



# คู่มือการใช้งาน

เตากระจกเซรามิก

## สารบัญ

1. ข้อมูลสำคัญ
2. ข้อมูลเบื้องต้นของเตา เซรามิก
3. การทำงานของเตากระจกเซรามิก
  - 3.1 การทำงานของเตากระจกเซรามิก
  - 3.2 การทำงานของเตากระจกเซรามิก ระบบสัมผัส
4. ข้อมูลทางด้านเทคนิค
5. ภาชนะที่เหมาะสมกับการใช้งาน
6. ขั้นตอนการติดตั้ง
7. ข้อแนะนำ
8. การดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัดพลังงาน
9. การทำความสะอาดและดูแลรักษา
10. การบริการทางเทคนิค

## เตากระจกเซรามิก

### 1. ข้อมูลสำคัญ

- ศึกษาคู่มือการใช้งาน โดยละเอียด ก่อนเสียบปลั๊กเพื่อใช้งาน
- เก็บรักษาคู่มือการใช้งานไว้เสมอ
- ตรวจสอบคุณลักษณะทางเทคนิคและข้อมูลแรงดันไฟฟ้าขาเข้าว่าเหมาะสมกับพื้นที่ใช้งานของผลิตภัณฑ์
- ภาชนะที่ใช้ในการทำอาหาร ควรมีชนิดและขนาดที่เหมาะสม เพื่อการประหยัดพลังงานและ เพื่อผลการปรุงอาหารที่มีประสิทธิภาพ
- การติดตั้งผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ ต้องติดตั้งพร้อมระบบสายดิน. หากติดตั้งโดยใช้ปลั๊กและเต้าเสียบ, ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสามารถรองรับกระแสไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์นี้ได้ รวมทั้ง มีการต่อสายดิน
- ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ ไม่มีวัตถุประสงค์สำหรับทำความร้อนให้วัตถุ หรือ สิ่งแวดล้อม
- หลีกเลี่ยงการวางวัสดุติดไฟ หรือ พลาสติก ลงบนพื้นผิวของผลิตภัณฑ์
- หลีกเลี่ยง วัสดุที่มีความคมและแข็ง สัมผัสพื้นผิวกระจกของผลิตภัณฑ์ อาจทำให้พื้นผิวกระจกเสียหาย
- หากมีรอยแตกบนพื้นผิวกระจก, ให้ปิดการใช้งานทันที
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณที่ทำอาหาร เนื่องจากขณะที่ใช้งาน จะมีการสร้างความร้อนเกิดขึ้น อาจเป็นอันตรายได้
- การติดตั้งสายไฟแบบถาวร จะต้องมีอุปกรณ์ด้านความปลอดภัย เพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้ารั่ว โดยมีระยะห่างอย่างน้อย 3 มม. เมื่อต้องการตัดการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า

### 2. ข้อมูลเบื้องต้นของเตา เซรามิก

- เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัยชนิดหนึ่งในการประกอบอาหาร มีความสวยงาม ทันสมัย และ มีการออกแบบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- วัสดุแกนกลาง ในการทำความร้อน ใช้วัสดุ และเทคโนโลยีนำเข้าจากประเทศเยอรมนี การทำความร้อนสามารถเริ่มต้นภายใน 3 วินาทีและ สามารถทำความร้อนทำความร้อนถึงอุณหภูมิที่ต้องการได้ภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว
- เตากระจกเซรามิกมีความทนทาน และมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน (อย่างน้อย 10 ปี) เมื่อเปรียบเทียบการเตาประกอบอาหารชนิดอื่น. จากเทคโนโลยี สมัยใหม่ ในภูมิภาคเอเชีย กลายเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวางในยุโรป และอเมริกา
- ครั้นที่มากมายในการประกอบอาหารแบบเก่าจะลดลง ทำให้เพิ่มความสะดวกสบายในการประกอบอาหารของคุณมากยิ่งขึ้น

## เตากระจกเซรามิก

### 3. การทำงานของเตากระจกเซรามิก

#### 3.1 การทำงานของเตากระจกเซรามิก

การเปิดใช้งานเตา หรือ การปรับระดับความร้อน สามารถทำได้โดยการหมุนลูกบิด หรือ กด ที่ปุ่มเซนเซอร์ ระดับของความร้อนจะระบุบนแผงควบคุมการทำงาน ทำให้การปรับเปลี่ยนอุณหภูมิการทำงานเป็นไปอย่างถูกต้องและแม่นยำ เตาประกอบด้วยอุปกรณ์เพื่อรักษาความร้อน ซึ่งมีคุณสมบัติในการป้องกันอาหารจากความร้อนที่ต่อเนื่องมากเกินไป และสามารถมั่นใจได้ถึงความร้อนอย่างทั่วถึงตลอดการปรุงอาหาร รวมถึง ประหยัดพลังงาน อาหารของคุณจะคงรูปลักษณะ สี รสชาติที่ดี

