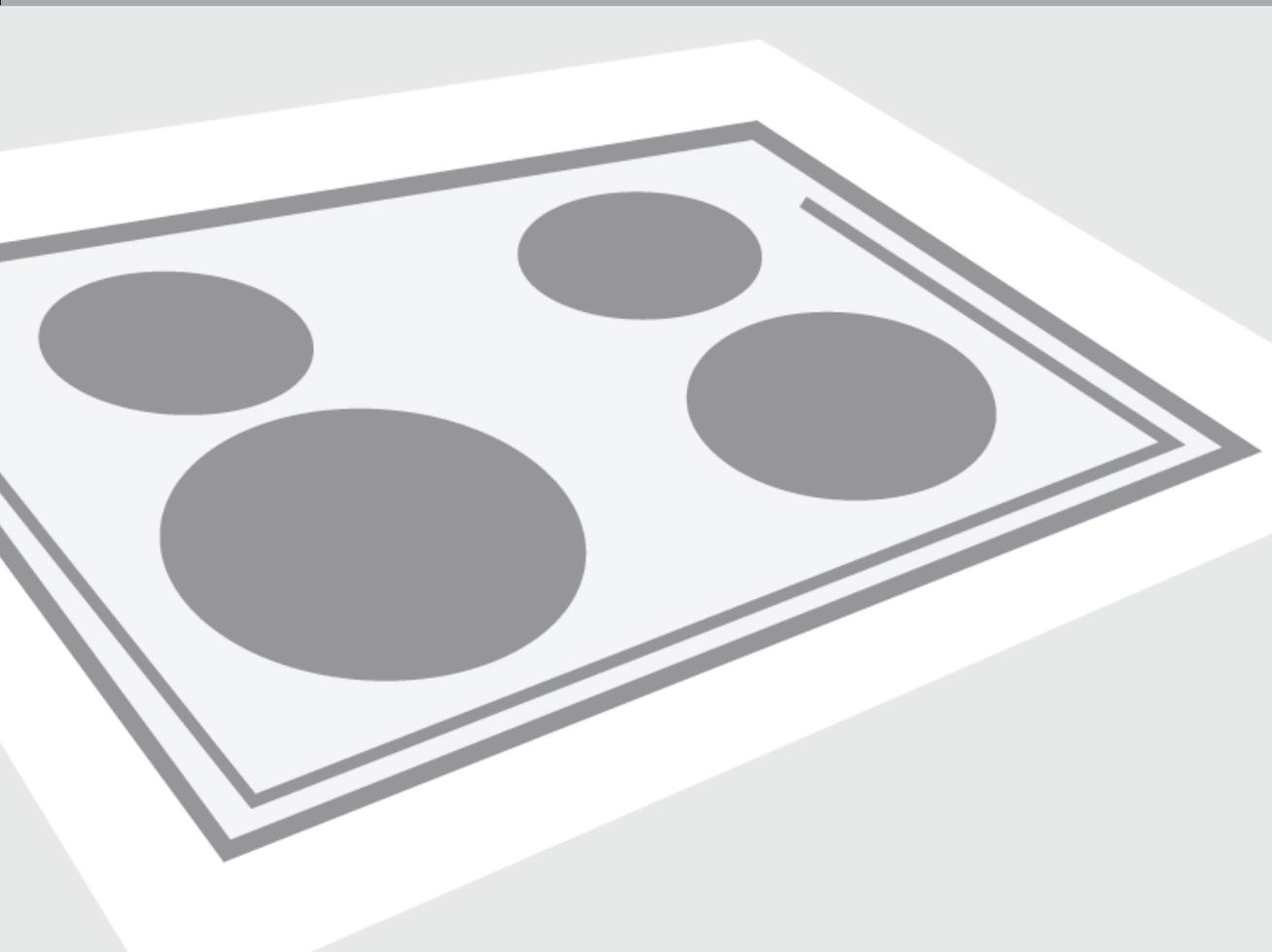


คู่มือสำหรับการใช้งาน, ติดตั้ง และเชื่อมต่อ

(Instruction for use, installation and connection)



เตาฝังไฟฟ้ากระจกเซรามิก

(Glass-ceramic built-in cooking hob)

เตาฝังไฟฟ้ากระจก-เซรามิก (Glass-ceramic built-in cooking hob)

ถึงลูกค้าคนสำคัญ! (Dear customer!)



เตาไฟฟ้ากระจก-เซรามิกมีวัตถุประสงค์สำหรับการใช้งานภายในบ้าน

สินค้าของเรามีการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ซึ่งผลิตจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถนำมารีไซเคิล, กำจัด หรือทำลายโดยไม่เป็นอันตรายกับสิ่งแวดล้อม

คู่มือสำหรับการใช้งาน
(Instruction for use)

คู่มือสำหรับการใช้งานมีวัตถุประสงค์สำหรับการแนะนำการใช้งานให้กับผู้ใช้งาน ซึ่งอธิบายถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าและการใช้งาน คู่มือการใช้งานนี้มีการปรับใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหลากหลายประเภทและดังนั้น ในคำอธิบายบางฟังก์ชันอาจจะไม่สามารถปรับใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

คู่มือสำหรับการเชื่อมต่อ
(Instruction for connection)

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องทำการเชื่อมต่อไฟฟ้าตามคู่มือการใช้งานที่แนบมาให้ รวมทั้งทำตามกฎข้อบังคับและมาตรฐานต่างๆ การเชื่อมต่อกระแสไฟต้องได้รับเชื่อมต่อโดยบุคคลที่มีความชำนาญเป็นพิเศษ

