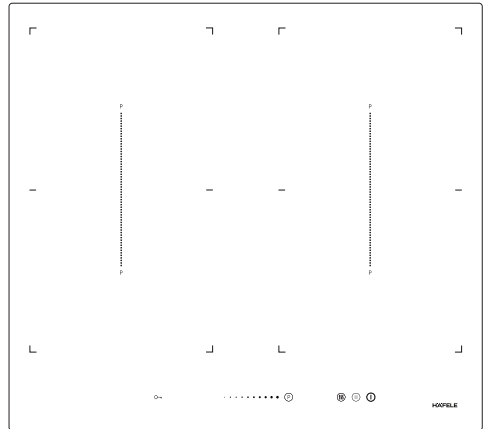


495.06.056, 535.02.201

INDUCTION HOB (HH-1604B)



(TH) คู่มือการใช้งาน 2

เตาประกอบอาหารนี้ใช้งานง่ายและมีประสิทธิภาพการทำงานที่ยืดเยื้อ หากอ่านคู่มือการใช้งานแล้ว การใช้งานเตาประกอบอาหารนี้จะไม่ยุ่งยากอีกต่อไป

ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเตาประกอบอาหารนี้ลงในบรรจุภัณฑ์และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเตาประกอบอาหารนี้โดยละเอียดทุกขั้นตอน

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียดก่อนเปิดใช้งานเตาประกอบอาหารนี้ การปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้จะช่วยให้ใช้งานได้โดยไม่เกิดอุบัติเหตุประสงค์

เก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อนำมาใช้อ้างอิงได้โดยสะดวก

ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำโดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุอันไม่พึงประสงค์

ข้อสำคัญ

ควรใช้เตาประกอบอาหารนี้เมื่อได้อ่านคู่มือโดยละเอียดพร้อมทั้งเข้าใจวิธีการใช้งานดีแล้วเท่านั้น

เตาประกอบอาหารนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่น ๆ (เช่น สร้างความอบอุ่นภายในห้อง) ถือว่าไม่ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งานของเตาประกอบอาหาร และยิ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานได้ ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตาประกอบอาหารนี้

หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ CE

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปในระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directives) ดังต่อไปนี้

- The Low Voltage Directive 2006/95/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

ดังนั้น เตาประกอบอาหารนี้จึงประทับตราสัญลักษณ์ CE พร้อมทั้งได้ออก หนังสือรับรองคุณภาพ ให้แก่ผู้ผลิตและนำเสนอหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายทราบด้วยแล้ว

สารบัญ

ข้อมูลเบื้องต้น.....	2
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า.....	8
การติดตั้ง.....	10
การใช้งาน	14
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	29
การแก้ไขปัญหา.....	31
ข้อมูลทางเทคนิค	33

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: เต่าประกอบอาหารและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ใช้งานเต่าประกอบอาหารนี้ หากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็กตลอดเวลาการใช้งาน

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเต่าประกอบอาหารนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งาน ให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่เด็กและบุคคลดังกล่าว ไม่ควรให้เด็กเล่นเต่าประกอบอาหารนี้ ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาโดยไม่มีการควบคุมดูแล

คำเตือน: การปรุงอาหารโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันโดยไม่ระมัดระวังอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ และอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

ห้ามดับเพลิงที่เกิดขึ้นโดยใช้น้ำเด็ดขาด ให้รีบปิดเต่าประกอบอาหารและระงับเพลิงไว้ โดยใช้ผ้าปิดหรือใช้ผ้ากันไฟคลุมเพลิงไว้ เป็นต้น

คำเตือน: อันตรายจากเพลิงไหม้: ห้ามวางสิ่งของต่าง ๆ ไว้หน้าเต่า

คำเตือน: หากหน้าเต่าเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเต่าเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าดูด

ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝ่าหม้อ ไว้บนหน้าเต่า เนื่องจากความร้อนอาจสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้

หลังจากใช้แล้ว ควรปิดอุปกรณ์ทำความร้อนของเต่าโดยใช้ปุ่มควบคุม ไม่ควรอ้างอิงจากอุปกรณ์ตรวจจับการใช้กระแส

เต่าประกอบอาหารนี้ไม่เหมาะกับการใช้งานร่วมกับนาฬิกาจับเวลาที่ไม่ได้ติดตั้งมาพร้อมกับเต่าหรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกส่วนต่างหาก

ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำทำความสะอาดเต่าประกอบอาหาร

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

- ก่อนใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นครั้งแรก ควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด เพราะจะช่วยให้ผู้ใช้ปลอดภัยและป้องกันเตาประกอบอาหารไม่ให้อายุหรือเสียหาย
- หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ใกล้กับวัตถุ โทรทัศน์ หรืออุปกรณ์ที่ปล่อยคลื่นความถี่วิทยุออกมา ให้ตรวจสอบความถูกต้องของเซ็นเซอร์สัมผัสของเตาประกอบอาหารนี้
- การติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ต้องดำเนินการโดยช่างติดตั้งผู้ชำนาญการเท่านั้น
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไวใกล้กับตู้เย็น
- เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ต้องทนความร้อนได้ถึง 100 °C ซึ่งรวมถึงแผ่นวีเนียร์ ขอบหน้าสัมผัสที่ทำจากพลาสติก กาวและสีต่าง ๆ
- เตาประกอบอาหารนี้อาจติดตั้งเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ห้อยก็ได้ ซึ่งจะช่วยป้องกันผู้ใช้ไม่ให้สัมผัสกับจุดเปิด-เปลี่ยนทางไฟฟ้า
- หากต้องการซ่อมแซมเตาประกอบอาหารไฟฟ้านี้ ควรให้ช่างผู้ชำนาญการดำเนินการ การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ใช้งาน
- เตาประกอบอาหารนี้จะถูกตัดจากแหล่งจ่ายไฟเมื่อถอดปลั๊ก หรือปิดอุปกรณ์ตัดวงจรหลัก
- เมื่อติดตั้งเตาเสร็จแล้ว ต้องหยิบจับปลั๊กสายไฟได้โดยสะดวก
- ตรวจสอบไม่ให้เด็กเล่นเตาประกอบอาหารนี้
- บุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ ความรู้ และไม่เคยใช้เตาประกอบอาหารนี้ (รวมทั้งเด็ก) สามารถใช้งานเตานี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว ควบคุมการใช้งานหรือให้คำแนะนำในการใช้งาน
- ผู้ที่มีเครื่องมือแพทย์ฝังในร่างกายซึ่งช่วยสนับสนุนการทำงานของอวัยวะที่สำคัญต่อชีวิต (เช่น เครื่องกำหนดจังหวะการเต้นของหัวใจ อุปกรณ์ปล่อยอินซูลิน หรือเครื่องช่วยฟัง) ต้องตรวจสอบความถูกต้องของอุปกรณ์เหล่านี้ว่าไม่ได้รับผลกระทบจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (ความถี่ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่ากับ 20-50 kHz)
- เมื่อตัดกระแสไฟแล้ว การตั้งค่าการทำงานและสัญลักษณ์ต่าง ๆ จะถูกลบออกไป เมื่อเสียบปลั๊กเข้าไปอีกครั้ง ค่าเตือนต่าง ๆ จะปรากฏขึ้น หากบริเวณวางภาชนะร้อน สัญลักษณ์ "H" ซึ่งบ่งชี้ว่าบริเวณดังกล่าวมีความร้อน จะปรากฏขึ้นมา นอกจากนี้ปุ่มล็อคป้องกันเด็กจะปรากฏขึ้นด้วย เมื่อเสียบปลั๊กเตาประกอบอาหารนี้เป็นครั้งแรก
- สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่ซึ่งติดตั้งไว้ในเตา สามารถใช้ตรวจสอบได้ว่าเตาเปิดทำงานอยู่ และยังตรวจสอบได้ว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่ที่เตาหรือไม่
- หากเตารับหลักอยู่ใกล้กับบริเวณให้ความร้อนของเตา ควรตรวจสอบไม่ให้สายไฟสัมผัสกับบริเวณที่มีความร้อน
- เมื่อปรุงอาหารที่ใช้ไขมันหรือไข ห้ามปล่อยเตาทิ้งไว้โดยไม่ควบคุมดูแล เนื่องจากอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกและอลูมิเนียมฟอยล์ เนื่องจากวัสดุดังกล่าวอาจละลายเมื่อเตามีความร้อนสูง และหน้าเตาอาจเสียหายได้
- ไม่ควรให้อาหารหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ ต่อไปนี้ หยดลงบนบริเวณที่ให้ความร้อนของเตา เช่น น้ำตาล น้ำเชื่อม กรดซิตริก เกลือ หรือพลาสติก
- หากน้ำตาลหรือพลาสติกพลัดตกลงไปในบริเวณที่ให้ความร้อนของเตา ห้ามปิดเตาแล้วใช้เกียงทำความสะอาดเตา ขูดน้ำตาลหรือพลาสติกนั้นออกมา ทั้งนี้เพื่อป้องกันมือไม่ให้ไหม้ และโดนความร้อนลวก

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

- เมื่อปรุงอาหารบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรใช้เฉพาะหม้อและกระทะกันแบนที่ไม่มีขอบแหลมคม เพื่อป้องกันหน้าเตาไม่ไหม้หรือยึดข่วนที่แก้ไขไม่ได้
- หน้าเตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิโดยจับพลังไม้ไว้ต่อความเย็นหรือความร้อน
- ระวังไม่ให้สิ่งของตกลงบนหน้าเตา บางครั้งหากมีแรงกระทบที่เป็นจุดแหลมตกลงบนหน้าเตา เช่น ขวดเครื่องเทศก อาจทำให้หน้าเตาร้าวหรือแตกได้
- หากมีรอยร้าวหรือรอยแตก อาหารที่เป็นของเหลวอาจซึมลงไปตามรอยดังกล่าวและเข้าไปสัมผัสกับจุดเปิด-เปลี่ยนทางไฟฟ้าของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- หากหน้าเตาเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าดูด
- ห้ามใช้หน้าเตาแทนเขียงหรือโต๊ะ
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะไว้บนหน้าเตา เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝาหม้อ และอลูมิเนียมฟอยล์ เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้บนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่อไปนี้ ได้แก่ ฮีตเตอร์ เครื่องล้างจาน ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง หรือเครื่องซักผ้า
- หากติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้บนเวิร์คท็อปในครัว วัสดุที่เป็นโลหะของตู้หรือชั้นวางของที่อยู่ด้านล่างเวิร์คท็อปนั้นอาจมีอุณหภูมิสูงขึ้นเนื่องจากการไหลเวียนของลมจากระบบถ่ายเทอากาศของเตาประกอบอาหาร ดังนั้นจึงควรใช้ฉากกัน (ดูภาพที่ 2)
- ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในการดูแลและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากใช้งานไม่ถูกต้องหรือขาดความเหมาะสม การรับประกันอาจเป็นโมฆะ