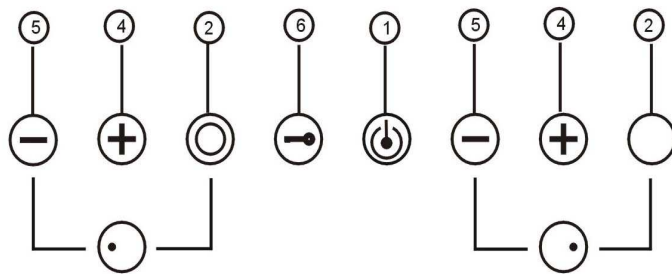
อุณหภูมิและ โปรแกรม โหมดการปรุงอาหาร ที่คุณเลือกจะช่วยคุณประหยัดพลังงานไฟฟ้า และเป็นการลดระดับความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร

40—70 องศาเซลเซียส	เพื่อการอุ่นอาหาร
70—180 องศาเซลเซียส	การเคี้ยว การตุ๋น
180—250 องศาเซลเซียส	ประกอบอาหารที่อุณหภูมิปานกลาง
250—300 องศาเซลเซียส	ประกอบอาหารแบบทอดในอุณหภูมิปานกลาง
300—420 องศาเซลเซียส	ประกอบอาหารแบบรวดเร็ว, ทอดในอุณหภูมิสูง
420—570 องศาเซลเซียส	การให้ความร้อนแก่เตา ก่อน การเคี้ยวอย่างรวดเร็วและ การผัด-ทอด

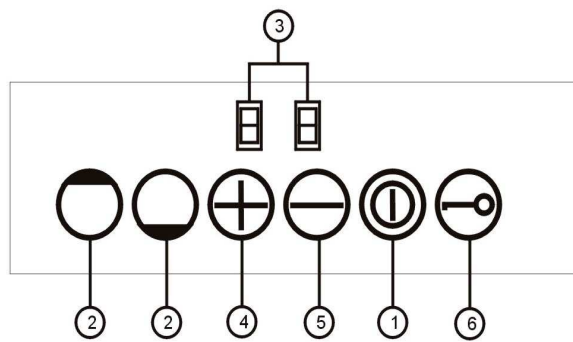
## เตากระจกเซรามิก

### 3.2 การทำงานของเตากระจกเซรามิก ระบบสัมผัส

ภาพกราฟฟิคสำหรับแผงควบคุมการปรับอุณหภูมิ สำหรับเตาที่มีบริเวณหัวเตาแบบสองวงรอบในหนึ่งหัวเตา

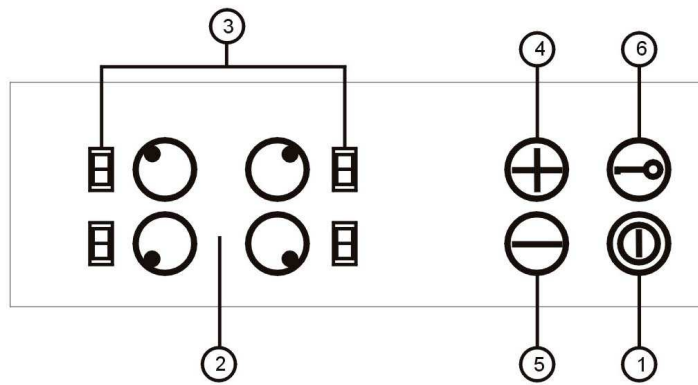


ภาพกราฟฟิคสำหรับแผงควบคุมการปรับอุณหภูมิ สำหรับเตาที่มีบริเวณหัวเตาแบบสองหัวเตา



## เตากระจกเซรามิก

ภาพกราฟฟิคสำหรับแผนควบคุมการปรับอุณหภูมิ สำหรับเตาที่มีบริเวณหัวเตาแบบสี่หัวเตา



1. ปุ่มสวิตช์ปิด-เปิด
2. เลือกบริเวณหัวเตาที่ต้องการ
3. สัญลักษณ์แสดงหัวเตาที่ใช้งานอยู่ และ ไฟแสดงระดับพลังงาน
4. ปุ่มเพิ่มอุณหภูมิ
5. ปุ่มลดอุณหภูมิ
6. ปุ่มล๊อคการทำงาน

