะที่ได้เตรียมไว้บนเคาน์เตอร์ครัว



**การใส่เตาเข้าเคาน์เตอร์ครัว:** ทำตามภาพที่แสดงไว้ด้านล่าง ใส่ในเคาน์เตอร์ที่สามารถยึดเตาได้



## การเชื่อมต่อเตาเข้ากับเครื่องจ่ายไฟหลัก

ควรเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามมาตรฐาน หรือเบรกเกอร์ขั้วเดียว เครื่องใช้ไฟฟ้ามีอัตราพลังงานสูงและต้องเชื่อมต่อกับไฟฟ้าโดยช่างติดตั้งที่มีความเชี่ยวชาญ

### ข้อควรรู้:

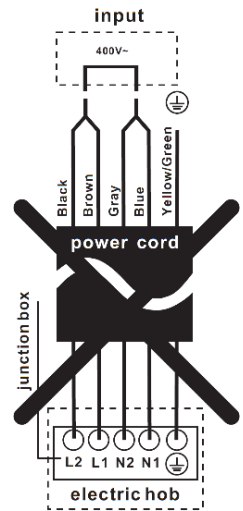
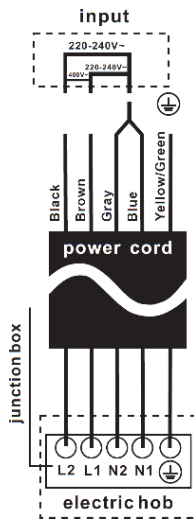
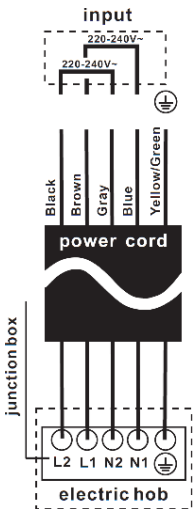
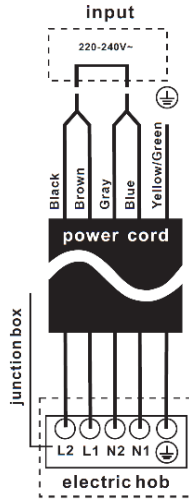
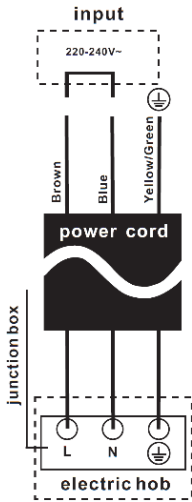
1. หากสายเคเบิลชำรุดหรือต้องการเปลี่ยนสาย ต้องดำเนินการโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญโดยเฉพาะเท่านั้น
2. หากเครื่องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟโดยตรงกับแหล่งจ่ายไฟหลักจะต้องติดตั้งเบรกเกอร์ **omni polar** โดยจะต้องมีช่องระหว่างกันอย่างน้อย 3 มม.
3. ผู้ติดตั้งจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำการเชื่อมต่อไฟฟ้าถูกต้อง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

### ข้อควรระวัง

1. ต้องติดตั้งเตาโดยผู้เชี่ยวชาญหรือช่างเทคนิคที่มีคุณสมบัติ ห้ามดำเนินการด้วยตัวตัวเองเพื่อความปลอดภัย
2. ไม่ควรติดตั้งเตาไฟฟ้าใกล้เครื่องล้างจาน และเครื่องอบแห้งแบบถังหมุน
3. การติดตั้งเตาไฟฟ้าจะต้องมั่นใจว่ามีรังสีความร้อนที่ดีเพื่อเพิ่มความปลอดภัยของอุปกรณ์
4. ผงหรือบริเวณที่วางเตาพื้นผิวจะต้องทนต่อความร้อน
5. เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายชั้นวางและสิ่งที่ใช้ยึดตัวเตาจะต้องทนความร้อน
6. ไม่ควรใช้ไอน้ำทำความสะอาด
7. เตาไฟฟ้าสามารถเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟที่มีความต้านทานไม่เกิน 0.427 ohm. ในกรณีถ้าจำเป็นโปรดปรึกษาหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

**ข้อควรรู้:** สำหรับบางรุ่นอาจมีการใช้งานสายไฟพร้อมปลั๊ก ถ้าเป็นเช่นนั้นคุณสามารถเสียบช็อกเก็ตโดยตรง โปรดเก็บสายไฟออกหลังการใช้งานสำหรับรุ่นที่ไม่มีปลั๊ก

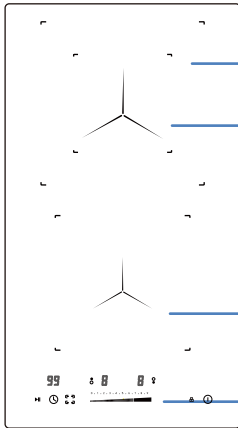
วิธีการเชื่อมต่อ แสดงดังภาพด้านล่าง :



### 3. คำแนะนำการใช้งาน

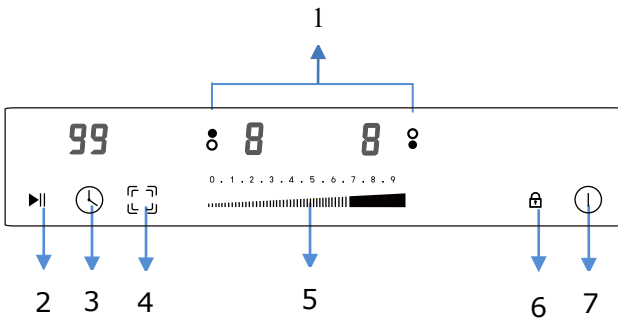
#### ผลิตภัณฑ์

#### Model: C-TOUCH 30 2Z



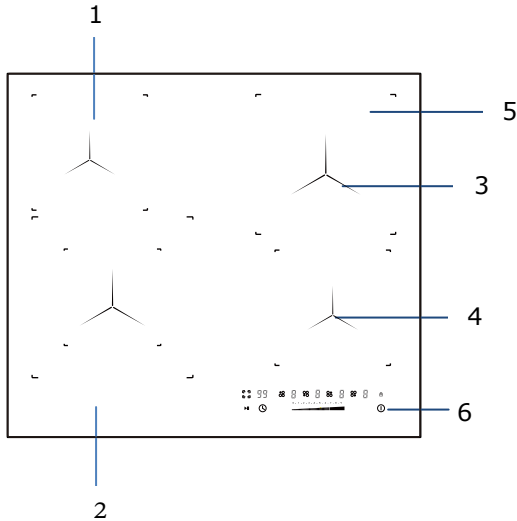
1. เตาวงคู่ที่สามารถขยายขนาดของเตาให้ใหญ่ขึ้น 2000วัตต์/1000วัตต์
2. โชนทำอาหาร 1200วัตต์
3. แผ่นกระจก
4. แผงควบคุม

