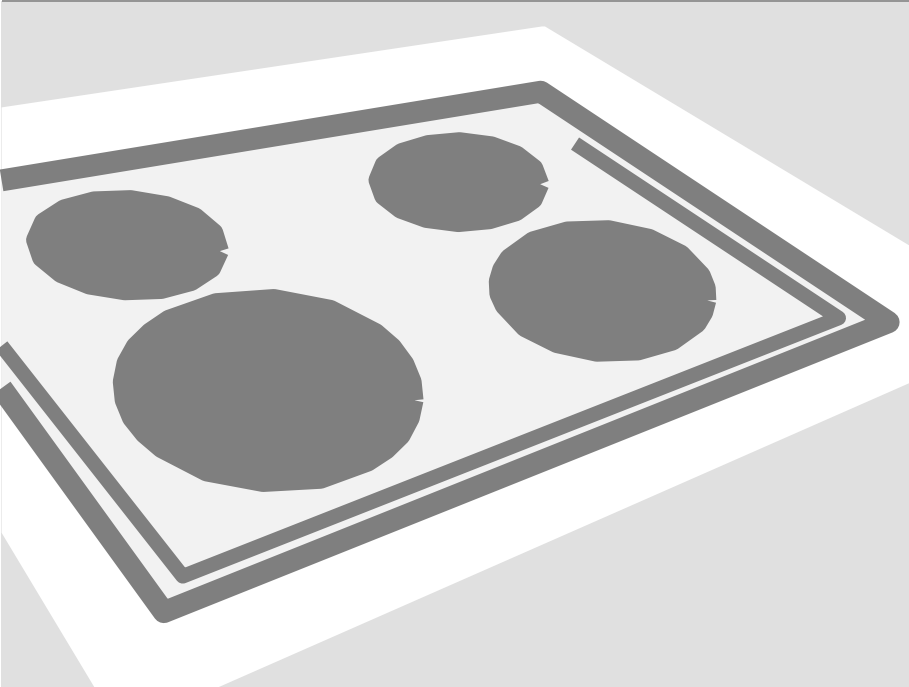


TH

คู่มือการใช้งาน, การติดตั้ง และ การเชื่อมต่อ



เตากระจกเซรามิกแบบติดตั้งฝัง

เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิคแบบติดตั้งฝัง

ถึงลูกค้าคนสำคัญ !



เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิคนี้มีไว้เพื่อใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

บรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งผลิตจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถนำมารีไซเคิล กำจัด หรือทำลายได้โดยไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม.

คำแนะนำในการใช้งาน

คู่มือในการใช้งานมีวัตถุประสงค์สำหรับการแนะนำการใช้งานให้กับผู้ใช้ โดยคู่มือการใช้งานนี้มีการปรับใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหลากหลายรุ่นในประเภทเดียวกัน ดังนั้นจึงอาจพบข้อมูลของฟังก์ชันอื่นๆที่ไม่มีในผลิตภัณฑ์ของคุณ

คำแนะนำในการติดตั้ง

ควรติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ตามคำแนะนำในคู่มือที่แนบมา รวมทั้งสอดคล้องกับข้อบังคับและมาตรฐานที่ถูกต้อง การเชื่อมต่อสายไฟควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค

ป้ายข้อมูลทางเทคนิคแสดงข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ซึ่งติดอยู่บริเวณด้านล่างของเตา

ป้องกันการเกิดไฟไหม้

สามารถติดตั้งเตาประกอบอาหารโดยมีข้างหนึ่งเป็นตู้สูงที่สูงกว่าเตาประกอบอาหารได้ แต่สำหรับตู้อีกข้างหนึ่งควรมีความสูงไม่เกินระดับของเตา

ข้อควรระวัง - โปรดศึกษาก่อนการใช้งาน.....	3
ลักษณะทั่วไป	5
โซนประกอบอาหาร... ..	6
การใช้งานโซนประกอบอาหาร... ..	8
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา.....	15
การติดตั้ง	16
การเชื่อมต่อเข้ากับกระแสไฟฟ้าหลัก.....	18
ข้อมูลทางด้านเทคนิค	20

ความปลอดภัยเบื้องต้น

- เต้าประกอบอาหารนี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป รวมถึงบุคคลทุพพลภาพทางด้านร่างกายและจิตใจ, หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากมีผู้ดูแลหรือสอนวิธีการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายต่างๆ ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า การทำความสะอาดและบำรุงรักษา ไม่ควรทำโดยเด็กที่ไม่มีความดูแลจากผู้ปกครองอย่างใกล้ชิด
- คำเตือน: เต้าประกอบอาหารและส่วนอื่นๆของเต้าจะร้อนเมื่อเปิดใช้งาน ควรระมัดระวังในการสัมผัสโดนบริเวณที่ร้อน ไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีใช้เต้าประกอบอาหารโดยลำพัง
- คำเตือน: อันตรายจากไฟ: ไม่ควรวางสิ่งของบนพื้นผิวเต้า
- คำเตือน: การละลายขณะประกอบอาหารที่ใช้ไขมันอาจทำให้เกิดอันตรายและทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ไม่ควรดับไฟด้วยน้ำ โดยให้ทำการปิดสวิตช์เต้าประกอบอาหารและคลุมเปลวไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆหรือผ้าก๊อซ
- ภายหลังการใช้งาน ให้ทำการปิดเต้าประกอบอาหารที่แผงควบคุมทันที ไม่ควรรอให้ระบบตรวจจับสถานะทำงาน
- คำเตือน: หากพบรอยร้าวบนพื้นผิวเต้า ให้ทำการปิดเต้าประกอบอาหารเพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแบบแรงดันสูงในการทำความสะอาดเต้าประกอบอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้.
- เต้าประกอบอาหารนี้ไม่สามารถควบคุมด้วยรีโมทหรือตัวตั้งเวลาภายนอกได้.

คำเตือน

- การเชื่อมต่อเต้าประกอบอาหารเข้ากับบ้านควรดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรองแล้วเท่านั้น
- การติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยช่างที่ไม่มีความชำนาญอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บและเกิดความเสียหายต่อเต้าประกอบอาหารได้ การซ่อมแซมใดๆควรดำเนินการโดยช่างจากศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองและช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เต้าประกอบอาหารมีไว้สำหรับการปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้สำหรับจุดประสงค์อื่น เช่น การให้ความร้อนในห้อง
- หากมีเต้ารับติดตั้งอยู่ใกล้เต้าประกอบอาหารและมีปลั๊กจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆเสียบอยู่ ควรระมัดระวังไม่ให้สายไฟสัมผัสกับหัวเต้าของเต้าประกอบอาหาร

- อย่าเก็บสิ่งของที่ไวต่อความร้อนไว้ใต้เตาประกอบอาหาร เช่น น้ำยาทำความสะอาด, สเปรย์กระป๋อง
- การใช้พื้นผิวเตากระจกเซรามิกเป็นที่วางของอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือความเสียหายอื่นๆได้ ไม่ควรประกอบอาหารโดยห่อด้วยอลูมิเนียมในภาชนะพลาสติก ไม่ควรวางภาชนะพลาสติกหรือฟอยล์อลูมิเนียมลงบนเตาประกอบอาหาร เพราะอาจละลายและก่อให้เกิดเปลวไฟหรือสร้างความเสียหายแก่เตาประกอบอาหารได้

