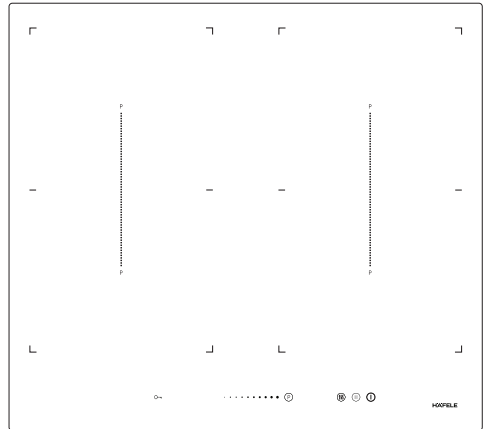


495.06.058 535.02.211

INDUCTION HOB (HH-I604B LED-S)



(TH) คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน 2

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เตาประกอบอาหารนี้ใช้งานง่ายและมีประสิทธิภาพการทำงานที่ยอดเยี่ยม การอ่านคู่มือการใช้งานนี้ จะช่วยให้ใช้งานเตาประกอบอาหารนี้ได้ง่ายยิ่งขึ้น

ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเตาประกอบอาหารลงในบรรจุภัณฑ์และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเตาประกอบอาหารนี้โดยละเอียดทุกขั้นตอน

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียดก่อนเปิดใช้งานเตาประกอบอาหารนี้ การปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้จะช่วยลดปัญหาในการใช้งานเตาประกอบอาหาร

เก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อนำมาใช้อ้างอิงได้เมื่อต้องการ

ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำโดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุอันไม่พึงประสงค์

ข้อสำคัญ

ควรใช้เตาประกอบอาหารนี้เมื่อได้อ่านคู่มือโดยละเอียดพร้อมทั้งเข้าใจวิธีการใช้งานดีแล้วเท่านั้น

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

หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ CE

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปในระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directives) ดังต่อไปนี้

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

ดังนั้น เตาประกอบอาหารนี้จึงประทับตราสัญลักษณ์ CE พร้อมทั้งได้ออก หนังสือรับรองคุณภาพ ให้แก่ผู้ผลิตและนำเสนอหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายทราบด้วยแล้ว

สารบัญ

ข้อมูลเบื้องต้น.....	2
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า.....	8
การติดตั้ง.....	9
การใช้งาน	13
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	25
การแก้ไขปัญหา.....	27
ข้อมูลทางเทคนิค	29

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: เต่าประกอบด้วยอาหารและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างใช้งาน ควรระมัดระวังไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ใช้งานเต่าประกอบด้วยอาหารนี้ หากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็กตลอดเวลาการใช้งาน

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเต่าประกอบด้วยอาหารนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งาน ให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่เด็กและบุคคลดังกล่าว ไม่ควรให้เด็กเล่นเต่าประกอบด้วยอาหารนี้ ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาโดยไม่มีการควบคุมดูแล

คำเตือน: การปรุงอาหารโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันโดยไม่ระมัดระวังอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ และอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ห้ามดับเพลิงที่เกิดขึ้นโดยใช้น้ำเด็ดขาด ให้รีบปิดเต่าประกอบด้วยอาหารและระงับเพลิงไว้ โดยใช้ผ้าปิดหรือใช้ผ้ากันไฟคลุมเพลิงไว้ เป็นต้น

คำเตือน: ห้ามวางสิ่งของต่าง ๆ ไว้หน้าเต่า อาจจะทำให้เกิดอันตรายจากเพลิงไหม้ได้

คำเตือน: หากหน้าเต่าเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเต่าเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าดูด

ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝ่าหม้อ ไว้บนหน้าเต่า เนื่องจากความร้อนอาจสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้

หลังจากใช้แล้ว ควรปิดอุปกรณ์ทำความร้อนของเต่าโดยใช้ปุ่มควบคุม ไม่ควรอ้างอิงจากอุปกรณ์ตรวจจัดการใช้กระทะ

เต่าประกอบด้วยอาหารนี้ไม่เหมาะกับการใช้งานร่วมกับนาฬิกาจับเวลาที่ไม่ได้ติดตั้งมาพร้อมกับเต่า หรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกส่วนต่างหาก

ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำทำความสะอาดเต่าประกอบด้วยอาหาร