#### แผงควบคุม



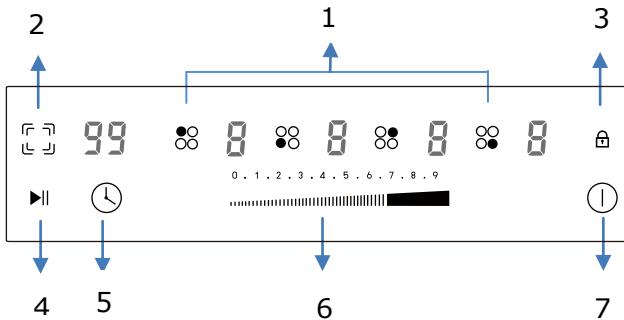
1. ปุ่มเลือกโชนทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน /ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมการขยายโชนการทำอาหาร
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนนิ้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล๊อคเครื่อง
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# Model: C-TOUCH 60 4Z



1. โชนทำอาหาร 1200วัตต์
2. โชนทำอาหาร 2200/1100วัตต์  
ปรับแยกวงนอกวงในได้อิสระ
3. โชนทำอาหาร 1800วัตต์
4. โชนทำอาหาร 1200วัตต์
5. แผ่นกระจก
6. แผงควบคุม

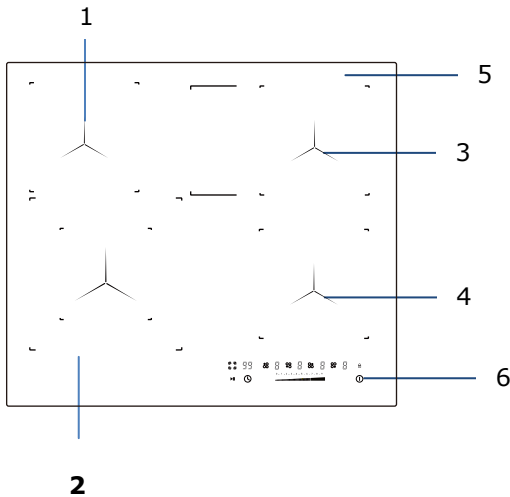
## แผงควบคุม



1. ปุ่มเลือกโชนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุมการขยายโชนการทำอาหาร
3. ปุ่มล๊อคเครื่อง
4. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน /ทำงานต่อ
5. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
6. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนนี้ใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

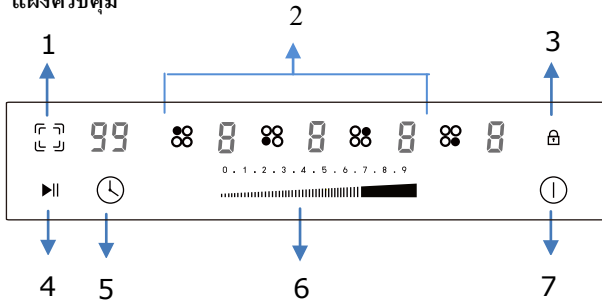


## Model: C-TOUCH 60 1L4Z



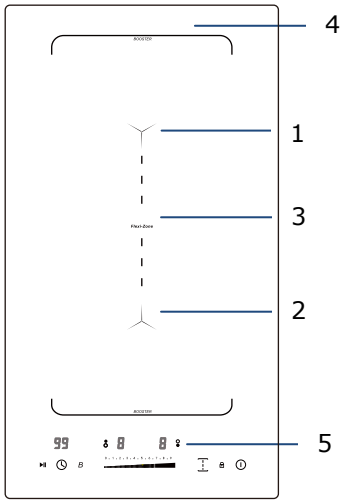
1. โชนทำอาหาร 1200วัตต์
2. เตาวงคู่ที่สามารถขยายหัวเตาให้ใหญ่ขึ้น 2000วัตต์/1100วัตต์
3. เตาวงคู่ ที่สามารถขยายขนาดของเตาให้ใหญ่ขึ้นได้ แบบขยายด้านข้าง 2000วัตต์ /1100วัตต์
4. โชนทำอาหาร 1200วัตต์
5. แผ่นกระจก
6. แผงควบคุม

### แผงควบคุม



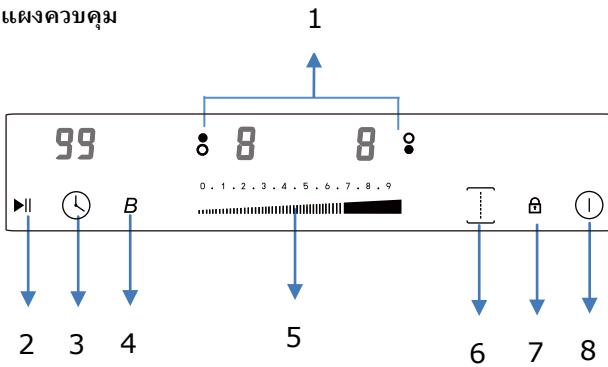
1. ปุ่มควบคุมการขยายโชนการทำอาหาร
2. ปุ่มเลือกโชนการทำอาหาร
3. ปุ่มล๊อคเครื่อง
4. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน /ทำงานต่อ
5. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
6. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# Model: I-TOUCH 30 FLEXI



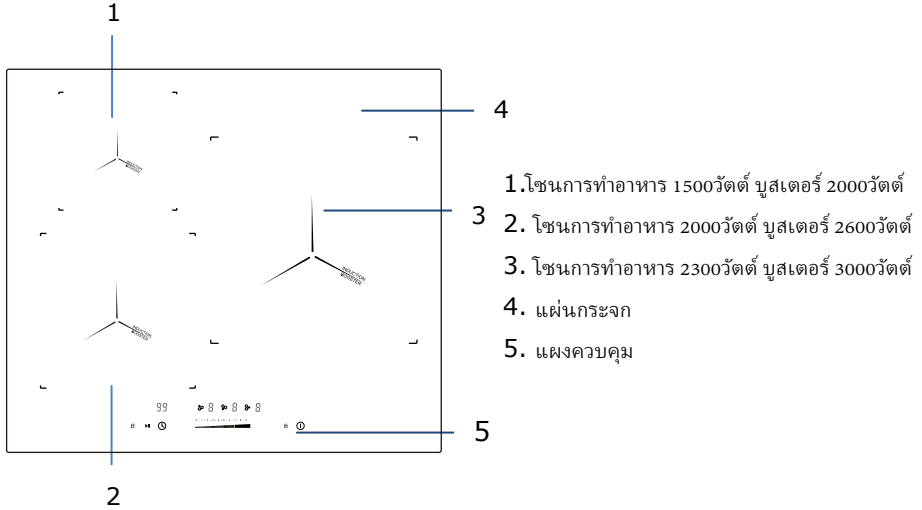
1. โชนทำอาหาร 1500วัตต์ บูสเตอร์ 2000วัตต์
2. โชนทำอาหาร 2000วัตต์ บูสเตอร์ 2600วัตต์
3. ระบบที่มีความสามารถในการรวมการทำงานของหัวเตา จาก 2 หัวเตาให้เป็น 1 หัวเตาขนาดใหญ่ 3000วัตต์ บูสเตอร์ 3600วัตต์
4. แผ่นกระจก
5. แผงควบคุม

