



## **Built-In Electric Hob Manual**

**Model No.:**

**C-TOUCH 30 2Z**

**C-TOUCH 60 4Z**

**C-TOUCH 60 1L4Z**

**I-TOUCH 30 FLEXI**

**I-TOUCH 60 3Z**

**IC-TOUCH 73 2Z**

**C-TOUCH 73 1D2Z**

**I-TOUCH 60 4Z FLEXI**



# **CONTENTS:**

**Part 1. Safety Warnings**

**Part 2. Installation**

**Part 3. Operation Instructions**

**Part 4. Cleaning and Maintenance**

**Congratulations** on the purchase of your new hob and thank you for choosing us!

**Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.**

## **Part 1. Safety Warnings**

### **Safety Warnings**

**Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.**

### **Installation**

#### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury

or cuts.

## **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the hob as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

# **Operation and maintenance**

## **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

## **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on

the hob could be seriously injured.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified

technician.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

# Part 2. Installation

## Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

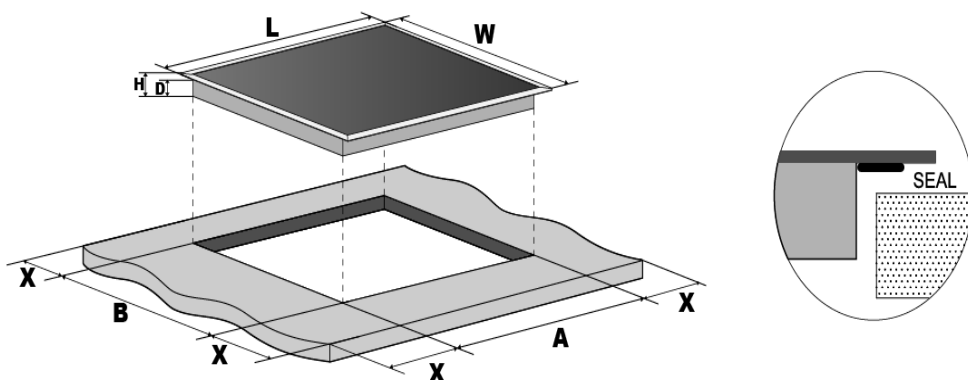
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

### Selection of installation equipment

-Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

-For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

-Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):



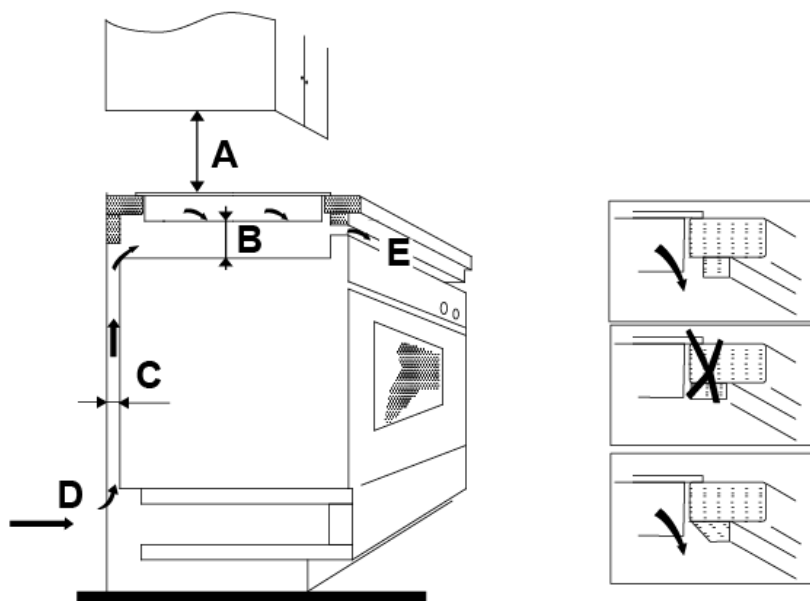
Model	L	W	H	D	A	B	X
C-TOUCH 30 2Z	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 30 FLEXI	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

C-TOUCH 60 4Z C-TOUCH 60 1L4Z	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 60 3Z I-TOUCH 60 4Z FLEXI	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
IC-TOUCH 73 2Z C-TOUCH 73 1D2Z	730	430	58	54	660+5 -0	390+5 -0	50 min

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

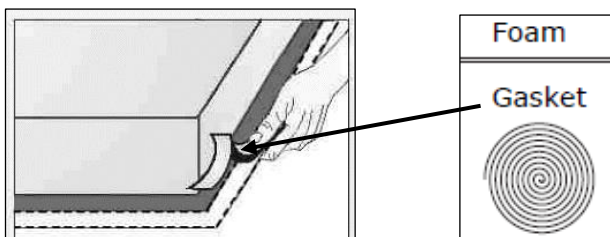
## Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

## **Do not install the hob without the foam gasket!**

### **The gasket should be attached to the hob in the following method:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



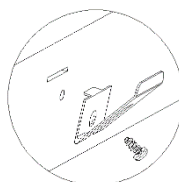
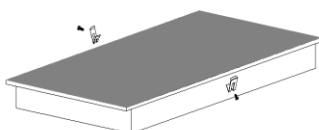
### **Before locating the fixing brackets**

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

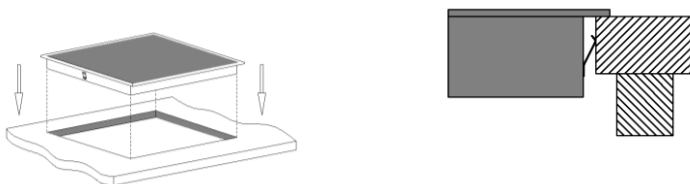
#### **Easy Fit kits**

There is one easy fit kits package for each hob, include 2pcs fixing clips and 2pcs screws. Find the easy fit kit package first.

**Fix clips to hob:** Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



**Fix hob to cabinet:** Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.

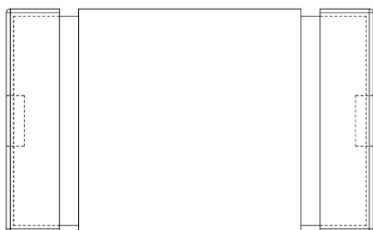


## Locating the flexible cut fixing brackets:

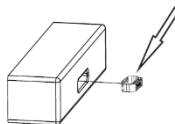
(For IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z)

These brackets(4pcs) are packed in a bag placed in the side of the protective foam, as shown in the picture below:

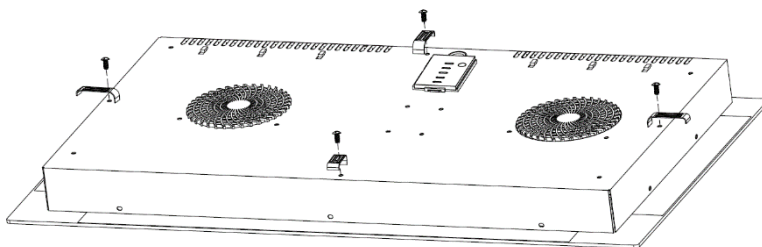
Check carefully before throw away the packaging.



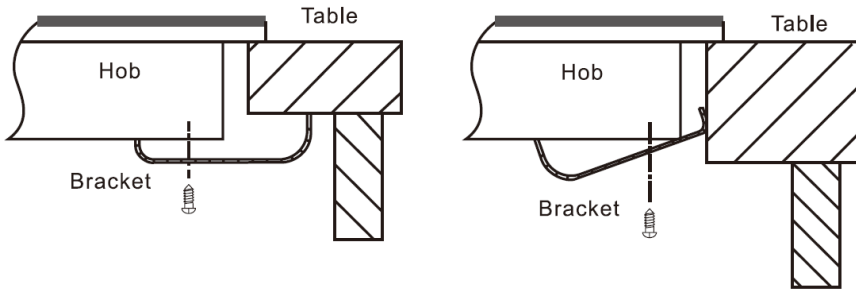
Find the fixing brackets here



- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**

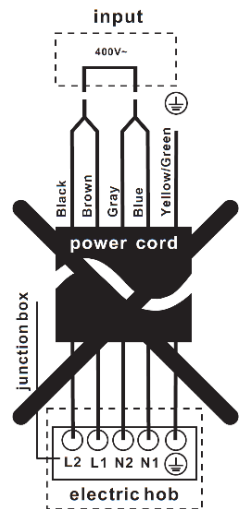
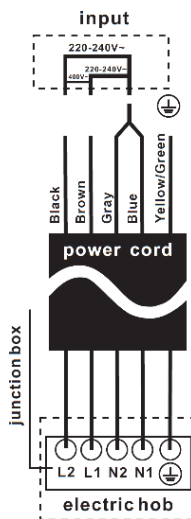
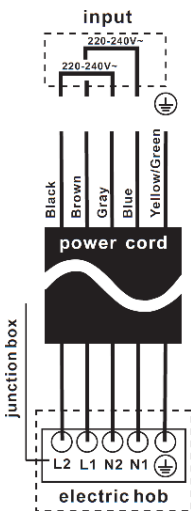
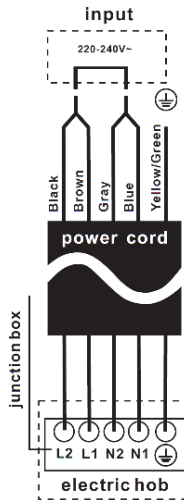
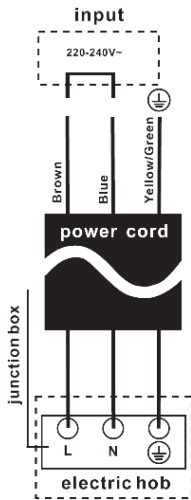
### Notes:

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

## Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.**  
Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.

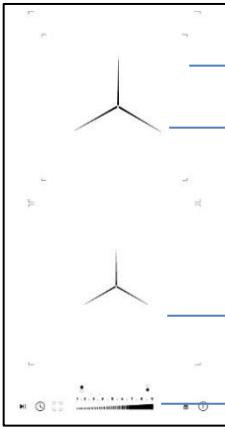
The method of connections shown below.



# Part 3. Operation Instructions

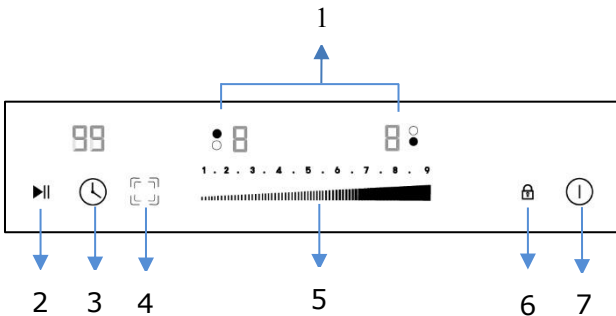
## Product Overview

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



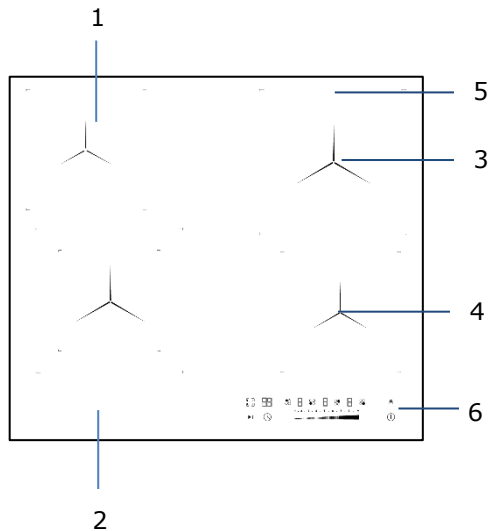
1. 2000W/1000W Dual Cooking Zone
2. 1200W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

### Control Panel



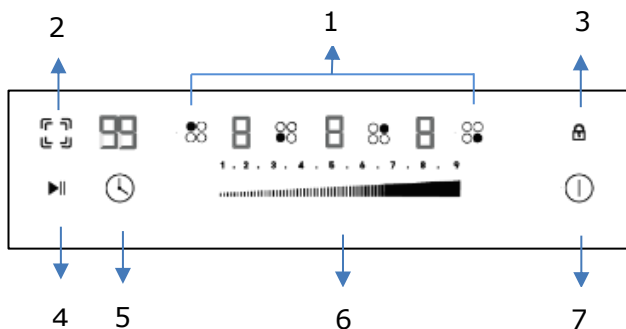
1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Timer control button
4. Extended zone control button
5. Heating level/Timer slider control
6. Child Lock control button
7. ON/OFF button

## Model: C-TOUCH 60 4Z



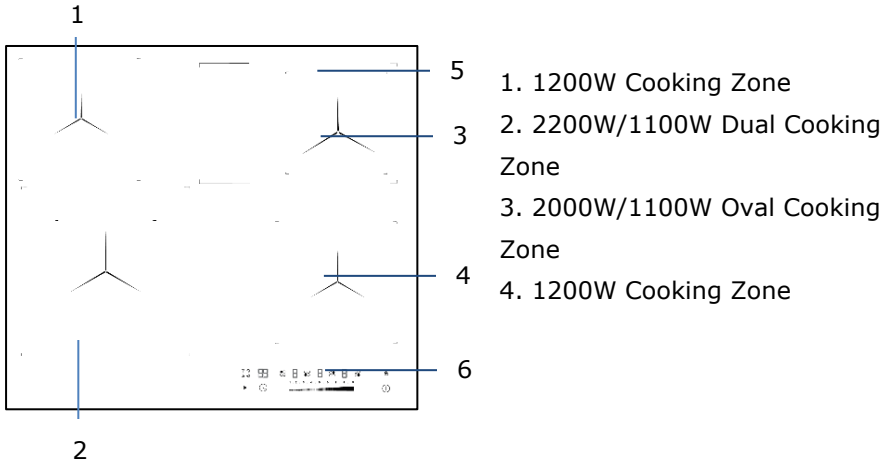
1. 1200W Cooking Zone
2. 2200/1100W Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

### Control Panel

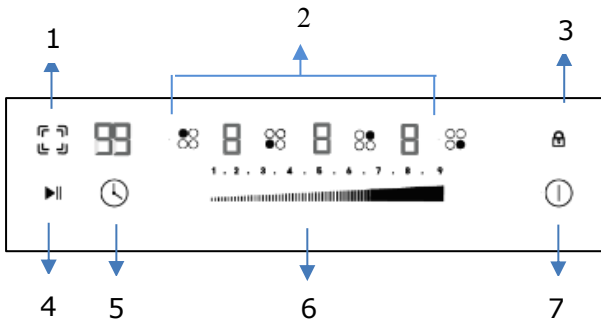


1. Cooking Zone selection button
2. Extended zone control button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

## Model: C-TOUCH 60 1L4Z

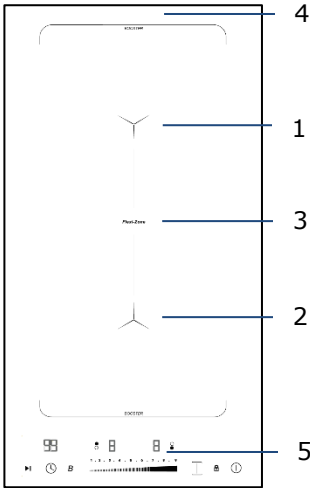


### Control Panel



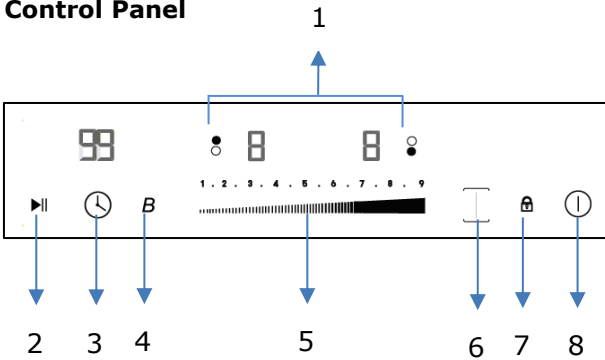
1. Extended zone control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

