

**EVE**

คู่มือการใช้งานเตาเซรามิค

HB30-2CEM/SC

HB60-4CEM/SC

## ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

บริษัทให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของท่าน โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนเริ่มใช้งานเครื่อง เพื่อป้องกันการเกิดอันตรายจากการใช้งาน

### การติดตั้ง

#### หากมีไฟฟ้าลัดวงจร

- ดึงปลั๊กไฟออกทุกครั้งก่อนเริ่มซ่อมอุปกรณ์ที่ชำรุด
- มีการติดตั้งสายดินในสภาพที่สมบูรณ์
- ใช้ช่างที่มีความชำนาญในการตรวจสอบระบบไฟฟ้าและซ่อมแซมอุปกรณ์
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อตและเสียชีวิตได้

#### การได้รับบาดเจ็บจากของมีคม

- โปรดระมัดระวัง – อุปกรณ์บางส่วนที่มีความแหลมคม
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำอาจก่อให้เกิดอันตรายจากการถูกบาดได้

### 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

- ระวังตัว ในระหว่างการประกอบอาหาร พื้นผิวสัมผัสที่ร้อนสามารถทำให้ผิวหนังไหม้ได้
- ระวังตัวไม่ให้ส่วนของร่างกาย เสื้อผ้า หรือสิ่งของต่างๆ ที่ไม่ใช่ภาชนะที่เหมาะสมสัมผัสกับเตาอินดักชั่นในขณะที่ใช้งาน จนกว่าเตาจะคลายความร้อน
- ไม่นำอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ช้อนส้อม ฝานม้อ วางบนเตาเพราะอาจเกิดการเหนียวนำความร้อนได้
- ไม่วางเตาประกอบอาหารใกล้เด็ก หรือให้เด็กใช้งานเพียงลำพัง
- ด้ามจับของกระทะอาจจะร้อนได้จากการประกอบอาหาร ตรวจสอบก่อนการจับหรือวางให้ห่างจากเด็ก เพื่อป้องกันอันตราย
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นอาจก่อให้เกิดแผลไหม้ พุพองได้

## การได้รับบาดเจ็บจากของมีคม

- ระวังของมีคม ตัวชุดเศษอาหารจะมีใบมีด โปรดระมัดระวังเมื่อนำฝาครอบใบมีดออก โปรดระมัดระวังในการใช้งานและเก็บอุปกรณ์นี้ให้ห่างจากเด็ก
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำอาจก่อให้เกิดอันตรายจากการถูกบาดได้

## คู่มือความปลอดภัยและคำแนะนำ

- ขณะใช้งานไม่ควรปล่อยให้อุปกรณ์ทำงานโดยไม่มีผู้ใช้งานอยู่ใกล้ๆ เพราะอาจทำให้เกิดการไหม้ ครวิน และ ประกายไฟ
- ไม่ใช้เตาประกอบอาหารในการเก็บของหรือจุดประสงค์อื่น
- ไม่วางวัสดุที่มีแถบแม่เหล็ก เช่น บัตรเครดิต และ การ์ดอื่นๆ หรือ อุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น คอมพิวเตอร์ แล็บทอป MP3 ไว้ใกล้เตาประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้อุปกรณ์ชำรุดได้
- ไม่ใช้เตาประกอบอาหารในการทำความร้อนหรือเพิ่มอุณหภูมิในห้อง
- หลังจากใช้เตาประกอบอาหารเสร็จสิ้นแล้ว ปิดสวิสช์ทุกครั้งด้วยตนเองตามคู่มือประกอบการใช้งาน ไม่ใช้ Function ปิดได้เองเมื่อนำภาชนะออกในการปิดเตาประกอบอาหาร
- ไม่ควรให้เด็กเล่น นั่ง ยืน หรือป็นป้าย เตาประกอบอาหาร
- ไม่วางของที่ดึงดูดความสนใจของเด็กใกล้เตาเพราะอาจจะทำให้เด็กป็นป้ายเตาเพื่อหยิบสิ่งของนั้นและอาจได้รับบาดเจ็บได้
- ไม่ปล่อยให้เด็กไว้เพียงลำพังขณะใช้งานเตาประกอบอาหาร
- เด็กหรือผู้บกพร่องทางร่างกายควรมีผู้ดูแลใกล้ชิดในการใช้เตาประกอบอาหาร และตรวจสอบดูให้มั่นใจว่า การใช้งานหรือสภาพแวดล้อมโดยรอบ จะไม่เป็นอันตรายต่อบุคคลดังกล่าว
- ไม่เปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงชิ้นส่วนไม่ได้แนะนำในคู่มือกับเตาประกอบอาหาร และควรได้รับการซ่อมแซมโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบพ่นไอน้ำกับเตาประกอบอาหาร
- ไม่วางสิ่งของต่างๆ ที่มีน้ำหนักลงบนเตาประกอบอาหาร
- ไม่ยืนบนเตาประกอบอาหาร
- ห้ามใช้ภาชนะประกอบอาหารที่มีผิวขรุขระ หรือลากภาชนะบนผิวเตาประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือเตาชำรุดเสียหายได้
- ไม่ใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทุกชนิดในการทำทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร

- เตาประกอบอาหารนี้เหมาะสมสำหรับประกอบอาหารในครัวเรือน โรงแรม สำนักงาน ที่พักอาศัย เป็นต้น

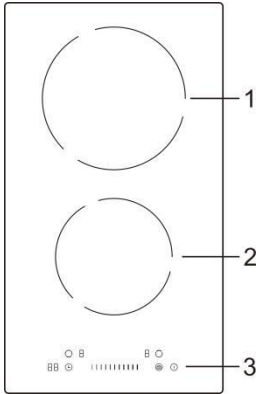


### คำเตือน

- พื้นผิวเตาประกอบอาหารมีความร้อนสูงในระหว่างการใช้งาน ควรใช้งานด้วยความระมัดระวัง ไม่สัมผัสที่จุดให้ความร้อนโดยตรง
- เด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบ ควรมีผู้ดูแลใกล้ชิดในขณะที่ใช้งาน
- ผู้ใช้เตาประกอบอาหารทุกคนควรศึกษาคำแนะนำการใช้งานที่ถูกต้อง รวมถึง เด็กอายุเกิน 8 ขวบ ผู้มีความบกพร่องทางร่างกายและจิตใจ ควรได้รับคำแนะนำ และ เข้าใจถึงวิธีการใช้งานเตาประกอบอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัย
- เด็กไม่ควรเล่นเตาประกอบอาหารเพียงลำพัง หรือ ทำความสะอาดเตาประกอบอาหารเองโดยไม่ได้รับคำแนะนำ
- การประกอบอาหารที่ใช้ไขมัน หรือ มีส่วนประกอบของไขมัน อาจทำให้เกิดอันตราย ไฟลุกได้ง่าย ไม่ควรดับไฟด้วยน้ำ เมื่อเกิดเปลวไฟ ควรดับไฟด้วยผ้าห่อหรือผ้าห่ม
- ไม่วางของบนเตาประกอบอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้
- หากพื้นผิวของเตามีการชำรุด ปิดสวิสช์เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ไม่ใช่เครื่องทำความสะอาดละอองไอน้ำในการทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร
- เตาประกอบอาหารนี้ไม่ได้ถูกออกแบบเพื่อใช้กับรีโมทคอนโทรลหรือระบบตั้งเวลาภายนอกที่ไม่ได้มากับอุปกรณ์
- การประกอบอาหารควรอยู่ภายใต้ผู้ประกอบอาหาร ไม่ควรปล่อยให้เตาเพียงลำพังโดยไม่มีผู้ควบคุม
- เพื่อปกป้องให้เตาประกอบอาหารมีอายุการใช้งานที่นาน ควรปฏิบัติตามคู่มือการติดตั้งให้ครบถ้วน
- ใช้อุปกรณ์ และ อะไหล่จากโรงงานเท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้