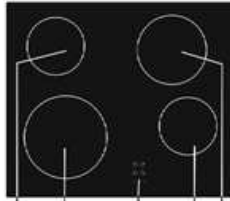


เครื่องหมายบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงให้เห็นว่าสินค้านี้ห้ามทิ้งร่วมกับขยะภายในครัวเรือนทั่วไป ซึ่งการกำจัดจะต้องนำบรรจุภัณฑ์ไปยังจุดรับขยะอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อนำไปรีไซเคิล ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสินค้านี้มีการทำลายอย่างถูกต้อง คุณจะช่วยป้องกันผลในทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพของคนทั่วไป มิฉะนั้น ปัญหาที่เกิดขึ้นอาจจะมีสาเหตุมาจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของขยะนี้ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิล, กรุณาติดต่อสำนักงานภายในท้องถิ่นของคุณ ผู้ให้บริการในการจัดเก็บขยะครัวเรือนของคุณหรือร้านค้าที่คุณซื้อสินค้านี้

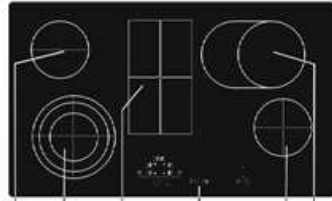
ลักษณะทั่วไปของเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิค



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



1 2 6 3 4 5

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

แผงควบคุมเตาประกอบอาหาร
(ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)



ปุ่มควบคุมต่างๆ:

- A ปุ่ม เปิด/ปิด เตาประกอบอาหาร
- B ปุ่ม ล็อคเพื่อความปลอดภัย (Child lock)
- B1 ไฟแสดงสถานะการทำงานของระบบล็อค
- C ปุ่ม Stop & Go (ปุ่มหยุดการทำงานชั่วคราว)
- C1 ไฟแสดงสถานะฟังก์ชัน Stop & Go
- D ปุ่ม ตั้งปลุกหรือตั้งเวลา
- E ไฟแสดงสถานะการขยายพื้นที่ของโชนประกอบอาหาร
- F หน้าจอแสดงระดับความร้อน/ความร้อนคงเหลือ
- F1 จุดกระพริบแสดงการทำงานของฟังก์ชัน

- G ปุ่ม ตั้งค่า / เพิ่มระดับ
- H ปุ่ม เลือกตำแหน่งของโชนประกอบอาหาร
- I ปุ่ม ตั้งค่า / ลดระดับ
- J ปุ่ม เปิด / ปิด ฟังก์ชันขยายโชนประกอบอาหาร
- K ไฟแสดงสถานะการตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ
- L หน้าจอแสดงเวลา
- M ปุ่ม เปิด/ปิด การอุ่นอาหาร
- N ปุ่ม อุ่นอาหาร
- N1 สัญญาณไฟ "โชนอุ่นอาหารทำงาน"
- N2 สัญญาณไฟเตือน "โชนอุ่นอาหารมีความร้อนสูง"

โซนประกอบอาหาร

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ทำความสะอาดผิวหน้ากระจกเซรามิคด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง เช่น น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนซึ่งสามารถทำให้พื้นผิวเป็นรอย ฝอยเหล็กขีด ภาชนะ หรือผงขจัดคราบ

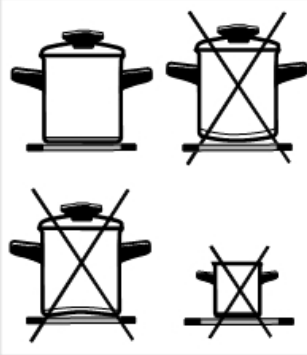
ข้อควรระวัง

- ไม่ควรเปิดการทำงานของเตาเมื่อไม่มีภาชนะวางอยู่, และไม่ควรรใช้เตาประกอบอาหารในการเพิ่มอุณหภูมิห้อง!
- ควรแน่ใจว่าพื้นผิวเตาและกันภาชนะแห้งและสะอาด, และมีการส่งผ่านความร้อนที่เพียงพอระหว่างภาชนะและเตา, เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับพื้นผิวเตา
- น้ำมันและไขมันที่ตกค้างบนเตาอาจจุดติดไฟได้, ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อใช้น้ำมันและไขมันในการทำอาหาร (เช่น มันฝรั่งทอด) และตรวจสอบตลอดขั้นตอนการทำอาหาร
- ไม่ควรวางกระทะที่เบียดหรือฝาที่เต็มไปด้วยไอน้ำบนเตาประกอบอาหาร, ความชื้นอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อเตาได้
- ไม่ควรปล่อยให้ภาชนะให้เย็นตัวลงโดยทิ้งไว้บนเตา, เพราะอาจก่อให้เกิดความชื้นใต้ภาชนะ และทำให้เกิดสนิมได้

ข้อควรระวังเกี่ยวกับเตากระจกไฟฟ้าเซรามิค

- เตาจะทำความร้อนจนถึงระดับความร้อนหรืออุณหภูมิที่ตั้งไว้อย่างรวดเร็ว; อย่างไรก็ตาม, บริเวณโดยรอบของโซนประกอบอาหารจะไม่ร้อน
- เตากระจกเซรามิคทนต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ
- เตากระจกเซรามิคทนต่อการกระแทก จึงสามารถวางกระทะได้โดยไม่ทำลายพื้นผิวเตา
- ไม่ควรใช้เตากระจกเซรามิคแทนพื้นเคาน์เตอร์ วัสดุแหลมคมสามารถทำให้เตาเป็นรอยได้
- ไม่ควรประกอบอาหารโดยห่อด้วยอลูมิเนียมในภาชนะพลาสติก ไม่ควรวางภาชนะพลาสติกหรือฟอยล์อลูมิเนียมลงบนเตาประกอบอาหาร
- ไม่ควรใช้เตากระจกเซรามิคที่มีรอยร้าวหรือรอยแตก หากมีวัตถุหล่นลง บนผิวเตาโดยเอาด้านแหลมคมลง อาจทำให้เตา / กระจกเซรามิคแตกร้าว ได้ โดยอาจเกิดขึ้นทันทีหรือเกิดขึ้นเมื่อผ่านไประยะหนึ่ง หากมีรอยแตกร้าวเกิดขึ้นให้ทำการถอดปลั๊กของเตาออกทันที
- หากมีน้ำตาลหรือน้ำเชื่อมหกเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิคที่กำลังร้อนอยู่ ให้ทำการเช็ดน้ำตาลนั้นออกในทันที

ภาชนะ



วิธีการเลือกใช้ภาชนะ

เลือกใช้ภาชนะคุณภาพสูงที่มีก้นภาชนะแบนเรียบ

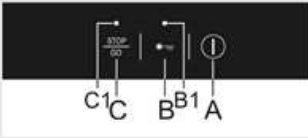
- การส่งผ่านความร้อนจะมีประสิทธิภาพเมื่อเส้นผ่าศูนย์กลางของก้นภาชนะมีขนาดเหมาะสมกับขนาดของโชนประกอบอาหาร และเมื่อภาชนะวางอยู่กึ่งกลางของโชนประกอบอาหาร
- เมื่อใช้ภาชนะชนิดแก้วทนความร้อน (แก้วทนไฟ) หรือกระเบื้องเคลือบ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตภาชนะ
- เมื่อมีการใช้หม้อความดัน ควรใส่ใจในการทำอาหารอย่างใกล้ชิดจนกระทั่งได้ระดับความดันที่เหมาะสม ในขั้นตอนแรกให้กดปุ่มเลือกความร้อนสูงสุด จากนั้นให้ลดระดับความร้อนลงตามเวลาที่แนะนำไว้ในคู่มือการใช้งานของหม้อความดัน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอ, ทั้งในหม้อความดันหรือในภาชนะใดก็ตาม, หากวางภาชนะเปล่าขณะที่เตากำลังทำงาน อาจส่งผลให้เกิดความร้อนสูง ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายทั้งพื้นผิวเตาและภาชนะได้
- ภาชนะชนิดแก้วทนความร้อน (แก้วทนไฟ) ที่ก้นภาชนะเคลือบพิเศษสามารถใช้กับเตากระจกได้หากมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางที่เหมาะสม หากภาชนะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่เกินไปอาจแตกร้าวเนื่องจากความร้อนได้
- เมื่อใช้ภาชนะที่พิเศษ, ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานของผู้ผลิตภาชนะนั้นๆ
- เมื่อใช้ภาชนะที่มีการสะท้อนสูง (พื้นผิวโลหะเงา) หรือภาชนะที่มีก้นหนา ร่วมกับเตากระจกเซรามิค, ระยะเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารอาจยืดออกไปหลายนาที (มากถึง 10 นาที) หากต้องการต้มอาหารในปริมาณมาก, แนะนำให้ใช้ภาชนะที่มีก้นภาชนะที่แบนเรียบและเป็นสีดำ
- ไม่ควรใช้ภาชนะดินเผา เพราะอาจทิ้งรอยขีดข่วนไว้บนเตากระจกไฟฟ้าได้.

