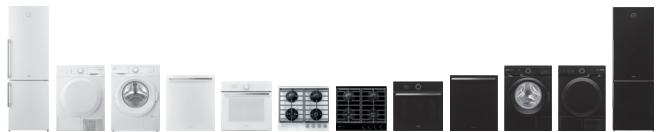




คู่มือการใช้งาน

TH



เตาอินดักชั่นกระจุกเซรามิค แบบติดตั้งฝัง

สิ่งถูกคัดค้านสำคัญ !

เตาอินดักชั่นกระจุกเซรามิคแบบติดตั้งฝังนี้มีวัตถุประสงค์สำหรับการใช้งานภายในบ้าน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งผลิตจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถนำมารีไซเคิล กำจัด หรือทำลายได้โดยไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม โดยมีการระบุสัญลักษณ์ไว้บนบรรจุภัณฑ์ เมื่อถึงเวลาต้องกำจัดผลิตภัณฑ์ ควรมั่นใจว่าจะไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมและได้ส่งผลิตภัณฑ์นั้นไปยังสำนักงานเกี่ยวกับการทำลายขยะประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในท้องถิ่นของคุณ

คำแนะนำในการใช้งาน

คู่มือในการใช้งานมีวัตถุประสงค์สำหรับการแนะนำการใช้งานให้กับผู้ใช้ โดยคู่มือการใช้งานนี้มีการปรับใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหลากหลายรุ่นในประเภทเดียวกัน ดังนั้นจึงอาจพบข้อมูลของฟังก์ชันอื่น ๆ ที่ไม่มีในผลิตภัณฑ์ของคุณ

คำแนะนำในการติดตั้ง

ควรติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ตามคำแนะนำในคู่มือหัวข้อ “การเชื่อมต่อไฟฟ้า” รวมทั้งสอดคล้องกับข้อบังคับและมาตรฐานที่ถูกต้อง การเชื่อมต่อสายไฟควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค

ป้ายข้อมูลทางเทคนิคแสดงข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ซึ่งติดอยู่บริเวณด้านล่างของเตา

ป้องกันการผลิตไฟไหม้

สามารถติดตั้งเตาประกอบอาหารโดยมีข้างหนึ่งเป็นตู้สูงที่สูงกว่าเตาประกอบอาหารได้ แต่สำหรับตู้อีกข้างหนึ่งควรมีความสูงไม่เกินระดับของเตา

ข้อควรระวัง	5
ความปลอดภัยเบื้องต้น.....	5
คำเตือน	5
พื้นผิวเตากระจกเซรามิก	6
การทำงานของเตา ประกอบอาหาร	6
หลักการทำงานของ เตาอินดักชั่น.....	7
ลักษณะที่เหมาะสม กับเตาอินดักชั่น	7
ระดับพลังความร้อน.....	8
เคล็ดลับประหยัดพลังงาน	9
การใช้งานเตาประกอบอาหาร	10
เปิดการทำงานของ เตาประกอบอาหาร	10
การเปิดโซนประกอบอาหาร.....	10
การปิดโซนประกอบอาหาร	10
ปิดการทำงานของ เตาประกอบอาหาร	10
เปิดการล็อคแผงควบคุม / ล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก	11
ระบบแสดงความร้อน คงเหลือ.....	11
ฟังก์ชัน Power Boost และ Super Power Boost	11
ระบบจำกัดเวลาการทำงาน	12
ระบบป้องกันความร้อนเกิน	12
การตั้งเวลา	12
ฟังก์ชันเพื่อความปลอดภัย และสัญลักษณ์แสดงการ ทำงานขัดข้อง	13
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา เตากระจกเซรามิก	14
การทำความสะอาด.....	14
การติดตั้ง	15
ข้อควรระวัง	15
การติดตั้งแถบซีลสำหรับ ติดตั้งเตา	16
ขนาดเคาน์เตอร์ สำหรับติดตั้งเตา	17
วิธีการติดตั้ง	17
ช่องระบายอากาศด้านล่างตู้เคาน์เตอร์ครัว	18
วงจรการติดตั้ง	20
การเชื่อมต่อกับตัวจ่ายกระแสไฟ	21
ข้อมูลทางด้านเทคนิค	23
ป้ายข้อมูลทางเทคนิค	23

ข้อควรระวัง

ความปลอดภัยเบื้องต้น

- เตาประกอบอาหารนี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป รวมถึงบุคคลทุพพลภาพทางด้านร่างกายและจิตใจ, หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากมีผู้ดูแลหรือสอนวิธีการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายต่างๆ ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า การทำความสะอาดและบำรุงรักษา ไม่ควรทำโดยเด็กที่ไม่มีความดูแลจากผู้ปกครองอย่างใกล้ชิด
- คำเตือน: เตาประกอบอาหารและส่วนอื่นๆของเตาจะร้อนเมื่อเปิดใช้งาน ควรระมัดระวังในการสัมผัสผิวดนบริเวณที่ร้อน ไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีใช้เตาประกอบอาหารโดยลำพัง
- คำเตือน: อันตรายจากไฟ: ไม่ควรวางสิ่งของใดๆบนพื้นผิวเตาประกอบอาหาร
- คำเตือน: การละลายขณะประกอบอาหารที่ใช้น้ำมันอาจทำให้เกิดอันตรายและทำให้เกิดไฟได้ ไม่ควรดับไฟด้วยน้ำ โดยให้ทำการปิดสวิทช์เตาประกอบอาหารและคลุมเปลวไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆหรือฝาภาชนะ
- ภายหลังการใช้งาน ให้ทำการปิดเตาประกอบอาหารที่แผงควบคุมทันที ไม่ควรรอให้ระบบตรวจจับภาชนะทำงาน
- คำเตือน: หากพบรอยร้าวบนพื้นผิวเตา ให้ทำการปิดเตาประกอบอาหารเพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ที่ทำด้วยโลหะ เช่น มีด, ส้อม, ช้อนและฝาภาชนะ บนพื้นผิวเตาประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้อุปกรณ์เหล่านั้นร้อนได้
- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแบบแรงดันสูงในการทำทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- เตาประกอบอาหารนี้ไม่สามารถควบคุมด้วยรีโมทหรือตัวตั้งเวลากายนอกได้

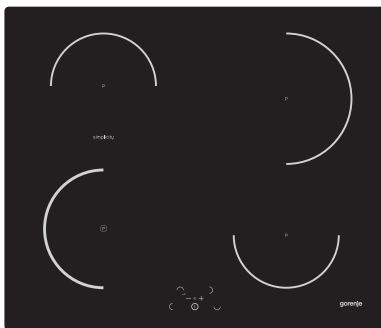
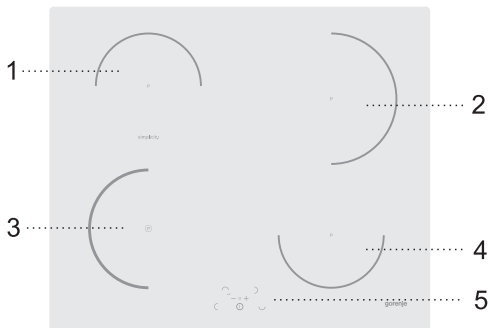
คำเตือน