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

- ก่อนใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นครั้งแรก ควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด เพราะจะช่วยให้เกิดความปลอดภัยและป้องกันเตาประกอบอาหารไม่ให้ชำรุดหรือเสียหาย
- หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ใกล้กับวัตถุ โทรทัศน์ หรืออุปกรณ์ที่ปล่อยคลื่นความถี่วิทยุออกมา ให้ตรวจสอบความถูกต้องของเซ็นเซอร์สัมผัสของเตาประกอบอาหารนี้
- การติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ต้องดำเนินการโดยช่างติดตั้งผู้ชำนาญการเท่านั้น
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้ใกล้กับตู้เย็น
- เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ต้องทนความร้อนได้ถึง 100 °C ซึ่งรวมถึงแผ่นวีเนียร์ ขอบ หน้าสัมผัสที่ทำจากพลาสติก กาวและสีต่าง ๆ
- เตาประกอบอาหารนี้อาจติดตั้งเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ห้องครัวก็ได้ ซึ่งจะช่วยป้องกันผู้ใช้ไม่ให้สัมผัสกับจุดเปิด-เปลือยทางไฟฟ้า
- หากต้องการซ่อมแซมเตาประกอบอาหารไฟฟ้านี้ ควรให้ช่างผู้ชำนาญการดำเนินการ การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ใช้งาน
- เตาประกอบอาหารนี้จะถูกตัดจากแหล่งจ่ายไฟเมื่อถอดปลั๊ก หรือปิดอุปกรณ์ตัดวงจรหลัก
- เมื่อติดตั้งเตาเสร็จแล้ว ต้องหียบจับปลั๊กสายไฟใต้โดยสะดวก
- ตรวจสอบไม่ให้เด็กเล่นเตาประกอบอาหารนี้
- บุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ ความรู้ และไม่เคยใช้เตาประกอบอาหารนี้ (รวมทั้งเด็ก) สามารถใช้งานเตานี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว ควบคุมการใช้งานหรือให้คำแนะนำในการใช้งาน
- ผู้ที่มีเครื่องมือแพทย์ฝังในร่างกายซึ่งช่วยสนับสนุนการทำงานของอวัยวะที่สำคัญต่อชีวิต (เช่น เครื่องกำหนดจังหวะการเต้นของหัวใจ อุปกรณ์ปล่อยอินซูลิน หรือเครื่องช่วยฟัง) ต้องตรวจสอบความถูกต้องของอุปกรณ์เหล่านี้ว่าไม่ได้รับผลกระทบจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (ความถี่ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่ากับ 20-50 kHz)
- เมื่อตัดกระแสไฟแล้ว การตั้งค่าการทำงานและสัญลักษณ์ต่าง ๆ จะถูกลบออกไป เมื่อเสียบปลั๊กเข้าไปอีกครั้ง ค่าเดือนต่าง ๆ จะ ปรากฏขึ้น หากบริเวณวางภาชนะร้อน สัญลักษณ์ "H" ซึ่งบ่งชี้ว่าบริเวณดังกล่าวมีความร้อน จะปรากฏขึ้นมา นอกจากนี้ปุ่มล็อคป้องกันเด็กจะปรากฏขึ้นด้วย เมื่อเสียบปลั๊กเตาประกอบอาหารนี้เป็นครั้งแรก
- สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่ซึ่งติดตั้งไว้ในเตา สามารถใช้ตรวจสอบได้ว่าเตาเปิดทำงานอยู่ และยังสามารถตรวจสอบได้ว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่ที่เตาหรือไม่
- หากเตารับหลักอยู่ใกล้กับบริเวณให้ความร้อนของเตา ควรตรวจสอบไม่ให้สายไฟสัมผัสกับบริเวณที่มีความร้อน
- เมื่อปรุงอาหารที่ใช้ไขมันหรือไขมัน ห้ามปล่อยเตาทิ้งไว้โดยไม่ควบคุมดูแล เนื่องจากอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกและอลูมิเนียมฟอยล์ เนื่องจากวัสดุดังกล่าวอาจละลายเมื่อเตามีความร้อนสูง และหน้าเตาอาจเสียหายได้
- ไม่ควรให้อาหารหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ ต่อกันนี้ หยดลงบนบริเวณที่ให้ความร้อนของเตา เช่น น้ำตาล น้ำเชื่อม กรดซิตริก เกลือ หรือพลาสติก

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

- หากน้ำตาลหรือพลาสติกพลัดตกลงไปในบริเวณที่ให้ความร้อนของเตา ห้ามเปิดเตาแล้วใช้เกียงทำความสะอาดเตาขูดน้ำตาลหรือพลาสติกนั้นออกมา ทั้งนี้เพื่อป้องกันมือไม่ให้เป็นแผลและโดนความร้อนลวก
- เมื่อปรุงอาหารบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรใช้เฉพาะหม้อและกระทะกันแบนที่ไม่มีขอบแหลมคม เพื่อป้องกันหน้าเตาไม่ให้มีรอยขีดข่วนที่แก้ไขไม่ได้
- หน้าเตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิโดยจับพลังน้ำไม่ไวต่อความเย็นหรือความร้อน
- ระมัดระวังไม่ให้สิ่งของตกลงบนหน้าเตา บางครั้งหากมีแรงกระทบที่เป็นจุดแหลมตกลงบนหน้าเตา เช่น ขวดเครื่องเทศตก อาจทำให้หน้าเตาร้าวหรือแตกได้
- หากมีรอยร้าวหรือรอยแตก อาหารที่เป็นของเหลวอาจซึมลงไปตามรอยดังกล่าวและเข้าไปสัมผัสกับจุดเปิด-เปลี่ยนทางไฟฟ้าของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- หากหน้าเตาเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าดูด
- ห้ามใช้หน้าเตาแทนเขียงหรือโต๊ะ
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะไว้บนหน้าเตา เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝามือ และอลูมิเนียมฟอยล์ เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้บนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่อไปนี้ ได้แก่ ซีตเตอร์ เครื่องล้างจาน ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง หรือเครื่องซักผ้า
- หากติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้บนเวิร์คท็อปในครัว วัสดุที่เป็นโลหะของตู้หรือชั้นวางของที่อยู่ด้านล่างเวิร์คท็อปนั้นอาจมีอุณหภูมิสูงขึ้นเนื่องจากการไหลเวียนของลมจากระบบถ่ายเทอากาศของเตาประกอบอาหาร ดังนั้นจึงควรใช้ฉากกัน (ดูภาพที่ 2)
- ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในการดูแลและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากใช้งานไม่ถูกต้องหรือขาดความเหมาะสม การรับประกันอาจเป็นโมฆะ

แนวทางการประหยัดไฟฟ้า



การใช้ไฟฟ้าอย่างรู้คุณค่า นอกจากจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแล้วยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนั้น เราควรร่วมประหยัดไฟฟ้ากันดีกว่า เราสามารถประหยัดไฟฟ้าได้หากปฏิบัติดังนี้

- **ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม**

เครื่องครัวที่มีฐานเรียบและหนาช่วยประหยัดไฟฟ้าได้ถึง 1 ใน 3 อย่างลึ้มปิดฝาภาชนะทุกครั้ง เพราะหากเปิดฝาภาชนะทิ้งไว้จะสิ้นเปลืองไฟฟ้าถึง 4 เท่า

- **เช็ดทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนของเตาและฐานภาชนะอยู่เสมอ**

เนื่องจากสิ่งสกปรกที่ตกค้างอยู่จะขัดขวางการส่งผ่านความร้อน นอกจากนั้นการขีดขจัดคราบไหม้ติดแน่นต่างๆ จำเป็นต้องใช้น้ำยาที่มีส่วนผสมซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม

- **ขณะปรุงอาหาร ไม่ควรเปิดฝาภาชนะบ่อยครั้งเกินความจำเป็น**

- **ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไวใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง**

เนื่องจากอาจทำให้สิ้นเปลืองไฟฟ้าเพิ่มขึ้นได้

เมื่อนำออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



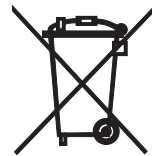
เมื่อมีการขนส่งหรือขนส่งให้แก่ลูกค้า เตามาแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะบรรจุลงในวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กันแรงกระแทกเพื่อป้องกันไม่ให้เตาชำรุดหรือเสียหายหลังจากแกะออกจากกล่อง

