

HÄFELE



Instructions for use and installation
Ceramic glass cook top



คู่มือการใช้งาน และ การติดตั้ง
เตาไฟฟ้า กระจกเซรามิค

HH-VR302T

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols. Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

Important warnings	4
Mounting the built-in cooktop	5
Connection to the power supply	6
Technical information	7
Ceramic-glass cooktop	9
Hob control	9
Safety functions and error display	12
Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob	13

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure have the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the induction cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Be careful not to drop objects or crockery on the ceramic glass's surface. Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the ceramic plate.
- If the appliance is built in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger the overheating protection of the cooktop.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.



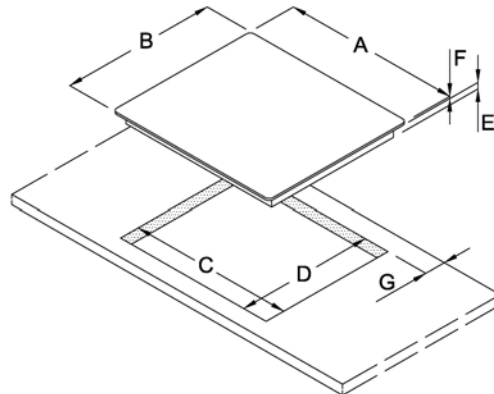
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

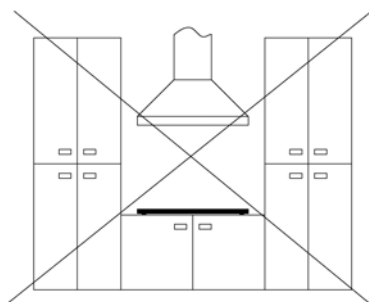
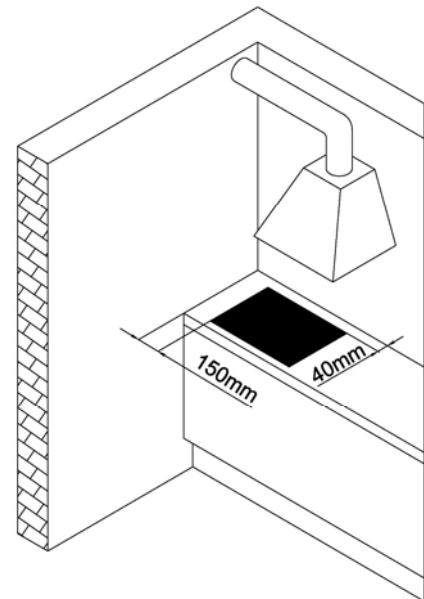
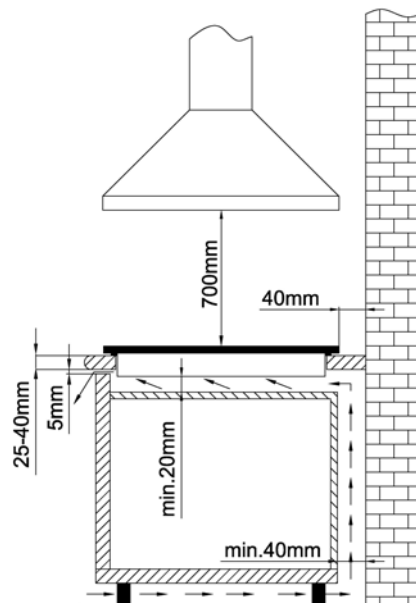
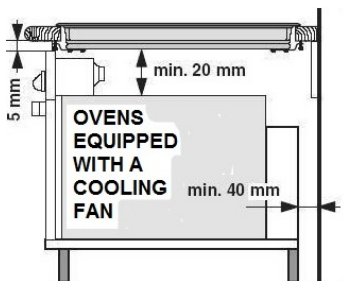
Caution !

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

Built-in hob opening dimensions

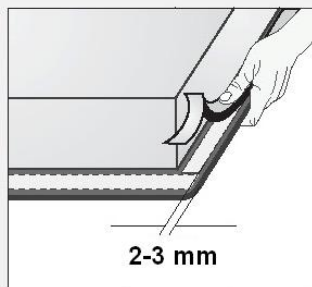


A	288mm
B	510mm
C	270mm
D	490mm
E	40mm
F	5mm
G	50mm



- Ceramic hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
 - Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
 - Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.
 - Incorporation of the oven under the hob is permissible for ovens equipped with a cooling fan.
- Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening.
Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.

Installing the foam gasket



Installation procedure

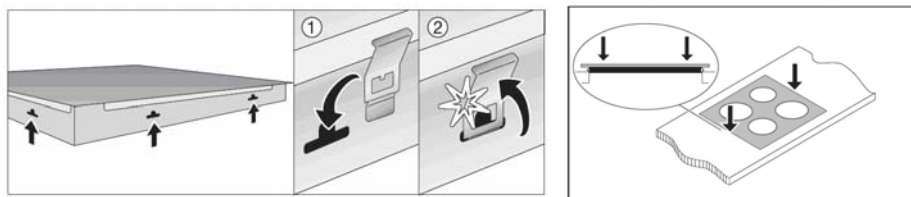
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

User interface initial calibration


The hob control panel has implemented an initial keyboard calibration focused to adapt the sensibility of the keys, to the final mechanical, environmental and user conditions.

Any time the cooking hob is plugged in or there is a power failure that results in a reset of the user interface, keyboard sensitivity will be readjusted the first time the Key Lock is touched. This first touch of the Key Lock must be done in certain conditions:

- Do not use gloves
- Use a clean finger.
- Touch the glass (smooth touching).

ATTENTION !

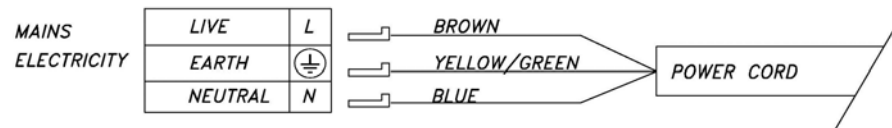
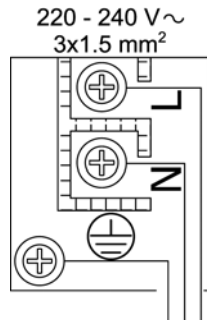
Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

The earthing wire  must be connected to the terminal marked with the earthing symbol .

The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Connection must be carried out by means of cables as H05GG-F.

Installation diagram



TECNICAL INFORMATION

HH-VR302T

Dimension (mm)	288
Rated voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Type of switch	Electronic sensors
Cooking zones (Ø, mm/kW)	
Forward left	140 / 1,2
Rear left	180-120 / 1,7-0,7
Central	-
Rear right	-
Forward right	-
Total power (W)	2900

Before using the appliance for the first time

Clean the glass-ceramic surface with a damp cloth and some manual dishwashing detergent. Do not use aggressive detergents such as abrasive cleaners that can scratch the surface, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

- Do not turn on a cooking zone without a pan over it, and never use the cooking hob for room heating!
- Make sure the cooking zones and pan bottom are clean and dry, and that sufficient heat transmission is enabled between them, in order to prevent any damage to the heating surface.
- Any fat or oil left on the cooking ones may ignite. Therefore, be careful when using fat and oil to prepare food (e.g. French fries) and control the cooking process at all times.
- Do not place a damp pan or a steam-covered lid on the cooking zones, as moisture is detrimental to them.
- Do not leave a hot pan to cool down on the cooking zones, because moisture will be generated under it, causing corrosion.
- The hob can not be activated by external timers or remote control systems.

Important warnings

Important warnings regarding the glass ceramic hob

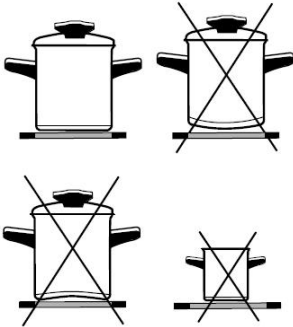
- Cooking zone reaches the selected power level or temperature very quickly; however, the area surrounding the cooking zones remains relatively cool.
- The hob is resistant to temperature changes.

- The hob is also impact-resistant. The pans may be placed onto the hob roughly without damaging the hob.
- Glass ceramic hobs should not be used as a worktop. Sharp objects can cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the glass ceramic hob.
- Never use a glass-ceramic hob that is cracked or broken.

If an object falls on the hob with a sharp edge downwards, this could cause the hob / glass ceramic panel to break. The consequences are visible immediately, or only after a while. If any visible crack should appear, immediately disconnect the appliance from the power supply.

- If sugar is spilt on a hot glass ceramic hob, or a sugar-laden food, immediately wipe the hob.

Cookware



Tips on using the cookware

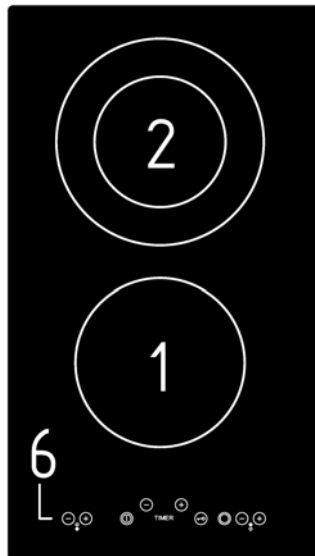
Use high-quality cookware with a flat and stable bottom.