- การเชื่อมต่อเตาประกอบอาหารเข้ากับไฟบ้านควรดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรองแล้วเท่านั้น
- การติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยช่างที่ไม่มีความชำนาญอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บและเกิดความเสียหายต่อเตาประกอบอาหารได้ การซ่อมแซมใดๆควรดำเนินการโดยช่างจากศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองและช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เตาประกอบอาหารนี้มีไว้เพื่อการประกอบอาหารเท่านั้น ไม่ควรใช้เตาเพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การเพิ่มอุณหภูมิห้อง เป็นต้น และไม่ควรวางภาชนะเปล่าบนหัวเตา
- หากมีเข้าับติดตั้งอยู่ใกล้เตาประกอบอาหารและมีปลั๊กจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆเสียบอยู่ ควรระมัดระวังไม่ให้สายไฟสัมผัสกับหัวเตาของเตาประกอบอาหาร
- ไม่ควรเก็บวัตถุหรือสารไวไฟไว้ใต้เตาประกอบอาหาร เช่น สารทำความสะอาด, สเปรย์, และอื่นๆ
- การใช้พื้นผิวเตากระจกเซรามิกเป็นพื้นวางของอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือความเสียหายอื่นๆได้ ไม่ควรประกอบอาหารโดยพวยด้วยอุณหภูมิในภาชนะพลาสติก ไม่ควรวางภาชนะพลาสติกหรือพวยล่ออุณหภูมิลงบนเตาประกอบอาหาร เพราะอาจละลายและก่อให้เกิดเปลวไฟหรือสร้างความเสียหายแก่เตาประกอบอาหารได้
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ เช่น มีด, ส้อม, ช้อน, หรือฝาภาชนะบนเตาอินดักชั่นเพราะอาจทำให้อุปกรณ์เหล่านั้นร้อนได้



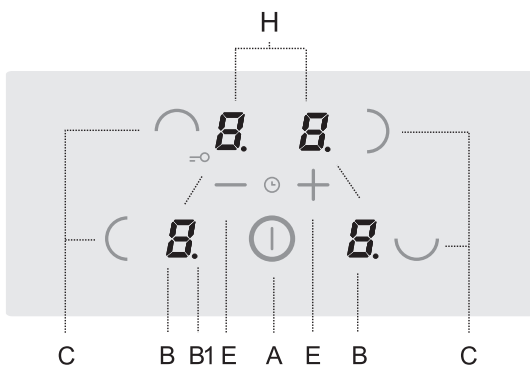
เครื่องหมายบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงให้ทราบว่าสินค้านี้ห้ามทิ้งรวมกับขยะภายใน ครัวเรือนทั่วไป ซึ่งการกำจัดจะต้องนำบรรจุภัณฑ์ไปยังจุดรับขยะอุปกรณอิเล็กทรอนิกส์หรือ อุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อนำไปรีไซเคิล ตรวจสอบฉลากสินค้าว่ามีกรทำลาอย่างถูกต้อง คุณจะช่วยป้องกันผลในทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพของทุกคนทั่วไป มิฉะนั้น ปัญหาที่เกิดขึ้นอาจจะมีสาเหตุมาจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของขยะนี้ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิล, กรุณาติดต่อสำนักงานภายในท้องถิ่นของคุณ ผู้ให้บริการในการจัดเก็บขยะครัวเรือนของคุณหรือร้านค้าที่คุณซื้อสินค้านี้

พื้นผิวเตากระจกเซรามิก



1. โชนประกอบอาหารหลังซ้าย (Rear left)
2. โชนประกอบอาหารหลังขวา (Rear right)
3. โชนประกอบอาหารหน้าซ้าย (Front left)
4. โชนประกอบอาหารหน้าขวา (Front right)
5. แผงควบคุมเตาประกอบอาหาร

การทำงานของเตา ประกอบอาหาร



- A ปุ่ม เปิด/ปิด เตาประกอบอาหาร
- B หน้าจอแสดงระดับความร้อน/ความร้อนคงเหลือ
- B1 จุดกระพริบแสดงการทำงานของโชนประกอบอาหาร
- C ปุ่มเลือกตำแหน่งของโชนประกอบอาหาร
- E ปุ่ม (n) และ (+) H หน้าจอแสดงเวลา

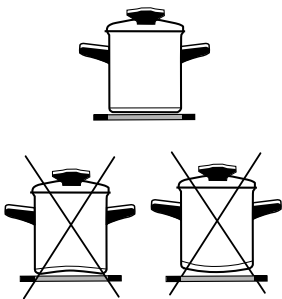
หลักการการทำงานของ เตาอินดักชั่น

- เตาไฟฟ้ากระแสซรามิกประกอบด้วยโซนประกอบอาหารที่ เตาอินดักชั่น แบบราบและเรียบ สั้น โดยปราศจากขอบที่เป็นที่สะสมของ เศษอาหารจำนวน 3 หรือ 4 โซนประกอบอาหาร
- เตานี้ประกอบด้วยหัวเตาแม่เหล็กไฟฟ้าคุณภาพสูง ความร้อนจะส่งผ่านโดยตรงที่ก้นของ ภาชนะ, โดยไม่สูญเสีย ความร้อนให้กับพื้นผิวส่วนอื่นของเตา ซึ่งวิธีนี้ใช้พลังงานในการทำ ความร้อนน้อยกว่าระบบทำความร้อนทั่วไป, ซึ่งทำงานโดยใช้ หลักการในการแผ่รังสีความร้อน
- เตากระแสอินดักชั่นไม่ได้สร้างความร้อนโดยตรง, แต่ใช้การ ส่งผ่านความร้อนไปยังภาชนะ ความร้อนนี้อาจเรียกว่า "ความร้อน คงเหลือ" ภายหลังจากที่ปิดการทำงานของเตาไปแล้ว เตาอิน ดักชั่นสร้างความร้อนจากขดลวดความร้อนซึ่งติดตั้งภายใต้แผ่น กระเบื้องของเตาอินดัก ชัน ขดลวดความร้อนจะสร้างสนามแม่เหล็ก ภายใต้อันภาชนะ (แม่เหล็กสามารถดูดติดได้) ซึ่งทำให้เกิดการหมุนเวียนของกระแสไฟฟ้าและทำให้เกิดความร้อนขึ้น

ข้อควรรู้

- หากมีน้ำดาดหรือน้ำเชื่อมหกเตาไฟฟ้ากระแสซรามิกที่กำลังร้อนอยู่ ให้ทำการเช็ดน้ำดาดนั้นออกทันที และกำจัดเศษน้ำดาดโดยใช้ตัวดูด (เกรียง) แม้ว่าบริเวณโซนประกอบอาหารของเตาจะยังร้อนอยู่ก็ตาม มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อพื้นผิวเตาได้
- หลีกเลี่ยงการทำความสะดวกเตาอินดักชั่นในขณะที่โซนประกอบอาหารยังร้อนอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อเตาได้

ภาชนะที่เหมาะสม กับเตาอินดักชั่น



- เตาอินดักชั่นจะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อเมื่อมีการ เลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสม
- ระหว่างการทำอาหาร ควรวางภาชนะที่ตรงกลางของโซนประกอบอาหาร
- ภาชนะที่เหมาะสมคือภาชนะที่สามารถทำให้เกิดการเหนี่ยวนำได้ ยกตัวอย่างเช่น ภาชนะที่ ทำจากเหล็ก, อีนาเมลหรือเหล็กอัล ลอยด์ ภาชนะที่ไม่เหมาะสมได้แก่ หม้อที่ทำจากเหล็ก อัลลอยด์โดยก้นภาชนะเป็นทองแดงหรืออลูมิเนียม หรือภาชนะที่ทำจากแก้ว
- เมื่อมีการใช้หม้อความดัน ควรใส่ใจในการทำอาหารอย่างใกล้ชิด จนกระทั่งได้ระดับความดัน ที่เหมาะสม ในขั้นตอนแรกให้กดปุ่มเลือกความร้อนสูงสุด จากนั้นให้ลด ระดับความร้อนลง ตามเวลาที่แนะนำไว้ในคู่มือการใช้งานของหม้อ ความดัน
- ควรใช้ภาชนะที่มีก้นแบนเรียบเท่านั้น ภาชนะที่ก้นนูนหรือเว้าอาจ ขัดขวางการทำงานของ ระบบป้องกันความร้อนสูง (Overheat) และเตาประกอบอาหารอาจร้อนเกินไป นี่อาจเป็น สาเหตุของรอย ร้าวบนผิวกระจกและการละลายของก้นภาชนะ ทางบริษัทจะไม่รับประกันใน กรณีที่ความเสียหายเกิดจากการเลือกใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมหรือการเกิดความร้อนสูงของ ภาชนะเปล่า (ไม่มีอาหารบรรจุ)
- ในการซื้อภาชนะ ควรเลือกภาชนะที่มีป้ายแสดงว่า "สามารถใช้กับเตาอินดักชั่น"