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค (Rating plate)

ป้ายข้อมูลทางเทคนิคแสดงข้อมูลพื้นฐานของเตาไฟฟ้าซึ่งติดอยู่บริเวณด้านล่างของเตา

การป้องกันความเสี่ยงจากไฟ
(Fire risk protection)

เมื่อเตาไฟฟ้าฝังลงในเฟอร์นิเจอร์ ส่วนประกอบของเฟอร์นิเจอร์ที่มีระดับสูงกว่าเตาไฟฟ้าจะสามารถติดตั้งไว้ด้านข้าง เฟอร์นิเจอร์ห้องครัวที่ได้รับการจัดเตรียมอีกด้านหนึ่งต้องไม่สูงกว่าระดับของเตาไฟฟ้า

คำเตือนสำคัญ.....	3
ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า	4
บริเวณปรุงอาหาร	5
เปิดใช้งานบริเวณปรุงอาหาร	7
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	14
การติดตั้ง	16
การเชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า	18
ข้อมูลเฉพาะทางด้านเทคนิค	20

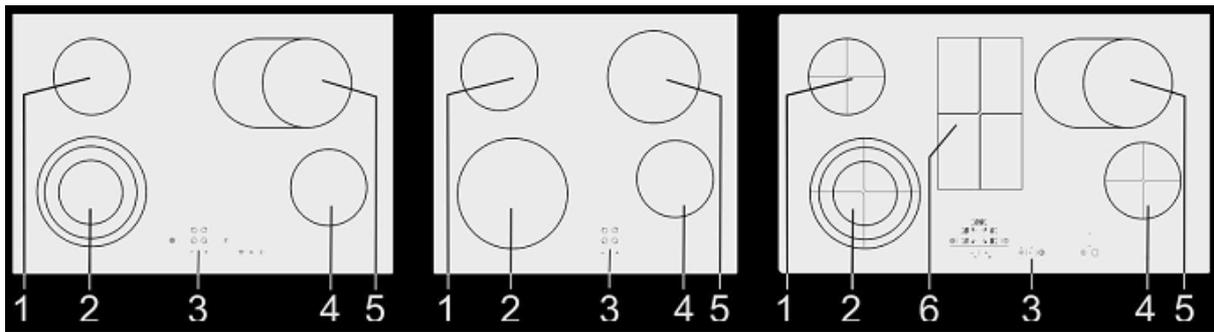
คำเตือนสำคัญ (Important warning)

- การติดตั้งเตาไฟฟ้าบนเฟอร์นิเจอร์วทิวทิวอื่นและการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าและแก๊ส จะต้องได้รับการปฏิบัติโดยช่างผู้ที่มีความชำนาญมากพอ
- ห้ามให้เด็กเข้าใกล้เตาไฟฟ้าในขณะที่เปิดใช้งานอยู่ อาจทำให้เกิดไฟลุกได้
- ในระหว่างการปรุงอาหาร, ไขมันหรือน้ำมันที่มีความร้อนสูงบนเตาไฟฟ้าอาจเกิดประกายไฟลุกขึ้น ตรงนี้อาจทำให้เกิดไฟลุกหรือไฟไหม้ ดังนั้น ควรควบคุมตลอดระยะเวลาการปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้าเพื่อสร้างความร้อนภายในห้อง อย่าวางกระทะเปล่าบนเตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิกเป็นพื้นที่จัดเตรียมอาหาร วัตถุมีคมอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน
- ห้ามปรุงอาหารในภาชนะพลาสติกที่มีอลูมิเนียมบาง ๆ ที่วางบนบริเวณปรุงอาหาร ห้ามวางวัตถุที่เป็นพลาสติกหรืออลูมิเนียมพอยล์บนเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก
- ถ้ามีเต้าเสียบติดอยู่บริเวณใกล้เคียงเตาไฟฟ้าหรือมีเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ เสียบปลั๊กอยู่ ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสายไฟไม่สัมผัสกับบริเวณปรุงอาหาร
- ห้ามจับเก็บวัตถุ, วัสดุหรือสารที่ไวต่ออุณหภูมิสูงไว้ด้านล่างของเตาไฟฟ้า เช่น ผงซักฟอก, สเปรย์ต่างๆ เป็นต้น
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก ถ้าหากว่าเตาไฟฟ้าเกิดรอยร้าวหรือแตก ถ้าหากมองเห็นรอยร้าวด้วยตาเปล่าทำการถอดปลั๊กเตาไฟฟ้าออกจากเต้าเสียบโดยทันที
- ในกรณีที่เตาไฟฟ้าทำงานผิดปกติ ตัดกระแสไฟจากระบบไฟฟ้าและติดต่อศูนย์บริการโดยทันที
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงทำความสะอาดเตาไฟฟ้า ซึ่งตรงนี้อาจจะทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- เตาไฟฟ้าได้รับการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยในระดับสูง ถึงอย่างไรก็ตาม เราแนะนำว่าบุคคลที่ไร้ความสามารถทางด้านร่างกาย, การเคลื่อนไหว หรือจิตใจ หรือบุคคลที่มีประสบการณ์หรือการรับรู้ไม่มากพอ ห้ามใช้เตาไฟฟ้านี้ยกเว้นจะได้รับการให้คำแนะนำจากบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสม คำแนะนำนี้จะมีการปรับใช้เมื่อเตาไฟฟ้านี้มีการใช้งานโดยบุคคลที่มีอายุยังไม่บรรลุนิติภาวะ