## เตากระจกเซรามิก

### 1. การปิด-เปิด เตากระจกเซรามิก

เปิด: กดสวิทช์ปิด-เปิด จนกระทั่งได้ยินเสียง ตี๊ก และ ปรากฏเลข “0” ขึ้นที่หน้าจอบริเวณหัวเตาทำอาหาร

ปิด: กดสวิทช์ปิด-เปิด จนกระทั่ง ไม่มีสัญลักษณ์ใดๆ ปรากฏขึ้นที่หน้าจอบริเวณหัวเตาทำอาหาร

หมายเหตุ: หลังจากเปิดเตา ภายใน 10 วินาที จะต้องมีการใช้งานหรือตั้งค่าเตา มิฉะนั้น เตาจะปิดการทำงานอัตโนมัติ

### 2. การเลือกระดับพลังงานสำหรับการทำอาหาร

หลังจากเปิดเตา วางนิ้วมือประมาณ 4 ใน 5 ส่วนของปุ่มและกดลงบนปุ่มปรับระดับอุณหภูมิ ปรับระดับความร้อนตามที่ต้องการ (ระดับ 1-8)

ปุ่มปรับระดับอุณหภูมิความร้อนสามารถปรับแบบต่อเนื่องได้ โดยกดปุ่ม ระดับอุณหภูมิจะถูกเปลี่ยนเป็นระดับถัดไป

ภายใน 0.4 วินาที ปุ่ม “up” สามารถปรับได้สูงสุดที่ระดับ 8 และ ปุ่ม “down” สามารถปรับไปต่ำสุดที่ระดับ 1

### 3. สัญลักษณ์แสดงความร้อนเกิน

เพื่อความปลอดภัยในการใช้งานเตาไฟฟ้า, สัญลักษณ์ E จะปรากฏบนหน้าจอ และ เตาจะหยุดการทำงานอัตโนมัติ หากส่วนอุปกรณ์ควบคุม มีอุณหภูมิสูงเกิน 84 องศาเซลเซียส. สัญลักษณ์ “E” จะดับลง และ เตาไฟฟ้าจะเริ่มดำเนินงานอีกครั้ง เมื่ออุณหภูมิ ของอุปกรณ์ควบคุม ลดลงสู่ระดับของความปลอดภัย

### 4. การล๊อคการทำงานของเตาไฟฟ้า

เพื่อป้องกันไม่ให้เตาไฟฟ้าทำงานจากการสัมผัสอย่างไม่ตั้งใจ, สามารถใช้ฟังก์ชันล๊อคการทำงาน เมื่อต้องการ

การล๊อค: กดปุ่ม จนกระทั่ง ได้ยิน ตี๊ก และ สัญลักษณ์ - ปรากฏ ฟังก์ชันการทำงานใดๆ ของเตาไฟฟ้า จะไม่สามารถทำงานได้ จนกว่า จะมีการปลดล๊อคการทำงาน

การปลดล๊อค: เมื่อเตาไฟฟ้า มีการล๊อคฟังก์ชันการทำงานอยู่, คุณสามารถปลดล๊อคการทำงานได้โดยการกดปุ่มล๊อค อีกครั้ง จนกระทั่งได้ยินเสียง ตี๊ก และ สัญลักษณ์ - หายไป

## เตากระจกเซรามิก

### 5. การปิดการทำงานของเตาอัตโนมัติ

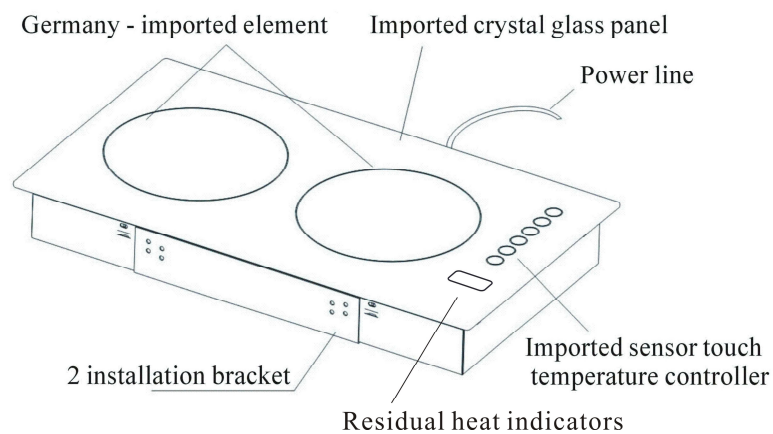
หากลืมปิดการทำงานของเตา หรือ เตาอยู่ในโหมดการทำงานต่อหลังจากเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร สวิตช์เซ็นเซอร์ จะปิดการทำงานของเตาอัตโนมัติ โดยจะปิดการทำงาน ตามแต่ระดับพลังงานที่เปิดใช้งาน ดังตารางด้านล่าง