การประหยัดพลังงาน

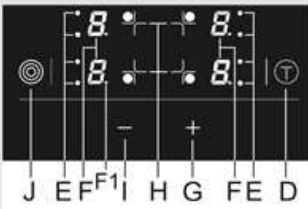
- ภาชนะที่ใช้ควรมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางที่เหมาะสมกับโชนประกอบอาหาร หากภาชนะเล็กเกินไป, จะสูญเสียความร้อนบางส่วนไปโดยเปล่าประโยชน์; ยิ่งไปกว่านั้น, การใช้ภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไปอาจทำให้ความเสียหายให้เตาได้
- หากเป็นไปได้ ควรใช้ฝาปิดภาชนะในการประกอบอาหาร
- ภาชนะควรมีขนาดเหมาะสมกับปริมาณของอาหาร การปรุงอาหารปริมาณน้อยโดยใช้ภาชนะที่มีขนาดใหญ่ จะทำสูญเสียความร้อนบางส่วนไปโดยเปล่าประโยชน์
- อาหารที่ใช้เวลาในการเตรียมนานควรใช้หม้อความดันในการประกอบอาหาร
- ผักหลายชนิด, มันฝรั่ง, และอื่นๆ, สามารถปรุงให้สุกโดยใช้เวลาน้อย; อย่างไรก็ตาม, ควรปิดฝาภาชนะให้สนิท เมื่อน้ำเดือด, ให้ลดระดับความร้อนลงให้คงในอุณหภูมิระดับสูงกว่าจุดเดือด

การใช้งานโซนประกอบอาหาร

เปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร



การเปิดโซนประกอบอาหาร



- เตาประกอบอาหารประกอบด้วยปุ่มเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งจะทำงาน, ตามลำดับ, เมื่อมีการสัมผัสปุ่มการทำงานที่ต้องการเป็นเวลาอย่างน้อย 1 วินาที
- ปุ่มเซ็นเซอร์จะยืนยันการทำงานด้วยเสียงบี๊ป.
- ควรวางสิ่งของใดก็ตามบนปุ่มเซ็นเซอร์ (ซึ่งอาจทำให้เกิดการทำงานขัดข้อง)
- ควรทำให้แน่ใจว่าพื้นผิวของปุ่มเซ็นเซอร์สะอาดอยู่เสมอ

- กดปุ่ม เปิด/ปิด (A) ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เพื่อเปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร; สัญลักษณ์ "0" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงระดับความร้อน (F) และจุด (F1) จะกระพริบ

⚠ จากขั้นตอนนี้จะต้องทำการตั้งค่าภายใน 10 วินาที มิเช่นนั้น เตาจะทำการปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ

- หากเปิดการทำงานของเตาประกอบอาหารด้วยปุ่ม on/off (A), การเลือกโซนประกอบอาหารที่ต้องการอาจทำงานภายใน 10 วินาทีต่อจากนั้น ทำได้โดย, กดปุ่ม (H) สัญลักษณ์จุด (F1) จะสว่างขึ้นด้านข้างระดับความร้อนในตำแหน่งหน้าจอของโซนประกอบอาหารที่เลือก
- กดปุ่ม "+" (G) เพื่อตั้งระดับความร้อน 1-9
กดปุ่ม "-" ในครั้งแรกเพื่อตั้งค่าในระดับ 9


⚠ เมื่อกดปุ่ม "+" (G) หรือ "-" (I) ค้างไว้, ระดับความร้อนจะเพิ่มหรือลดโดยอัตโนมัติ สามารถเปลี่ยนระดับความร้อนได้โดยกดปุ่มทั้งสองนี้หลายๆครั้ง; ในกรณีนี้, ระดับความร้อนจะเปลี่ยนไปที่ระดับ

⚠ การตั้งค่าสามารถทำได้ทีละโซนประกอบอาหาร – โดยระบุตำแหน่งด้วยสัญลักษณ์จุด (F1)

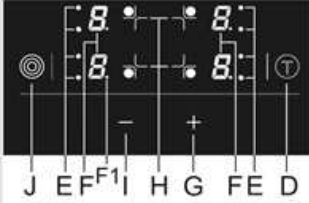
การเปลี่ยนระดับความร้อนของโซนประกอบอาหาร

- เลือกโซนประกอบอาหารโดยกด / สัมผัสปุ่ม (H) สัญลักษณ์จุด (F1) จะสว่างขึ้นบนหน้าจอของโซนประกอบอาหารที่เลือก (F)
- กดปุ่ม "+" (G) หรือ "-" (I) เพื่อเปลี่ยนระดับความร้อน

ฟังก์ชันอุ่นร้อน

- ประสงค์ของฟังก์ชันอุ่นร้อนคือเพื่ออุ่นอาหารที่ได้ทำการปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว
- ฟังก์ชันอุ่นร้อนอาหารทำโดยการกดปุ่ม "-" (I) จะกระดัดความร้อนอยู่ที่ 1 

การปิดโซนประกอบอาหาร

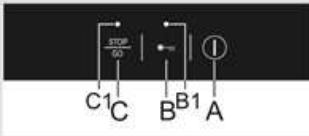


- เลือกตำแหน่งโซนประกอบอาหารโดยกดปุ่ม (H) จุด (F1) บริเวณด้านข้างของหน้าจอที่แสดงระดับความร้อนจะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม “-” (I) เพื่อตั้งค่า “0”
- Quick power off: ระดับความร้อนสามารถปรับค่าเป็น “0” ได้ทันทีโดยกดปุ่ม “+” (G) และปุ่ม “-” (I) พร้อมกัน

การปิดเตาประกอบอาหาร

- สามารถปิดเตาประกอบอาหารโดยกดปุ่ม on/off (A)
- ทุกปุ่มสัญลักษณ์จะปิดทำงาน, ยกเว้นสัญลักษณ์แสดงความร้อนคงเหลือ, ตัววัดระดับความร้อนยังคงสว่างอยู่บนหน้าจอของเตาเพื่อแสดงว่าโซนประกอบอาหารนั้นยังร้อนอยู่
- หากโซนประกอบอาหารปิดไปก่อนเสร็จสิ้นขั้นตอนการประกอบอาหาร, ความร้อนคงเหลือจะถูกใช้, ซึ่งจะช่วยให้ประหยัดพลังงานได้บางส่วน

เปิดล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก



เมื่อเปิดใช้งานการล็อคปุ่ม, โซนประกอบอาหารจะถูกป้องกันไม่ให้ใช้งาน ด้วยวิธีนี้, จะสามารถป้องกันเด็กไม่ให้ใช้งานเตาประกอบอาหารได้

