

EVE

คู่มือการใช้งาน

HB60-4INDBRIDGE/TCR

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณ

ก่อนอื่นทางบริษัทฯขอกราบขอบพระคุณที่ได้ไว้วางใจและซื้อเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับทางบริษัทฯ ทั้งนี้เพื่อการใช้งานอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย ทางบริษัทฯแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดและปฏิบัติตามข้อแนะนำ เพื่อให้การใช้งานเป็นประโยชน์อย่างสูงสุด

สารบัญ

1. คุณลักษณะของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
2. การติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
3. คำแนะนำในการเลือกใช้ภาชนะชนิดต่างๆบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
4. การใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
5. การดูแลรักษาและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เพื่อความปลอดภัย



คำเตือนเพื่อความปลอดภัยของท่าน

ความปลอดภัยของท่านเป็นสิ่งสำคัญที่สุดสำหรับเรา โปรดอ่านข้อมูลสำคัญก่อนการเริ่มใช้งานเตาประกอบอาหาร

การติดตั้ง

หากมีไฟฟ้าลัดวงจร

- ดึงปลั๊กไฟออกทุกครั้งก่อนเริ่มซ่อมอุปกรณ์ที่ชำรุด
- มีการติดตั้งสายดินในสภาพที่สมบูรณ์
- ใช้ช่างที่มีความชำนาญในการตรวจสอบระบบไฟฟ้าและซ่อมแซมอุปกรณ์
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อตและเสียชีวิตได้

การได้รับบาดเจ็บจากของมีคม

- โปรดระมัดระวัง – อุปกรณ์บางส่วนที่มีความแหลมคม
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นอาจก่อให้เกิดอันตรายจากการถูกบาดได้

ข้อมูลสำคัญเพื่อความปลอดภัย

- โปรดอ่านคู่มือก่อนการติดตั้งและการใช้งานเตาประกอบอาหาร
- ไม่นำวัตถุติดไฟง่าย หรือ สิ่งของ วางบนเตาประกอบอาหาร
- โปรดนำข้อมูลสำคัญส่วนนี้แจ้งผู้เชี่ยวชาญในการติดตั้ง
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย เตาประกอบอาหารนี้ควรติดตั้งตามคำแนะนำสำหรับการติดตั้งเท่านั้น
- เตาประกอบอาหารและระบบสายดินต้องติดตั้งโดยผู้เชี่ยวชาญ
- เตาประกอบอาหารควรติดตั้งกับ circuit breaker แยกต่างหากจากระบบไฟฟ้าหลัก
- หากมีการติดตั้งที่ไม่เหมาะสม ถูกต้อง หรือ ติดตั้งโดยช่างที่ไม่ได้มาจากบริษัท ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบหากสินค้าเสียหายหรือชำรุด

การซ่อมบำรุงและการดูแลรักษา

ไฟฟ้าลัดวงจร

- ไม่ประกอบอาหารบนเตาประกอบอาหารที่ชำรุด แตก หัก หรือไม่อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ปิดเตาไฟฟ้า ดึงปลั๊กออก และติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ตัดกระแสไฟฟ้าทุกครั้งก่อนทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อตและเสียชีวิตได้

เหตุผลทางด้านสุขภาพ

- เตาประกอบอาหารนี้ประกอบไปด้วยกระแสไฟฟ้ามาตรฐาน อย่างไรก็ตาม สำหรับผู้ที่ใช้อุปกรณ์ช่วยเรื่องอัตราการเต้นของหัวใจ หรือ มีอุปกรณ์ทางการแพทย์ในร่างกาย ควรสอบถามแพทย์ ก่อนใช้เตาประกอบอาหารเพื่อให้มั่นใจว่าเตาประกอบอาหารจะไม่มีผลกระทบต่ออุปกรณ์ทางการแพทย์ในร่างกายและอันตรายต่อท่าน

พื้นผิวสัมผัสที่ร้อน

- ระวังตัวในระหว่างการประกอบอาหาร พื้นผิวสัมผัสที่ร้อนสามารถทำให้ผิวหนังไหม้ได้
- ระวังตัวไม่ให้ส่วนของร่างกาย เสื้อผ้า หรือสิ่งของต่างๆ ที่ไม่ใช่ภาชนะที่เหมาะสมสัมผัสกับเตาอินดักชั่นในขณะที่ใช้งาน จนกว่าเตาจะคลายความร้อน
- ไม่นำอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ช้อนส้อม ฝามือ วางบนเตาเพราะอาจเกิดการเหนียวนำความร้อนได้
- ไม่วางเตาประกอบอาหารใกล้เด็ก หรือให้เด็กใช้งานเพียงลำพัง
- ด้ามจับของกระทะอาจจะร้อนได้จากประกอบอาหาร ตรวจสอบก่อนการจับหรือวางให้ห่างจากเด็ก เพื่อป้องกันอันตราย
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นอาจก่อให้เกิดแผลไหม้ พุพองได้

คู่มือความปลอดภัยและคำแนะนำ

- ขณะใช้งานไม่ควรปล่อยให้อุปกรณ์ทำงานโดยไม่มีผู้ใช้งานอยู่ใกล้ๆ เพราะอาจทำให้เกิดการไหม้ควัน และ ประกายไฟ
- ไม่ใช่เตาประกอบอาหารในการเก็บของหรือจุดประสงค่อื่น
- ไม่วางวัสดุที่มีแถบแม่เหล็ก เช่น บัตรเครดิต และ การ์ดอื่นๆ หรือ อุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น คอมพิวเตอร์ แล็ปท็อป MP3 ไว้ใกล้เตาประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้อุปกรณ์ชำรุดได้
- ไม่ใช่เตาประกอบอาหารในการทำความร้อนหรือเพิ่มอุณหภูมิในห้อง
- หลังจากใช้เตาประกอบอาหารเสร็จสิ้นแล้ว ปิดสวิสซ์ทุกครั้งด้วยตนเองตามคู่มือประกอบการใช้งาน ไม่ใช่ Function ปิดได้เองเมื่อนำภาชนะออกในการปิดเตาประกอบอาหาร
- ไม่ควรให้เด็กเล่น นั่ง ยืน หรือปีนป่าย เตาประกอบอาหาร
- ไม่วางของที่ตั้งจุดความสนใจของเด็กใกล้เตาเพราะอาจทำให้เด็กปีนป่ายเตาเพื่อหยิบสิ่งของนั้นและอาจได้รับบาดเจ็บได้
- ไม่ปล่อยให้เด็กไว้เพียงลำพังขณะใช้งานเตาประกอบอาหาร
- เด็กหรือผู้บกพร่องทางร่างกายควรมีผู้ดูแลใกล้ชิดในการใช้เตาประกอบอาหาร และตรวจสอบดูให้มั่นใจว่า การใช้งานหรือสภาพแวดล้อมโดยรอบ จะไม่เป็นอันตรายต่อบุคคลดังกล่าว
- ไม่เปลี่ยนแปลงหรือตัดแปลงชิ้นส่วนไม่ได้แนะนำในคู่มือกับเตาประกอบอาหาร และควรได้รับการซ่อมแซมโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบพ่นไอน้ำกับเตาประกอบอาหาร
- ไม่วางสิ่งของต่างๆ ที่มีน้ำหนักลงบนเตาประกอบอาหาร
- ไม่ยืนบนเตาประกอบอาหาร
- ห้ามใช้ภาชนะประกอบอาหารที่มีผิวขรุขระ หรือลากลากภาชนะบนผิวเตาประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือเตาชำรุดเสียหายได้
- ไม่ใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทุกชนิดในการทำทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร
- เตาประกอบอาหารนี้เหมาะสมสำหรับประกอบอาหารในครัวเรือน โรงแรม สำนักงาน ที่พักอาศัย เป็นต้น

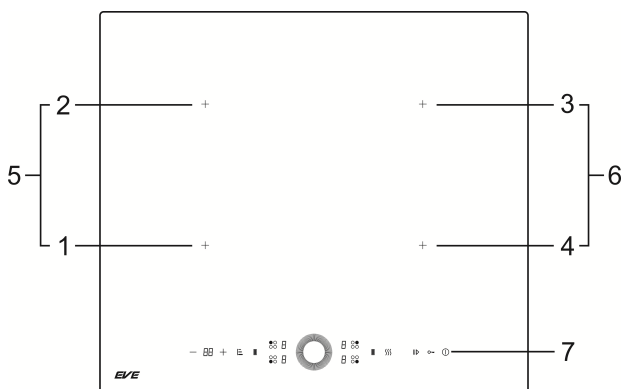


คำเตือน

- พื้นผิวเตาประกอบอาหารมีความร้อนสูงในระหว่างการใช้งาน ควรใช้งานด้วยความระมัดระวัง ไม่สัมผัสที่จุดให้ความร้อนโดยตรง
- เด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบ ควรมีผู้ดูแลใกล้ชิดในขณะที่ใช้งาน

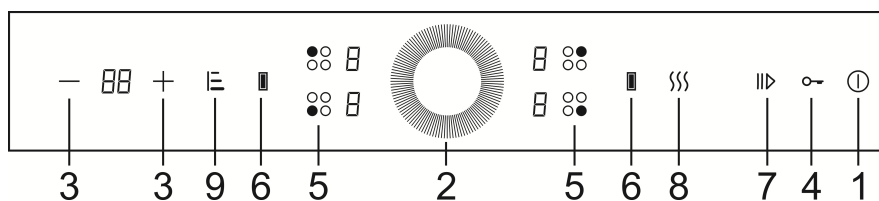
- ผู้ใช้เตาประกอบอาหารทุกคนควรศึกษาคำแนะนำการใช้งานที่ถูกต้อง รวมถึง เด็กอายุเกิน 8 ขวบ ผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกายและจิตใจ ควรได้รับคำแนะนำ และเข้าใจถึงวิธีการใช้งานเตาประกอบอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัย
- เด็กไม่ควรเล่นเตาประกอบอาหารเพียงลำพัง หรือ ทำความสะอาดเตาประกอบอาหารเองโดยไม่ได้รับคำแนะนำ
- การประกอบอาหารที่ใช้น้ำมัน หรือ มีส่วนประกอบของไขมัน อาจทำให้เกิดอันตราย ไฟลุกได้ง่าย ไม่ควรดับไฟด้วยน้ำ เมื่อเกิดเปลวไฟ ควรดับไฟด้วยผ้าห่มหรือผ้าห่ม
- ไม่วางของบนเตาประกอบอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้
- หากพื้นผิวของเตามีการชำรุด ปิดสวิสซ์เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ไม่ใช่เครื่องทำความสะอาดละอองไอน้ำในการทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร
- เตาประกอบอาหารนี้ไม่ได้ถูกออกแบบเพื่อใช้กับรีโมทคอนโทรลหรือระบบตั้งเวลาภายนอกที่ไม่ได้มากับอุปกรณ์
- การประกอบอาหารควรอยู่ภายใต้ผู้ประกอบอาหาร ไม่ควรปล่อยการใช้งานเตาเพียงลำพังโดยไม่มีผู้ควบคุม
- เพื่อปกป้องให้เตาประกอบอาหารมีอายุการใช้งานที่นาน ควรปฏิบัติตามคู่มือการติดตั้งให้ครบถ้วน
- ใช้อุปกรณ์ และ อะไหล่จากโรงงานเท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้

คุณลักษณะของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



1. กำลังไฟสูงสุด 2000/3000 วัตต์
2. กำลังไฟสูงสุด 2000/3000 วัตต์
3. กำลังไฟสูงสุด 2000/3000 วัตต์
4. กำลังไฟสูงสุด 2000/3000 วัตต์
5. กำลังไฟสูงสุด 3000/3600 วัตต์
6. กำลังไฟสูงสุด 3000/3600 วัตต์
7. แผงควบคุมการทำงานชนิดสัมผัส

แผงควบคุมการทำงาน

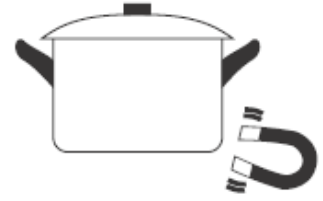


1. ON/OFF control- ปุ่มเปิด-ปิด
2. Select power level- ปุ่มเพิ่ม/ลดค่า
3. Setting Timer- ปุ่มตั้งเวลา
4. Child lock - ปุ่มล็อก
5. Select heating zone - โซนให้ความร้อน
6. Flexi Zone: การใช้งาน โซนใหญ่
7. Pause- หยุดการทำงานชั่วคราว
8. Keep warm - ฟังชั้นอุ่นอาหาร
9. Imove - ปุ่ม Imove



● **ต้องใช้ภาชนะที่ขึ้นรูปขึ้นเดียว ก้นเรียบและเป็นภาชนะที่แม่เหล็กดูดติดเท่านั้น**

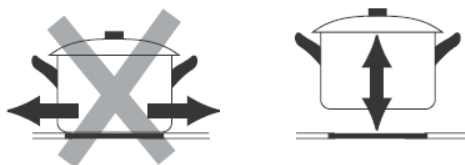
- ใช้ภาชนะที่สามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้านั้น โปรดสังเกตสัญลักษณ์ด้านล่างภาชนะหรือบนบรรจุภัณฑ์
- สามารถตรวจสอบว่าภาชนะสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยการทดสอบด้วยแม่เหล็ก หากแม่เหล็กดูดติดภาชนะ หมายความว่าภาชนะนั้นสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



- หากคุณไม่มีแม่เหล็ก
 1. ให้ใส่น้ำในภาชนะที่ต้องการใช้
 2. ภาชนะสามารถใช้ได้กับเตาหากสัญลักษณ์ **U** ไม่กระพริบบนแผงควบคุม และน้ำเริ่มเดือด

- ภาชนะที่มีวัสดุดังต่อไปนี้จะไม่สามารถใช้งานบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ เช่น สเตนเลสสตีลบริสุทธิ์ อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง, แก้ว, ไม้, เซรามิก, เมลามีนม พลาสติก เครื่องปั้นดินเผา, หรือ พอร์ซเลน

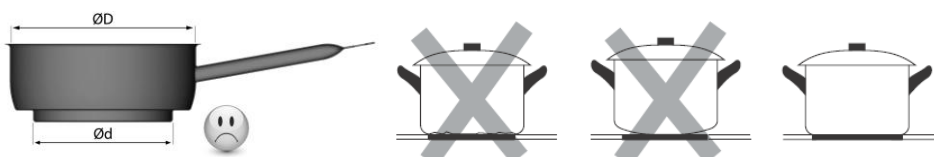
- ภาชนะที่ใช้งาน จะต้องเป็นภาชนะชนิด ferromagnetic หรือภาชนะโลหะที่มี **คุณสมบัติแม่เหล็กดูดติดทั้งชิ้น** เช่น เหล็ก, เหล็กหล่อ หรือภาชนะที่ทางโรงงานผู้ผลิตระบุว่าเป็นภาชนะที่ใช้สำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ภาชนะที่มีวัสดุดังต่อไปนี้จะไม่สามารถใช้งานบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง, แก้ว, เซรามิก, เมลามีนม พลาสติกหรือ พอร์ซเลน
- ภาชนะบางประเภทเมื่อใช้งานอาจมีเสียงดัง ซึ่งเป็นเสียงปกติที่เกิดจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า โดยเสียงชนิดดังกล่าว มิได้บ่งบอกว่าเตาไฟฟ้าดังกล่าวมีปัญหาและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานแต่อย่างใด
- อาจเป็นไปได้ว่า ภาชนะบางชนิดที่ทางโรงงานผู้ผลิตระบุว่าเป็นภาชนะที่ใช้สำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า อาจมีคุณลักษณะบางอย่างที่ไม่สามารถใช้งานบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ โดยอย่างน้อยทางบริษัทฯ แนะนำให้เลือกใช้ภาชนะที่ตรงกับเงื่อนไขตามที่ระบุ
- ห้ามวางแผ่นยางหรือผ้ากันรอยบนหัวเตา หรือหุ้มก้นภาชนะด้วยวัสดุทุกชนิด เนื่องจากบริเวณดังกล่าวจะมีความร้อนสูงและอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ให้ยกภาชนะขึ้นเท่านั้น ห้ามไม่ให้ ลากหรือถู เนื่องจากจะทำให้เตาเป็นรอยได้



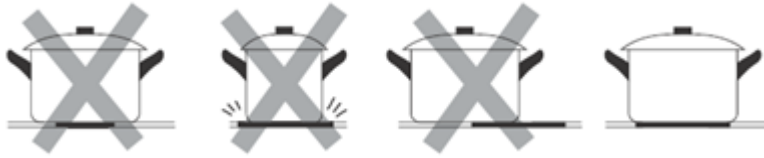
- ห้ามวางแผ่น โลหะที่แม่เหล็กดูดติดลงบนหัวเตา เพื่อตัดแปลงให้วางภาชนะชนิดอื่นๆ ได้ เนื่องจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานผิดพลาดและสร้างความเสียหายกับแผงวงจรของเตา

ในกรณีที่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของก้นภาชนะ (Ød) มีขนาดเล็กกว่า ปากภาชนะ (ØD) จะทำให้ประสิทธิภาพการ

ทำงานของเตาไฟฟ้าลดลง และบางทีภาชนะอาจจะไม่ถูกตรวจจับได้ ควรใช้ภาชนะที่มีก้นขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับขนาดของหัวเตาเพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้งาน



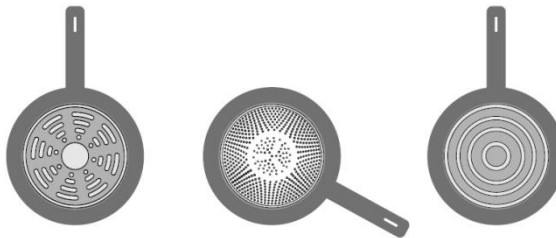
และวางภาชนะกลาง โชนให้ความร้อนเสมอ





- สามารถใช้งานกระทะขนาดใหญ่ขณะที่เปิดใช้งาน Flexible zone ได้ ดังภาพล่าง



- ห้ามใช้ภาชนะ อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง, แก้ว, เซรามิก, เมลามีน, พลาสติกหรือ พอร์ซเลน ที่มีแผ่นเหล็กติดด้านล่าง ห้ามใช้แม่ที่ภาชนะเขียนว่าสามารถใช้กับเตา induction ได้ ห้ามใช้ภาชนะที่ก้นไม่เรียบ หรือ ก้นภาชนะที่มีส่วนผสมของอลูมิเนียม หรือ วัสดุอื่นที่แม่เหล็กไม่สามารถดูดติดได้



- หากแผงควบคุมแสดงสัญลักษณ์  สลับกับระดับความร้อน หมายความว่า
 1. คุณวางกระทะหรือหม้อ ไม่ถูกโซนการทำงาน
 2. คุณใช้ภาชนะไม่เหมาะสมกับเตาอินดักชั่น
 3. กระทะหรือหม้อเล็กเกินไปหรือวางไม่อยู่ตรงกลาง โชนให้ความร้อน

 เตาระณีขยวนำความร้อนเมื่อใช้กระทะหรือหม้อเหล็กที่เหมาะสมสำหรับเตาอินดักชั่นเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะเมลามีนหรือพลาสติกกับเตาเป็นอันขาด หน้าจอจะดับเองภายใน 1 นาทีหากไม่มีภาชนะวางบนเตา

บริษัทไม่รับประกันเตาไฟฟ้าที่เสียหายเนื่องมาจากการใช้ภาชนะที่ไม่ถูกต้องหรือพื้นที่ติดตั้งที่ไม่มีการระบายอากาศที่เพียงพอ

ขนาดโซนการทำความร้อน (mm)	ขนาดก้นหม้อ (diameter /mm)
Independent zone	160
Flexible zone	230
Imove function	230

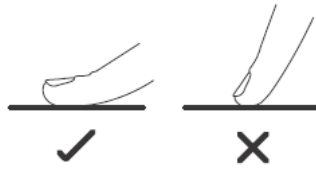
การสัมผัสเตาที่ถูกต้อง

* ระบบเป็นแบบสัมผัส จึงไม่จำเป็นต้องลงน้ำหนักในการกดมาก

* ใช้ทั้งข้อคือนิ้วสัมผัสตามภาพ ไม่ใช่แค่ปลายนิ้ว

* คุณจะได้ยินเสียงบีบทุกครั้งที่มีการสัมผัส

* โปรดดูให้มั่นใจว่านิ้วมีคุณสมบัติแห้ง และไม่มีสิ่งใดวางบนเตา เช่น ผ้า แค่นี้บ้างบนหน้าเตาก็สามารถทำให้เตาส่งผ่านความร้อนได้



การเปิดปิด การทำงาน และการตั้งเวลา

การเปิด-ปิด เครื่อง

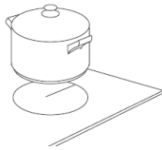
หลังจากที่กดปุ่มเปิดเครื่อง เครื่องจะส่งเสียงบีบ 1 ครั้งจากนั้น

ไฟบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นทุกดวง แล้วดับลง เพื่อแสดงว่าเตาพร้อมทำงาน

1. กดปุ่มเปิดเครื่อง สัญลักษณ์จะแสดง “-“



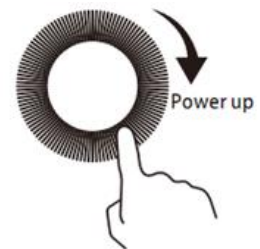
2. วางภาชนะบนโซนการทำงานที่ต้องการ



3. โปรดดูให้มั่นใจว่าก้นกระทะ/หม้อนั้นสะอาดและแห้ง



4. คุณสามารถปรับระดับความร้อนขึ้นลงได้ ขณะทำอาหาร โดยการการสไลด์



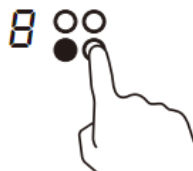
หมายเหตุ หากไม่เลือกโซนการทำงานภายใน 1 วินาที เตาคะหยุดทำงานอัตโนมัติ