## แผงควบคุม

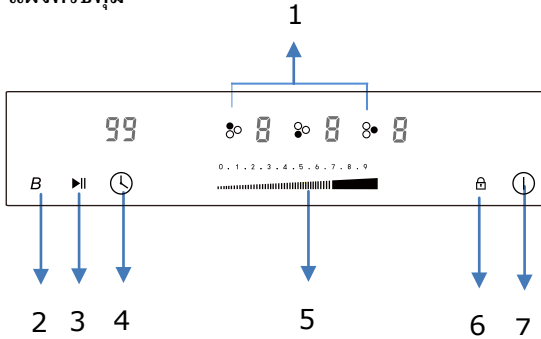


1. ปุ่มเลือกโชนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน /ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล๊อคเครื่อง
7. ปุ่มควบคุมโชนการทำงานที่มีความยืดหยุ่น
8. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# Model: I-TOUCH 60 3Z



## แผงควบคุม



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

หมายเหตุ : ภาพผลิตภัณฑ์ในคู่มือใช้เพื่ออ้างอิงเท่านั้น อาจมีความแตกต่างกันเล็กน้อย

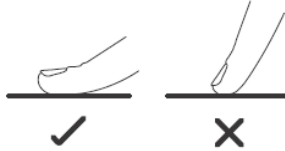
เนื่องจากการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

## ก๋อริใช้งานเตา

- โปรตอ่านคำเตือนด้านความปลอดภัย
- ลอกแผ่นฟิล์มออกก่อนใช้งานเตา

## การใช้การควบคุมระบบสัมผัส

- การสัมผัสหรือการควบคุมเตาไม่ต้องใช้แรงกดใดๆ
- ใช้นิ้วสัมผัสโดยไม่ใช่ส่วนปลายนิ้ว ดังภาพแสดงด้านล่าง
- จะมีเสียงดังบีบทุกครั้งที่สัมผัสเตา
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวควบคุมสะอาดอยู่เสมอ ต้องทำให้แห้งและไม่มีสิ่งกีดขวาง ทำให้ควบคุมการใช้งานยาก



## เลือกเครื่องครัวที่เหมาะสม



- ใช้เครื่องครัวที่มีฐานเหมาะสมสำหรับเตา induction เท่านั้น ที่ภาชนะหรือบริเวณด้านล่างเตาจะมีสัญลักษณ์ใช้สำหรับ induction ปรากฏอยู่

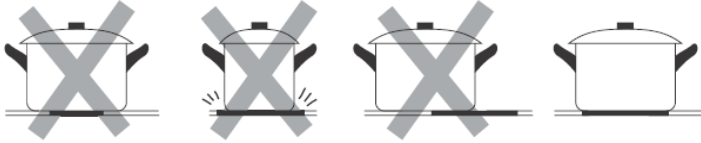


- คุณสามารถตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณเหมาะสมหรือไม่ โดยทดสอบแม่เหล็กที่ฐานของกระทะ ถ้าถูกดึงดูดแสดงว่าเหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
1. ถ้ากรณีไม่มีแม่เหล็ก:
    1. ใส่ น้ำลงในภาชนะที่ต้องการตรวจสอบ
    2. ถ้า - ขึ้นสัญลักษณ์นี้ไม่มีไฟหน้าจอกะพริบ และน้ำกำลังทำความร้อน แสดงว่าอุปกรณ์ไม่เหมาะสมกับเตา induction
- สแตนเลสบริสุทธิ์, อลูมิเนียม หรือ ทองแดง โดยไม่มีฐานแม่เหล็ก, แก้ว, ไม้, เซรามิก และเครื่องเคลือบดินเผา
  - เตา Induction ทำจากเซรามิกพื้นผิวเรียบ ทำความร้อนมาจากขดลวดเหนียวนำแม่เหล็กซึ่งให้ความร้อนกับอุปกรณ์ทำอาหาร แต่พื้นผิวการทำอาหารจะไม่ร้อน ความร้อนจากอุปกรณ์ทำอาหารจะถูกถ่ายโอนไปยังอาหาร
  - ใช้เฉพาะกระทะโลหะที่ออกแบบมาโดยเฉพาะ / หรืออนูมัติให้ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction อย่าให้ภาชนะเมลามีนหรือพลาสติกสัมผัสกับโซนความร้อน
  - กระทะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 140 มม.อาจไม่สามารถถูกตรวจจับโดยเตา induction

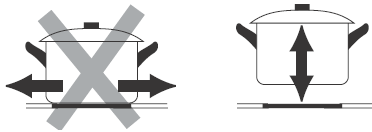
อย่าใช้เครื่องครัวที่มีขอบหยักหรือฐานโค้ง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานกระทะของคุณเรียบกับกระจก และมีขนาดเท่ากับโซนทำอาหาร หากคุณใช้หม้อที่ขนาดเล็กกว่า โซนทำอาหารประสิทธิภาพอาจลดลง



ยกกระทะขึ้นจากเตาไม่ควรเลื่อนไป-มา อาจขูดกระจกได้



**ข้อควรรู้:** คุณสามารถใช้หม้อหรือกระทะทุกชนิดสำหรับเตาเซรามิก

ขนาดเตาที่แนะนำสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า


โซนทำอาหารมีขีดจำกัด โดยจะมีการปรับให้เข้ากับขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะอัตโนมัติ เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพที่ดีที่สุดของเตา โปรดวางกระทะไว้ตรงกลางของโซนทำอาหาร:

โซนทำอาหาร	ขั้นต่ำ (mm)	ขั้นสูง (mm)
<b>160mm</b>	140	160
<b>180mm</b>	140	180
<b>210mm</b>	160	210
<b>280mm</b>	230	280
<b>Flexible zones</b>	200	400 x 200

# วิธีใช้งานเตา

## การเริ่มทำอาหาร

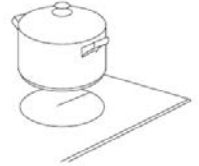
1. หลังจากเชื่อมต่อกับไฟฟ้า กดปุ่มเปิด เครื่อง

กดที่ปุ่มเปิด/ปิด สัญลักษณ์นี้ **ON/OFF**  กดค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จะได้ยินเสียงสัญญาณ "บีบ" ในการเปิดใช้งานเตา ขณะนี้เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย ตัวตั้งค่าระดับความร้อน และตัวตั้งค่าเวลา จะแสดงเครื่องหมายดังนี้ " - "



2. วางกระทะที่เหมาะสม โน้ชอาหารที่คุณต้องการใช้.