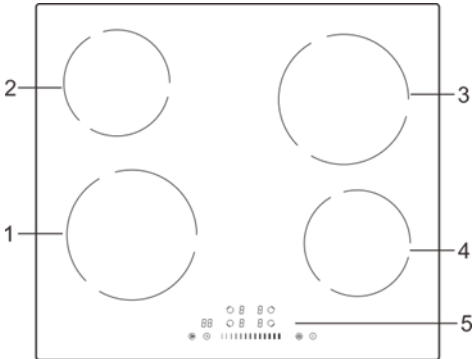
## ข้อมูลสินค้า

### 1. รุ่น HB30-2CEM/SC



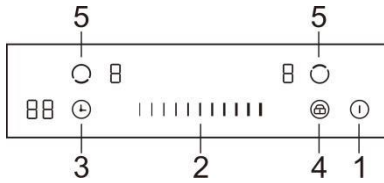
1. กำลังแรงสูงสุด max. 1800 W zone
2. กำลังแรงสูงสุด max. 1200 W zone
3. แผงควบคุมการทำงาน

### 2. รุ่น HB60-4CEM/SC

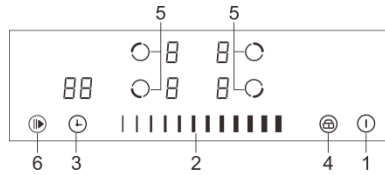


1. กำลังแรงสูงสุด max. 1800 W zone
2. กำลังแรงสูงสุด max. 1200 W zone
3. กำลังแรงสูงสุด max. 1800 W zone
4. กำลังแรงสูงสุด max. 1200 W zone
5. แผงควบคุมการทำงาน

## แผงควบคุม



รุ่น HB30-2CEM/SC



รุ่น HB60-4CEM/SC

- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. ปุ่มเปิด-ปิด ON / OFF | 4. ปุ่มล็อกการทำงาน        |
| 2. ปุ่มลด/เพิ่ม กำลังไฟ  | 5. ปุ่มควบคุมหัวเตา 3 ชั้น |
| 3. ปุ่มลด/เพิ่ม เวลา     | 6. ปุ่มหยุดการทำงาน        |

## หลักการทำงาน

เตาเซรามิคสามารถตอบสนองการทำอาหารที่หลากหลาย เนื่องจากการใช้ วัสดุให้ความร้อนที่ทนทาน การควบคุมการทำงานที่ทันสมัย และสามารถเลือกระดับความร้อนได้หลายแบบ เหมาะกับการใช้งานของคนในยุคปัจจุบัน

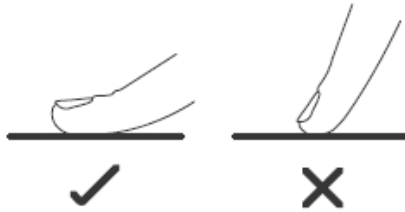
## ก่อนใช้งานเตาเซรามิค

- อ่านคู่มือเล่มนี้ก่อนการใช้งาน โปรดให้ความสำคัญกับ ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย
- นำฟิล์มหรือพลาสติกออกจากเตาก่อนใช้งาน

## การใช้งานของเครื่อง

## แผนภูมิ

- ระบบเป็นแบบสัมผัส จึงไม่จำเป็นต้องลงน้ำหนักในการกดมาก
- ใช้ทั้งข้อต่อนิ้วสัมผัสตามภาพ ไม่ใช่แค่ปลายนิ้ว
- คุณจะได้ยินเสียงบีบทุกครั้งที่มีการสัมผัส
- โปรดดูให้มั่นใจว่านิ้วมือคุณสะอาดแห้ง และ ไม่มีสิ่งใดวางบนเตา เช่น ผ้า แค่มีน้บางๆบนหน้าเตาก็สามารถทำให้เตาส่งผ่านความร้อนได้ยาก

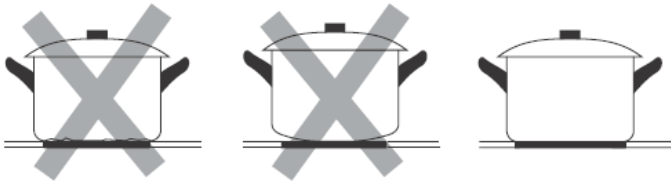


## การเลือกใช้ภาชนะที่ถูกต้อง

ให้ใช้ภาชนะก้นแบน หม้อไม่มีรอยหยัก หรือ โค้งเว้า

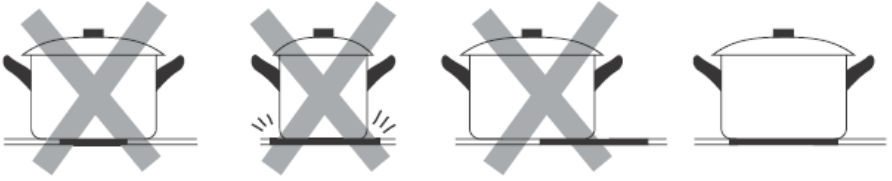
วางภาชนะก้นกลางโซนให้ความร้อนเสมอ ในกรณีที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของก้นภาชนะ (Ød) มีขนาดเล็กกว่า ปากภาชนะ (ØD) จะทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของเตาไฟฟ้าลดลง และบางทีภาชนะอาจจะไม่ถูกตรวจจับได้

ห้ามใช้ภาชนะที่มีความโค้ง หรือ ก้นไม่เรียบ

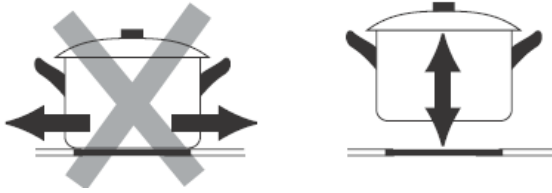


ควรใช้ภาชนะที่มีก้นขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับขนาดของหัวเตาเพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุดในการทำอาหาร





ให้ยกภาชนะขึ้นเท่านั้น ห้ามไม่ให้ ลากหรือถู เนื่องจากจะทำให้เตาเป็นรอยได้



## การใช้งาน

### เริ่มต้นการทำอาหาร

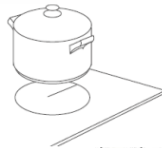
หลังจากที่กดปุ่มเปิดเครื่อง เครื่องจะส่งเสียงบีบ 1 ครั้งจากนั้น

ไฟบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นทุกดวง แล้วดับลง เพื่อแสดงว่าเตาพร้อมทำงาน

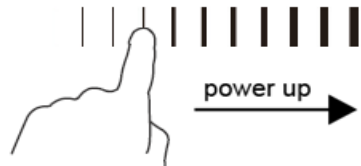
1. กดปุ่มเปิดเครื่อง สัญลักษณ์จะแสดง “-“
2. วางภาชนะบนโซนการทำงานที่ต้องการ



3. โปรดดูให้มั่นใจว่าก้นกระทะ/หม้อนั้นสะอาดและแห้ง
4. ให้ทำการเลือกโซนการทำงาน แล้วไฟโซนที่เลือกไว้จะกระพริบขึ้น



5. คุณสามารถปรับระดับความร้อนขึ้นลงได้ขณะทำอาหาร โดยการกดสไลด์



คุณสามารถปรับระดับความร้อนขึ้นลงได้ ขณะทำอาหาร โดยการกดสไลด์

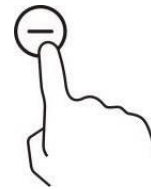
**หมายเหตุ** หากไม่เลือกโซนการทำงานภายใน 1 วินาที เตาจะหยุดทำงานอัตโนมัติ  
คุณต้องกลับไปเริ่มตั้งตั้งแต่ขั้นตอนแรก

### เมื่อทำอาหารเสร็จ

1. กดไปที่โซนการทำงานที่ต้องการปิด



2. ปิดเครื่องโดยสไลด์ไปที่ "0" และหน้าจอแสดงเลข "0"



3. ปิดเครื่องโดยการกดปุ่ม เปิด/ปิด




### ระวังหน้าเตาร้อน

สัญลักษณ์ "H" แสดงให้เห็นว่าเตาร้อน และห้ามสัมผัสหน้าเตา สัญลักษณ์นี้จะดับลงขึ้นเมื่อหน้าเตาเย็นลง คุณสามารถใช้เตาต่อได้ขณะที่สัญลักษณ์นี้ติดอยู่เพื่อประหยัดไฟฟ้า

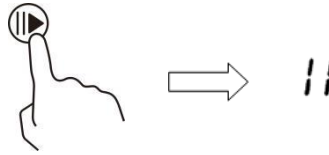


### การกดปุ่มหยุดการใช้งานชั่วคราว

1. เลือกปุ่มหยุดการทำงานชั่วคราว 

ทุกโซนการทำงานจะหยุดการทำงาน และที่หน้าจอจะแสดง

“||” หรือ เครื่องหมายหยุดการทำงานชั่วคราว



2. กดปุ่มเลือกปุ่มหยุดการทำงานชั่วคราวอีกครั้ง เพื่อให้กลับมาที่ การตั้งค่าเดิม

หมายเหตุ:

ฟังก์ชันนี้จะสามารถใช้ได้ในกรณีที่ใช้งานมากกว่า หนึ่งหัวเตา

หากไม่มีการยกเลิกฟังก์ชันการทำงานชั่วคราวนี้ภายใน 30 นาที เต้าจะหยุดการทำงานเองอัตโนมัติ

### การล็อกการทำงานของปุ่ม

- คุณสามารถทำการล็อกเพื่อป้องกันการไม่ต้องการใช้ เช่นเด็กเปิดเล่นโดยไม่ได้ตั้งใจ
- เมื่อกดปุ่มล็อกกาทำงาน ทุกปุ่มจะไม่สามารถใช้งานได้ยกเว้นปุ่ม เปิด-ปิด

### ขั้นตอนการล็อกปุ่ม

สัมผัสไปที่ปุ่มรูป  กุญแจ นาฬิกาจะแสดง “Lo”

### ขั้นตอนการยกเลิกการล็อกปุ่ม

1. ดูให้แน่ใจว่าเตาทำงานอยู่
2. สัมผัสและกดปุ่มล็อก ค้างไว้ระยะหนึ่ง
3. จากนั้นให้เริ่มใช้งานเตาได้ตามปกติ



**ข้อควรระวัง** เมื่อเตาถูกล็อกการทำงาน แผงควบคุมจะทุกปุ่มจะไม่สามารถใช้งานได้

ยกเว้นปุ่ม เปิด-ปิด คุณสามารถเปิดปิด ได้ในกรณีฉุกเฉิน แต่ต้องทำการปลดล็อกก่อนการ

## การตั้งเวลา TIMER

### สามารถใช้งานได้ 2 วิธี

- ใช้เป็นตัวตั้งเวลาหน่วยเป็นนาที เมื่อมีอย่างน้อย 1 โชนกำลังทำงานอยู่ในกรณีนี้เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้หมดลง ความร้อนเตาจะไม่ดับลงอัตโนมัติ
- คุณสามารถตั้งให้โชนการทำงาน 1 หรือมากกว่า 1 โชน หยุดให้ความร้อนได้เมื่อเวลาที่ตั้งไว้ หมดลง
  - คุณสามารถตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที

## การใช้การตั้งเวลาเพื่อเตือนเวลา

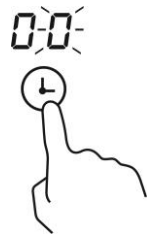
### หากคุณไม่เลือกโชนการทำงาน

1. โปรดดูให้มั่นใจว่าเตาเปิดอยู่ และไม่ได้เลือกโชนให้ความร้อนไว้ (“-” ไม่กระพริบ) คุณสามารถใช้เตาในการตั้งเวลาได้แม้ไม่ได้ใช้งานเตา

**หมายเหตุ** คุณสามารถตั้งเวลาก่อน หรือ หลังการตั้งค่าความร้อนได้

2. สัมผัสไปที่การตั้งเวลา เลข “00” จะกระพริบขึ้น

3. ให้ทำการเลือกหน่วยเวลา โดยการสไลด์ หน่วยนาฬิกาที่จะกระพริบขึ้นและจะแสดงเวลาบนหน้าจอ



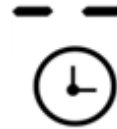
4. สัมผัสไปที่ นาฬิกาอีกครั้งและเลข “0” จะกระพริบ



5. ให้ทำการเลือกหน่วยเวลา โดยการสไลด์ ในขั้นตอนนี้คุณสามารถเลือกเวลาได้ถึง 95 นาที