## Model: I-TOUCH 30 FLEXI



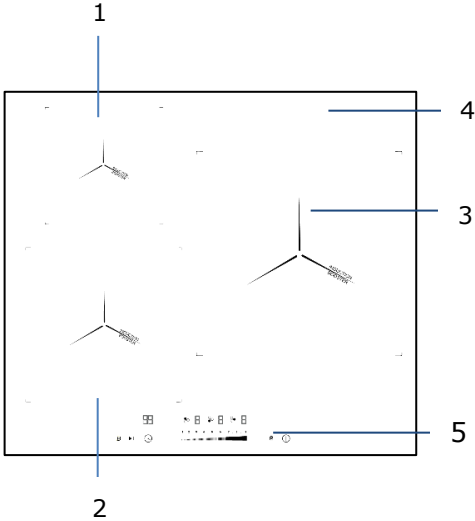
1. 2000W Boost 2600W Cooking Zone
2. 1500W Boost 2000W Cooking Zone
3. 3000W Boost 3600W Flexi zone
4. Glass plate
5. Control panel

### Control Panel



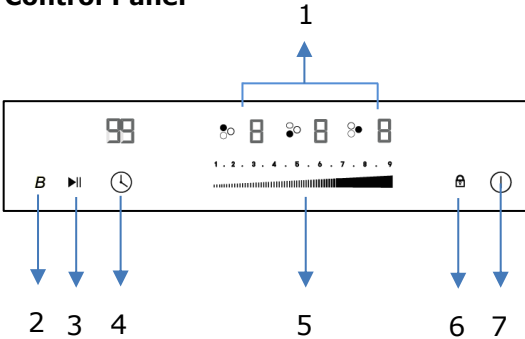
1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Timer control button
4. Booster function control button
5. Heating level/Timer slider control
6. Child Lock control button
7. Flexi zone control button
8. ON/OFF button

## Model: I-TOUCH 60 3Z



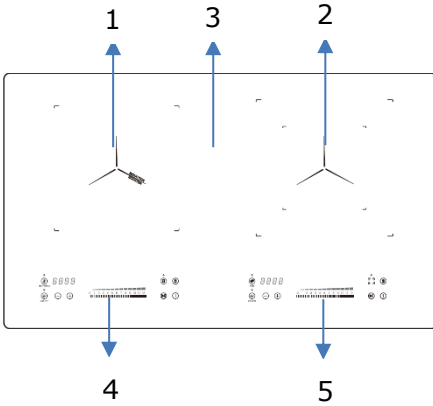
1. 1500W Boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W Boost 2600W Cooking Zone
3. 2300W Boost 3000W Cooking Zone
4. Glass plate

## Control Panel



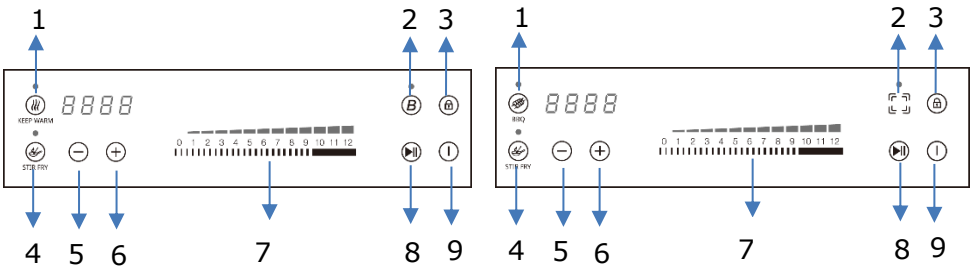
1. Cooking Zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Heating level/Timer slider control
6. Child Lock control button
7. ON/OFF button

# Model: IC-TOUCH 73 2Z



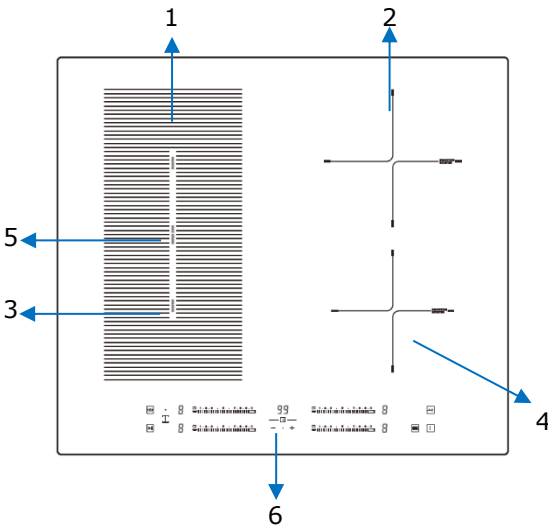
1. 2000W booster 2200W Induction Zone
2. 2200W/1100W Ceramic Zone
3. Ceramic Glass
4. Control panel of cooking zone#1
5. Control panel of cooking zone#2

## Control Panel



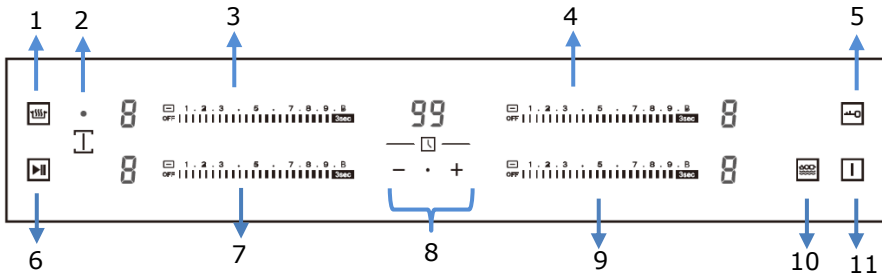
1. Keep Warm/BBQ function control button
2. Booster/Extended zone control button
3. Child lock control button
4. Stir-fry function control button
- 5/6. Timer control -/+ button
7. Heating level Slider control
8. Stop & Go (Pause) function control button
9. ON/OFF button

# Model: I-TOUCH 60 4Z FLEXI



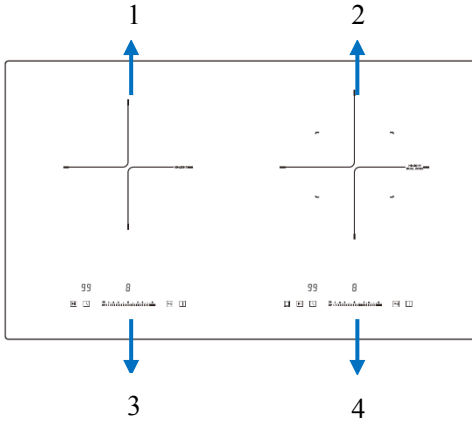
1. 1300W /1500W cooking zone
2. 1900W/ 2200W cooking zone
3. 1900W/ 2200W cooking zone
4. 1300W/ 1500W cooking zone
5. 3000W /3600W flexi area
6. control panel

## Control Panel



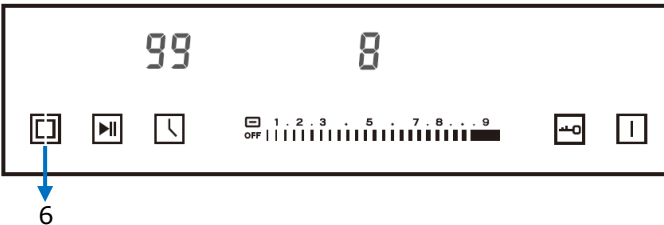
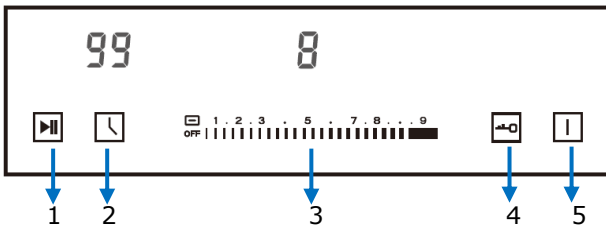
1. Keep warm function
2. Flexi zone control button
3. Heating level/Timer slider control of cooking zone 1
4. Heating level/Timer slider control of cooking zone 2
5. Child lock
6. Stop & Go control button
7. Heating level/Timer slider control of cooking zone 3
8. Timer & display control
9. Heating level/Timer slider control of cooking zone 4
10. BBQ function
11. On/off button

## Model: C-TOUCH 73 1D2Z



1. 1800W cooking zone 1
2. 1100W/2200W cooking zone 2
3. control panel of cooking zone 1
4. control panel of cooking zone 2

### Control Panel



1. Stop/go control button
2. Timer function
3. Heating level/Timer slider control of cooking zone
4. Child Lock control button
5. On/off button
6. Dual zone button

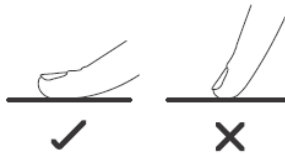
**Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.**

## Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.


## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



## Choose the right Cookware



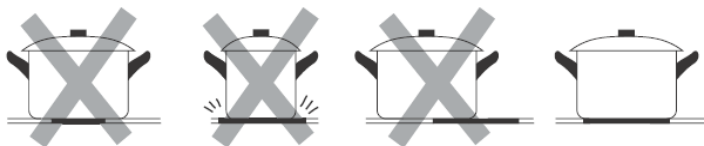
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.



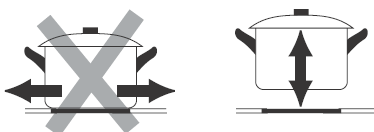
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



**Notes:** You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

### **Suggested Pan dimensions for induction hob**


The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. Base diameter of the pots:

<b>Cooking zone</b>	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
<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	190 x 400

# Using your Hob

## To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.

**Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on.** Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”

2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.

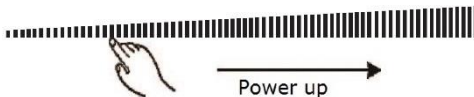
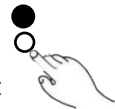
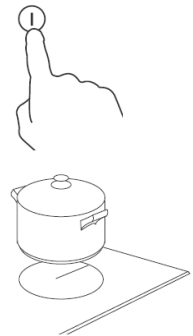
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Set heating level of cooking zone

**1) For IC-TOUCH 73 2Z, I-TOUCH 60 4Z FLEXI, C-TOUCH 73 1D2Z, you can adjust the heating level slider control of corresponding cooking zone directly to active the cooking zone you wish to use.**

**2) For other models, before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use.**


The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by adjusting heat setting by sliding the slider control.

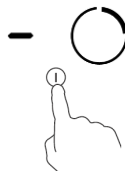


### Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is confirmed.

## To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows "-".
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.



**Note:** If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

**Note:** The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.


## Using Large Heating Area-Ceramic Hob

C-TOUCH 30 2Z, C-TOUCH 60 4Z, C-TOUCH 60 1L4Z, IC-TOUCH 73 2Z have one or several extended cooking zones (Oval/Dual zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat to fit for different size of cooking pan.

### To use Extended zone when hob is working, follows below:

Select and active the cooking zone which you would like to use extended zones, for those cooking zone with this feature.

#### 1) For models C-TOUCH 30 2Z, C-TOUCH 60 4Z, C-TOUCH 60 1L4Z,:

1. Touch the heating zone selection control button to select and active it for adjustment.
2. The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.
3. When the heating zone be selected and active (power level indicator flashing), touch extended zone control  button to active extended heating element to get a large heating area.

#### 2) For model IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z

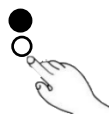
Activate the cooking zone by adjusting the slider control, then touch the extended zone button to activate extended heating element.

When dual zone is active, the indicator light will be lit up.

### Notes:

By continuous touch the control button, the extended zones work at below consequence:

"Central-Dual-Central-Dual-Central zone..."



## Using Stir-fry -Induction & Ceramic Hob

IC-TOUCH 73 2Z has Stir-fry function, which could switch cooking zone to maximum power level, to reduce your cooking time.

To activate Stir-fry function **when hob is working**, please follows below:

1. Directly touch Stir-fry function butto  of the cooking zone you wish to use.

STIR FRY

### Notes:

1. By single touch Stir-fry function button, the hob works at maximum temperature level.
2. When Stir-fry function is activated, the function indicator is lighted up and temperature level can be adjusted by touching the slider control.
3. By adjusting the temperature level to 0 or touching stir fry function button again, will cancel the Stir-fry function.

## Using Keep Warm- Induction Hob

IC-TOUCH 73 2Z, I-TOUCH 60 4Z FLEXI comes with Keep Warm function, which makes it very convenient to keep food at desired temperature in a period of time.

To activate Keep Warm function **when hob is working**, please follows below:

1. Touching keep warm function button of the cooking zone you wish to use.
2. The default temperature setting is 45°C, while you can press the keep warm function button again to adjust it from 45,65, 85°C in circle depend on the temperature you wish.

### Notes:

1. In keep warm function, the hob works at default temperature level 45°C.
2. When keep warm function active, the keep warm function indicator is on.
3. By continuous touch the keep warm control button, the cooking zone works at

below consequence:

-Cooking zone: "45°C-65°C-85°C-Cancel-45°C-65°C-85 -Cancel..."

### Cancel Keep Warm function

1. Touching the keep warm control button again until it cancels the keep warm

function, then the cooking zone will revert to its original power setting.

2. You will have to cancel keep warm function first then you can switch to Stir-fry or Booster function.



## Using BBQ-Ceramic Hob

IC-TOUCH 73 2Z, I-TOUCH 60 4Z FLEXI comes with BBQ function, which helps you with more convenience when you want to BBQ at home or kitchen.

To active BBQ function **when hob is working**, please follows below:

For model IC-TOUCH 73 2Z

1. Touching BBQ function button  of the cooking zone you wish to use.



2. The default power is 1000W, while you can press power level setting  or  button to adjust from 400-2200W in circle depend on the power you wish.

### Notes:

1. In BBQ function, the hob works at default power level 1000W with extended zone heating, the 4-digit LED shows "1000".
2. When BBQ function active, the BBQ function indicator and extended zone heating indicator are lit up.

### For model I-TOUCH 60 4Z FLEXI

Touch the individual slider to select the cooking zone that want to use this function, and the heating zone indicator next to this slider will flash.

1. Touch the BBQ control button,  will be displayed, then BBQ function be activated. 



### Cancel the BBQ function

1. Touching the "BBQ" control button again to cancel the BBQ function, then the cooking zone will revert to its original power setting.
2. You will have to cancel the BBQ function first then you can switch to Stir-fry function.

## Using Booster Function-Induction Hob

I-TOUCH 30 FLEXI, I-TOUCH 60 3Z, IC-TOUCH 73 2Z, I-TOUCH 60 4Z FLEXI have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum

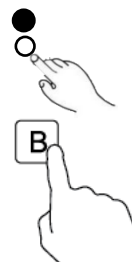
power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

**To use booster function when hob is working, follows below:**

Active the cooking zone you want to use booster function.

**1) For models I-TOUCH 30 FLEXI, I-TOUCH 60 3Z:**

1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.
2. Touch the Booster function control button **(B)**, the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.



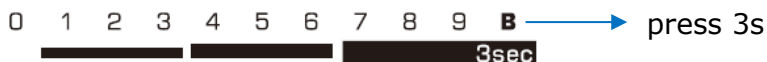
**2) For model IC-TOUCH 73 2Z:**

Activate the induction cooking zone by adjusting the slider control, then touch the Booster control button to activate Booster function.

When Booster function is active, the indicator light will be lit up.

**3) for models I-TOUCH 60 4Z FLEXI:**

Press the "B" on slider control 3 seconds to activate booster function.



**Note:**

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other zone to level 2.
2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

**Cancel the Booster function**

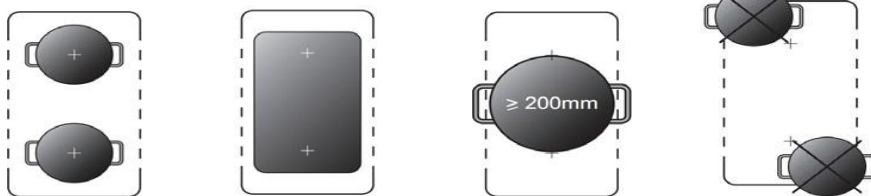
- Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.
- You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

## Flexible Areas-Induction Hob

I-TOUCH 30 FLEXI, I-TOUCH 60 4Z FLEXI has one Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

**Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross



### Active the flexible induction area

To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the flexible area control button. When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.

### Inactive the flexible induction area

To in active the flexible area when it works, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again. The indicator will off after inactive it.

## Child Lock Safety Control


- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

### To lock the controls

Touch the Child Lock control button  once . The timer indicator will show


“Lo”, and Child Lock function be active.

### To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.




Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button  and child lock  button.