การเปิดล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- เปิดล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กโดยการกดปุ่ม (B) ค้างไว้ประมาณสามวินาที แสงไฟ (B1) จะสว่างขึ้น
- ระบบล็อคเพื่อความปลอดภัยจะทำงานได้ต่อเมื่อมีการเปิดใช้งานโซนเตาประกอบอาหาร
- ระบบล็อคจะช่วยป้องกันการดำเนินงานของแผงควบคุม, ยกเว้นปุ่มควบคุมหลัก (A) และปุ่มควบคุมระบบล็อค (B)

การปิดล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- ระบบล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กสามารถปิดได้โดยกดปุ่ม (B) ค้างไว้สามวินาที จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นเมื่อปลดล็อคและแสงไฟบนปุ่มสัญลักษณ์จะดับลง

ตัววัดระดับความร้อนคงเหลือ

เมื่อโซนประกอบอาหารที่กำลังร้อนปิดการทำงาน, หรือ เมื่อเตาประกอบอาหารปิดการทำงาน, สัญลักษณ์จะปรากฏบน หน้าจอของแต่ละโซนประกอบอาหาร ดังนี้:

- “H” หากโซนประกอบอาหารยังร้อนอยู่;
- “h” หากโซนประกอบอาหารกำลังเย็นตัวลงและอุ่นพอที่จะ

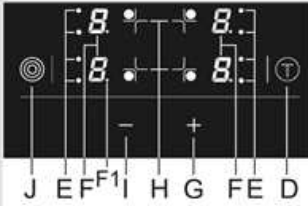
สัมผัสได้

ระยะเวลาของสัญลักษณ์บนหน้าจอขึ้นอยู่กับระดับพลังความร้อนที่ใช้ และระยะเวลาในการใช้เตาประกอบอาหาร เมื่อสัญลักษณ์ “H” หรือ “h” หายไป, ในบางครั้งเตาอาจจะยังคงร้อนอยู่ (ไฟตก, วางภาชนะ ร้อนทิ้งไว้บนเตา)

เพราะอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้ หากเกิดไฟตกในขณะที่เตากำลังร้อน, สัญลักษณ์ "H" หรือ "h" จะกระพริบ เพื่อเป็นการเตือนว่าเตากำลังกำลังร้อนอยู่, แต่บางครั้งก็ไม่จำเป็น, ขึ้นอยู่กับระยะเวลาว่าไฟตกนานแค่ไหน

⚠ เตาประกอบอาหารนี้ได้ผ่านการทดสอบจากโรงงาน การทดสอบนี้รวมถึงการเปิดทำความร้อนทุกหัวเตา; ดังนั้น, สัญลักษณ์ "H" อาจกระพริบสักครู่ ภายหลังจากการเปิดใช้งานครั้งแรก

ฟังก์ชัน Power boost



เมื่อเปิดใช้ฟังก์ชันนี้, โชนประกอบอาหารจะทำงานที่ระดับความร้อนสูงสุดในชั่วระยะเวลาหนึ่ง, ขึ้นอยู่กับพลังความร้อนที่เลือก; จากนั้น, โชนประกอบอาหารจะปรับระดับความร้อนไปยังระดับที่ตั้งค่าไว้เริ่มแรกโดยอัตโนมัติและทำงานต่อไป ฟังก์ชัน Power boost

อาจทำงานโดยแยกแต่ละโชนประกอบอาหาร, ที่ระดับความร้อนใดก็ได้, ยกเว้นระดับ "9", ซึ่งเตาประกอบอาหารได้ทำความร้อนที่ระดับสูงสุดอยู่แล้ว

การเปิดฟังก์ชัน Power boost

- ตั้งค่าความร้อนที่ระดับ 9
- กดปุ่ม "+" (G) สัญลักษณ์ "A" และ "9" จะปรากฏสลับกันบนหน้าจอ
- ลดระดับความร้อนในระดับที่ต้องการ ซึ่งการประกอบอาหารจะทำงานต่อไปอย่างต่อเนื่อง

สัญลักษณ์ "A" และระดับความร้อนที่ตั้งไว้จะปรากฏสลับกันบนหน้าจอ เมื่อสิ้นสุดการทำงานของฟังก์ชัน Power boost, โชนประกอบอาหารจะปรับระดับความร้อนลงมาอัตโนมัติที่ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ในตอนแรก ซึ่งหลังจากนั้นจะปรากฏเฉพาะตัวเลขระดับความร้อนบนหน้าจอ

⚠ หากมีการเปลี่ยนระดับความร้อนระหว่างการใช้งานฟังก์ชัน Power boost, ฟังก์ชัน Power boost จะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชัน Power boost เหมาะสำหรับ:

- อาหารที่เย็นชืดในช่วงแรกของการประกอบอาหารจะร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว, และทำการเคียวทิ้งไว้หลังจากนั้นเป็นระยะเวลานาน; ด้วย ฟังก์ชัน Power boost, ขั้นตอนเหล่านี้สามารถทำได้โดยไม่ต้องปรับตั้งค่าระหว่างการประกอบอาหาร (เช่น การเคียวเนื้อ)

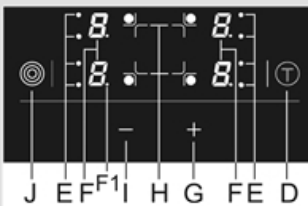
ฟังก์ชัน Power boost ไม่เหมาะสมสำหรับ:

- อาหารประเภททอด, ต้ม, หรืออาหารที่เคียวแล้ว และอาหารที่ต้องกลับด้านบ่อยครั้ง, เด็มน้ำ, หรือกวน; เกี้ยวหรือพาสต้าที่มีน้ำซุ้มน้ำ; อาหารที่ต้องต้มนานๆ ด้วยหม้ออบความดัน

ชนิดอาหาร/วิธีการปรุง	ปริมาณ	ระดับพลังงาน	ระยะเวลา (นาที)
ซूप/อุ่นอาหาร	0,5 - 1 ลิตร	A7 - 8	4 - 7
นม/อุ่นอาหาร	0,2 - 0,4 ลิตร	A1 - 2	4 - 7
ข้าว/เคี้ยวอาหาร	125 - 250 กรัม น้ำประมาณ 300มล. - 600มล.	A2 - 3	20 - 25
เปลือกมันฝรั่งอบกรอบ	750กรัม - 1,5 กก. น้ำประมาณ600มล. - 900มล.	A5 - 6	25 - 38
ผักสด/ต้ม	0,5 - 1 กก. น้ำประมาณ400มล. - 600มล.	A4 - 5	18 - 25

- รายการอาหารในตารางเป็นตัวอย่างของอาหารบางประเภทที่เหมาะสมกับการเพิ่มระดับความร้อนอย่างรวดเร็ว
- ค่าต่างๆที่ระบุเป็นการประมาณและขึ้นอยู่กับปัจจัยอื่นๆ (เช่น ประเภทและคุณภาพของภาชนะ, ปริมาณของน้ำที่เติม, เป็นต้น)
- ปริมาณที่น้อยกว่าเป็นการระบุถึงโซนประกอบอาหารที่เล็กกว่าและปริมาณที่มากกว่าเป็นการระบุถึงโซนประกอบอาหารที่ใหญ่กว่า
- ประกอบอาหารโดยใช้หม้อพร้อมฝาปิดบน 2 โซนประกอบด้านหลังซ้าย, หน้าขวา, หรือบนโซนประกอบอาหารคู่ด้านหน้าซ้าย

การขยายโซนประกอบอาหาร (มีเฉพาะในบางรุ่น)