- Transmission of heat is best when the pan bottom and the cooking zone are of the same diameter, and the pan is placed on the middle of the cooking zone.
- When using a tempered glass (Pyrex) or porcelain cookware, please follow the cookware manufacturer's instructions.
- When using a pressure cooker, do not leave it unattended until the desired pressure is reached. The cooking zone should initially be set to the maximum power level; as the pressure rises, use the sensors to decrease the power level according to the pressure cooker manufacturer's instructions.
- Make sure there is always enough water, either in a pressure cooker or in any other piece of cookware, as using an empty pan on the cooking hob will result in overheating which will damage both the pan and the cooking zone.
- Tempered glass (Pyrex) cookware with a specially brushed bottom is suitable for use on cooking hobs if it fits the diameter of the cooking zone. Cookware with larger diameter may break due to thermal stress.
- When using any special or unconventional cookware, follow the cookware manufacturer's instructions.
- When a highly reflective pan (bright metal surface) or a pan with a thick bottom is used for cooking on a glass-ceramic hob, cooking time can be extended by several minutes (up to 10 minutes). If you wish to boil a larger quantity of food, it is recommended to use a container with a flat dark bottom.

ENERGY SAVING

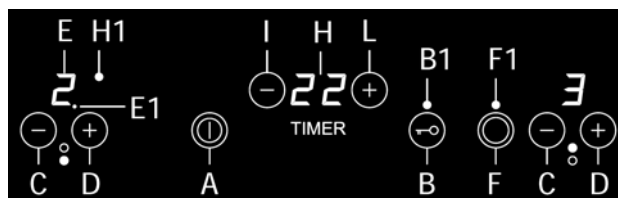
- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass-ceramic hob.
- Pan bottom diameters should match the diameter of the cooking zone. If the pan is too small, some heat is wasted; furthermore, using a too small pan can damage the cooking zone.
- Whenever possible given the cooking process, use a lid.
- The pan should be appropriately sized given the quantity of food prepared. Preparing a small quantity of food in a large pan will cause a waste of energy.
- Dishes that take a long time to cook should be prepared in a pressure cooker.
- Various vegetables, potatoes, etc., can be cooked in a small quantity of water; however, the lid should be closed tightly. When the water is brought to boil, reduce the power level to a setting that maintains a temperature just above boiling point.

CERAMIC-GLASS COOKTOP



1. Hi-Light hotplate front left
2. Hi-Light hotplate rear left
3. Hi-Light hotplate rear right
4. Hi-Light hotplate front right
5. Hi-Light hotplate central
6. Hob control panel

Hob control elements



- A. On/Off key
- B. Safety lock key
- B₁. Safety lock pilot light
- C. "Less" key
- D. "More" key
- E. Setting display (residual heat)
- E₁. Decimal point on setting display (preheating)
- F. Dual-circuit key (On/Off)
- F₁. Dual-circuit pilot light
- H. Timer programming displays
- H₁. Timer programming pilot light
- I. "Less" key Timer programming
- L. "More" key Timer programming

Hob control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization).
- Always keep the sensor surface clean.

Locking the cook top functions

The whole appliance can be locked using the key (B), in order to prevent any unintentional use. The function also serves as a child safety device. (B₁) indicates that the safety lock function has been enabled.

It will still be enabled when the cook top is turned on again.

As long as the safety lock function is enabled, any action on the keys has no effect.

Turning on and off

Touch the key (A).

The control is enabled: the setting level indicators (E) read "0".

The next step must be carried out within 10 seconds, otherwise the appliance goes off automatically.

Turning on the burner

After touching the key (A), a burner must be selected within 10 seconds as follows:

- Touch (D) and (C) keys for the burner required.
- Adjust the setting from 1 to 9 by means of the (D) and (C) keys.



- The (D) and (C) keys have a repeat function: pressing and holding one of these keys induces an increase or decrease in the setting value of one unit.
 - If the selected cooking zone will be switched ON by means of the (C) key, the cooking zone starts at the maximum setting "9".
- When setting "0" is reached, there will be no further setting changed.

Turning off the burner

- The burner must be on.
- Bring the setting down to "0" by means of the (C) key. After 3 seconds, the burner goes off automatically.
- If the cooking zone is "hot" "0" is displayed alternatively with "H"

Turning off the burner instantly:

- The burner concerned must be on.
- If you touch the (D) and (C) keys simultaneously, the burner goes off immediately.
- If the cooking zone is "hot" "0" is displayed alternatively with "H".

Residual heat indicator

As long as the temperature of the burner remains high enough to cause injury, the display corresponding to the burner shows the "H" symbol (residual heat) alternatively with "0" symbol. This indication only disappears when there is no longer any danger (at 60°C).

To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.

The residual heat indicator "H" is lost in the event of a mains power cut lasting more than 3 seconds.

Turning off the cook top

The cook top can be turned off at any time by means of the key (A).

The display shows a "H" as long as the temperature remains above 60°C.

Dual-circuit burners

Some burners can be equipped with a second circuit: for instance, the burner is composed of a central disk and an outer ring. You can turn on the central disk alone or both elements. This enables you to adapt the heated area to the size of the saucepan you are using.

Turning on a dual-circuit burner

- Select the required power setting (from 1 to 9) with the keys (D) and (C).
- Turn on the second circuit by means of the key (F).

(F₁) relating to the burner concerned comes on; the second circuit comes on together with the first.



Turning off the burner's second circuit

- The dual-circuit burner must be on.
 - Touch the key (F).
- (F₁) goes off and the second circuit on burner also goes off.

Safety cut-out

If one or more burners are accidentally left on, the control automatically turns them off after a certain time has elapsed. The table below indicates the time interval, which depends on the power level setting.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Time limit (h)	10	5	5	4	3	2	2	2	1

If the safety cut-out has tripped, the symbol “H” is displayed.
To avoid the automatic cut-out being tripped, simply touch the burner selection key or the keys (D) or (C) before the time runs out.

Automatic preheating

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.
It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting “9” where power is set at maximum all the time.

Enabling automatic preheating

- Select level 9 by means of the (C) key, then select level 9 with the (D) key.
- The decimal point in the related cooking zone display flash on.
- Finally select the required power setting, e.g. level 6, with the (C) key.

Example: Select level 9 to enable automatic preheating with the (D) key. Then bring the level down to 6 using the (C) key. In this way, the burner will be preheated on full power for 1'11"1. After 1'11" the burner will return to the power level 6.

Level	1	2	3	4	5	6	7	8
Time limit (s)	1'12"	2'44"	4'48"	5'28"	6'30"	1'12"	2'44"	2'44"

Changing the power level in the automatic preheating phase

- The burner involved must be on. The decimal point for the corresponding burner must also be on.
- Change the level by means of the (D) keys.
- Touching the (D) sensor the duration of this function extends to the new power value selected.

Disabling the automatic preheating function

- The burner concerned must be on. The decimal point for the corresponding burner must also be on.
- Touch the key (C).

Timer

The control device can also have an incorporated timer, which can be assigned to one of the four areas.

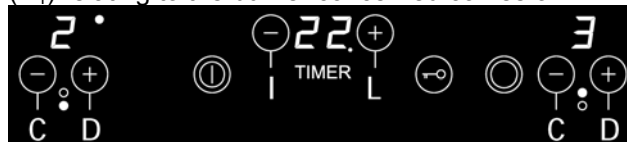
- Touch the keys (L) and (I). (H) will show “00”, the other displays “t”.



- After setting the timer, a burner must be selected within 10 seconds. Select a cooking zone with the key (D).
- Select the required time from 1 to 99 minutes with the keys (L) or (I).



- If the timer is selected by the key (I), the starting time would be “99” (maximum value).
- Select the required power setting (from 1 to 9) with the keys (D) or (C). (H₁) relating to the burner concerned comes on.



The timer will be assigned to that area: Once countdown is complete the area will switch off automatically.

Once countdown is complete an acoustic signal will sound for 30”.

If you touch the keys (L) and (I) simultaneously, it goes off immediately.

Safety functions and error display.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
FA	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FC	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch off any halogen lights and clean the glass surface. Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FE	Touch Control temperature sensor error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Ft	Touch Control temperature sensor error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Fc	Overtemperature T > 96°C. All heaters switched off and locked.	Not put hot pans on control area. Wait until the system cools down. Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
Fr	Touch relay failure. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FH	EEPROM error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FJ	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
F0	Software error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FL	Keyboard error, excessive external lighting at Touch Control that prevents sensor calibration. All heaters switched off and locked.	Switch off any lighting. Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
FU	Security key error. All heaters switched off and locked.	Switch the power off and on. If fault persists, contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB



Fig.1



Fig.2



Fig.3

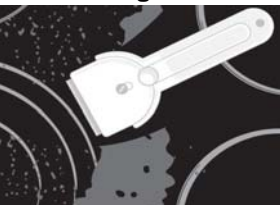


Fig.4



Fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use. For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface. Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2). Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.