You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

**Note:** Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

## Stop & Go function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

### 1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show “P”.

### 2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator “P” disappear from all indicators.



When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

**Note:** The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

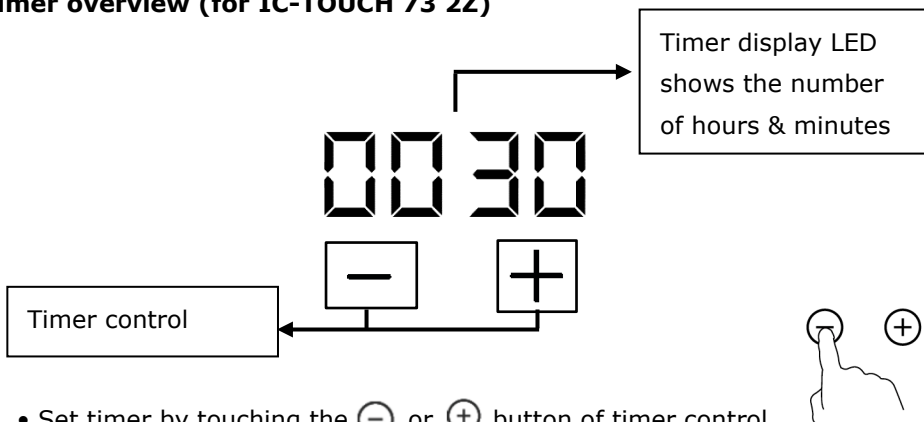
## Using the Timer

### 1) For model IC-TOUCH 73 2Z:

When the hob is turned on, you can use the timer to turn either or more than one cooking zones off.

- You can set timer for up to 24 hours.

### Timer overview (for IC-TOUCH 73 2Z)



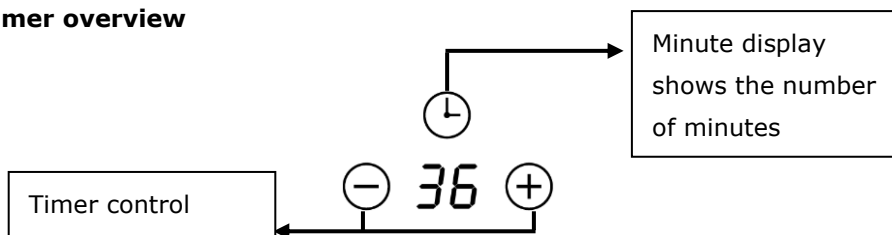
- Set timer by touching the ⊖ or ⊕ button of timer control.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.
- When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
- When cooking timer expires, the timer display LED shows "----", the corresponding cooking zone will be switch off automatically. ----

### 2)For other models:

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

### Timer overview



## Using the Timer as a Minute Minder

(IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z without this function)



If you have not selected any cooking zones

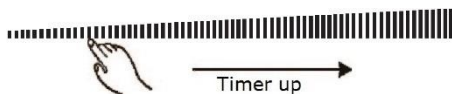
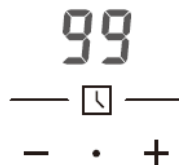
For model I-TOUCH 60 4Z FLEXI:

Set timer by touching the - or + button of timer control.

Max 99 minutes.

For other models:

1. Touch the timer control button  the number in timer indicator flashing.
2. Then adjust Minute Minder setting follows below:
  - Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
  - Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



**Note:** After adjusting, the setting in timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

**Note:** The default setting of Minute Reminder is 30 minutes.

4. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.

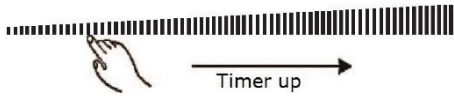
## Setting the timer to turn cooking zone off

For model IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z, I-TOUCH 60 4Z FLEXI,

1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for. The indicator of power level start flashing and appear a red dot next to it.
2. touching the - or + button of timer control to set timer.
3. The number of speed and timer flash 5 seconds, then start count down.

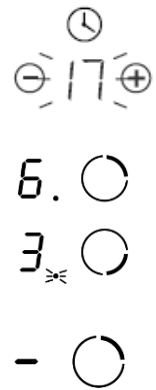
**For other models:**

1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.
2. Touch the timer control button, the number in timer indicator flashing.
3. Then adjust Timer setting
  - Touch the timer control button once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
  - Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



**Note:** By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-..."

4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.  
**NOTE:** The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.  
**NOTE:** If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



**Note:** The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.  
**Note:** After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.  
**Note:** The minute reminder and timer can be used at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator

will flash.

**Note:** If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button, the indicator will show minute reminder setting.

## Detection of Pan and Small Articles

**For induction hob, if display flashes““alternately with heat setting.**

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

### Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

## Residual Heat Warning

### Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “**H**” appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



**It can also be used as an energy saving function:**

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

## Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

For model IC-TOUCH 73 2Z:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Default working time	8	8	8	8	4	4	4	4	2	2	2	2

For other models:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

## Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

## Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

### Cooking Tips

- When food comes to boil, reduce power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce setting when food heated through.

### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

### **For stir-frying**

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## **Part 4. Cleaning and Maintenance**

### **Cleaning and Maintenance**

**Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.**

#### **Cleaning the Hob Surface**

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

## Hints and Tips

<b>What?</b>	<b>How?</b>	<b>Important!</b>
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch on the power supply to the hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch on the power supply to the hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.</li> </ul>

## Maintenance of the Hob

**If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:**

1. There is no power to the appliance:
  - Check whether there is a power cut of your department;
  - Check whether the appliance be connected to electricity properly;
  - Has the timer setting elapsed;
  - Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
  - Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
2. The touch control panel buttons can't be active:
  - Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
  - Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
3. After cooking there is "H" shows on display:
  - This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
  - This is normal, this is to help appliances completely cool down.
5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
  - This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
6. The glass is being scratched:
  - Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
  - Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

## Failure Inspection for induction hob

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

# **AXIA**

**เข้าใจคุณ เข้าใจครัว**

คู่มือการใช้งานเตาไฟฟ้า BUILT-IN

MODEL NO. :

C-TOUCH 30 2Z

C-TOUCH 60 4Z

C-TOUCH 60 1L4Z

I-TOUCH 30 FLEXI

I-TOUCH 60 3Z

IC-TOUCH 73 2Z

C-TOUCH 73 1D2Z

I-TOUCH 60 4Z FLEXI



## เนื้อหา :

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

**ขอขอบพระคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา**

โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมด เพื่อความปลอดภัยก่อนการใช้งานและโปรดเก็บคู่มือการใช้งานนี้ เพื่อใช้ในการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

# 1. คำเตือนด้านความปลอดภัย

## คำเตือนข้อระวัง

ความปลอดภัยของคุณเป็นสิ่งสำคัญสำหรับเรา โปรดอ่านข้อมูลด้วยความละเอียดก่อนการติดตั้ง หรือใช้งานเตาของคุณ

## การติดตั้ง

### โปรดระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต

- ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ก่อนใช้งานหรือทำความสะอาด
- จำเป็นต้องต่อสายดินด้วยเพื่อความปลอดภัย
- การเปลี่ยนแปลงระบบสายไฟภายในประเทศ ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติและความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจส่งผลให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเสียชีวิตได้

### อันตรายที่อาจมีผลรุนแรง

- ระวังขอบแผงควบคุม
- การไม่ใช้ความระมัดระวังอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บหรือบาดเจ็บได้

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างถี่ถ้วนก่อนทำการติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์
- ห้ามวางวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่สามารถติดไฟได้บนพื้นผิวเตา
- โปรดให้ข้อมูลนี้กับผู้ติดตั้งเตา สามารถลดค่าใช้จ่ายในการติดตั้งได้
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ต้องติดตั้งเครื่องตามคำแนะนำในคู่มือ
- อุปกรณ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างเหมาะสมและต้องต่อสายดินโดยผู้ที่มีความเชี่ยวชาญเหมาะสมเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ควรเชื่อมต่อกับวงจรที่มีการแยกสวิตช์ที่ให้การเชื่อมต่อที่สมบูรณ์จากแหล่งจ่ายไฟ
- การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้ไม่สามารถเรียกร้องการรับประกันได้

## การใช้งานและการบำรุงรักษา

### อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

- ห้ามปรุงอาหารด้วยเตาที่แตก หากพื้นผิวเตาแตกให้รีบปิดเตาทันทีที่แหล่งจ่ายไฟหลัก (สวิตช์ที่ผนัง) และติดต่อช่างที่มีความเชี่ยวชาญ
- ปิดเตาก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา

### อันตรายต่อสุขภาพ

- อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยทางแม่เหล็กไฟฟ้า
- อย่างไรก็ตาม ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นการเต้นของหัวใจหรือรากฟันเทียมไฟฟ้าอื่นๆ (เช่นปั๊มอินซูลิน) ต้องปรึกษาแพทย์หรือผู้ผลิตรากเทียมก่อนใช้งานเตา เพื่อให้แน่ใจว่าการฝังรากฟันเทียมจะไม่ได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- การไม่ทำตามคำแนะนำอาจทำให้เสียชีวิตได้

## อันตรายจากความร้อนของพื้นผิวเตา

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

## คำเตือนที่เสี่ยงอันตราย

- ใบมีดของเครื่องมือจะแหลมออกมาเมื่อฝาครอบเซฟตี้หดรตัว ใช้ด้วยความระมัดระวังเก็บไว้ในที่ที่เด็กไม่สามารถเข้าถึงได้
- การใช้อย่างไม่ระมัดระวังอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- ห้ามเปิดเครื่องทิ้งไว้โดยไม่ตั้งใจ หรือตัมทิ้งไว้นานจนลืม อาจเกิดการรั่วไหลของสิ่งที่อาจก่อให้เกิดการติดไฟได้
- ห้ามใช้พื้นผิวเตาเป็นที่เก็บของหรือทำงานต่างๆ
- ห้ามทิ้งสิ่งของ หรือเครื่องใช้ต่างๆ ไว้บนเตา
- ห้ามนำวัตถุที่มีสนามแม่เหล็ก (เช่น บัตรเครดิต) หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องเล่น MP3) ใกล้อุปกรณ์ เนื่องจากอาจได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- ห้ามใช้อุปกรณ์เพื่อทำความร้อนในห้อง
- หลังการใช้งานเครื่อง ให้ปิดโซนทำอาหารตามที่อธิบายไว้ในคู่มือ
- ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์และปิ่น นั้ง ยืน บนเตา
- ห้ามวางสิ่งล่อตาล่อใจเด็กไว้บนเตา ถ้าเด็กปีนขึ้นไปอาจได้รับอันตรายได้
- ห้ามให้เด็กอยู่ลำพังหรือไม่ได้รับการดูแลในบริเวณที่มีการใช้เครื่อง
- เด็กหรือบุคคลที่มีความพิการใช้เครื่อง ต้องมีผู้ปกครองหรือผู้ดูแลในการใช้
- ห้ามซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนอุปกรณ์เอง นอกจากจะทำตามคำแนะนำในคู่มือและควรทำโดยช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำทำความสะอาดเตา
- ห้ามวางของหนักลงบนเตา
- ห้ามเหยียบเตา

- ห้ามใช้กระทะที่มีขอบหยัก หรือลากลกระทะบนพื้นผิวเตาเซรามิก เนื่องจากอาจทำให้กระทะเป็นรอยได้
- ห้ามใช้ใยขัดหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดกระทะเซรามิกเพราะอาจทำให้เกิดรอยได้
- หากสายเคเบิลแหล่งจ่ายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้มีวัตตุดูประสงค์เพื่อใช้งานในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้ายกันเช่น
  - พื้นที่ครัวในสำนักงานหรือสถานที่ทำงานอื่นๆ ที่มีครัว - ใช้งานในโรงแรม หรือสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยประเภทอื่นๆ
- ห้ามให้เด็กอยู่ลำพังหรือไม่ได้รับการดูแลในบริเวณที่มีการใช้เครื่อง
- เด็กหรือบุคคลที่มีความพิการใช้เครื่อง ต้องมีผู้ปกครองหรือผู้ดูแลในการใช้
- ห้ามซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนอุปกรณ์เอง นอกจากจะทำตามคำแนะนำในคู่มือและควรทำโดยช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำทำความสะอาดเตา
- ห้ามวางของหนักลงบนเตา
- ห้ามเหยียบเตา
- ห้ามใช้กระทะที่มีขอบหยัก หรือลากลกระทะบนพื้นผิวเตาเซรามิก เนื่องจากอาจทำให้กระทะเป็นรอยได้
- ห้ามใช้ใยขัดหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดกระทะเซรามิกเพราะอาจทำให้เกิดรอยได้
- หากสายเคเบิลแหล่งจ่ายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้มีวัตตุดูประสงค์เพื่อใช้งานในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้ายกันเช่น
  - พื้นที่ครัวในสำนักงานหรือสถานที่ทำงานอื่นๆ ที่มีครัว
  - ใช้งานในโรงแรม หรือสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยประเภทอื่นๆ

- อุปกรณ์นี้สามารถใช้ได้กับเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปี ขึ้นไป และผู้ที่ขาดประสบการณ์ต้องได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และต้องเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้น ห้ามเด็กเล่นอุปกรณ์ การทำความสะอาดและการดูแลรักษาผู้ใช้จะต้องทำโดยมีผู้ดูแลและอย่างใกล้ชิด
- ข้อควรระวัง : การปรุงอาหารในเตาโดยไม่ใส่ไขมันหรือน้ำมัน อาจจะทำให้เกิดอันตรายได้ และอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ถ้าเกิดไฟไหม้ ไม่ควรพยายามดับไฟด้วยน้ำ แต่ให้ปิดเครื่องแล้วใช้ฝาปิดหรือใช้ผ้าสำหรับดับเพลิง

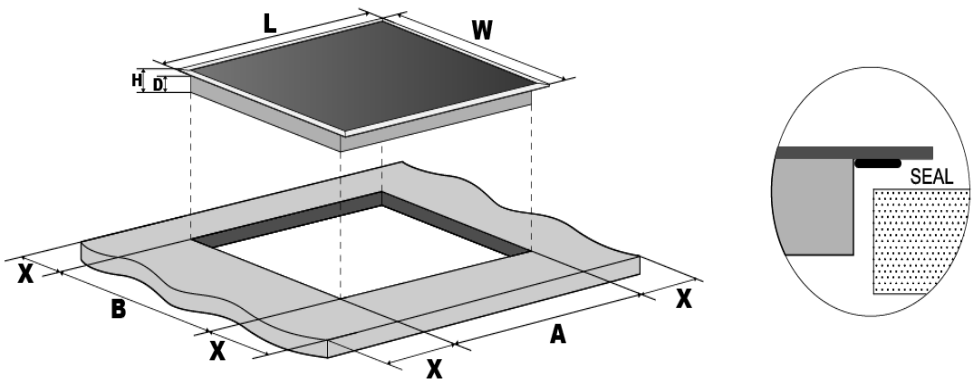
## 2. การติดตั้ง

### คำแนะนำ

ต้องติดตั้งและเชื่อมต่อตามกฎระเบียบ หลังจากแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไม่ได้รับความเสียหาย หากได้รับความเสียหายระหว่างขนส่ง ให้ติดต่อผู้ขายทันที

### การเลือกอุปกรณ์การติดตั้ง

- เจาะโฮสต์ตามขนาดที่แสดงในภาพด้านล่างนี้
- เพื่อจุดประสงค์ในการติดตั้งและการใช้งาน จะต้องมียุ่ที่มีอย่างน้อย 5 ซม. รอบๆ หลุม
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าความหนาของพื้นผิวเคาน์เตอร์ครัวอย่างน้อย 30 มม. โปรดเลือกว่าวัสดุพื้นผิวที่ทนความร้อน เพื่อหลีกเลี่ยงการเสียรูปทรงที่เกิดจากการแผ่ความร้อน ดังภาพด้านล่าง (โดยวัดหน่วยเป็น มม.)