การเปิดใช้ฟังก์ชันโซนประกอบอาหาร

- สำหรับโซนประกอบอาหารที่เลือก (จะมีสัญลักษณ์จุดสว่างที่หน้าจอของโซนที่เลือก), การขยายพื้นที่ขีดความร้อนทำได้โดยกดปุ่ม (J) สัญลักษณ์ (E) ด้านข้างหน้าจอจะสว่างขึ้น
- เลือกโซนประกอบอาหารสำหรับขีดความร้อนทั้ง 2 ขด
- ถ้าโซนประกอบอาหารมีขีดความร้อน 3 ขด, สามารถใช้งานโดยกดปุ่ม (J) อีกครั้ง

การปิดใช้ฟังก์ชันโซนประกอบอาหาร

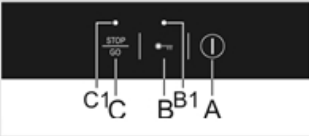
- เลือกโซนประกอบอาหาร (จะมีสัญลักษณ์จุดสว่างที่หน้าจอของโซนที่เลือก)
- สามารถปิดขีดความร้อนที่เปิดไว้โดยกดปุ่ม (J) สำหรับโซนประกอบอาหารที่เลือก

ระบบจำกัดเวลาการทำงาน

เพื่อเพิ่มระดับความปลอดภัย, เตาประกอบอาหารนี้ประกอบไปด้วยอุปกรณ์ที่ช่วยจำกัดระยะเวลาการทำงานของแต่ละโซนประกอบอาหารตามลำดับ ระยะเวลาในการทำงานวัดโดยการตั้งค่าระดับความร้อนล่าสุดของโซนประกอบอาหารนั้นๆ หากระดับความร้อนคงที่ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง, โซนประกอบอาหารจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปช่วงระยะเวลาหนึ่งขึ้นอยู่กับระดับความร้อน (ยิ่งระดับความร้อนสูงเท่าไร, ระยะเวลาในการทำงานจะยิ่งสั้น - อ้างอิงจากตารางด้านล่าง)

ระดับความร้อน	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ชั่วโมงการทำงานสูงสุด	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

ฟังก์ชันเลื่อนหรือหยุดการทำงานชั่วคราว - STOP & GO (มีเฉพาะในบางรุ่น)



ฟังก์ชัน STOP & GO ช่วยให้เลื่อนหรือหยุดการทำอาหารไว้ชั่วคราว (มีกิจกรรมอื่นแทรก), ในขณะที่ยังจำการตั้งค่าต่างๆไว้

การเปิดใช้ฟังก์ชัน STOP & GO

- สามารถหยุดการประกอบอาหารชั่วคราวได้โดยกดปุ่ม STOP & GO (C)
- สัญลักษณ์ (C1) จะสว่างขึ้นด้านบนปุ่มควบคุม
- ทุกการตั้งค่าจะหยุดทำงาน, รวมทั้งโซนประกอบอาหารตัวอักษร S, t, O, และ P จะปรากฏบนหน้าจอตามลำดับ

การเริ่มประกอบอาหารต่อไป

- เตาประกอบอาหารจะกลับมาทำงานต่ออีกครั้งเมื่อกดปุ่ม STOP & GO (C) ซ้ำ
- สัญลักษณ์ไฟ (C1) จะดับลง

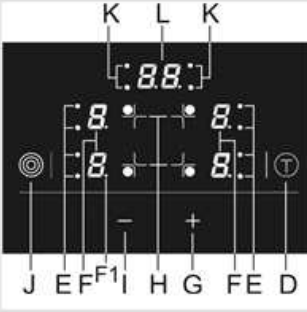
⚠ หากฟังก์ชัน STOP & GO ไม่ถูกยกเลิกภายใน 10 นาที, เตาประกอบอาหารจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ

โปรแกรมการตั้งเวลา (เฉพาะในบางรุ่น)

เตาประกอบอาหารสามารถตั้งโปรแกรมเวลาได้ 2 แบบ:

- A** ฟังก์ชันตั้งปลุก - ตั้งเวลานับถอยหลังโดยไม่มีฟังก์ชันปิดเตา
- B** ฟังก์ชันตั้งเวลาปิด - ตั้งเวลานับถอยหลังโดยมีฟังก์ชันปิดเตาแยกแต่ละโซนประกอบอาหาร

- A** ฟังก์ชันตั้งเตือน - ตั้งเวลานับถอยหลังโดยไม่มีฟังก์ชันปิดเตา ระบบจะเตือนเมื่อเวลาผ่านไป, แต่จะไม่ปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร การตั้งเตือนสามารถทำได้ขณะที่เตาเปิดอยู่ off the.
 - กดปุ่มตั้งเวลา (D) เพื่อเริ่มการทำงานของฟังก์ชันตั้งเวลา สัญลักษณ์ "00" จะปรากฏบนหน้าจอ (L) และสัญลักษณ์จุด (F1) จะสว่างขึ้น
 - กดปุ่ม "+" (G) และ "-" (I) เพื่อตั้งเวลาจาก 1 ถึง 99 นาที
 - ภายหลังจากครบเวลาที่ตั้ง, เตามีเสียงเตือน, แต่โซนประกอบอาหารจะไม่ปิดการทำงาน
 - รับรู้และปิดเสียงเตือนโดยการกดปุ่มใดก็ได้; หรือ, เสียงเตือนจะหยุดไปเองเมื่อผ่านไปสักครู่
 - การตั้งปลุกจะยังคงทำงานอยู่แม้กดปุ่ม (A) เพื่อปิดการทำงานของเตาประกอบอาหาร



B ตั้งเวลานับถอยหลังโดยมีฟังก์ชันปิดเตา การตั้งเวลาปิดเตาช่วยให้การทำอาหารง่ายขึ้นโดยสามารถตั้งเวลาการประกอบอาหารโดยแยกแต่ละโซนประกอบอาหาร ในการตั้งเวลาปิดเตา, ต้องทำการตั้งระดับความก่อน (ดูหัวข้อ "เปิดการทำงานของโซนประกอบอาหาร")

- กดปุ่มตั้งเวลา (D) เพื่อเริ่มการทำงานของฟังก์ชันตั้งเวลา สัญลักษณ์ "00" จะปรากฏบนหน้าจอ (L) และสัญลักษณ์จุด (F1) จะสว่างขึ้น เมื่อกดปุ่ม (D) อีกครั้ง, สัญลักษณ์จุด (K) ซึ่งแสดงถึงโซนประกอบอาหารที่เลือก, จะเริ่มกระพริบ
- ขณะที่สัญลักษณ์จุดสว่างอยู่, สามารถกดปุ่ม "+" (G) และ "-" (I) เพื่อตั้งเวลาจาก 1 ถึง 99 นาที หากกดปุ่มอีกครั้งและค้างไว้, ค่าของเวลาที่ตั้งจะเพิ่มขึ้นเมื่อผ่านไปสักครู่
- เมื่อตั้งค่าเสร็จสิ้น, จึงเริ่มการนับเวลาถอยหลัง สัญลักษณ์จุด (K) จะกระพริบ, เพื่อแสดงถึงโซนประกอบอาหารที่เลือก



เวลาการประกอบอาหารสามารถตั้งเวลาแยกสำหรับแต่ละโซนประกอบอาหาร หากมีการตั้งเวลาหลายครั้งในคราวเดียว, การตั้งค่าที่ใกล้ครบเวลาก่อนจะปรากฏบนหน้าจอ! โดยปรากฏเป็นสัญลักษณ์ไฟกระพริบ (L) ซึ่งระบุตำแหน่งของโซนประกอบอาหาร