**คู่มือการใช้งาน และ การติดตั้ง
เตาไฟฟ้า กระจกเซรามิค**

ผู้ผลิต มีความมุ่งมั่น และตั้งใจในการพัฒนาสินค้า อย่างต่อเนื่อง ดังนั้น ข้อมูล หรือ ภาพประกอบที่
ปรากฏในเอกสารฉบับนี้
ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงแก้ไข โดยไม่ได้แจ้งให้ลูกค้าทราบล่วงหน้า.

ถึงลูกค้าคนสำคัญ!

เตา กระจกเซรามิค แบบติดตั้งฝัง นี้ มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้ในครัวเรือน เท่านั้น วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ เป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถนำกลับมารีไซเคิล หรือ ทำลาย โดยปราศจากการทำลาย สิ่งแวดล้อม เพื่อย้ำเตือนให้ผู้บริโภคตระหนักถึงสิ่งนี้ บรรจุภัณฑ์ ทั้งหมดจะ ได้รับการแสดงสัญลักษณ์การนำกลับมาใช้ใหม่ ไว้

หากคุณไม่ต้องการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ อีกต่อไป กรุณาอย่าทิ้งสินค้า เพื่อ คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม กรุณานำสินค้าเก่าของคุณ ไปยังสถานที่ ที่เหมาะสม ที่ สามารถจัดการกับขยะอิเล็กทรอนิกส์ได้อย่างมีประสิทธิภาพได้

คำแนะนำในการใช้งาน

คู่มือการใช้งาน นี้ จัดทำขึ้นสำหรับ การใช้งาน และ อธิบายรายละเอียดที่ เกี่ยวข้องกับการจัดการผลิตภัณฑ์นี้ คู่มือเล่มนี้ มีข้อมูลเกี่ยวเนื่องและใช้กับ สินค้าในหลายรุ่น ดังนั้น บางครั้งคุณอาจพบข้อมูลหรือรายละเอียดที่ไม่ เกี่ยวข้องกับสินค้าของคุณ

คำแนะนำในการติดตั้ง

ผลิตภัณฑ์นี้ จะต้องเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก ตามข้อมูลรายละเอียด ใน หัวข้อ "การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า โดยการติดตั้ง เชื่อมต่อทางไฟฟ้า จะต้อง กระทำโดย ผู้เชี่ยวชาญและช่างไฟฟ้าผู้ชำนาญเท่านั้น

ฉลากแสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์

ฉลากที่แสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์จะติดไว้ด้านล่างของสินค้า

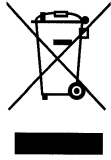
การป้องกันอันตรายจากไฟ

ผลิตภัณฑ์นี้ สามารถติดตั้ง ที่ด้านหนึ่ง เป็น ตู้อ่างของชุดครัวที่ความสูง สูง กว่าผลิตภัณฑ์ ขณะที่ยีกด้านหนึ่ง ตู้อ่างต้องมีขนาดเท่ากับ ผลิตภัณฑ์ เท่านั้น จึงจะติดตั้งได้

คำเตือนที่สำคัญ	4
การติดตั้งบนเคาน์เตอร์ครัว	5
การเชื่อมต่อไฟฟ้า	7
ข้อมูลทางเทคนิค	8
เตากระจกเซรามิค	11
การควบคุมและใช้งานเตา	11
ฟังก์ชันด้านความปลอดภัยและสัญลักษณ์ข้อผิดพลาด	14
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	16

คำเตือนที่สำคัญ

- ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ เป็นชนิดติดตั้งฝัง และการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าจะต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์และส่วนจะเข้าถึงได้ของผลิตภัณฑ์นี้ มีความร้อนขณะที่ใช้งาน โปรตระมัดระวัง และหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนที่มีความร้อน เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี จะต้องอยู่ห่างจากเตาขณะใช้งาน ยกเว้นมีผู้ใหญ่ตลอดขั้นตอนการทำงาน ระวังเด็ก อย่าให้เล่นรอบๆ ผลิตภัณฑ์ขณะทำงาน เตือนเด็กให้ทราบถึงอันตรายอันเกิดจากความร้อนและไฟ
- ผลิตภัณฑ์นี้ สามารถให้เด็กอายุมากกว่า 8 ปี หรือ สูงกว่า และบุคคลที่มีความบกพร่องด้านร่างกาย จิตใจ หรือ ขาดความรู้และประสบการณ์ สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ หากบุคคลเหล่านั้นได้รับคำแนะนำ และข้อควรระวังของการใช้งานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ รวมถึงชี้แจงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง จากผู้ที่มีประสบการณ์และเชี่ยวชาญ เด็กจะต้องไม่เล่นกับผลิตภัณฑ์ การทำความสะอาดและการดูแลรักษา จะต้องไม่ทำโดยเด็ก ที่ปราศจากการดูแลและแนะนำ
- คำเตือน : การทำอาหารที่ไม่ได้ควบคุมตลอดขั้นตอน น้ำมันหรือไขมัน อาจทำให้เกิดประกายไฟได้ การทำอาหารที่มีน้ำมัน จะต้องควบคุมตลอดขั้นตอนการทำงาน อย่าพยายามที่จะดับไฟที่เกิดขึ้นด้วยน้ำ แต่ให้ปิดการทำงานของเตา และให้หาภาชนะหรือผ้าห่มกันไฟ ปิดครอบ ประกายไฟ บนหัวเตา
- คำเตือน: อันตรายอันเกิดจากไฟ: อย่าวางวัสดุ วัตถุใด ๆ บนพื้นผิวเตา
- คำเตือน: ถ้าพื้นผิวกระจก มีรอยแตก ให้ปิดการทำงานของเครื่องทันที เพื่อป้องกัน ไฟฟ้าช็อต
- ห้ามใช้ เครื่องทำความสะอาดไอน้ำ แรงดันสูง หรือ ไอน้ำร้อน เพื่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์
- อย่าวาง วัสดุที่ทำจากโลหะ บนหัวเตา เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝามือ หรือ อย่างหนึ่งอย่างใด ที่สามารถทำให้เกิดความร้อนได้
- เตานี้ ไม่สามารถทำงาน โดยใช้ ระบบนาฬิกาจับเวลาอัตโนมัติภายนอกอื่นๆ หรือระบบการควบคุมระยะไกลอื่นๆ
- จะต้องไม่ปล่อยให้เตา เปิดทำงานในขณะที่ไม่มี ภาชนะอยู่ด้านบน
- จะต้องไม่ใช้ผลิตภัณฑ์นี้ เพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ความร้อน กับห้องหรือสภาวะแวดล้อม
- ห้ามใช้เตาอินดักชั่น เพื่อการเป็นพื้นที่ทำงาน หรือเตรียมอาหาร วัสดุที่แหลมคมอาจทำลายพื้นผิวของเตาได้
- ไม่ควรใช้ ภาชนะอะลูมิเนียม หรือ ภาชนะพลาสติก อย่าวางส่วนของพลาสติก หรือ ฟอล์ย อะลูมิเนียม บนพื้นผิวเตา
- ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ที่ใช้งานโดยการเสียบปลั๊กที่เตาเสียบในตำแหน่งที่ใกล้กับเตานี้ ต้องระมัดระวัง ไม่ให้ส่วนของสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น นั้น สัมผัสกับส่วนหัวเตาหรือส่วนอื่นที่มีความร้อนของเตาไฟฟ้า
- ห้ามเก็บ สารที่ติดไฟ หรือ สารที่มีความไวต่ออุณหภูมิสูง เช่น น้ำมันทำความสะอาด สเปรย์ หรืออื่นๆ ใต้ผลิตภัณฑ์นี้
- ในกรณีที่เตาเกิดความผิดพลาด ในระหว่างทำงาน ให้ตัดการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลักของเตาโดยทันทีและติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
- ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตและออกแบบ โดยสอดคล้องกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยสากล
- ระวังร้อน หากวัตถุใดๆ หล่นลงบนพื้นผิวกระจกเซรามิค แม้กระทั่งวัสดุที่มีน้ำหนักไม่มาก สิ่งนี้อาจทำให้พื้นผิวกระจกแตก ได้
- หากติดตั้งเตาใน เหนือ เตาอบที่มีระบบไฟโรโรติก ไม่ควรเปิดการทำงานของเตาใน ขณะที่ ใช้โปรแกรมไฟโรโรติก เนื่องจากอาจจะทำให้ระบบป้องกันความร้อนเกินของเตาทำงานได้
- ห้ามเชื่อมต่อเตา กับ ระบบไฟฟ้าหลัก ด้วย สายไฟย่อย หรือ ใช้ตัวรับร่วม เนื่องจากไม่ปลอดภัย (อาจเกิดความร้อนสูงจากการใช้ตัวรับร่วมหลายจุด).
- หลังจากใช้เตา ให้ปิดการทำงานทั้งหมดของเตาจากแผงควบคุมการทำงาน
- ติดตั้งเตา นี้ ต้องเป็นการเชื่อมต่ออย่างถาวร