6. เมื่อตั้งเวลาแล้วนาฬิกาจะเริ่มนับถอยหลังและหน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ



7. กริ่งจะดังขึ้น 30 วินาที และจะแสดง "--" เมื่อเวลาหมดลง

### การตั้งเวลาเพื่อหยุดให้ความร้อน

1. เลือกโซนความร้อนที่ต้องการตั้งเวลาให้หยุดให้ความร้อน

1. เลือกโซนให้ความร้อนที่ต้องการตั้งเวลา



2. กดที่ปุ่มนาฬิกา หน้าจอจะแสดง "00" และเลข "0" จะกระพริบ



3. ให้ทำการเลือกหน่วยเวลา โดยการสไลด์ หนวดยนาที่จะกะพริบขึ้นและจะแสดงเวลาบนหน้าจอ



4. สัมผัสไปที่ นาฬิกาอีกครั้งและเลข "0" จะกะพริบ



5. ตั้งเวลาโดยการสไลด์ ในขั้นตอนนี้คุณสามารถเลือกเวลาได้ถึง 95 นาที

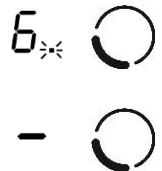


6. เมื่อตั้งเวลาแล้วนาฬิกาจะเริ่มนับถอยหลังและหน้าจอจะแสดงเวลาคงเหลือ

**หมายเหตุ** หน้าจอจะแสดงจุดสีแดงที่ด้านขวาของกำลังไฟ เพื่อแสดงว่านั่นคือโซนให้ความร้อนที่ได้ทำการเลือกตั้งเวลาให้หยุดการทำงานไว้

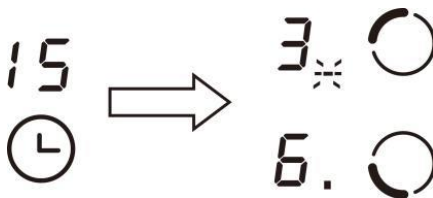
7. เมื่อเวลาสิ้นสุดลง โซนที่เลือกไว้จะหยุดให้ความร้อนอัตโนมัติ

**หมายเหตุ** โซนให้ความร้อนอื่นจะยังทำงานปกติ หากเพิ่งเปิดการทำงานเตา



**การตั้งเวลาเพื่อหยุดให้ความร้อน (มากกว่า 1 โซน)**

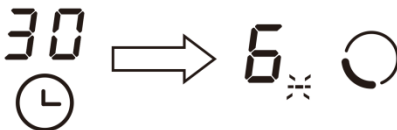
1. หากต้องการใช้ฟังก์ชันนี้มากกว่า 1 โชน หน้าจอจะแสดงจุดสีแดงที่ด้านขวาของกำลังไฟ เพื่อแสดงว่านั่นคือโชนให้ความร้อนที่ได้ทำการเลือกตั้งเวลาให้หยุดการทำงานไว้ นาฬิกา จะแสดงเวลาเป็นหน่วย นาที และจุดสีแดงจะกระพริบขึ้น



ตัวอย่าง โชน 1 ตั้งไว้ที่ 15 นาที/  
โชน 2 ตั้งไว้ที่ 45 นาที



หมายเหตุ ปุ่มสีแดงถัดจากปุ่มแสดงระดับความร้อนจะกระพริบ

2. เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เตานั้นก็หยุดให้ความร้อนอัตโนมัติ แล้วหน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือของหัวเตาต่อไป จุดสีแดงของโชนนั้นจะกระพริบขึ้น



หมายเหตุ สามารถสัมผัสไปที่โชนที่ต้องการใช้ แล้วเวลาที่ตั้งไว้จะแสดงบนหน้าจอ หากคุณต้องการเปลี่ยนเวลาหลังการตั้งเวลาไปแล้ว คุณต้องเริ่มตั้งใหม่ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1

### การยกเลิกการตั้งเวลา

1. ให้ทำการสัมผัสไปที่โชนให้ความร้อน ที่ต้องการยกเลิก 
2. สัมผัสไปที่สัญลักษณ์เวลาเพื่อให้ ตัวนาฬิกากระพริบขึ้น 
3. สัมผัสไปที่ สไลด์ เพื่อตั้งเวลาไปที่ "00" เพื่อให้เวลานั้นถูกยกเลิก

## ตารางการตั้งความร้อน

ในการใช้งานครั้งแรกให้ทำการทดสอบว่า ระดับความร้อนไหนที่เหมาะสมกับการทำอาหารของคุณ อย่างไรก็ตามแนวทางการให้ความร้อนจะเป็นไปตามตารางด้านล่าง

การตั้งความร้อน	ความเหมาะสมในการใช้งาน
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>● อาหารที่ต้องการความร้อนที่ละเอียดอ่อน หรืออุ่นอาหารปริมาณน้อย</li><li>● ชู้นซ็อกโกแลต เนย และ อาหารที่ใหม่ได้ง่าย</li><li>● การตุ๋นอาหาร</li><li>● การอุ่นแบบช้าๆ</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>● การอุ่นอาหาร</li><li>● การตุ๋นอาหารที่ต้องการความร้อนที่มากขึ้น</li><li>● การหุงข้าว</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>● การทำแพนเค้ก</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>● การผัดอาหารประเภทต่างๆ</li><li>● ทำอาหารประเภทพาสต้า</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>● การผัดแบบปิ้ง</li><li>● การทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาล</li><li>● การต้มน้ำ/ซूपให้เดือด</li></ul>

## การดูแลรักษาและทำความสะอาดเตาไฟฟ้า



**คำเตือน:** ก่อนการทำความสะอาดแม่เหล็กไฟฟ้าทุกครั้ง ผู้ใช้ควรปิดการทำงานของตัวเครื่องและเบรกเกอร์เพื่อความปลอดภัย

- ห้ามทำความสะอาดแม่เหล็กไฟฟ้าในขณะที่เตายังร้อนอยู่



- ให้ใช้ฟองน้ำหรือผ้าที่มีความละเอียดอ่อนนุ่มชุบน้ำยาทำ ความสะอาด เช็ดบนพื้นผิว กระจกเซรามิค เพื่อลบรอยสกปรก จากนั้นใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งสนิท
- ห้ามใช้น้ำยาล้างจาน ผงซักฟอก หรือน้ำยาทำ ความสะอาดอื่น ๆ ที่มีความเข้มข้นสูง
- ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีความหยาบในการเช็ดหรือขัดทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิค
- ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ที่ใช้ไอน้ำหรือแรงดันในการทำความสะอาดเป็น อันขาด
- ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ก้นของภาชนะที่ ใช้งานต้องแห้งสนิทและสะอาดหรือไม่มีเศษ สกปรกติดอยู่
- การเลื่อนภาชนะไป-มาระหว่างหัวเตาอาจทำให้เกิดรอยซึ่งไม่อาจลบให้เป็นปกติได้
- หากอาหารประเภทน้ำตาล, เจลลี่, แยม ฯลฯ หลงลงบนผิวเตาให้รีบทำการเช็ดทำ ความสะอาดทันทีก่อนที่จะสะอาดเหล่านั้นจะแห้งและจะไม่สามารถเช็ดทำความสะอาดออกได้อย่างถาวร