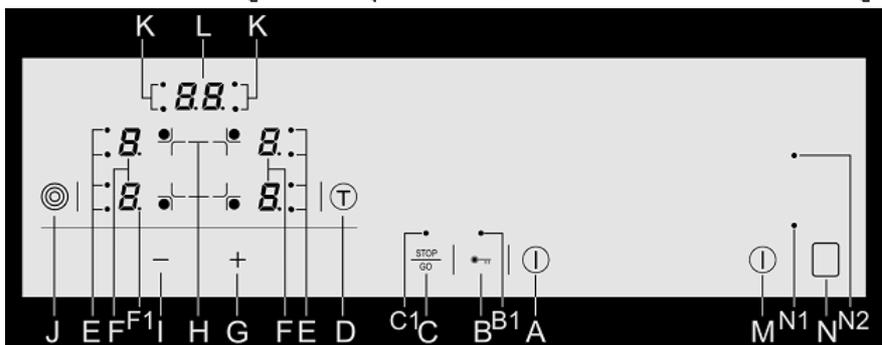
เครื่องหมายบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงให้เห็นว่าสินค้านี้ห้ามทิ้งร่วมกับขยะภายในครัวเรือนทั่วไป ซึ่งการกำจัดจะต้องนำบรรจุภัณฑ์ไปยังจุดรับขยะอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อนำไปรีไซเคิล ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสินค้านี้มีการทำลายอย่างถูกต้อง, คุณจะช่วยป้องกันผลในทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพของคนทั่วไป, มิเช่นนั้นปัญหาที่เกิดขึ้นอาจจะมีสาเหตุมาจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของขยะนี้ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิล, กรุณาติดต่อสำนักงานภายในท้องถิ่นของคุณ, ผู้ให้บริการในการจัดเก็บขยะครัวเรือนของคุณหรือร้านค้าที่คุณซื้อสินค้านี้

ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า (Appliance description)



1. บริเวณปรุงอาหารด้านซ้ายหลัง
2. บริเวณปรุงอาหารด้านซ้ายหน้า
3. แผงลูกบิดควบคุม
4. บริเวณปรุงอาหารด้านขวาหน้า
5. บริเวณปรุงอาหารด้านขวาหลัง
6. บริเวณอุ่นอาหาร

ส่วนประกอบของแผงลูกบิดควบคุม (Cooking hob control elements) (ขึ้นอยู่กับรุ่นต่าง ๆ)



ปุ่มเซนเซอร์ควบคุมการทำงาน

- | | |
|---|---|
| <p>A เซนเซอร์ เปิด/ปิด เต้าไฟฟ้า</p> <p>B เซนเซอร์ ล็อคจากเด็ก</p> <p>B1 ไฟสัญญาณเซนเซอร์ ล็อคจากเด็ก</p> <p>C เซนเซอร์ หยุดปรุงอาหารชั่วคราว (เซนเซอร์หยุดการปรุงอาหารชั่วคราว)</p> <p>C1 ไฟสัญญาณการหยุดปรุงอาหารชั่วคราว</p> <p>D เซนเซอร์ ตั้งการเตือนและเวลา</p> <p>E ไฟเตือนการเพิ่มระยะเวลาการทำงานในบริเวณปรุงอาหาร</p> <p>F หน้าจอแสดงระดับความร้อน / ความร้อนที่เหลืออยู่</p> <p>F1 จุดทศนิยมของฟังก์ชันที่เปิดใช้งานอยู่</p> | <p>G เซนเซอร์ เพิ่มค่า/ตั้งค่า</p> <p>H เซนเซอร์ เลือกบริเวณปรุงอาหาร</p> <p>I เซนเซอร์ ลดค่า/ ตั้งค่า</p> <p>J เซนเซอร์ เปิด/ปิดการเพิ่มขยายเวลาบริเวณปรุงอาหาร</p> <p>K ไฟแสดงสวิตช์ปิดตัวนับเวลา</p> <p>L หน้าจอแสดงเวลา</p> <p>M เซนเซอร์ เปิด/ปิดบริเวณอุ่นอาหาร</p> <p>N เซนเซอร์ เปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร</p> <p>N1 ไฟสัญญาณ "บริเวณอุ่นอาหารเปิดใช้งาน"</p> <p>N2 ไฟสัญญาณ "บริเวณอุ่นอาหารร้อน"</p> |
|---|---|

บริเวณปรุงอาหาร (Cooking zones)

ก่อนใช้เตาไฟฟ้าในครั้งแรก (Before using the appliance for the first time)

ทำความสะอาดพื้นผิวกระจก-เซรามิกด้วยผ้าเปียกบิดหมาดผสมน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน อย่างเช่น น้ำยาทำความสะอาดมีฤทธิ์กัดกร่อนซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน, ฟองน้ำล้างจานแบบแข็งหรือที่ขัดสนิม

คำเตือนสำคัญ (Important warnings)