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านล่างของกระทะและพื้นผิวของโชน้อาหาร สะอาดและแห้ง



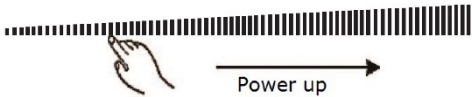
3. การตั้งค่าระดับความความโชน้อาหาร

สำหรับผลิตภัณฑ์ทุกรุ่น ก่อนปรับระดับความร้อน จะต้องสัมผัสปุ่มควบคุมการเลือกโชน้อาหารเพื่อเลือกโชน้อาหารที่คุณต้องการใช้งาน

ตัวการตั้งค่าความร้อนของโชน้อาหารที่เลือกจะกระพริบเมื่อเปิดการใช้งานแล้ว จากนั้นคุณสามารถปรับระดับความร้อนด้านล่างได้:

**-สัมผัสด้วยการสไลด์เพื่อควบคุมระดับที่ต้องการ:**

- ปรับตั้งค่าความร้อนโดยเลื่อนตัวควบคุมแถบเลื่อน



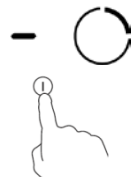
## ข้อควรรู้:

1. หลังจากเชื่อมต่อไฟฟ้าแล้ว เมื่อเครื่องเปิดจะมีเสียงบีบดังขึ้น จะมีแสงไฟปรากฏขึ้นเป็นเวลา 1 วิแล้วดับลง
2. หากเตาอยู่ในโหมดสแตนด์บายหากไม่มีการใช้งานใน 1 นาที เตาไฟฟ้าจะปิดลงอัตโนมัติและเสียงเตือนจะดังขึ้น 1 ครั้ง
3. หากต้องการเปิดเตา กดปุ่ม ON/OFF ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หากต้องการปิดเครื่องให้กดปุ่ม ON/OFF ค้างไว้อีกครั้ง
4. ระดับพลังงานสามารถปรับได้ตั้งแต่ระดับ 0 ถึง การตั้งค่าเริ่มต้นอยู่ระดับ 5
5. ไฟแสดงสถานะการตั้งค่าความร้อนของโชน้อาหารที่เลือกจะกระพริบเมื่อมีการปรับระดับ หลังจากปรับตัวเลขกระพริบเป็นเวลา 5 วินาที แล้วหยุดกระพริบ จากนั้นการตั้งค่าจะได้รับการยืนยัน

## การปิดการใช้งานเตา

1. สามารถปิดโชน้อาหารโดยปรับค่าความร้อนเป็นระดับ 0 แล้วจากนั้นจะแสดง " - "

2. คุณสามารถปิดเตาได้ทั้งหมดโดยกดปุ่ม ON/OFF สัญลักษณ์นี้ 




**ข้อควรรู้:** หากมีการตัดไฟระหว่างการทำอาหารการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกยกเลิก

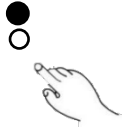
**ข้อควรรู้:** พัดลมระบายความร้อนเตาจะยังคงทำงานอยู่ประมาณ 1 นาที หลังจากปิดเตาแล้ว

## การใช้พื้นที่ทำความร้อนขนาดใหญ่ -เตาเซรามิก



JDL-CD3024, JLD-CF6403, JDL-CF6603 มี 1 หรือหลายโซนขยายในการปรุงอาหาร (ความร้อนแบบขยาย ด้านข้าง/ความร้อนแบบขลุ่ย/ความร้อน 3โซน) โซนเหล่านี้สามารถช่วยเพิ่มพื้นที่การทำงานขนาดใหญ่ขึ้น และเพิ่มความร้อน ได้มากขึ้นเพื่อให้พอดีกับขนาดที่แตกต่างของกระทะ

**การใช้งานการขยายโซนการทำอาหาร ทำได้ดังนี้:**

1. เลือกและเปิดใช้งานโซนทำอาหารที่คุณต้องการ
2. โซนตรงกลางจะเปิดขึ้นเมื่อปรับระดับความร้อนครั้งแรก สำหรับการใช้งานการขยายโซนการทำอาหาร
3. เมื่อเลือกโซนความร้อน (ตัวบ่งชี้ระดับพลังงานจะกระพริบ) จากนั้นแตะปุ่ม  ควบคุมโซนขยายเพื่อขยายความร้อนในการใช้งาน และเพื่อให้ได้พื้นที่การใช้งานที่ใหญ่ขึ้น



**ข้อควรรู้:**

1. การสัมผัสอย่างต่อเนื่องที่ปุ่มควบคุมการขยายโซน แสดงการทำงานดังนี้ :
  - โซนขยายแบบขยายด้านข้าง: "Central-Oval-Central-Oval-Central zone..."
  - โซนขยายวงคู่ซ้อนกัน: "Central-Dual-Central-Dual-Central zone..."
  - โซนขยาย 3 โซน: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone..."
2. เมื่อโซนขยายแบบขยายด้านข้าง และโซนขยายวงคู่ซ้อนกันทำงาน สถานะไฟ LEDจะปรากฏ แสดงการตั้งค่าความร้อน "  " สลับกัน และเมื่อโซนขยาย 3โซนทำงาน สถานะไฟ LEDจะปรากฏจะแสดงการตั้งค่าพลังงาน โดยจะขึ้นสัญลักษณ์ "  " สลับกัน



## การใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์ -เตาอินดักชั่น

JDL-ID3504BF, JLD-IT5809B โซนทำอาหาร 1โซน หรือโซนทำอาหาร ซึ่งจะมีฟังก์ชันบูสเตอร์ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์เพื่อเพิ่มพลังโซนการทำอาหารได้สูงสุด 5นาที่ ฟังก์ชันนี้สามารถลดเวลาการทำอาหารได้ กรณีที่ต้องการความรวดเร็วในการทำอาหาร

## การใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์เมื่อประกอบอาหาร ทำตามขั้นตอนดังนี้ :

1. เปิดใช้งานโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้บูสเตอร์

สำหรับรุ่น **JDL-ID3504BF, JLD-IT5809B:**

แตะปุ่มควบคุมการเลือกโซนความร้อน เพื่อเลือกโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้ฟังก์ชันเพิ่ม