เมื่อเกิดเหตุการณ์	ควรทำอย่างไร	สิ่งที่ต้องระวัง
กระจกเตาสกปรก (จาก คราบรอยนิ้วมือ, รอยต่างๆ, คราบอาหาร น้ำต่างๆ)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดเตา</li> <li>2. เทน้ำยาในขณะที่เตาอุ่น (ไม่ร้อน)</li> <li>3. เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดและเช็ดให้แห้ง</li> <li>4. เปิดใช้เตาได้ตามปกติ</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● เมื่อปิดเตาแล้ว แม้ไม่มีสัญลักษณ์เตือนความร้อนคงเหลือ เตาอาจจะยังร้อนอยู่โปรดระวัง !</li> <li>● ที่ขีดหม้อ หรือ แปรงต่างๆ และน้ำยามีฤทธิ์กัดกร่อนสูงอาจทำให้กระจกเตาเป็นรอย หรือเปื่อยนลีโปรดอ่านฉลากก่อนใช้ว่าสามารถใช้ได้กับเตาได้หรือไม่</li> <li>● ห้ามปล่อยให้ใช้น้ำยาทา</li> </ul>

		<p>ความสะอาดเป็นคราบ เนื่องจากจะทำให้กระจก เต่าเป็นคราบ หรือ ต่างๆ ได้</p>
<p>คราบน้ำ น้ำมัน น้ำตาล ต่างๆที่ล้นออกมานอกหม้อ</p>	<p>เช็ดทำความสะอาดทันที ด้วยที่ขูดเศษอาหารสำหรับ เต่า โปรดระวังเตาร้อน !</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดเตา</li> <li>2. ถือที่ขูดโดยให้ใบมีดทำมุม 30 องศากับกระจกและเริ่มขูดเศษอาหารหรือคราบต่างๆ</li> <li>3. เช็ดคราบบนกระจกออกด้วยผ้า หรือทิชชู</li> <li>4. ทำตามขั้น 2 ถึง 4 สำหรับ คราบปรกติ</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● เช็ดคราบน้ำ หรือคราบ น้ำตาลให้เร็วที่สุดเท่าที่ทำได้ หากปล่อยให้คราบแห้ง อาจยากต่อการทำความสะอาด หรืออาจไม่สามารถเช็ดออกได้ถาวร</li> <li>● ระวังเตาร้อนเมื่อใช้ใบมีดสำหรับขูดเตา เก็บใบมีดให้ห่างเด็ก</li> </ul>
<p>คราบบนหน้าแผงควบคุม</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดเตา</li> <li>2. เทน้ำยาในขณะที่เตารุ่น (ไม่ร้อน)</li> <li>3. เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดและเช็ดให้แห้ง</li> <li>4. เปิดใช้เตาได้ตามปกติ</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● เต่าอาจส่งเสียงบีบและปิดเอง หรือ อาจไม่สามารถกดปุ่มใดๆได้ชั่วขณะ หากมีคราบบนแผงควบคุม โปรดเช็ดทำความสะอาด และเช็ดให้แห้งก่อนเปิดใช้เตา</li> </ul>

ในกรณีที่อุณหภูมิที่แผงวงจรภายในเครื่องมีความร้อนสูงเกินกำหนดซึ่งอาจสร้างความเสียหายแก่แผงวงจรได้ เต่าไฟฟ้าจะทำการตัดการทำงานอัตโนมัติเพื่อหยุดการทำงาน

## คำแนะนำและเคล็ดลับการแก้ปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	ควรทำอย่างไร
ไม่สามารถเปิดเตาได้	ไม่มีไฟฟ้า/ไฟฟ้าดับ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● คุณให้มั่นใจว่าปลั๊กเตาต่อเข้ากับเต้าเสียบไฟและกดปุ่มเปิดเครื่องแล้ว</li> <li>● ตรวจสอบว่าไฟบริเวณบ้านดับหรือไม่</li> <li>● ถ้าตรวจสอบแล้วยังไม่สามารถเปิดเครื่องได้ให้ติดต่อศูนย์ซ่อม</li> </ul>
ปุ่มสัมผัสไม่ทำงาน	หน้าจอล็อกอยู่	ปลดล็อกหน้าจอ ศึกษาบทการใช้เตา
ปุ่มสัมผัสกดชก	อาจมีคราบน้ำหรืออาหารติดอยู่บนแผงควบคุม หรือสัมผัสปุ่มผิดวิธี	<ul style="list-style-type: none"> <li>● เช็ดทำความสะอาดแผงควบคุมให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง</li> <li>● ใช้ทั้งข้อต่อนี้วกกลับไปปุ่มไมใช่แค่ปลายนิ้ว</li> </ul>
กระจกเป็นรอย	ใช้ภาชนะก้นกลม ใช้แปรง ฟอยล์ขัดหม้อ หรือน้ำยาทำความสะอาดไม่เหมาะสม	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ใช้ภาชนะก้นแบน เรียบเท่านั้น ศึกษาบทการใช้ภาชนะ</li> <li>● ศึกษาการดูแลรักษาและทำความสะอาดเตาแม่เหล็ก</li> </ul>
ภาชนะตั้งเสียงดังเมื่ออยู่บน	อาจเป็นเพราะวัสดุของภาชนะ	ถือว่าปกติ เสียงดังไม่ส่งผล

เตา	ที่มีส่วนประกอบของเหล็กหลายประเภท	เกี่ยวกับประสิทธิภาพเตา
หากขณะทำงานมีเสียง "จี้หรือวี้ๆ" เมื่อมีการเร่งความร้อน	เป็นเสียงปกติที่เกิดขึ้นจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า	ถือว่าเป็นปกติ แต่เสียงควรเบาลงหรือไม่ส่งเสียงเมื่อคุณลดระดับความร้อนลง
ภาชนะไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้ภาชนะไม่เหมาะสมกับเตา เตาไม่สามารถเหนี่ยวนำไฟฟ้ากับภาชนะที่ใช้</li> <li>หม้อ กระทะที่ใช้เล็กเกินไป เตาไม่สามารถตรวจจับได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ศึกษาบทคำแนะนำในการเลือกใช้ภาชนะ</li> <li>ใช้หม้อ กระทะที่มีก้นขนาดใกล้เคียงกับขนาดหัวเตา</li> </ul>
เตาหรือ โชนให้ความร้อนด้วยตัวเอง และเครื่องส่งเสียงบี๊บและมีอักษร ERROR ปรากฏ	ผิดพลาดทางเทคนิค	จดอักษร ERROR CODE ปิดเครื่องและดึงปลั๊กไฟเครื่องออกจากเต้าเสียบและติดต่อศูนย์ซ่อม