บรรจุภัณฑ์แล้ว ควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุที่ใช้บรรจุห่อหุ้มเตาทั้งหมดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100 % โดยบ่งชี้ด้วยสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อสำคัญ เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ออก ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม (เช่น ถุง ซีนโฟม) ให้พ้นมือเด็ก

การทิ้ง

เตามาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ได้ประทับตราสัญลักษณ์ถังขยะพร้อมเครื่องหมายกากบาท ซึ่งกำหนดขึ้นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับของสหภาพยุโรป European Directive 2012/19/UE และกฎหมายของโปแลนด์ ว่าด้วยผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้แล้ว



สัญลักษณ์นี้หมายถึงห้ามทิ้งเตามาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไปเมื่อเลิกใช้งานเตานี้แล้ว ผู้ใช้ต้องนำเตามาแม่เหล็กไฟฟ้าที่เลิกใช้งานแล้วส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะประเภทผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้งานแล้ว ศูนย์จัดการขยะดังกล่าว

ซึ่งรวมถึงจัดเก็บขยะในท้องถิ่น ร้านค้าจัดจำหน่าย และสำนักงานเขตใกล้เคียง ต้องเป็นผู้กำหนดขั้นตอนการรีไซเคิลขยะดังกล่าว การจัดการผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสมจะช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม และป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพมนุษย์อื่นเนื่องมาจากชิ้นส่วนอันตราย หรือการจัดเก็บและการประเมินผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ

ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

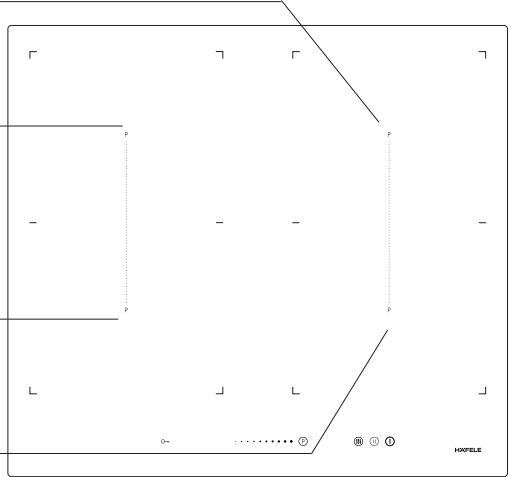
ส่วนประกอบของเตาประกอบอาหาร

ระบบเร่งความร้อน (Booster)
บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหลังขวา)

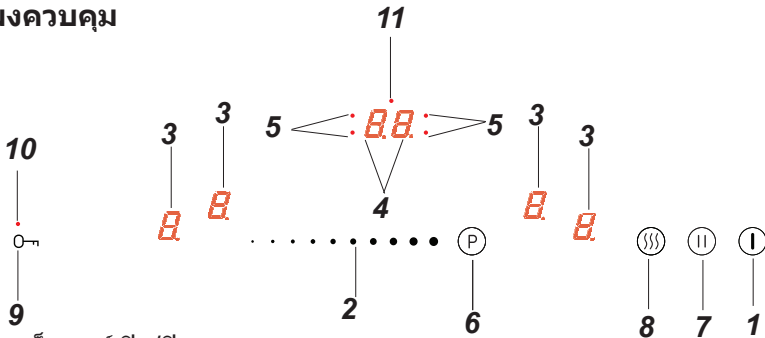
ระบบเร่งความร้อน (Booster)
บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหลังซ้าย)

ระบบเร่งความร้อน (Booster)
บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหน้าซ้าย)

ระบบเร่งความร้อน (Booster)
บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหน้าขวา)



แผงควบคุม

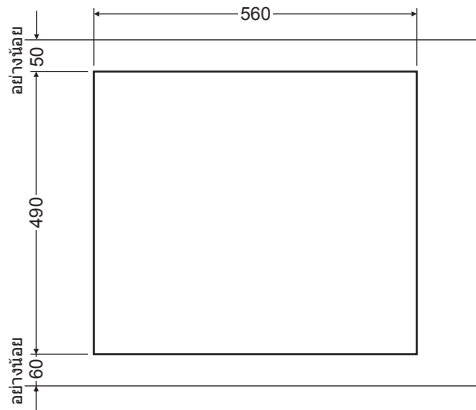


1. บริเวณเซ็นเซอร์เปิด/ปิด
2. บริเวณเซ็นเซอร์เลือกตั้งค่าความร้อน
3. สัญลักษณ์บริเวณที่ให้ความร้อน
4. หน้าปัดแสดงนาฬิกาจับเวลา
5. ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลา
6. บริเวณเซ็นเซอร์ระบบเร่งความร้อน (Booster)
7. บริเวณเซ็นเซอร์ Stop'n go
8. บริเวณเซ็นเซอร์ของฟังก์ชันอุ่นอาหาร
9. เซ็นเซอร์ล็อคป้องกันเด็ก
10. ไฟสัญลักษณ์ล็อคป้องกันเด็ก
11. ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลาการปรุงอาหาร

การเจาะช่องว่างบนเวิร์คท็อป

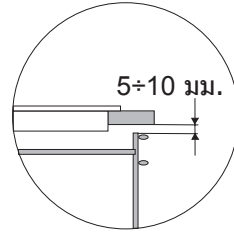
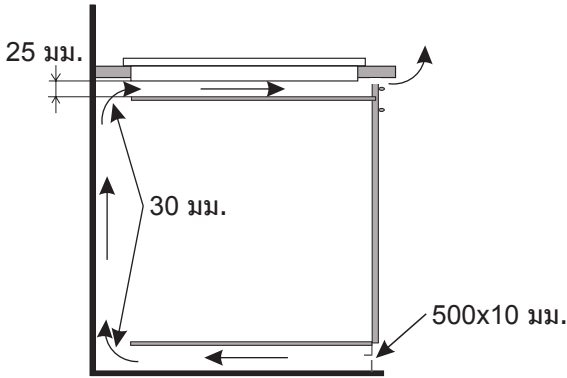
- ความหนาของเวิร์คท็อปควรอยู่ระหว่าง 28 - 40 มม. และกว้างอย่างน้อย 600 มม. หน้าเวิร์คท็อปต้องเรียบเสมอกัน ขอบของเวิร์คท็อปที่ชิดกับผนังหรือกำแพงต้องซีลปิดให้แน่นหนาเพื่อป้องกันน้ำให้รั่วหรือของเหลวอื่นไหลซึมแทรกเข้าไปได้
- รอบช่องเปิดต้องมีพื้นที่ว่างที่เหมาะสมและไม่มีสิ่งกีดขวาง ช่องเปิดดังกล่าวต้องอยู่ห่างจากผนังหรือกำแพงอย่างน้อย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