ระดับพลังงาน	จำนวนเวลาที่จะปิดการทำงาน (จำนวนชั่วโมง)
1,2	6
3,4,5	4
6,7,8	2

### เตาขนาด 2 หัว เตา แบบ แนวนั่ง:

1	ผลิตภัณฑ์	เตากระจกเซรามิก
2	แรงดัน/ ความถี่	240 โวลท์ /50 เฮิร์ต
3	กำลังไฟ	2900 วัตต์
4	น้ำหนัก	4.5 กิโลกรัม
5	ขนาดของพื้นที่ติดตั้ง (desktop)	318x525 มม
6	ขนาดของเตาไฟฟ้า	288x510x60 มม
7	ขนาดของพื้นที่ติดตั้ง (sink)	268x495 มม

ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า :





## เตากระจกเซรามิก

เตาไฟฟ้าที่ผลิตภายใต้เทคโนโลยีของประเทศเยอรมนี: พัฒนาเทคโนโลยี โดยการรวมกันของความสามารถในการทำ ความร้อน ได้อย่างรวดเร็ว ประหยัดพลังงาน และมีประสิทธิภาพสูง

กระจกพื้นผิวหน้าที่มีคุณภาพสูง: ทนอุณหภูมิสูงได้ถึง 750 องศาเซลเซียส ปลอดภัย ทนสัมผัส และ ง่ายต่อการทำความสะอาด

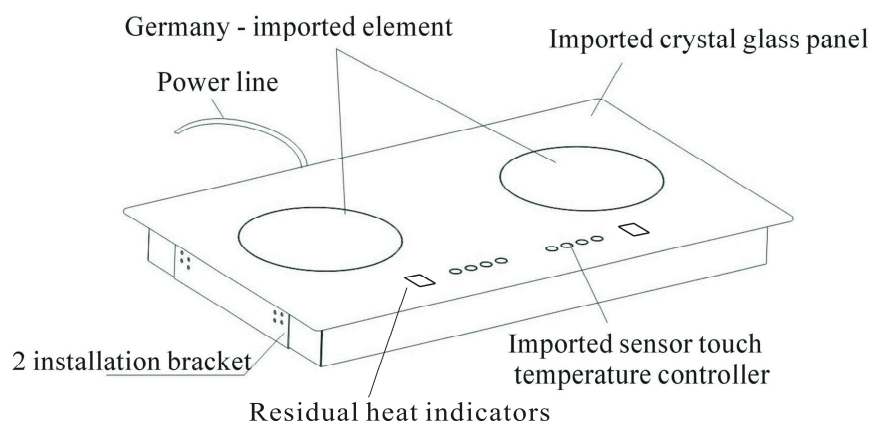
ปุ่มปรับอุณหภูมิ: การปรับเปลี่ยนค่าความร้อนเป็นไปอย่าง แม่นยำ เพื่อมั่นใจได้ว่า สามารถเก็บรักษาพลังงานความร้อน ได้ถึง 100 เปอร์เซ็นต์ จากพลังงานทั้งหมดที่ออกมา

รูปลักษณ์ด้านนอก: สวยงามและทันสมัย กระจกคริสตัลที่เรียบ ไม่มีรอยต่อ ที่จะเป็นที่เก็บกักฝุ่น รวมถึงแข็งแรงทนทาน คำแนะนำ: เตากระจกเซรามิกรุ่นนี้ สามารถใช้เป็นหนึ่งเครื่องครัวหลักภายในห้องครัวของคุณ

เตาขนาด 2 หัว เตา แบบ แนวนอน:

1	ผลิตภัณฑ์	เตากระจกเซรามิก
2	แรงดัน/ ความถี่	240 โวลต์ /50 เฮิร์ต
3	กำลังไฟ	3800 วัตต์
4	น้ำหนัก	8.0 กิโลกรัม
5	ขนาดของพื้นที่ติดตั้ง (desktop)	760x470 มม
6	ขนาดของเตาไฟฟ้า	700x430x60 มม
7	ขนาดของพื้นที่ติดตั้ง (sink)	680x410 มม

ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า :



## เตากระจกเซรามิก

เตาไฟฟ้าที่ผลิตภายใต้เทคโนโลยีของประเทศเยอรมนี: พัฒนาเทคโนโลยี โดยการรวมกันของความสามารถในการทำ ความร้อน ได้อย่างรวดเร็ว ประหยัดพลังงาน และมีประสิทธิภาพสูง