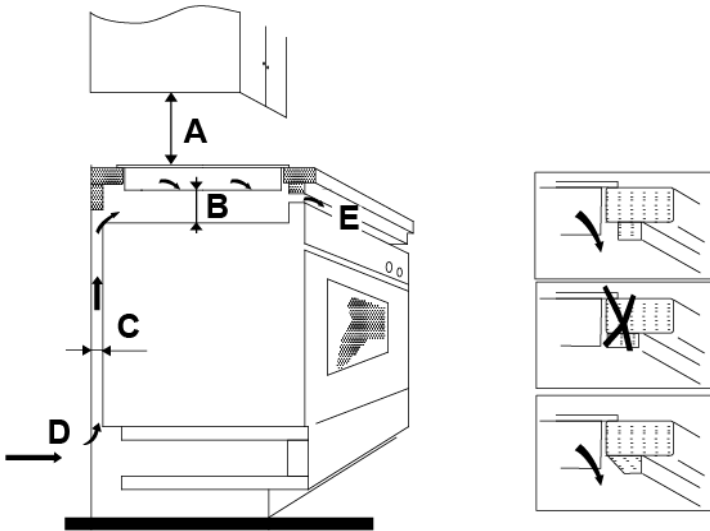


Model	L	W	H	D	A	B	X
C-TOUCH 30 2Z	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 30 FLEXI	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
C-TOUCH 60 4Z C-TOUCH 60 1L4Z	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
I-TOUCH 60 3Z I- TOUCH 60 4Z FLEXI	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
IC-TOUCH 73 2Z C-TOUCH 73 1D2Z	730	730	58	54	660+5 -0	390+5 -0	50 min

ไม่ว่าในกรณีใดๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าของคุณมีการระบายอากาศที่ดี  
แม้ช่องระบายอากาศที่ดีไม่ถูกปิดกั้น และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าอยู่ใน  
สภาพการใช้งานได้ดี ดังภาพด้านล่าง :



ข้อควรรู้ : ระยะห่างที่ปลอดภัยระหว่างเตาไฟฟ้าและตู้เก็บของ  
เหนือพื้นผิวเตา ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 760 มม.



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

## การติดตั้งปะเก็นโฟม

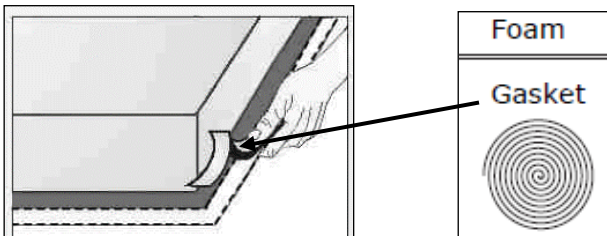
ก่อนติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์ ให้ติดตั้งปะเก็นโฟมที่ให้มา รอบขอบด้านล่างของเตาเซรามิก

## ห้ามติดตั้งเตาโดยไม่มีปะเก็นโฟม

ก่อนติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์ ให้ติดตั้งปะเก็นโฟมที่ให้มา รอบขอบด้านล่างของเตาเซรามิก

## ควรติดตั้งตามวิธีดังต่อไปนี้ :

- ลอกแผ่นฟิล์มป้องกันออกจากปะเก็น
- จากนั้นติดปะเก็นเข้ากับขอบด้านล่างเซรามิก
- ปะเก็นจะต้องยึดตามความยาวทั้งหมดของขอบกระจก และไม่ควรถับซ้อนกันที่มุม
- เมื่อติดตั้งปะเก็นเสร็จแล้วตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้สัมผัสกับวัตถุมิคมใดๆ

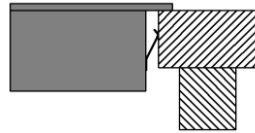
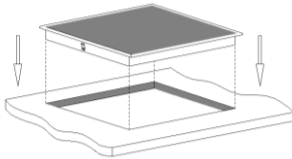


ก่อนยึดปะเก็นเข้ากับเตา

ควรวางปะเก็นบนพื้นผิวที่เรียบ ห้ามใช้แรงกดส่วนที่ยื่นออกมาจากเตา

## ติดตั้งเตาเข้ากับตู้:

วางเตาลงในช่องของตู้หรือตรงพื้นผิวเคาน์เตอร์ตามภาพประกอบด้านล่าง จากนั้นใช้ก๊ีบยึดด้านข้างเพื่อตรึงเตาให้มั่นคงแข็งแรง



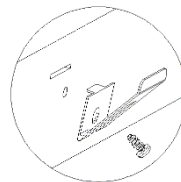
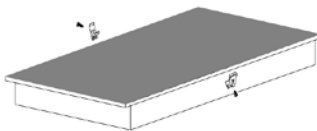
## เครื่องมือติดตั้ง

เครื่องมือติดตั้งง่ายเหมาะสำหรับแต่ละชุด ประกอบด้วยก๊ีบยึดและสกรู ( ทั้งหมด 2 ชิ้น คือก๊ีบยึดและสกรู )

## การประกอบก๊ีบยึดกับเตา :

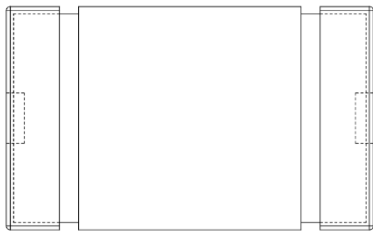
ใส่ก๊ีบยึดเข้าไปที่รูยึด 2 ด้าน ยึดก๊ีบเข้ากับตัวเตาด้วยสกรูจากนั้นใส่ หัวประกอบ เข้าในเคาน์เตอร์ครัว

รัดก๊ีบแล้วยึดด้วยสกรูจากนั้นใส่เตาเข้าในช่องเจาะที่ได้เตรียมไว้บนเคาน์เตอร์

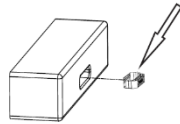


# การติดตั้งแบบ Flexi Cut (สำหรับรุ่น IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z)

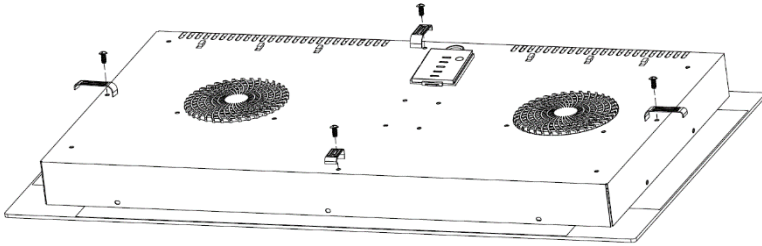
จะมีก๊ิปยึด 4 ชิ้น ที่แพ็คเกจบรรจุอยู่ในกล่องสินค้ามาให้ อยู่ตรงตำแหน่งด้านข้างของโฝม (เหมือนรูปภาพด้านล่าง)



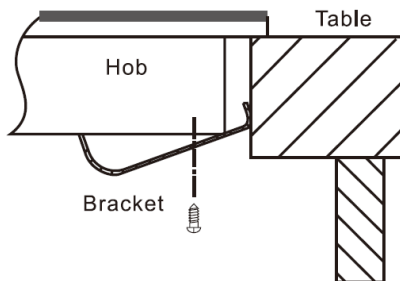
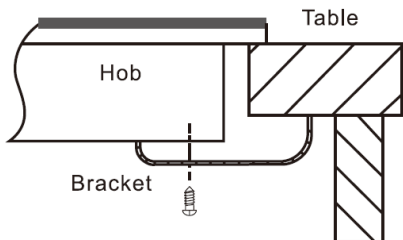
Find the fixing brackets here



นำก๊ิปยึดทั้งหมดไปติดตั้งที่ตำแหน่งใต้เตาทั้ง 4 จุด เหมือนดังรูปภาพ



สามารถปรับตำแหน่งก๊ิปยึด ตามความเหมาะสมของขนาดที่ออฟเฟอร์นิเจอร์



## การเชื่อมต่อเตาเข้ากับเครื่องจ่ายไฟหลัก

ควรเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามมาตรฐาน หรือเบรกเกอร์ขั้วเดียว เครื่องใช้ไฟฟ้า มีอัตราพลังงานสูงและต้องเชื่อมต่อกับไฟฟ้าโดยช่างติดตั้งที่มีความเชี่ยวชาญ

### ข้อควรรู้ :

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

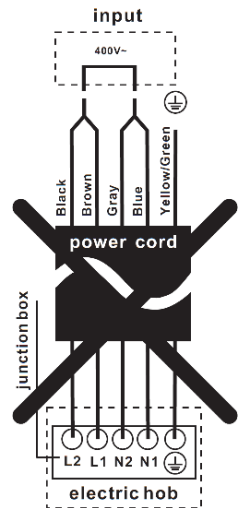
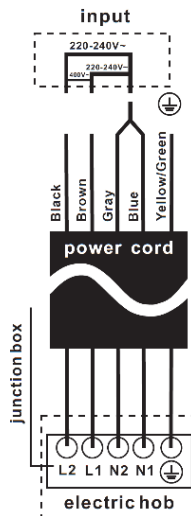
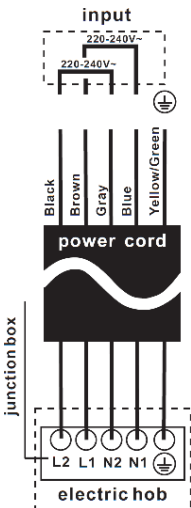
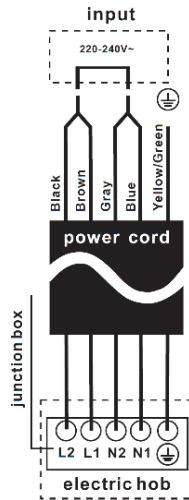
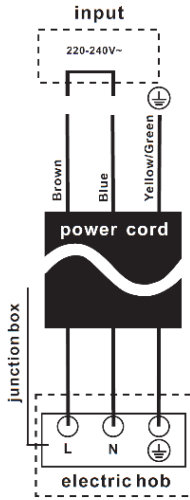
## ข้อควรระวัง :

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

# ข้อควรรู้ :

สำหรับบางรุ่นอาจมีการใช้งานสายไฟพร้อมปลั๊ก ถ้าเป็นเช่นนั้นคุณสามารถ  
เสียบช็อกเก็ตโดยตรง โปรดเก็บสายไฟออกหลังการใช้งานสำหรับรุ่นที่ไม่มีปลั๊ก

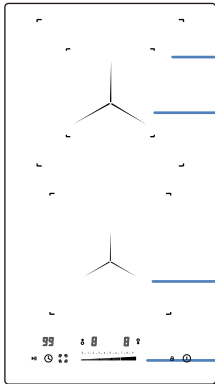
วิธีการเชื่อมต่อ แสดงดังภาพด้านล่าง :



### 3. คำแนะนำการใช้งาน

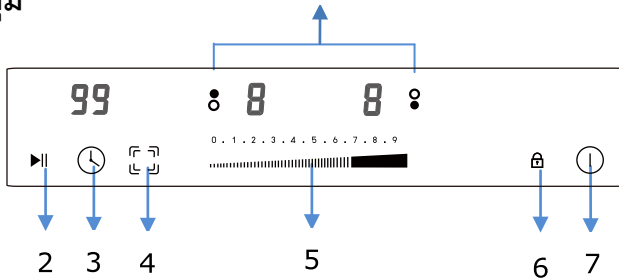
#### ผลิตภัณฑ์

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



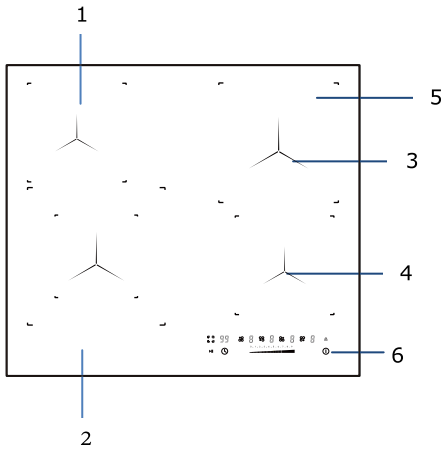
1. เตาวงคู่ที่สามารถขยายขนาดของเตาให้ใหญ่ขึ้น  
2,000 วัตต์/1,000 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 1,200 วัตต์
3. แผ่นกระจก
4. แผงควบคุม

#### แผงควบคุม



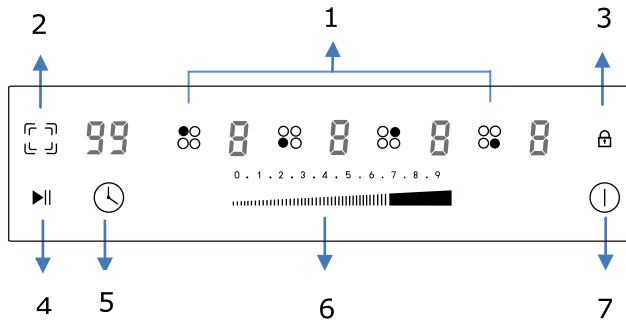
1. ปุ่มเลือกโซนทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมการขยายโซนการทำอาหาร
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล็อคเครื่อง
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# MODEL: C-TOUCH 60 4Z



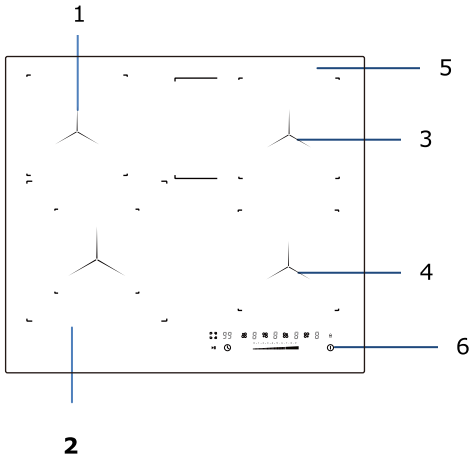
1. โซนทำอาหาร 1,200 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 2,200 / 1,100 วัตต์
3. โซนทำอาหาร 1,800 วัตต์
4. โซนทำอาหาร 1,200 วัตต์
5. แผ่นกระจก
6. แผงควบคุม

## แผงควบคุม



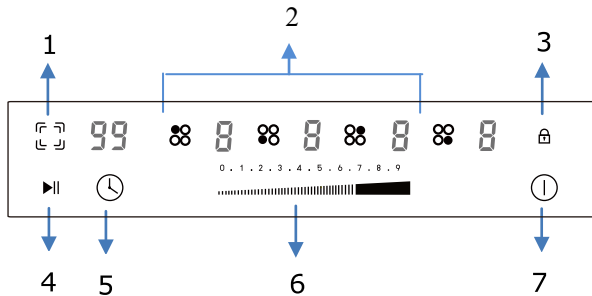
1. ปุ่มเลือกโซนทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุมการขยายโซนทำอาหาร
3. ปุ่มล๊อคเครื่อง
4. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
5. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
6. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# MODEL: C-TOUCH 60 1L4Z



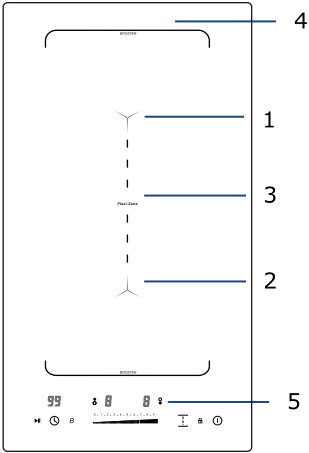
1. โชนทำอาหาร 1,200 วัตต์
2. เตาวงคู่ที่สามารถขยายหัวเตาให้ใหญ่ขึ้น 2,000 วัตต์ / 1,100 วัตต์
3. เตาวงคู่ที่สามารถขยายหัวเตาให้ใหญ่ขึ้นได้ แบบขยายด้านข้าง 2,000 วัตต์ / 1,100 วัตต์
4. โชนทำอาหาร 1,200 วัตต์
5. แผ่นกระจก
6. แผงควบคุม

## แผงควบคุม



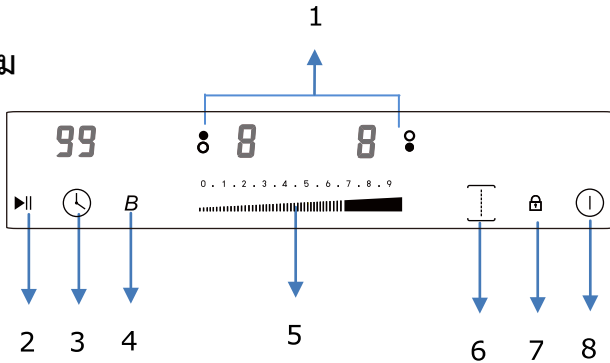
1. ปุ่มควบคุมการขยายโชนทำอาหาร
2. ปุ่มเลือกโชนการทำอาหาร
3. ปุ่มล็อกเครื่อง
4. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
5. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
6. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# MODEL: I-TOUCH 30 FLEXI