แนวทางการประหยัดไฟฟ้า



การใช้ไฟฟ้าอย่างรู้คุณค่า นอกจากจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแล้วยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนั้น เรามาร่วมประหยัดไฟฟ้ากันดีกว่า เราสามารถประหยัดไฟฟ้าได้หากปฏิบัติดังนี้

● ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม

เครื่องครัวที่มีฐานเรียบและหนาช่วยประหยัดไฟฟ้าได้ถึง 1 ใน 3 อย่าลืมปิดฝาภาชนะทุกครั้ง เพราะหากเปิดฝาภาชนะทิ้งไว้จะสิ้นเปลืองไฟฟ้าถึง 4 เท่า

● เช็ดทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนของเตาและฐานภาชนะอยู่เสมอ

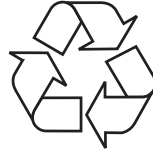
เนื่องจากสิ่งสกปรกที่ตกค้างอยู่จะขัดขวางการส่งผ่านความร้อน นอกจากนี้การเช็ดขจัดคราบไหม้ติดแน่นต่าง ๆ จำเป็นต้องใช้น้ำยาที่มีส่วนผสมซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม

● ขณะปรุงอาหาร ไม่ควรเปิดฝาภาชนะบ่อยครั้งเกินความจำเป็น

● ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้ใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง

เนื่องจากอาจทำให้สิ้นเปลืองไฟฟ้าเพิ่มขึ้นได้

เมื่อนำออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



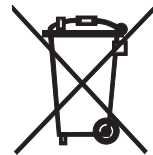
เมื่อมีการขนส่งหรือขนส่งให้แก่ลูกค้า เตามแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะบรรจุลงในวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กันแรงกระแทกเพื่อป้องกันไม่ให้เตาชำรุดหรือเสียหายหลังจากแกะออกจากกล่อง

บรรจุภัณฑ์แล้ว ควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุที่ใช้บรรจุห่อหุ้มเตาทั้งหมดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100 % โดยบ่งชี้ด้วยสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อสำคัญ เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ออก ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม (เช่น ถุง ชี้นโฟม) ให้พ้นมือเด็ก

การทิ้ง

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ได้ประทับตราสัญลักษณ์ถึงขยะพร้อมเครื่องหมายกากบาท ซึ่งกำหนดขึ้นตามกฎหมายของบึงคิงส์ของสหภาพยุโรป European Directive 2012/19/UE และกฎหมายของโปแลนด์ ว่าด้วยผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้แล้ว



สัญลักษณ์นี้หมายถึงห้ามทิ้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไปเมื่อเลิกใช้งานเตานี้แล้ว ผู้ใช้ต้องนำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่เลิกใช้งานแล้วส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะประเภทผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้แล้ว

ศูนย์จัดการขยะดังกล่าว ซึ่งรวมถึงจุดจัดเก็บขยะในท้องถิ่น ร้านค้าจัดจำหน่าย และสำนักงานเขตใกล้เคียง ต้องเป็นผู้กำหนดขั้นตอนการรีไซเคิลขยะดังกล่าว การจัดการผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสมจะช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม และป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพมนุษย์อันเนื่องมาจากชิ้นส่วนอันตราย หรือการจัดเก็บและการประเมินผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ

ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

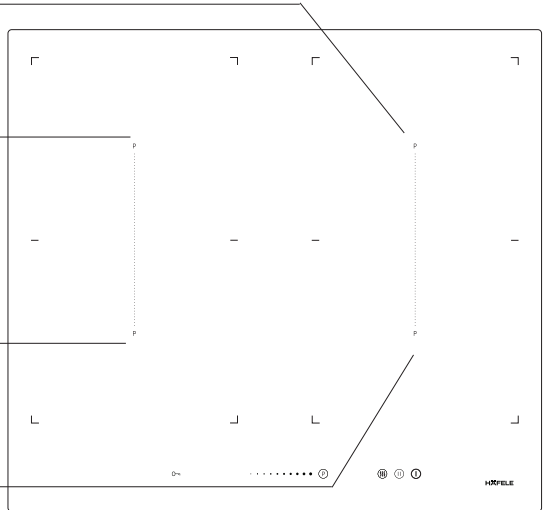
▶ ส่วนประกอบของเตาประกอบอาหาร

ระบบเร่งความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหลังขวา)

ระบบเร่งความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหลังซ้าย)

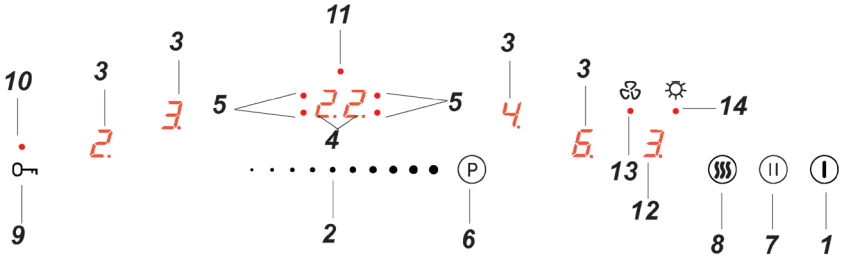
ระบบเร่งความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหน้าซ้าย)

ระบบเร่งความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหน้าขวา)



ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

▶ แผงควบคุม

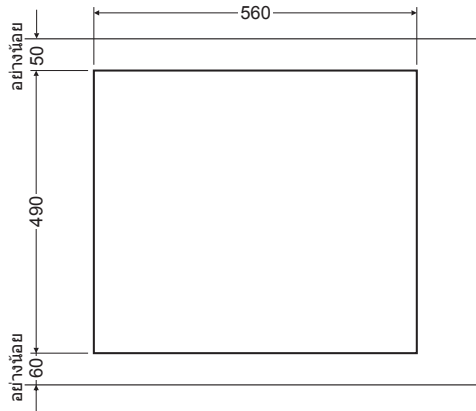


1. บริเวณเซ็นเซอร์เปิด/ปิด
2. บริเวณเซ็นเซอร์เลือกตั้งค่าความร้อน
3. สัญลักษณ์บริเวณที่ให้ความร้อน
4. หน้าปัดแสดงนาฬิกาจับเวลา
5. ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลา
6. บริเวณเซ็นเซอร์ระบบเร่งความร้อน (Booster)
7. บริเวณเซ็นเซอร์ Stop'n go
8. บริเวณเซ็นเซอร์ของฟังก์ชันอุ่นอาหาร
9. เซ็นเซอร์ล็อกป้องกันเด็ก
10. ไฟสัญลักษณ์ล็อกป้องกันเด็ก
11. ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลาการปรุงอาหาร
12. สัญลักษณ์บอกระดับความร้อน
13. ไฟสัญลักษณ์ LED ของพัดลมเครื่องดูดควัน
14. ไฟสัญลักษณ์ LED ของหลอดไฟเครื่องดูดควัน

การเจาะช่องว่างบนเวิร์คท็อป

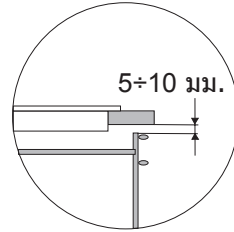
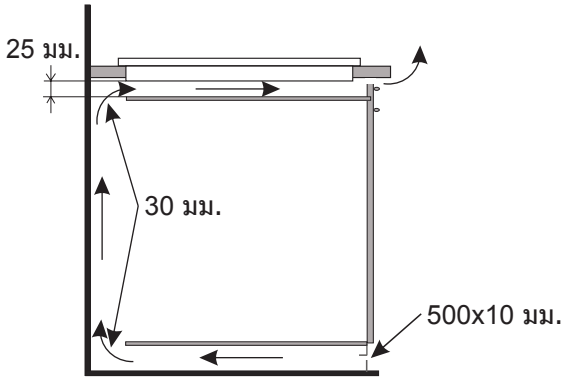
- ความหนาของเวิร์คท็อปควรอยู่ระหว่าง 28 - 40 มม. และกว้างอย่างน้อย 600 มม. หน้าเวิร์คท็อปต้องเรียบเสมอกัน ขอบของเวิร์คท็อปที่ชิดกับผนังหรือกำแพงต้องซีลปิดให้แน่นหนาเพื่อป้องกันน้ำให้รั่วหรือของเหลวอื่นไหลซึมแทรกเข้าไปได้
- รอบช่องเปิดต้องมีพื้นที่ว่างที่เหมาะสมและไม่มีสิ่งกีดขวาง ช่องเปิดดังกล่าวต้องอยู่ห่างจากผนังหรือกำแพงอย่างน้อย 50 มม. และห่างจากขอบด้านหน้าของเวิร์คท็อปอย่างน้อย 60 มม.
- ขอบของช่องเปิดและผนังด้านข้างของเฟอร์นิเจอร์ต้องมีระยะห่างจากกันอย่างน้อย 55 มม.
- เวิร์คท็อปต้องเป็นวัสดุที่มีส่วนประกอบของแผ่นไม้อัดรีเนียร์และกาวที่ทนต่อความร้อนอย่างน้อย 100°C มิฉะนั้นแผ่นไม้อัดรีเนียร์อาจหลุดลอกออกมา หรือพื้นด้านบนของเวิร์คท็อปอาจบิดเบี้ยวได้
- ขอบของช่องเปิดควรซีลปิดด้วยวัสดุอย่างดีเพื่อป้องกันการไหลซึมของน้ำได้
- ช่องเปิดของเวิร์คท็อปต้องตัดให้ได้รูปทรงตามภาพที่ 1
- ตรวจสอบช่องใต้เดาประกอบอาหารให้มีระยะห่างอย่างน้อย 25 มม. เพื่อให้ถ่ายเทอากาศได้โดยสะดวก และป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนจัด ดูภาพที่ 2