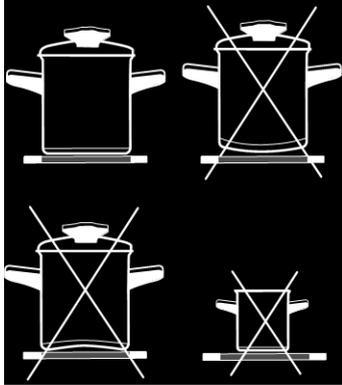
- ห้ามเปิดใช้งานบริเวณปรุงอาหารโดยไม่มีการวางกระทะ และห้ามใช้เตาไฟฟ้าเพื่อเพิ่มอุณหภูมิภายในห้อง!
- ตรวจสอบจนมั่นใจว่าบริเวณปรุงอาหารและกันกระทะสะอาดและแห้ง, เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายบริเวณพื้นผิวของตัวทำความร้อน
- ไขมันและน้ำมันในการปรุงอาหารอาจก่อให้เกิดไฟลุก ดังนั้น โปรดระมัดระวังเมื่อใช้ไขมันหรือน้ำมันในการปรุงอาหาร (เช่น มันฝรั่งทอด) และหมั่นควบคุมการปรุงอาหารอยู่ตลอดเวลา
- ห้ามวางกระทะเปียกหรือฝาครอบหม้อหนึ่งไว้บนบริเวณทำความสะอาด, ซึ่งความชื้นจะทำลายเตาไฟฟ้า
- ห้ามทิ้งกระทะร้อนให้เย็นตัวลงบนบริเวณปรุงอาหาร, เพราะความชื้นจะเกิดขึ้นบริเวณด้านใต้ของกระทะ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดการกัดกร่อน

คำเตือนสำคัญเกี่ยวกับเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก (Important warnings regarding the glass ceramic hob)

- บริเวณปรุงอาหารจะมีการปรับระดับความร้อนและอุณหภูมิตามที่กำหนดอย่างรวดเร็ว อย่างไรก็ตาม บริเวณโดยรอบของบริเวณปรุงอาหารจะไม่เกิดความร้อน
- เตาไฟฟ้ามีความทนทานในการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ
- เตาไฟฟ้ายังมีความทนทานในการกระแทก อาจจะมีการวางกระทะอย่างแรงบนเตาไฟฟ้าโดยไม่ทำให้เตาไฟฟ้าเกิดความเสียหาย
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิกเป็นพื้นที่จัดเตรียมอาหาร วัตถุมีคมอาจจะทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน
- ห้ามปรุงอาหารในภาชนะพลาสติกที่มีอุณหภูมิเนื้อมบาง ๆ ที่วางบนบริเวณปรุงอาหาร ห้ามวางวัตถุที่เป็นพลาสติกหรืออุณหภูมิเนื้อมพอยล์บนเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิกที่แตกหรือมีรอยร้าว, ถ้าขอบมีคมของวัตถุตกบนเตาไฟฟ้า, ตรงนี้เป็นสาเหตุทำให้เตาไฟฟ้าแผงกระจกเซรามิกแตกได้ ซึ่งเป็นผลทำให้มองเห็นรอยร้าวได้ทันที หรือหลังจากวัตถุตกลงได้ไม่นาน ถ้าหากว่ามองเห็นรอยร้าว ให้ทำการตัดกระแสไฟเตาไฟฟ้าจากระบบไฟฟ้าโดยทันที

- ถ้าน้ำตาลกระเด็นบนเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิกที่ร้อนอยู่ หรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลเป็นจำนวนมาก ให้ทำการเช็ดคราบน้ำตาลออกโดยทันที

เครื่องครัว (Cookware)



คำแนะนำในการใช้เครื่องครัว (Tips on using the cookware)

ใช้เครื่องครัวคุณภาพสูงซึ่งมีก้นเรียบและคงรูป

- การถ่ายเทความร้อนจะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เมื่อก้นกระทะและบริเวณปรุงอาหารมีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมือนกัน, และกระทะต้องวางอยู่ตรงกลางของบริเวณปรุงอาหาร
- เมื่อใช้เครื่องครัวที่เป็นแก้ว (Pyrex) หรือพอร์สเลนทนไฟ, กรุณาทำตามวิธีการใช้ของผู้ผลิตเครื่องครัว
- เมื่อใช้หม้อแรงดัน, ห้ามทิ้งหม้อแรงดันในขณะที่ปรุงอาหารเอาไว้โดยไม่หมั่นคอยดูจนกระทั่งถึงดับแรงดันที่ต้องการ บริเวณปรุงอาหารจะเริ่มด้วยการตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุด; ซึ่งเมื่อแรงดันเพิ่มขึ้น, ใช้ตัวเซนเซอร์ทำการลดระดับความร้อนซึ่งสอดคล้องกับวิธีการใช้งานของผู้ผลิตเครื่องครัวแบบแรงดัน
- ตรวจสอบจนมั่นใจว่าภายในภาชนะมีน้ำเพียงพอ ไม่ว่าจะในหม้อแรงดันหรือในเครื่องครัวชนิดอื่น ๆ การวางเครื่องครัวว่างบนเตาไฟฟ้าจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไป ซึ่งสามารถจะทำลายทั้งตัวกระทะและบริเวณปรุงอาหาร
- เครื่องครัวที่เป็นแก้วทนไฟ (Pyrex) ที่ก้นภาชนะที่ได้รับการขัดเป็นพิเศษจะเหมาะสำหรับการปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้า ถ้าหากว่ามีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเหมาะสำหรับบริเวณปรุงอาหาร เครื่องครัวที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่าอาจแตกเนื่องจากแรงเค้นของความร้อน
- เมื่อใช้เครื่องครัวชนิดพิเศษ โปรดทำตามวิธีการใช้งานของผู้ผลิตเครื่องครัวนั้น ๆ
- เมื่อกระทะมีการสะท้อนความร้อนกลับในระดับสูง (พื้นผิวโลหะสว่างขึ้น) หรือกระทะก้นหนานั้นเหมาะสำหรับปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้ากระจก-เซรามิก ระยะเวลาในการปรุงอาหารสามารถเพิ่มได้อีกหลายนาที (นานถึง 10 นาที) ถ้าคุณต้องการต้มอาหารจำนวนมาก ซึ่งเราแนะนำว่าควรใช้ภาชนะที่มีก้นเรียบและมีสีเข้ม
- ห้ามใช้เครื่องครัวที่ทำจากดิน (หม้อดิน) เพราะตรงนี้จะทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนตะแกรงกระจกเซรามิก

การประหยัดไฟ (Energy saving)

- เส้นผ่าศูนย์กลางของก้นกระทะควรเท่ากับเส้นผ่าศูนย์กลางของบริเวณปรุงอาหาร ถ้าหากกระทะมีขนาดเล็กเกินไป จะสูญเสียความร้อนโดยเปล่า

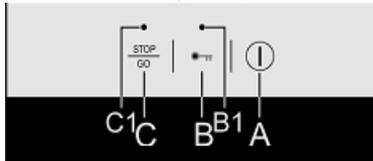
ประโยชน์ นอกจากนี้ การใช้กระทะขนาดเล็กเกินไปไม่สามารถทำละลายพื้นผิวบริเวณปรุงอาหาร

- ไม่ว่าเมื่อใดที่ทำการปรุงอาหาร ควรใช้ฝาปิดภาชนะ
- กระทะควรมีขนาดที่เหมาะสมกับปริมาณของอาหารที่จัดเตรียม การจัดเตรียมอาหารจำนวนน้อยในกระทะขนาดใหญ่เป็นสาเหตุทำให้สูญเสียความร้อนโดยเปล่าประโยชน์
- อาหารที่ต้องปรุงเป็นเวลานาน ควรปรุงในหม้อหรือกระทะแรงดัน
- ผักหลากหลายชนิด, มันฝรั่ง เป็นต้น ควรปรุงด้วยน้ำเล็กน้อย อย่างไรก็ตาม ควรปิดฝาให้สนิท เมื่อนำเริ่มเดือด, ลดระดับความร้อนไปยังการตั้งค่าการรักษาระดับอุณหภูมิซึ่งอยู่เหนือจุดเดือดเพียงเล็กน้อย

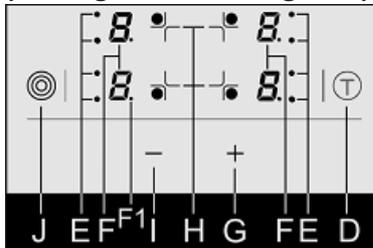
การใช้งานบริเวณปรุงอาหาร (Operating the cooking zones)

- เต้าไฟฟ้าประกอบไปด้วยตัวเซนเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ซึ่งใช้สำหรับการเปิดใช้งาน เมื่อสัมผัสที่ตัวเซนเซอร์ด้วยนิ้วมือเพียงไม่ถึงหนึ่งวินาที
- การเปิดใช้งานตัวเซนเซอร์จะมีเสียงเตือนเพื่อยืนยันการทำงาน
- ห้ามวางวัตถุต่างๆ บนพื้นผิวตัวเซนเซอร์ (ตรงนี้อาจจะทำให้เกิดความผิดพลาดในการรายงาน)
- ตรวจสอบว่าพื้นผิวตัวเซนเซอร์สะอาดอยู่เสมอ
- สัมผัสที่ตัวเซนเซอร์เปิด/ปิดเต้าไฟฟ้า (A) ค้างไว้อย่างน้อยหนึ่งวินาที ซึ่งเต้าไฟฟ้าจะเปิดทำงาน "0" จะแสดงอยู่ด้านข้างของระดับความร้อนทั้งหมดในหน้าจอแสดงผล (F) และจุดทศนิยม (F1) จะกระพริบ

การเปิดใช้งานเต้าไฟฟ้า (Turning on the cooking hob)



การเปิดใช้งานบริเวณปรุงอาหาร (Turning on the cooking zone)



⚠ ต้องทำการตั้งค่าต่างๆ ให้เสร็จสิ้นภายใน 10 วินาที มิเช่นนั้น เต้าไฟฟ้าจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติอีกครั้ง

- ถ้าเต้าไฟฟ้าเปิดทำงานด้วยเซนเซอร์ เปิด/ปิด (A), บริเวณปรุงอาหารต้องเปิดการทำงานภายใน 10 วินาทีเช่นกัน ในวิธีการนี้ สัมผัสตัวเซนเซอร์ (H), จุดทศนิยม (F1) จะสว่างขึ้นด้านข้างระดับความร้อนของบริเวณปรุงอาหารที่เลือกใช้ในปัจจุบัน
- สัมผัสที่เซนเซอร์ "+" (G) เพื่อตั้งระดับความร้อนตั้งแต่ 1 – 9 ถ้าหากว่าสัมผัส "-" (I) ก่อน, เต้าไฟฟ้าจะตั้งระดับความร้อนไปที่ระดับ 9 โดยทันที