กระจกพื้นผิวหน้าที่มีคุณภาพสูง: ทนอุณหภูมิสูงได้ถึง 750 องศาเซลเซียส ปลอดภัย ทนสัมผัส และง่ายต่อการทำความสะอาด

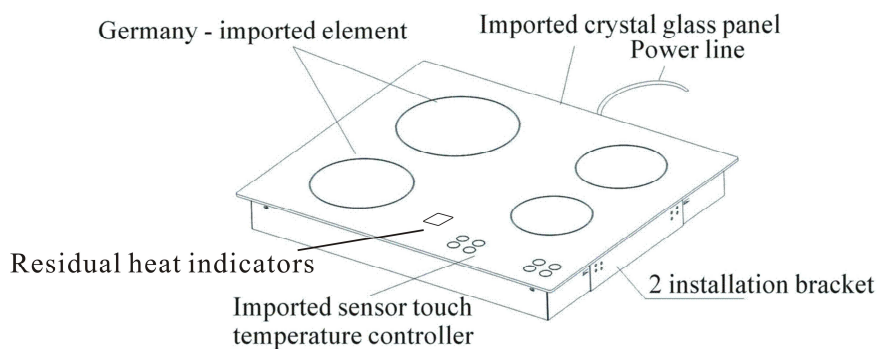
ปุ่มปรับอุณหภูมิ: การปรับเปลี่ยนค่าความร้อนเป็นไปอย่าง แม่นยำ เพื่อมั่นใจได้ว่า สามารถเก็บรักษาพลังงานความร้อน ได้ถึง 100 เปอร์เซ็นต์ จากพลังงานทั้งหมดที่ออกมา

รูปลักษณ์ด้านนอก: สวยงามและทันสมัย กระจกคริสตัลที่เรียบ ไม่มีรอยต่อ ที่จะเป็นที่เก็บกักฝุ่น รวมถึงแข็งแรงทนทาน

### เตาขนาด 4 หัว เตา

1	ผลิตภัณฑ์	เตากระจกเซรามิก
2	แรงดัน/ ความถี่	240 โวลท์/50 เฮิร์ต
3	กำลังไฟ	6500 วัตต์
4	น้ำหนัก	11 กิโลกรัม
5	ขนาดของพื้นที่ติดตั้ง (desktop)	610x550 มม
6	ขนาดของเตาไฟฟ้า	596x510x60 มม
7	ขนาดของพื้นที่ติดตั้ง (sink)	575x490 มม

ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า :



## เตากระจกเซรามิก

เตาไฟฟ้าที่ผลิตภายใต้เทคโนโลยีของประเทศเยอรมนี: พัฒนาเทคโนโลยี โดยการรวมกันของความสามารถในการทำความร้อนได้อย่างรวดเร็ว ประหยัดพลังงาน และมีประสิทธิภาพสูง

กระจกพื้นผิวหน้าที่มีคุณภาพสูง: ทนอุณหภูมิสูงได้ถึง 750 องศาเซลเซียส ปลอดภัย ทนส้อม และ ง่ายต่อการทำความสะอาด

ปุ่มปรับอุณหภูมิ: การปรับเปลี่ยนค่าความร้อนเป็นไปอย่าง แม่นยำ เพื่อมั่นใจได้ว่า สามารถเก็บรักษาพลังงานความร้อนได้ถึง 100 เปอร์เซ็นต์ จากพลังงานทั้งหมดที่ออกมา

รูปลักษณ์ด้านนอก: สวยงามและทันสมัย กระจกคริสตัลที่เรียบ ไม่มีรอยต่อ ที่จะเป็นที่เก็บกักฝุ่น รวมถึงแข็งแรงทนทาน

คำแนะนำ: เตากระจกเซรามิกรุ่นนี้ สามารถใช้เป็นหนึ่งในเครื่องครัวหลักภายในห้องครัวของคุณ

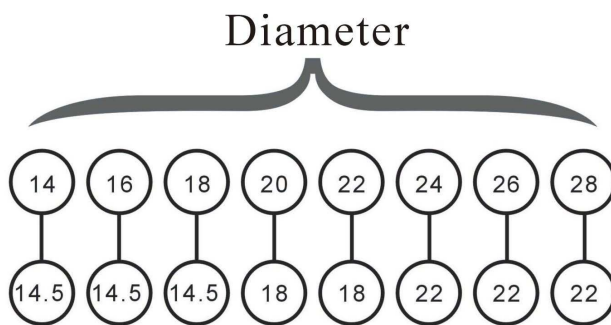
### ลักษณะ ที่เหมาะสมในการใช้งาน:

ลักษณะที่ทำด้วยสแตนเลส สตีล ที่มีความหนาหลายชั้น, ลักษณะที่ทำด้วยแก้วทนความร้อน เช่น หม้อสแตนเลส กระทะ เป็นต้น

### ลักษณะที่ไม่เหมาะสมในการใช้งาน

ลักษณะที่ทำด้วยอลูมิเนียม รวมถึงลักษณะอื่นๆ ที่กั้นลักษณะ สามารถทำความเสียหายกับพื้นผิวกระจกได้โดยง่าย เช่น หม้ออลูมิเนียม หม้อเซรามิก หม้อที่มีก้นหม้อ เป็นรูปแนวโค้ง หม้อที่มีขาตั้ง

ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของลักษณะที่เหมาะสมกับ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของบริเวณหัวเตา



## เตากระจกเซรามิก

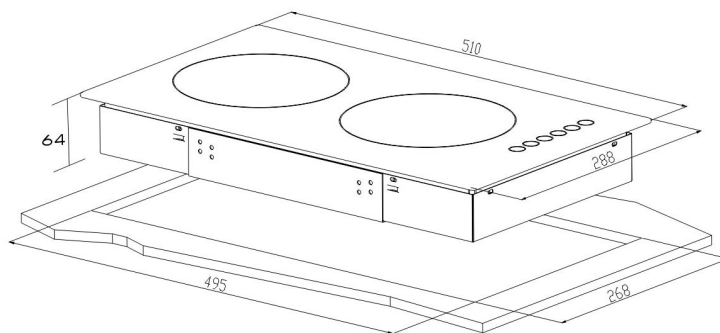
### 6. ข้อเสนอแนะในการติดตั้ง

ผลิตภัณฑ์นี้ ควรใช้งานโดยผู้ใหญ่ เท่านั้น. อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด ก่อนการใช้งานและติดตั้ง

- ระหว่างเตาไฟฟ้าชนิดนี้ ทำงาน บริเวณพื้นที่ทำความร้อน จะสามารถทำอุณหภูมิสูงที่สุด ได้ภายในเวลาอันรวดเร็ว ดังนั้น ห้ามสัมผัสบริเวณพื้นที่ความร้อนด้วยส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกาย รวมถึง รั้วผนัง อย่านำสายไฟ อยู่ใกล้หรือ สัมผัส กับ บริเวณทำความร้อน
- น้ำมันที่มีความร้อนสูง อาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟ. ห้ามทิ้งเตาทำอาหาร โดยปราศจากผู้ควบคุมตลอดการทำงาน
- เพื่อป้องกันอันตรายใดๆ อันเกิดจากไฟไหม้ ห้ามวาง กระจก พลาสติก หรือ วัสดุเผาไหม้ วัสดุใกล้หรือ บน บริเวณทำความร้อน
- ในกรณีใดๆ ที่พื้นผิวกระจกเซรามิก เกิดรอยแตก หรือ เกิดความเสียหาย กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขาย เพื่อตรวจสอบเช็ค เป็นสิ่งที่อันตราย หากมีการใช้อะไหล่ทดแทนที่ไม่ใช่อะไหล่แท้จากผู้ผลิต
- ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ต้องมั่นใจว่า พื้นผิวกระจกสะอาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่
- ห้ามเคลื่อนย้ายขณะบนเตากระจกเซรามิก ด้วยการลาก ดึง ซึ่งจะก่อให้เกิดรอยเสียหายกับพื้นผิวโดยถาวร
- ห้ามใช้พื้นที่หัวเตาความร้อน เพื่อทำอาหารโดยตรง โดยปราศจากภาชนะรองรับ
- หากมีเศษอาหารติดพื้นผิวกระจก ควรทำความสะอาดในขณะที่เตายังอุ่นอยู่ ด้วยตัวดูดเศษอาหารที่ถูกต้อง อย่าปล่อยให้เศษอาหารติดแน่นที่พื้นผิว เป็นเวลานาน

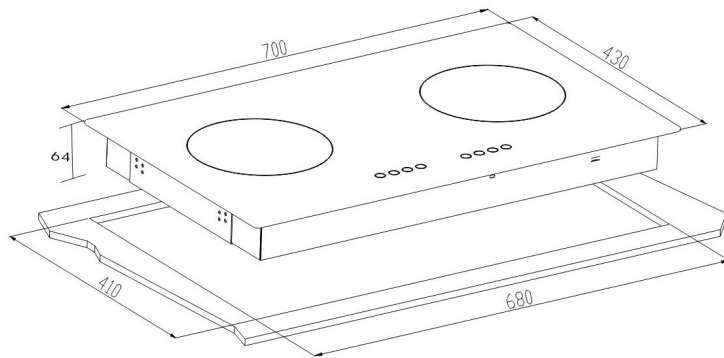
### ขนาดของการติดตั้ง:

เตาขนาด : 288x510 มิลลิเมตร

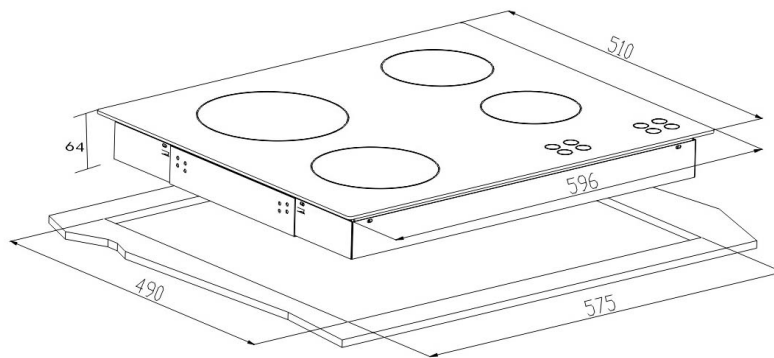


## เตากระจกเซรามิก

เตาขนาด : 700x430 มิลลิเมตร



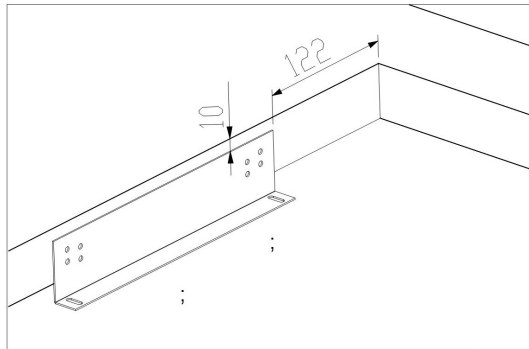
เตาขนาด : 596x510 มิลลิเมตร



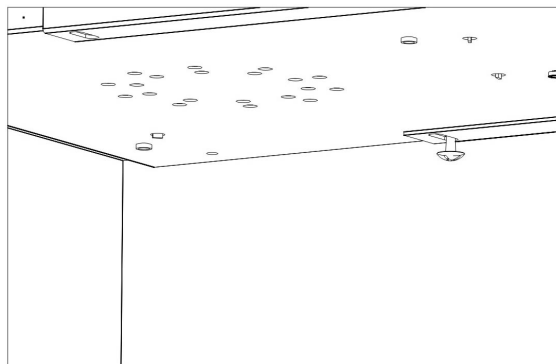
## เตากระจกเซรามิก

### ขั้นตอนการติดตั้งเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก:

1. นำเตากระจกออกจากบรรจุภัณฑ์
2. ถอดสกรู ที่ติดอยู่กับบอร์ดติดตั้ง และ ตัวเตา ออก นำ แผ่นติดตั้งออก
3. ติดแผ่นติดตั้ง ที่บริเวณพื้นที่ที่ต้องการติดตั้ง ใช้ด้วยสกรูที่มากับบรรจุภัณฑ์ ตามภาพด้านล่าง ขอบบนของแผ่นติดตั้ง ต้องอยู่ต่ำกว่าขอบด้านบนของบริเวณติดตั้ง 10 มิลลิเมตร. ด้านข้างของแผ่นติดตั้งอยู่ห่างจากขอบข้างของบริเวณติดตั้ง 122 มิลลิเมตร



4. การเชื่อมต่อสายไฟเข้ากับระบบไฟฟ้า จะต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญและมีความชำนาญด้านระบบไฟฟ้า
5. วางเตาไฟฟ้า ลงบนพื้นที่ติดตั้งด้วยความระมัดระวัง
6. ใช้ติดเตาไฟฟ้า กับพื้นที่ติดตั้ง ด้วยสกรูที่ได้ใช้ยึดติดกับแผ่นติดตั้ง ในข้อ 2