## การเตือนความร้อนคงเหลือบนหัวเตา

สัญลักษณ์ "H" จะปรากฏขึ้นเมื่อหน้าเตายังมีความร้อนสะสมคงเหลืออยู่ ดังนั้นผู้ใช้ควรระวังและไม่ควรสัมผัสโดนจนกว่าสัญลักษณ์ "H" จะหายไป



## การติดตั้ง



**สำคัญ!** คำแนะนำก่อนการติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- แกะสลินค้ำออกจากกล่องและลอกพลาสติกกันรอยออก (ถ้ามี)
- การติดตั้งและเชื่อมต่อบระบบไฟฟ้าจะต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการที่ศึกษาคู่มือและเข้าใจตัวสลินค้ำอย่างดีหรือได้รับอนุมัติจากทางบริษัทเท่านั้น โดยทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือเชื่อมต่อบระบบไฟผิดพลาด
- ก่อนการเปิดใช้งาน เตแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องได้รับการติดตั้งลงบนเฟอร์นิเจอร์โดยมีระยะที่ถูกต้องและพื้นผิวที่สามารถทนความร้อนของเตาขณะทำงานได้
- เตแม่เหล็กไฟฟ้าตามรุ่นที่ถูกระบุอยู่ในคู่มือฉบับนี้ ใช้สำหรับการทำอาหารในครัวเรือนเท่านั้น ไม่สามารถใช้ในเชิงพาณิชย์ อุตสาหกรรม หรือเปิดต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน
- ห้ามดัดแปลงหรือปรับเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยเด็ดขาด
- เตไฟฟ้าตามรุ่นที่ถูกระบุอยู่ในคู่มือฉบับนี้ ไม่สามารถใช้ในลักษณะวางโดยตรบบบนเคาน์เตอร์ได้
- เตแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องทำการเชื่อมต่อสายดินตามมาตรฐานก่อนการใช้งานเท่านั้น
- ไม่ควรเชื่อมต่อสายไฟฟ้าจากสายเดิมที่ผลิตกันให้มี และไม่ควรเดินสายไฟให้สัมผัสกับหัวเตา
- เตแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ควรติดตั้งบนเครื่องล้างจาน หรือเครื่องอบผ้าเนื่องจากไอระเหยของน้ำจะสร้างความเสียหายให้กับแผงวงจรไฟฟ้า
- ไม่ควรวางวัตถุไวไฟใกล้บริเวณเตาเนื่องจากอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ไม่ควรวางวัสดุหรืออุปกรณ์ที่แม่เหล็กดูดติดหรือมีแถบแม่เหล็กลงบนหัวเตา อาทิเช่น ช้อน ส้อม มีด ฝาภาชนะ บัตรเครดิต แผ่นดิสก์ เครื่องคิดเลข ฯลฯ เนื่องจากเตาอาจจะทำงานและทำความร้อนบนวัสดุหรืออุปกรณ์นั้นๆได้
- ห้ามวางแผ่นยางหรือผ้ากันรอยบนหัวเตา หรือหุ้มกันภาชนะด้วยวัสดุทุกชนิด เนื่องจากบริเวณดังกล่าวจะมีความร้อนสูงและอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามวางแผ่นโลหะที่แม่เหล็กดูดติดลงบนหัวเตา เพื่อดัดแปลงให้วางภาชนะชนิดอื่น ๆ ได้ เนื่องจากเตแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานผิดพลาดและสร้างความเสียหายกับแผงวงจรของเตา



การติดตั้งและเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าจะต้องกระทำโดยช่าง

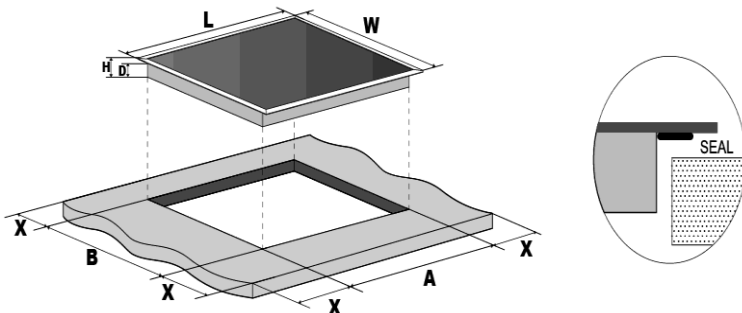
ผู้ชำนาญการที่ศึกษาคู่มือและเข้าใจตัวสินค้าอย่างดีหรือได้รับอนุมัติ

### ขนาดเจาะเฟอร์นิเจอร์ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ารุ่นต่างๆ

- ให้ทำการช่องเฟอร์นิเจอร์บนที่อปเคาน์เตอร์โดยมีระยะที่กำหนดตามรูปภาพและตารางด้านล่าง
- ระยะห่างจากผนังด้านรอบเตาไฟฟ้าควรมีระยะห่างอย่างน้อย 5 ซม.
- ความหนาของที่อปเคาน์เตอร์ไม่ควรต่ำกว่า 30 มม.
- ที่อปเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปิดขอบ (ซิลิโคน) ควรเป็นวัสดุชนิดทนความร้อน

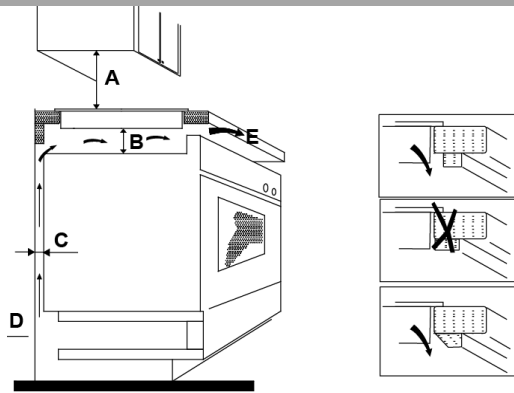
### ขนาดเจาะเฟอร์นิเจอร์ของเตาเซรามิกไฟฟ้ารุ่นต่างๆ

- ให้ทำการช่องเฟอร์นิเจอร์บนที่อปเคาน์เตอร์โดยมีระยะที่กำหนดตามรูปภาพและตารางด้านล่าง
- ระยะห่างจากผนังด้านรอบเตาไฟฟ้าควรมีระยะห่างอย่างน้อย 500 มม.
- ความหนาของที่อปเคาน์เตอร์ไม่ควรต่ำกว่า 30 มม.
- ที่อปเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปิดขอบ (ซิลิโคน) ควรเป็นวัสดุชนิดทนความร้อน



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HB30-2CEM/SC	290	520	50	46	270	490	50 mini
HB60-4CEM/SC	590	520	50	46	560	490	50 mini