การเปลี่ยนการตั้งค่าของฟังก์ชันตั้งเวลา

- การตั้งเวลาสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดการทำงาน
- กดปุ่มตั้งเวลา (D) เพื่อแสดงค่าเวลาคงเหลือของโซนประกอบอาหารนั้นๆ สัญลักษณ์จุด (K) จะกระพริบ
- กดปุ่ม "+" (G) หรือ "-" (I) เพื่อตั้งค่าเวลาใหม่

การตรวจสอบค่าเวลาคงเหลือ

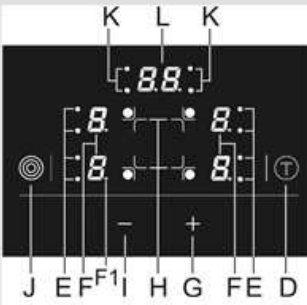
หากมีการตั้งเวลาหลายครั้งในคราวเดียว, สามารถแสดงเวลาคงเหลือโดยกดปุ่ม (D)

การปิดการทำงานของฟังก์ชันตั้งเวลา

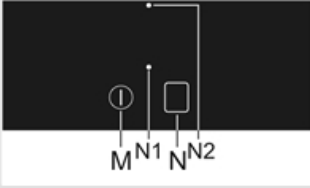
ภายหลังจากครบเวลาที่ตั้ง, เตามีเสียงเตือนและโซนประกอบอาหารจะหยุดสัญลักษณ์ "00" จะปรากฏบนหน้าจอ ปิดเสียงเตือนโดยการกดปุ่มใดก็ได้; หรือ, เสียงเตือนจะหยุดไปเองเมื่อผ่านไปสักครู่

การปิดการทำงานการครบเวลาที่ตั้งไว้

- เลือกหน้าจอที่แสดงหารตั้งเวลา (ดูหัวข้อ การเปลี่ยนการตั้งค่าของฟังก์ชันตั้งเวลา) - เวลาที่ตั้งไว้และสัญลักษณ์จุดซึ่งแสดงโซนประกอบอาหารที่เลือกจะกระพริบ
- กดปุ่ม "-" (I) เพื่อตั้งค่าเป็น "00", หรือ กดปุ่ม "+" (G) และ "-" (I) พร้อมกัน, เพื่อรีเซ็ตค่าเป็นศูนย์ทันที



โซนอุ่นอาหาร



โซนอุ่นอาหารมีไว้สำหรับการรักษาความอุ่นของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ไม่ได้มีไว้สำหรับการปรุงอาหาร หรืออุ่นอาหารเย็น

โซนอุ่นอาหารจะค่อยๆร้อนอย่างช้าๆ และจะร้อนถึง 100 องศาเซลเซียส จึงมีอันตรายจากการเผาไหม้ ควรดูแลป้องกันไม่ให้มีวัตถุไวไฟใดๆ วางไว้ในบริเวณโซนอุ่นอาหาร

การเปิดใช้งานโซนอุ่นอาหาร

- กดปุ่ม เปิด/ปิด (M) เพื่อเปิดโซนอุ่นอาหาร สัญญาณไฟ (N1) จะกระพริบสีกรู
- กดปุ่มอุ่นอาหาร (N) สัญญาณไฟ (N1) จะพริบต่อเนื่อง โซนอุ่นอาหารจะเริ่มทำงาน

การปิดการใช้งานโซนอุ่นอาหาร

- กดปุ่ม เปิด/ปิด (M) เพื่อปิดโซนอุ่นอาหาร สัญญาณไฟ (N1) จะดับลง
- โซนอุ่นอาหารยังสามารถปิดการทำงานได้โดยการกดปุ่มอุ่นอาหาร (N)

คำเตือน

- เมื่อโซนอุ่นอาหารร้อนถึงอุณหภูมิที่ไม่สามารถสัมผัสได้ สัญญาณไฟ (N2) จะสว่างขึ้น
- สัญญาณไฟยังคงสว่างอยู่แม้ว่าโซนอุ่นอาหารจะถูกปิดการทำงาน

คำเตือนเพิ่มเติมและ รายงานความผิดปกติ

- ถ้าระดับความร้อนในทุกโซนประกอบอาหารตั้งค่าเป็น "00", เตาประกอบอาหารจะปิดเองโดยอัตโนมัติเมื่อผ่านไป 10 วินาที
- หากมีการกดปุ่มใดๆค้างเกิน 10 วินาที, เตาประกอบอาหารจะปิดการทำงาน, มีเสียงเตือนและมีสัญลักษณ์ "F" กระพริบบนหน้าจอ,
- หากแผงควบคุมถูกวางทับด้วยสิ่งของหรือมีน้ำหกรด, เตาประกอบอาหารจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเวลาผ่านไปสักครู่หนึ่ง
- หากปุ่มควบคุมไม่ตอบสนอง, ให้ทำการถอดปลั๊กหรือตัดการเชื่อมต่อของเตากับกระแสไฟฟ้าสักครู่หนึ่ง (ถอดฟิวส์หรือสับสวิตซ์); จากนั้นทำการเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าและลองกดปุ่มการทำงานอีกครั้ง

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

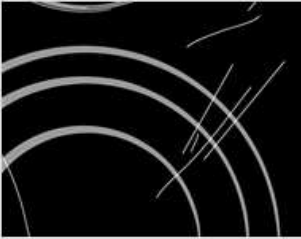


Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



ภายหลังการใช้เตากระจกเซรามิคในแต่ละครั้ง ควรรอให้กระจกเย็นตัวลง และทำความสะอาด มิฉะนั้น เศษอาหารชิ้นเล็กๆ ที่ตกอยู่บนหัวเตาอาจเกิดการไหม้ขึ้นขณะที่เปิดใช้เตาในครั้งต่อไป ในการทำความสะอาดและบำรุงรักษาทั่วไปของเตากระจกเซรามิคใช้น้ำยาพิเศษที่สามารถสร้างชั้นเคลือบบนผิวกระจก เพื่อป้องกันพื้นผิวจากสิ่งสกปรก ก่อนการใช้งานในแต่ละครั้ง ควรเช็ดทำความสะอาดเศษฝุ่นหรือเศษผงออกจากผิวหน้าเตาและกัน ภาชนะเพราะเศษผงเหล่านี้ อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิวได้(รูปที่ 1)

ข้อควรระวัง: ผอยขัดหม้อ, ฟองน้ำขัดหยาบ, และสารทำความสะอาดชนิดกัดกร่อนอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิวเตาได้ พื้นผิวกระจกเซรามิค อาจถูกทำลายโดยสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและสารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมหรือไม่มีประสิทธิภาพ (รูปที่ 1 และรูปที่ 2)

สัญลักษณ์และเครื่องหมายบนเตาอาจเสียหายหากใช้สารกัดกร่อนที่มีฤทธิ์รุนแรงบริเวณเส้นขอบของโซนประกอบอาหาร หรือหากใช้ภาชนะที่มีกันที่ทำให้เกิดรอยได้

รอยคราบสกปรกเล็กน้อยให้ใช้ผ้าขนานหมาดๆ เช็ดออก จากนั้นเช็ดผิวเตาให้แห้ง (รูปที่ 3)

รอยคราบน้ำสามารถทำความสะอาดโดยสารละลายน้ำส้มสายชู อย่างไรก็ตาม หลีกเลี่ยงการใช้สารละลายน้ำส้มสายชูในการทำความสะอาดส่วน เพรท (เฉพาะในบางรุ่น เพราะอาจทำให้ส่วนเพรทหมองได้) ไม่ควรใช้ สเปรย์หรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (รูปที่ 3)

รอยคราบสกปรกมากสามารถขจัดออกโดยใช้สารทำความสะอาดพิเศษและ อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดผิวกระจกเตาเซรามิคโดยเฉพาะควรใช้ อุปกรณ์นี้ตามคำแนะนำของผู้ผลิต ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าสารทำความสะอาดที่ใช้ได้ถูกเช็ดออกจนหมด เพราะสารเหล่านี้นสามารถทำลายพื้นผิว ของเตากระจกเซรามิคได้เมื่อมี การเปิดใช้งานเตา (รูปที่ 3) คราบที่ติดแน่น และเศษอาหารใหม่สามารถขจัดออกได้โดยใช้ตัวขูด (รูปที่ 4) ระเบิดระวังไม่ให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของเกรียงสัมผัสกับส่วนของเตาที่ร้อน พร้อมทั้ง ระวังไม่ให้ส่วนคมของเกรียงบาดมือ!