คุณต้องกลับไปเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรก

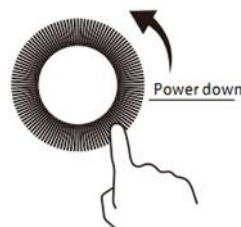
คุณสามารถปรับระดับความร้อนขึ้นลงได้ ขณะทำอาหาร โดยการการสไลด์

เมื่อทำอาหารเสร็จ

1. กดไปที่โซนการทำงานที่ต้องการปิด



2. ปิดเครื่องโดยสไลด์ไปที่ “0” และหน้าจอแสดงเลข “0”



3. ปิดเครื่องโดยการกดปุ่ม เปิด/ปิด



ระวังหน้าเตาร้อน

สัญลักษณ์ "H" แสดงให้เห็นว่าเตาร้อน และห้ามสัมผัสหน้าเตา สัญลักษณ์นี้จะดับลงขึ้นเมื่อน้ำเตาเย็นลง คุณสามารถใช้เตาต่อได้ขณะที่สัญลักษณ์นี้ติดอยู่เพื่อประหยัดไฟฟ้า

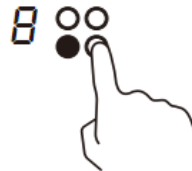


การใช้ฟังก์ชันการเร่งความร้อน (Boost)

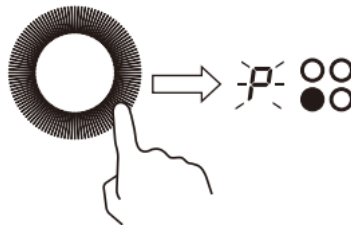
ฟังก์ชันนี้ช่วยเร่งความร้อนได้ในเวลาเพียง 1 วินาที และเร่งต่อไปได้อีก 5 นาที ซึ่งสามารถช่วยให้ภาชนะและอาหารร้อนได้เร็วขึ้น เช่นการเร่งให้น้ำเดือดเร็วขึ้น

การใช้งานการเร่งความร้อน Boost

1. ให้กดไปยังที่โชนที่คุณต้องการเร่งความร้อน สัญลักษณ์จะกระพริบขึ้น

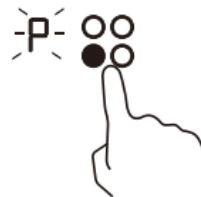


2. ให้กดไปที่ปุ่ม Boost ตามภาพ หัวเตาจะเริ่มเร่งความร้อนขึ้น หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ "P" บน โชนความร้อนที่กำลังเร่งความร้อน ฟังก์ชันเร่งความร้อนนี้จะทำงานติดต่อกันเพียง 5 นาทีเท่านั้น จากนั้นจะกลับไป ที่ระดับความร้อน 9

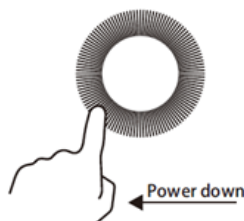


การยกเลิก BOOST

1. เลือกไปที่โชนให้ความร้อนที่กำลังใช้ฟังก์ชัน BOOST (หัวเตาซ้าย)




2. กดไปที่ ปุ่ม "Boost" เพื่อยกเลิกการเร่งความร้อน หรือ เลือกที่จะสไลด์ความร้อนลง

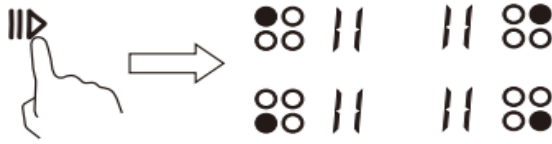



หมายเหตุ: ฟังก์ชัน Boost จะสามารถทำงานต่อเนื่องที่ความร้อนสูงสุดต่อเนื่องกันแค่ 5 นาทีเท่านั้น

ฟังซ่ง boost ถูกยกเลิก หรือ ทำงาน ไปแล้ว 5 นาที เครื่องจะกลับไปตั้งให้ทำงานที่ความร้อนที่ระดับ 9 โดยอัตโนมัติ

การหยุดการทำงานชั่วคราว (Pause)

1. กดปุ่ม  ทุกโซนการทำงานจะหยุดให้ความร้อน และหน้าจอจะแสดง “||”



2. กดปุ่ม  อีกครั้ง ทุกโซนการทำงานจะกลับไปทำงานตามค่าเดิมที่ได้ตั้งไว้
 - ฟังซ่งนี้สามารถใช้ได้ขณะที่มีการใช้งานโซนให้ความร้อน หนึ่งหรือมากกว่าหนึ่งโซน
 - หากไม่มีการยกเลิกปุ่มนี้ ภายใน 30 นาที เตาจะหยุดการทำงานอัตโนมัติ

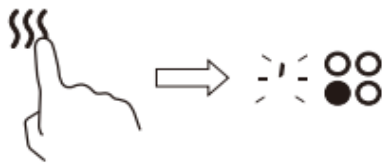
ปุ่มอุ่นอาหาร (Keep Warm)

การใช้งานฟังซ่งนี้

1. กดปุ่มเลือกโซนที่ท่านต้องการใช้ฟังซ่งนี้



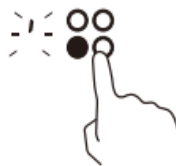
2. กดไปที่ปุ่มอุ่นอาหาร และหน้าจอจะแสดง “|”



การยกเลิกใช้งานฟังซ่งนี้

การใช้งานฟังซ่งนี้

1. กดปุ่มเลือกโซนที่ท่านต้องการใช้ฟังซ่งนี้



2. A.) สัมผัสไปที่สไลด์เพื่อยกเลิกการทำงาน แล้วโซนนั้นจะกลับไปสู่ค่าเดิมที่ได้ตั้งไว้

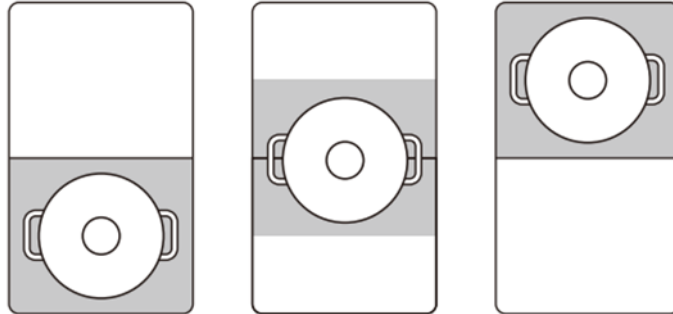


- B.) สัมผัสไปที่ฟังซ่งอื่นเช่น Boost จากนั้นเครื่องจะทำงานตามค่าใหม่ที่ตั้งไว้

การใช้งาน Imove

ฟังก์ชันนี้เป็นการเปิดใช้งานแบบ Flexi ซึ่งแบ่งออกเป็นสามโซนการทำอาหารและมีการตั้งค่าความร้อน ช่วยให้คุณสามารถเปลี่ยนกำลังไฟระหว่างการปรุงอาหารได้เพียงแค่เลื่อนภาชนะไปข้างหน้าหรือข้างหลัง

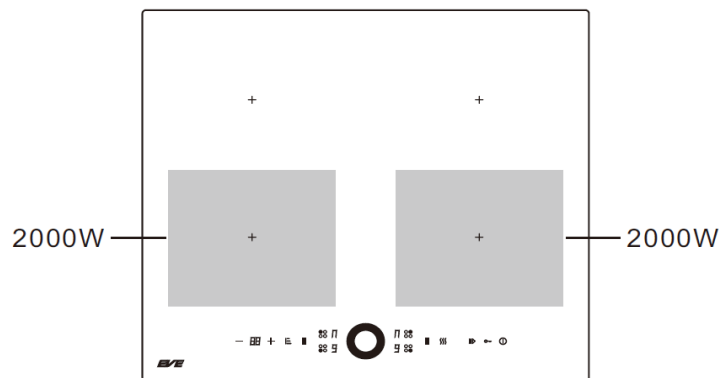
เมื่อมีการใช้ภาชนะชั้นเดียวบนเตา ขนาดพื้นที่ให้ความร้อนจะขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้และตำแหน่งที่ถูกต้อง สามารถตั้งภาชนะได้ตามแผนภาพด้านล่าง



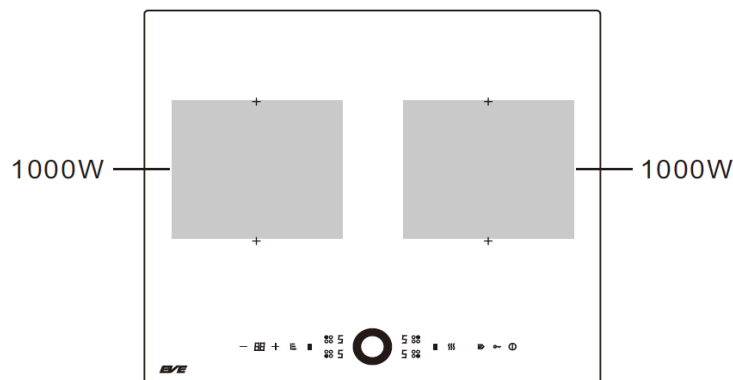
ซึ่งหมายความว่าสามารถย้ายภาชนะในระหว่างกระบวนการทำอาหารไปยังพื้นที่ปรุงอาหารอื่นได้ด้วยการตั้งค่าความร้อนอื่นในโซนที่ย้ายภาชนะไป และการตั้งค่าความร้อนสามารถตั้งแยกกันได้ในแต่ละโซน

การตั้งค่าความร้อน:

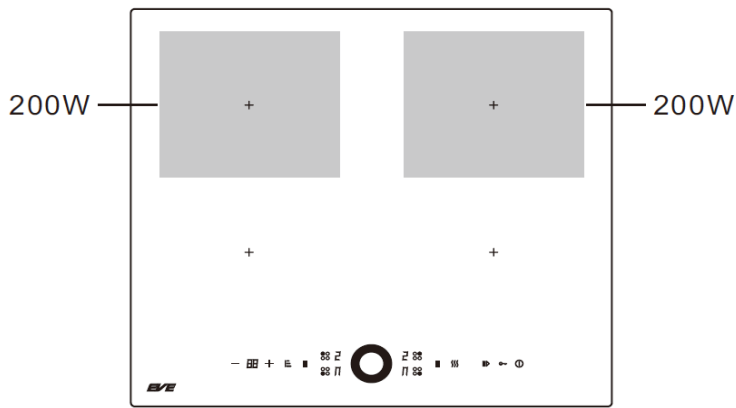
พื้นที่ด้านหน้า = การตั้งค่าความร้อน n °



บริเวณตรงกลาง = การตั้งค่าความร้อน 5 5



บริเวณด้านหลัง = การตั้งค่าความร้อน 2 n

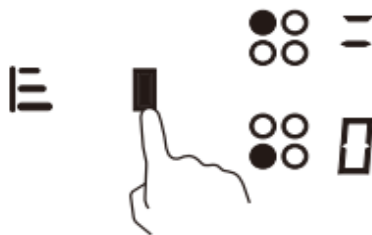


ข้อควรจำ:

- หากตรวจพบภาชนะมากกว่าหนึ่งรายการในโซนFLexi ฟังก์ชันนี้จะปิดการทำงาน
- หากเคลื่อนย้ายภาชนะหรือยกภาชนะขึ้นภายใน โซน FLexi เต้าจะเริ่มค้นหาภาชนะ โดยอัตโนมัติและตั้งค่าความร้อนของบริเวณที่ตรวจพบภาชนะ
- หากเตาของคุณไม่มีฟังก์ชันนี้ แล้วสัญลักษณ์ “nr” จะกะพริบบนหน้าจอ จากนั้นโปรดตรวจสอบว่าขนาดของเครื่องครัวเหมาะสมหรือไม่
- เฉพาะการตั้งค่าความร้อนในบริเวณที่ตั้งภาชนะเท่านั้นที่เปลี่ยนแปลงได้
- หากปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ การตั้งค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารทั้งสองจะถูกรีเซ็ตเป็นค่าที่ได้ตั้งไว้ก่อนหน้า

การใช้งาน Imove

1. วางภาชนะบน โซนที่ต้องการใช้งาน
2. กดไปที่ flex



การยกเลิกการใช้งาน Imove



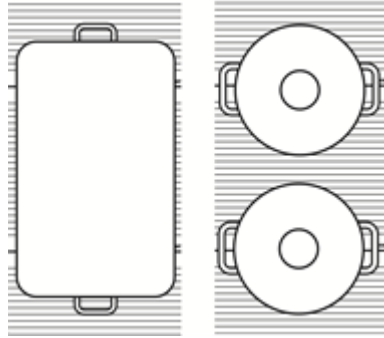
สามารถยกเลิกการทำงานได้โดยการกดไปที่ค่า 0 แล้วเครื่องจะหยุดการทำงาน

FLEXIBLE ZONE (FLEX ZONE)

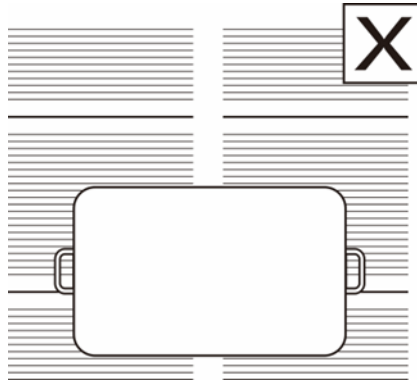
- FLEX ZONE คือการทำงานของหัวเตาสองโซนบนและล่างในเวลาเดียวกัน
- การทำงานของเตาในแต่ละฝั่งสามารถใช้งานแบบ โซนเดียว หรือ 2 โซน(บน-ล่าง)ได้ ตามความต้องการ

- พื้นที่ FLEX ZONE ประกอบไปด้วยตัวเหนี่ยวนำความร้อน 2 ตัวที่สามารถควบคุมความร้อนได้แยกกัน เมื่อใช้งานแบบโชนเดี่ยว และภาชนะถูกยกจากโชนหนึ่งไปยังอีกโชนหนึ่ง แต่อยู่ในฝั่งเดียวกันและใช้ความร้อนเท่ากัน แต่มีบางส่วนไม่ได้วางภาชนะจะไม่มี การเหนี่ยวนำความร้อน

! **สำคัญ:** คู่มือมั่นใจว่าภาชนะนั้นๆถูกวางอยู่กลางโชนให้ความร้อน ในกรณีที่ใช้หม้อใหญ่ ภาชนะที่เป็นวงรี สี่เหลี่ยมผืนผ้า หรือเป็น ภาชนะแบบยาว ให้วางภาชนะเหล่านี้ตรงกลางโชนในแต่ละฝั่ง ตามภาพด้านล่าง โปรดใช้ภาชนะให้ถูกต้องตามภาพด้านล่าง



โปรดระวัง: ไม่แนะนำให้วางหม้อใหญ่ในตำแหน่งที่ผิด และเปิดใช้งานโชนให้ความร้อนใหญ่สองโชนแบบภาพด้านล่าง

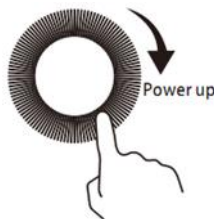


โชนการทำงานใหญ่

1. สามารถเลือกให้โชนทำงานแบบเป็นโชนใหญ่ โชนเดี่ยวได้โดยการเลือกโชนที่ต้องการทำให้เป็นโชนใหญ่โดยกดไปที่ปุ่ม



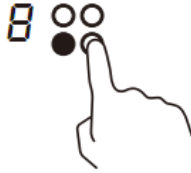
2. สไลด์เพื่อปรับระดับความร้อน



โชนการทำงานแบบ 2 โชน (ความร้อนต่างกัน)

หากต้องการเลือกให้ 2 โชนทำงานที่ความร้อนต่างกัน

1. กดไปที่โซนการทำงานที่ต้องการปิด



2. เลือกกำลังความร้อนตามที่ต้องการใช้งาน


การล็อกหน้าจอ

- คุณสามารถทำการล็อกเพื่อป้องกันการไม่ต้องการใช้ เช่นเด็กเปิดเล่นโดยไม่ได้ตั้งใจ
- เมื่อกดปุ่มล็อกการทำงาน ทุกปุ่มจะไม่สามารถใช้งานได้ยกเว้นปุ่ม เปิด-ปิด

ขั้นตอนการล็อกปุ่ม

สัมผัสไปที่ปุ่มรูป  กฎุญแจ นาฬิกาจะแสดง “Lo”

ขั้นตอนการยกเลิกการล็อกปุ่ม

1. ดูให้แน่ใจว่าเตาทำงานอยู่
2. สัมผัสและกดปุ่มล็อก  ค้างไว้ระยะหนึ่ง
3. จากนั้นให้เริ่มใช้งานเตาได้ตามปกติ



เมื่อเตาอยู่ในฟังก์ชันล็อก หน้าจอจะไม่ทำงานยกเว้นปุ่ม ON/OFF คุณสามารถปิดเตาแบบเร่งด่วนด้วยปุ่มนี้เช่นกันแต่คุณต้องปลดล็อก ก่อนทุกครั้งที่ต้องการใช้งานเตา

การใช้ฟังก์ชันการตั้งเวลา

สามารถใช้งานได้ 2 วิธี

- ใช้เป็นตัวตั้งเวลาหน่วยเป็นนาที เมื่อมีอย่างน้อย 1 โซนกำลังทำงานอยู่ในกรณีนี้เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้หมดลง ความร้อนเตาจะไม่ดับลงอัตโนมัติ
- คุณสามารถตั้งให้โซนการทำงาน 1 หรือมากกว่า 1 โซน หยุดให้ความร้อนได้เมื่อเวลาที่ตั้งไว้หมดลง
 - คุณสามารถตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที

การใช้การตั้งเวลาเพื่อเตือนเวลา

หาก你不เลือกโซนการทำงาน

1. โปรดดูให้มั่นใจว่าเตาเปิดอยู่ และไม่ได้เลือกโซนให้ความร้อนไว้ (“-” ไม่กระพริบ) คุณสามารถใช้เตาในการตั้งเวลาได้แม้ไม่ได้ใช้งานเตา
หมายเหตุ คุณสามารถตั้งเวลาก่อน หรือ หลังการตั้งค่าความร้อนได้
2. สัมผัสไปที่ “+” “-” เพื่อตั้งเวลา เลข “00” จะกระพริบขึ้น



หมายเหตุ:

สัมผัสไปที่ “+” “-” จะเป็นการเพิ่ม หรือ ลดได้ไป 1 นาที

สัมผัสค้างไปที่ "+" "-" จะเป็นการเพิ่ม หรือ ลดได้ไป 10 นาที

3. เมื่อตั้งเวลาแล้วนาฬิกาจะเริ่มนับถอยหลังและหน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ

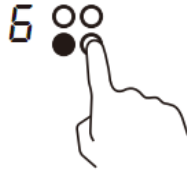


4. กริ่งจะดังขึ้น 30 วินาที และจะแสดง "--" เมื่อเวลาหมดลง

การตั้งเวลาเพื่อหยุดให้ความร้อน

1. เลือกโซนความร้อนที่ต้องการตั้งเวลาให้หยุดให้ความร้อน

1. เลือกโซนให้ความร้อนที่ต้องการตั้งเวลา



2. สัมผัสไปที่ "+" "-" หน้าจอจะแสดง "00" และเลข "00" จะกระพริบ



หมายเหตุ:

สัมผัสไปที่ "+" "-" จะเป็นการเพิ่ม หรือ ลดได้ไป 1 นาที

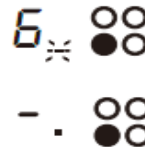
สัมผัสค้างไปที่ "+" "-" จะเป็นการเพิ่ม หรือ ลดได้ไป 10 นาที

3. เมื่อตั้งเวลาแล้วนาฬิกาจะเริ่มนับถอยหลังและหน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ

หมายเหตุ หน้าจอจะแสดงจุดสีแดงที่ด้านขวาของกำลังไฟ เพื่อแสดงว่านั่นคือโซนให้ความร้อนที่ได้ทำการเลือกตั้งเวลาให้หยุดการทำงานไว้

4. เมื่อเวลาสิ้นสุดลง โซนที่เลือกไว้จะหยุดให้ความร้อนอัตโนมัติ

หมายเหตุ โซนให้ความร้อนอื่นจะยังทำงานปกติ หากเพิ่งเปิดการทำงานแต่



การตั้งเวลาเพื่อหยุดให้ความร้อน (มากกว่า 1 โซน)

1. หากต้องการใช้ฟังก์ชันนี้มากกว่า 1 โซน หน้าจอจะแสดงจุดสีแดงที่ด้านขวาของกำลังไฟ เพื่อแสดงว่านั่นคือโซนให้ความร้อนที่ได้ทำการเลือกตั้งเวลาให้หยุดการทำงานไว้ นาฬิกาจะแสดงเวลาเป็นหน่วย นาที และจุดสีแดงจะกระพริบขึ้น



ตั้งไว้ที่ 15 นาที

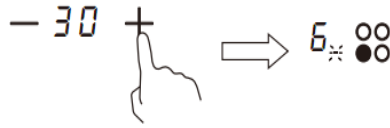
ตั้งไว้ที่ 45 นาที

ตัวอย่าง โซน 1 ตั้งไว้ที่ 15 นาที/

โซน 2 ตั้งไว้ที่ 45 นาที

หมายเหตุ ปุ่มสีแดงถัดจากปุ่มแสดงระดับความร้อนจะกระพริบ

2. เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เตานั้นก็จะหยุดให้ความร้อนอัตโนมัติ แล้วหน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลือของหัวเตาต่อไป จุดสีแดงของโซนนั้นจะกระพริบขึ้น

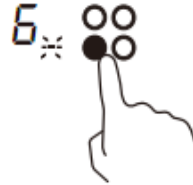


หมายเหตุ สามารถสัมผัสไปที่โซนที่ต้องการใช้ แล้วเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงบนหน้าจอ

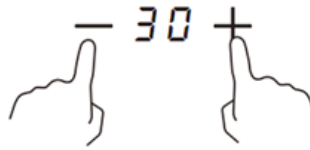
หากคุณต้องการเปลี่ยนเวลาหลังการตั้งเวลาไปแล้ว คุณต้องเริ่มตั้งใหม่ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1