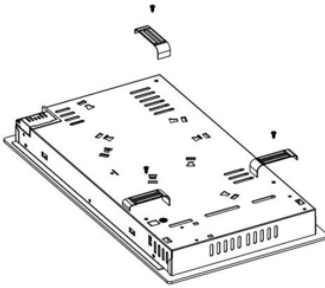
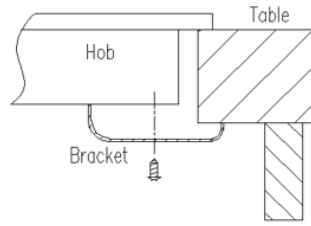
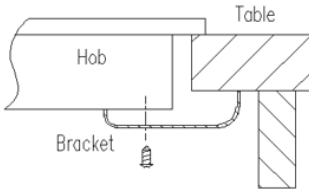
## ระยะห่างระหว่างผนังหลังหรือผนังข้าง



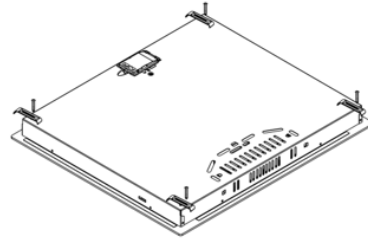
## การยึดก๊ิป์ล็อก

760	Min 50	Min 20	ช่องลมดูดเพื่อระบายความร้อน	ช่องลมออก 5 mm
-----	--------	--------	-----------------------------	----------------

เตาไฟฟ้าควรติดตั้งบนพื้นผิวเรียบ และมั่นคง ให้ทำการติดตั้งก๊ิป์ล็อกบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าดังกล่าว โดยการใช้ก๊ิป์ล็อก 4 ด้านด้วยน็อต ยึดอย่างลงน้ำหนักบนแผงควบคุม เนื่องจากอาจทำให้ปุ่มควบคุมเสียหายได้ ให้ทำการปรับก๊ิป์ล็อกตามความหนาของตัวเตาได้



HB38-2CEM/SC

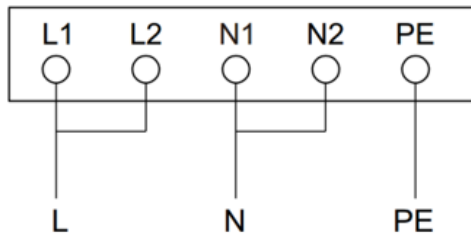


HB60-4CEM/SC

## การเชื่อมต่อไฟฟ้า

เตาไฟฟ้าจะต้องเชื่อมต่อสายไฟกับอุปกรณ์เบรกเกอร์ที่มีขนาดเหมาะสมกับกำลังไฟของเตาในรุ่นต่างๆ โดยมีรายละเอียดดัง

ตารางด้านล่าง ทั้งนี้เบรกเกอร์จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ง่ายต่อการเปิดหรือปิดโดยผู้ใช้



L-N:220-240V ~

- ห้ามใช้งานเครื่อง หากสายไฟเสียหาย การเปลี่ยนสายไฟต้องทำโดยช่างบริษัทเท่านั้น
- หากสายไฟเครื่องได้รับการต่อตรงกับไฟเมนหลัก จำเป็นต้องติดตั้งเบรกเกอร์และจำเป็นต้องให้ห่างจากจุดเชื่อมต่อแต่ละจุดอย่างน้อย 3 มม



- ช่างไฟฟ้าต้องเดินไฟฟ้าให้ถูกต้อง ตามกฎหมาย ข้อบังคับของท้องถิ่น
- ห้ามมิให้สายไฟ บิด หรือ งอ
- สายไฟควรได้รับการดูแลเป็นประจำว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์หรือไม่

## ระบบตัดการทำงานอัตโนมัติเมื่อมีความร้อนเกิน

ในกรณีที่อุณหภูมิที่แผงวงจรภายในเครื่องมีความร้อนสูงเกินกำหนดซึ่งอาจสร้างความเสียหายแก่แผงวงจรได้ เต้าไฟฟ้าจะทำการตัดการทำงานอัตโนมัติเพื่อหยุดการทำงาน ดังนั้นผู้ใช้ควรหยุดพักการใช้งานเพื่อปล่อยให้เครื่องระบายความร้อนหลังจากที่มีการตัดการทำงาน

# Operation Manual

## SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

### 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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

## Operation and maintenance

### Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, 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.

### 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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. 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.
- 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 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 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 ceramic 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 a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **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.

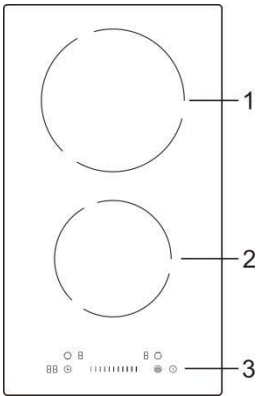
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

**Congratulations** on the purchase of your new hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## PRODUCT OVERVIEW

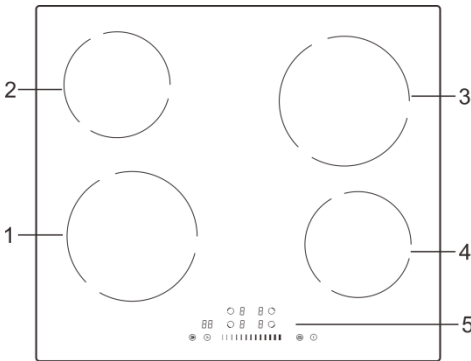
### Top View



HB30-2CEM/SC

1. max. 1800W zone

2. max. 1200 W zone



1. max. 1800 W zone

2. max. 1200 W zone

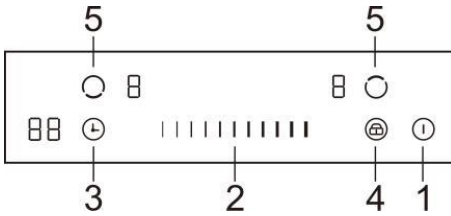
3. max. 1800 W zone

4. max. 1200 W zone

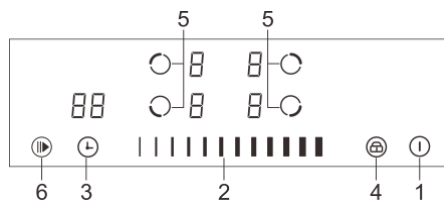
5. Control panel

HB60-4CEM/SC

## The Control Panel



HB30-2CEM/SC



HB60-4CEM/SC

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. ON/OFF switch      | 4. Child lock          |
| 2. Select power level | 5. Select heating zone |
| 3. Setting the timer  | 6. Pause               |

## PRODUCT INFORMATION

The ceramic 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.