1

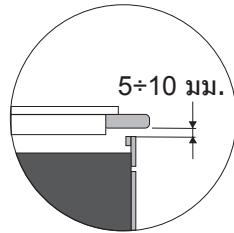
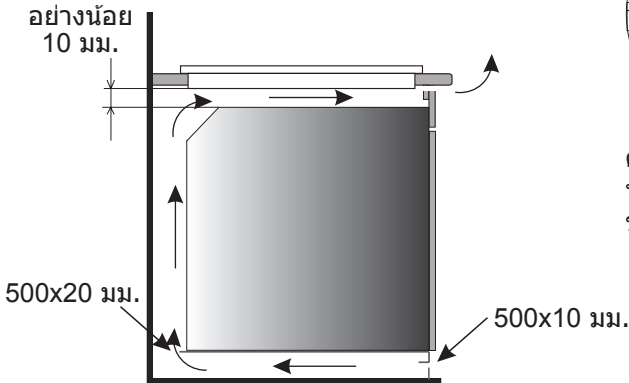


การติดตั้ง

ภาพที่ 2



ติดตั้งเตาประกอบอาหารตรงเวิร์ค
ท็อปของชั้นวาง



ติดตั้งเตาประกอบอาหารตรงเวิร์ค
ท็อปในครัวเหนือเตาอบโดยให้มี
ช่องถ่ายเทอากาศ

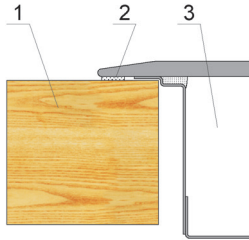


ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้เหนือเตาอบโดยไม่มีช่องถ่ายเทอากาศ

ติดตั้งเตาประกอบอาหาร

- การใช้สายไฟ ต่อเตาประกอบอาหารตามแผนผังไฟฟ้าที่ให้มา
- ขจัดฝุ่นออกจากเวิร์คท๊อปให้สะอาด แล้วนำเตาประกอบอาหารวางตรงช่อง จากนั้นกดลงไปให้แนบสนิท (ภาพที่ 3)

ภาพที่ 3



- 1 - เวิร์คท๊อป
- 2 - ปะเก็นหน้าแปลนของเตาประกอบอาหาร
- 3 - เตาประกอบอาหารแบบเซรามิก

▶ การต่อระบบไฟฟ้า

คำเตือน

งานเดินสายไฟฟ้าทั้งหมดต้องให้ช่างไฟฟ้าชำนาญการซึ่งมีใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ ไม่ควรมีการตัดแปลงหรือจงใจเปลี่ยนแปลงการจ่ายกระแสไฟฟ้า

เตาประกอบอาหารนี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้งานกับไฟฟ้ากระแสสลับเฟสเดียว (Single Phase) (230V 1N~50Hz) และใช้สายไฟเชื่อมต่อขนาด 3 x 4 มม.²

การจ่ายไฟฟ้าให้กับเตาประกอบอาหารต้องมีเซฟตี้สวิตช์เพื่อตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้า หากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น หน้าสัมผัสการทำงานของเซฟตี้สวิตช์ต้องมีระยะห่างกันอย่างน้อย 3 มม.

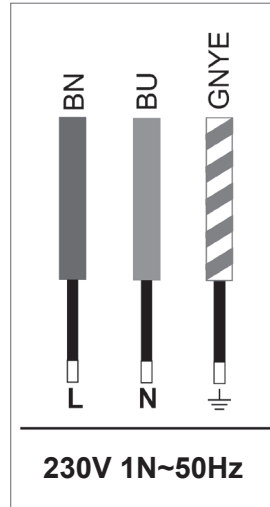
ก่อนต่อเตาประกอบอาหารเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ สิ่งสำคัญที่ควรปฏิบัติคือต้องอ่านป้ายข้อมูลและแผนผังการต่อไฟฟ้าให้ถี่ถ้วนก่อน

ข้อควรระวัง ช่างผู้ทำการติดตั้งต้องออก "ใบรับรองการต่อระบบไฟฟ้าของเตาประกอบอาหาร" ให้แก่ผู้ใช้งานทุกครั้ง (แนบมาพร้อมกับใบรับประกัน)

แผนผังการต่อระบบไฟฟ้า

ข้อควรระวัง แรงดันไฟฟ้าของตัวกำเนิดความร้อน 230 โวลต์

ข้อควรระวัง ในการต่อระบบไฟฟ้าใดๆ ก็ตาม ลวดสายไฟของระบบนิรภัยต้องเชื่อมต่อกับขั้วสายไฟ PE (⊕)



สายมีไฟ L: BN - สีน้ำตาล
สายศูนย์ ไม่มีไฟ N: BU - สีน้ำเงิน
สายดิน PE: GNYE - สีเขียว/สีเหลือง

ในการป้องกันวงจรไฟฟ้า ควรติดตั้งฟิวส์ขนาด **32A**

ประเภทของสายไฟเชื่อมต่อที่ควรใช้ **H05VV-F, 3 x 4 มม.²**

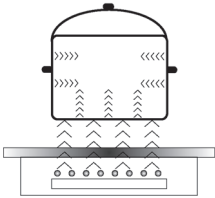
ข้อสำคัญ

หากสายไฟที่ติดตั้งไปแล้วมีลักษณะชำรุด ควรให้ผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือช่างผู้ชำนาญการ เป็นผู้ทำการเปลี่ยนสายไฟดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

▶ ก่อนเริ่มใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าครั้งแรก

- เช็ดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้สะอาด การดูแลรักษาเตาแม่เหล็กไฟฟ้าควรปฏิบัติเหมือนกับการดูแลรักษาพื้นผิวกระจกทั่วไป
- เปิดระบบถ่ายเทอากาศในห้อง หรือเปิดหน้าต่าง เนื่องจากเตาประกอบอาหารอาจส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาระหว่างการใช้งานครั้งแรก
- ใช้งานเตาประกอบอาหารโดยปฏิบัติตามข้อแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด

▶ หลักการทำงานของบริเวณให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า



วงจรกำเนิดสัญญาณไฟฟ้าหรืออิเล็กทรอนิกส์ ออสซิลเลเตอร์ จะสร้างพลังงานให้แก่คอยล์ที่ติดตั้งอยู่ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คอยล์ดังกล่าวจะผลิตสนามแม่เหล็กไฟฟ้าขึ้นมา ซึ่งทำให้เกิดกระแสไฟฟ้าไหลวน (Eddy Current) ในภาชนะ กระแสไฟฟ้าไหลวนที่เกิดขึ้นจากการเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะทำให้ภาชนะร้อนขึ้น

การทำงานของบริเวณให้ความร้อนดังกล่าวจะต้องใช้ภาชนะประกอบอาหารที่มีฐานด้านล่างแบบเฟอร์โรแมกเนติก หรือมีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กไฟฟ้า

โดยรวมแล้ว เทคโนโลยีการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้ามี่คุณลักษณะเด่น 2 ประการ คือ

- ความร้อนจะเกิดขึ้นจากภาชนะ และสามารถใช้ความร้อนที่เกิดขึ้นได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
- ไม่มีความเฉื่อยทางความร้อน (Thermal Inertia) เกิดขึ้น เนื่องจากความร้อนจะเกิดขึ้นเมื่อวางภาชนะไว้บนเตา และจะหยุดร้อนทันทีเมื่อยกภาชนะออกจากเตา

ในการใช้งานทั่วไปมักจะมีเสียงดังเกิดขึ้นจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งลักษณะดังกล่าวไม่มีผลกระทบต่อการทำงานโดยปกติของเตา

- เสียงหึ่ง ๆ เป็นเสียงที่มีคลื่นความถี่ต่ำ เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในภาชนะ เสียงจะหยุดหายไปหากรินน้ำหรือใส่อาหารลงในภาชนะแล้ว
- เสียงหวีด เป็นเสียงที่มีคลื่นความถี่สูง เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อใช้ค่าความร้อนสูงสุดกับภาชนะที่ผลิตจากวัสดุต่างชนิดซึ่งนำมาเคลือบติดกันหลายชั้น เสียงนี้จะดังยิ่งขึ้นเมื่อใช้บริเวณที่ให้ความร้อนตั้งแต่ 2 จุดขึ้นไปโดยตั้งค่าความร้อนสูงสุด เสียงนี้จะหยุดหรือดังน้อยกว่าเดิมเมื่อลดค่าความร้อนลง
- เสียงดังเอี้ยดอัด เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อใช้ภาชนะที่ผลิตจากวัสดุต่างชนิดซึ่งนำมาเคลือบติดกันหลายชั้น ระดับความดังของเสียงจะขึ้นอยู่กับการปรุงอาหารด้วยเช่นกัน
- เสียงหึ่งคล้ายลม จะได้ยินเสียงนี้เมื่อพัดลมระบายความร้อนอิเล็กทรอนิกส์หมุน

เสียงดังต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน เป็นผลมาจากการทำงานของพัดลมระบายความร้อน วิธีการปรุงอาหาร ขนาดของภาชนะ วัสดุของภาชนะ และค่าความร้อนที่ใช้ เสียงดังกล่าวเป็นเสียงที่เกิดขึ้นปกติ ไม่ใช่เสียงที่บ่งชี้ถึงอาการผิดปกติของเตาแต่อย่างใด

การใช้งาน

อุปกรณ์ป้องกัน:

หากติดตั้งเตาประกอบอาหารได้ถูกต้องและมีการใช้งานอย่างเหมาะสมแล้ว ไม่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ป้องกันใด ๆ

พดล: ป้องกัน ลดความร้อน และควบคุมชิ้นส่วนทางไฟฟ้า พดลสามารถปรับความเร็วได้ 2 ระดับ และจะเปิดทำงานโดยอัตโนมัติ พดลจะทำงานจนกว่าระบบอิเล็กทรอนิกส์เย็นลงจนมีอุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่ว่าจะบริเวณที่ให้ความร้อนของเตาจะเปิดหรือปิดอยู่ก็ตาม