การยกเลิกการตั้งเวลา

1. ให้ทำการสัมผัสไปที่โซนให้ความร้อน ที่ต้องการยกเลิก



2. สัมผัสไปที่สัญลักษณ์เวลาเพื่อให้ ตัวนาฬิกากระพริบขึ้น



3. สัมผัสไปที่ "+" "-" เพื่อตั้งเวลาไปที่ "00" เพื่อให้เวลานั้นถูกยกเลิก


ตารางการตั้งความร้อน

ตารางด้านล่างเป็นเพียงข้อเสนอแนะเท่านั้น การตั้งค่าอาจคลาดเคลื่อนขึ้นอยู่กับหลายปัจจัยเช่น ภาชนะที่ใช้ หรือปริมาณอาหาร ดังนั้นควรลองฝึกดูว่า ระดับความร้อนไหนที่เหมาะสมกับการทำอาหารของคุณ

การตั้งความร้อน	ความเหมาะสมในการใช้งาน
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • อาหารที่ต้องการความร้อนที่ละเอียดอ่อน หรืออุ่นอาหารปริมาณน้อย • อุ่นซ็อกโกแลต เนย และ อาหารที่ไหม้ได้ง่าย • การอุ่นอาหาร • การอุ่นแบบช้าๆ
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • การอุ่นอาหาร • การอุ่นอาหารที่ต้องการความร้อนที่มากขึ้น • การหุงข้าว
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • การทำแพนเค้ก
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • การผัดอาหารประเภทต่างๆ • ทำอาหารประเภทพาสต้า
9	<ul style="list-style-type: none"> • การผัดแบบจีน • การทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาล • การต้มน้ำ/ซุปลให้เดือด

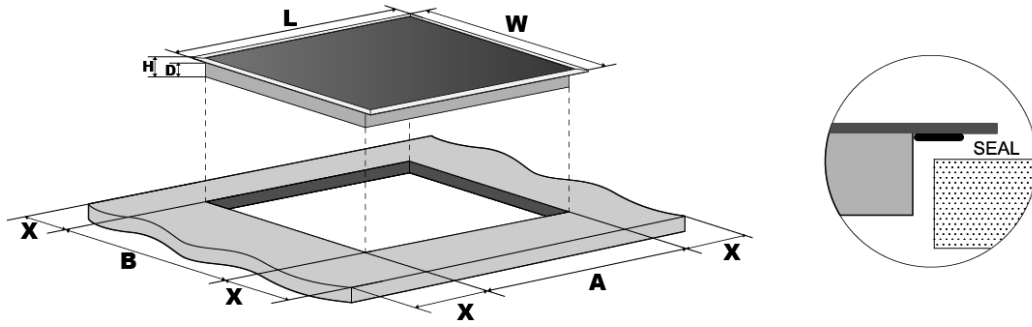
สำคัญ! คำแนะนำก่อนการติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- แกะสกรูตัวออกจากกล่องและลอกพลาสติกกันรอยออก (ถ้ามี)
- การติดตั้งและเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าจะต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการที่ศึกษาคู่มือและเข้าใจตัวสินค้าอย่างดีหรือได้รับอนุมัติจากทางบริษัทเท่านั้น โดยทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือเชื่อมต่อระบบไฟผิดพลาด
- ก่อนการเปิดใช้งาน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องได้รับการติดตั้งลงบนเฟอร์นิเจอร์โดยมีระยะที่ถูกต้องและพื้นผิวที่เหมาะสม
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าตามรุ่นที่ถูกระบุอยู่ในคู่มือฉบับนี้ ใช้สำหรับการทำอาหารในครัวเรือนเท่านั้น ไม่สามารถใช้ในเชิงพาณิชย์ อุตสาหกรรม หรือเปิดต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน
- ห้ามดัดแปลงหรือปรับเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยเด็ดขาด
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าตามรุ่นที่ถูกระบุอยู่ในคู่มือฉบับนี้ ไม่สามารถใช้ในลักษณะวางโดยตรงบนเคาน์เตอร์ โต้ะ
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องทำการเชื่อมต่อสายดินตามมาตรฐานก่อนการใช้งานเท่านั้น
- ไม่ควรเชื่อมต่อสายไฟฟ้าจากสายเดิมที่ผลิตภัณฑ์มีให้ และไม่ควรเดินสายไฟให้สัมผัสกับหัวเตา
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ควรติดตั้งบนเครื่องล้างจาน หรือเครื่องอบผ้าเนื่องจากไอระเหยของน้ำจะสร้างความเสียหายให้กับแผงวงจรไฟฟ้า
- ไม่ควรวางวัตถุไวไฟใกล้บริเวณเตาเนื่องจากอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ไม่ควรวางวัสดุหรืออุปกรณ์ที่แม่เหล็กดูดติดหรือมีแถบแม่เหล็กลงบนหัวเตา อาทิเช่น ช้อน ส้อม มีด ฝาภาชนะ บัตรเครดิต แผ่นดิสก์ เครื่องคิดเลข ฯลฯ เนื่องจากเตาอาจทำงานและทำความร้อนบนวัสดุหรืออุปกรณ์นั้นๆ ได้
- ห้ามวางแผ่นยางหรือผ้ากันรอยบนหัวเตา หรือหุ้มกันภาชนะด้วยวัสดุทุกชนิด เนื่องจากบริเวณดังกล่าวจะมีความร้อนสูงและอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามวางแผ่นโลหะที่แม่เหล็กดูดติดลงบนหัวเตา เพื่อดัดแปลงให้วางภาชนะชนิดอื่นๆ ได้ เนื่องจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานผิดพลาดและสร้างความเสียหายกับแผงวงจรของเตา

 การติดตั้งและเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าจะต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการที่ศึกษาคู่มือและเข้าใจตัวสินค้าอย่างดีหรือได้รับอนุมัติจากทางบริษัทเท่านั้น โดยทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้ง หรือเชื่อมต่อระบบไฟผิดพลาด หรือ ใช้งานผิดประเภท หรือ ใช้ภาชนะผิดประเภท หรือ ความเสียหายที่เกิดจากการไม่ดูแล ทำความสะอาดสินค้า

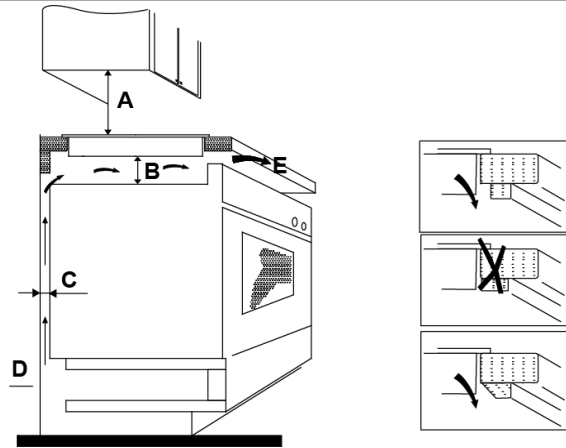
ขนาดเจาะเฟอร์นิเจอร์ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ารุ่นต่างๆ

- ให้ทำการช่องเฟอร์นิเจอร์บนท็อปเคาน์เตอร์โดยมีระยะที่กำหนดตามรูปภาพและตารางด้านล่าง
- ระยะห่างจากผนังด้านรอบเตาไฟฟ้าควรมีระยะห่างอย่างน้อย 5 ซม.
- ความหนาของท็อปเคาน์เตอร์ไม่ควรต่ำกว่า 30 มม.
- ท็อปเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปิดขอบ (ซิลิโคน) ควรเป็นวัสดุชนิดทนความร้อน



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HB60-4INDBRIDGE/TCR	590	520	58	54	560	490	50 mini

ระยะห่างระหว่างผนังด้านหลังหรือผนังด้านข้าง



! ระยะห่างระหว่างหน้าเตาและส่วนล่างของเครื่องดูดควัน (ระยะ A) ที่ปลอดภัยคืออย่างน้อย 650 มม. และเฟอร์นิเจอร์ที่ติดตั้งมีรูระบายอากาศ ไม่มีการปิดกั้นรูระบายอากาศเครื่อง

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	อย่างน้อย 50	อย่างน้อย 20	ช่องดูดลมเพื่อระบายความร้อน	ช่องลมออก อย่างน้อย 10 มม.

ก่อนการติดตั้ง โปรดดูให้มั่นใจว่า

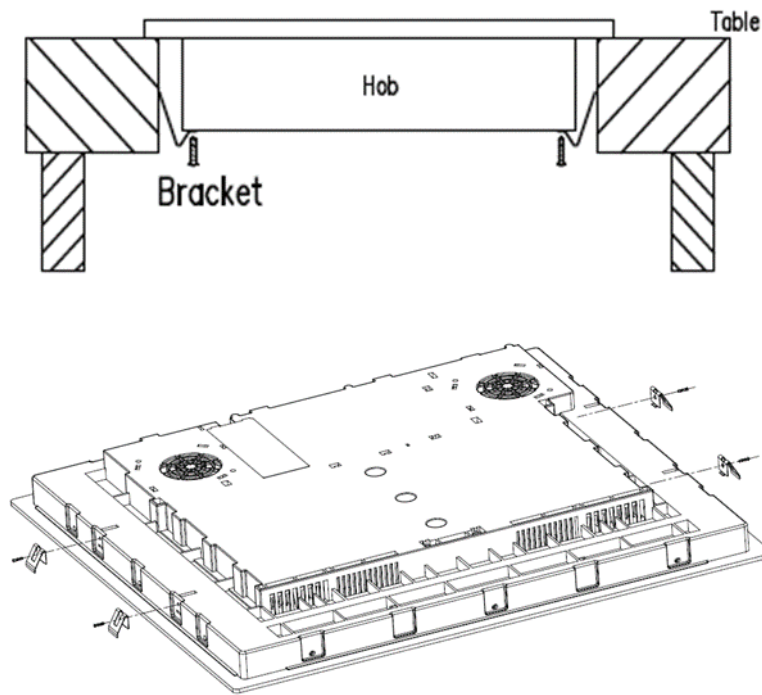
- พื้นที่การติดตั้งนั้นเรียบ และไม่มีสิ่งใดขวางพื้นที่ที่จะใช้ติดตั้งเครื่อง
- พื้นผิวตู้ครัวทำจากวัสดุกันความร้อน
- สวิตช์แยกสำหรับเตาไฟฟ้าที่จากแหล่งจ่ายไฟหลัก ติดตั้งและวางตำแหน่งเพื่อให้สอดคล้องกับกฎและระเบียบการเดินสายไฟที่ถูกต้อง
- ลูก้าสามารถเข้าถึงสวิตช์ได้ง่ายเมื่อติดตั้งเตา
- คุณใช้พื้นผิวที่ทนความร้อนและสามารถทำความสะอาดง่าย (เช่น กระจกเซรามิก) สำหรับพื้นผิวผนังรอบๆ เตา
- พื้นทีนั้นมีการระบายอากาศตามตารางด้านล่าง

หมายเหตุ: บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจาก การที่เครื่องไม่มีช่องระบายอากาศที่เหมาะสม ตามที่ระบุตามคู่มือนี้