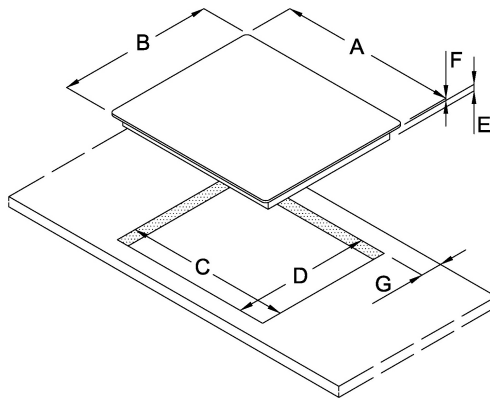


สัญลักษณ์ที่ปรากฏบนผลิตภัณฑ์ หรือ บนบรรจุภัณฑ์ เป็นการระบุไว้ว่า ผลิตภัณฑ์นี้จะต้องไม่ถูกกำจัดหรือทิ้ง เหมือนขยะทั่วไป ผลิตภัณฑ์จะต้องถูกส่งต่อไปยังสถานที่หรือหน่วยงานกำจัดสินค้าไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์โดยเฉพาะเพื่อการนำกลับมาใช้ใหม่. เพื่อให้มั่นใจว่า สินค้านี้ ได้ถูกกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง ซึ่งคุณสามารถช่วยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ ในการหลีกเลี่ยงการกำจัดสินค้าอิเล็กทรอนิกส์ที่ผิดวิธี สำหรับข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้า กรุณาติดต่อพื้นที่บริการของคุณ หรือ หน่วยรับกำจัดสินค้าอิเล็กทรอนิกส์

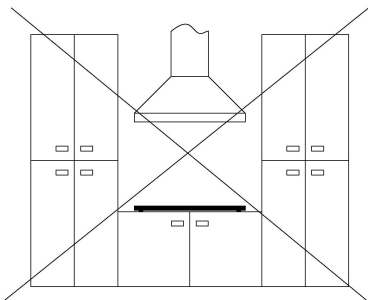
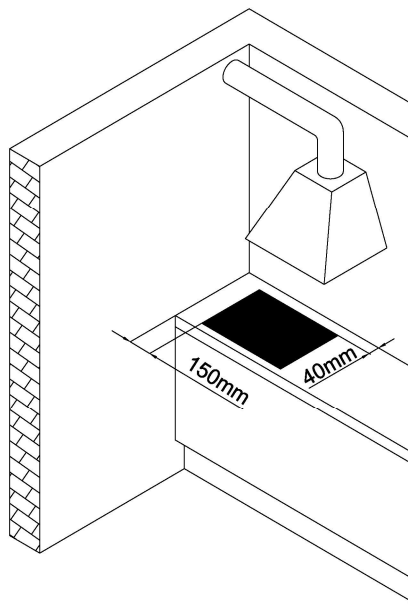
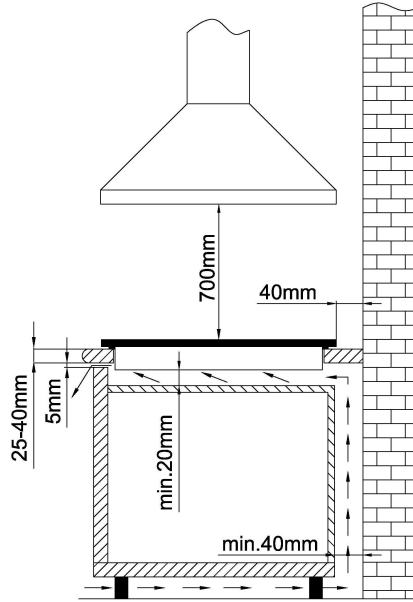
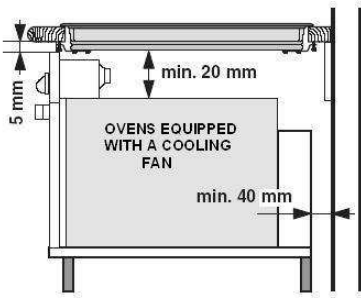
การติดตั้งเตา บนพื้นที่เคาน์เตอร์ครัว ข้อควรระวัง !

- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายใดๆ เตานี้ ต้องติดตั้งโดยช่างผู้ชำนาญและมีประสบการณ์เท่านั้น
- พื้นผิวติดตั้งหรือเฟอร์นิเจอร์ที่รองรับ เตา จะต้องทนต่ออุณหภูมิสูงอย่างน้อย 100°C (อย่างไรก็ดี สีของเฟอร์นิเจอร์อาจเปลี่ยนสี หรือเสียหาย หากไม่สามารถทนต่อความร้อนได้
- เตานี้ เหมาะสม กับการติดตั้งฝัง เหนือพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์ ขนาด ความกว้าง 600 มม. หรือ มากกว่านั้น
- หลังจากการติดตั้งฝัง จะต้องมียช่องว่างหรือพื้นที่ ที่สามารถเข้าถึง ส่วนยึดติดด้านหน้าทั้งสองส่วน
- ส่วนประกอบของห้องครัวหรือชุดครัวใดๆ ที่แขวนตัวอยู่เหนือเตา จะต้อง ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่มีระยะห่างเพียงพอ ในระหว่างการปฏิบัติงาน
- ระยะห่างระหว่างพื้นผิวบนของเตากับ เครื่องดูดควันจะต้องมีระยะห่างอย่างน้อย กับที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งของเครื่องดูดควัน มิฉะนั้น ต้องไม่น้อยกว่า 700 มม.
- การใช้ไมหนามาเพื่อตกแต่งขอบรอบเตา ด้านหลังเตา สามารถทำได้ แต่ต้องรักษาระยะห่างอย่างน้อยที่สุด ตามที่ระบุไว้ในภาพของระยะติดตั้ง
- ระยะห่างน้อยที่สุด ระหว่าง เตาติดตั้ง กับ ผนังด้านหลัง ได้ระบุไว้ในภาพด้านล่าง

การติดตั้งเตา ระยะห่าง

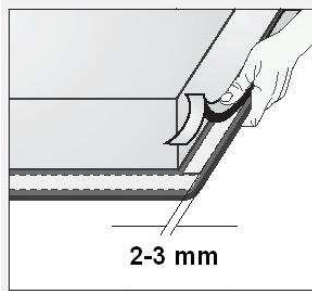


A	288 มม
B	510 มม
C	270 มม
D	490 มม
E	40 มม
F	5 มม
G	50 มม



- เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิค ควรติดตั้งบนพื้นท้อปเฟอร์นิเจอร์ ที่ความหนา อยู่ที่ 25-40 มม.
- พื้นทางด้านใต้ของเตา จะต้องไม่ทำเป็นลิ้นชัก จะต้องมึระยะห่างในแนวนอน อย่างน้อย 20 มม. จะพื้นผิวกันเตา พื้นทีระหว่าง แผ่นกันและเตา จะต้องโล่ง และไม่มีสิ่งใดกีดขวาง หรือ กั้นอยู่
- พื้นทีด้านหลังของชุดครัวจะต้องมีระยะช่องว่างความสูง อย่างน้อย 50 มม. ตามความกว้างตลอดทั้งแนวของพื้นที่ท้อป และส่วนด้านหน้าต้องมี พื้นทีเปิด ไม่น้อยกว่า 5 มม.
- หากมีการติดตั้งเตาอบ อยู่ด้านล่างเตาอินดักชั่น จะสามารถทำได้ สำหรับเตาอบที่มีระบบการระบายความร้อนโดยพัดลมเท่านั้น โดยเมื่อติดตั้ง เตาอบ จะต้องมึพื้นทีด้านหลังเปิดโล่ง ด้วย ขณะเดียวกัน ด้านหน้าจะต้องมีช่องเปิด ไม่น้อยไปกว่า 5 มม.

การติดตั้งแผ่นโฟมซีล



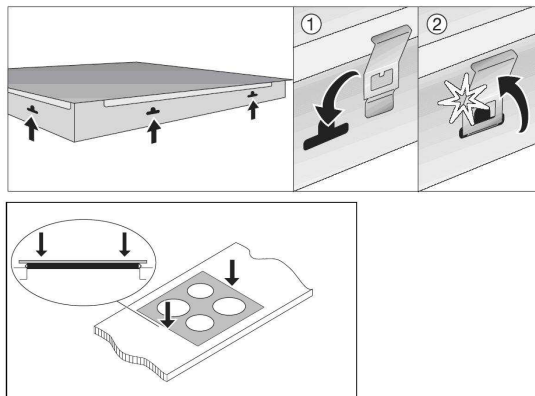
ก่อนการติดตั้งเตา เข้าไปในช่องตัดของเฟอร์นิเจอร์ จะต้องติด แผ่นโฟมที่ ด้านล่างของตัวเครื่อง ที่แผ่นกระจกเซรามิคด้านข้าง **อย่าติดตั้ง เตา โดยไม่ติด แผ่นโฟม โดยเด็ดขาด!**

การติดแผ่นโฟม จะต้องติดกับตัวเตา ด้วยรายละเอียดด้านล่างนี้:

- แกะ ฟิლมีป้องกัน ออกจาก แผ่นโฟม.
- หลังจากนั้น ติดแผ่นโฟมที่ด้านล่าง ขอบข้างของกระจก ระยะประมาณ 2-3 มิลลิเมตร จากขอบข้าง
- แผ่นโฟม จะต้องติดตลอดแนวความยาวของขอบกระจก และจะต้องไม่ ช้อนทับกันที่ขอบ (ตัวอย่างในรูป)
- เมื่อติดแผ่นโฟม เรียบร้อยแล้ว ตรวจสอบให้มั่นใจว่า กระจกไม่ได้ สัมผัส กับส่วนใดๆ ที่เป็นปลายแหลม