2. สัมผัสที่ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์ สัญลักษณ์ดังนี้ **(B)**

ตัวบ่งชี้ความร้อนจะแสดง "B" และกระพริบเป็น เวลา 5 วินาที

จากนั้นจะหยุดกระพริบ และเปิดใช้งานฟังก์ชันบูสเตอร์

**ข้อควรรู้ :**

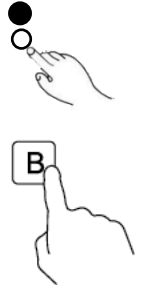
1. เมื่อใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์หากโซนทำอาหารอื่นในแนวตั้งทำงานอยู่พร้อมกัน และค่าพลังงานสูงกว่าระดับ 2 ระบบจะเปลี่ยนการตั้งค่าพลังงานของโซนอื่นเป็นระดับ 2 อัตโนมัติ

2. หลังจากการบูสเตอร์เสร็จสิ้นโซนอาหารจะกลับสู่การตั้งค่าแบบเดิม

### การยกเลิกบูสเตอร์ฟังก์ชัน

- ขณะเปิดใช้งานฟังก์ชันบูสเตอร์อยู่สามารถยกเลิกการใช้งานได้

- คุณสามารถยกเลิกฟังก์ชันบูสเตอร์โดยปรับระดับการตั้งค่าพลังงาน



## โซนทำอาหารที่มีความยืดหยุ่น-เตาอินดักซ์

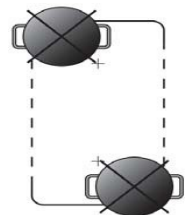
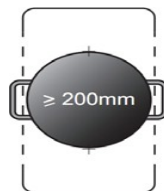
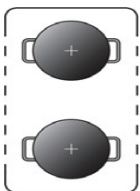
JDL-ID3504BF พื้นที่โซนทำอาหารที่มีความยืดหยุ่น สามารถเลือกใช้เพียง 1 โซนหรือ 2 โซน แยกอิสระตามความต้องการในการปรุงอาหารได้ตลอดเวลา

พื้นที่โซนทำอาหารที่มีความยืดหยุ่นนั้น ทำงานจากตัวนำอิสระ 2 ตัว สามารถทำงานพร้อมกันและแยกอิสระออกจากกันได้

เมื่อทำงานเป็นโซนเดี่ยวเครื่องครัวจะถูกย้ายจากโซนหนึ่งไปอีกโซนหนึ่งภายในพื้นที่ยืดหยุ่นซึ่งจะรักษาระดับพลังงานของโซนเดี่ยวกับที่วางเครื่องครัวไว้ ส่วนที่ไม่ได้วางเครื่องครัวจะถูกปิดอัตโนมัติ

**สิ่งสำคัญ :**

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางเครื่องครัวไว้ตรงกลางในโซนทำอาหารเดี่ยว ในกรณีใช้หม้อขนาดใหญ่ กระทะรูปทรงวงรี รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า และแบบแยกส่วน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางกระทะอยู่กึ่งกลางโซนปรุงอาหาร ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ทำอาหารทั้ง 2 โซน





## การใช้งานพื้นที่โซนทำอาหารแบบยึดหยุ่น ของเตาอินดักซ์

หากต้องการเปิดใช้งานพื้นที่ยึดหยุ่นเป็นโซนใหญ่โซนเดียว ให้กดปุ่มเลือกโซนทำอาหารสองปุ่ม หลังจากนั้นกดปุ่มควบคุมพื้นที่ยึดหยุ่น เมื่อพื้นที่ยึดหยุ่นทำงานจะมีไฟแสดงที่ปุ่มควบคุมพื้นที่ยึดหยุ่น ตัวบ่งชี้ระดับพลังงานจะกระพริบ คุณสามารถปรับระดับพลังงานจึงพื้นที่ยึดหยุ่นโดยเลื่อนแถบควบคุม


## การยกเลิกใช้งานพื้นที่โซนทำอาหารแบบยึดหยุ่น ของเตาอินดักซ์

ในการเปิดใช้งานพื้นที่ยึดหยุ่น ให้กดปุ่มเลือกโซนทำอาหารทั้ง 2 ปุ่ม จากนั้นจะมีไฟแสดงระดับพลังงานกระพริบ ให้กดปุ่มควบคุมแบบยึดหยุ่นอีกครั้ง ตัวบ่งชี้จะปิดหลังจากไม่ได้ใช้งาน


## การล็อคเครื่อง


- คุณสามารถล็อคเครื่องเพื่อป้องกันการใช้งาน โดยไม่ได้ตั้งใจได้ เช่น ป้องกันเด็กกดเปิดโซนทำอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจ
- เมื่อตัวควบคุมถูกล็อค ระบบจะไม่ล็อคปุ่มเปิด - ปิด ON/OFF แต่ระบบสัมผัสอื่นๆทั้งหมดจะถูกปิดการใช้งาน

### การใช้งานการล็อคเครื่อง

สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการล็อคเครื่องสัญลักษณ์นี้หนึ่งครั้ง  ตัวตั้งค่าเวลาจะแสดงสัญลักษณ์ "Lo" แสดงว่าระบบล็อคกำลังทำงานอยู่

### การปลดล็อค ระบบล็อคเครื่อง



1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเปิดเตาไฟฟ้าแล้ว 

2. สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการล็อคเครื่องเครื่องค้างไว้  ประมาณ 3 วินาที

เสียงเตือนจะดังขึ้น 1 ครั้ง และสัญลักษณ์ "Lo" จะหายไปไฟแสดงสถานะจับเวลาล็อคจะไม่ทำงาน

3. คุณสามารถใช้งานเตาได้แล้ว




ภายใต้โหมดการล็อค ปุ่มควบคุมทั้งหมดจะถูกปิดการใช้งาน ยกเว้นปุ่ม เปิด - ปิด  ON/OFF และปุ่มล็อค  คุณสามารถเปิดเตาได้ด้วยปุ่ม เปิด-ปิด ในกรณีฉุกเฉิน แต่คุณต้องปลดล็อคเตาก่อนในการทำงานครั้งต่อไป

**ข้อควรรู้:** เมื่อใช้ฟังก์ชันล็อคเครื่อง หากปิดเตาโดยไม่ได้ฟังก์ชันล็อคเครื่อง เมื่อเปิดเตาฟังก์ชันล็อคก็ยังคงทำงานอยู่

## ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ

- การให้การทำอาหารง่ายขึ้น ! เพื่อลดปัญหาอาหารไหม้ หรือใช้เวลานาน เมื่อเกิดเหตุที่ต้องออกจากห้องครัวกะทันหัน

- ฟังก์ชัน ปุ่มควบคุม หยุดทำงาน /ทำงานต่อ สามารถปิดทุกโซนได้เมื่อคุณกลับมาทำอาหารต่อ  เครื่องจะรีเซ็ตาร์เครื่องเพื่อทำอาหารต่อจนเสร็จ

### 1. ฟังก์ชัน ปุ่มควบคุม หยุดทำงาน /ทำงานต่อ เมื่อทำงานอยู่

หากต้องการใช้ฟังก์ชัน หยุดทำงาน /ทำงานต่อ คุณสามารถกดปุ่ม **Stop & Go** หนึ่งครั้ง จากนั้นการตั้งค่าโปรแกรมต่างๆ จะหยุดลง และความร้อนเตาจะหยุดด้วยและแสดงสถานะ "P"

### 2. ฟังก์ชัน ปุ่มควบคุม หยุดทำงาน /ทำงานต่อ ไม่ได้ใช้งาน

หากต้องการหยุดฟังก์ชัน หยุดทำงาน /ทำงานต่อ คุณสามารถกดปุ่ม **Stop & Go** อีกครั้งหลังจากกลับมาใช้งาน จากนั้นการตั้งค่าโปรแกรมทั้งหมดจะกลับมาทำงานเหมือนเดิมสถานะ "P" จะหายไป



เมื่อใช้งานปุ่ม **Stop & Go** ปุ่มควบคุมการทำงานทั้งหมดจะปิดใช้งาน ยกเว้นปุ่ม ON/OFF และ ปุ่ม Stop & Go

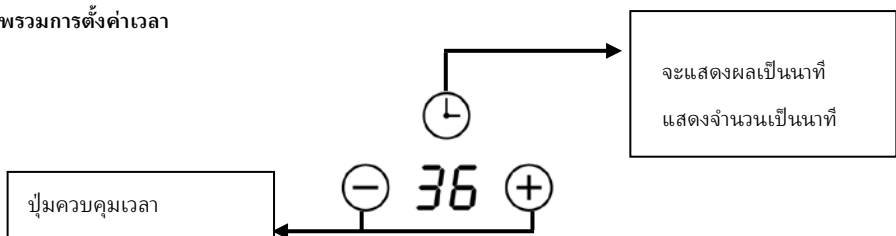
**ข้อควรรู้ :** เตาจะปิดอัตโนมัติ หากใช้งานฟังก์ชัน Stop & Go นานเกิน 10 นาที

## การใช้งานการตั้งค่าเวลา

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้ 2 วิธี ดังนี้ :


- เมื่อใช้งานฟังก์ชันนี้เพื่อควบคุมเวลา กรณีนี้ตัวจับเวลาจะไม่ปิดโซนการทำอาหารเมื่อตั้งเวลาไว้
- คุณสามารถตั้งค่าปิดโซนทำอาหารได้มากกว่า 1 โซน
- คุณสามารถตั้งเวลาเตือนและปิดเวลาล่วงหน้าได้สูงสุด 99 นาที

### ภาพรวมการตั้งค่าเวลา




### การใช้งานตัวจับเวลา

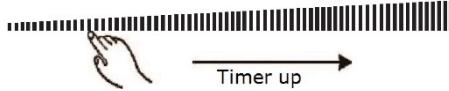
กรณียังไม่ได้เลือกโซนอาหารใดๆ

1. สัมผัสที่ปุ่มตั้งค่าเวลา  ตัวเลขไฟแสดงสถานะจับเวลาจะกระพริบ
2. จากนั้นสามารถเลือกจำนวนนาฬิกาที่ต้องการ



### การควบคุมโดยใช้ปุ่มสไลด์

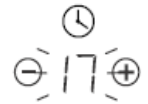
- กดปุ่มตั้งค่าเวลาหนึ่งครั้ง  ตัวเลขการจับเวลาจะกระพริบ การตั้งค่าเวลาหน่วยเป็นนาทีที่โดยเลื่อนแถบสไลด์
- กดปุ่มควบคุมตัวจับเวลาอีกครั้งเป็นการปรับเวลาหลักสิบ จากนั้นไฟสถานะจะกระพริบ แล้วเลื่อนแถบสไลด์



3. เมื่อตั้งค่าเวลาแล้ว เวลาจะนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ

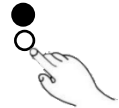


4. จากนั้นจะมีเสียง บี๊บ ดังขึ้น 30 วินาที หน้าจอจะแสดง " - - " เมื่อสิ้นสุดการตั้งค่าเวลา จะมีเสียงเตือนดังขึ้น



### การตั้งค่าเวลาเพื่อปิดโชนการทำอาหาร

1. สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการเลือกโชนความร้อน เพื่อเลือกโชนทำอาหารที่ต้องการตั้งเวลา




2. สัมผัสปุ่มตั้งค่าเวลา  ตัวเลขจับเวลาจะกระพริบ



3. ตั้งเวลาที่ต้องการ

#### การควบคุมปุ่มสไลด์ :

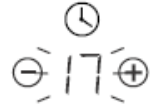
- สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการจับเวลา  คือการตั้งค่าเวลาตัวเลขหลักเดียว ตัวบ่งชี้การจับเวลาจะกระพริบ จากนั้นสามารถเลือกเวลาโดยเลื่อนแถบควบคุม
- กดที่ปุ่มตัวจับเวลาอีกครั้งจะเป็นจำนวนตัวเลขหลักสิบ ตัวบ่งชี้การจับเวลาจะกระพริบ จากนั้นปรับเวลาโดยเลื่อนแถบควบคุม



4. เมื่อตั้งเวลาเครื่องจะเริ่มนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ

**ข้อควรรู้:** จุดสีแดง red dot ที่อยู่ถัดจากไฟแสดงระดับพลังงานจะติดสว่างเพราะการตั้งเวลา คุณสามารถตรวจสอบการตั้งค่าตัวจับเวลาของโซนทำอาหารต่างๆที่ตั้งค่าด้วยตัวจับเวลาโดยเปิดใช้งานโซนการทำอาหาร

**ข้อควรรู้:** หากโซนทำความร้อนมีมากกว่าหนึ่ง ตัวบ่งชี้การจับเวลาจะแสดงเวลาต่ำสุด จุดสีแดง red dot ที่ถัดจากตัวบ่งชี้ระดับพลังงานจะกระพริบ