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ: เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิจะตรวจวัดอุณหภูมิของวงจรีเล็กทรอนิกส์อยู่เสมอ หากอุณหภูมิสูงกว่าระดับปลอดภัย ระบบป้องกันจะลดค่าความร้อนของบริเวณที่ให้ความร้อน หรือปิดการทำงานของบริเวณดังกล่าวซึ่งอยู่ชิดกับวงจรีเล็กทรอนิกส์ที่เกิดความร้อนจัด

การตรวจจับภาชนะ: ตรวจจับภาชนะที่วางไว้บนบริเวณให้ความร้อน หากมีวัตถุขนาดเล็กวางอยู่บนบริเวณให้ความร้อน (เช่น ช้อน มีด แหวน) ระบบตรวจจับภาชนะจะไม่วัดอุณหภูมิดังกล่าวเป็นภาชนะ เตาจึงไม่ทำงาน

▶ ระบบตรวจจับภาชนะ

ระบบตรวจจับภาชนะจะติดตั้งไว้ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ระบบตรวจจับภาชนะจะเริ่มทำความร้อนขึ้นโดยอัตโนมัติหากตรวจจับพบภาชนะอยู่บนบริเวณให้ความร้อน และจะหยุดทำความร้อนเมื่อนำภาชนะออก คุณสมบัตินี้จะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า

- เมื่อวางภาชนะที่เหมาะสมกับการทำงานไว้บนบริเวณให้ความร้อน หน้าปัดจะแสดงค่าความร้อน
- การเหนี่ยวนำไฟฟ้าจะเกิดขึ้นได้เมื่อใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับการทำงานซึ่งมีฐานภาชนะแบบเฟอร์โรแมกเนติก (ferromagnetic) หรือมีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กไฟฟ้า (ดูตาราง)

หากไม่ได้วางภาชนะไว้บนบริเวณให้ความร้อน หรือภาชนะไม่เหมาะสมกับเตาสัญลักษณ์ $\text{>}\text{<}$ จะปรากฏขึ้น บริเวณที่ให้ความร้อนจะไม่ทำงาน หากภายใน 10 นาที ตรวจจับไม่พบภาชนะ บริเวณที่ให้ความร้อนจะปิดการทำงาน ควรปิดการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อนโดยใช้เซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัสจะดีกว่าการยกภาชนะออกจากเตา



ระบบตรวจจับภาชนะจะไม่ทำงานเหมือนกับเซ็นเซอร์เปิด/ปิดเตา

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ติดตั้งเซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ซึ่งจะทำงานด้วยการใช้นิ้วมือแตะกับบริเวณที่กำหนดสัญลักษณ์ไว้

การแตะเซ็นเซอร์แต่ละครั้งจะทำให้เสียงสัญญาณดังขึ้น

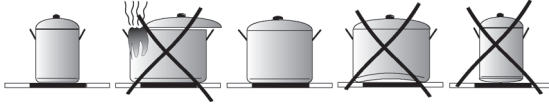
เมื่อเปิดหรือปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือเปลี่ยนค่าความร้อน ควรระมัดระวังเพื่อให้อุ่นและกับเซ็นเซอร์ครึ่งละหนึ่งตัวเท่านั้น หากแตะเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป (ยกเว้นนาฬิกาจับเวลาและล็อคป้องกันเด็ก) เตาจะไม่สนใจสัญญาณควบคุม และอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้หากแตะเซ็นเซอร์เป็นเวลานาน

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ควรปิดบริเวณที่ให้ความร้อนโดยใช้เซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ไม่ควรอ้างอิงจากระบบตรวจจับภาชนะเท่านั้น

การใช้งาน

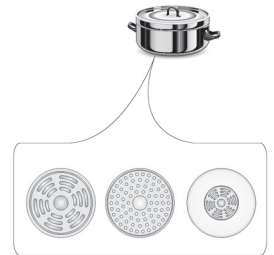
หากใช้ภาชนะที่มีคุณภาพดีก็จะช่วยให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเลือกภาชนะสำหรับใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



คุณลักษณะของภาชนะที่ควรใช้


- ควรใช้ภาชนะที่มีคุณภาพดี มีฐานเรียบเสมอกัน ซึ่งภาชนะที่มีคุณลักษณะดังกล่าวจะช่วยกระจายความร้อน ป้องกันไม่ให้อาหารติดภาชนะ ภาชนะที่ใช้ควรมีขอบหนาซึ่งช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงมากกว่า
- ฐานภาชนะควรแห้งสนิท เมื่อนำรินน้ำลงในภาชนะ หรือนำภาชนะออกจากตู้เย็น ควรตรวจสอบว่าไม่มีน้ำเกาะอยู่ เช็ดฐานภาชนะให้แห้งสนิทก่อนนำไปวางบนบริเวณที่ให้ความร้อน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้เป็นสนิมหรือชำรุด
- การปิดฝาภาชนะจะช่วยไม่ให้ความร้อนระเหยออกไป จึงช่วยลดเวลาในการทำความร้อน และยังช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า
- การตรวจสอบความเหมาะสมของภาชนะที่จะใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้นำแม่เหล็กมาวางกับฐานของภาชนะนั้น หากแม่เหล็กติดกับฐานแสดงว่าภาชนะนั้นใช้งานได้
- ฐานของภาชนะต้องเรียบเสมอกัน เพื่อควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมโดยใช้ไมดูลเหนียว
- ฐานภาชนะที่โค้งเว้า หรือมีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิตที่บ่งบุนลิกจะขัดขวางการทำงานไมดูลควบคุมการเหนียวอุณหภูมิ อาจทำให้ภาชนะร้อนจัดได้
- ห้ามใช้ภาชนะที่มีร่องรอยชำรุด เช่น ภาชนะที่มีฐานบิดเบี้ยวเนื่องจากถูกความร้อนจัด
- เมื่อใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีฐานแบบเฟอร์โรแมกนีติกซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางรวมของภาชนะ ความร้อนจะมีอยู่เฉพาะฐานของภาชนะเท่านั้น ดังนั้นจึงทำให้ความร้อนไม่สามารถกระจายไปได้ทั่วถึงภาชนะ หากบริเวณที่เป็นเฟอร์โรแมกนีติกลดลงเนื่องจากมีชิ้นส่วนที่ห่างจากสแตนเลส พื้นที่ที่มีความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพก็จะลดน้อยลงด้วย ซึ่งอาจเกิดปัญหาจากระบบการตรวจจับภาชนะ หรือระบบตรวจจับภาชนะอาจตรวจไม่พบภาชนะใด ๆ เลย เพื่อให้ได้การปรุงอาหารได้ผลที่ดีที่สุด เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานภาชนะเฟอร์โรแมกนีติกควรมีขนาดเท่ากับบริเวณที่ให้ความร้อน หากตรวจจับไม่พบภาชนะในบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการ ควรลองใช้บริเวณให้ความร้อนที่มีขนาดเล็กลง



การใช้งาน

ฐานภาชนะเฟอร์โรแมกนีติกที่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ได้แก่

- เหล็กกล้าเคลือบ (Enamelled steel)
- เหล็กหล่อ (Cast iron)
- ภาชนะเหล็กกล้าไร้สนิมชนิดพิเศษ (Special stainless steel) ที่ผลิตเพื่อใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

สัญลักษณ์ของภาชนะที่ใช้	 ตรวจสอบสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความเหมาะสมของภาชนะที่ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ใช้ภาชนะแม่เหล็ก (เหล็กกล้าเคลือบ เหล็กกล้าไร้สนิมกลุ่มเฟอร์ไรต์ เหล็กหล่อ) วิธีการง่าย ๆ ในการตรวจสอบว่าภาชนะที่ใช้เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่ก็คือให้ใช้ "แม่เหล็กตรวจสอบ" นำแม่เหล็กหัวไปสัมผัสกับฐานภาชนะ หากแม่เหล็กติดฐานแสดงว่าภาชนะนั้นใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
เหล็กกล้าไร้สนิม (Stainless Steel)	ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้ ยกเว้นภาชนะที่ผลิตจากเหล็กกลุ่มเฟอร์ไรต์
อลูมิเนียม (Aluminium)	ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้
เหล็กหล่อ (Cast iron)	ใช้งานได้ดีกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คำเตือน: ภาชนะประเภทนี้อาจทำให้เตาเกิดรอยขีดข่วนได้
เหล็กกล้าเคลือบ (Enamelled steel)	ใช้งานได้ดีกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรใช้ภาชนะที่มีฐานที่ความหนาและเรียบเสมอกัน
กระจก	ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้
พอร์ซเลน (Porcelain)	ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้
ภาชนะที่มีฐานเป็นทองแดง	ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้

ขนาดของภาชนะ

- เพื่อให้ได้การประกอบอาหารได้ผลดีที่สุด ควรใช้ภาชนะที่มีขนาดฐาน (ส่วนที่เป็นเฟอร์โรแมกนีติก) เท่ากับขนาดของบริเวณที่ให้ความร้อน
- การใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางของฐานเล็กกว่าขนาดของบริเวณที่ให้ความร้อน จะลดประสิทธิภาพในการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน และทำให้ใช้เวลาในการประกอบอาหารเพิ่มขึ้น
- บริเวณที่ให้ความร้อนจะมีขีดจำกัดในการตรวจจับภาชนะซึ่งขึ้นอยู่กับเส้นผ่านศูนย์กลางของส่วนที่เป็นเฟอร์โรแมกนีติกของฐานภาชนะ และวัสดุที่ผลิตภาชนะนั้น การใช้ภาชนะที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้บริเวณที่ให้ความร้อนของเตาตรวจจับภาชนะไม่พบ

การใช้งาน

▶ แผงควบคุม

- ขณะที่เสียบปลั๊กเตาประกอบอาหารเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก หน้าปัดของทุกฟังก์ชันจะสว่างขึ้นชั่วคราวหนึ่ง แสดงว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมใช้งานแล้ว
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ติดตั้งเซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ซึ่งจะทำงานด้วยการใช้นิ้วมือและกับบริเวณที่กำหนดไว้ประมาณ 1 วินาที
- เมื่อแตะเซ็นเซอร์ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น