ขั้นตอนการติดตั้ง

- บริเวณติดตั้ง เตา จะต้องมียกระดับราบเรียบ เป็นแนวเดียวกัน.
- ช่องที่เจาะสำหรับติดตั้ง ขอบต้องมีการตัดอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันขอบของกระจก
- เชื่อมต่อเตา กับ ระบบไฟฟ้าหลัก (ศึกษาจากข้อมูลการเชื่อมต่อเตากับระบบไฟฟ้าหลัก).
- ใส่สปริงยึดที่มากับสินค้า ลงตำแหน่ง ดังรูป
- วางเตาลงในตำแหน่งที่จัดเตรียมไว้
- กดเตาลง ให้ยึดแน่นอย่างมั่นคงบนพื้นผิวหน้าเฟอร์นิเจอร์



การเชื่อมต่อเตากับระบบไฟฟ้าหลัก

- การเชื่อมต่อ เตา กับระบบไฟฟ้า ควรทำโดยช่างเทคนิคผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น การติดตั้งสายดิน เป็นสิ่งจำเป็นและให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของแต่ละพื้นที่
- จุดต่อไฟฟ้า จะอยู่ในภายในกล่องต่อ ซึ่งสามารถเข้าถึงได้ โดยการเปิดฝาครอบออก
- อันดับแรกก่อนการเชื่อมต่อไฟฟ้า จะต้องเช็คข้อมูล แรงดันไฟฟ้า ที่ระบุในฉลากทางเทคนิคของสินค้า ก่อน ซึ่งจะต้องตรงกับกับ ระบบไฟฟ้า ของสถานที่ที่ติดตั้ง
- ฉลากทางเทคนิคของสินค้า ติดตั้งไว้ ด้านใต้ผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์นี้ ได้รับการผลิต เพื่อใช้กับ ระบบแรงดันไฟฟ้า กระแสสลับ 220-240 โวลต์
- เพื่อจะทำการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก ให้ใช้เบรกเกอร์ ในการเชื่อมต่อระหว่างผลิตภัณฑ์ และระบบไฟฟ้าหลัก จะต้องติดตั้งให้ขั้วของแต่ละหน้าสัมผัส แยกจากกัน ซึ่งจะทำให้การตัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าเป็นไปอย่างสมบูรณ์ ตามหัวข้อมาตรฐานด้านความปลอดภัย แคตตาล็อก 3
- ผลิตภัณฑ์ นี้ อนุญาตให้สามารถติดตั้ง โดยที่เฉพาะด้านหนึ่งด้านใด ด้านข้างติดกับตู้เฟอร์นิเจอร์สูง ซึ่งความสูงอาจจะเกินกว่าความสูงของผลิตภัณฑ์เมื่อติดตั้งแล้ว ขณะที่ด้านตรงข้าม ตู้เฟอร์นิเจอร์จะต้องมีขนาดความสูง เท่ากับ ความสูงของผลิตภัณฑ์เมื่อติดตั้งเท่านั้น
- เมื่อการติดตั้งสิ้นสุดโดยสมบูรณ์ สายไฟ ต่างๆ จะต้องอยู่ในตำแหน่งหรือ

สถานที่ที่ปกป้องจากการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจ

การปรับเปลี่ยนเซนเซอร์ให้ เหมาะสมกับสภาพอุณหภูมิด้าน นอก

เมื่อเชื่อมต่อ ผลิตภัณฑ์ กับระบบไฟฟ้าหลัก เซนเซอร์จะทำงานโดยอัตโนมัติ เพื่อจะปรับให้สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศบริเวณที่ติดตั้งเพื่อให้งานของเตาเป็นไปอย่างเหมาะสม แผงควบคุมจะเปิดการทำงานและสว่างชั่วขณะ
ระหว่างขั้นตอนการปรับเปลี่ยน จะต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางที่ผิวหน้าเซนเซอร์ มิฉะนั้นการปรับเปลี่ยนค่า อาจไม่สามารถทำได้

แผงควบคุมการทำงานในตอน เริ่มต้น

แผงควบคุมการทำงานของเตา ได้ถูกออกแบบให้มีความไวในการรองรับการสั่งการทำงาน, โดยจะขึ้นอยู่กับ สภาพแวดล้อม และ พฤติกรรมของผู้ใช้งาน ทุกครั้งที่ เตา มีการ เชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก หรือ เกิดเหตุการณ์ ระบบไฟฟ้าหลักขัดข้อง เซนเซอร์เตาจะมีการปรับ ในครั้งแรกของการใช้งาน เมื่อสัมผัสเซนเซอร์

- อย่าสวมถุงมือ
- นิ้วมือจะต้องสะอาด
- สัมผัสหรือกดแตะ ที่กระจก

ข้อควรระวัง!

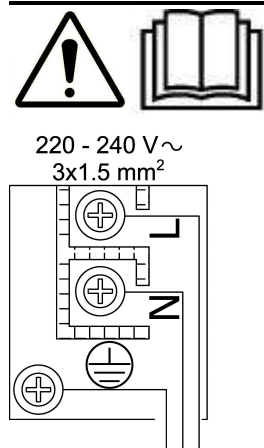
ก่อนจะซ่อมหรือแก้ไขใดๆ กับสินค้า ให้ตัดกระแสไฟจากผลิตภัณฑ์ก่อน การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าต้องปฏิบัติตามไดอะแกรมการต่อที่แฉ่งมากับสินค้า

สายดิน จะต้องทำการต่อกับเทอร์มินัล ซึ่งต้องมีสัญลักษณ์ สายดิน

เท่านั้น 

สายไฟต่อ จะต้อง เชื่อมต่อกับเทอร์มินัลที่สามารถป้องกันหากสายถูกดึงโดยไม่ตั้งใจ เมื่อเสร็จสิ้นการติดตั้ง ให้ทดลองเปิดหัวเตาทุกหัว ทิ้งไว้ประมาณ 3 นาที เพื่อตรวจสอบทุกฟังก์ชัน

ไดอะแกรมการติดตั้ง



การเชื่อมต่อไฟฟ้า จะต้องทำผ่านสายไฟ รุ่น H05V2V2-F.



ข้อมูลทางเทคนิค

HH-VR302T

ความกว้าง (มม.)	288
แรงดันไฟฟ้า	220-240 V~ 50/60 Hz
ชนิดของสวิตช์	เซนเซอร์ อิเล็กทรอนิกส์
หัวเตา (Ø มม./วัตต์)	
หน้า- ซ้าย	140 / 1200
หลัง- ซ้าย	180-120 / 1700-700
กลาง	-
หลัง- ขวา	-
หน้า-หลัง	-
พลังงานรวม (วัตต์)	2900

ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ในครั้งแรก

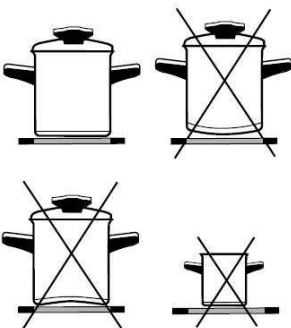
- ทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิค ด้วยผ้านุ่ม ซับ ด้วยน้ำยาล้างจานชนิดอ่อนโยน ห้ามใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ที่สามารถทำลายพื้นผิวกระจก รวมถึง ฟองน้ำหยาบหรือแข็งหรือ น้ำยาขจัดคราบฝังลึก รุนแรง
- ห้ามเปิดการใช้งานหัวเตา โดยปราศจากภาชนะบนหัวเตา และห้ามใช้ เตา ในวัตถุประสงค์ในการให้ความร้อนกับ ्ह่อง
- ตรวจสอบให้มั่นใจ ว่า หัวเตา และ ก้นภาชนะ สะอาดและแห้ง เพื่อที่การกระจายความร้อนสามารถส่งถึงอย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกันความเสียหายใดๆจากความร้อนของหัวเตา
- น้ำมัน หรือ ไขมัน ใดๆ อาจเกิดประกายและลุกเป็นไฟ ได้ ดังนั้นต้องระมัดระวัง เมื่อใช้น้ำมันหรือ ไขมันในการประกอบอาหาร เช่น การทอดเฟรนฟรายด์ และควรควบคุม ตลอดขั้นตอนการทำอาหาร
- ห้ามวาง ภาชนะที่เปียกชื้น หรือ ฝ่าหม้อที่มีไอน้ำ บนหัวเตา เนื่องจากความชื้นจะทำให้เกิดอันตรายกับหัวเตา
- ห้าม วาง ภาชนะที่ร้อน และตั้งใจว่าจะให้เย็นตัวลง บนหัวเตา เนื่องจากความชื้น และไอน้ำ จะเกิดขึ้น อาจทำให้เกิดสนิมได้
- เตาชนิดนี้ ไม่สามารถใช้งานร่วมกับ ตัวตั้งเวลาอื่นๆได้ หรือ กับการสั่งงานระยะไกลได้โดยผ่าน รีโมท คอนโทรล