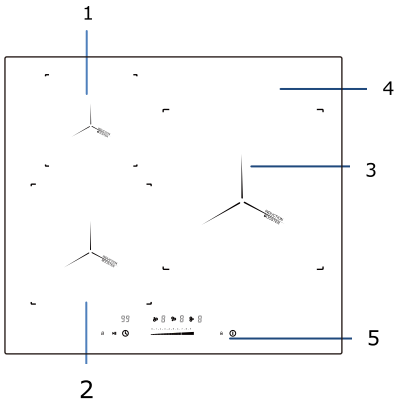
1. โซนทำอาหาร 2,000 วัตต์ บูสเตอร์ 2,600 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 1,500 วัตต์ บูสเตอร์ 2,000 วัตต์
3. ระบบที่มีความสามารถในการรวมการทำงาน  
ของหัวเตา จาก 2 หัวเตาให้เป็น 1 หัวเตาใหญ่  
3,000 วัตต์ บูสเตอร์ 3,600 วัตต์
4. แผ่นกระจก
5. แผงควบคุม

## แผงควบคุม



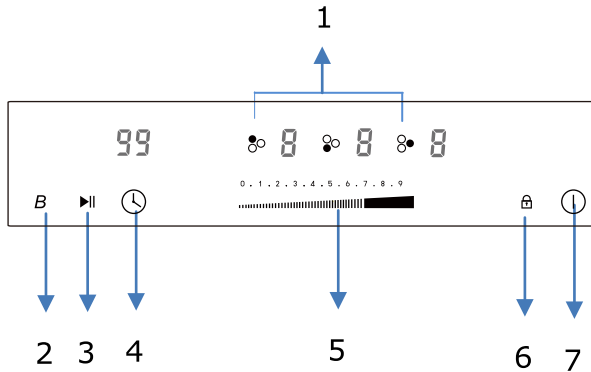
1. ปุ่มเลือกโซนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
3. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
4. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มควบคุมโซนการทำงานที่มีความยืดหยุ่น
7. ปุ่มล๊อคเครื่อง
8. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# MODEL: I-TOUCH 60 3Z



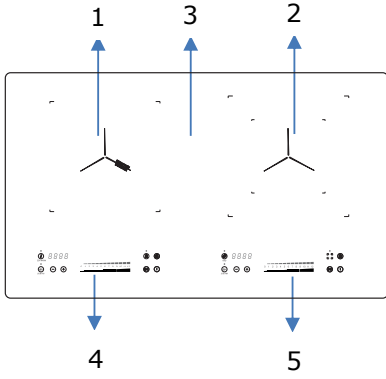
1. โโซนทำอาหาร 1,500 วัตต์ บูสเตอร์ 2,000 วัตต์
2. โโซนทำอาหาร 2,000 วัตต์ บูสเตอร์ 2,600 วัตต์
3. โโซนทำอาหาร 2,300 วัตต์ บูสเตอร์ 3,000 วัตต์
4. พื้นผิวกระจกเซรามิก
5. แผงควบคุม

## แผงควบคุม



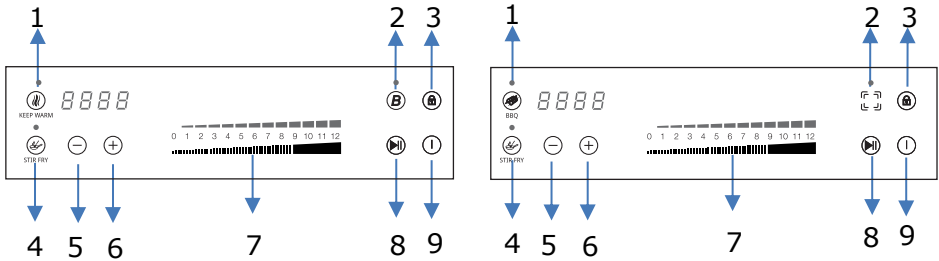
1. ปุ่มเลือกโซนการทำอาหาร
2. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันบูสเตอร์
3. ปุ่มควบคุม หยุดการทำงาน / ทำงานต่อ
4. ปุ่มการตั้งค่าเวลา
5. ควบคุมระดับความร้อน / ตัวเลื่อนใช้ควบคุมตั้งค่าเวลา
6. ปุ่มล๊อคเครื่อง
7. ปุ่ม เปิด-ปิด เครื่อง

# MODEL: IC-TOUCH 73 2Z



1. โชนทำอาหาร 2,000 วัตต์ บุสเตอร์ 2,200 วัตต์
2. เตาวงคู่ที่สามารถขยายขนาดของเตาให้ใหญ่ขึ้น 2,200 วัตต์/1,100 วัตต์
3. พื้นผิวกระจกเซรามิก
4. แผงควบคุม
5. แผงควบคุม

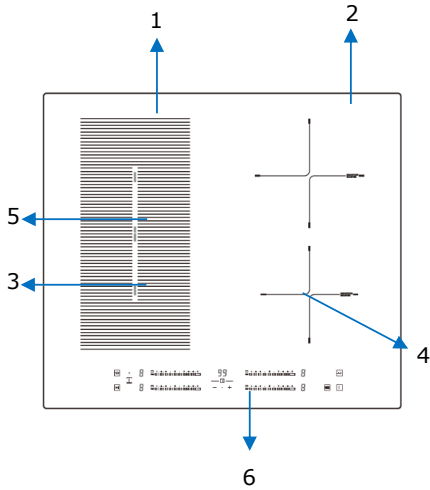
## แผงควบคุม



1. ปุ่มควบคุมฟังก์ชัน Keep Warm/BBQ
2. ปุ่มควบคุมบูสเตอร์/โชนขยาย
3. ปุ่มควบคุมล๊อคป้องกันเด็ก
4. ปุ่มควบคุมฟังก์ชันผัด
- 5/6. ปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา +/-
7. การควบคุมแถบเลื่อนระดับความร้อน
8. ปุ่มควบคุมฟังก์ชัน Stop & Go (หยุดชั่วคราว)
9. ปุ่มเปิด/ปิด

หมายเหตุ : ภาพผลิตภัณฑ์ในคู่มือใช้เพื่ออ้างอิงเท่านั้น อาจมีความแตกต่างกันเล็กน้อย เนื่องจากการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

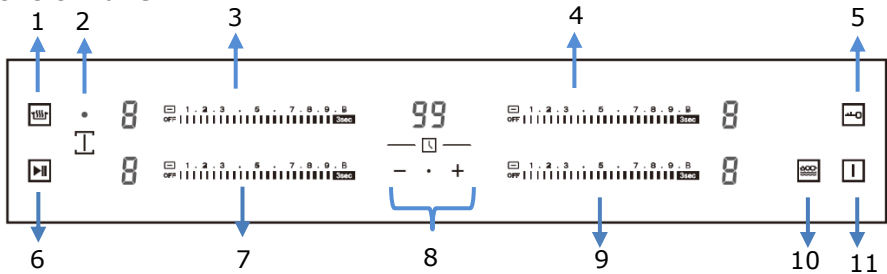
## Model: I-TOUCH 60 4Z FLEXI



1. โซนทำอาหาร 1,300 วัตต์ บูสเตอร์ 1,500 วัตต์
2. โซนทำอาหาร 1,900 วัตต์ บูสเตอร์ 2,200 วัตต์
3. โซนทำอาหาร 1,900 วัตต์ บูสเตอร์ 2,200 วัตต์
4. โซนทำอาหาร 1,300 วัตต์ บูสเตอร์ 1,500 วัตต์
5. ระบบที่มีความสามารถในการรวมการทำงาน  
ของหัวเตาจาก 2 หัวเตา ให้เป็น 1 หัวเตาใหญ่  
3,000 วัตต์ บูสเตอร์ 3,600 วัตต์

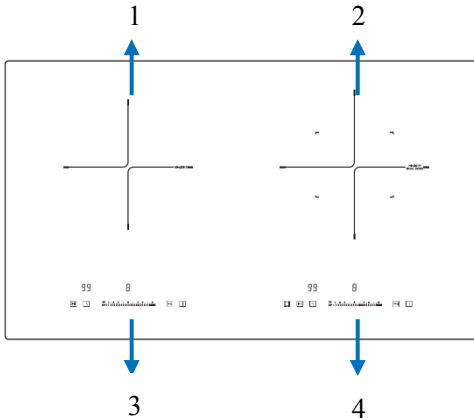
### 6. แผงควบคุม

#### Control Panel



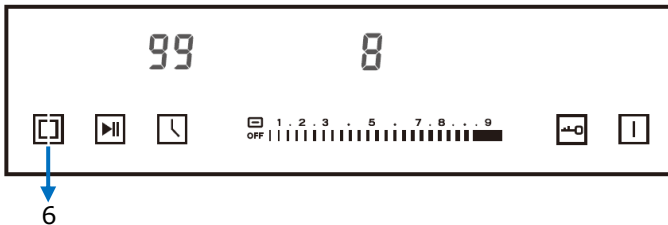
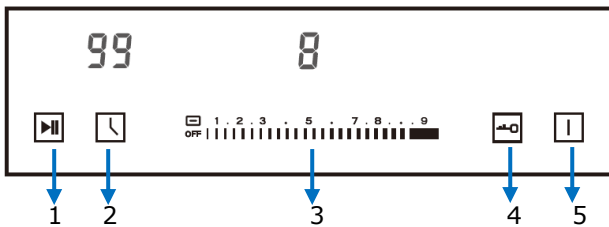
1. ปุ่มควบคุมฟังก์ชัน (Keep Warm)
2. ปุ่มควบคุมโซนขยายหัวเตา
3. ปุ่มควบคุมแถบเลื่อนปรับระดับความร้อน/ ตั้งเวลา โซนทำอาหาร 1
4. ปุ่มควบคุมแถบเลื่อนปรับระดับความร้อน/ ตั้งเวลา โซนอาหาร 2
5. ปุ่มควบคุมล๊อคป้องกันเด็ก
6. ปุ่มหยุดการทำงานชั่วคราว (Stop & Go)
7. ปุ่มควบคุมแถบเลื่อนปรับระดับความร้อน/ตั้งเวลา โซนทำอาหาร 3
8. ระบบควบคุมและแสดงผลเวลา
9. ปุ่มควบคุมแถบเลื่อนปรับระดับความร้อน/ตั้งเวลา โซนทำอาหาร 3
10. ฟังก์ชัน BBQ โหมคสำหรับการย่าง
11. ปุ่ม เปิด/ ปิด

## Model: C-TOUCH 73 1D2Z



1. โชนทำอาหาร 1,800 วัตต์
2. โชนทำอาหาร 1,100 วัตต์ บูสเตอร์ 2,200 วัตต์
3. แผงควบคุมโชนทำอาหาร 1
4. แผงควบคุมโชนทำอาหาร 2

### Control Panel



1. ปุ่มหยุดการทำงานชั่วคราว (Stop & Go)
2. ฟังก์ชันตั้งเวลาปรุง
3. ปุ่มควบคุมแถบเลื่อนปรับระดับความร้อน/ตั้งเวลา โชนทำอาหาร
4. ปุ่มควบคุมล๊อคป้องกันเด็ก
5. ปุ่ม เปิด/ปิด
6. ปุ่มควบคุมการขยายโชนทำอาหาร

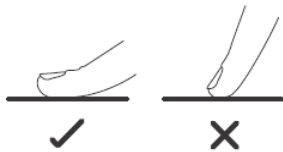
หมายเหตุ: แผนผังผลิตภัณฑ์ในคู่มือมีไว้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น รายละเอียดบางส่วนอาจแตกต่าง เล็กน้อย เนื่องจากมีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

## ก่อนใช้งานเตา

- โปรดอ่านคำเตือนด้านความปลอดภัย
- ลอกแผ่นฟิล์มออกก่อนใช้งานเตา

## การใช้การควบคุมระบบสัมผัส

- การสัมผัสหรือการควบคุมเตาไม่ต้องใช้แรงกดใดๆ
- ใช้นิ้วสัมผัสโดยไม่ใช้ส่วนปลายนิ้ว ดังภาพแสดงด้านล่าง
- จะมีเสียงดังก๊อบทุกครั้งที่สัมผัสเตา
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวควบคุมสะอาดอยู่เสมอ ต้องทำให้แห้งและไม่มีสิ่งกีดขวาง ทำให้ควบคุมการใช้งานยาก



## เลือกเครื่องครัวที่เหมาะสม



- ใช้เครื่องครัวที่มีฐานเหมาะสมสำหรับเตา Induction เท่านั้น ที่ภาชนะหรือบริเวณด้านล่างเตาจะมีสัญลักษณ์สำหรับ Induction ปรากฏอยู่



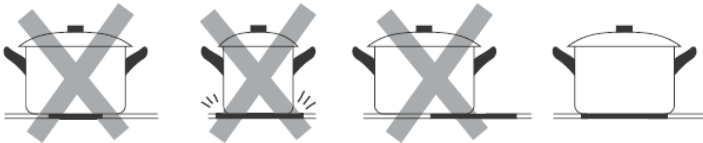
- คุณสามารถตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณเหมาะสมหรือไม่ โดยทดสอบแม่เหล็กของกระทะ ถ้าถูกดึงดูดแสดงว่าเหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- กรณีไม่มีแม่เหล็ก :
  1. ใส่น้ำลงในภาชนะที่ต้องการตรวจสอบ
  2. ถ้าขึ้นสัญลักษณ์นี้ไม่มีไฟหน้าจอบริบ และน้ำกำลังทำความร้อน แสดงว่าอุปกรณ์ไม่เหมาะสมกับเตา Induction

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

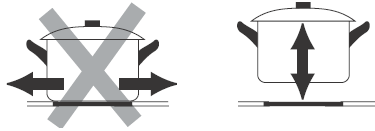
อย่าใช้เครื่องครัวที่มีขอบหยักหรือฐานโค้ง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานกระทะของคุณเรียบกับกระจก และมีขนาดเท่ากับ  
โซนทำอาหาร หากคุณใช้หม้อที่ขนาดเล็กกว่าโซนทำอาหาร ประสิทธิภาพ  
อาจลดลง



ยกกระทะขึ้นจากเตา ไม่ควรเลื่อนไป-มา อาจชุดกระจกได้



**ข้อมูล :** คุณสามารถใช้หม้อหรือกระทะทุกชนิดสำหรับเตาเซรามิก

**ขนาดเตาที่แนะนำสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า**

โซนทำอาหารมีขีดจำกัด โดยจะมีการปรับให้เข้ากับขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง  
ของกระทะอัตโนมัติ เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพที่ดีที่สุดของเตาโปรดวงกระทะ  
ไว้ตรงกลางของโซนทำอาหาร :

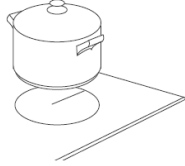
ไซนทำอาหาร	ขั้นต่ำ (mm)	ขั้นสูง (mm)
<b>160mm</b>	140	160
<b>180mm</b>	140	180
<b>210mm</b>	160	210
<b>280mm</b>	230	280
<b>Flexible zones</b>	200	190 x 400

# วิธีใช้งานเตา

## การเริ่มทำอาหาร



1. หลังจากเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟแล้ว กดปุ่ม ON/OFF ① (เปิด/ปิด) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จนได้ยินเสียง “บี๊บ” เพื่อเปิดเตา  
ขั้นตอนนี้เตาจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายไฟแสดงระดับความร้อน และไฟแสดงเวลาจขึ้นเป็น “-”



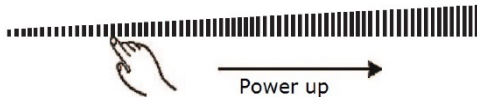
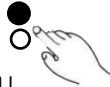
2. วางภาชนะให้เหมาะสมกับตำแหน่งเตาที่ต้องการใช้งานตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้นภาชนะและพื้นผิวของเตาปรุงอาหาร มีความสะอาดและแห้ง