ไม่ควรวางวัตถุใด ๆ ไว้บนบริเวณเซ็นเซอร์ (เพราะอาจทำให้เตาเกิดอาการผิดปกติได้) ควรเช็ดบริเวณเซ็นเซอร์สัมผัสให้สะอาดอยู่เสมอ

เปิดเตาประกอบอาหาร

หากต้องการเปิดเตาประกอบอาหาร ให้แตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1) ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เตาประกอบอาหารจะเปิดทำงานหากหน้าปัด (3) แสดงตัวเลข "0" และส่วนที่เป็นค่าจุดทศนิยมกะพริบ



หากไม่สัมผัสเซ็นเซอร์ใด ๆ เลยภายใน 10 วินาที เตาประกอบอาหารจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

เปิดบริเวณที่ให้ความร้อน

เมื่อเปิดเตาประกอบอาหารโดยใช้เซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1) ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) ภายใน 10 วินาที

1. เมื่อแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) ที่ต้องการ ตัวเลข "0" บนหน้าปัดไฟสัญญาณค่าความร้อนที่เลือกจะกะพริบเป็นจังหวะ
2. หากต้องการเลือกค่าความร้อนตามความต้องการ ให้เลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกระดับความร้อน (2)



หากไม่สัมผัสเซ็นเซอร์ใด ๆ เลยภายใน 10 วินาทีขณะที่เตาประกอบอาหารเปิดทำงานอยู่ บริเวณที่ให้ความร้อนจะปิดทำงาน



บริเวณที่ให้ความร้อนจะทำงานเมื่อน้ำปัดของบริเวณดังกล่าวแสดงตัวเลขหรือตัวอักษร ซึ่งแสดงว่าบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นพร้อมให้ตั้งค่าหรือเปลี่ยนแปลงการทำงาน

เลือกค่าความร้อนของบริเวณที่ให้ความร้อน

เมื่อน้ำปัดบริเวณที่ให้ความร้อน (3) แสดงตัวเลข "0" ซึ่งขยับเป็นจังหวะ ให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการใช้ได้โดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2)

การใช้งาน

ปิดการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน

- บริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้จะต้องเปิดทำงาน หน้าปัดแสดงค่าความร้อนจะขยับเป็นจังหวะ
- ปิดการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อนได้โดยแตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด หรือแตะเซ็นเซอร์ (3) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที เลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกระดับความร้อน (2) เพื่อลดค่าความร้อนให้เป็น “0”

ปิดเตาประกอบอาหาร

- เตาประกอบอาหารนี้จะทำงานเมื่อเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนเท่านั้น
- ปิดเตาประกอบอาหารนี้ได้โดยแตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1)

หากบริเวณที่ให้ความร้อนยังมีความร้อนเหลืออยู่ หน้าปัด (3) จะแสดงตัวอักษร “H” เพื่อป้องกันเตายังร้อนอยู่

ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) “P”

ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) จะเพิ่มความร้อนของบริเวณที่ให้ความร้อนขนาด Ø 220x190 มม. จากระดับความร้อนปกติ 2,200 วัตต์ ให้เป็น 3,500 วัตต์ และในฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge) เพิ่มกำลังจาก 3,600 วัตต์ เป็น 5,500 วัตต์

หากต้องการเปิดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้ทำงาน ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการแล้วจึงใช้เซ็นเซอร์ (6) ตั้งค่าความร้อนให้เป็น “P” ตัวอักษร “P” จะปรากฏบนหน้าปัด (3) หากต้องการปิดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้แตะเซ็นเซอร์เลือกความร้อน (2) แล้วลดค่าความร้อน หรือยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อน



สำหรับบริเวณที่ให้ความร้อนขนาด Ø 220x190 การทำงานของฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) จะจำกัดเพียง 10 นาที เท่านั้น เมื่อฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ บริเวณที่ให้ความร้อนจะยังทำงานต่อไปตามค่าความร้อนปกติ

สามารถเปิดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้ทำงานได้อีกครั้ง หากวงจรอิเล็กทรอนิกส์ของเตาประกอบอาหารและคอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าไม่ร้อนเกินไป

เมื่อยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนขณะที่ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) กำลังทำงานอยู่ ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะยังทำงานต่อไป ขณะที่เวลาในการทำงานของฟังก์ชันจะเริ่มนับถอยหลัง

หากวงจรอิเล็กทรอนิกส์หรือคอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าของเตาประกอบอาหารร้อนเกินไป ขณะที่ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ทำงานอยู่ ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติทันที บริเวณที่ให้ความร้อนจะยังทำงานต่อไปตามค่าความร้อนปกติ

การใช้งาน

การควบคุมฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster)

 เปิดใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) โดยเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนพร้อมกัน 2 จุดได้ทั้งในแนวนอนและแนวตั้ง

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กจะช่วยป้องกันเตาประกอบอาหารไม่ทำงานโดยไม่ตั้งใจจากการเล่นของเด็ก เตาประกอบอาหารจะทำงานเมื่อปลดล๊อคป้องกันเด็กแล้วเท่านั้น ตั้งค่าฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กได้เมื่อเปิดหรือปิดเตา

เปิด/ปิดล๊อคป้องกันเด็ก

แตะเซ็นเซอร์ (9) ค้างไว้ประมาณ 5 วินาที เพื่อเปิด/ปิดล๊อคป้องกันเด็ก ไฟสัญญาณ (10) จะสว่างขึ้นเมื่อฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กเปิดทำงาน


 หากไม่ได้ปลดล๊อคป้องกันเด็ก ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กก็仍将ทำงานอยู่แม้ว่าจะปิดเตาแล้วเปิดเตาให้ทำงานอีกครั้งก็ตาม หากถอดปลั๊กของเตาออกจากเต้าเสียบ จะเป็นการปลดล๊อคป้องกันเด็ก

ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่

ความร้อนที่สะสมค้างอยู่ในบริเวณที่ให้ความร้อนหลังจากการปรุงอาหารเรียกว่าความร้อนที่สะสมค้างอยู่ เตาประกอบอาหารจะแสดงระดับความร้อนที่สะสมค้างอยู่เป็น 2 ระดับ เมื่ออุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนสูงกว่า 60°C ขณะที่บริเวณที่ให้ความร้อนหรือเตาประกอบอาหารปิดการทำงานแล้ว บริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะแสดงตัวอักษร “H” สัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนสะสมค้างอยู่จะปรากฏอยู่หากอุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนยังสูงกว่า 60°C เมื่ออุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนอยู่ระหว่าง 45°C - 60°C หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะแสดงตัวอักษร “H” ซึ่งแสดงว่าความร้อนที่สะสมค้างอยู่ลดลงมากแล้ว หากอุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนต่ำกว่า 45°C ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่จะดับลง

เตาประกอบอาหารยังมีคุณสมบัติการวัดแสงโดยรอบที่เรียกว่า AMBIENT light ซึ่งช่วยบ่งชี้ความร้อนที่สะสมค้างอยู่ คุณสมบัติการวัดแสงโดยรอบ (Ambient Light) จะเปิดเมื่อใช้งานบริเวณให้ความร้อนจุดใดจุดหนึ่ง ขณะที่ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ (“H”) ปิดทำงาน

 หากไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่สว่างขึ้น ห้ามสัมผัสบริเวณที่ให้ความร้อนเนื่องจากอาจบาดเจ็บเป็นแผลไฟลวกได้ และห้ามวางวัตถุที่ไวต่อความร้อนไว้บนบริเวณดังกล่าว

 ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ “H” จะไม่ปรากฏขึ้นหากไฟฟ้าขัดข้อง อย่างไรก็ตาม บริเวณที่ให้ความร้อนอาจยังคงมีความร้อนอยู่



การใช้งาน

ตั้งเวลาในการทำงาน

ในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเตาประกอบอาหาร จึงติดตั้งอุปกรณ์ตั้งเวลาในการทำงานไว้ในบริเวณที่ให้ความร้อนแต่ละจุด เวลาในการทำงานสูงสุดจะตั้งค่าตามค่าความร้อนล่าสุดที่เลือกไว้ หากไม่ได้ไปเปลี่ยนแปลงค่าความร้อนดังกล่าวเลย (ดูตาราง) บริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกจะปิดการทำงานอัตโนมัติและไฟสัญญาณก็แสดงว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่จะติดสว่างขึ้น อย่างไรก็ตามสามารถเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนแต่ละจุดให้ทำงานแยกกันได้ตามต้องการโดยทำตามคู่มือการใช้งาน

การตั้งค่าความร้อนในการประกอบอาหาร	เวลาในการทำงานสูงสุด (ชั่วโมง)
— =	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

ฟังก์ชันอุ่นอาหารอัตโนมัติ

- แตะเซ็นเซอร์ (3) เพื่อเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้ให้ทำงาน
- จากนั้นให้เลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2) เพื่อตั้งค่าความร้อนที่ต้องการใช้งาน ซึ่งตั้งค่าได้ตั้งแต่ระดับ 1-8 แล้วแตะเซ็นเซอร์ (3) ซ้ำอีกครั้ง
- ตัวอักษร A และค่าความร้อนจะปรากฏขึ้นบนหน้าปัดสลับกันไปมา

หลังจากสิ้นสุดเวลาการทำงานของฟังก์ชันเร่งความร้อนแล้วบริเวณที่ให้ความร้อนจะเปลี่ยนกลับไปยังค่าความร้อนเดิม ซึ่งจะแสดงค่านบนหน้าปัด

การตั้งค่าความร้อนในการประกอบอาหาร	ระยะเวลาในการอุ่นอาหารอัตโนมัติ (นาที)
	-
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2



หากยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนแล้ววางภาชนะลงก่อนที่ระบบนับเวลากอยหลังเพื่อเตรียมอุ่นอาหารจะนับกอยหลังจนสิ้นสุดเวลา ฟังก์ชันอุ่นอาหารจะกลับมาทำงานต่อไปและระบบนับเวลากอยหลังจะนับเวลาต่อไปจนกว่าจะสิ้นสุดเวลา