ข้อควรระวัง

ข้อควรระมัดระวังในการใช้เตากระจกเซรามิค

- หัวเตาจะมีการทำความร้อน ไปที่ระดับพลังงานที่เลือกไว้ อย่างรวดเร็ว อย่างไรก็ตาม บริเวณรอบข้างหัวเตายังมีอุณหภูมิต่ำอยู่
- เตาชนิดนี้ สามารถทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ
- เตาชนิดนี้ ทนต่อการกระแทก ภาชนะสามารถวางบนเตาได้โดยปกติ โดยไม่ทำลายพื้นผิว เตา
- เตากระจกเซรามิค จะต้องไม่ใช่เป็น พื้นที่รอง หรือเสมือนพื้นท้อป เคาน์เตอร์ สิ่งมีคมหรือปลายแหลม อาจทำให้เกิดรอยขีด
- การเตรียมอาหาร โดยใช้ ใน ภาชนะพลาสติกบางๆ ไม่เหมาะสมที่จะใช้ เนื่องจากไม่สามารถทนต่อความร้อนสูงได้ ห้ามวางวัสดุที่เป็นพลาสติก หรือ อะลูมิเนียมฟอยล์บนเตากระจกเซรามิค
- ห้ามใช้ เตากระจกเซรามิค ที่ แตก หรือ มีรอยแยก หากมีวัตถุที่มีความคมใดๆหล่นใส่ อาจเป็นสาเหตุให้กระจกหน้า เกิดความเสียหาย แตกได้ โดยอาจเกิดผลที่เห็นได้โดยทันที หรือ หลังจากนั้นชั่วขณะ รอยแยกถึงจะปรากฏเห็น ให้ตัดกระแสไฟฟ้าออกจากตัวเครื่องโดยทันที
- หากน้ำตาล หรือ ส่วนประกอบของน้ำตาล หลกลงบนพื้นผิวกระจกเซรามิค ให้รีบกำจัดและเช็ดออก โดยทันที

ภาชนะ



เคล็ดลับในการเลือกใช้ภาชนะ

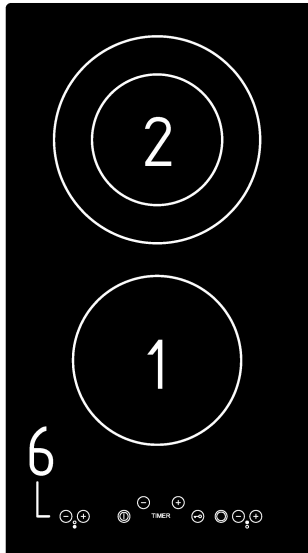
- เลือกใช้ภาชนะที่มี คุณภาพสูง ที่มี ก้นที่เรียบ
- การส่งผ่านความร้อน จะมีประสิทธิภาพที่สุด เมื่อ ก้นภาชนะ และ หัวเตา มีขนาดเดียวกัน และภาชนะ ถูกวางอยู่ตรงกึ่งกลางของหัวเตา
- เมื่อใช้ ภาชนะที่เป็นกระจกเทมเปอร์ หรือ กระจกทนความร้อน หรือ ภาชนะเคลือบให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะ
- หากคุณต้องการใช้ หม้ออัดแรงดัน กับเตาอินดักชั่น คุณจะต้องคอยสังเกตตลอดเวลา จนกระทั่ง ถึงแรงดันที่เหมาะสม หัวเตาจะทำงานที่ค่าพลังงานสูงสุด หลังจากนั้น ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิต และใช้เซนเซอร์ในการลดระดับพลังงาน
- ต้องมั่นใจว่าในภาชนะ ใส่ น้ำอย่างเพียงพอ ไม่ว่าจะในภาชนะหม้อแรงดัน หรือแบบอื่นๆการให้ความร้อนกับภาชนะเปล่า จะทำความเสียหายให้ทั้งภาชนะและหัวเตา
- ภาชนะที่เป็นกระจกเทมเปอร์ หรือ กระจกทนความร้อน ที่ก้นเตา มีหยักคลื่นหรือหยักบิดพิเศษ สามารถใช้กับบนเตาชนิดนี้ได้ หากขนาดของก้นเตาพอดีกับขนาดของหัวเตา

- เมื่อต้องการใช้ภาชนะอื่นๆ ในรูปแบบต่างๆ ให้ปฏิบัติตามข้อแนะนำของผู้ผลิตภาชนะ
- หากใช้ภาชนะที่มีความสะท้อนที่สูง (พื้นผิวจะเป็นโลหะสว่าง) หรือ ภาชนะที่มีก้นที่หนา ในการทำอาหารด้วยเตากระจกเซรามิค, ช่วงเวลาในการทำอาหาร อาจจะยาวนาน เพิ่มขึ้น (อาจสูงถึง 10 นาที). ถ้าคุณจะทำอาหารที่มีจำนวนมาก แนะนำให้ใช้ภาชนะที่มีก้นเรียบและมีสีดำหรือสีมืด

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

- ห้ามใช้ภาชนะดินเผา เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวกระจก
- ขนาดของก้นภาชนะจะต้องมีขนาดเหมาะสม กับหัวเตา หากภาชนะมีขนาดเล็กเกินไป จะทำให้ความร้อนสูญเสียไป นอกเหนือจากนั้น การใช้ภาชนะที่เล็กเกินไป ก็อาจทำลายพื้นผิวของหัวเตา ได้
- ระหว่างทำอาหาร ควร ปิด หม้อ ด้วยฝาที่มีขนาดที่เหมาะสม
- ใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับปริมาณอาหารที่คุณต้องการทำ หากคุณใช้ภาชนะที่ใหญ่ เพื่อทำอาหารจำนวนน้อย จะเป็นการสิ้นเปลืองพลังงาน
- อาหารที่ต้องใช้ขั้นตอนการทำ ที่ยาวนาน ควรทำใน หม้ออัดแรงดัน
- ผัก หรือ มัน สามารถที่จะต้ม ใน น้ำจำนวนน้อยได้ อย่างไรก็ตาม ควรจะต้องปิดฝาหม้อ เมื่อน้ำได้รับความร้อนจนเดือด ให้ลดระดับพลังงานลง เพื่อรักษาระดับอุณหภูมิ

เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิค



- 1.เตาไฟฟ้า Hi-light หน้า-ซ้าย
- 2.เตาไฟฟ้า Hi-light หลัง-ซ้าย
- 3.เตาไฟฟ้า Hi-light หลัง-ขวา
- 4.เตาไฟฟ้า Hi-light หน้า-ขวา
- 5.เตาไฟฟ้า Hi-light ตรงกลาง
- 6.แผงควบคุมการทำงาน

แผงควบคุมการทำงาน



- A.** เปิด/ปิด การทำงานของหัวเตา
- B.** เปิด/ปิด การล็อคเพื่อความปลอดภัย หรือ สำหรับเด็ก
- B₁.** ไฟแสดง สถานะ ของ การล็อคเพื่อความปลอดภัย/สำหรับเด็ก
- C.** คีย์ ลดระดับ
- D.** คีย์ เพิ่มระดับ
- E.** หน้าจอแสดง การเลือกค่า (แสดงความร้อนคงเหลือ)
- E₁.** จุด บนหน้าจอ แสดงการตั้งค่า (การอุ่นอาหาร)
- F.** การเลือกการใช้งาน หัวเตาชนิดซ้อนสองวง (เปิด-ปิด)
- F₁.** จุดแสดง การเลือกการใช้งาน หัวเตาชนิดซ้อนสองวง (เปิด-ปิด)
- H.** หน้าจอแสดงการตั้งค่าเวลาการทำงาน
- H₁.** จุดแสดง เวลาที่ถูกตั้งค่า
- I.** คีย์ ลดระดับ เวลา
- L.** คีย์ เพิ่มระดับ เวลา

การควบคุมการทำงานของเตา

- หลังจากเปิดการทำงานของเตา ไฟบนแผงการทำงานทุกสว่างจะสว่างขึ้นชั่วคราว แสดงถึงว่า เตานั้นพร้อมสำหรับการทำงาน
- เตาประกอบอาหารนี้ ประกอบด้วย อิเล็กทรอนิกส์เซ็นเซอร์ ซึ่งจะเปิดการทำงาน เมื่อคุณสัมผัสสัญลักษณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้เวลาดับสนองประมาณ 1 วินาที
- แต่ละเซ็นเซอร์ จะตอบสนองการทำงาน โดยมีเสียงเตือน
- หลีกเลี่ยง การวางสิ่งของ ใดๆ ปิดกั้น หรือ ทับบนเซ็นเซอร์
- รักษาความสะอาดของพื้นผิว เซ็นเซอร์

การล๊อคการทำงานของเตา

การทำงานทั้งหมดของเตา สามารถล๊อคการทำงาน โดยใช้ คีย์ (B) เพื่อป้องกันการดำเนินงานโดยไม่ตั้งใจ. ฟังก์ชันนี้ จะเป็นการป้องกันการใช้งานจากเด็ก. จุดที่ (B₁) ปรากฏจะแสดงว่า ฟังก์ชันล๊อคการทำงาน ของเตา ได้เปิดการใช้งานอยู่

ฟังก์ชันล๊อคการทำงาน จะยังคงอยู่ แม้ว่า จะเปิดใช้งานเตาอีกครั้ง ตรวจจับที่ ฟังก์ชันล๊อคการทำงานเปิดใช้อยู่ การสั่งงานใดๆ ผ่านแผงการทำงาน จะไม่สามารถทำงานได้

เปิดและปิดการทำงาน

สัมผัส คีย์ (A).