การยึดก๊ฟล๊อค

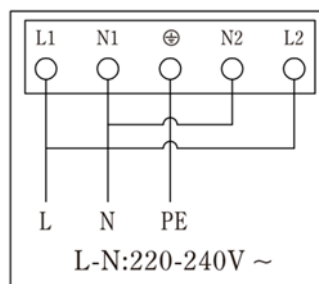
ทำการติดตั้งก๊ฟที่ลงบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าดังภาพด้านล่าง ก็จะติดตั้งหมด 4 ตำแหน่งเพื่อยึดเตากับเฟอร์นิเจอร์ เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ติดตั้งเครื่องต้องเรียบ ห้ามใช้แรง กด ทับ ในระหว่างการติดตั้งเครื่อง! เครื่องอาจเสียหายได้

หมายเหตุ: ปรับระดับของก๊ฟที่ล๊อคตามระดับความหนาของเคาน์เตอร์ที่ต่างกัน



การเชื่อมต่อไฟฟ้า

- การติดตั้งและเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าโดยช่างผู้ชำนาญการที่ศึกษาคู่มือและเข้าใจตัวสินค้าอย่างดีหรือได้รับอนุมัติจากทางบริษัทฯ เท่านั้น โดยทางบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือเชื่อมต่อระบบไฟผิดพลาด ควรเชื่อมต่อไฟตามมาตรฐานท้องถิ่นหรือใช้เบรกเกอร์วงจรขั้วเดียว วิธีการเชื่อมต่อแสดงไว้ด้านล่าง



- ห้ามติดตั้งเตาไฟฟ้าเหนือเครื่องล้างจาน ตู้เย็น หรือ ตู้แช่แข็ง
- ผนังและเฟอร์นิเจอร์ที่เตาถูกนำติดตั้งต้องสามารถทนความร้อนได้อย่างน้อย 75°C
- เพื่อความปลอดภัย อุปกรณ์ติดตั้งต่างๆ ต้องสามารถทนความร้อนได้ด้วย
- ตรวจสอบกับช่างไฟว่าสายไฟในบ้าน และกระแสไฟเข้าเหมาะสม สามารถใช้กับเครื่องได้ และดูให้มั่นใจว่าติดตั้งเครื่องอย่างถูกต้อง โดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น การแก้ไขสายไฟต้องทำโดยช่างไฟที่ชำนาญเท่านั้น

! ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือ แก้ไข เครื่องด้วยตัวเอง หรือ ใช้ช่างที่ไม่ใช่ช่างบริษัท บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการดัดแปลงเครื่อง หรือการใช้ช่างนอกบริษัทติดตั้งเครื่อง

! ห้ามสายไฟ ขาด หรือ บิด งอ โปรดติดต่อศูนย์หากสายไฟชำรุด ห้ามทำการเปลี่ยนสายไฟเองเป็นอันขาด **อันตรายถึงแก่ชีวิต**

! เต้าไฟฟ้าจะต้องเชื่อมต่อสายไฟกับอุปกรณ์เบรกเกอร์ที่มีขนาดเหมาะสมกับกำลังไฟของเตาในรุ่นต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังตารางด้านล่าง ทั้งนี้เบรกเกอร์จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ง่ายต่อการเปิดหรือปิดโดยผู้ใช้

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



คำเตือน: ก่อนการทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุกครั้ง ผู้ใช้ควรปิดการทำงานของตัวเครื่องและเบรกเกอร์เพื่อความปลอดภัย

- ห้ามทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในขณะที่เตายังร้อนอยู่
- ใ้ใช้ฟองน้ำหรือผ้าที่มีความละเอียดอ่อนนุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาด เช็ดบนพื้นผิวกระจกเซรามิก เพื่อลบรอยสกปรก จากนั้นใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งสนิท
- ห้ามใช้น้ำยาล้างจาน ผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาดอื่นๆที่มีความเข้มข้นสูง
- ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีความหยาบในการเช็ดหรือขัดทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิก
- ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆที่ใช้ไอน้ำหรือแรงดันในการทำความสะอาดเป็นอันตราย
- ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ก้นของภาชนะที่ใช้งานต้องแห้งสนิทและสะอาดหรือไม่มีเศษสกปรกติดอยู่
- การเลื่อนภาชนะไป-มาระหว่างหัวเตาอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือทำให้เป็นปฏิกิริยาได้
- หากอาหารประเภทน้ำตาล, เจลลี่, แยม ฯลฯ หลงบนผิวเตาให้รีบทำการเช็ดทำความสะอาดทันทีก่อนที่เศษอาหารเหล่านั้นจะแห้งและจะไม่สามารถเช็ดทำความสะอาดออกได้อย่างถาวร

เมื่อเกิดเหตุการณ์	ควรทำอย่างไร	สิ่งที่ต้องระวัง
กระจกเตาสกปรก (จากคราบรอยนิ้วมือ, รอยต่างๆ, คราบอาหาร น้ำต่างๆ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดเตา 2. เทน้ำยาในขณะที่เตาอุ่น (ไม่ร้อน) 3. เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดและเช็ดให้แห้ง 4. เปิดใช้เตาได้ตามปกติ 	<ul style="list-style-type: none"> • เมื่อปิดเตาแล้ว แม้ไม่มีสัญลักษณ์เตือนความร้อนคงเหลือ เตาก็อาจจะยังร้อนอยู่ โปรดระวัง ! • ที่ขัดหม้อ หรือ แปรงต่างๆและน้ำยามีฤทธิ์กัดกร่อนสูงอาจทำให้กระจกเตาเป็นรอย หรือเปลี่ยนสี โปรดอ่านฉลากก่อนใช้ว่าสามารถใช้ได้กับเตาได้หรือไม่ • ห้ามปล่อยให้ น้ำยาทำความสะอาดเป็นคราบ เนื่องจากจะทำให้กระจกเตาเป็นคราบ หรือ ต่างๆได้
คราบ น้ำ น้ำมัน น้ำตาล ต่างๆที่ล้นออกมานอกหม้อ	<p>เช็ดทำความสะอาดทันทีด้วยที่ขูดเศษอาหารสำหรับเตา โปรดระวังเตาร้อน !</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดเตา 2. ถูที่ขูด โดยให้ใบมีดทำมุม 30 องศา กับกระจกและเริ่มขูดเศษอาหารหรือคราบต่างๆ 3. เช็ดคราบบนกระจกออกด้วยผ้า หรือที่ขูด 4. ทำตามขั้น 2 ถึง 4 สำหรับ คราบปรกติ 	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดคราบ น้ำ หรือคราบ น้ำตาลให้เร็วที่สุดเท่าที่ทำได้ หากปล่อยให้คราบแห้ง อาจยากต่อการทำความสะอาด หรืออาจไม่สามารถเช็ดออกได้ถาวร • ระวังระวังเมื่อใช้ใบมีดสำหรับขูดเตา เก็บใบมีดให้ห่างเด็ก
คราบบนหน้าแผงควบคุม	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดเตา 2. เทน้ำยาในขณะที่เตาอุ่น (ไม่ร้อน) 3. เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดและเช็ดให้แห้ง 4. เปิดใช้เตาได้ตามปกติ 	<ul style="list-style-type: none"> • เตาก็อาจส่งเสียงบีบและปิดเอง หรือ อาจไม่สามารถกดปุ่มใดๆได้ชั่วคราว หากมีคราบบนแผงควบคุม โปรดเช็ดทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนเปิดใช้เตา

คำแนะนำและเคล็ดลับการแก้ปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	ควรทำอย่างไร
ไม่สามารถเปิดเตาได้	ไม่มีไฟฟ้า/ไฟฟ้าดับ	<ul style="list-style-type: none"> ดูให้มั่นใจว่าปลั๊กเตาต่อเข้ากับเต้าเสียบไฟและกดปุ่มเปิดเครื่องแล้ว ตรวจสอบว่าไฟบริเวณบ้านดับหรือไม่ ถ้าตรวจสอบแล้วยังไม่สามารถเปิดเครื่องได้ ให้ติดต่อศูนย์ซ่อม
ปุ่มสัมผัสไม่ทำงาน	หน้าจอล็อกอยู่	ปลดล็อกหน้าจอ ศึกษาบทการใช้เตา
ปุ่มสัมผัสสกปรก	อาจมีคราบน้ำหรืออาหารติดอยู่บนแผงควบคุม หรือสัมผัสปุ่มผิดวิธี	<ul style="list-style-type: none"> เช็ดทำความสะอาดแผงควบคุมให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง ใช้ทั้งข้อต่อนี้กดไปที่ปุ่ม ไม่ใช่แค่ปลายนิ้ว
กระจกเป็นรอย	ใช้ภาชนะก้นกลม ใช้แปรง ฟอยซ์ดหม้อ หรือน้ำยาทำความสะอาด สะอาดไม่เหมาะสม	<ul style="list-style-type: none"> ใช้ภาชนะก้นแบน เรียบเท่านั้น ศึกษาบทการใช้ภาชนะ ศึกษาการดูแลรักษาและทำความสะอาดแม่เหล็ก
ภาชนะส่งเสียงดังเมื่ออยู่บนเตา	อาจเป็นเพราะวัสดุของภาชนะที่มี ส่วนประกอบของเหล็กหลายประเภท	ถือว่าเป็นปกติ เสียงดังไม่ส่งผลเสียกับประสิทธิภาพเตา
หากขณะทำงานมีเสียง "จี้หรือวี้ๆ" เมื่อมีการ เร่งความร้อน	เป็นเสียงปกติที่เกิดขึ้นจากการเหนี่ยวนำของ แม่เหล็กไฟฟ้า	ถือว่าเป็นปกติ แต่เสียงควรเบาลงหรือไม่ส่งเสียงเมื่อคุณลดระดับความร้อนลง
ภาชนะไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ใช้ภาชนะไม่เหมาะสมกับ เตา เตายังไม่สามารถเหนี่ยวนำไฟฟ้ากับภาชนะที่ใช้ หม้อ กระทะที่ใช้เล็กเกินไปเตาไม่สามารถตรวจจับได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ศึกษาบทคำแนะนำในการเลือกใช้ภาชนะ ใช้หม้อ กระทะที่มีก้นขนาดใกล้เคียงกับขนาดหัวเตา
เตาหรือโซนให้ความร้อนตัวเอง และ เครื่องส่งเสียงบีบและมีอักษร ERROR ปรากฏ	ผิดพลาดทางเทคนิค	จดอักษร ERROR CODE ปิดเครื่องและดึงปลั๊กไฟเครื่องออกจากเต้าเสียบและติดต่อศูนย์ซ่อม

คำแนะนำและเคล็ดลับการแก้ปัญหา

หากพบปัญหา ERROR เครื่องจะเข้าสู่ระบบป้องกันตัวเองและแสดง ERROR โคดตามตารางด้านล่างนี้

ปัญหา	สาเหตุ	สิ่งที่ควรทำ
E4/E5	เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิคอยล์ร้อนไม่ทำงาน	โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม
E7/E8	เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ IGBT ไม่ทำงาน	โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม
E2/E3	กระแสไฟฟ้าทำงานไม่ปกติ	โปรดดูว่ากระแสไฟฟ้าเข้านั้นทำงานปกติหรือไม่ เครื่องจะทำงานปกติเมื่อกระแสไฟฟ้าทำงานปกติ
E6/E9	กระแสความร้อนอินดิคชันไม่ดี	Restart เครื่องใหม่หลังจากที่เครื่อง