⚠ ควรใช้ตัวขูดต่อเมื่อคราบสกปรกนั้นไม่สามารถเช็ดออกได้ โดยผ้าเปียกหรือน้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิว กระจกเซรามิค

ถือตัวขูดในมุมที่ถูกต้อง (45° ถึง 60°) ค่อยๆ กดตัวขูดลงบนผิวกระจกแล ขูดเอาคราบสกปรกออก ระวังไม่ให้มีอจับที่เป็นพลาสติก (ในบางรุ่น) สัมผัสกับส่วนหัวเตาที่ร้อน

⚠ ไม่ควรกดตัวขูดในแนวตั้งฉากลงบนผิวกระจกและไม่ควร ผิวกระจกด้วยด้านคมหรือใบมีด

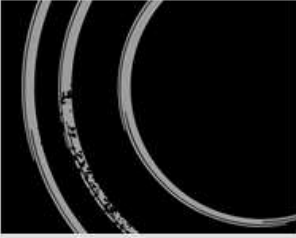


Figure 5

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

ข้อควรระวัง: ความเสียหายที่กล่าวถึงข้างต้นส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับในด้านความสวยงามของเตา เช่น รูปลักษณะภายนอกของเตากระจก ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อฟังก์ชันการใช้งาน ความเสียหายในส่วนนี้อยู่นอกเหนือเงื่อนไขการรับประกันสินค้า

การติดตั้ง

ข้อควรระวัง

- การติดตั้งผลิตภัณฑ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัวและเชื่อมต่อไฟฟ้าควรดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ไม่อัดหรือพื้นผิวชิ้นส่วนของเฟอร์นิเจอร์ครัวที่ต้องทำการติดตั้งเตาประกอบอาหารควรประกอบด้วย กาว ชนิดทนความร้อน (100°C) มิฉะนั้นสีของเคาน์เตอร์อาจเปลี่ยนสีหรือผิดรูปได้
- เตาประกอบอาหารได้มีการออกแบบให้มีขนาดที่สามารถติดตั้งฝังเข้ากับเคาน์เตอร์ที่มีความกว้างตั้งแต่ 600 มม. ขึ้นไป
- ภายหลังจากการติดตั้ง จากแผงเคาน์เตอร์ครัวที่ยึดด้านหน้าควรเว้นช่องให้สามารถเข้าได้จากด้านล่าง
- ในการติดตั้งเฟอร์นิเจอร์หรือเครื่องครัวแบบแขวนหรือแบบติดผนัง ควรติดตั้งให้อยู่ในความสูงที่เหมาะสมและไม่รบกวนขณะทำการประกอบอาหาร
- ระยะห่างระหว่างเตาประกอบอาหารและเครื่องดูดควันไม่ควรน้อยกว่าที่ระบุไว้ในคู่มือแนะนำการติดตั้ง ระยะห่างขั้นต่ำคือ 650 มม.
- ระยะห่างระหว่างขอบเตาและตู้สูงด้านข้างไม่ควรน้อยกว่า 40 มม.
- พื้นผิวเคาน์เตอร์ครัวหรือผนังด้านหลังเตาประกอบอาหารสามารถทำจากไม้ได้ หากมีระยะห่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้ง
- ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเตาประกอบอาหารแบบติดตั้งฝังและผนังด้านหลังมีระบุไว้ในคู่มือการติดตั้ง

การติดตั้งแถบซีลสำหรับติดตั้งเตา

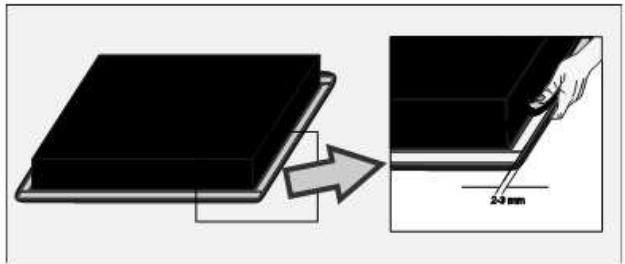
ก่อนทำการติดตั้งเตาลงในช่องเคาน์เตอร์
ต้องติดแถบซีลที่มีมาให้พร้อมกับตัวเครื่องก่อน ให้ติดบริเวณด้านใต้
ของเตากระจกเซรามิก (ส่วนที่เป็นกระจก) ตามรูปด้านบน
ไม่ควรติดตั้งเตากระจกเซรามิกโดยไม่ติดแถบซีล!

ควรติดตั้งแถบซีลตามวิธีการดังต่อไปนี้:

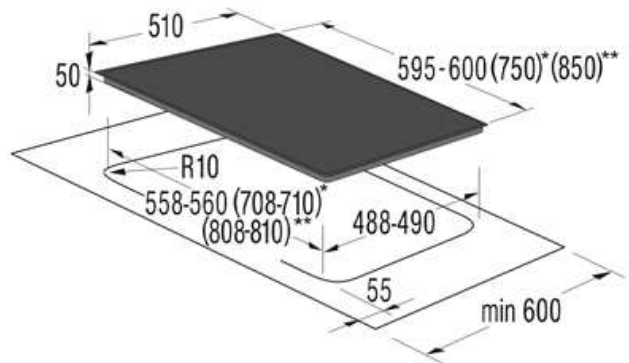
- ลอกแถบกาวออกจากแถบซีล
- จากนั้น ติดแถบซีลลงบริเวณด้านใต้ของแผ่นเตากระจก ห่างจากขอบ
อย่างน้อย 2-3 มม. (ตามรูป) โดยติดแถบซีลตลอดแนวยาวของขอบกระจก
และไม่ทับซ้อนกันที่มุม
- ขณะติดตั้งแถบซีล ระวังไม่ให้วัตถุแหลมคมสัมผัสกับกระจก

หมายเหตุ!

เตาประกอบอาหารในบางรุ่นมีการติดตั้งซีลมากับตัวเตาแล้ว!



ขนาดเคาน์เตอร์ สำหรับติดตั้งเตา



*(...) - SVK7... - 750 mm

**(...) - SVK8... - 850 mm

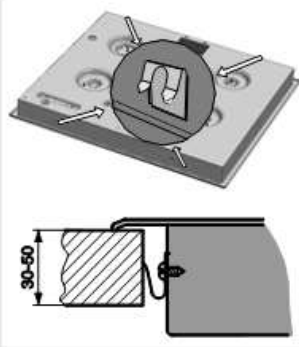
- เตาประกอบอาหารสามารถติดตั้งฝังเข้ากับพื้นเคาน์เตอร์ที่มี
ความหนาดังแต่ 30 ถึง 50 มม.
- ตั๋วครัวข้างใต้ตัวเตาประกอบอาหารไม่ควรเป็นลื่นซึก หากเป็นชุดตู้
ครัวในแนวนอน, ควรติดตั้งโดยห่างจากด้านล่างของพื้นเคาน์เตอร์
ไม่น้อยกว่า 60 มม.