3. ตั้งระดับความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหาร

- 1) สำหรับเตา รุ่น IC-TOUCH 73 2Z, I-TOUCH 60 4Z FLEXI, C-TOUCH 73 1D2Z

คุณสามารถปรับระดับความร้อนโดยเลื่อนแถบควบคุมของพื้นที่ปรุงอาหารที่ต้องการใช้งานได้โดยตรง เพื่อเปิดใช้งานพื้นที่นั้น

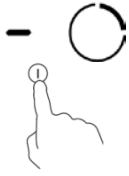
2) สำหรับเตารุ่นอื่น ๆ ก่อนปรับระดับความร้อน ต้องแตะปุ่ม เลือกพื้นที่ปรุงอาหาร เพื่อเลือกและเปิดใช้งานพื้นที่ปรุงอาหารที่ต้องการก่อน เมื่อพื้นที่ที่เลือกถูกเปิดใช้งานแล้ว ไฟแสดงระดับความร้อนของโซนนั้น จะกะพริบจากนั้นสามารถปรับระดับความร้อนได้โดยการเลื่อนแถบควบคุม



## หมายเหตุ:

1. หลังจากเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟและเปิดเครื่องแล้ว เต่าจะส่งเสียง “บีบ” หนึ่งครั้ง ไฟแสดงสถานะทั้งหมดจะติดขึ้นประมาณ 1 วินาที จากนั้นจะดับลงโดยอัตโนมัติ
2. เมื่อเต่าอยู่ในโหมดสแตนด์บาย หากไม่มีการใช้งานภายใน 1 นาที เต่าจะปิดอัตโนมัติ พร้อมส่งเสียง “บีบ” หนึ่งครั้ง
3. เพื่อเปิดการทำงานของเต่า ให้กดปุ่ม ON/OFF ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที และเพื่อปิดการทำงานของเต่า ให้กดปุ่ม ON/OFF อีกครั้งหนึ่ง
4. ระดับความร้อนสามารถปรับได้ตั้งแต่ 0 ถึง 9 โดยค่าเริ่มต้นของระบบคือระดับ 5
5. ไฟแสดงระดับความร้อนของพื้นที่ที่เลือกจะกะพริบระหว่างการปรับค่า หลังจากปรับระดับเสร็จ ไฟแสดงตัวเลขจะกะพริบต่ออีกประมาณ 5 วินาที แล้วหยุดกะพริบ เพื่อยืนยันว่าการตั้งค่าถูกบันทึกเรียบร้อยแล้ว

## การปิดการใช้งานเตา



1. สามารถปิดพื้นที่ปรุงอาหารเฉพาะโซนได้โดยปรับระดับความร้อนลงมาที่ระดับ 0 ไฟแสดงสถานะจะขึ้นเป็นสัญลักษณ์ “-”.
2. สามารถปิดการทำงานของเตาทั้งหมดได้โดยการแตะปุ่มควบคุม ON/OFF ①

หมายเหตุ: หากเกิดการตัดไฟขณะใช้งานการตั้งค่าทั้งหมดจะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติพัดลมระบายความร้อนของเตาอินตักชั้นจะยังคงทำงานต่อไปประมาณ 1 นาที หลังจากปิดเครื่อง เพื่อระบายความร้อนที่ยังคงค้างอยู่

## การใช้งานพื้นที่ให้ความร้อนขนาดใหญ่ – เตาเซรามิก


เตารุ่น C-TOUCH 30 2Z, C-TOUCH 60 4Z, C-TOUCH 60 1L4Z,  
IC-TOUCH 73 2Z

มีพื้นที่ปรุงอาหารแบบขยายโซนทำอาหาร (Oval/Dual Zone) ซึ่งช่วยเพิ่มขนาดพื้นที่ให้ความร้อนและให้ความร้อนเพิ่มเติม เพื่อให้เหมาะสมกับภาชนะขนาดต่าง ๆ

## วิธีใช้งานโซนขยายพื้นที่ปรุงอาหาร ขณะที่เตากำลังทำงาน ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างนี้:

เลือกและเปิดใช้งานโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้โซนขยายพื้นที่ปรุงอาหารหัวเตา สำหรับโซนอาหารที่มี คุณสมบัตินี้เท่านั้น

## 1) สำหรับเตา รุ่น C-TOUCH 30 2Z, C-TOUCH 60 4Z, C-TOUCH 60 1L4Z:

1. แตะปุ่มควบคุมการเลือกโซนทำความร้อนเพื่อเลือกและเปิดใช้งานโซนที่ต้องการ
2. พื้นที่ทำความร้อนโซนกลางจะเปิดใช้งาน เมื่อมีการปรับระดับความร้อนเป็นครั้งแรกสำหรับโซนทำอาหารแบบขยาย
3. เมื่อโซนทำความร้อนถูกเลือกและเปิดใช้งาน (ไฟแสดงระดับพลังงานจะกะพริบ) ให้แตะปุ่มควบคุมโซนขยาย  เพื่อเปิดใช้งานพื้นที่ทำความร้อนขนาดใหญ่

## 2) สำหรับเตา รุ่น IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z

เปิดใช้งานพื้นที่ปรุงอาหารโดยการปรับระดับความร้อนที่ตัวควบคุมแบบสไลด์ จากนั้นให้แตะปุ่มโซนขยาย

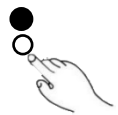
เพื่อเปิดการทำงานของพื้นที่ให้ความร้อนแบบขยาย เมื่อโหมด Dual Zone ทำงานอยู่ ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น

### หมายเหตุ:

เมื่อแตะปุ่มควบคุมอย่างต่อเนื่อง

พื้นที่ปรุงอาหารแบบขยายจะสลับการทำงานตามลำดับดังนี้:

"โซนกลาง – โซนคู่ – โซนกลาง – โซนคู่ – โซนกลาง..."



## การใช้ฟังก์ชันผัด (Stir-fry) –เตาอินตักซ์และเตาเซรามิก

เตา IC-TOUCH 73 2Z มีฟังก์ชัน Stir-fry (ผัด)

ซึ่งสามารถปรับโซนการทำอาหารให้ทำงานที่กำลังไฟสูงสุดเพื่อลดระยะเวลาการทำอาหารในการเปิดใช้งานฟังก์ชันผัดขณะที่เตากำลังทำงานให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างนี้:

1. แตะปุ่มฟังก์ชันผัด (Stir-fry)  ที่โซนทาอาหารที่คุณต้องการใช้งาน  
STIR FRY

### หมายเหตุ :

1. เมื่อกดปุ่มฟังก์ชันผัดหนึ่งครั้ง เตาจะทำงานที่อุณหภูมิระดับสูงสุด
2. เมื่อฟังก์ชันผัดทำงานไฟแสดงสถานะฟังก์ชันจะสว่างขึ้นและสามารถปรับระดับอุณหภูมิได้โดยการแตะที่ตัวควบคุมแบบสไลด์
3. การปรับระดับอุณหภูมิไปที่ 0 หรือการแตะปุ่มฟังก์ชันผัดซ้ำอีกครั้งจะเป็น การยกเลิกฟังก์ชันผัด

## การใช้งานฟังก์ชันอุ่นอาหาร (Keep Warm) -สำหรับเตาอินตักซ์ เตา IC-

TOUCH 73 2Z และ I-TOUCH 60 4Z FLEXI มาพร้อมกับฟังก์ชัน อุ่นอาหาร

(Keep Warm) ซึ่งทำให้สะดวกอย่างยิ่งในการรักษาอาหารให้อยู่ที่ อุณหภูมิที่ต้องการในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

ในการเปิดใช้งานฟังก์ชันอุ่นอาหาร (Keep Warm) ขณะที่เตากำลังทำงาน ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างนี้:

1. แตะปุ่มฟังก์ชันอุ่นอาหาร ของโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้งาน
2. ค่าเริ่มต้นของอุณหภูมิจะถูกตั้งไว้ที่ 45°C และคุณสามารถกดปุ่มฟังก์ชันอุ่นอาหารซ้ำอีกครั้ง เพื่อปรับอุณหภูมิจาก 45, 65, 85°C ตามลำดับ โดยสามารถวนซ้ำได้ ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่คุณต้องการ

#### หมายเหตุ :

1. เมื่อใช้ฟังก์ชันอุ่นอาหาร เต่าจะทำงานที่ ระดับอุณหภูมิเริ่มต้นที่ 45°C
2. เมื่อฟังก์ชันอุ่นอาหารทำงาน ไฟแสดงสถานะฟังก์ชันอุ่นอาหารจะติดสว่าง
3. การแตะปุ่มควบคุมฟังก์ชันอุ่นอาหารอย่างต่อเนื่อง โซนทำอาหารจะทำงานตามลำดับดังต่อไปนี้:

-โซนทำอาหาร :

"45°C →65°C →85°C →ยกเลิก →45°C →65°C →85°C →ยกเลิก..."


การยกเลิกฟังก์ชันอุ่นอาหาร (Cancel Keep Warm function)

- 1.แตะปุ่มควบคุมฟังก์ชันอุ่นอาหารซ้ำอีกครั้ง จนกว่าจะยกเลิกฟังก์ชันอุ่นอาหาร จากนั้นโซนทำอาหารจะกลับสู่การตั้งค่าพลังงานเดิม
2. คุณจะต้องยกเลิกฟังก์ชันอุ่นอาหารก่อน จึงจะสามารถเปลี่ยนไปใช้ฟังก์ชันผัด (Stir-fry) หรือฟังก์ชัน Booster ได้

## การใช้งานฟังก์ชันย่าง (BBQ) –เตาเซรามิก

เตา IC-TOUCH 73 2Z และ I-TOUCH 60 4Z FLEXI มาพร้อมกับฟังก์ชันย่าง (BBQ) ซึ่งช่วยให้คุณสะดวกยิ่งขึ้นเมื่อต้องการทำบาร์บีคิวที่บ้านหรือในครัวการเปิดใช้งานฟังก์ชันย่าง ขณะที่เตากำลังทำงาน ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างนี้:


สำหรับรุ่น IC-TOUCH 73 2Z

1. แตะปุ่มฟังก์ชัน BBQ  ของโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้งาน
2. พลังงานเริ่มต้นคือ 1000W และคุณสามารถดัดปุ่มตั้งค่าระดับพลังงาน + หรือ - เพื่อปรับพลังงานตั้งแต่ 400-2200W ตามลำดับวนซ้ำขึ้นอยู่กับพลังงานที่คุณต้องการ

### หมายเหตุ:

1. ในฟังก์ชันย่าง (BBQ) เตาจะทำงานที่ ระดับพลังงานเริ่มต้น 1000W พร้อมกับการทำความร้อนโซนขยายโดยหน้าจอ LED 4 หลักจะแสดงตัวเลข "1000"
  2. เมื่อฟังก์ชันย่าง (BBQ) ทำงาน ไฟแสดงสถานะฟังก์ชันย่าง (BBQ) และ ไฟแสดงสถานะการทำความร้อนโซนขยายจะติดสว่างขึ้นสำหรับรุ่น TOUCH 60 4Z FLEXI
- แตะตัวควบคุมแบบสไลด์ ของแต่ละโซนเพื่อ เลือกโซนทำอาหารที่ต้องการใช้ฟังก์ชันนี้ จากนั้นไฟแสดงสถานะโซนทำความร้อนที่อยู่ถัดจากตัวสไลด์จะกะพริบ

1.แตะปุ่มควบคุมฟังก์ชันย่าง (BBQ)

สัญลักษณ์  จะแสดงขึ้นจากนั้น ฟังก์ชันย่าง (BBQ) จะถูกเปิดใช้งาน

## การใช้งานฟังก์ชันย่าง (BBQ) –เตาเซรามิก

เตา IC-TOUCH 73 2Z และ I-TOUCH 60 4Z FLEXI มาพร้อมกับฟังก์ชันย่าง (BBQ) ซึ่งช่วยให้คุณสะดวกยิ่งขึ้นเมื่อต้องการทำบาร์บีคิวที่บ้านหรือในครัวการเปิดใช้งานฟังก์ชันย่าง ขณะที่เตากำลังทำงาน ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างนี้:

สำหรับรุ่น IC-TOUCH 73 2Z

1. แตะปุ่มฟังก์ชัน BBQ (ภาพicon) ของโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้งาน
2. พลังงานเริ่มต้นคือ 1000W และคุณสามารถกดปุ่มตั้งค่าระดับพลังงาน + หรือ - เพื่อปรับพลังงานตั้งแต่ 400-2200W ตามลำดับวนซ้ำขึ้นอยู่กับพลังงานที่คุณต้องการ

### หมายเหตุ:

1. ในฟังก์ชันย่าง (BBQ) เตาจะทำงานที่ ระดับพลังงานเริ่มต้น 1000W พร้อมกับการทำความร้อนโซนขยายโดยหน้าจอ LED 4 หลักจะแสดง ตัวเลข "1000"

2. เมื่อฟังก์ชันย่าง (BBQ) ทำงาน ไฟแสดงสถานะฟังก์ชันย่าง (BBQ) และ ไฟแสดงสถานะการทำความร้อนโซนขยายจะติดสว่างขึ้นสำหรับรุ่น TOUCH 60 4Z FLEXI แตะตัวควบคุมแบบสไลด์ ของแต่ละโซนเพื่อ เลือกโซนทำอาหารที่ต้องการใช้ฟังก์ชันนี้ จากนั้นไฟแสดงสถานะโซนทำ ความร้อนที่อยู่ถัดจากตัวสไลด์จะกะพริบ

1. แตะปุ่มควบคุมฟังก์ชันย่าง (BBQ) สัญลักษณ์ (สไล์icon) จะแสดงขึ้นจากนั้นฟังก์ชันย่าง (BBQ) จะถูกเปิดใช้งาน การยกเลิกฟังก์ชันการย่าง (BBQ)

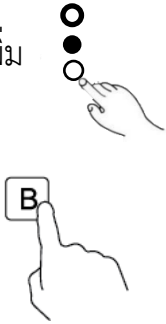
แตะปุ่มควบคุม (BBQ) เพื่อยกเลิกฟังก์ชันย่าง (BBQ) จากนั้นโซนอาหารจะกลับไปสู่การตั้งค่าพลังงานเดิมคุณจะต้องยกเลิกฟังก์ชันย่าง (BBQ) ก่อนจากนั้นจึงสามารถเปลี่ยนไปใช้ฟังก์ชันผัด (Stir - fry) ได้

การใช้ฟังก์ชัน Booster (บูสเตอร์) - เต้าแม่เหล็กไฟฟ้า

เตารุ่น I-TOUCH 30 FLEXI,I-TOUCH 60 3Z, IC-TOUCH 73 2Z,I-TOUCH 60 4Z FLEXI

มีโซนทำอาหารหนึ่งโซนหรือหลายโซนที่มีฟังก์ชัน "Booster" เพื่อเพิ่มกำลังไฟของโซนทำอาหารที่เกี่ยวข้องให้สูงสุด เป็นเวลา 5 นาที

ü öü 4aaefW fi ã ö ö  
p ö ,



เปิดใช้งานโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้ฟังก์ชันBooster

#fi ;FAG5 % 8>J; ;FAG5 (" %L,

1. แต่ละปุ่มควบคุมการเลือกโซนทำความร้อน เพื่อเลือกโซนทำอาหารที่คุณต้องการใช้ฟังก์ชัน boost

2. แต่ละปุ่มควบคุมฟังก์ชัน Booster (B) ไฟแสดงสถานะ

โซนทำความร้อนจะแสดง "b" และกะพริบเป็นเวลา 5 วินาทีจากนั้นจะหยุดกะพริบ และฟังก์ชัน Booster จะถูกเปิดใช้งาน

\$fi ;5FAG5 )%L,

เปิดใช้งานโซนทำอาหารแบบอินดักชันโดยการปรับตัวควบคุมแบบสไลด์ จากนั้นแต่ละปุ่มควบคุม Booster เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Boosterเมื่อฟังก์ชัน Booster ทำงานอยู่ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น

%fi ;FAG5 (" & 8>J; ,

กดปุ่ม "B" บนตัวควบคุมแบบสไลด์ ค้างไว้ 3 วินาที เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน booster