แผงการทำงานจะสามารถใช้งานได้ ระดับการทำงานเริ่มต้นจะแสดงเลข "0". ขั้นตอนต่อไป จะต้องสั่งงานที่แผงควบคุมภายใน 10 วินาที มิฉะนั้น เตาจะปิดการทำงานลงเองอัตโนมัติ

การเปิดการใช้งานหัวเตา

หลังจาก สัมผัส คีย์ (A), จะต้องเลือกการทำงานของหัวเตาอันใดอันหนึ่งภายใน 10 นาที ดังนี้

- กดเซนเซอร์ (D) และ (C) สำหรับหัวเตาที่ต้องการ
- เลือกค่าพลังงานที่ต้องการ จาก 1 ถึง 9 โดยใช้คีย์ (D) และ (C)



- คีย์ (D) และ (C) สามารถ กดค้าง เพื่อลด หรือ เพิ่ม ค่า ได้โดยรวดเร็ว
- หากเลือกหัวเตา โดยการกดเปิด ที่ คีย์ (C), หัวเตานั้น จะเริ่มต้นที่ค่าสูงสุด "9".
เมื่อตั้งค่า ที่ "0" จะไม่สามารถตั้งค่าอื่นๆ หรือปรับติดตามขั้นตอนอื่นๆ ได้

การปิดการใช้งานหัวเตา

- หัวเตาจะต้องเปิดการทำงานอยู่
- ใช้คีย์ (C) กดจนกระทั่งถึงค่า "0". หลังจากนั้น 3 วินาที, หัวเตาจะปิดการทำงานลงอัตโนมัติ
- หากหัวเตายังมีความร้อนอยู่ การแสดงค่า "0" บนแผงการทำงานจะถูกแสดงด้วยอักษร "H"

การปิดการทำงาน อย่างรวดเร็ว :

- หัวเตาที่ต้องการจะต้องเปิดการทำงานอยู่
- หากสัมผัส สัญลักษณ์ (D) และ (C) พร้อมกัน หัวเตาจะปิดการทำงานอัตโนมัติ
- หากหัวเตายังมีความร้อนอยู่ การแสดงค่า "0" บนแผงการทำงานจะถูกแสดงด้วยอักษร "H"

สัญลักษณ์แสดงความร้อนที่หลงเหลืออยู่

ตราบนที่ อุณหภูมิของหัวเตา ยังคงสูง ที่จะทำให้เกิดอันตรายได้ ที่แผงการทำงานของหัวเตานั้นๆ แสดงความร้อนที่หลงเหลืออยู่ ด้วยสัญลักษณ์ "H" และ สัญลักษณ์นี้ก็ยังปรากฏจนกระทั่งอุณหภูมิของหัวเตาลดลงจนไม่เกิดอันตราย (ที่ 60°C).

เพื่อประหยัดพลังงาน คุณสามารถปิดหัวเตาล่วงหน้าก่อนได้ และใช้ความร้อนที่เหลือในการทำอาหารส่วนที่เหลือได้

สัญลักษณ์แสดงความร้อนคงเหลือ "H" จะถูกทำให้หายไป หากมีการตัดกระแสไฟฟ้าหลักจากเตา นานเกินกว่า 3 นาที

การปิดการใช้งานเตา

สามารถปิดการทำงานของเตา ทั้งระบบ โดยการสัมผัสที่เซนเซอร์ (A).

แต่แผงการทำงาน ยังคง แสดง สัญลักษณ์ "H" ตรวจจับที่อุณหภูมิบนหัวเตา เกินกว่า 60°C.

การใช้งานหัวเตาวงคู่

บางหัวเตา ที่มี หัวเตา ซ้อนกัน สองวง เช่น หัวเตาที่ประกอบด้วยวงใน และ วงนอก คุณสามารถใช้งานเฉพาะหัวเตาด้านใน หรือ ทั้งเต็มวง ได้ ซึ่งจะช่วยให้คุณปรับ การใช้งานให้ตรงกับหัวเตาหรือขนาดพื้นที่ ที่ต้องการได้.

การใช้งานหัวเตาวงคู่

- เลือกระดับพลังงานที่ต้องการ จาก 1 ถึง 9 ด้วยคีย์ (D) และ (C).
- เปิดหัวเตา วงคู่ (วงรอบนอก) ด้วย คีย์ (F).

(F₁) จะแสดงถึง หัวเตาวงคู่ ทั้งสองวง เปิดทำงานเต็มวง



การปิดการใช้งานหัวเตา หัวที่สอง

- หัวเตาทั้งคู่จะต้องเปิดการทำงานอยู่
- สัมผัสคีย์ (F).

(F₁) จะดับลง และ แสดงว่า หัวเตาที่สอง ได้ ปิดการทำงานลง

ฟังก์ชันปิดการทำงานของเตาโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

เตา ชนิดนี้ จะมีการจำกัด เวลาการทำงานของเตาต่อเนื่อง สูงสุด โดย ระยะเวลาที่ถูกแสดงดังตารางด้านล่าง เมื่อ หัวเตา ถูกปิดการทำงานลง เนื่องจากระบบปิดการทำงานเพื่อความปลอดภัยนี้ แผงการทำงานจะแสดง สัญลักษณ์ "0", หรือ "H" หากกรณีมีความร้อนหลงเหลือที่หัวเตา.

ระดับพลังงาน	1	2	3	4	5	6	7	8	9
จำนวนชั่วโมง สูงสุดที่สามารถ เปิดเตาต่อเนื่อง ไว้ได้	10	5	5	4	3	2	2	2	1

หาก อุปกรณ์เซฟตี้ มีการตัดการทำงาน สัญลักษณ์ "H" จะปรากฏอยู่ เพื่อหลีกเลี่ยงการทริปของ คัตเอาท์ ให้สัมผัสที่หัวเตานั้นๆ หรือ คีย์ (D) or (C) ก่อนจะถึงเวลาที่ถูกจำกัด

ฟังก์ชันอัตโนมัติ เร่งความร้อน อย่างรวดเร็ว

ฟังก์ชันนี้ จะอุ่นเตาด้วยระดับพลังงานที่สูง เพื่อให้อุณหภูมิสูงขึ้น อย่าง รวดเร็ว หลังจากนั้น พลังงานจะลดลงมาสู่ค่าที่ตั้งไว้เริ่มต้น. ซึ่งระดับพลังงานจะสามารถ ปรับลงสู่ ระดับต่างๆใดๆ ยกเว้น ระดับ "9" ซึ่งเป็นระดับค่าพลังงานสูงสุด

การใช้งานฟังก์ชันอัตโนมัติ ให้เดือดอย่างรวดเร็ว

- เลือกระดับพลังงาน 9 โดยใช้คีย์ (C) , หลังจากนั้น เลือก ระดับ ด้วย คีย์ (D)
- จุดจะแสดงขึ้นที่หัวเตา และ กระพริบ
- หลังจากนั้น เลือก ค่าพลังงานที่ต้องการจะตั้งค่าให้ลดระดับ ลง เช่น ระดับ 6 ด้วยคีย์ (D)

ตัวอย่าง: เลือกระดับ 9 แล้วตามด้วย คีย์ (D). หลังจากนั้นให้ลดระดับลงสู่ ระดับ 6 โดยใช้ คีย์ (C). ด้วยฟังก์ชันนี้ หัวเตาจะเริ่มต้นทำงาน ด้วยระดับสูงสุด ประมาณ 1 นาที 11 วินาที หลังจากนั้น หัวเตา จะลดระดับพลังงานลงสู่ ระดับ 6

ระดับ พลังงาน	1	2	3	4	5	6	7	8
ระยะเวลา (s)	1 นาที 12 วินาที	2 นาที 44 วินาที	4 นาที 48 วินาที	5 นาที 28 วินาที	6 นาที 30 วินาที	1 นาที 12 วินาที	2 นาที 44 วินาที	2 นาที 44 วินาที

การเปลี่ยนระดับพลังงานในขณะที่อยู่ในขั้นตอนการเร่งความร้อนอย่างรวดเร็ว

- หัวเตาที่เกี่ยวข้องจะต้องเปิดการทำงานอยู่ และจุดแดงที่แสดง ของหัวเตา ที่เกี่ยวข้อง จะต้องสว่างอยู่

- เปลี่ยนระดับพลังงาน โดยใช้ คีย์ (D).
- สัมผัส คีย์ (D) เซนเซอร์ ซึ่งจะช่วยให้สามารถเปลี่ยนค่าใหม่ไปยังระดับพลังงานที่ต้องการได้

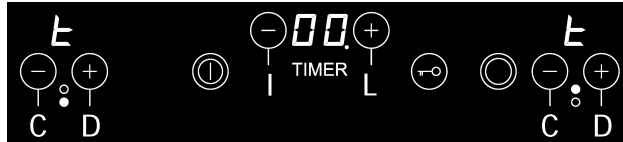
การยกเล็ก ฟังก์ชัน แรงความร้อนอย่างรวดเร็ว

- หัวเตาที่เกี่ยวข้องจะต้องเปิดการทำงานอยู่ และจุดแดงที่แสดง ของหัวเตาที่เกี่ยวข้อง จะต้องสว่างอยู่ สัมผัส คีย์ (C).