นี่เป็นปัญหาเบื้องต้นที่พบบ่อยๆ ห้ามซ่อม หรือ แกะเครื่องออกด้วยตัวเอง หรือ โดยช่างที่ไม่ช่างบริษัท
อาจเป็นอันตรายต่อตัวคุณและสินค้า

ระบบตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนเกิน

ในกรณีที่อุณหภูมิที่แผงวงจรภายในเครื่องมีความร้อนสูงเกินกำหนดซึ่งอาจสร้างความเสียหายแก่แผงวงจรได้ เตาไฟฟ้าจะทำการตัดการทำงานอัตโนมัติเพื่อหยุดการทำงาน ดังนั้นผู้ใช้ควรหยุดพักการใช้งานเพื่อปล่อยให้เครื่องระบายความร้อนหลังจากที่มีการตัดการทำงาน

ระบบการเหนี่ยวนำความร้อนกับภาชนะขนาดเล็ก

เมื่อมีการใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม หรือ ภาชนะที่ไม่เหนี่ยวนำความร้อนกับเตาแม่เหล็ก (เช่น ภาชนะอลูมิเนียม) หรือ สิ่งของอื่นๆ (เช่น มีด ส้อม กุญแจ) ที่ลื่นอยู่บนเตา เตาจะเข้าสู่โหมดการรอการทำงาน ภายใน 1 นาที แต่พัดลมเครื่องจะทำงานอยู่ต่ออีก 1 นาที เพื่อช่วยให้เตาเย็นลง

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะถูกออกแบบเพื่อเพิ่มความปลอดภัยในกรณีที่ผู้ใช้อาจลืมปิดการทำงานของเครื่อง โดยจะทำการปิดเครื่องอัตโนมัติตามตารางด้านล่าง

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
เวลาการทำงานที่ถูกตั้งอัตโนมัติ (ชม.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

เมื่อนำกระทะหรือหม้อออกจากเตา เตาอินดักชั่นจะหยุดให้ความร้อนทันที และเตาจะหยุดการทำงานทั้งหมดภายใน 2 นาที

SAFETY WARNINGS

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

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 appliance 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 cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop 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 Induction glass until the surface is cool.
- 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 cooktop 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. Boilover 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 cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). 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 appliance. Children climbing on the cooktop 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 a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

• 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.

• **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

• Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

• A steam cleaner is not to be used.

• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

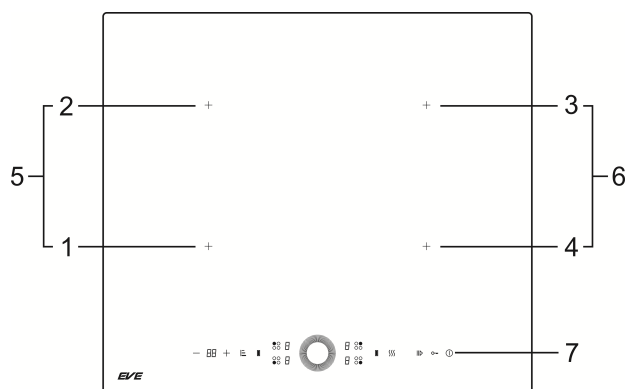
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance

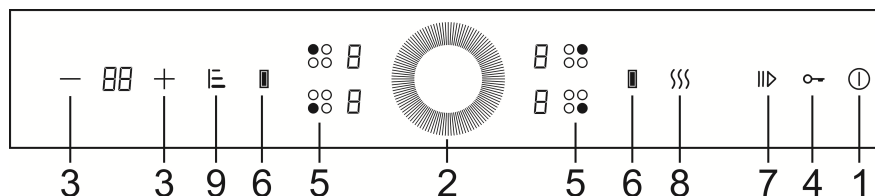
PRODUCT OVERVIEW

Top View



1. max. 2000/3000 W zone
2. max. 2000/3000 W zone
3. max. 2000/3000 W zone
4. max. 2000/3000 W zone
5. max. 3000/3600 W zone
6. max. 3000/3600 W zone
7. Control panel

The Control Panel



- | | | |
|-----------------------|------------------------|-------------------|
| 1. ON/OFF switch | 4. Child lock | 7. Pause |
| 2. Select power level | 5. Select heating zone | 8. Keep warm |
| 3. Setting the timer | 6. Flexi zone | 9. Imove function |

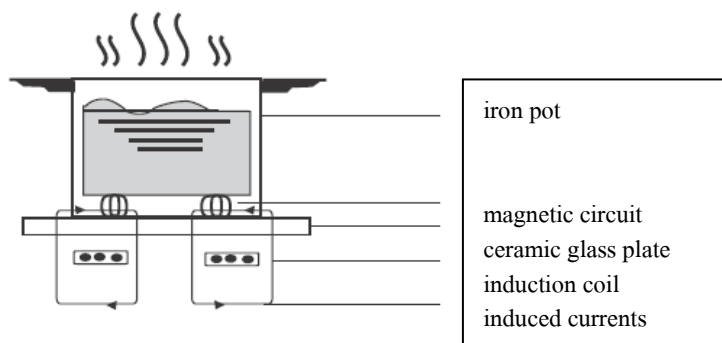
PRODUCT INFORMATION

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

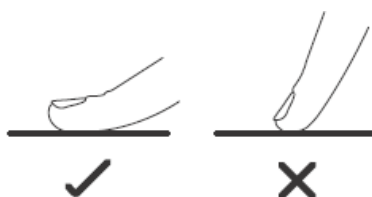


BEFORE USING YOUR NEW HOB

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

Using the Touch Controls

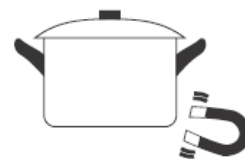
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



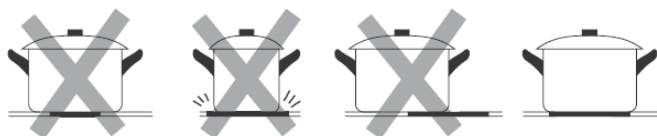
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- **POTS and PANS:**



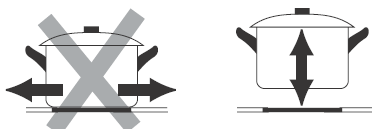
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

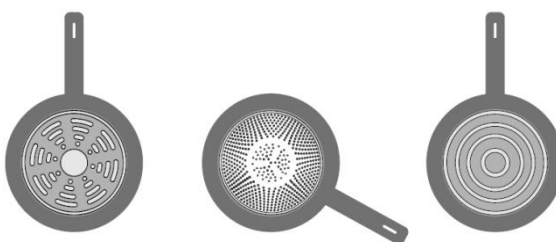


If the only griddle plate used is a flexible zone, you can use larger cookware that is particularly suitable for that area.



Some induction cookware doesn't have a complete ferromagnetic base:


- If the material at the bottom of the cookware contains aluminum, the ferromagnetic area will also be reduced. This may mean that the cookware will not become hot enough or even be detected.



USING YOUR HOB

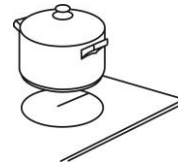
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF . all the indicators show “-”



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.

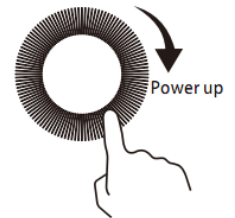


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the “slider” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

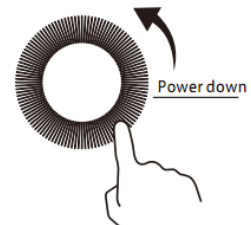


When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching “slider” control down to “0”. Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

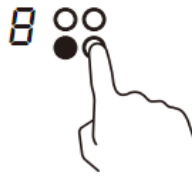
“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



USING BOOST FUNCTION

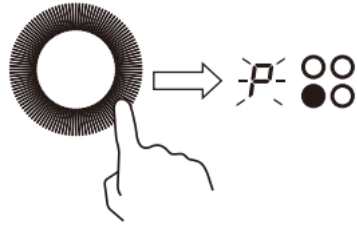
Activate the boost function

1. Select the zone with boost function. (front left zone).



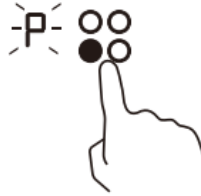
Note: The power setting of flexible zone works the same as any other normal area.

2. Touching the "slider" control to the end until power level indication shows "P".

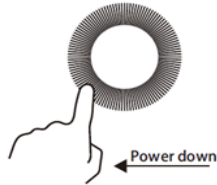


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).




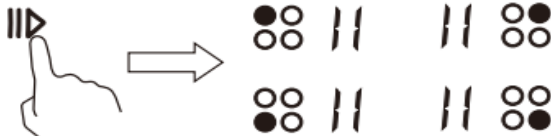
2. Touching the "slider" to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

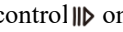


• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

USING THE PAUSE FUNCTION

1. Select the pause control  , all the heating zones stop working, all the zone indication show "||"



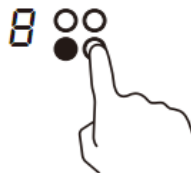
2. Touching the pause control  one more time, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don't cancel the pause control within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

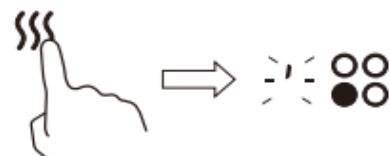
USING THE KEEP WARM FUNCTION

Activate the Keep Warm function

1. Select the zone with the keep warm function (front left zone).

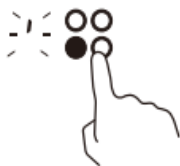


2. Touching the keep warm control, the zone indication shows "I"



Cancel Keep Warm function

1. Touching the heating zone selection control.



2. a: Touching "slider" to cancel the keep warm function, then the cooking zone will revert to the level you select.



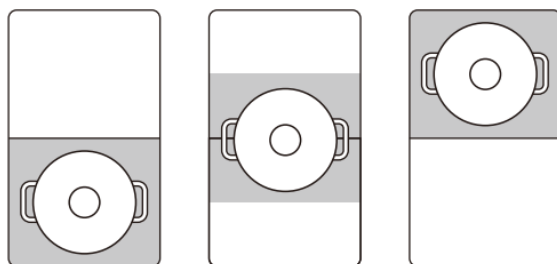
b: Touching the function control such as boost, then the cooking zone will revert to you select.

USING THE IMOVE FUNCTION

This function activates the flexible cooking zones, which is divided into three cooking areas and has preset heat settings. It allows you to change the power during cooking by simply moving the cookware forward or backward.

Only one piece of cookware is used, the size of cooking area depends on the cookware used and whether it is correct position.