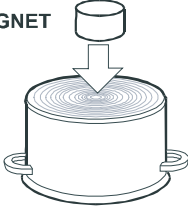


ควรใช้ภาชนะสำหรับเตาไฟฟ้าและเตาอินดักชั่นที่มี:

- ความหนาที่ก้นภาชนะ (อย่างน้อย 2.25 มม.)
- ก้นภาชนะแบนเรียบ

โซนประกอบอาหาร	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางก้นภาชนะอย่างน้อย
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



การทดสอบโดยแม่เหล็ก

การใช้แม่เหล็กขนาดเล็ก สามารถใช้ตรวจสอบได้ว่าภาชนะนั้นสามารถเหนี่ยวนำแม่เหล็กได้หรือไม่ เลือกใช้เฉพาะภาชนะที่แม่เหล็กดูดติดเท่านั้น

การรับรู้ถึงภาชนะ

หนึ่งในข้อดีของเตาอินดักชันคือ ความสามารถในการรับรู้ถึงภาชนะแม้จะไม่มีภาชนะวางอยู่บนโซนประกอบอาหาร หรือถ้าภาชนะมีขนาดเล็กกว่าโซนประกอบอาหาร ก็จะไม่เสียความร้อนไปโดยสูญเปล่า หากภาชนะมีขนาดเล็กมากเกินไป โซนประกอบอาหารอาจไม่สามารถรับรู้ถึงภาชนะได้ เมื่อเปิดการทำงานของเตาจะปรากฏสัญลักษณ์ "U" ขึ้นบนหน้าจอแสดงระดับความร้อน หากวางภาชนะลงบนโซนประกอบอาหารภายใน 10 นาทีนับจากนั้น เตาประกอบอาหารจะรับรู้ถึงภาชนะและเริ่มทำงานจนถึงระดับความร้อนที่ตั้งไว้ เมื่อนำภาชนะออกจากโซนประกอบอาหาร, พลังความร้อนที่ส่งไปยังโซนประกอบอาหารนั้นจะถูกตัด หากวางภาชนะที่ใช้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าโซน ประกอบอาหาร พลังความร้อนจะถูกส่งมาตามขนาดของภาชนะเท่านั้น

โซนประกอบอาหารอาจเสียหายได้:

- หากวางภาชนะเปล่าบนโซนประกอบอาหาร
- ก่อนวางภาชนะบนโซนประกอบอาหาร ควรเช็ดก้นภาชนะให้แห้ง เพื่อช่วยให้ความร้อนไหลเวียนและป้องกันโซนประกอบอาหารเสียหาย
- ในการประกอบอาหาร ควรใช้ภาชนะที่สามารถเหนี่ยวนำ แม่เหล็กได้เท่านั้น เช่น ภาชนะที่ทำจากเหล็ก, เหล็กเคลือบสี นามเมล, หรือเหล็กหล่อ จึงจะทำให้โซนประกอบอาหารทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ระดับพลังความร้อน

ระดับความร้อนของเตาอินดักชันสามารถตั้งได้สิบระดับ ตารางด้านล่างจะยกตัวอย่างการใช้งานของแต่ละระดับ

ระดับความร้อน	จุดประสงค์
0	ปิดเตา, ใช้ความร้อนคงเหลือ
1 - 2	อุ่นอาหาร, เคี้ยวอาหารที่มีปริมาณน้อย (lowest setting)
3	เคี้ยวอาหาร (ต่อเนื่องจากการปรุงอาหารโดยเริ่มจากการใช้พลังความร้อนสูงสุด)
4 - 5	เคี้ยวอาหาร (ต่อเนื่อง) ที่มีปริมาณมาก, ย่างเนื้อชิ้นหนา
6	ย่าง, ทอด
7 - 8	ย่าง
9	ปรุงอาหารที่มีปริมาณมาก, ย่าง/เคี้ยว
P	เลือก "Power boost" ในช่วงเริ่มต้นของการปรุงอาหาร; และเหมาะสำหรับการปรุงอาหารในปริมาณมาก

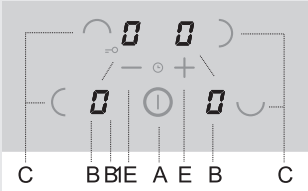
เคล็ดลับประหยัดพลังงาน

- ควรระมัดระวังในการเลือกซื้อภาชนะ โดยเส้นผ่าศูนย์กลางของ ก้นภาชนะ หมายถึงสุดขอบของก้นภาชนะซึ่งมีขนาดใหญ่มากกว่าก้นของจาน
- หม้อความดัน (economic pots), ซึ่งใช้ความดันในหม้อที่ปิดสนิท, ซึ่งช่วยประหยัดเวลาและพลังงาน การใช้เวลาในการ ประกอบอาหารสั้นช่วยรักษาวิตามินในอาหารได้มากขึ้น • ควรเติมน้ำในหม้อความดันไว้ให้เพียงพอ เพื่อป้องกันการเกิด ความร้อนสูงซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายทั้งตัวหม้อและเตา ประกอบอาหาร
- ปิดภาชนะด้วยฝาที่มีขนาดเหมาะสม
- ใช้จานใส่อาหารในกระเปาะปริมาณของอาหารที่ต้องเตรียม หากใช้ หม้อขนาดใหญ่ในการเตรียมอาหารจำนวนน้อย อาจสิ้นเปลือง พลังงานโดยเปล่าประโยชน์

การใช้งานเตาประกอบอาหาร

- ภายหลังจากเชื่อมต่อเตากระจกเซรามิคเข้ากับไฟฟ้า, สัญลักษณ์ทั้งหมดบนพื้นผิวเตาจะสว่างขึ้นชั่วขณะหนึ่ง จากนั้นเตาก็พร้อม สำหรับการใช้งาน
- เตาประกอบอาหารนี้ประกอบด้วยเซ็นเซอร์ไฟฟ้าซึ่งทำงานโดยการสัมผัสพื้นผิวปุ่มควบคุมด้วยปลายนิ้วอย่างน้อย 1 วินาที.
- ทุกครั้งที่ปุ่มเซ็นเซอร์ทำงาน เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- ไม่ควรวางวัตถุด้านบนแผงควบคุม ควรให้แน่ใจว่าปุ่มควบคุม สะอาดอยู่เสมอ

เปิดการทำงานของ เตาประกอบอาหาร



กดปุ่ม เปิด/ปิด (A) ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที

เตาประกอบอาหารจะทำงานและปรากฏสัญลักษณ์ $>>0<<$ ขึ้นบนแผงควบคุม (B) และจุด (B1) จะกระพริบ



จากขั้นตอนนี้จะต้องทำการตั้งค่าภายใน 10 วินาที มิเช่นนั้น เตาจะทำการปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ

การเปิดโซนประกอบอาหาร

ภายหลังจากเปิดเตาประกอบอาหารโดยกดปุ่ม เปิด/ปิด (A) สามารถทำการเปิดโซนประกอบอาหารที่ต้องการภายใน 10 วินาที

- หลังจากกดปุ่มเพื่อเลือกโซนประกอบอาหารที่ต้องการ (C) สัญลักษณ์ "0" บนหน้าจอแสดงระดับความร้อนจะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม "+" (E) และ "n" (E) เพื่อตั้งค่าระดับความร้อน (1n9nP) กดปุ่ม "n" ในครั้งแรกเพื่อตั้งค่าในระดับ 9