5. เมื่อหมดเวลาที่ตั้งค่าไว้ โซนทำอาหารจะถูกปิด

**ข้อควรรู้:** เวลาเริ่มต้นตัวจับเวลาคือ 30 นาที.


**ข้อควรรู้:** หลังจากตั้งค่าเวลาแล้ว ตัวบ่งชี้เวลาจะกระพริบ 5 วินาที และหยุดกระพริบจากนั้นยืนยันการตั้งค่า

**ข้อควรรู้:** สามารถใช้ตัวเตือนและตัวจับเวลาได้พร้อมกัน ตัวจับเวลาจะแสดงการตั้งค่าเวลาต่ำสุด หากจากตั้งค่าต่ำสุดคือการเตือนเป็นนาฬิกา จุดสีแดง red dot ที่อยู่ติดกับตัวบ่งชี้ตัวจับเวลาจะกระพริบ หากการตั้งค่าต่ำสุดคือการตั้งค่าตัวจับเวลาสีแดง red dot ของตัวบ่งชี้ระดับพลังงาน โซนทำอาหารสอดคล้องกันจะกระพริบ

**ข้อควรรู้:** หากตัวบ่งชี้แสดงการตั้งค่าตัวจับเวลาของโซนทำอาหาร ในการตรวจสอบการตั้งค่าเวลา กดปุ่มควบคุมการจับเวลา จะแสดงเป็นนาฬิกา



## การตรวจจับจังหวะและภาชนะต่างๆ

สำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จอแสดงผลกระพริบ “  ” สลับกับการตั้งค่าความร้อน มีสาเหตุดังนี้

- คุณยังไม่ได้วางกระชบนโซนทำอาหารที่ถูกต้อง
- กระชที่ใช้ไม่เหมาะกับเตาอินดักชั่น
- กระชมีขนาดเล็กเกินไป หรือไม่อยู่โซนกึ่งกลางอย่างเหมาะสม

**ข้อควรรู้:**

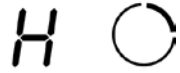
1. จะไม่มีความร้อนเกิดขึ้น ถ้ากระชไม่เหมาะสมในโซนทำอาหาร
2. หน้าจอจะปิดอัตโนมัติหลังจาก 2 นาที หากไม่มีการวางกระชที่เหมาะสม
3. กระชที่ไม่เหมาะสมหรือกระชที่ไม่มีแม่เหล็ก (เช่น อลูมิเนียม) หรือของชิ้นเล็กๆ เช่น มีด ส้อม กุญแจ ถูกทิ้งไว้บนเตาบนโซนทำอาหาร เตาจะปิดอัตโนมัติใน 1 นาที

## การแจ้งเตือนเมื่อมีความร้อนคงเหลือ

### ระวังพื้นผิวที่ร้อน

เมื่อใช้เตาแก๊สพักหนึ่งแล้วจะมีความร้อนคงเหลืออยู่ โดยจะปรากฏ " H "

เพื่อเตือนให้ระวังความร้อน



นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นฟังก์ชันประหยัดพลังงาน :

หากยังต้องการใช้ความร้อนอยู่ให้ใช้ตาชั่งขณะที่มีความร้อนคงเหลืออยู่

## การปิดเครื่องอัตโนมัติ

คุณสมบัติด้านความปลอดภัยของเตาอีกประการของเตาคือการปิดเครื่องอัตโนมัติ สิ่งนี้จะเกิดขึ้นทุกครั้งที่คุณลืมปิดเตาทำอาหาร เวลาในการปิดเครื่อง ตามตารางด้านล่างนี้ :

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

## การป้องกันความร้อนเกินกำหนด

เซ็นเซอร์อุณหภูมิที่ติดตั้งสามารถตรวจสอบอุณหภูมิภายในเตา เมื่อตรวจสอบพบอุณหภูมิที่สูงเกินไป เครื่องจะหยุดการทำงานอัตโนมัติ.

## ป้องกันการเดือดล้น

เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรแกรมจะปิดเครื่องอัตโนมัติ หากของเหลวเดือดหรือมีผ้าเปียกบนแผงควบคุม ปุ่มทั้งหมดจะล๊อค ยกเว้นปุ่มเปิด-ปิด และปุ่มล๊อคเครื่อง ควรทำความสะอาดให้แห้ง

## แนวทางการทำอาหาร

ระวังเมื่อทอดน้ำมันหรือไขมัน จะมีความร้อนเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะเวลาใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์

ถ้าอุณหภูมิสูงมากอาจทำให้เกิดไฟไหม้

### เคล็ดลับการทำอาหาร

- เมื่ออาหารเตือนให้ลดระดับพลังงาน
- การใช้ฝาปิดจะช่วยลดเวลาในการหุงต้มและประหยัดพลังงานโดยเก็บความร้อนไว้
- ลดปริมาณของเหลวหรือไขมัน เพื่อลดเวลาปรุงอาหาร
- เริ่มการตั้งค่าพลังงานจากสูง และลดพลังงานเมื่ออาหารร้อนแล้ว

## การตั้งค่าความร้อน

การตั้งค่าด้านล่างนี้เป็นแนวทางเท่านั้น การตั้งค่าที่แน่นอนจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์การทำอาหาร ทดลองใช้ความร้อนที่เหมาะสมกับคุณที่สุด

การตั้งค่าความร้อน	ความเหมาะสม
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• ต้องคำนึงถึงภาวะโลกร้อน</li><li>• ใช้สละลายช็อกโกแลต เนย หรืออาหารที่เผาไหม้อย่างรวดเร็ว</li><li>• การเคี้ยว</li><li>• อาหารที่ไม่ต้องการให้ร้อนเร็ว</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• การอุ่น</li><li>• การเดือด</li><li>• การหุงข้าว</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• แพนเค้ก</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• การผัด</li><li>• การทำพาสต้า</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• การทอด การผัด</li><li>• การทำให้เกรียม</li><li>• การต้มซุป</li><li>• การต้มน้ำร้อน</li></ul>

## 4. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

### การทำความสะอาดและการซ่อมบำรุง

**สำคัญ:** ก่อนทำความสะอาด ต้องตัดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ไม่ร้อนแล้ว

#### การทำความสะอาดพื้นผิวเตา

ทำความสะอาดโดยเร็วที่สุดหากมีการหกเลอะพื้นผิวเตาหลังการใช้งานเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นผิวเตาเย็นแล้ว ใช้ผ้านุ่มหรือกระดาษทำความสะอาด หากคราบทำความสะอาดยากต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเซรามิก ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือขัดลวดทำความสะอาด อาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย

## คำแนะนำและเคล็ดลับ

อะไร	อย่างไร	สิ่งสำคัญ!
จะมีรอยนิ้วมือทุกวัน ปรากฏบนกระจกเตา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ</li> <li>2. ใช้น้ำยาเช็ดกระจกเซรามิก ขณะเครื่องอุ่น หรือหายร้อน แล้ว</li> <li>3. ล้างหรือเช็ดให้แห้งด้วยผ้าหรือ กระดาษสะอาด</li> <li>4. เปิดแหล่งจ่ายไฟไปที่เตา</li> </ol>	<p><b>สิ่งสำคัญ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• เมื่อปิดแหล่งจ่ายไฟของเตา จะไม่มีตัวบ่งชี้ "พื้นผิวร้อน" แต่โซนทำอาหารยังคงร้อนอยู่ โปรดระมัดระวัง</li> <li>• การทำความสะอาดที่รุนแรง อาจเสียดีสี กระจกเกิดรอยขีดข่วน ต้องอ่านฉลาก ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับเตา ของคุณหรือไม่</li> <li>• อย่าทิ้งคราบไว้บนพื้นผิวเตา เพราะจะทำให้ กระจกเป็นคราบ</li> </ul>
น้ำต้ม น้ำร้อน หกลง บนพื้นผิวกระจกเตา	<p>เช็ดทำความสะอาดทันที แต่ระวังพื้นที่ ทำอาหารร้อน ทำตามขั้นดังนี้ :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ</li> <li>2. ทำความสะอาดครบสกปรกด้วยผ้า เช็ดจานหรือกระดาษชำระ</li> <li>3. ทำความสะอาดตามขั้นตอนทุกวัน</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ขจัดคราบที่เลอะหกอย่างรวดเร็วที่สุด หาก ปล่อยให้ไว้จนเย็น จะทำความสะอาดยาก พื้นผิวกระจกอาจเสียหายถาวร</li> <li>• อันตราย : ควรระวังระมัดระวังและปล่อย ไว้ให้พื้นผิวเย็น</li> </ul>
ระบบแผงควบคุมและ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ</li> <li>2. ดูป้ายสิ่งที่หกละอะ</li> <li>3. เช็ดแผงควบคุมด้วยฟองน้ำหรือผ้า สะอาด</li> <li>4. เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษชำระ</li> <li>5. เปิดแหล่งจ่ายไฟไปที่เตา</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เตามีเสียงดัง บี้บ จากนั้นจะปิดระบบ และระบบควบคุมแบบสัมผัสอาจไม่ทำงาน ในขณะที่มีของสารหกเลอะอยู่ ตรวจสอบให้ แน่ใจว่าคุณเช็ดให้แห้งก่อนเปิดเตา</li> </ul>

## การบำรุงรักษาเตา

หากคุณพบสิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้นกับเตา ควรติดต่อบริการหลังการขาย ตรวจสอบดังนี้:

1. ไม่มีไฟฟ้าเข้าเครื่อง
  - ตรวจสอบว่าไดนตัดไฟหรือไม่
  - ตรวจสอบว่าการเชื่อมต่อไฟฟ้าอย่างถูกต้องหรือไม่
  - ตรวจสอบว่าการตั้งค่าเวลาหรือไม่
  - เครื่องอาจจะถึงการตั้งค่าเวลาที่นานที่สุดและปิดลงอัตโนมัติ
  - เครื่องจะป้องกันการเดือดป้องกันน้ำล้นอัตโนมัติ โดนการปิดเครื่อง
2. แผงควบคุมแบบสัมผัสไม่สามารถใช้งานได้
  - ตรวจสอบว่าได้ตั้งค่า "Child Lock" ไว้หรือไม่
  - ไม่ว่าจะเป็นผ้าเปียกหรือของเหลวหุ้มสัมผัสแผงควบคุม เพราะระบบจะเตือนเป็นระบบควบคุมน้ำล้น
3. หลังจากปรุงอาหารจะมีข้อความ "H" แสดงขึ้น
  - เป็นเรื่องปกติที่เตามีระบบความปลอดภัยเตือนความร้อนตกค้าง จนกว่าเครื่องจะเย็นสัมผัสได้
4. หลังจากปิดพัดลมของเตาอินตักชั้น พัดลมจะยังคงทำงานอยู่สักครู่หนึ่ง
  - เป็นเรื่องปกติที่ช่วยให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงอย่างสมบูรณ์
5. กระจกบางอันอาจมีเสียง ระหว่างปรุงอาหาร
  - เป็นเรื่องปกติที่จะมีเสียงขดลวดเหนียวนาระหว่างการทำอาหาร เสียงอาจแตกต่างกันแต่ละเครื่องครัว
6. กระจกมีรอยขีดข่วน
  - ตรวจสอบว่าเครื่องใช้เหมาะสมกับเตาหรือไม่
  - ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ทำความสะอาดเหมาะสมหรือไม่

## รหัสเตือนสิ่งผิดปกติสำหรับเตา INDUCTION

หากมีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้นกับเตา จะเข้าสู่สถานะป้องกันโดยอัตโนมัติและแสดงรหัสป้องกันที่เกิดขึ้น:

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไข
E1/E2	แรงดันไฟฟ้าผิดปกติ	โปรดตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟ และเปิดเครื่องเมื่อแหล่งจ่ายไฟเป็นปกติ.
E3	เซ็นเซอร์ตรวจจับกระแทกมีอุณหภูมิสูง	ตรวจสอบสอบว่าไม่มีของเหลวในกระทะ แล้วกดเริ่มการทำงานเครื่องใหม่
E5	เซ็นเซอร์ตรวจจับ IGBT มีอุณหภูมิสูง	โปรดเริ่มการทำงานใหม่หลังจากเตาอุณหภูมิเย็นลง

สำหรับรหัสข้อผิดพลาดอื่น กรุณาติดต่อบริการหลังการขาย



## สิ่งสำคัญที่ควรรู้ :



**การกำจัด :** อย่งทิ้งผลิตภัณฑ์  
นี้รวมกับขยะทั่วไปโดยไม่ได้คัด  
แยก การคัดแยกขยะเป็นสิ่ง  
จำเป็นอย่างมาก

อุปกรณ์นี้มีฉลากตามมาตรฐานยุโรป 2002/96/EC สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า  
และของเส้นอิเล็กทรอนิกส์ ต้องให้แน่ใจว่าอุปกรณ์นี้ถูกกำจัดอย่างถูกต้องเพื่อ  
ป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพมนุษย์

สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์แสดงให้ทราบว่าไม่ใช่ขยะครัวเรือนทั่วไป ควรนำไป  
รวบรวมกับจุดรวบรวมผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์รีไซเคิล

อุปกรณ์ต้องการกำจัดโดยผู้เชี่ยวชาญ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิล  
โปรดติดต่อองค์การท้องถิ่นหรือตัวแทนที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์