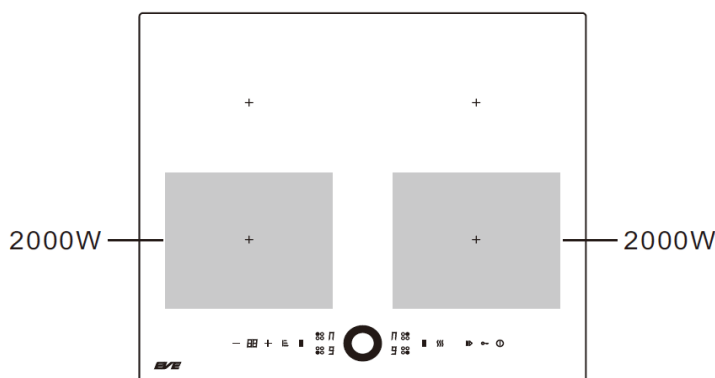
Cooking areas as following



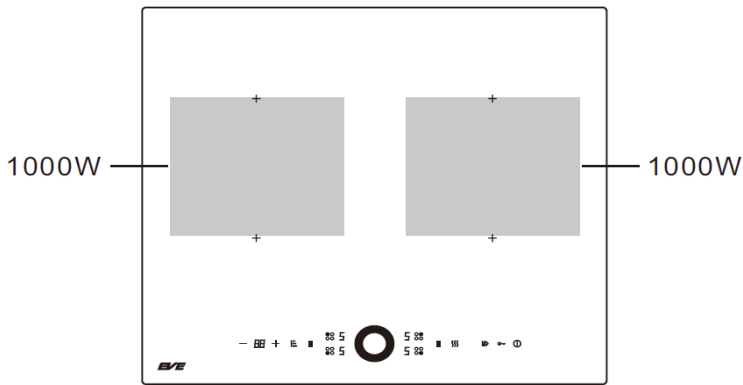
This means that a piece of cookware can be moved during cooking process to another cooking area with another heat setting. The preset heat settings can be changed independently of one another.

Preset heat setting:

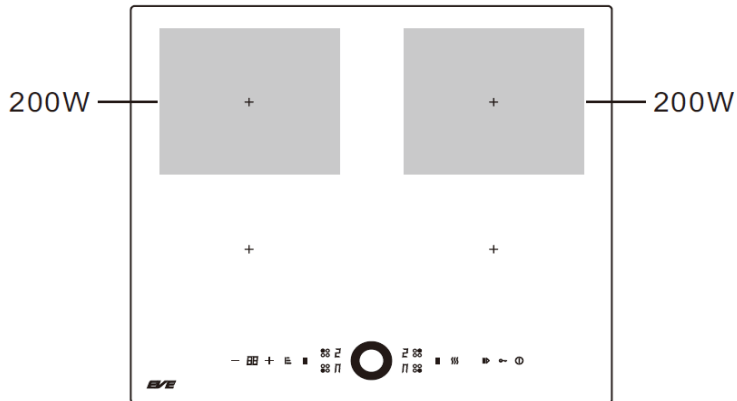
Front area = heat setting n 9



Middle area = heat setting 5 5



Rear area = heat setting 2 n

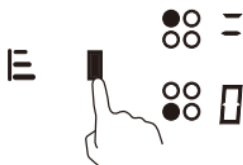


Note:

- If more than one item of cookware is detected on the flexible zone, this function is deactivated.
- If the cookware is moved within the flexible cooking zone or lifted up, the hob automatically starts searching and the heat setting of the area in which the vessel was detected is set.
- If the function is not available for any of the cookware you have set down, the “n5” ”5n” symbol will flash on the display, then please check if the cookware size is suitable.
- Only the heat setting in the area in which the cookware is located is changed.
- If the function is deactivated, the heat settings for the two cooking areas are reset to the preset values.

Activate the imove function

1. Place the cookware on the cooking surface.
2. Touch the flexible zone key



3. Then touch imove function key.



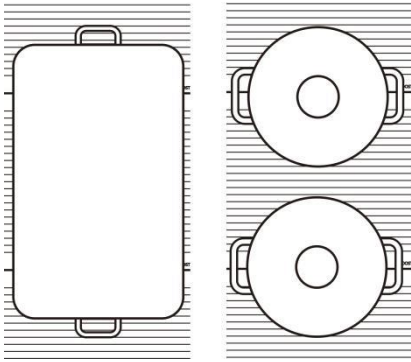
Cancel the imove function

Touch the cooking zone selection key on the main display until the power level 0 appears. This function has now been deactivated.

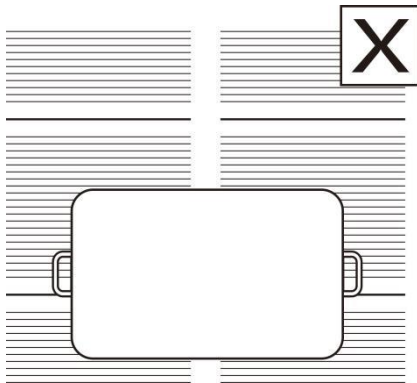
USING THE FLEXIBLE ZONE FUNCTION

This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.

- It is made of two independent inductors that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.

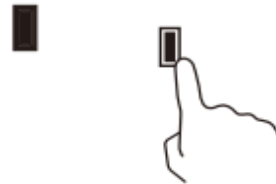


- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.

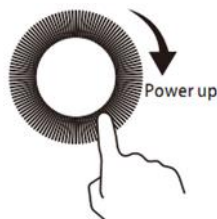


As a single zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the keys.

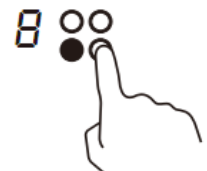


2. The power setting works the same as any other normal area.



As two independent zones


To use the flexible zone as two different zones with different power settings, touching the heating zone selection control. (front left zone)




LOCKING THE CONTROL


- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.

 When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, 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.

RESIDUAL HEATING

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



AUTO SHUTDOWN

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

USING THE TIMER

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 use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- * You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).
Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer key “+” “-”, “00” will show in the timer display and “00” will blink.



Hint:

a: Touch the “+” “-” control of the timer once to increase or decrease by 1 minute.

b: Touch and hold the control of the timer to increase or decrease by 10 minute.

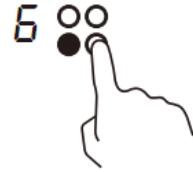
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer key “+” “-”, “00” will show in the timer display and “00” will blink.



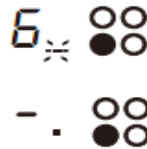
Hint:

a: Touch the “+” “-” control of the timer once to increase or decrease by 1 minute.

b: Touch and hold the control of the timer to increase or decrease by 10 minute.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately.
The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

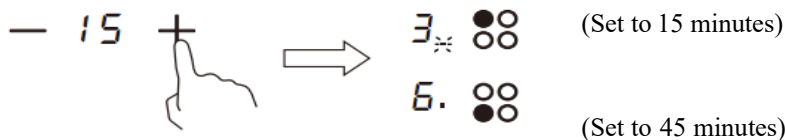


4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

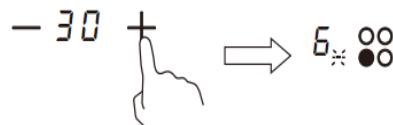
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



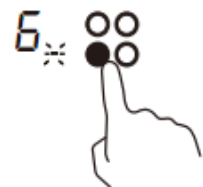
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



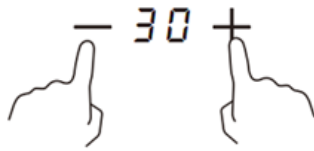
Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Canceling the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator will flash.



3. Touching “+” “-” control to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

COOKING TIPS

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you’re using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the 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 the setting when the food has 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 the flavours 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 flavorsome 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.

HEAT SETTING

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • 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. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop 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 cooktop back on.

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is

		normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

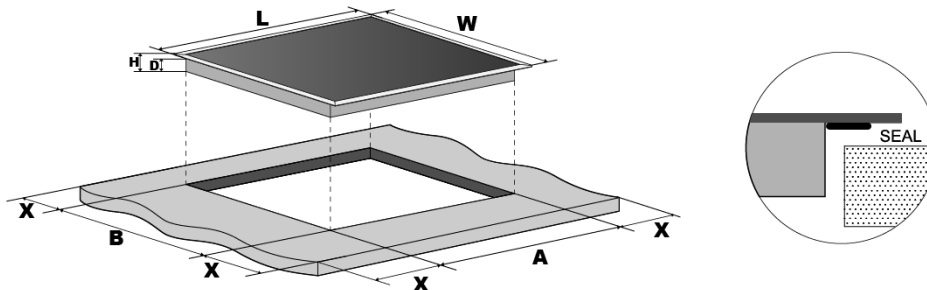
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

INSTALLATION

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 50mm 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:

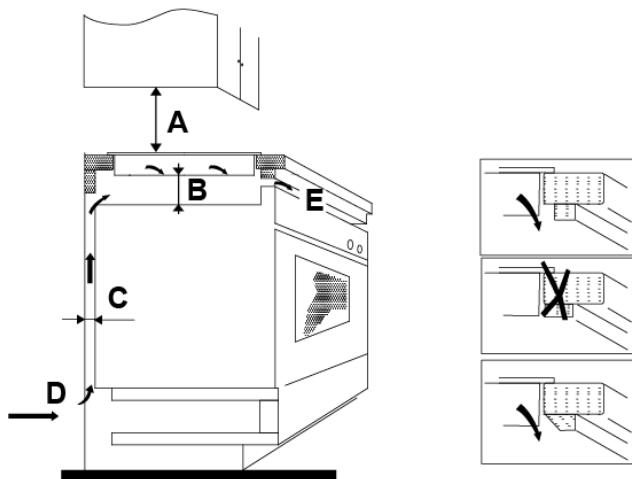
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HB60-4INDBRIDGE/TCR	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the 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
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 10mm

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.

- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

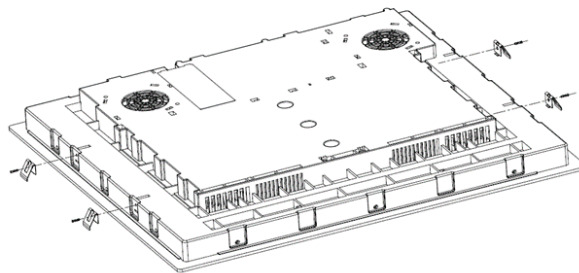
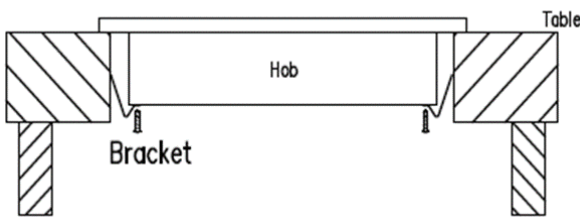
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.
-

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.

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.
- 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.

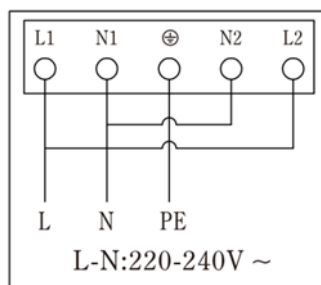


Cautions

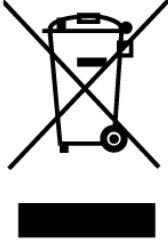
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

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 method of connection is shown below.



- 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.
- 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.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