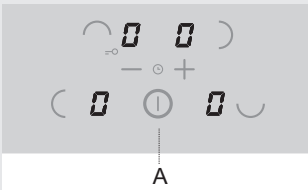


กดปุ่ม $>>+<<$ (C) หรือ $>>n<<$ (E) ค้างไว้ ระดับพลังความร้อนจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงโดยอัตโนมัติ หรือสามารถเปลี่ยนระดับพลังงานความร้อนที่ระดับโดยกดที่ปุ่มเบาๆ

การปิดโซนประกอบอาหาร

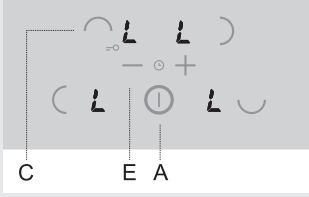
- ขั้นตอนแรก เลือกโซนประกอบอาหารที่ต้องการปิด
- กดปุ่ม "x" (E) เพื่อปรับระดับพลังความร้อนเป็น "0" เมื่อทุกโซน ประกอบอาหารถูกตั้งค่าที่ "0" เตาประกอบอาหาร จะปิดเองโดยอัตโนมัติภายใน 20 วินาที

ปิดการทำงานของ เตาประกอบอาหาร



- สามารถปิดเตาประกอบอาหารเมื่อใดก็ได้เพียงกดปุ่ม เปิด/ปิด (A) ทุกการตั้งค่าจะถูกลบ, ยกเว้นฟังก์ชัน minute minder (ดูหัวข้อ $>>$ การตั้งเวลา $<<$).

เปิดการล็อคแรงควบคุม / ล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก



ในการเปิดใช้ฟังก์ชันล็อคแรงควบคุม, จะสามารถป้องกันการงานหรือการใช้งานเตาประกอบอาหาร ดัง นั้น, ฟังก์ชันนี้ยังสามารถใช้ล็อคแผงควบคุมเพื่อความปลอดภัยของเด็กได้

การเปิดล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- ปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร
- กดปุ่ม (A) เพื่อเปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร สัญลักษณ์ $>>0<<$ จะแสดงในทุกหน้าจอ
- กดปุ่ม (C) ของโซนประกอบอาหารด้านหลังซ้าย และปุ่ม $>>n<<$ (E) พร้อมกันและกดค้างไว้ประมาณ 3 วินาที ภายหลังได้ยินเสียงสัญญาณ จะปรากฏสัญลักษณ์ $>>L<<$ ขึ้น ไม้ที่วินาทีบนทุกหน้าจอ ระบบล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กเริ่มทำงาน

การปิดล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

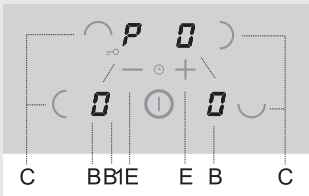
- กดปุ่ม (A) เพื่อเปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร สัญลักษณ์ $>>L<<$ จะแสดงในทุกหน้าจอ
- กดปุ่ม (C) ของโซนประกอบอาหารด้านหลังซ้าย และปุ่ม $>>n<<$ (E) พร้อมกันและกดค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จะปรากฏสัญลักษณ์ $>>0<<$ ขึ้นบนทุกหน้าจอ ระบบล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กหยุดทำงาน

ระบบแสดงความร้อน คงเหลือ



เตาไฟฟ้าจะจากเซรามิกมีฟังก์ชันในการแสดงความร้อนคงเหลือ "H" ซึ่งหัวเตาไม่ได้ทำความร้อนโดยตรง, แต่ผ่านการคืนกระแสร้อนจากภาชนะ หากสัญลักษณ์ "H" ยังปรากฏอยู่ภายหลังจากที่ได้ปิดเตาประกอบอาหารแล้ว สามารถใช้ความร้อนที่คงเหลือนั้นในการละลายหรืออุ่นอาหารได้ แม้สัญลักษณ์ "H" จะหายไปแล้ว แต่บริเวณโซนประกอบอาหารอาจจะยังร้อนอยู่ โปรดระมัดระวัง!

ฟังก์ชัน Power Boost และ Super Power Boost



ในการทำอาหารอย่างรวดเร็ว สามารถใช้ฟังก์ชัน Power boost ในทุกโซนประกอบอาหาร ซึ่งช่วยให้อุ่นอาหารในปริมาณมากได้โดยใช้ระดับความร้อนพิเศษ

คำเตือน:

โซนประกอบอาหารที่มีสัญลักษณ์ SP  (Super Power Boost) สามารถใช้ฟังก์ชัน Super Power Boost ได้ โดยใช้ระดับความร้อนพิเศษจะทำงานประมาณ 5 นาที จากนั้นจะเปลี่ยนเป็นความร้อนระดับ 9

การเปิดระบบ Power Boost

- กดปุ่ม (C) เพื่อเลือกโซนประกอบอาหาร กดปุ่ม $>>n<<$ หรือ $>>+<<$ (E) เพื่อเลือกพลังความร้อนที่ระดับ 9 จากนั้นกดปุ่ม $>>+<<$ ทันที สัญลักษณ์ $>>P<<$ จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

การปิดระบบ Power Boost

- กดปุ่ม (C) เพื่อเลือกโซนประกอบอาหาร จากนั้นกดปุ่ม $>>n<<$ ทันที (E) สัญลักษณ์ $>>P<<$ จะหายไป และพลังความร้อนจะเปลี่ยนเป็นระดับ 9

ระบบจำกัดเวลาการทำงาน

ระบบตัดปิดเพื่อความปลอดภัย

ระดับความร้อน	ช่วงเวลาก่อนระบบ ตัดปิดจะทำงาน
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

ช่วงเวลากการทำงานของหัวเตามีระยะเวลากำกัด, และช่วงเวลามีแสดงไว้ตามตารางด้านบน เมื่อหัวเตาถูกปิดด้วยระบบตัดปิดเพื่อความปลอดภัย, หน้าจอจะปรากฏสัญลักษณ์ "0", หรือ "H" ในกรณีที่ยังมีความร้อนคงเหลือ

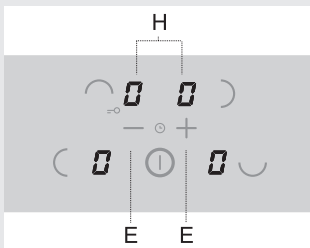
ตัวอย่าง:

ตั้งระดับความร้อนของเตาที่ระดับ 6 และปล่อยให้เตาทำงานสักครู่ หากไม่มีการเปลี่ยนแปลง การตั้งค่า ระบบเพื่อความปลอดภัยจะปิดการทำงานของโซนประกอบอาหารนั้นเมื่อเวลาผ่านไป 1.5 ชั่วโมง

ระบบป้องกันความร้อนเกิน

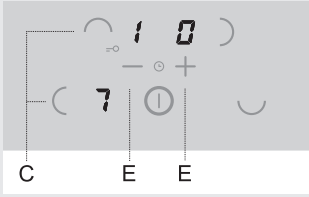
- เตาประกอบอาหารประกอบไปด้วยตัวตัดลมที่ช่วยระบายความร้อนให้กับชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์และประกอบอาหาร ซึ่งพัดลมจะทำงานต่อไปอีกสักพักภายหลังจากปิดเตาแล้ว
- เตาอินดักชั่นประกอบด้วยระบบป้องกันความร้อนเกินที่ช่วยป้องกัน ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์จากความเสียหาย เมื่ออุณหภูมิของโซนประกอบอาหารเพิ่มขึ้น, ระดับความร้อนในการประกอบอาหารก็จะลดลงโดยอัตโนมัติ หากยังไม่เพียงพอ ระดับความร้อนของโซนประกอบอาหารก็จะลดลงไปเรื่อยๆหรือปิดสนิท ในกรณีนี้, จะปรากฏสัญลักษณ์ "E2" ขึ้นบนหน้าจอ เมื่อเตาเย็นลง, เตาจะสามารถกลับมาใช้งานได้ตามปกติอีกครั้ง
- กดตั้งเวลาโดยกดปุ่ม >><< และ >><< (E) พร้อมกัน การแสดงเวลาจะปรากฏบนหน้าจอ บนทั้งสองหน้าจอ (H), ระหว่างนั้นหน้าจอด้านล่างทั้งสองจะดับลง
- การตั้งเวลาจะแสดงบนหน้าจอเพียงแค่ 10 วินาที; จากนั้น, หน้าจอจะสลับกลับเป็นแสดงระดับความร้อนแทน