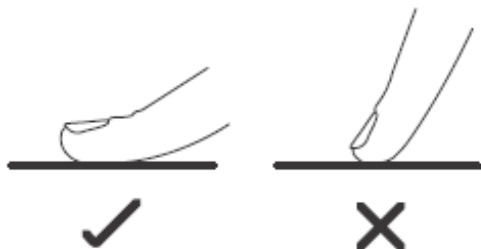
## BEFORE USING THE NEW HOB

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

## USING THE TOUCH CONTROLS



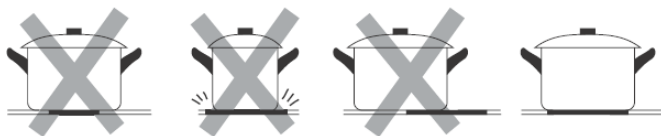
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



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.



## HOW TO USE YOUR HOB

### To start cooking

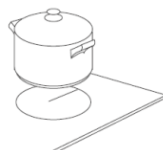
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the  ON/OFF switch. 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 are clean and dry.

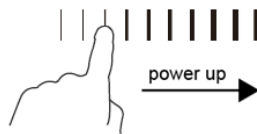


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the “slider” control.  
If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Ceramic 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 scrolling down to "0".  
Make sure the display shows "0".

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




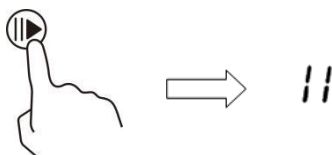
4. Beware of hot surfaces

"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 THE PAUSE FUNCTION

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


## LOCKING THE CONTROLS

- 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 HEAT WARNING

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.

<b>Power level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Default working timer (hour)</b>	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.

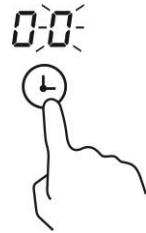
\* You can set the timer up to 99 minutes.

## 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 "0" will blink.



3. Set the time by touching the "slider" control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, then "0" will flash.



5. Set the time by touching the "slider" control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



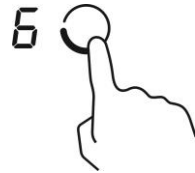
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.

### Using the timer to switch off one or more cooking zones

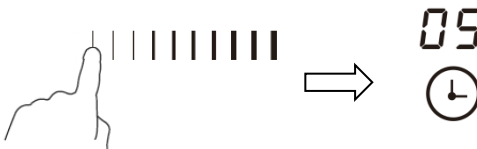
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the "slider" control (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "0" will flash.



5. Set the time by touching the "slider" control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. 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.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



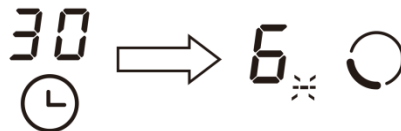
**Note:** Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

**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.

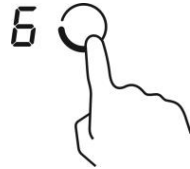
## Cancelled the timer

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



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

3. Touch the "slider" control to set the timer to "00", the timer is cancelled.



## HEAT SETTING

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>



## CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<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 the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop 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 the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</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 cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, 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 cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</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>

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</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 the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

## HINTS AND TIPS

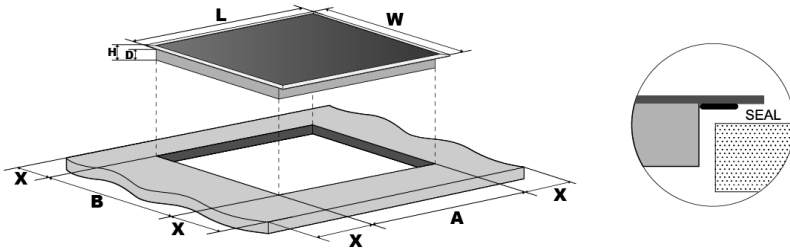
<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call 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'.

# 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:

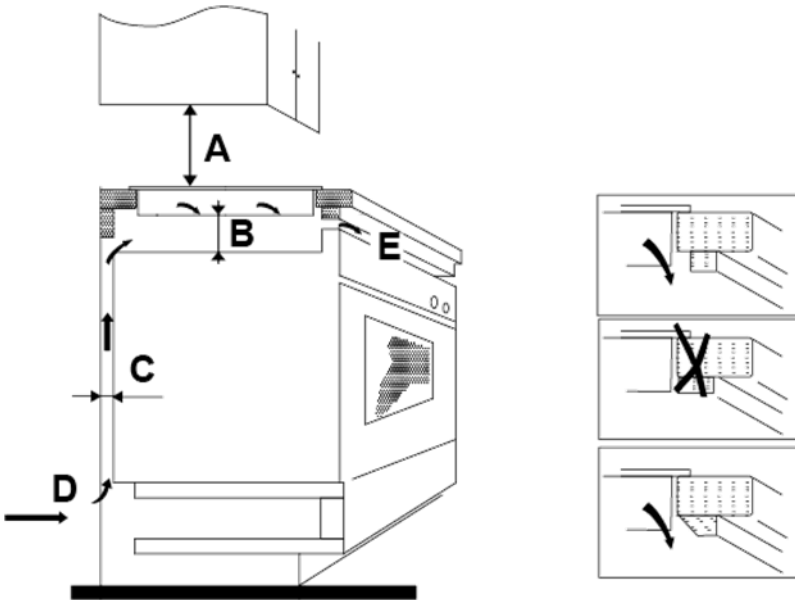
**Warning:** The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HB30-2CEM/SC	290	520	50	46	270	490	50 mini
HB60-4CEM/SC	590	520	50	46	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 5mm

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

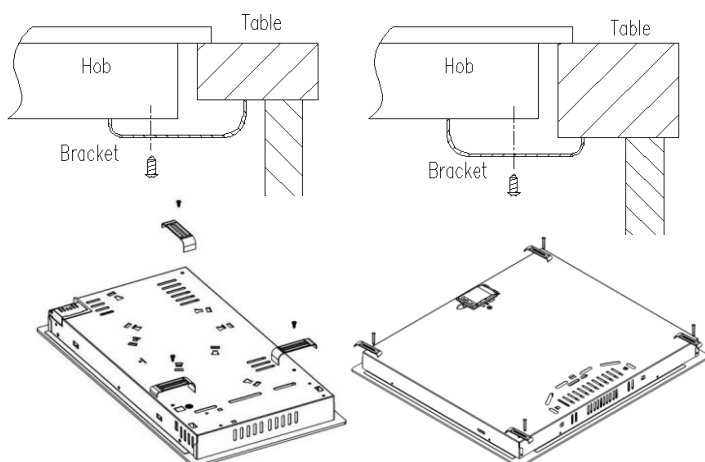
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

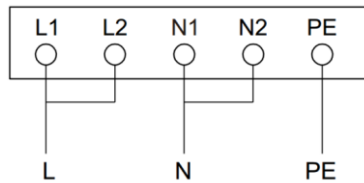


## Cautions

- 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.



L-N:220-240V ~

- 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