## หมายเหตุ:

1. ขณะใช้ฟังก์ชัน booster หากโซนทำอาหารอื่นที่อยู่ในแนวตั้ง (vertical direction) กำลังทำงานอยู่ด้วย และมีการตั้งค่าพลังงานสูงกว่าระดับ 2 ระบบจะปรับการตั้งค่าพลังงานของโซนอื่นให้เป็นระดับ 2 โดยอัตโนมัติ
2. หลังจาก booster สิ้นสุดลง โซนทำอาหารจะกลับสู่การตั้งค่าเดิม

## การยกเลิกฟังก์ชัน Booster

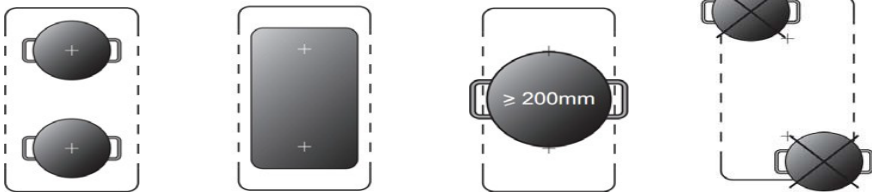
- ปฏิบัติตามวิธีการเปิดใช้งานฟังก์ชัน Booster ข้างต้นอีกครั้งในขณะที่ Booster ทำงานอยู่จะสามารถยกเลิกฟังก์ชัน Booster ได้
- คุณยังสามารถยกเลิกฟังก์ชัน Booster ได้โดยการปรับการตั้งค่าระดับพลังงาน

## พื้นที่ยืดหยุ่น (Flexible Areas) -เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เตารุ่น I-TOUCH 30 FLEXI , I-TOUCH 60 4Z FLEXI มีพื้นที่ทำอาหารแบบยืดหยุ่น (Flexible cooking areas) หนึ่งพื้นที่ พื้นที่ทำอาหารแบบยืดหยุ่นเหล่านี้สามารถใช้เป็นโซนเดี่ยว (single zone) หรือเป็นสองโซนอิสระ (two independent zones) ก็ได้ ตามความต้องการในการทำอาหารได้ตลอดเวลา

พื้นที่ยึดหยุ่นแต่ละส่วนประกอบด้วยขดลวดเหนี่ยวนำอิสระสองชุด (two independent inductors) ที่สามารถควบคุมแยกกันได้ เมื่อทำงานเป็นโซนเดียว (single zone) หากภาชนะทำอาหารถูกย้ายจากโซนหนึ่งไปยังอีกโซนหนึ่งภายในพื้นที่ยึดหยุ่น ระดับพลังงานจะยังคงเป็นระดับเดียวกับโซนที่วางภาชนะไว้เดิม และส่วนที่ไม่ถูกภาชนะทำอาหาร ครอบคลุมจะถูกปิดโดยอัตโนมัติ

**สำคัญ** : โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางภาชนะทำอาหารไว้ตรงกลางโซน ทำอาหารเดี่ยว (single cooking zone) ในกรณีของหม้อขนาดใหญ่, กระทะทรงรี, สี่เหลี่ยมผืนผ้า และกระทะทรงยาวโปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางกระทะไว้ตรงกลางโซนทำอาหาร โดยครอบคลุมทั้งสองส่วน



### เปิดใช้งานพื้นที่แม่เหล็กไฟฟ้าแบบยึดหยุ่น (flexible)

ในการเปิดใช้งานพื้นที่ยึดหยุ่นให้เป็นโซนขนาดใหญ่โซนเดียว (single big zone) อันดับแรกให้กดปุ่มเลือกโซนทำอาหารปุ่มใดปุ่มหนึ่งจากสองปุ่มของพื้นที่ยึดหยุ่นนี้ จากนั้นกดปุ่มควบคุมพื้นที่ยึดหยุ่น เมื่อพื้นที่ยึดหยุ่นทำงาน ไฟแสดงสถานะเหนือปุ่มควบคุมพื้นที่ยึดหยุ่นที่เกี่ยวข้องจะสว่างขึ้น และไฟแสดงระดับพลังงานจะกะพริบ คุณสามารถปรับระดับพลังงานของพื้นที่ยึดหยุ่นได้โดยการเลื่อนแถบเลื่อน


## ปิดใช้งานพื้นที่แม่เหล็กไฟฟ้าแบบยืดหยุ่น (flexible)

ในการปิดใช้งานพื้นที่ยืดหยุ่นขณะที่กำลังทำงานอยู่ ให้กดปุ่มเลือกโซน ทำอาหารปุ่มใดปุ่มหนึ่งจากสองปุ่มของพื้นที่ยืดหยุ่นนี้ เมื่อไฟแสดงระดับพลังงานกะพริบ ให้กดปุ่มควบคุมพื้นที่ยืดหยุ่นอีกครั้ง ไฟแสดงสถานะจะดับลงหลังจากปิดใช้งานแล้ว


## การล๊อคเครื่อง

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



### การใช้งานการล๊อคเครื่อง

สัมผัสที่ปุ่มควบคุมการล๊อคเครื่องสัญลักษณ์นี้หนึ่งครั้ง  ตัวตั้งค่าเวลาจะแสดงสัญลักษณ์ “Lo” แสดงว่าระบบล๊อคกำลังทำงานอยู่

### การปลดล๊อคระบบล๊อคเครื่อง

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




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

**ข้อควรรู้ :** เมื่อใช้ฟังก์ชันล๊อคเครื่อง หากปิดเตาโดยไม่ปิดฟังก์ชันล๊อคเครื่อง เมื่อเปิดเตาฟังก์ชันล๊อคก็ยังคงทำงานอยู่

## ฟังก์ชันหยุดและไปต่อ (Stop & Go function)

•ทำให้การทำอาหารเป็นเรื่องง่าย! ขณะที่คุณกำลังทำอาหาร หากมีเสียงกริ่ง ประตูดัง เสียงโทรศัพท์ หรือมีคนตะโกนเรียกจากอีกประตูหนึ่ง คุณอาจต้องก้าวออกจากครัวไปชั่วคราว การปิดเตาทั้งหมดอาจทำให้คุณเสียเวลาในการทำอาหาร หรือทำให้อาหารไหม้ได้

•ฟังก์ชันหยุดและไปต่อ (Stop & Go) สามารถลดการทำงานของทุกโซน เมื่อคุณกลับมาและแตะปุ่ม  อีกครั้ง เตาจะกลับมาทำงานต่อที่การ ตั้งค่าเดิม เพื่อดำเนินการทำอาหารต่อไป

### 1. การเปิดใช้งานฟังก์ชันหยุดและไปต่อ (Stop & Go function)

ในการเปิดใช้งานฟังก์ชัน Stop & Go function

ให้คุณกดปุ่ม Stop & Go function หนึ่งครั้ง การตั้งค่าโปรแกรมทั้งหมด จะถูกระงับ และเตาจะหยุดให้ความร้อน ตัวแสดงการตั้งค่าความร้อนทั้งหมด จะแสดงสัญลักษณ์ "P"

### 2. การยกเลิกฟังก์ชันหยุดและไปต่อ (Stop & Go function)

ในการยกเลิกฟังก์ชัน Stop & Go function หลังจากที่คุณกลับมาแล้ว

ให้คุณกดปุ่ม Stop & Go function อีกครั้ง การตั้งค่าโปรแกรมทั้งหมด

จะกลับคืนสู่สถานะเดิม และตัวแสดง Stop & Go ที่เป็นสัญลักษณ์ "P"

จะหายไปจากหน้าจอแสดงผลทั้งหมด

ข้อควรระวัง เมื่อใช้ฟังก์ชัน Stop & Go ปุ่มควบคุมทั้งหมดจะถูกปิดใช้งาน

ยกเว้นปุ่ม เปิด-ปิด และปุ่ม Stop & Go

**หมายเหตุ:** เตาจะปิดโดยอัตโนมัติ หากฟังก์ชัน Stop & Go ทำงานต่อเนื่องนานกว่า 10 นาที

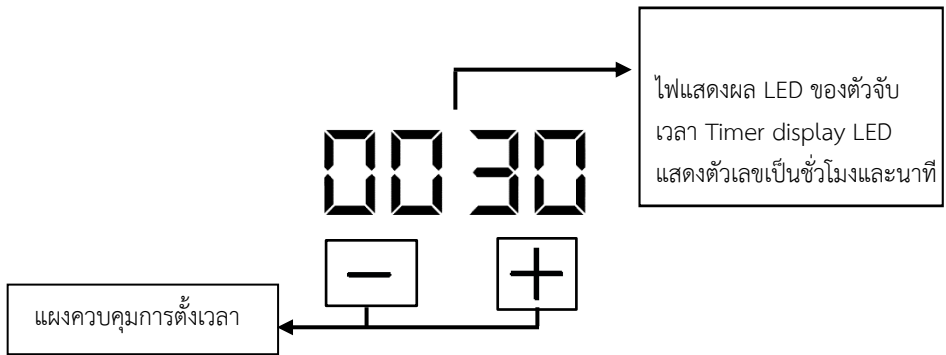
# การตั้งเวลา (Timer)

## 1. สำหรับเตารุ่น IC-TOUCH 73 2Z

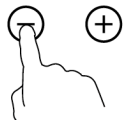
เมื่อเตาถูกเปิดใช้งาน คุณสามารถใช้ตัวจับเวลา (timer)

เพื่อปิดโซนทำอาหารหนึ่งโซนหรือมากกว่าหนึ่งโซนได้

- คุณสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 24 ชั่วโมง



- ตั้งเวลาโดยการแตะปุ่ม  $\ominus$  หรือปุ่ม  $\oplus$  ของตัวควบคุมตัวจับเวลา
- หากกดปุ่มใดปุ่มหนึ่งค้างไว้ ค่าจะปรับลดลงหรือเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว
- ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่เมื่อเวลาทำอาหารของตัวจับเวลาหมดลง ไฟแสดงผล LED ของตัวจับเวลาจะแสดง ----- โซนทำอาหารที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดโดยอัตโนมัติ

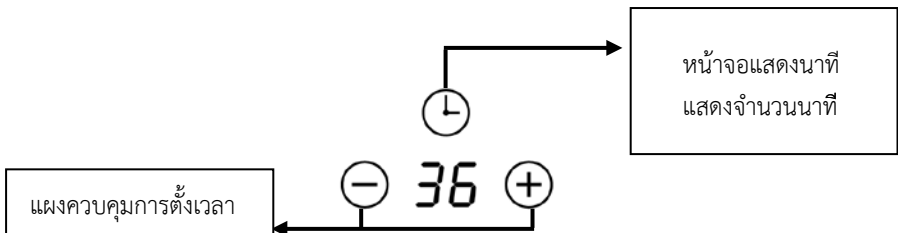


## 2) สำหรับสินค้ารุ่นอื่น

- ตั้งเวลาโดยการแตะปุ่ม ⊖ หรือปุ่ม ⊕ ของตัวควบคุมตัวจับเวลา
  - หากกดปุ่มใดปุ่มหนึ่งค้างไว้ ค่าจะปรับลดลงหรือเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว
  - ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่
- เมื่อเวลาทำอาหารของตัวจับเวลาหมดลง ไฟแสดงผล LED

ของตัวจับเวลาจะแสดง -----

โซนทำอาหารที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดโดยอัตโนมัติ



ตั้งเวลาให้เครื่องแจ้งเตือนเมื่อครบเวลาที่กำหนด

99

IC-TOUCH 73 2Z, C-TOUCH 73 1D2Z ไม่มีฟังก์ชันนี้



สำหรับเตา รุ่น I-TOUCH 60 4Z FLEXI

(ถ้าคุณยังไม่ได้เลือกโหมดการทำอาหารใด ๆ):

ตั้งเวลาโดยการสัมผัสปุ่ม - หรือ + ของปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา ได้สูงสุด 99 นาที



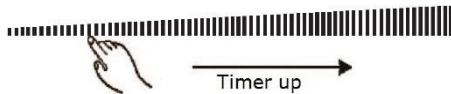
สำหรับเตารุ่นอื่น ๆ:

1. แตะปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา ⌚ ตัวเลขในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ

2. จากนั้นปรับการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกา (Minute Minder) ดังต่อไปนี้:

• แตะปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา ⌚ หนึ่งครั้ง ตัวเลขหลักเดียวบนหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ จากนั้นปรับตัวเลขหลักเดียวของการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกาโดยการเลื่อนแถบควบคุม (slider control)

• กดปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลาอีกครั้ง ตัวเลขหลักสิบในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ จากนั้นปรับตัวเลขหลักสิบของการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกาโดยการเลื่อนแถบควบคุม



**หมายเหตุ:** หลังจากปรับตั้งค่าแล้ว ค่าที่ตั้งไว้ในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ

เป็นเวลา 5 วินาที จากนั้นจะหยุดกะพริบ ซึ่งหมายความว่าได้ยืนยันการตั้งค่าแล้ว

**หมายเหตุ:** การตั้งค่าเริ่มต้นของตัวเตือนนาฬิกา (Minute Reminder) คือ 30 นาที

4. เมื่อตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกาแล้ว เครื่องจะเริ่มนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่

5. เสียงกริ่ง (Buzzer) จะดังเป็นเวลา 30 วินาทีและหน้าจอแสดงเวลา จะแสดง"-"

เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง การสัมผัสปุ่มควบคุมใด ๆ ในระหว่างนั้นจะทำให้เสียงกริ่งหยุดลง

## การตั้งเวลาเพื่อปิดโชนการทำอาหาร

สำหรับรุ่น IC-TOUCH 73 2Z,C-TOUCH 73 1D2Z,  
I-TOUCH 60 4Z FLEXI,

- 1.แตะปุ่มควบคุมการเลือกโชนทำความร้อน เพื่อเลือกโชนทำอาหารที่คุณต้องการตั้งเวลา ตัวแสดงระดับพลังงานจะเริ่มกะพริบและมีจุดสีแดงปรากฏขึ้นข้าง ๆ
- 2.แตะปุ่ม-หรือ+ของปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา เพื่อตั้งเวลา
- 3.ตัวเลขตัวตั้งเวลาจะกะพริบเป็นเวลา 5 วินาที จากนั้นจึงเริ่มนับถอยหลัง

สำหรับเตารุ่นอื่น ๆ:

1. แตะปุ่มควบคุมการเลือกโซนทำความร้อน เพื่อเลือกโซนการทำอาหารที่คุณต้องการตั้งเวลา
2. แตะปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา ตัวเลขในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ
3. จากนั้นปรับการตั้งค่าตัวตั้งเวลา

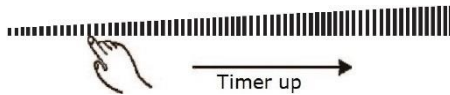
•แตะปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลาหนึ่งครั้ง

ตัวเลขหลักเดียวในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ

จากนั้นปรับตัวเลขหลักเดียวของการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกา

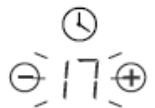
(minute minder setting) โดยการเลื่อนแถบควบคุม (slider control)

•กดปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลาอีกครั้ง ตัวเลขหลักสิบในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ จากนั้นปรับตัวเลขหลักสิบของการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกาโดยการเลื่อนแถบควบคุม



**หมายเหตุ:** โดยการสัมผัสปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลาอย่างต่อเนื่องแถบเลื่อน (slider) จะทำงานตามลำดับดังนี้: "หลักเดียว -หลักสิบ -ยืนยันการตั้งค่า -หลักเดียว -..."