การตั้งเวลา



คุณสามารถตั้งการทำงานได้ 2 รูปแบบ:

- ตั้งเวลาปิด (Shutoff) n เป็นฟังก์ชันเวลาที่เชื่อมต่อกับโซนประกอบอาหาร เมื่อหมดเวลา โซนประกอบอาหารจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ b) ตั้งเวลาเตือน
- ตั้งเวลาเตือน (Minute minder) - เป็นฟังก์ชันที่ใช้ในการเตือนเท่านั้น เมื่อหมดเวลา จะมีเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น



- เปิดการทำงานและตั้งเวลาเตือน
ตั้งเวลาโดยกดปุ่ม >>n<< และ >>+<< พร้อมกัน (E)
 - หากมีการเลือกตำแหน่งของโซนประกอบอาหารไว้ก่อนหน้านั้น แสงที่หน้าจอนั้นจะเรืองแสงเข้ม, จากนั้นโซนประกอบอาหารนั้นจะถูกตั้งค่า จุดด้านข้างระดับความร้อนจะแสดงว่าเวลาที่ตั้งค่าได้ถูกตั้งค่าเรียบร้อยแล้ว
 - การตั้งเวลาเตือน (minute minder) สามารถเปิดทำงานได้แม้ไม่ได้เลือกตำแหน่งของโซนประกอบอาหาร หากต้องการตั้งเวลาเตือนอื่น ๆ นอกเหนือจากขั้นตอนการทำอาหาร การตั้งเวลาเตือน (หรือ minute minder) จะแสดงให้เห็นเป็นจุดกระพริบสองจุดด้านข้างหน้าจอแสดงเวลา
- ตั้งเวลาโดยการกดปุ่ม >>n<< หรือ >>+<< (E) (กดปุ่ม >>n<< ในครั้งแรกจะตั้งเวลาที่ 30 นาที หากกดปุ่มค้างไว้ค่าตัวเลขบนหน้าจอจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ)
- สามารถตั้งค่าได้จาก 01 ถึง 99 นาที โดยตั้งเวลาปิดในแต่ละโซนประกอบอาหารได้
- ในการตรวจสอบเวลาคงเหลือ เลือกโซนอาหารที่ต้องการและเปิดการทำงานของการตั้งเวลากดปุ่ม >>n<< หรือ >>+<< (E) เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า (กดปุ่ม >>n<< หรือ >>+<< (E) พร้อมกันและต่อเนื่องเพื่อเลือกการตั้งค่าที่ต้องการ)

**ฟังก์ชันเพื่อความปลอดภัย และ
สัญลักษณ์แสดงการทำงานผิดปกติ**

เตาประกอบอาหารประกอบด้วยเซ็นเซอร์ป้องกันความร้อนสูง หากอุณหภูมิขึ้นสูงเกินไป, สามารถปิดโซนประกอบอาหารบางโซน หรือเตาประกอบอาหารชั่วคราวได้โดยอัตโนมัติ

การทำงานผิดปกติ, สาเหตุ, วิธีแก้

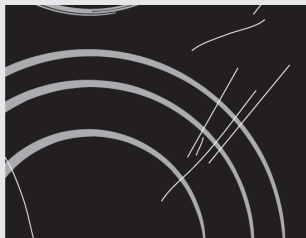
- สัญลักษณ์เตือนต่อเนื่องและสัญลักษณ์ Er03 กระพริบบนหน้าจอ
 - มีน้ำหกบนปุ่มแผงควบคุม, หรือมีสิ่งของวางบนปุ่มแผงควบคุม เช็ดแผงควบคุมให้สะอาด
- สัญลักษณ์ E/2 กระพริบ
 - โซนประกอบอาหารมีความร้อนสูงเกิน ให้รอจนกระทั่งเย็นตัวลง
- สัญลักษณ์ E/3 กระพริบ
 - ใช้ภาชนะไม่เหมาะสมที่ไม่สามารถเหนี่ยวนำสนามแม่เหล็กได้ ให้เปลี่ยนไปใช้หม้อหรือภาชนะที่เหมาะสม

⚠ ในกรณีที่เกิดการงานผิดปกติหรือสัญลักษณ์แสดงการทำการผิดปกติ / ผิดพลาด ไม่ยอมหายไป, ให้ทำการตัดการเชื่อมต่อกับกระแสไฟฟ้าสักครู่ (ถอดฟิวส์หรือปิดสวิทช์จ่ายไฟ); จากนั้น, เชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าอีกครั้งและเปิดสวิทช์ จ่ายไฟ

หากไม่สามารถแก้ปัญหาได้, ให้แจ้งศูนย์บริการหลังการขาย

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา เตากระจกเซรามิก

การทำความสะอาด



รูปที่ 1



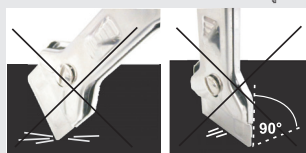
รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4



รูปที่ 5

ภายหลังการใช้เตากระจกเซรามิกในแต่ละครั้ง ควรรอให้กระจกเย็นตัวลงและทำความสะอาด
มีฉะนั้น เศษอาหารชิ้นเล็กๆ ที่ตกอยู่บนหัวเตา อาจเกิดการไหม้ขึ้นขณะที่เปิดใช้เตาในครั้ง
ต่อไป ในการทำความสะอาดและบำรุงรักษาทั่วไปของเตากระจกเซรามิก ใช้น้ำยาพิเศษที่สา
มารสร้างชั้นเคลือบผิวกระจก เพื่อป้องกันพื้นผิว จากสิ่งสกปรก ก่อนการใช้งานในแต่ละ
ครั้ง ควรเช็ดทำความสะอาดเศษฝุ่นหรือเศษผงออกจากผิวหน้าเตาและกันภาชนะเพราะเศษผง
เหล่านี้ อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิวได้ (รูปที่ 1) ข้อควรระวัง: ปล่อยขัดหม้อ, ฟองน้ำชนิด
หยาบ, และสารทำความสะอาดชนิดกัดกร่อนอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิวเตาได้ พื้นผิว
กระจกเซรามิกอาจถูกทำลายโดยสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและสารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะ
สมหรือไม่มีประสิทธิภาพ (รูปที่ 1 และรูปที่ 2) สัญลักษณ์และเครื่องหมายบนเตาอาจเลื่อนหาย
หากใช้สารกัดกร่อนที่มีฤทธิ์รุนแรงบริเวณเส้นขอบของโซนประกอบอาหาร หรือหากใช้ภาชนะ ที่
มีก้นที่ทำให้เกิดรอยได้ รอยคราบขนาดเล็กน้อยให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดออก จากนั้น เช็ด ผิว
เตาให้แห้ง (รูปที่ 3) รอยคราบน้ำสามารถทำความสะอาดโดยสารละลายน้ำส้มสายชู อย่างไร
ก็ตาม หลีกเลี่ยงการใช้สารละลายน้ำส้มสายชูในการทำทำความสะอาดส่วนเฟรม (เฉพาะในบาง
รุ่น เพราะอาจทำให้ส่วนเฟรมหมองได้) ไม่ควรใช้สเปรย์หรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (รูปที่ 3) รอย
คราบสกปรกมากสามารถขจัดออกโดยใช้สารทำความสะอาดพิเศษ และอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด
สะอาดผิวกระจกเตาเซรามิกโดยเฉพาะ ควรใช้อุปกรณ์มีตามคำแนะนำของผู้ผลิต ควรตรวจสอบ
ให้แน่ใจว่าสารทำความสะอาดที่ใช้ได้ถูกเช็ดออกจนหมด เพราะสารเหล่านี้นสามารถทำลายพื้น
ผิวของเตากระจกเซรามิกได้ เมื่อมีการเปิดใช้งานเตา (รูปที่ 3) คราบที่ติดแน่นและเศษอาหาร
ใหม่ไม่สามารถขจัดออกได้โดยใช้ตัวชูด (รูปที่ 4) ระวังกระจกไม่ให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของเกรียง
สัมผัสกับส่วน ของเตาที่ร้อน พร้อมทั้งระวังไม่ให้ส่วนคมของเกรียงบาดมือ