⚠ เมื่อตัวเซนเซอร์ "+" (G) หรือ "-" (I) ถูกกดค้างไว้, ระดับความร้อนจะเริ่มลดหรือเพิ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ คุณยังสามารถปรับเปลี่ยนระดับความร้อนได้หลายครั้งด้วยตัวเซนเซอร์ทั้งสองนี้ ในกรณีนี้ ระดับความร้อนจะเปลี่ยนทีละระดับ

⚠ การตั้งค่าสามารถกำหนดใช้งานกับบริเวณปรุงอาหารที่เลือกในแต่ละ

ครั้งเท่านั้น – บริเวณปรุงอาหารที่ทำงานจะแสดงโดยจุดทศนิยม (F1)

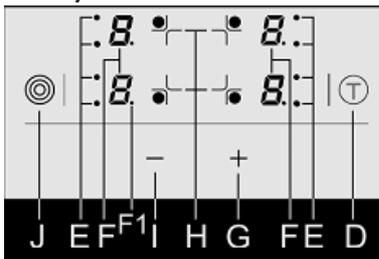
การปรับเปลี่ยนระดับความร้อนบริเวณปรุงอาหาร (Changing the cooking zone power level)

- เลือกบริเวณปรุงอาหารโดยกด/สัมผัสตัวเซนเซอร์ (H), จุดทศนิยม (F1) จะสว่างขึ้นตรงบริเวณปรุงอาหารที่เลือก (F)
- สัมผัสตัวเซนเซอร์ “+” (G) หรือ “-” (I) เพื่อปรับระดับความร้อน

ฟังก์ชันทำความร้อนใหม่บริเวณปรุงอาหารใหม่อีกครั้ง (Cooking zone reheating function)

- วัตถุประสงค์ของบริเวณทำความร้อนใหม่อีกครั้งคือการรักษาให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วยังอุ่นอยู่
- ฟังก์ชันทำความร้อนใหม่อีกครั้งจะเปิดใช้งานเมื่อสัมผัสตัวเซนเซอร์ “-” (I) จนกระทั่งระดับความร้อนอยู่ที่ระดับ **1 U**.

การปิดการทำงานบริเวณปรุงอาหาร (Turning off the cooking zones)

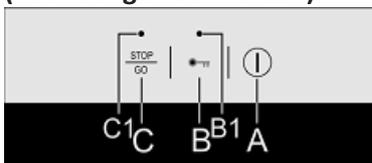


- เลือกบริเวณปรุงอาหารโดยสัมผัสตัวเซนเซอร์ที่เกี่ยวข้อง (H) จุดทศนิยม (F1) ข้างบริเวณปรุงอาหารจะสว่างขึ้น
- สัมผัสตัวเซนเซอร์ “-” (I) เพื่อตั้งระดับความร้อนไปที่ระดับ “0”
- การปิดการทำงานอย่างรวดเร็ว: ระดับความร้อนสามารถตั้งอยู่ที่ระดับ “0” ได้ทันทีโดยสัมผัสที่ตัวเซนเซอร์ “+” (G) และ “-” (I) พร้อมกัน

การปิดการทำงานเตาไฟฟ้า (Turning off the cooking hob)

- เตาไฟฟ้าสามารถปิดการทำงานได้ตลอดเวลาโดยสัมผัสที่ตัวเซนเซอร์ ปิด/เปิดเครื่อง
- ไฟแสดงสถานะทั้งหมดจะดับ, ยกเว้นไฟแสดงสถานะที่ยังสว่างอยู่คือตัวแสดงสถานะความร้อนซึ่งจะแสดงที่หน้าจอสำหรับบริเวณปรุงอาหารต่างๆ ที่ยังร้อนอยู่
- ถ้าบริเวณปรุงอาหารปิดการทำงานก่อนสิ้นสุดการปรุงอาหาร, จะมีการใช้ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ ซึ่งช่วยประหยัดการใช้ความร้อน

การเปิดใช้ฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก (Activating the child lock)



การเปิดใช้ฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก การทำงานและการใช้บริเวณปรุงอาหารจะได้รับการป้องกัน ในแนวทางนี้ เด็กไม่สามารถเปิดใช้เตาไฟฟ้าได้

การเปิดใช้ฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก (Activating the child lock)

- การเปิดใช้ฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก ทำได้โดย สัมผัสค้างที่ตัวเซนเซอร์ (B) ประมาณสามวินาที ไฟเตือนจะสว่างขึ้น (B1)
- การล๊อคจากเด็ก จะเปิดการทำงานเมื่อบริเวณปรุงอาหารเริ่มทำงาน

- ฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก จะเปิดใช้งานซึ่งปิดการทำงานทุกตัวเซนเซอร์ ยกเว้น สวิตช์หลัก (A) และเซนเซอร์ล๊อคจากเด็ก (B)

การปลดฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก (Deactivating the child lock)

- การปลดฟังก์ชันล๊อคจากเด็ก หรือเปิดการใช้งานตามปกติ ให้สัมผัสค้างที่ ตัวเซนเซอร์ (B) ไว้ประมาณ 3 วินาที เสียงเตือนจะดังขึ้นเมื่อการล๊อคได้รับการปลดและไฟสัญญาณด้านบนตัวเซนเซอร์จะดับลง

ตัวบ่งชี้ความร้อนที่เหลืออยู่ (Residual heat indicators)