- 4.เมื่อมีการตั้งเวลาแล้ว เครื่องจะเริ่มนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่



**หมายเหตุ:**จุดสีแดงที่อยู่ถัดจากตัวแสดงระดับพลังงานจะ

สว่างขึ้นสำหรับโซนที่ตั้งเวลาไว้ คุณสามารถตรวจสอบการตั้งเวลาของโซนทำอาหารต่าง ๆ ที่ตั้งเวลาไว้ได้ โดยการเปิดใช้งานโซนทำอาหารนั้น



**หมายเหตุ:** หากมีการตั้งเวลาสำหรับโชนทำความร้อนมากกว่าหนึ่งโชน หน้าจอแสดงเวลาจะแสดงเวลาที่น้อยที่สุด และจุดสีแดงที่อยู่ถัดจากตัวแสดงระดับพลังงานจะกะพริบ

5.เมื่อเวลาทำอาหารหมดลง โชนทำอาหารที่เกี่ยวข้องจะถูกปิดโดยอัตโนมัติ

**หมายเหตุ:** การตั้งค่าเริ่มต้นของตัวเตือนนาฬิกา (minute reminder)

และตัวตั้งเวลา (timer) คือ 30 นาที

**หมายเหตุ:** หลังจากปรับตั้งค่าแล้ว ค่าที่ตั้งไว้ในหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ

เป็นเวลา 5 วินาทีจากนั้นจะหยุดกะพริบซึ่งหมายความว่าได้ยืนยันการตั้งค่าแล้ว

**หมายเหตุ:** ตัวเตือนนาฬิกาและตัวตั้งเวลาสามารถใช้พร้อมกันได้

หน้าจอแสดงเวลาจะแสดงการตั้งค่าเวลาที่น้อยที่สุด หากการตั้งค่าที่น้อยที่สุด

คือตัวเตือนนาฬิกา จุดสีแดงที่อยู่ถัดจากหน้าจอแสดงเวลาจะกะพริบ

หากการตั้งค่าที่น้อยที่สุดคือการตั้งเวลา จุดสีแดงของตัวแสดงระดับพลังงาน


ของโชนทำอาหารที่เกี่ยวข้อง จะไม่กะพริบแต่จะสว่างอยู่

**หมายเหตุ:** หากหน้าจอแสดงการตั้งค่าตัวตั้งเวลาของโชนทำอาหาร

หากต้องการตรวจสอบการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกา (minute reminder setting)

ให้กดปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลา หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าตัวเตือนนาฬิกา

## การตรวจจับกระทะและภาชนะต่างๆ

สำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จอแสดงผลกระทะพบิ “  ” สลับกับการตั้งค่า ความร้อน มีสาเหตุดังนี้

- คุณยังไม่ได้วางกระทะบนโชนทำอาหารที่ถูกต้อง
- กระทะที่ใช้ไม่เหมาะกับเตา
- อินดักชั่น
- กระทะที่มีขนาดเล็กเกินไป หรือไม่อยู่โชนกึ่งกลางอย่างเหมาะสม

**ข้อควรรู้ :** 1. จะไม่มีความร้อนเกิดขึ้น ถ้ากระทะไม่เหมาะสมในโชนทำอาหาร  
2. หน้าจอจะปิดอัตโนมัติหลังจาก 2 นาที หากไม่มี การวางกระทะที่เหมาะสม  
3. กระทะที่ไม่เหมาะสมหรือกระทะที่ไม่มีแม่เหล็ก (เช่น อลูมิเนียม) หรือของชิ้นเล็กๆ เช่น มีด ส้อม กุญแจ ถูกทิ้งไว้บนเตาบนโชนทำอาหาร เตาจะปิดอัตโนมัติใน 1 นาที

การแจ้งเตือนเมื่อมีความร้อนคงเหลือ

ระวังพื้นผิวที่ร้อน เมื่อใช้เตามาสักพัก

หนึ่งแล้วจะมีความร้อนคงเหลืออยู่โดยจะปรากฏ “ H ”

เพื่อเตือนให้ระวังความร้อน

นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นฟังก์ชันประหยัดพลังงาน :

หากยังต้องการใช้ความร้อนอยู่ให้ใช้ตาขณะที่มีความร้อนคงเหลืออยู่



## การปิดเครื่องอัตโนมัติ

คุณสมบัติด้านความปลอดภัยของเตาอีกประการคือการปิดเครื่องอัตโนมัติ สิ่งนี้จะ เกิดขึ้น ทุกครั้งที่คุณลืมหันปิดโชนทำอาหาร เวลาในการปิดเครื่อง ตามตารางดังนี้ :

## สำหรับเตารุ่นอื่น IC-TOUCH 73 2Z

ระดับพลังงาน	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
การจับเวลา (ชั่วโมง)	8	8	8	8	4	4	4	4	2	2	2	2

### การป้องกันความร้อนเกินกำหนด

เซ็นเซอร์อุณหภูมิที่ติดตั้งสามารถตรวจสอบอุณหภูมิภายในเตา เมื่อตรวจสอบพบอุณหภูมิที่สูงเกินไป เครื่องจะหยุดการทำงานอัตโนมัติ

### ป้องกันการเดือดล้น

เพื่อความปลอดภัยของคุณโปรแกรมจะปิดเครื่องอัตโนมัติ หากของเหลวเดือดหรือมีผ้าเปียกบนแผงควบคุม ปุ่มทั้งหมดจะล๊อค ยกเว้นปุ่มเปิด-ปิด และปุ่มล๊อคเครื่อง ควรทำความสะอาดให้แห้ง

### แนวทางการทำอาหาร

ระวังเมื่อทอดน้ำมันหรือไขมัน จะมีความร้อนเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะเวลาใช้ฟังก์ชันบูสเตอร์ ถ้าอุณหภูมิสูงมากอาจทำให้เกิดไฟไหม้

### เคล็ดลับการทำอาหาร

- เมื่ออาหารเตือนให้ลดระดับพลังงาน
- การใช้ฝาปิดจะช่วยลดเวลาในการหุงต้มและประหยัดพลังงานโดยเก็บความร้อนไว้
- ลดปริมาณของเหลวหรือไขมัน เพื่อลดเวลาปรุงอาหาร
- เริ่มการตั้งค่าพลังงานจากสูง และลดพลังงานเมื่ออาหารร้อนแล้ว

### การเคี่ยว และการหุงข้าว

- การเคี่ยว (Simmering) จะเกิดขึ้นที่อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือด ประมาณ 85 องศา โดยจะมีฟองอากาศลอยขึ้นสู่ผิวของของเหลวที่ใช้ปรุงอาหารเป็นครั้งคราวการเคี่ยวเป็นสิ่งสำคัญในการทำซุ๊ปให้ร่อยและสตูว์ให้นุ่ม เพราะช่วยให้รสชาติพัฒนาได้เต็มที่ โดยที่อาหารไม่สุกจนเกินไป นอกจากนี้ ควรอบอุณหอสที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก หรือซอสที่ทำให้ข้นด้วยแป้งที่อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเดือด
- งานบางอย่าง รวมถึงการหุงข้าวโดยวิธีดูดซับน้ำ อาจจำเป็นต้องตั้งค่าความร้อนที่สูงกว่าระดับต่ำสุด เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารจะสุกอย่างเหมาะสมภายในระยะเวลาที่แนะนำ

## การเซียร์สตีค(Searing steak)

เพื่อให้ได้สตีคที่ชุ่มฉ่ำและมีรสชาติอร่อย:

1. นำเนื้อออกมาวางพักไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 20 นาที ก่อนเริ่มทำอาหาร
2. ตั้งกระทะสำหรับทอดที่มีฐานหนาให้ร้อน
3. ทา/แปรงน้ำมันบาง ๆ ที่สตีคทั้งสองด้าน หยอดน้ำมันเล็กน้อยลงในกระทะร้อนแล้วค่อย ๆ วางเนื้อลงในกระทะ
4. พลิกสตีคเพียงครั้งเดียวระหว่างปรุงอาหารระยะเวลาในการปรุงที่แน่นอนจะขึ้นอยู่กับความหนาของสตีคและระดับความสุขที่คุณต้องการ โดยเวลาอาจแตกต่างกันไปตั้งแต่ประมาณ 2 – 8 นาทีต่อด้าน ให้กดที่สตีคเพื่อวัดระดับความสุข – ยิ่งรู้สึกแน่นมากเท่าไรก็จะยิ่ง 'สุกมาก' (well done) มากขึ้นเท่านั้น
5. นำสตีคไปพักบนจานอุ่น ๆ เป็นเวลาสองสามนาทีเพื่อให้เนื้อคลายตัวและนุ่มขึ้นก่อนเสิร์ฟ

## สำหรับการผัด

1. การเลือกกระทะแบบที่ใช้กับเตาเซรามิกได้ (flat-based wok) กระทะทอดขนาดใหญ่
2. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ทั้งหมดให้พร้อมการผัดควรทำอย่างรวดเร็วหากปรุงอาหารในปริมาณมากให้แบ่งเป็นหลายๆชุดย่อยๆ
3. อุณหภูมิกระทะในเวลานั้นๆ และเติมน้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
4. ปรุงเนื้อสัตว์ก่อน นำเนื้อออกพักไว้และรักษาความร้อน
5. ผัดผัก เมื่อผักร้อนแต่ยังคงกรอบอยู่ให้ลดการตั้งค่าโซนอาหารลงใส่เนื้อกลับลงในกระทะและเติมซอสของคุณ
6. คนส่วนผสมอย่างเบามือเพื่อให้แน่ใจว่าได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง
7. เสิร์ฟทันที

## 4. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

### การทำความสะอาดและการซ่อมบำรุง

สำคัญ : ก่อนทำความสะอาด ต้องตัดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ไม่ร้อนแล้ว

### การทำความสะอาดพื้นผิวเตา

ทำความสะอาดโดยเร็วที่สุดหากมีการหกเลอะพื้นผิวเตาหลังการใช้งานเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นผิวเตาเย็นแล้ว ใช้ผ้านุ่มหรือกระดาษทำความสะอาด หากคราบทำความสะอาดยาก ต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเซรามิก ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือขดลวดทำความสะอาด อาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้

## คำแนะนำและเคล็ดลับ

อะไร	อย่างไร	สิ่งสำคัญ
<p>จะมีรอยนิ้วมือ ทุกปรากฏบน กระจกเตา</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ</li> <li>2. ใช้น้ำยาเช็ดกระจกเซรามิก ขณะเครื่องอุ่นหรือหายร้อนแล้ว</li> <li>3. ล้างหรือเช็ดให้แห้งด้วยผ้าหรือ กระดาษสะอาด</li> <li>4. เปิดแหล่งจ่ายไฟไปที่เตา</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เมื่อปิดแหล่งจ่ายไฟของเตา จะไม่มี ตัวบ่งชี้ “พื้นผิวร้อน” แต่โซนทำ อาหารยังคงร้อนอยู่ โปรดระมัดระวัง</li> <li>• การทำความสะอาดที่รุนแรง อาจ เสียดสีกระจกเกิดรอยขีดข่วน ต้อง อ่านฉลากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ว่าเหมาะสมกับเตาของคุณหรือไม่</li> <li>• อย่าทิ้งคราบไว้บนพื้นผิวเตา เพราะ จะทำให้กระจกเป็นคราบ</li> </ul>
<p>น้ำต้ม น้ำร้อน หกลงบนพื้นผิว กระจกเตา</p>	<p>เช็ดทำความสะอาดทันที แต่ระวัง พื้นที่ทำอาหารร้อน ทำตามขั้นตอน ดังนี้ :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ</li> <li>2. ทำความสะอาดคราบสกปรก ด้วยผ้าเช็ดจานหรือกระดาษ</li> <li>3. ทำความสะอาดตามขั้นตอน ทุกวัน</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ขจัดคราบที่เลอะหกอยู่อย่างเร็วที่สุด หากปล่อยทิ้งไว้จนเย็น จะทำความ สะอาดยาก พื้นผิวกระจกอาจเสียหาย ถาวร</li> <li>• อันตราย : ควรทำอย่างระมัดระวัง และระวังให้พื้นมือเด็ก</li> </ul>
<p>ระบบแผงควบคุม เลอะสกปรก</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดแหล่งจ่ายไฟ</li> <li>2. ดูดซับคราบสิ่งสกปรก</li> <li>3. เช็ดแผงควบคุมด้วยฟองน้ำ หรือผ้าสะอาด</li> <li>4. เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษชำระ</li> <li>5. เปิดแหล่งจ่ายไฟไปที่เตา</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เตามีเสียงดัง บ๊ีบ จากนั้นจะปิด ระบบและระบบควบคุมแบบสัมผัส อาจไม่ทำงานในขณะที่มีสิ่งสกปรก เลอะอยู่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณ เช็ดให้แห้งก่อนเปิดเตา</li> </ul>

## การบำรุงรักษาเตา

หากคุณพบสิ่งผิดปกติที่เกิดกับเตา ควรติดต่อบริการหลังการขาย ตรวจสอบดังนี้ :

### 1. ไม่มีไฟฟ้าเข้าเครื่อง

- ตรวจสอบว่าโดนตัดไฟหรือไม่
- ตรวจสอบว่ามีการเชื่อมต่อไฟฟ้าอย่างถูกต้องหรือไม่
- ตรวจสอบว่ามีการตั้งค่าเวลาหรือไม่
- เครื่องอาจจะถึงการตั้งค่าเวลานานที่สุดและปิดลงอัตโนมัติ
- เครื่องจะป้องกันการเดือดป้องกันน้ำล้นอัตโนมัติ โดยการปิดเครื่อง

### 2. แผงควบคุมแบบสัมผัสไม่สามารถใช้งานได้

- ตรวจสอบว่าได้ตั้งค่า “Child Lock” ไว้หรือไม่
- ไม่ว่าจะเป็หน้าปัดหรือของเหลว ห้ามสัมผัสแผงควบคุม เพราะระบบจะเตือนเป็นระบบควบคุมน้ำล้น

### 3. หลังจากปรุงอาหารจะมีข้อความ “H” แสดงขึ้น

- เป็นเรื่องปกติที่เตามีระบบความปลอดภัยเตือนความร้อนตกค้าง จนกว่าเครื่องจะเย็นสัมผัสได้

### 4. หลังจากปิดพัดลมของเตาอินดักชั่น พัดลมจะยังคงทำงานอยู่สักครู่หนึ่ง

- เป็นเรื่องปกติที่ช่วยให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงอย่างสมบูรณ์

### 5. กระจกบางอันอาจมีเสียงระหว่างปรุงอาหาร

- เป็นเรื่องปกติที่จะมีเสียงขดลวดเหนียวนำระหว่างการทำอาหาร เสียงแต่ละเครื่องอาจแตกต่างกัน

### 6. กระจกมีรอยขีดข่วน

- ตรวจสอบว่ามีเครื่องใช้เหมาะสมกับเตาหรือไม่
- ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ทำความสะอาดเหมาะสมหรือไม่

### 7. องค์กรประกอบความร้อนของเตาเซรามิกจะเปิดและปิดสลับกันเมื่อทำงาน:

-นี่เป็นเรื่องปกติและเป็นธรรมชาติสำหรับเตาเซรามิก

โปรแกรมเมอร์เตาเซรามิกร่วมกับเทอร์โมสตัทหรือเทอร์โมคัปเปิ้ล

ในองค์กรประกอบความร้อนสามารถควบคุมการทำงานของเตาตามระดับพลังงานที่ตั้งไว้ และหลีกเลี่ยงความร้อนมากเกินไปโดยเปิด/ปิดองค์กรประกอบความร้อนสลับกัน

-หากทำงานที่ระดับพลังงานสูงสุด องค์กรประกอบความร้อนจะเปิดต่อไป  
ชั่วขณะหนึ่งแล้วจึงเปิด/ปิดสลับกัน

-หากทำงานที่ระดับพลังงานต่ำกว่า องค์กรประกอบความร้อนจะเปิด/ปิดสลับกันที่  
ความถี่ที่แน่นอนตั้งแต่เริ่มต้นขึ้นอยู่กับการตั้งค่าพลังงานของโซนทำอาหาร

## รหัสเตือนสิ่งผิดปกติสำหรับเตา INDUCTION

หากมีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้นกับเตา จะเข้าสู่สถานะป้องกันโดยอัตโนมัติและแสดง

รหัสป้องกันที่เกิดขึ้น :

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไข
E1/E2	แรงดันไฟฟ้าผิดปกติ	โปรดตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟและเปิดเครื่องเมื่อแหล่งจ่ายไฟเป็นปกติ
E3	เซ็นเซอร์ตรวจจับกระแทกมีอุณหภูมิสูง	ตรวจสอบว่าไม่มีของเหลวในกระทะแล้วกดเริ่มการทำงานเครื่องใหม่
E5	เซ็นเซอร์ตรวจจับ IGBT มีอุณหภูมิสูง	โปรดเริ่มการทำงานใหม่หลังจากเตามีอุณหภูมิเย็นลง

สำหรับรหัสข้อผิดพลาดอื่น กรุณาติดต่อบริการหลังการขาย