**ควรใช้ตัวชูดเมื่อคราบสกปรกนั้น ไม่สามารถเช็ดออกได้ โดยผ้าเปียกหรือน้ำยาทำ
ความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิว กระจกเซรามิก**

ถือตัวชูดในมุมที่ถูกต้อง (45° ถึง 60°) ค่อยๆ กดตัวชูดลงบนผิวกระจกและขูดเอาคราบสกปรกออก
ระวังไม่ให้มือจับที่เป็นพลาสติก (ในบางรุ่น) สัมผัสกับส่วนหัวเตาที่ร้อน



**ไม่ควรกดตัวชูดในแนวตั้งฉากลงบนผิวกระจกและไม่ควร กระจกด้วยด้านคมหรือใบ
มีด**



รูปที่ 5

น้ำตาลและอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลสามารถทำลายพื้นผิวของเตากระจกเซรามิคอย่างถาวร (รูปที่ 5) ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดคราบน้ำตาลเหล่านั้นออกจากผิวของเตาทันที แม้ว่าบริเวณโซนประกอบอาหารของเตาจะยังร้อนอยู่ก็ตาม (รูปที่ 4) การเปลี่ยนสีของพื้นผิวไม่มีผลต่อการทำงานของเตาหรือความคงทนของพื้นผิวเตา สีที่เปลี่ยนไปนั้นส่วนมากเป็นผลมาจากเศษอาหารหรือการใช้ภาชนะที่ทำจากอะลูมิเนียมหรือทองแดง ซึ่งคราบเหล่านี้จะติดแน่นยากต่อการขจัด

ข้อควรระวัง: ความเสียหายที่กล่าวถึงข้างต้นส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับด้านความสวยงามของเตา เช่น รูปลักษณะภายนอกของเตากระจก ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อฟังก์ชันการใช้งาน ความเสียหายในส่วนนี้อยู่นอกเหนือเงื่อนไขการรับประกันสินค้า

การติดตั้ง

ข้อควรระวัง

- การติดตั้งผลิตภัณฑ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัวและเชื่อมต่อไฟฟ้าควรดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ไม่ถอดหรือพื้นผิวชิ้นส่วนของเพอร์นิเจอร์ครัวที่ต้องทำการติดตั้งเตาประกอบอาหารควรประกอบด้วยกาว ชนิดทนความร้อน (100°C) มิฉะนั้นสีของเคาน์เตอร์อาจเปลี่ยนสีหรือผิวดูได้
- เตาประกอบอาหารได้มีการออกแบบให้มีขนาดที่สามารถติดตั้งเข้ากับเคาน์เตอร์ที่มีความกว้างตั้งแต่ 600 มม. ขึ้นไป
- ภายหลังจากการติดตั้ง จากแผงเคาน์เตอร์ครัวที่ยึดด้านหน้าควรเว้นช่องให้สามารถเข้าได้จากด้านล่าง
- ในการติดตั้งเพอร์นิเจอร์หรือเครื่องครัวแบบแขวนหรือแบบติดผนัง ควรติดตั้งให้อยู่ในที่สูงที่เหมาะสมและไม่รบกวนขณะทำการประกอบอาหาร
- ระยะห่างระหว่างเตาประกอบอาหารและเครื่องดูดควันไม่ควรน้อยกว่าที่ระบุไว้ในคู่มือแนะนำการติดตั้ง ระยะห่างขั้นต่ำคือ 650 มม.
- ระยะห่างระหว่างขอบเตาและตู้สูงด้านข้างไม่ควรน้อยกว่า 40 มม.
- พื้นผิวเคาน์เตอร์ครัวหรือผนังด้านหลังเตาประกอบอาหารสามารถทำจากไม้ได้ หากมีระยะห่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้ง
- ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเตาประกอบอาหารแบบติดตั้งฝังและผนังด้านหลังมีระบุไว้ในคู่มือการติดตั้ง

การติดตั้งแถบซีลสำหรับ ติดตั้งเตา

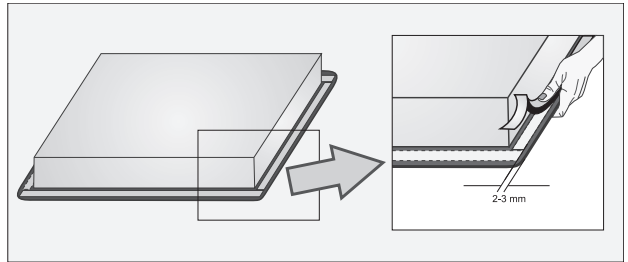
ก่อนทำการติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์ ต้องติดแถบซีลที่มีมาให้พร้อมกับตัวเครื่องก่อน ให้ติดบริเวณด้านใต้ ของเตากระจกเซรามิก (ส่วนที่เป็นกระจก) ตามรูปด้านบน ไม่ควรติดตั้งเตากระจกเซรามิกโดยไม่ติดแถบซีล!

ควรติดตั้งแถบซีลตามวิธีการดังต่อไปนี้:

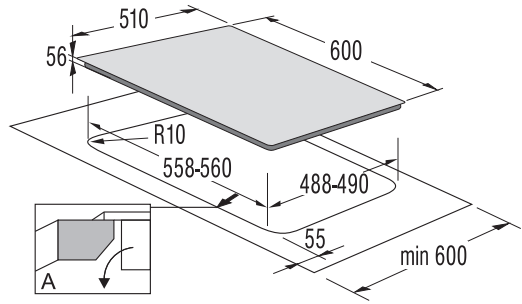
- ลอกแถบกาวยอกจากแถบซีล
- จากนั้น ติดแถบซีลลงบริเวณด้านใต้ของแผ่นเตากระจก ห่างจากขอบอย่างน้อย 2x3 มม. (ตามรูป) โดยติดแถบซีลตลอดแนวยาวของขอบกระจกและไม่ทับซ้อนกันที่มุม
- ขณะติดตั้งแถบซีล ระวังอย่าให้วัสดุแหลมคมสัมผัสกับกระจก

หมายเหตุ!

เตาประกอบอาหารในบางรุ่นมีการติดตั้งซีลมากับตัวเตาแล้ว!