เมื่อบริเวณปรุงอาหารของเตาไฟฟ้าปิดการทำงาน หรือเมื่อเตาไฟฟ้าปิดการใช้งาน หน้าจอจะแสดงตัวอักษรของบริเวณปรุงอาหารแต่ละส่วนดังต่อไปนี้

- “H” ถ้าหากบริเวณปรุงอาหารยังมีความร้อนเหลืออยู่
- “h” ถ้าบริเวณปรุงอาหารเย็นลงและอุ่นพอที่จะสัมผัสได้

ระยะเวลาในการแสดงตัวอักษรนี้ได้รับการคำนวณตามระดับความร้อนและ ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่บริเวณปรุงอาหารเปิดใช้งาน เมื่อ “H” หรือ “h” ดับลง ใน บางครั้ง บริเวณปรุงอาหารจะยังคงร้อนอยู่ (ผิดพลาดในการใช้ความร้อน, กระจกที่มีความร้อนยังวางอยู่บนบริเวณปรุงอาหาร) โปรดระวัง ซึ่งตรงนี้อาจจะ ทำให้คุณถูกไฟลวก ถ้าหากเกิดความผิดพลาดในการใช้ความร้อนเมื่อบริเวณ ปรุงอาหารยังร้อนอยู่ ตัวบ่งชี้ “H” หรือ “h” จะกระพริบ ตรงนี้เป็น การเตือนให้ คุณทราบว่าบริเวณปรุงอาหารอาจจะยังร้อนอยู่ แต่ไม่จำเป็นเสมอไป ซึ่งตรงนี้ ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ไฟดับ

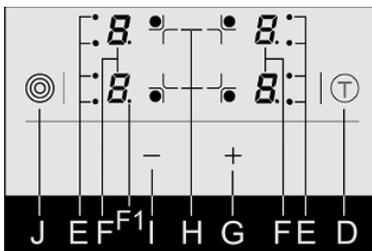
 เตาไฟฟ้าได้รับการทดสอบจากโรงงาน การทดสอบตรงนี้ประกอบไปด้วยการ สร้างความในบริเวณปรุงอาหารและบริเวณอุ่นอาหารทั้งหมด ดังนั้น สัญลักษณ์ “H” อาจจะมีกระพริบสักครู่หลังจากเตาไฟฟ้าได้รับการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า

ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว (Power boost function)

เมื่อฟังก์ชันนี้เปิดใช้งาน บริเวณปรุงอาหารจะทำงานด้วยระดับความร้อนสูงสุดใน ระยะเวลาที่แน่นอน ขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่เลือก หลังจากนั้น บริเวณปรุงอาหารจะ กลับไปยังระดับที่เลือกก่อนหน้านี้โดยอัตโนมัติและทำงานอย่างต่อเนื่อง ฟังก์ชันเพิ่ม ความร้อนอย่างรวดเร็วอาจจะเปิดใช้งานกับบริเวณปรุงอาหารแต่ละตัว สำหรับระดับ ความร้อนต่างๆ ยกเว้นความร้อนระดับ “9” ซึ่งในกรณีนี้ บริเวณปรุงอาหารจะทำงาน อย่างต่อเนื่องด้วยความร้อนสูงสุด

การเปิดใช้ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว (Activating the power boost function)

- ตั้งความร้อนไปที่ระดับ 9
- สัมผัสเซนเซอร์ “+” (G) ตัวบ่งชี้ “A” และ “9” จะแสดงบนหน้าจอสลับกัน
- เพื่อลดระดับความร้อนไปยังระดับที่ต้องการเพื่อทำการปรุงอาหารต่อไป



สัญลักษณ์ “A” และระดับความร้อนที่เลือกจะแสดงสลับกันบนหน้าจอ เมื่อ ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วหมดเวลา, บริเวณปรุงอาหารจะกลับมาอยู่ ระดับความร้อนที่เลือกก่อนหน้านี้ ซึ่งหลังจากนี้ หน้าจอจะแสดงระดับความร้อน

อยู่ตลอดเวลา



ถ้ามีการเปลี่ยนระดับความร้อนในระหว่างฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วบนบริเวณปรุงอาหารแต่ละตัว ฟังก์ชันการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วจะเปิดการทำงานโดยทันที

ฟังก์ชันการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วเหมาะสำหรับ:

- อาหารที่มีความเย็นซึ่งเริ่มต้นปรุงอาหารโดยการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว และหลังจากนั้นต้องการปรุงอาหารเป็นระยะเวลาสั้น ด้วยฟังก์ชันการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว ตรังนี้สามารถทำให้เสร็จสิ้นโดยไม่ต้องทำการควบคุมตลอดการปรุงอาหาร (เช่น เนื้อวัวตุ๋น)

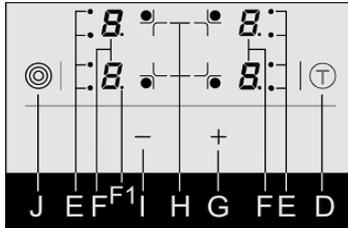
ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วไม่เหมาะสำหรับ:

- อาหารประเภททอด, ต้ม หรือตุ๋นและอาหารที่ต้องมีการกลับด้านอยู่บ่อยครั้ง, มีการเพิ่มน้ำ หรือผัด; เกี้ยวหรือพาสต้าซึ่งมีน้ำจำนวนมาก, อาหารที่ต้องการต้มเป็นระยะเวลาสั้นในหม้อแรงดัน