การใช้งาน

นาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะช่วยให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นเพราะสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารได้ นอกจากนี้ ยังใช้นาฬิกาตั้งกล่าวนเป็นนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารก็ได้เช่นกัน

ตั้งนาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะช่วยให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นเพราะสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารได้ ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้ก็ต่อเมื่อบริเวณที่ให้ความร้อนกำลังทำงานอยู่ (ค่าความร้อนมากกว่า “0”) ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้โดยอิสระไม่ขึ้นอยู่กับบริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ การนับเวลาถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้ตั้งแต่ 1 - 99 นาที การตั้งนาฬิกาจับเวลา:

- เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้งานโดยแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) แล้วเลือกค่าความร้อนที่ต้องการตั้งแต่ละดับ 1 - 9 โดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2) หน้าปัดจะแสดงค่าความร้อนที่เลือกตั้งแต่ละดับ 1 - 9
- จากนั้นภายใน 10 วินาที ให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลา (4) “00” จะปรากฏบนหน้าปัดนาฬิกาจับเวลา (4) ไฟสัญญาณการทำงานของนาฬิกาจับเวลา (5) จะสว่างขึ้นเพื่อบ่งชี้การทำงานของนาฬิกาจับเวลาของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้น
- เลือกค่าการตั้งนาฬิกาจับเวลาตามความต้องการโดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2) ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ก่อนแล้วจึงตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 เมื่อตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ให้แตะเซ็นเซอร์ (4) ซ้ำอีกครั้งเพื่อตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 หากไม่ได้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ภายใน 10 วินาที เตาจะตั้งค่าเลขลำดับที่ 1 ให้เป็น “0” (เช่น “06”) การนับถอยหลังจะเริ่มนับเมื่อหลอดไฟสัญญาณการทำงานของนาฬิกาจับเวลา (5) เริ่มกะพริบ



การนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้โดยอิสระไม่ขึ้นอยู่กับบริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ



หากตั้งค่านาฬิกาจับเวลามากกว่า 1 ค่า เวลาที่สั้นที่สุดที่ตั้งไว้จะปรากฏขึ้น ไฟสัญญาณนาฬิกาจับเวลา (5) ของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะกะพริบ

เปลี่ยนระยะเวลาของนาฬิกาจับเวลา

ค่าของนาฬิกาจับเวลาที่ตั้งไว้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา

หากต้องการเปลี่ยนค่านาฬิกาจับเวลาที่ตั้งไว้ ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนโดยแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนนั้น (3) จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลา (4)

ตรวจสอบระยะเวลาของนาฬิกาจับเวลา

ตรวจสอบการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาได้โดยแตะเซ็นเซอร์นาฬิกาจับเวลา (4) ไฟสัญญาณนาฬิกาจับเวลา (5) ของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะกะพริบ

การใช้งาน

หยุดนาฬิกาจับเวลา

เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ซึ่งสามารถปิดเสียงดังกล่าวได้โดยแตะเซ็นเซอร์ใด ๆ ก็ได้ หากไม่ได้แตะเซ็นเซอร์ใดๆเลย เสียงสัญญาณจะหยุดตัวเองอัตโนมัติเมื่อเวลาผ่านไป 2 นาที

การหยุดการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

- แตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) เพื่อเลือกบริเวณที่ให้ความร้อน หน้าปัดจะสว่างขึ้น
- จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์ (4) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หรือปรับระยะเวลาโดยใช้นิ้วเลื่อนไปตามเซ็นเซอร์ (2) เพื่อให้มีค่าเป็น “00”

นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร

หากไม่ได้ใช้บริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ จะสามารถใช้ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาได้เหมือนนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารเหมือนปกติทั่วไป

ตั้งค่านาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร

ขณะที่เตาประกอบอาหารปิดอยู่:

- แตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1) เพื่อเปิดเตาประกอบอาหาร “0” จะปรากฏขึ้นที่หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อน (3)
- จากนั้นภายใน 10 วินาที ให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร (4) หน้าปัดของนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร (4) จะแสดงตัวเลข “00.”
- เลือกค่าการตั้งนาฬิกาจับเวลาตามความต้องการโดยใช้นิ้วไปแตะเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2) ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ก่อนแล้วจึงตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 เมื่อตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 เสร็จแล้ว เตาจึงจะเปิดให้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ให้โดยอัตโนมัติ หากไม่ได้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ภายใน 10 วินาที เตาจะตั้งค่าเลขลำดับที่ 1 ให้เป็น “0” (เช่น “06”) นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลังเมื่อหลอดไฟสัญญาณ (11) เริ่มกะพริบ

หยุดนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร

เมื่อถึงระยะเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น (เสียงบี๊บๆ) เป็นช่วง ๆ ซึ่งสามารถปิดเสียงดังกล่าวได้โดยแตะเซ็นเซอร์ใด ๆ ก็ได้ หากไม่ได้แตะเซ็นเซอร์ใด ๆ เลย เสียงสัญญาณจะหยุดตัวเองอัตโนมัติเมื่อเวลาผ่านไป 2 นาที

การหยุดการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

- จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์ (4) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หรือปรับระยะเวลาโดยใช้นิ้วเลื่อนไปตามเซ็นเซอร์ (2) เพื่อให้มีค่าเป็น “00”
- ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะไม่มีผลต่อการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน



นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะถูกตั้งค่าใหม่หากฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาเริ่มทำงาน

การใช้งาน

การอุ่นอาหาร

ฟังก์ชันอุ่นอาหารช่วยให้อาหารอุ่นอยู่เสมอเมื่อวางไว้บริเวณที่ให้ความร้อน บริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกใช้งานจะทำงานโดยมีค่าความร้อนต่ำ ด้วยคุณสมบัติการทำงานดังกล่าว อาหารจึงอุ่นพอดีพร้อมเสิร์ฟ มีรสชาติอร่อยคงเดิม และไม่ติดก้นภาชนะ ฟังก์ชันนี้ยังเหมาะกับการละลายเนยหรือช็อกโกแลต

ฟังก์ชันอุ่นอาหารจะทำงานได้ถูกต้อง หากใช้ภาชนะที่มีฐานเรียบเสมอกัน ซึ่งอุณหภูมิตรงฐานภาชนะจะมีความเหมาะสมเพราะเป็นอุณหภูมิที่ได้จากการวัดค่าของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิซึ่งติดตั้งในบริเวณที่ให้ความร้อน ฟังก์ชันอุ่นอาหารสามารถใช้งานได้กับบริเวณที่ให้ความร้อนทุกจุด

อุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนสำหรับอุ่นอาหารสามารถตั้งค่าได้หลายค่า เช่น 42°C, 70°C หรือ 94°C

การเปิดฟังก์ชันอุ่นอาหารให้ทำงาน:

- แตะเซ็นเซอร์ (3) เพื่อเลือกบริเวณที่ให้ความร้อน จากนั้นแตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันอุ่นอาหาร (8) หน้าปัดจะแสดงสัญลักษณ์ — ว่าอุณหภูมิที่เลือกไว้คือ 42°C
- แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันอุ่นอาหาร (8) อีกครั้ง สัญลักษณ์ = จะปรากฏขึ้นเพื่อแสดงว่าอุณหภูมิที่เลือกไว้คือ 70°C
- แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันอุ่นอาหาร (8) อีกครั้ง สัญลักษณ์ ≡ จะปรากฏขึ้นเพื่อแสดงว่าอุณหภูมิที่เลือกไว้คือ 94°C
- ปิดฟังก์ชันอุ่นอาหารได้ตามต้องการโดยแตะเซ็นเซอร์ (3) แล้วเลื่อนไปตามเซ็นเซอร์ (2) เพื่อลดค่าความร้อนให้เป็น „0”

ฟังก์ชัน Stop'n go “II”

ฟังก์ชัน Stop'n go จะทำงานเหมือนกับการหยุดชั่วคราว ฟังก์ชัน Stop'n go จะพักการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อนทั้งหมดพร้อมกัน และกลับสู่ค่าความร้อนเดิมที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้

เปิดการทำงานของฟังก์ชัน Stop'n go ได้โดยต้องเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนอย่างน้อยหนึ่งจุดให้ทำงาน จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชัน Stop'n go (7) “II” จะปรากฏขึ้นที่หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อนทั้งหมด (3) หากบริเวณที่ให้ความร้อนยังร้อนอยู่ ตัวอักษร “H” และ “h” จะปรากฏขึ้นโดยสลับกับสัญลักษณ์ “II” ซึ่งแสดงว่ามีความร้อนสะสมค้างอยู่ในบริเวณที่ให้ความร้อนที่ใช้งาน

ปิดการทำงานของฟังก์ชัน Stop'n go ได้โดยแตะเซ็นเซอร์ (7) ซ้ำอีกครั้ง หน้าปัดบริเวณที่ให้ความร้อน (3) จะแสดงค่าความร้อนเดิมที่ตั้งไว้ก่อนที่จะเปิดฟังก์ชัน Stop'n go ให้ทำงาน

การใช้งาน

ฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge)

ฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge) จะจับคู่การทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน 2 จุด ให้รวมเป็นบริเวณที่ให้ความร้อนเดียวกัน ฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge) จะทำให้การปรุงอาหารที่ต้องใช้ภาชนะขนาดใหญ่ เช่น ถาดอบ ทำได้สะดวกยิ่งขึ้น

บริเวณที่ให้ความร้อนด้านซ้าย 2 จุด หรือด้านขวา 2 จุด ก็สามารถประสานการทำงานให้เป็นจุดเดียวกันได้

เปิดการทำงานของฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge function) ได้โดยแตะเซ็นเซอร์ของบริเวณที่ให้ความร้อน (3) จากนั้นจึงแตะเซ็นเซอร์อีก 2 ตัว (3) ที่ต้องการซึ่งอยู่ด้านซ้ายหรือด้านขวา บริเวณที่ให้ความร้อนซึ่งอยู่ด้านหลังจะแสดงสัญลักษณ์ "L" ขณะที่หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อนจะแสดงตัวเลข "0" เลือกค่าความร้อนตามความต้องการโดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2)