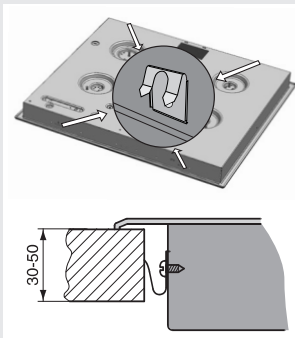
ขนาดเคาน์เตอร์ สำหรับติดตั้งเตา



- SIVK6

- เตาประกอบอาหารสามารถติดตั้งฝังเข้ากับพื้นเคาน์เตอร์ที่มีความหนาตั้งแต่ 30 ถึง 50 มม.
- หากพื้นไม้มีความหนามากกว่า 40 มม., ด้านในควรมีขอบหรือฐานรอง (รูป A) เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ
- หากพื้นเคาน์เตอร์มีความหนาเกินกว่า 30 มม., ช่องสำหรับติดตั้งเตาควรอยู่ที่กึ่งกลางของเตาอบ, พร้อมช่องว่างที่เพียงพอจากขอบเคาน์เตอร์เพื่อที่เตาอินดักชั่นจะไม่สัมผัสกับตัวเตาอบ
- หากต้องติดตั้งเตาอินดักชั่นเข้ากับช่องที่เจาะไว้แล้ว, ควรแน่ใจว่าช่องนั้นมีขนาดที่เหมาะสมในการติดตั้ง (ช่องความลึก 56 มม.)

วิธีการติดตั้ง



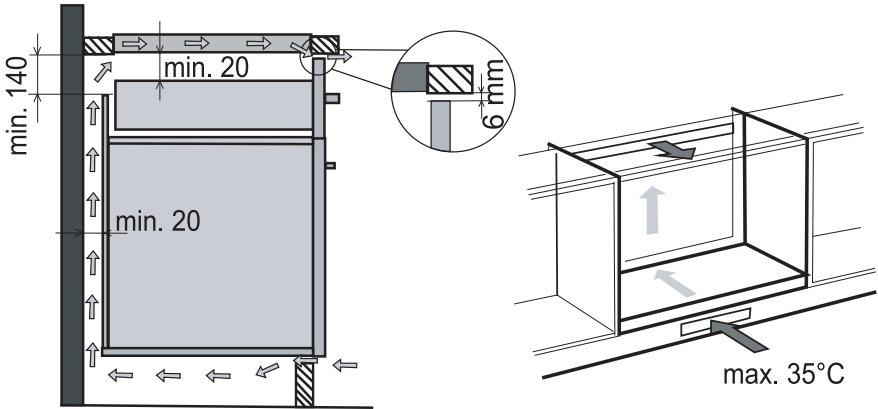
- ติดตั้งเตาบนเคาน์เตอร์ในแนวนอนอย่างมั่นคง
- ใส่ตัวเตาให้ปิดพอดีกับช่องเคาน์เตอร์ที่ตัดไว้
- ยึดสลัก 4 ตัวกับเหล็กฉาก 4 ชิ้นที่มีมาให้เข้าด้วยกัน และติดตั้งที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาประกอบอาหาร และเตรียมช่องสำหรับติดตั้ง
- เชื่อมต่อเตาเข้ากับกระแสไฟฟ้า (ศึกษาข้อแนะนำในหัวข้อการเชื่อมต่อเตาเข้ากับกระแสไฟฟ้า) • วางเตาประกอบอาหารเข้ากับช่องเคาน์เตอร์ที่เตรียมไว้
- ติดตั้งเตาประกอบอาหารลงบนช่องเคาน์เตอร์ให้แน่นหนาจากด้านบน
- ในการขันสลักยึดติดคลิป ไม่ควรใช้สลักที่มีความยาวเกิน 6.5

ช่องระบายอากาศด้านข้างตู้เคาน์เตอร์ครัว

- เพื่อให้อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ภายในเตาอินดักซ์ทำงานได้อย่างปกติ, จะต้องมีการหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ

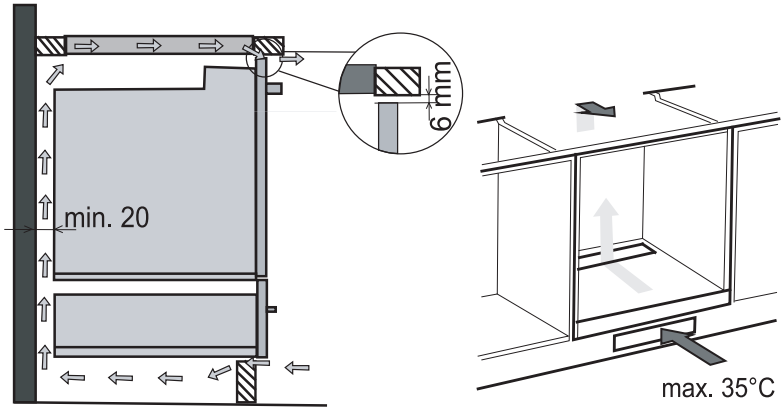
A ช่องด้านข้างตู้เคาน์เตอร์ครัวพร้อมลิ้นชัก

- ควรเปิดช่องที่ด้านหลังตู้ไว้อย่างน้อย 140 มม., ขนาดตาม ด้านกว้าง ยิ่งไปกว่านั้น, ควรเว้นช่องที่ด้านหน้าอย่างน้อย 6 มม.
- เตาประกอบอาหารประกอบด้วยพัดลมที่ส่วนล่างของเตา ในกรณีที่มีด้านล่างตู้เคาน์เตอร์เป็นลิ้นชัก, ไม่ควรเก็บสิ่งของหรือกระดาษชิ้นเล็กๆไว้ในลิ้นชัก, เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายให้แก่พัดลมหรือระบบระบายความเย็นทั้งหมด ไม่ควรเก็บกระดาษฟอยล์ และของเหลวหรือวัตถุไวไฟ (เช่น สเปรย์) ไว้ในลิ้นชักหรือบริเวณใกล้เตาประกอบอาหาร อาจเสี่ยงต่อการเกิดระเบิดได้! ควรมีระยะห่างระหว่างตัวลิ้นชักและช่องระบายพัดลมของ เตาประกอบอาหารที่ 20 มม.



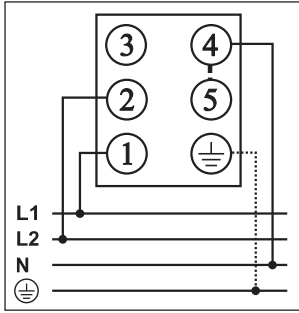
B ช่องด้านล่างตู้เคาน์เตอร์ครัวพร้อมเตาอบ

- สามารถติดตั้งเตาอบประเภท EVP4.., EVP2.. ซึ่งประกอบไปด้วยพัดลมช่วยระบายอากาศ ที่ด้านล่างของเตาอินดักชั่น ก่อนทำการติดตั้งเตาอบ, ผนังด้านหน้าของตู้เคาน์เตอร์ควรถอดออก ยิ่งไปกว่านั้น, ควรเว้นระยะห่างด้านหน้าอย่างน้อย 6 มม., ขนานตามด้านกว้างของตู้เคาน์เตอร์

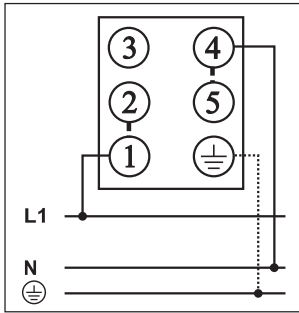


วงจรการติดตั้ง

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าแบบ 2 เฟส รวมถึงการเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว

- การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าแบบ 2 เฟส ติดตั้งจัมเปอร์ที่ขั้วสายไฟ 4 และ 5
- การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าแบบเฟสเดียว ติดตั้งจัมเปอร์ที่ขั้วสายไฟ 4 และ 5, และขั้วสายไฟ 1 และ 2


หมายเหตุ: ขั้วสายไฟ 3 ปล่อยว่าง

การเชื่อมต่อไฟฟ้าสามารถทำได้โดยวิธี:

- สายเชื่อมไฟฟ้าหุ้มยาง, รุ่น H05 RRnF 4x1,5 พร้อมสายดินสีเหลืองเขียว;
- สายเชื่อมไฟฟ้าหุ้มฉนวนพีวีซี, รุ่น H05 VVnF 4x1,5 พร้อมสายดินสีเหลืองเขียว; หรือสายเชื่อมไฟฟ้าชนิดใดก็ได้ที่เหมาะสม

- การติดตั้งควรทำโดยช่างที่มีความชำนาญเท่านั้น การติดตั้งสายดินควรสอดคล้องกับมาตรฐาน
- สามารถมองเห็นขั้วสายไฟเมื่อถอดฝาครอบกล่องไฟออก
- ก่อนทำการเชื่อมต่อเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าค่าไฟฟ้าที่แสดงในป้ายระบุค่าไฟฟ้าบนตัวเตาสอดคล้องกับค่าของไฟฟ้าภายในบ้าน
- ป้ายระบุค่าไฟฟ้าจะอยู่ด้านใต้ของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับกำลังไฟขนาด 230 V ~
- ควรมีการติดตั้งเซอร์กิตเบรกเกอร์เข้ากับสายไฟสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละจุดเพื่อแยกออกจากกระแสไฟฟ้าหลักที่บ้าน, ระยะห่างระหว่างแต่ละจุดอย่างน้อย 3 มม. ในพื้นที่เปิด หรือทดแทนด้วยการใช้ฟิวส์, เซฟตี้สวิตช์, เป็นต้น
- ควรเลือกการเชื่อมต่อให้สอดคล้องกับค่าการรองรับกระแสไฟฟ้าของกระแสไฟฟ้าภายในบ้านและค่าพลังงานของฟิวส์
- สามารถติดตั้งใกล้กับตู้สูง, ที่มีขนาดสูงกว่าตัวเตาประกอบอาหาร อย่างไรก็ตาม ตู้สูงฝั่งของด้านที่ขนานกับตัวเตาควรมีความสูงไม่เกินเตาประกอบอาหาร
- เมื่อเสร็จสิ้นการติดตั้ง, สายไฟฟ้าและสายไฟแยกต้องได้รับการป้องกันจากการสัมผัสโดยไม่ได้ตั้งใจ

คำเตือน I

ก่อนทำการซ่อมแซมเครื่องใช้ไฟฟ้า, ควรทำการตัดการเชื่อมต่อกับกระแสไฟฟ้า เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสไฟฟ้าหลักภายในบ้าน ควรติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยอ้างอิงแผนผังการติดตั้งที่มีมาให้ สายดิน (PE) ต้องเชื่อมต่อกับขั้วสายไฟที่มีสัญลักษณ์สายดิน . สายไฟที่เชื่อมต่อจะต้องผ่านอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัย, เพื่อป้องกันสายไฟหลุดออก เมื่อเสร็จสิ้นการติดตั้ง ให้เปิดการทำงานของทุกหัวเตาประมาณ 3 นาทีเพื่อตรวจสอบการทำงานว่าปกติหรือไม่

ใช้สกรูหัวแบนเพื่อถอดคลิปลงสำหรับเชื่อมต่อไฟฟ้า เมื่อเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ใช้ตัวต่อจัมเปอร์

การเชื่อมต่อไฟฟ้าแบบเฟสเดียวพร้อมตัวควบคุมกำลังไฟฟ้าโดยรวม (เฉพาะเตาประกอบอาหารในรุ่นสี่โซนประกอบอาหาร)

- หากตัวพิวส์หลักของบ้านไม่รองรับกำลังไฟฟ้า 32kแอมป์, ตัวควบคุม ไฟฟ้าของเราสามารถทำงานเพื่อควบคุมไม่ให้กำลังไฟเกิน 16 แอมป์

- หากเปิดการทำงานของตัวควบคุมไฟฟ้า, ระดับความร้อนในแต่ละโซนประกอบอาหารอาจเพิ่มขึ้นต่อเนื่องกำลังไฟฟ้าโดยรวมขึ้นสูงถึงขีดจำกัด เมื่อระดับความร้อนขึ้นถึงขีดจำกัด, เตาจะส่งเสียงเตือนและหน้าจอแสดงค่าที่ตั้งไว้จะกระพริบ

- การตั้งค่าจะทำงานภายใน 2 นาทีหลังจากเชื่อมต่อไฟฟ้าเข้ากับกระแสไฟฟ้าของบ้าน (เครื่องใช้ไฟฟ้าจะต้องอยู่ในสถานะปลดล๊อคและปิดเครื่อง)

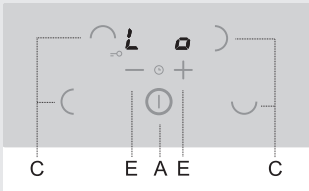
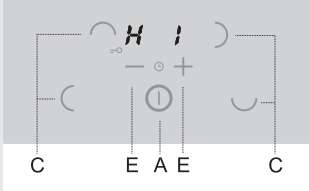
- กดปุ่มสำหรับเลือกโซนประกอบอาหารทุกปุ่มพร้อมกันและค้างไว้ 3 วินาทีจนกระทั่งได้ยินเสียงเตือน สัญลักษณ์ >>Hi<< จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ ซึ่งหมายถึงระดับพลัง >>High<<

- กดปุ่ม >>k<< หรือ >>+<< เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่าเป็น>>Lo<< ซึ่งหมายถึงระดับพลัง >>Low<<

- เพื่อยืนยันการตั้งค่า, กดปุ่มสำหรับเลือกโซนประกอบอาหารทุกปุ่มพร้อมกันและค้างไว้ 3 วินาที จะได้ยินเสียงเตือนสั้นๆและหน้าจอจะว่างเปล่า..
 - การตั้งค่าที่ระดับพลัง Low จะถูกบันทึกหากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่า, ต้องทำการตัดการเชื่อมต่อของเครื่องใช้ไฟฟ้าและกระแสไฟลักระยะหนึ่ง

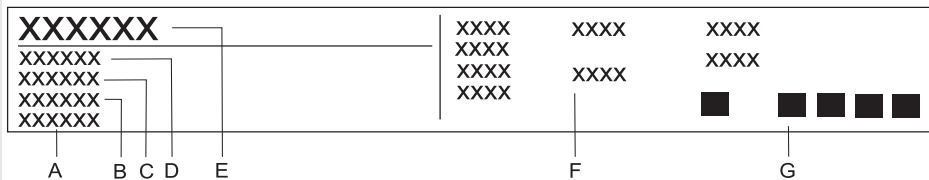
หมายเหตุ: ขั้นตอนการตั้งค่าสามารถถูกรบกวนโดยกดปุ่ม on/off (A); จากนั้น, ขั้นตอนจะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติภายใน 1 นาที การตั้งค่าก่อนหน้าจะยังคงอยู่

ตัวอย่าง: หากโซนประกอบอาหาร 2 โซนถูกตั้งค่าที่ระดับ >>P<<, โซนประกอบอาหารที่เหลือจะไม่สามารถใช้งานได้ หากต้องการใช้งานโซนประกอบอาหารทั้งสี่โซนพร้อมกัน, แต่ละโซนสามารถตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุดที่ระดับ 7



ข้อมูลทางด้านเทคนิค

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค



- A เลขหมายประจำเครื่อง (Serial number)
- B รหัสสินค้า
- C รุ่นสินค้า
- D ประเภท
- E เครื่องหมายการค้า
- F ข้อมูลทางเทคนิค
- G เครื่องหมาย / สัญลักษณ์รับรองสินค้า

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการที่จะเปลี่ยนแปลงรายละเอียด ของสินค้า โดยรายละเอียดของสินค้า จะไม่กระทบต่อการ ใช้งานของสินค้า

สามารถพบคู่มือนี้ได้ที่เว็บไซต์: www.gorenje.com / <http://www.gorenje.com> />

www.gorenje.com