## เตากระจกเซรามิก

### 7. ข้อเสนอแนะ

- เนื่องจากเตากระจกเซรามิก เป็นเตาที่มีประสิทธิภาพให้ความร้อนในระดับที่สูง, เฉพาะ ผู้ใหญ่ที่สามารถใช้งานเตานี้ได้ กรุณาอ่านคู่มือโดยละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง
- ห้ามสัมผัสบริเวณที่มีความร้อนของเตา เนื่องจากบริเวณพื้นผิวของบริเวณกระจกจะมีความร้อนสูงระหว่างใช้งาน ระวังไม่ให้สายไฟของเตา (รวมถึงสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่น) สัมผัสบริเวณที่มีความร้อน
- ระหว่างการทำอาหารทุกครั้ง ต้องมีผู้ดูแลตลอดระยะเวลาการทำอาหาร เนื่องจาก อุณหภูมิที่สูงของน้ำมัน ในระหว่างทำอาหาร อาจทำให้เกิดประกายไฟได้
- ห้ามนำ เตากระจกเซรามิก วางลงในน้ำ รวมถึง ระวังอย่าให้น้ำ หรือ ไอน้ำ เข้าไปในเตา จากด้านล่างของเตา
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการเกิดประกายไฟ ห้ามวางวัตถุติดไฟ หรือ วัตถุอื่นใด บนพื้นผิวหน้าของกระจกเซรามิก
- เตากระจกเซรามิก นี้ ถูกออกแบบและผลิตให้สอดคล้องตามมาตรฐาน หากสายไฟเสียหาย ให้ทำการตัดกระแสไฟที่ออกจากเตาทันที เพื่อป้องกันความเสียหายใดๆ อันจะเกิดขึ้น
- ห้ามวางภาชนะปิด หรือ ฝาของของของกระจกเซรามิก และ ห้ามวางภาชนะที่มีความร้อนใกล้กับพลาสติก
- ในกรณีที่สายไฟ เกิดความเสียหาย, ให้ติดต่อช่างผู้มีความชำนาญ ช่างจากส่วนบริการหลังการขาย หรือ หน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยผู้ผลิตเท่านั้น
- พื้นผิวหน้าของกระจก จะต้องสะอาด ก่อนที่จะใช้งานทุกครั้ง
- ในระหว่างการถือภาชนะ ระวังส่วนกันภาชนะ จะสัมผัสสร้างรอยให้ กับพื้นผิวกระจก รวมถึง ไม่ควรลากดึง ภาชนะ บนพื้นผิวหน้ากระจก เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดรอยขีดข่วนต่างๆ
- ห้ามใช้พื้นผิวกระจก ในการทำหน้าที่เป็นที่หัน จัดเตรียม อาหาร เพราะ อาจเกิดรอยขีดข่วนได้
- หลีกเลี่ยงและระวังอย่าให้เกิดการลื่นของอาหารจากภาชนะในระหว่างการทำอาหาร โดยเฉพาะ อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิวเตาได้

## เตากระจกเซรามิก

---

### 8. การดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัดพลังงาน

- เพื่อเป็นการประหยัดพลังงาน และ เวลาในการทำอาหาร เตาไฟฟ้านี้ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารแบบต้ม ตุ่น ทอด หรือ อื่นๆ ในทุกรูปแบบของการทำอาหาร แต่ไม่เหมาะสม กับการทำอาหารในรูปแบบที่ต้องการเปลี่ยน ช่าย หรือ ใส่อาหารเพิ่มอยู่ตลอดเวลาเป็นเวลายาวนาน
- สามารถใช้เตากระจกเซรามิกในการทำอาหารประเภทที่ไม่ต้องการการเค็ม หรือ เพิ่มน้ำมัน ระหว่างการทำอาหาร, การทำอาหารควรให้อยู่ในช่วงความร้อนปานกลาง โดยเป็นการให้ความร้อนที่ภาชนะ ไม่ใช่ให้ความร้อนที่น้ำมัน หรือน้ำ ซึ่งแบบนี้ จะทำให้มีควันจากการปรุงอาหารน้อย และ เป็นการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ

### 9. การทำความสะอาดและดูแลรักษา

- ห้ามแช่เตากระจกเซรามิก ในน้ำ. ตรวจสอบจนมั่นใจว่าได้เช็ดตัวลงจนถึงอุณหภูมิห้อง หลังจากนั้นจึงทำความสะอาด ทำฟองน้ำอ่อนนุ่ม หรือ ผ้าที่ชุบน้ำยาทำความสะอาดอย่างอ่อน ใช้ที่ขูดคราบอาหารหรือคราบที่ฝังแน่นด้วยที่ขูดที่เหมาะสม
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนที่รุนแรง
- ก่อนการใช้งาน ตรวจสอบพื้นผิวหน้ากระจกว่าสะอาด ปราศจากเศษวัตถุใดๆ ควรทำความสะอาดพื้นผิวเตากระจกทันที หลังจากการใช้
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำกับเตากระจกเซรามิก

### 10. การบริการทางเทคนิค

- กรุณาอ่านขั้นที่จะใช้อะไหล่ที่เป็นของแท้ทุกครั้ง และติดต่อผู้ให้บริการที่ได้รับการอนุญาตและรับรองเมื่อต้องการซ่อมเตากระจกเซรามิก