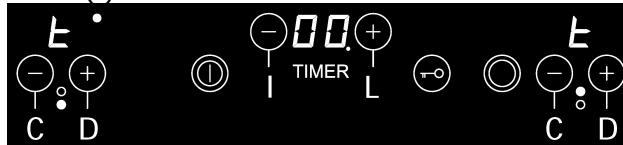
การตั้งเวลา

แผงวงจร จะสามารถตั้งและแสดงเวลาการทำงาน ได้ โดย หนึ่งหน้าจอ จะสามารถแสดง เวลาที่ตั้งของ หัวเตา แต่ละหัวได้

- สัมผัส คีย์ (L) และ (I) หน้าจอ จะโชว์ "00", ส่วนหน้าจออื่นๆ แสดง "E".



- หลังจากตั้งเวลา หัวเตาจะต้องเลือกหัวเตาที่ต้องการ ภายใน 10 วินาที โดยเลือกบริเวณหัวเตาที่ต้องการด้วยคีย์ (D).
- เลือกเวลาที่ต้องการตั้งในการใช้งาน จาก 1 ถึง 99 นาที ด้วยคีย์ (L) หรือ (I).



- หาก ใช้ คีย์ (I) ในการเลือก เวลาเริ่มต้นที่แสดง จะเป็น ค่าเวลาสูงสุด ที่ "99"
- เลือก ค่าระดับพลังงานที่ต้องการ (จาก 1 to 9) ด้วยคีย์ (D) หรือ (C).

จุดที่ตำแหน่ง(H₁) จะแสดงที่หัวเตาที่เลือก



ตัวตั้งเวลาจะสามารถตั้งได้ ในแต่ละหัวเตา เมื่อครบถึงเวลาที่ตั้งไว้ หัวเตาที่กำหนดเวลาจะมีเสียงเตือนประมาณ 30 วินาที และ หลังจากนั้นจะปิดการทำงานลงอัตโนมัติ หากคุณสัมผัส คีย์ (L) และ (I) พร้อมกัน จะเป็นการปิดการทำงานของตัวตั้งเวลา

การแสดงสัญลักษณ์ความผิดพลาด และ ฟังก์ชันด้านความปลอดภัย.

โค้ดความผิดพลาด	รายละเอียด	หัวข้อที่เกี่ยวข้องในคู่มือการใช้งาน / การปฏิบัติ
FA	คีย์ ล็อค ผิดพลาด ขดลวด ทำความร้อนปิดการทำงานและ ล็อค	ให้ ปิด และ เปิด สวิตช์ การทำงาน หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย

FC	คีย์ ล็อค ผิดพลาด ขดลวด ทำความร้อนปิด การทำงานและ ล็อค	ปิดการ ทำงานของเตา และ ทำความสะอาดพื้นผิวเตา ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
FE	เซนเซอร์ อุณหภูมิทำงาน ผิดพลาด ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
Ft	เซนเซอร์ อุณหภูมิทำงาน ผิดพลาด ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
Fc	อุณหภูมิสูงเกินไป $T > 96^{\circ}\text{C}$. ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	อย่าวาง ภาชนะที่ร้อนบนแผงควบคุมการทำงาน รอจนกระทั่ง ระบบเย็นตัวลง ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
Fr	รีเลย์ทำงาน ผิดปกติ ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
FH	EEPROM ทำงาน ผิดพลาด ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
FJ	คีย์ ล็อค ผิดพลาด ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	ปิดการ ทำงานของเตา และ ทำความสะอาดพื้นผิวเตา ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
F0	ซอฟต์แวร์ ผิดพลาด ขดลวดทำความ ร้อนปิดการทำงาน และล็อค	ปิดการ ทำงานของเตา และ ทำความสะอาดพื้นผิวเตา ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย
FL	คีย์บอร์ดผิดพลาด มีแสงไฟจากด้าน นอกที่สูงเกินไปที่ แผงการทำงานที่ เป็นตัวป้องกันการ คาลิเบรทของ เซนเซอร์	ปิดไฟ ทั้งหมด ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญลักษณ์นี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย

	ขดลวดทำความร้อนปิดการทำงานและล๊อค	
FU	คีย์ ล็อค ผิดพลาด ขดลวดทำความร้อนปิดการทำงานและล๊อค	ปิดไฟ ทั้งหมด ปิด และเปิด การทำงานใหม่อีกครั้ง หากยังเกิดสัญญาณนี้ ให้ติดต่อช่างบริการหลังการขาย

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา เตากระจกเซรามิค



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

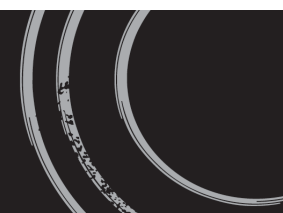


Fig.5

เตากระจกเซรามิค ควรได้รับการทำความสะอาด เมื่อหัวเตาเย็นตัวลงโดยสมบูรณ์เท่านั้น โดยเฉพาะหลังจากการใช้งาน มิฉะนั้น เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่หลังจากการทำอาหาร อาจถูกเผาไหม้ ที่พื้นผิวหน้าเตา จากการใช้งานครั้งต่อไป

การดูแลรักษาพื้นผิวกระจกเซรามิค ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ ที่มีคุณสมบัติในการสร้างชั้นฟิล์มปกป้องบนผิวหน้ากระจก ก่อนการใช้งาน ให้เช็ด ฝุ่นหรือสิ่งสกปรกอื่นๆ ออกจากผิวหน้าเตา สิ่งเหล่านี้ อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวเตาได้ (Fig. 1).

ข้อควรระวัง: การใช้แปรงขนเหล็ก ฟองน้ำหยาบ หรือ สารทำความสะอาด ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน จะสามารถทำให้เกิดรอยขีดข่วน บนผิวกระจกได้ พื้นผิว อาจถูกทำลาย หากใช้สเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือ สารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรง และไม่เหมาะสม (Fig.1 and 2).

เส้นกราฟฟิคของหัวเตาอาจถูกลบเลือนด้วยสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือจากกันภาชนะที่ไม่เรียบ หยาบได้ (Fig. 2).

สิ่งสกปรกและคราบต่างๆ สามารถทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มเปียกหมาด หลังจากนั้น ควรเช็ดตามด้วยผ้าแห้ง จนแห้งสนิท (Fig. 3).

คราบน้ำตาล สามารถกำจัดด้วย น้ำส้มสายชูผสมอ่อนๆ แต่ห้ามใช้เช็ครอบหรือ ขอบเตาเด็ดขาด (เฉพาะบางรุ่นที่ขอบเตาเป็นโลหะ) เนื่องจากสามารถทำให้ ขอบหมองได้ ห้ามใช้สเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือ สารที่มีฤทธิ์กำจัดหินปูน (Fig. 3).

คราบอาหารหนัก อาจทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดพิเศษ สำหรับเตากระจกเซรามิค

ปฏิบัติคำแนะนำจากผู้ผลิตอย่างเคร่งครัด

ระมัดระวังในการกำจัดและเช็ดสารทำความสะอาดที่ใช้ ออกจากหัวเตาให้หมด มิฉะนั้น สารที่หลงเหลือจะถูกให้ความร้อน ในการใช้งานเตาในครั้งต่อไปและอาจทำความเสียหายให้แก่เตาได้ (Fig. 3).

คราบติดแน่นอาจกำจัดด้วย ที่ขูดทำความสะอาดที่ใช้กับเตาเซรามิค ระมัดระวังอย่าสัมผัสพื้นผิวเตาด้วยด้ามจับของที่ขูดอาหาร (Fig. 4).

จับที่ขูดเศษอาหารด้วยความระมัดระวัง

น้ำตาลหรือส่วนประกอบที่มีความหวานจะทำลายพื้นผิวกระจกเซรามิคอย่างถาวร (Fig. 5), ดังนั้น หากมีน้ำตาลหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีน้ำตาล หลงบนพื้นผิวเตา ให้เช็ดหรือทำความสะอาดโดยทันที ขณะที่เตายังมีความร้อนอยู่ (Fig. 4).

การเปลี่ยนสี หรือจางลง ของเตาเซรามิค ไม่มีผลกระทบกับการทำงานและความเสถียรของเตาอาหาร อาจเกิดขึ้นได้ จากการเผาไหม้ของอาหารที่หกทิ้งไว้บนเตา หรือจากการลากภาชนะบนเตา โดยเฉพาะ กันเตาที่ทำจาก อะลูมิเนียม หรือทองแดง บนพื้นหน้าเตา

หมายเหตุ: ความเสียหายที่เกิดขึ้น เป็นความเสียหายทางด้านรูปลักษณ์ และไม่มีผลใดๆ กระทั่งกับฟังก์ชันการทำงาน และ ความเสียหายเหล่านี้ จะไม่อยู่ในการรับประกันจากผู้ผลิต