1

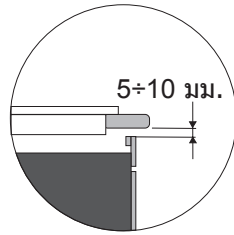
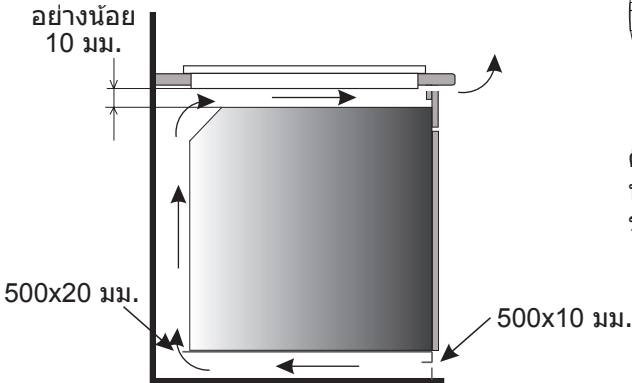


การติดตั้ง

ภาพที่ 2



ติดตั้งเตาประกอบอาหารตรงเวิร์ค
ท็อปของชั้นวาง



ติดตั้งเตาประกอบอาหารตรงเวิร์ค
ท็อปในครัวเหนือเตาอบโดยให้มี
ช่องถ่ายเทอากาศ



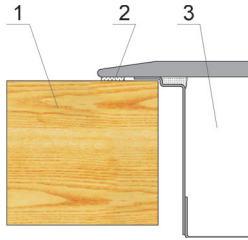
ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้เหนือเตาอบโดยไม่มีช่องถ่ายเทอากาศ

การติดตั้ง

▶ ติดตั้งเตาประกอบอาหาร

- การใช้สายไฟ ต่อเตาประกอบอาหารตามแผนผังไฟฟ้าที่ให้มา
- ขจัดฝุ่นออกจากเวีร์คทีอปให้สะอาด แล้วนำเตาประกอบอาหารวางตรงช่อง จากนั้นกดลงไปให้แนบสนิท (ภาพที่ 3)

ภาพที่ 3



- 1 - เวีร์คทีอป
- 2 - ปะเก็นหน้าแปลนของเตาประกอบอาหาร
- 3 - เตาประกอบอาหารเซรามิก

▶ การต่อระบบไฟฟ้า

คำเตือน

งานเดินสายไฟฟ้าทั้งหมดต้องให้ช่างไฟฟ้าชำนาญการซึ่งมีใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ ไม่ควรมีการตัดแปลงหรือลงใจเปลี่ยนแปลงการจ่ายกระแสไฟฟ้า

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


การจ่ายไฟฟ้าให้กับเตาประกอบอาหารต้องมีเซฟตี้สวิตช์เพื่อตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้า หากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น หน้าสัมผัสการทำงาน ของเซฟตี้สวิตช์ต้องมีระยะห่างกันอย่างน้อย 3 มม.

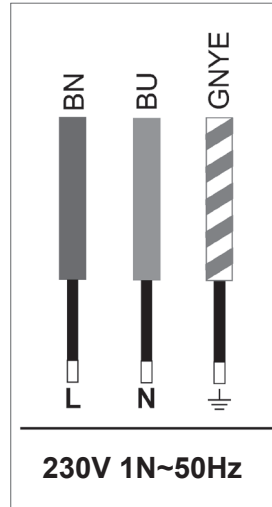
ก่อนต่อเตาประกอบอาหารเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ สิ่งสำคัญที่ควรปฏิบัติคือต้องอ่านป้ายข้อมูลและแผนผังการต่อไฟฟ้าให้ถี่ถ้วนก่อน

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**

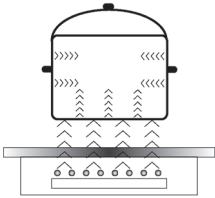
ข้อสำคัญ

หากสายไฟที่ติดตั้งไปแล้วฉีกขาดชำรุด ควรให้ผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือช่างผู้ชำนาญการ เป็นผู้ทำการเปลี่ยนสายไฟดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

▶ ก่อนเริ่มใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าครั้งแรก

- เช็ดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้สะอาด การดูแลรักษาเตาแม่เหล็กไฟฟ้าควรปฏิบัติเหมือนกับการดูแลรักษาพื้นผิวกระจกทั่วไป
- เปิดระบบถ่ายเทอากาศในห้อง หรือเปิดหน้าต่าง เนื่องจากเตาประกอบอาหารอาจส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาระหว่างการใช้งานครั้งแรก
- ใช้งานเตาประกอบอาหารโดยปฏิบัติตามข้อแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด

▶ หลักการทำงานของบริเวณให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า



วงจรมอเตอร์เหนี่ยวนำไฟฟ้าหรืออิเล็กทรอนิกส์ ออสซิลเลเตอร์ จะสร้างพลังงานให้แก่คอยล์ที่ติดตั้งอยู่ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คอยล์ดังกล่าวจะผลิตสนามแม่เหล็กไฟฟ้าขึ้นมา ซึ่งทำให้เกิดกระแสไฟฟ้าไหลวน (Eddy Current) ในภาชนะ กระแสไฟฟ้าไหลวนที่เกิดขึ้นจากการเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะทำให้ภาชนะร้อนขึ้น

การทำงานของบริเวณให้ความร้อนดังกล่าวจะต้องใช้ภาชนะประกอบอาหารที่มีฐานด้านล่างแบบเฟอร์โรแมกเนติก หรือมีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กไฟฟ้า

โดยรวมแล้ว เทคโนโลยีการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้ามี่คุณลักษณะเด่น 2 ประการ คือ

- ความร้อนจะเกิดขึ้นจากภาชนะ และสามารถนำความร้อนที่เกิดขึ้นได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
- ไม่มีความเฉื่อยทางความร้อน (Thermal Inertia) เกิดขึ้น เนื่องจากความร้อนจะเกิดขึ้นเมื่อวางภาชนะไว้บนเตา และจะหยุดร้อนทันทีเมื่อภาชนะออกจากเตา