ช่องว่างระหว่างแผ่นไม้กันและตัวเตาประกอบอาหารต้องว่างเปล่า; ไม่มีสิ่งของวางในช่องนั้น

- ด้านหลังของตู้ครัวควรทำช่องว่างไว้อย่างน้อย 175 มม. ตลอดแนวด้านกว้างของตัวตู้
- สามารถติดตั้งเตาอบประเภท EVP4., EVP2.. ซึ่งประกอบไปด้วยพัดลมช่วยระบายอากาศ ที่ด้านล่างของเตาอินดักชัน

วิธีการติดตั้ง

- ติดตั้งเตาบนเคาน์เตอร์ในแนวนอนอย่างมั่นคง
- ใส่ตัวเตาให้ปิดพอดีกับช่องเคาน์เตอร์ที่ตัดไว้
- ติดอุปกรณ์สำหรับยึด (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) ด้วยสกรูที่มีมาให้ (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) ที่ด้านซ้ายและขวาของเตาประกอบอาหาร และช่อง เคาน์เตอร์สำหรับติดตั้งเตา
- เชื่อมต่อเตาเข้ากับกระแสไฟฟ้า(ศึกษาข้อแนะนำในหัวข้อการเชื่อมต่อเตาเข้ากับกระแสไฟฟ้า)
- วางเตาประกอบอาหารเข้ากับช่องเคาน์เตอร์ที่เตรียมไว้
- ในการขันสกรูยึดติดคัลป์ ไม่ควรใช้สกรูที่มีความยาวเกิน 6.5



การเชื่อมต่อเตาเข้ากับกระแสไฟฟ้าหลัก

ข้อควรระวัง

- การติดตั้งควรทำโดยช่างที่มีความชำนาญเท่านั้น
- การติดตั้งสายดินควรสอดคล้องกับมาตรฐาน
- สามารถมองเห็นขั้วสายไฟเมื่อถอดฝาครอบกล่องไฟออก
- ก่อนทำการเชื่อมต่อเตา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าค่าไฟฟ้าที่แสดงในป้ายระบุค่าไฟฟ้าบนตัวเตาสอดคล้องกับค่าของไฟฟ้าภายในบ้าน
- ป้ายระบุค่าไฟฟ้าจะอยู่ด้านใต้ของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ควรมีการติดตั้งเซอร์กิตเบรกเกอร์เข้ากับสายไฟสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละจุดเพื่อแยกออกจากกระแสไฟฟ้าหลักของบ้าน, ระยะห่างระหว่างแต่ละจุดอย่างน้อย 3 มม.ในพื้นที่เปิด หรือทดแทนด้วยการใช้ฟิวส์, เซฟตี้สวิตช์, เป็นต้น
- ควรเลือกการเชื่อมต่อให้สอดคล้องกับค่าการรองรับกระแสไฟฟ้าของกระแสไฟฟ้าภายในบ้านและค่าพลังงานของฟิวส์
- Given the protection from the risk of fire, appliances of this type may be installed in a worktop next to a piece of kitchen furniture that is taller than the appliance (when installed); however, in this case, a kitchen furniture not higher than the cooking hob must be installed on the other side, adjacent to the appliance.
- เมื่อเสร็จสิ้นการติดตั้ง, สายไฟและสายไฟแยกต้องได้รับการป้องกันจากการสัมผัสโดยไม่ได้ตั้งใจ

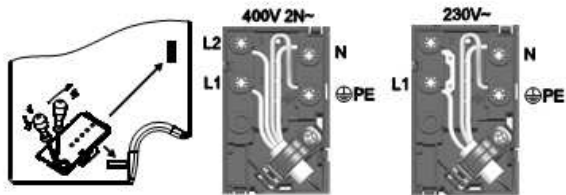
ATTENTION!

- ก่อนทำการซ่อมแซมเครื่องใช้ไฟฟ้า, ควรทำการตัดการเชื่อมต่อกับกระแสไฟฟ้า เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสไฟฟ้าหลักภายในบ้าน ควรติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยอ้างอิงแผนผังการติดตั้งที่มีมาให้ สายดิน (PE) ต้องเชื่อมต่อกับขั้วสายไฟที่มีสัญลักษณ์สายดิน
- สายไฟหลักควรลอดผ่านและยึดโดยคลิป / อุปกรณ์เก็บสายไฟ ซึ่งป้องกันสายไฟจากการถูกดึง โดยไม่ได้ตั้งใจ
- เมื่อเสร็จสิ้นการติดตั้ง ให้เปิดการทำงานของทุกหัวเตาประมาณ 3 นาทีเพื่อตรวจสอบการทำงานว่าปกติหรือไม่

วงจรรการติดตั้ง

“ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับโซลาร์เซลล์ไฟฟ้า ภายใต้เงื่อนไขของแรงดันไฟฟ้าที่ 220VAC - 240VAC ที่ ความถี่ 50H เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าทำงานอย่างเหมาะสม แปลงไฟที่ค่าไฟฟ้าเดียวกัน)”

- การเชื่อมต่อไฟที่ผิดพลาดอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อส่วนประกอบภายในเครื่องใช้ไฟฟ้า, ซึ่งอยู่นอกเหนือ เงื่อนไขการรับประกัน
- ก่อนทำการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า, ตรวจสอบให้แน่ใจว่าค่าไฟฟ้าที่แสดงในป้ายระบุค่าไฟฟ้าบนตัวเตาสอดคล้องกับค่าของไฟฟ้าภายในบ้าน แรงดันไฟฟ้าในการเชื่อมต่อ(230 V ผ่าน N) ควรตรวจสอบโดยช่างผู้เชี่ยวชาญโดยใช้
- การต่อสายไฟที่ด้านหลังของเครื่องใช้ไฟฟ้า ไม่ควรให้สายไฟสัมผัสโดนด้านหลังของเครื่องใช้ไฟฟ้า, เนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนสูงขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงานได้



หมายเหตุ:

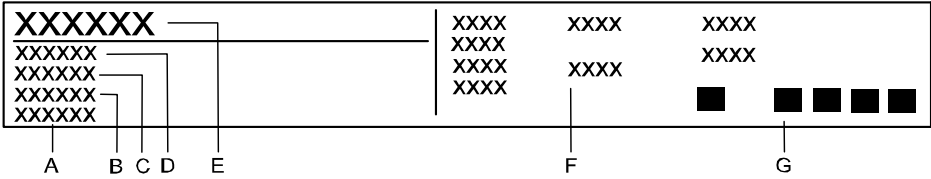
สะพานเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าใต้ทำการติดตั้งเรียบร้อยแล้วด้วยคลิปสกรูของขั้วสำหรับเชื่อมต่ออยู่ในตำแหน่งเปิดอยู่แล้ว, จึงไม่จำเป็นต้องขันสกรู เมื่อทำการขันสกรูเข้า, จะได้ยินเสียง 'คลิก' เบาๆ, สกรูถูกขันเรียบร้อยแล้ว

การเชื่อมต่อไฟฟ้าสามารถทำได้โดยวิธี:

- สายเชื่อมไฟฟ้าหุ้มยาง, รุ่น H05 RR-F 4x1,5 พร้อมสายดินสีเหลือง-เขียว;
- สายเชื่อมไฟฟ้าหุ้มฉนวนพีวีซี, รุ่น H05 VV-F 4x1,5 พร้อมสายดินสีเหลือง-เขียว; หรือสายเชื่อมไฟฟ้าชนิดใดก็ได้ที่เหมาะสม

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค



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

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการที่จะเปลี่ยนแปลง
รายละเอียด ของสินค้า โดยรายละเอียดของสินค้าจะไม่
กระทบต่อการใช้งานของสินค้า

สามารถพบคู่มือนี้ได้ที่เว็บไซต์:

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



233033