บริเวณที่ให้ความร้อนทั้งสองจุดสามารถควบคุมได้พร้อมกัน

ปิดการทำงานของฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge function) ได้โดยแตะเซ็นเซอร์บริเวณที่ให้ความร้อน (3) ที่มีสัญลักษณ์ "L" ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกจะแสดงตัวเลข "0"



บริเวณที่ให้ความร้อนทั้งสองจุดสามารถควบคุมแยกโดยเป็นอิสระจากกันได้

การใช้งาน

การจับคู่อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภท



เครื่องดูดควันสามารถจับคู่ให้ทำงานร่วมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ หากใช้เตาอบ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า และเครื่องดูดควัน สามารถจับคู่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าและเครื่องดูดควันให้ทำงานร่วมกับเตาอบได้

ขั้นตอนการกำหนดเครื่องดูดควันให้ทำงานกับเตาประกอบอาหาร

ขั้นตอนการกำหนดอุปกรณ์เครื่องใช้ให้ทำงานร่วมกันนั้นจะต้องดำเนินการเมื่อเสียบปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและเครื่องดูดควันเป็นครั้งแรก

ขั้นตอนการกำหนดอุปกรณ์เครื่องใช้ให้ทำงานร่วมกันจะดำเนินการได้ก็ต่อเมื่อใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ดังกล่าวเป็นครั้งแรกเท่านั้น

ขั้นตอนการกำหนดเครื่องดูดควันให้ทำงานร่วมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องดำเนินการเพื่อเซ็นเซอร์บนแผงควบคุมเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานได้อย่างถูกต้อง ซึ่งเซ็นเซอร์ดังกล่าวจะควบคุมการทำงานของเครื่องดูดควันด้วยเช่นกัน

ขั้นตอนการจับคู่:

1. เสียบปลั๊กไฟของเครื่องดูดควันและเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับ
2. ภายใน 30 วินาที เมื่อเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ ให้กดปุ่ม “off” บนเครื่องดูดควันค้างไว้ประมาณ 10 วินาที - เครื่องดูดควันจะเริ่มทำงานตามที่กำหนด
3. ภายใน 60 วินาที ให้เปิดเตาประกอบอาหารโดยใช้ปุ่มเปิด/ปิด (1) ที่อยู่บนเตาประกอบอาหาร
4. กดสัญลักษณ์บอกระดับการดูดควัน (12) บนเครื่องดูดควันจนกว่าหลอดไฟสัญลักษณ์พัดลมของเครื่องดูดควัน (13) จะสว่างขึ้น
5. กดปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน (8) จนกว่าสัญลักษณ์ “C” จะปรากฏขึ้นบนสัญลักษณ์บอกระดับการดูดควัน (12) - การกำหนดให้อุปกรณ์ทำงานร่วมกันจะเริ่มต้นขึ้น
6. หลังจากกำหนดให้อุปกรณ์ทำงานร่วมกันเสร็จเรียบร้อยแล้ว หน้าปัดของสัญลักษณ์บอกระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน (12) จะแสดงตัวเลข “0” อีกครั้งหนึ่ง



หากมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นขณะอยู่ในขั้นตอนการจับคู่ สัญลักษณ์ “E” จะปรากฏที่สัญลักษณ์ความเร็วพัดลมของเครื่องดูดควัน (12) — ให้ปิดเครื่องใช้ทั้งสองประเภทเป็นเวลาประมาณ 60 วินาที แล้วทำตามขั้นตอนเดิมซ้ำอีกครั้ง

การใช้งาน

การจับคู่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ทำงานร่วมกับเตาอบ

จับคู่อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภทเมื่อเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ทำงานเป็นครั้งแรก
จับคู่อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภทเมื่อเปิดเครื่องใช้ดังกล่าวให้ทำงานเป็นครั้งแรก
อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภทจะทำงานร่วมกันจนกว่าจะมีการจับคู่กับอุปกรณ์เครื่องใช้ใหม่อื่น
ขั้นตอนการจับคู่:

1. เสียบปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
2. ภายในเวลา 60 วินาที ให้แตะเปิด/ปิด (1) เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
3. แตะสัญลักษณ์ความเร็วพัดลมของเครื่องดูดควัน (12) จนกว่าสัญลักษณ์ดังกล่าว (14) จะสว่างขึ้น
4. แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันทำความร้อน (8) ค้างไว้จนกว่าสัญลักษณ์ “C” จะปรากฏขึ้นที่สัญลักษณ์ความเร็วพัดลมของเครื่องดูดควัน (12) — ขั้นตอนการจับคู่จะเริ่มขึ้น
5. ใช้ฟังก์ชันค้นหาในเตาอบเพื่อค้นหาอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ต้องการ
6. เมื่อจับคู่อุปกรณ์เครื่องใช้ที่ต้องการได้แล้ว สัญลักษณ์ความเร็วพัดลมของเครื่องดูดควัน (12) จะแสดงตัวเลข “0” อีกครั้งหนึ่ง



หากมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นขณะอยู่ในขั้นตอนการจับคู่ สัญลักษณ์ “E” จะปรากฏที่สัญลักษณ์ความเร็วพัดลมของเครื่องดูดควัน (12) — ให้ปิดเครื่องใช้ทั้งสองประเภทเป็นเวลาประมาณ 60 วินาที แล้วทำตามขั้นตอนเดิมซ้ำอีกครั้ง

จับคู่เครื่องดูดควันให้ทำงานร่วมกับเตาอบ

จับคู่อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภทเมื่อเปิดเครื่องดูดควันให้ทำงานเป็นครั้งแรก
จับคู่อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภทเมื่อเปิดเครื่องใช้ดังกล่าวให้ทำงานเป็นครั้งแรก
อุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองประเภทจะทำงานร่วมกันจนกว่าจะมีการจับคู่กับอุปกรณ์เครื่องใช้ใหม่อื่น
ขั้นตอนการจับคู่:

1. เสียบปลั๊กไฟของเครื่องดูดควันเข้ากับเต้ารับ
2. ภายใน 30 วินาที ให้แตะ “OFF” บนเครื่องดูดควันค้างไว้ประมาณ 10 วินาที — เครื่องดูดควันจะเริ่มจับคู่
3. ใช้ฟังก์ชันค้นหาในเตาอบเพื่อค้นหาอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ต้องการ



หากไม่สามารถจับคู่เครื่องดูดควันกับเตาอบได้ - ให้ปิดอุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งสองเป็นเวลาประมาณ 60 นาที แล้วทำตามขั้นตอนเดิมซ้ำอีกครั้ง

การใช้งาน

ควบคุมเครื่องดูดควันจากเตาประกอบอาหาร

การควบคุมเครื่องดูดควันด้วยตนเอง

การควบคุมเครื่องดูดควันด้วยตนเองโดยใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าและสัญลักษณ์บอกระดับการดูดควัน (12) เครื่องดูดควันจะสลับระหว่างพัดลมและเซ็นเซอร์แสงสว่าง โดยการเลือกใช้งานได้จากหลอดไฟสัญลักษณ์ LED ของพัดลมเครื่องดูดควัน (13) และหลอดสัญลักษณ์ LED ของแสงสว่างของเครื่องดูดควัน (14) หากหลอดไฟสัญลักษณ์ของพัดลมเครื่องดูดควัน (13) สว่างขึ้น ให้เปลี่ยนระดับความแรงของพัดลมจาก 1 เป็น 9 โดยใช้ปุ่มตั้งค่าความร้อน (2) หากหลอดไฟสัญลักษณ์ความสว่างของเครื่องดูดควัน (14) สว่างขึ้น ให้เปลี่ยนระดับแสงสว่างจาก 1 เป็น 9 โดยใช้ปุ่มเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน (2)



เมื่อปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เครื่องดูดควันจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าจะปิดเครื่อง โดยกดปุ่ม “OFF” ที่อยู่บนเครื่องดูดควัน

การควบคุมเครื่องดูดควันโดยอัตโนมัติ

การทำงานอัตโนมัติของเครื่องดูดควันจะเริ่มต้นขึ้นเมื่อเปิดเตาประกอบอาหารให้ทำงานด้วยสัญลักษณ์บอกระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน (12) โดยกดสัญลักษณ์ดังกล่าว (12) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที การทำงานอัตโนมัติสังเกตได้จากสัญลักษณ์ “A” ที่จะปรากฏบนสัญลักษณ์บอกระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน



เปิดโหมดอัตโนมัติให้ทำงานได้เมื่อสัญลักษณ์ระดับความแรงของเครื่องดูดควัน (12) ไม่กะพริบ

ในโหมดการทำงานอัตโนมัติ ความแรงของพัดลมเครื่องดูดควันจะปรับโดยอัตโนมัติซึ่งขึ้นอยู่กับการตั้งค่าความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ผู้ใช้สามารถปรับระดับแสงสว่างได้ด้วยตนเอง



ฟังก์ชันการทำงานอัตโนมัติของเครื่องดูดควันจะทำงานต่อไปเรื่อย ๆ จนกว่าผู้ใช้จะปิดฟังก์ชันดังกล่าว ฟังก์ชันนี้จะปิดการทำงานโดยกดสัญลักษณ์ระดับความแรงของเครื่องดูดควัน (12) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที เซ็นเซอร์ต้องไม่กะพริบเมื่อปิดการทำงานของฟังก์ชันดังกล่าว



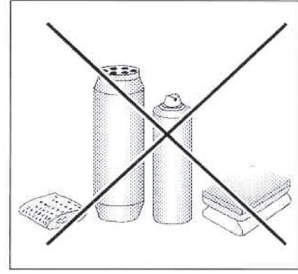
หากใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยเปิดฟังก์ชันการทำงานของเครื่องดูดควันอัตโนมัติไปพร้อมกัน เมื่อปิดการทำงานของเตา เครื่องดูดควันจะยังคงทำงานต่อไปประมาณ 1-2 นาที โดยมีระดับการดูดควันที่ต่ำมาก

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอย่างถูกต้องอยู่เสมอจะช่วยให้เตาทำงานได้โดยไม่มีปัญหาเกิดขึ้น