ในการใช้งานทั่วไปมักจะมีเสียงดังเกิดขึ้นจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งลักษณะดังกล่าวไม่มีผลกระทบต่อการทำงานโดยปกติของเตา

- เสียงหึ่ง ๆ เป็นเสียงที่มีคลื่นความถี่ต่ำ เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในภาชนะ เสียงจะหยุดหายไปหากรินน้ำหรือใส่อาหารลงในภาชนะแล้ว
- เสียงหวีด เป็นเสียงที่มีคลื่นความถี่สูง เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อใช้ค่าความร้อนสูงสุดกับภาชนะที่ผลิตจากวัสดุต่างชนิดซึ่งนำมาเคลือบติดกันหลายชั้น เสียงนี้จะดังยิ่งขึ้นเมื่อใช้บริเวณที่ให้ความร้อนตั้งแต่ 2 จุดขึ้นไปโดยตั้งค่าความร้อนสูงสุด เสียงนี้จะหยุดหรือดังก่อนกว่าเดิมเมื่อลดค่าความร้อนลง
- เสียงดังเอี๊ยดอ๊าด เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อใช้ภาชนะที่ผลิตจากวัสดุต่างชนิดซึ่งนำมาเคลือบติดกันหลายชั้น ระดับความดังของเสียงจะขึ้นอยู่กับวิธีการปรุงอาหารด้วยเช่นกัน
- เสียงหึ่งคล้ายลม จะได้ยินเสียงนี้เมื่อพัดลมระบายความร้อนอิเล็กทรอนิกส์หมุน

เสียงดังต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน เป็นผลมาจากการทำงานของพัดลมระบายความร้อน วิธีการปรุงอาหาร ขนาดของภาชนะ วัสดุของภาชนะ และค่าความร้อนที่ใช้ เสียงดังกล่าวเป็นเสียงที่เกิดขึ้นปกติ ไม่ใช่เสียงที่บ่งชี้ถึงอาการผิดปกติของเตาแต่อย่างใด

การใช้งาน

อุปกรณ์ป้องกัน:

หากติดตั้งเตาประกอบอาหารได้ถูกต้องและมีการใช้งานอย่างเหมาะสมแล้ว ไม่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ป้องกันใด ๆ

พีดลม: ป้องกัน ลดความร้อน และควบคุมชิ้นส่วนทางไฟฟ้า พีดลมสามารถปรับความเร็วได้ 2 ระดับ และจะเปิดทำงานโดยอัตโนมัติ พีดลมจะทำงานจนกว่าระบบอิเล็กทรอนิกส์เย็นลงจนมีอุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่ว่าจะบริเวณที่ให้ความร้อนของเตาจะเปิดหรือปิดอยู่ก็ตาม


เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ: เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิจะตรวจวัดอุณหภูมิของวงจรีเล็กทรอนิกส์อยู่เสมอ หากอุณหภูมิสูงกว่าระดับปลอดภัย ระบบป้องกันจะลดค่าความร้อนของบริเวณที่ให้ความร้อน หรือปิดการทำงานของบริเวณดังกล่าวซึ่งอยู่ชิดกับวงจรีเล็กทรอนิกส์ที่เกิดความร้อนจัด

การตรวจจับสถานะ: ตรวจจับสถานะที่วางไว้บนบริเวณให้ความร้อน หากมีวัตถุขนาดเล็กวางอยู่บนบริเวณให้ความร้อน (เช่น ช้อน มีด แหวน) ระบบตรวจจับสถานะจะไม่ถือว่าวัตถุดังกล่าวเป็นสถานะ เตาจึงไม่ทำงาน

ระบบตรวจจับสถานะ

ระบบตรวจจับสถานะจะติดตั้งไว้ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ระบบตรวจจับสถานะจะเริ่มทำความร้อนขึ้นโดยอัตโนมัติหากตรวจจับพบสถานะอยู่บนบริเวณให้ความร้อน และจะหยุดทำความร้อนเมื่อนาสถานะออก คุณสมบัตินี้จะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า

- เมื่อวางสถานะที่เหมาะสมกับการทำงานไว้บนบริเวณที่ให้ความร้อน หน้าปัดจะแสดงค่าความร้อน
- การเหนี่ยวนำไฟฟ้าจะเกิดขึ้นได้เมื่อใช้สถานะที่เหมาะสมกับการทำงานซึ่งมีฐานสถานะแบบเฟอร์โรแมกเนติก (Ferromagnetic) หรือมีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กไฟฟ้า (ดูตาราง)

หากไม่ได้วางสถานะไว้บนบริเวณที่ให้ความร้อน หรือสถานะไม่เหมาะสมกับเตาสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น บริเวณที่ให้ความร้อนจะไม่ทำงาน หากภายใน 10 นาที ตรวจจับไม่พบสถานะ บริเวณที่ให้ความร้อนจะปิดการทำงาน ควรปิดการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อนโดยใช้เซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัสจะดีกว่าการยกสถานะออกจากเตา

ระบบตรวจจับสถานะจะไม่ทำงานเหมือนกับเซ็นเซอร์เปิด/ปิดเตา

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ติดตั้งเซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ซึ่งจะทำงานด้วยการใช้นิ้วมือแตะกับบริเวณที่กำหนดสัญลักษณ์ไว้

การแตะเซ็นเซอร์แต่ละครั้งจะทำให้เสียงสัญญาณดังขึ้น

เมื่อเปิดหรือปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือเปลี่ยนค่าความร้อน ควรระมัดระวังเพื่อให้อาหารและเซ็นเซอร์ครั้งละหนึ่งตัวเท่านั้น หากแตะเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป (ยกเว้นนาฬิกาจับเวลาและล็อกป้องกันเด็ก) เตาจะไม่สนใจสัญญาณควบคุม และอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้หากแตะเซ็นเซอร์เป็นเวลานาน เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ควรปิดบริเวณที่ให้ความร้อนโดยใช้เซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ไม่ควรอ้างอิงจากระบบตรวจจับสถานะเท่านั้น

การใช้งาน

หากใช้ภาชนะที่มีคุณภาพดีก็จะช่วยให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเลือกภาชนะสำหรับใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