เมื่อทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรปฏิบัติเหมือนกับการดูแลรักษาพื้นผิวกระจกทั่วไป ห้ามใช้น้ำยาหรือผงขัดเงาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือแผ่นขัดมาทำความสะอาดโดยเด็ดขาด ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงทำความสะอาด

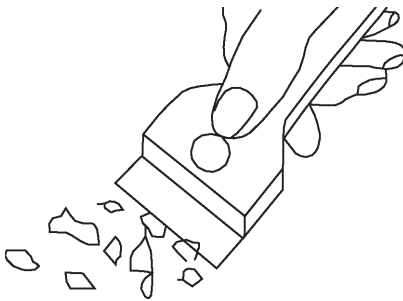


การขจัดคราบเป็นต้นๆ

การทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

- ทำความสะอาดคราบเป็นต้นที่เช็ดออกได้ง่ายโดยใช้ผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดที่บิดหมาดแล้ว การใช้น้ำยาล้างจานอาจทำให้ผิวด้านหน้าของเตาเป็นคราบหรือเปลี่ยนสีได้ คราบสกปรกที่ฝังติดแน่นจะไม่สามารถขจัดออกได้หมดจด แม้จะใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษแล้วก็ตาม
- คราบสกปรกที่ฝังติดแน่นสามารถขจัดออกได้โดยใช้เคียงทำความสะอาดเตาจากนั้นให้เช็ดด้านหน้าเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด

- คราบสีขาวย่น (คราบอลูมิเนียม) ที่เกิดขึ้นบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า สามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ คราบตะกอน (เช่น คราบที่เกิดขึ้นจากการระเหยของน้ำ) สามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำส้มสายชู หรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ
- ห้ามเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนเมื่อต้องการขจัดคราบน้ำตาล อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล เศษพลาสติก หรืออลูมิเนียมฟอยล์ ขจัดเศษอาหารออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนให้สะอาดทันทีโดยใช้เคียงทำความสะอาด เมื่อน้ำเศษอาหารออกมาแล้ว ให้ปิดเตา แล้วจึงทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนซึ่งคายความร้อนออกจนเย็นแล้ว โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ



เคียงทำความสะอาดเตา

น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษมีจำหน่ายทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ร้านค้า และโชว์รูมจำหน่ายอุปกรณ์ตกแต่งห้องครัว เคียงทำความสะอาดเตามีจำหน่ายทั่วไปในร้านจำหน่ายอุปกรณ์ก่อสร้างและร้าน DIY รวมถึงร้านค้าที่จำหน่ายอุปกรณ์ทาสี

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ห้ามใช้น้ำยาล้างจานทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนโดยเด็ดขาด วิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสมที่สุดคือเทน้ำยาทำความสะอาดลงไปแล้วทิ้งไว้แห้ง จากนั้นจึงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดคราบสกปรกออกมา หากมีน้ำยาทำความสะอาดตกค้างอยู่ ควรเช็ดออกให้สะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดออกก่อนที่จะเปิดเตาทำงาน มิฉะนั้น อาจทำให้เตาผุกร่อนได้

การรับประกันอาจเป็นโมฆะ หากไม่ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น

ข้อสำคัญ

หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ตอบสนองต่อการควบคุมใด ๆ ให้ปิดเบรกเกอร์หรือถอดฟิวส์ออก แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบต่อไป

ข้อสำคัญ

หากพื้นที่ด้านหน้าของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแตกหักหรือร้าว ให้ปิดเตาแล้วถอดปลั๊กไฟออก จากนั้นให้ถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออก แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซมต่อไป

การตรวจสอบตามกำหนดเวลา

นอกจากการทำความสะอาด และบำรุงรักษาแล้ว ควรปฏิบัติตามดังนี้

- ตรวจสอบชุดควบคุมการสัมผัสและชุดกำเนิดความร้อนอื่น ๆ ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม หากสิ้นสุดการรับประกัน ควรให้ช่างผู้ชำนาญการตรวจสอบเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุก ๆ 2 ปี
- พร้อมทั้งให้ช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ซ่อมแซมและตรวจสอบปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้น
- หมั่นทำความสะอาดและบำรุงรักษาเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่เสมอ

ข้อสำคัญ

การซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนต่าง ๆ ต้องใช้ช่างเทคนิคที่มีความเชี่ยวชาญหรือช่างติดตั้งที่ได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ


การแก้ไขปัญหา

หากมีปัญหาเกิดขึ้น

- ให้ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ถอดปลั๊กไฟออก
- นำเตาไปซ่อม
- ตามข้อแนะนำที่อธิบายไว้ตามตารางด้านล่าง ผู้ใช้สามารถแก้ไขปัญหาเล็กน้อยที่เกิดขึ้นได้ด้วยตนเอง ควรตรวจสอบตามลำดับที่อธิบายไว้ตามตารางก่อนที่จะติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	แนวทางแก้ไข
1. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน	- ไม่มีไฟฟ้าไหลเข้าเตา	- ตรวจสอบฟิวส์ หากฟิวส์ขาด ให้เปลี่ยนใหม่
2. เซ็นเซอร์ไม่ตอบสนองใด ๆ เมื่อสัมผัส	- ไม่ได้เปิดเตา	- เปิดเตาให้ทำงาน
	- แตะเซ็นเซอร์เร็วเกินไป (แตะไม่ถึงหนึ่งวินาที)	- แตะเซ็นเซอร์ให้นานกว่าเดิม
	- แตะเซ็นเซอร์หลายตัวพร้อมกัน	- แตะเฉพาะเซ็นเซอร์เพียงตัวเดียวเท่านั้น (ยกเว้นเมื่อปิดบริเวณที่ให้ความร้อนแล้ว)
3. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ตอบสนองใด ๆ และส่งเสียงสัญญาณดังยาวติดกัน	- ใช้งานไม่ถูกต้อง (แตะเซ็นเซอร์ผิดตำแหน่ง หรือแตะเซ็นเซอร์เร็วเกินไป)	- เสียบปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่
	- เซ็นเซอร์สกปรกหรือถูกวัตถุอื่นปิดทับไว้	- นำวัตถุที่ปิดทับอยู่ออก หรือทำความสะอาดเซ็นเซอร์
4. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดการทำงานเอง	- ไม่ได้แตะเซ็นเซอร์ใด ๆ เพื่อเปิดเตาให้ทำงาน เป็นเวลา 10 วินาที	- เปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ทำงาน แล้วตั้งค่าความร้อนโดยทันที
	- เซ็นเซอร์สกปรกหรือถูกวัตถุอื่นปิดทับไว้	- นำวัตถุที่ปิดทับอยู่ออก หรือทำความสะอาดเซ็นเซอร์
5. บริเวณที่ให้ความร้อนจุดใดจุดหนึ่งปิดทำงาน และสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ „H” ปรากฏขึ้น	- เวลาการปรุงอาหารมีจำกัด	- เปิดบริเวณที่ให้ความร้อนอีกครั้งหนึ่ง
	- เซ็นเซอร์สกปรกหรือถูกวัตถุอื่นปิดทับไว้	- นำวัตถุที่ปิดทับอยู่ออก หรือทำความสะอาดเซ็นเซอร์
	- ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนมากเกินไป	

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	แนวทางแก้ไข
6. สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ดับลง แม้ว่าบริเวณที่ให้ความร้อนยังคงร้อนอยู่ก็ตาม	- ไฟฟ้าขัดข้องหรือถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออก	- สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ปรากฏขึ้นอีกครั้ง เมื่อเปิดหรือปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าครั้งถัดไป
7. ด้านหน้าเตาแตกหรือร้าว	 อันตราย! รีบถอดปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกทันที หรือ สับเบรกเกอร์ลง ติดต่อขอรับบริการตรวจสอบและซ่อมแซมจากศูนย์บริการใกล้บ้าน	
8. หากปัญหาที่เกิดขึ้นยังไม่ได้รับการแก้ไข	ถอดปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออก หรือสับเบรกเกอร์ลง (ฟิวส์) โดยทันที ติดต่อขอรับบริการตรวจสอบและซ่อมแซมจากศูนย์บริการใกล้บ้าน ข้อสำคัญ ท่านต้องใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยวิธีที่ถูกต้องและบำรุงรักษาเตาให้อยู่ในสภาพดี หากเรียกใช้ศูนย์บริการให้มาซ่อมแซมหรือแก้ไขปัญหาอันเนื่องมาจากการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าผิดวิธี ผู้ใช้จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมด แม้ว่าการรับประกันเตาแม่เหล็กไฟฟ้านั้นจะยังไม่สิ้นสุดก็ตาม ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดขึ้นจากการละเว้นไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้	
9. มีเสียงหึ่ง ๆ ดังออกมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	เสียงนี้เป็นเสียงจากการทำงานตามปกติ พัดลมระบายความร้อนจะทำให้ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ที่อยู่ภายในเตาเย็นลง	
10. มีเสียงหวีดและเสียงเดือดดังออกมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	เสียงนี้เป็นเสียงจากการทำงานตามปกติ เมื่อเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนใช้งานพร้อมกันหลายจุดโดยเปิดระดับความร้อนสูงสุด เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอาจส่งเสียงดังออกมาเนื่องจากความถี่ที่ใช้ในการจ่ายพลังงานให้แก่คอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า	
11. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน บริเวณที่ให้ความร้อนจะไม่ทำงาน	- ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ทำงานผิดปกติ	- รีเซ็ตเตาแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่ โดยถอดปลั๊กไฟออกเป็นเวลาประมาณ 60 วินาที (หรือตัดการเชื่อมต่อของฟิวส์)

ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้าที่ใช้	230 โวลต์ 1N~50 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟฟ้าที่ใช้:	7.4 กิโลวัตต์
รุ่น:	535.02.201 PBZ4VI517FTB4SCO
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า	
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า Ø 220 x 190 มม.	2200 วัตต์
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า เพื่อเร่งความร้อน (Booster) Ø 220 x 190 มม.	2200/3500 วัตต์
ขนาด	576 x 518 x 59
น้ำหนัก	10.5 กก.

ได้การรับรองมาตรฐานยุโรป EN 60335-1, EN 60335-2-6