คุณลักษณะของภาชนะที่ควรใช้


- ควรใช้ภาชนะที่มีคุณภาพดี มีฐานเรียบเสมอกัน ซึ่งภาชนะที่มีคุณลักษณะดังกล่าวจะช่วยกระจายความร้อน ป้องกันไม่ให้อาหารติดภาชนะ ภาชนะที่ใช้ควรมีขอบหนาซึ่งช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงมากกว่า
- ฐานภาชนะควรแห้งสนิท เมื่อนำรินน้ำลงในภาชนะ หรือนำภาชนะออกจากตู้เย็น ควรตรวจสอบว่าไม่มีน้ำเกาะอยู่ เช็ดฐานภาชนะให้แห้งสนิทก่อนนำไปวางบนบริเวณที่ให้ความร้อน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อินพุตที่หน้าเตาเป็นหรือชำรุด
- การปิดฝาภาชนะจะช่วยไม่ให้ความร้อนระเหยออกไป จึงช่วยลดเวลาในการทำความร้อน และยังช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า
- การตรวจสอบความเหมาะสมของภาชนะที่จะใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้นำแม่เหล็กมาวางกับฐานของภาชนะนั้น หากแม่เหล็กติดกับฐานแสดงว่าภาชนะนั้นใช้งานได้
- ฐานของภาชนะต้องเรียบเสมอกัน เพื่อควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมโดยใช้ไมดูลเหนียวหนา
- ฐานภาชนะที่โค้งเว้า หรือมีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิตที่บีมุนลิกจะขัดขวางการทำงานไมดูลควบคุมการเหนียวอุณหภูมิ อาจทำให้ภาชนะร้อนจัดได้
- ห้ามใช้ภาชนะที่มีร่องรอยชำรุด เช่น ภาชนะที่มีฐานบิดเบี้ยวเนื่องจากถูกความร้อนจัด
- เมื่อใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีฐานแบบเฟอร์โรแมกเนติกซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางรวมของภาชนะ ความร้อนจะมีอยู่เฉพาะฐานของภาชนะเท่านั้น ดังนั้นจึงทำให้ความร้อนไม่สามารถกระจายไปได้ทั่วถึงภาชนะ หากบริเวณที่เป็นเฟอร์โรแมกเนติกลดลงเนื่องจากมีชิ้นส่วนที่ทำจากสแตนเลส พื้นที่ที่มีความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพก็จะลดน้อยลงด้วย ซึ่งอาจเกิดปัญหาจากระบบการตรวจจับภาชนะ หรือระบบตรวจจับภาชนะอาจตรวจไม่พบภาชนะใด ๆ เลย เพื่อให้ได้การปรุงอาหารได้ผลที่ดีที่สุด เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานภาชนะเฟอร์โรแมกเนติกควรมีขนาดเท่ากับบริเวณที่ให้ความร้อน หากตรวจจับไม่พบภาชนะในบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการ ควรลองใช้บริเวณให้ความร้อนที่มีขนาดเล็กลง



การใช้งาน

ฐานภาชนะเฟอร์โรแมกนีติกที่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ได้แก่

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

สัญลักษณ์ของภาชนะที่ใช้	 ตรวจสอบสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความเหมาะสมของภาชนะที่ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ใช้ภาชนะแม่เหล็ก (เหล็กกล้าเคลือบ เหล็กกล้าไร้สนิม กลุ่มเฟอร์ไรต์ เหล็กหล่อ) วิธีการง่าย ๆ ในการตรวจสอบว่าภาชนะที่ใช้เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่ก็คือให้ใช้ "แม่เหล็กตรวจสอบ" นำแม่เหล็กหัวไปมาสัมผัสกับฐานภาชนะ หากแม่เหล็กติดฐานแสดงว่าภาชนะนั้นใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
เหล็กกล้าไร้สนิม (Stainless steel)	ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้
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 จะลดประสิทธิภาพในการทำงานของบริเวณให้ความร้อน และทำให้ใช้เวลาในการประกอบอาหารเพิ่มขึ้น
- บริเวณที่ให้ความร้อนจะมีขีดจำกัดในการตรวจจับภาชนะซึ่งขึ้นอยู่กับเส้นผ่านศูนย์กลางของส่วนที่เป็นเฟอร์โรแมกนีติกของฐานภาชนะ และวัสดุที่ใช้ผลิตภาชนะนั้น 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 วินาที ขณะที่เตาประกอบอาหารเปิดทำงานอยู่ 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 $\varnothing 220 \times 190$ 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 $\varnothing 220 \times 190$ การทำงานของฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) จะจำกัดเพียง 10 นาที เท่านั้น เมื่อฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ บริเวณที่ให้ความร้อนจะยังทำงานต่อไปตามค่าความร้อนปกติ

สามารถเปิดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้ทำงานได้อีกครั้ง หากวงจรอิเล็กทรอนิกส์ของเตาประกอบอาหารและคอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าไม่ร้อนเกินไป

เมื่อยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนขณะที่ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) กำลังทำงานอยู่ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะยังทำงานต่อไป ขณะที่เวลาในการทำงานของฟังก์ชันจะเริ่มนับถอยหลัง

หากวงจรอิเล็กทรอนิกส์หรือคอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าของเตาประกอบอาหารร้อนเกินไป ขณะที่ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ทำงานอยู่ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติทันที บริเวณที่ให้ความร้อนจะยังทำงานต่อไปตามค่าความร้อนปกติ

การใช้งาน

การควบคุมฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster)

 **เปิดใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) โดยเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนพร้อมกัน 2 จุดได้ทั้งในแนวนอนและแนวตั้ง**

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กจะช่วยป้องกันเตาประกอบอาหารไม่ทำงานโดยไม่ตั้งใจจากการเล่นของเด็ก เตาประกอบอาหารจะทำงานเมื่อปลดล๊อคป้องกันเด็กแล้วเท่านั้น ตั้งค่าฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กได้เมื่อเปิดหรือปิดเตา

เปิด/ปิดล๊อคป้องกันเด็ก


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


 **หากไม่ได้ปลดล๊อคป้องกันเด็ก ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กก็จะยังทำงานอยู่แม้ว่าจะปิดเตาแล้วเปิดเตาให้ทำงานอีกครั้งก็ตาม หากถอดปลั๊กของเตาออกจากเต้าเสียบจะเป็นการปลดล๊อคป้องกันเด็ก**

ไฟสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่

ความร้อนที่สะสมค้างอยู่ในบริเวณที่ให้ความร้อนหลังจากการปรุงอาหารเรียกว่าความร้อนที่สะสมค้างอยู่ เตาประกอบอาหารจะแสดงระดับความร้อนที่สะสมค้างอยู่เป็น 2 ระดับ เมื่ออุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนสูงกว่า 60°C ขณะที่บริเวณที่ให้ความร้อนหรือเตาประกอบอาหารปิดการทำงานแล้ว บริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะแสดงตัวอักษร "H" สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนสะสมค้างอยู่จะปรากฏอยู่หากอุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนยังสูงกว่า 60°C เมื่ออุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนอยู่ระหว่าง 45°C - 60°C หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะแสดงตัวอักษร "H" ซึ่งแสดงว่าความร้อนที่สะสมค้างอยู่ลดลงมากแล้ว หากอุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนต่ำกว่า 45°C ไฟสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่จะดับลง

เตาประกอบอาหารยังมีคุณสมบัติการวัดแสงโดยรอบที่เรียกว่า **AMBIENT Light** ซึ่งช่วยบ่งชี้ความร้อนที่สะสมค้างอยู่ คุณสมบัติการวัดแสงโดยรอบ (Ambient Light) จะเปิดเมื่อใช้งานบริเวณให้ความร้อนจุดใดจุดหนึ่ง ขณะที่ไฟสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ ("H") ปิดทำงาน

 **หากไฟสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่สว่างขึ้น ห้ามสัมผัสบริเวณที่ให้ความร้อนเนื่องจากอาจบาดเจ็บเป็นแผลไฟลวกได้ และห้ามวางวัตถุที่ไวต่อความร้อนไว้บนบริเวณดังกล่าว**

 **ไฟสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ "H" จะไม่ปรากฏขึ้นหากไฟฟ้าขัดข้อง อย่างไรก็ตาม บริเวณที่ให้ความร้อนอาจยังคงมีความร้อนอยู่**



การใช้งาน

ตั้งเวลาในการทำงาน

ในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเตาประกอบอาหาร จึงติดตั้งอุปกรณ์ตั้งเวลาในการทำงานไว้ในบริเวณที่ให้ความร้อนแต่ละจุด เวลาในการทำงานสูงสุดจะตั้งค่าตามค่าความร้อนล่าสุดที่เลือกไว้ หากไม่ได้เปลี่ยนแปลงค่าความร้อนดังกล่าวเลย (ดูตาราง) บริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกจะปิดการทำงานอัตโนมัติและไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่จะติดสว่างขึ้น อย่างไรก็ตาม สามารถเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนแต่ละจุดให้ทำงานแยกกันได้ตามต้องการโดยทำตามคู่มือการใช้งาน

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

หลังจากสิ้นสุดเวลาการทำงานของฟังก์ชันเร่งความร้อนแล้ว บริเวณที่ให้ความร้อนจะเปลี่ยนกลับไปยังค่าความร้อนเดิม 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



หากยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนแล้ววางภาชนะลงก่อนที่ระบบนับเวลาถอยหลังเพื่อเตรียมอุ่นอาหารจะนับถอยหลังจนสิ้นสุดเวลา ฟังก์ชันอุ่นอาหารจะกลับมาทำงานต่อไป และระบบนับเวลาถอยหลังจะนับเวลาต่อไปจนกว่าจะสิ้นสุดเวลา

การใช้งาน

นาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะช่วยให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นเพราะสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารได้ นอกจากนี้ ยังใช้นาฬิกาตั้งกล่าวเป็นนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารก็ได้เช่นกัน

ตั้งนาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะช่วยให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นเพราะสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารได้ ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้ก็ต่อเมื่อบริเวณที่ให้ความร้อนกำลังทำงานอยู่ (ค่าความร้อนมากกว่า "0") ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้โดยอิสระไม่ขึ้นอยู่กับบริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ การนับเวลาก่อนหลังของนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้ตั้งแต่ 1 - 99 นาที การตั้งนาฬิกาจับเวลา:

- เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้งานโดยแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) แล้วเลือกค่าความร้อนที่ต้องการตั้งระดับ 1 - 9 โดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2) หน้าปัดจะแสดงค่าความร้อนที่เลือกตั้งระดับ 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

หากต้องการเปลี่ยนค่านาฬิกาจับเวลาที่ตั้งไว้ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนโดยแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนนั้น (3) จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลา (4)

ตรวจสอบระยะเวลาของนาฬิกาจับเวลา

ตรวจสอบการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาได้โดยแตะเซ็นเซอร์นาฬิกาจับเวลา (4) ไฟสัญญาณนาฬิกาจับเวลา (5) ของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะกะพริบ

การใช้งาน

หยุดนาฬิกาจับเวลา

เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ซึ่งสามารถปิดเสียงดังกล่าวได้โดยแตะเซ็นเซอร์ใด ๆ ก็ได้ หากไม่ได้แตะเซ็นเซอร์ใด ๆ เลย 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.”
- เลือกค่าการตั้งนาฬิกาจับเวลาตามความต้องการโดยใช้นิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2) ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ก่อนแล้วจึงตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 เมื่อตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 เสร็จแล้ว เตาจึงจะเปิดให้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ให้โดยอัตโนมัติ หากไม่ได้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ภายใน 10 วินาที เตาจะตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 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 ฟังก์ชันนี้ยังเหมาะกับการละลายเนยหรือซ็อกโกเลต

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"



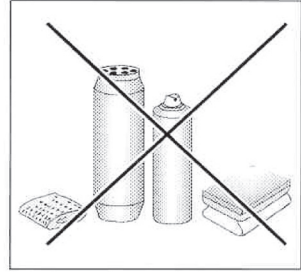
บริเวณที่ให้ความร้อนทั้งสองจุดสามารถควบคุมแยกโดยเป็นอิสระจากกันได้

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอย่างถูกต้องอยู่เสมอจะช่วยให้เตาทำงานได้โดยไม่มีปัญหาเกิดขึ้น



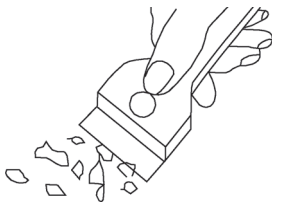
เมื่อทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรปฏิบัติเหมือนกับการดูแลรักษาพื้นผิวกระจกทั่วไป ห้ามใช้น้ำยาหรือผงขัดเงาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือแผ่นขัดมาทำความสะอาดเตาโดยเด็ดขาด ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงทำความสะอาด



การขจัดคราบเปื้อนต่าง ๆ

การทำความสะอาดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง

- ทำความสะอาดคราบเปื้อนที่เช็ดออกได้ง่ายโดยใช้ผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดที่บิดหมาดแล้ว การใช้น้ำยาล้างจานอาจทำให้ผิวด้านหน้าของเตาเป็นคราบหรือเปลี่ยนสีได้ คราบสกปรกที่ฝังติดแน่นจะไม่สามารถขจัดออกได้หมดจด แม้จะใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษแล้วก็ตาม
- คราบสกปรกที่ฝังติดแน่นสามารถขจัดออกได้โดยใช้เกียงทำความสะอาดเตา จากนั้นให้เช็ดด้านหน้าเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด



เกียงทำความสะอาดเตา

- คราบสีชาขุ่น (คราบอลูมิเนียม) ที่เกิดขึ้นบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า สามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ คราบตะกอน (เช่น คราบที่เกิดขึ้นจากการระเหยของน้ำ) สามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำส้มสายชู หรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ
- ห้ามเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนเมื่อต้องการขจัดคราบน้ำตาล อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล เศษพลาสติก หรืออลูมิเนียมฟอยล์ ขจัดเศษอาหารออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนให้สะอาดทันทีโดยใช้เกียงทำความสะอาดเตา เมื่อนำเศษอาหารออกมาแล้วให้ปิดเตา แล้วจึงทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนซึ่งคายความร้อนออกจนเย็นแล้วโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ

น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษมีจำหน่ายทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ร้านค้า และโชว์รูมจำหน่ายอุปกรณ์ตกแต่งห้องครัว เกียงทำความสะอาดเตามีจำหน่ายทั่วไปในร้านจำหน่ายอุปกรณ์ก่อสร้างและร้าน DIY รวมถึงร้านค้าที่จำหน่ายอุปกรณ์ทาสี

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ห้ามนำน้ำยาล้างจานทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนโดยเด็ดขาด วิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสมที่สุดคือเทน้ำยาทำความสะอาดลงไปแล้วทิ้งไว้แห้ง จากนั้นจึงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดคราบสกปรกออกมา หากมีน้ำยาทำความสะอาดตกค้างอยู่ ควรเช็ดออกให้สะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดออกก่อนที่จะเปิดเตาทำงาน มิฉะนั้น อาจทำให้เตาผุกร่อนได้

การรับประกันอาจเป็นโมฆะ หากไม่ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น

ข้อสำคัญ

หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ตอบสนองต่อการควบคุมใด ๆ ให้ปิดเบรกเกอร์หรือถอดฟิวส์ออก แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบต่อไป

ข้อสำคัญ

หากพื้นที่ด้านหน้าของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแตกหักหรือร้าว ให้ปิดเตาแล้วถอดปลั๊กไฟออก จากนั้นให้ถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออก แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซมต่อไป

การตรวจสอบตามกำหนดเวลา

นอกจากการทำความสะอาด และบำรุงรักษาแล้ว ควรปฏิบัติตามนี้

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

ข้อสำคัญ

การซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนต่าง ๆ ต้องใช้ช่างเทคนิคที่มีความเชี่ยวชาญ หรือช่างติดตั้งที่ได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ

การแก้ไขปัญหา

หากมีปัญหาเกิดขึ้น

- ให้ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ถอดปลั๊กไฟออก
- นำเตาไปซ่อม
- ตามข้อแนะนำที่อธิบายไว้ตามตารางด้านล่าง ผู้ใช้สามารถแก้ไขปัญหาเล็กน้อยที่เกิดขึ้นได้ด้วยตนเอง ควรตรวจสอบตามลำดับที่อธิบายไว้ตามตารางก่อนที่จะติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	แนวทางแก้ไข
1. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน	- ไฟดับ	- ตรวจสอบฟิวส์ หากฟิวส์ขาด ให้เปลี่ยนใหม่
2. เซ็นเซอร์ไม่ตอบสนองใด ๆ เมื่อสัมผัส	- ไม่ได้เปิดเตา	- เปิดเตาให้ทำงาน
	- แตะเซ็นเซอร์เร็วเกินไป (แตะไม่ถึงหนึ่งวินาที)	- แตะเซ็นเซอร์ให้นานกว่าเดิม
	- แตะเซ็นเซอร์หลายตัวพร้อมกัน	- แตะเฉพาะเซ็นเซอร์เพียงตัวเดียวเท่านั้น (ยกเว้นเมื่อปิดบริเวณที่ให้ความร้อนแล้ว)
3. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ตอบสนองใด ๆ และส่งเสียงสัญญาณดังยาวติดกัน	- ใช้งานไม่ถูกต้อง (แตะเซ็นเซอร์ผิดตำแหน่งหรือแตะเซ็นเซอร์เร็วเกินไป)	- 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. สัญลัษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ดับลง แม้ว่าบริเวณที่ให้ความร้อนยังคงร้อนอยู่ก็ตาม	- ไฟฟ้าขัดข้องหรือถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออก	- สัญลัษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ปรากฏขึ้นอีกครั้ง 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. มีเสียงหวีดและเสียงเตีอดดังออกมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	เสียงนี้เป็นเสียงจากการทำงานตามปกติ เมื่อเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนใช้งานพร้อมกันหลายจุดโดยเปิดระดับความร้อนสูงสุด เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอาจส่งเสียงดังออกมาเนื่องจากความถี่ที่ใช้ในการจ่ายพลังงานให้แก่คอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า	
11. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน บริเวณที่ให้ความร้อนจะไม่ทำงาน	- ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ทำงานผิดปกติ	- รีเซ็ตเตาแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่ โดยถอดปลั๊กไฟออกเป็นเวลาประมาณ 2 - 3 นาที (หรือตัดการเชื่อมต่อของฟิวส์)

ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้าที่ใช้	230 โวลต์ 1N~50 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟฟ้าที่ใช้:	7.4 กิโลวัตต์
รุ่น:	535.02.211 PBZ4VI517FTB4SCE
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า	
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า Ø 220 x 190 มม.	2,200 วัตต์
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า เพื่อเร่งความร้อน (Booster) Ø 220 x 190 มม.	2,200/3,500 วัตต์
ขนาด	576 x 518 x 59
น้ำหนัก	10.5 กก.

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