อาหาร/โหมดปรุงอาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	ระยะเวลาปรุงอาหาร (นาที)
ซूप / อุ่นอาหาร	0.5 – 1 ลิตร	A 7 – 8	4 - 7
นม / อุ่นอาหาร	0.2 – 0.4 ลิตร	A1 – 2	4 – 7
ข้าว / ตุ่นหรือเคี้ยว	125 – 250 กรัม น้ำประมาณ 300 – 600 มิลลิลิตร	A 2 – 3	20 – 25
มันฝรั่งอบสุก	750 – 1.5 กิโลกรัม น้ำประมาณ 600 – 900 มิลลิลิตร	A5 – 6	25 – 38
ผักสด / ต้ม	0.5 – 1 กิโลกรัม น้ำประมาณ 400 – 600 มิลลิลิตร	A 4 – 5	18 – 25

- ตารางนี้แสดงรายการตัวอย่างสำหรับอาหารบางประเภทซึ่งเหมาะสำหรับการปรุงอาหารโดยใช้ความร้อนอย่างรวดเร็ว
- ค่าที่แสดงเป็นค่าโดยประมาณและขึ้นอยู่กับตัวแปรอื่นๆ (เช่น ประเภทและคุณภาพของเครื่องครัว, ปริมาณน้ำที่เพิ่มลงไป เป็นต้น)
- ปริมาณอาหารที่น้อยกว่าจะใช้บริเวณปรุงอาหารที่เล็กกว่าและอาหารที่มีจำนวนมากจะใช้บริเวณปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่กว่า
- การปรุงอาหารในหม้อที่มีฝาปิดบนบริเวณปรุงอาหารทั้งด้านซ้ายหลังและด้านหน้าขวา หรือใช้บริเวณปรุงอาหารทั้งสองตัวทางด้านซ้ายก็ได้

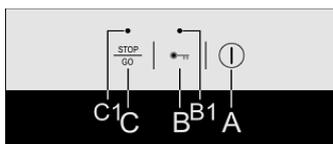
**การเพิ่มบริเวณปรุงอาหาร
(Cooking zone expansion)
(ขึ้นอยู่กับรุ่นต่าง ๆ)**



**การจำกัดเวลาการใช้งาน
(Operation time limit)**

ระดับความร้อน	U	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ระยะเวลาสูงสุดในการทำงาน	6	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

**การหยุดปรุงอาหารชั่วคราว –
หยุดปรุงอาหารชั่วคราว
(Temporary cooking progress
suspension – STOP & GO)
(ขึ้นอยู่กับรุ่นต่าง ๆ)**



การเปิดใช้ฟังก์ชันการเพิ่มบริเวณการปรุงอาหาร (Activating the cooking zone expansion)

- สำหรับบริเวณปรุงอาหารที่เลือก (จุดเทคนิคจะสว่างขึ้นด้านข้างบริเวณปรุงอาหารที่เลือก), ขดลวดทำความร้อนเพิ่มเติมสามารถเปิดใช้งานได้โดยการสัมผัสที่ตัวเซนเซอร์ (J) ซึ่งสัญลักษณ์ (E) จะสว่างขึ้นบนหน้าจอ
- เลือกบริเวณปรุงอาหารสำหรับขดลวดทำความร้อนทั้งสองตัว
- ถ้าบริเวณปรุงอาหารมีฟังก์ชันใช้ขดลวดทำความร้อนที่สามด้วย ตรงนี้สามารถใช้ขดลวดทำความร้อนทั้งสามตัวพร้อมกัน โดยสัมผัสที่ตัวเซนเซอร์ (J)

การปิดใช้ฟังก์ชันการเพิ่มขดลวดทำความร้อนในการปรุงอาหาร (Deactivating the additional heating coil)

- เลือกบริเวณปรุงอาหาร (จุดเทคนิคจะสว่างข้างตัวเลขของบริเวณปรุงอาหารที่เลือก)
- ขดลวดทำความร้อนเพิ่มเติมจะปิดการทำงานได้โดยสัมผัสที่เซนเซอร์ (J) เพื่อเลือกบริเวณปรุงอาหารที่เลือกหลายครั้ง

เพื่อเพิ่มความปลอดภัย, เต้าไฟฟ้าของคุณประกอบไปด้วยอุปกรณ์ในการจำกัดเวลาการทำงานของเต้าไฟฟ้าสำหรับบริเวณการปรุงอาหารแต่ละตัว ระยะเวลาการใช้งานได้รับการวัดค่าจากการตั้งค่าระดับความร้อนที่เกิดขึ้นครั้งล่าสุดของบริเวณปรุงอาหารแต่ละตัว ถ้าระดับความร้อนไม่มีการเปลี่ยนแปลงมาสักกระยะหนึ่ง บริเวณปรุงอาหารนั้นจะทำการปิดการทำงานโดยอัตโนมัติตามระยะเวลาที่แน่นอนซึ่งขึ้นอยู่กับระดับความร้อน (ระดับความร้อนสูงกว่า, ระยะเวลาสั้นกว่า – ดูตารางด้านล่าง)

ฟังก์ชัน หยุดปรุงอาหารชั่วคราว ทำให้คุณสามารถหยุดการปรุงอาหารชั่วคราวหรือหยุดกระบวนการปรุงอาหาร (ในกรณีเร่งด่วน) ในขณะที่ยังรักษาการตั้งค่าต่างๆ เอาไว้

การเปิดใช้ฟังก์ชัน หยุดปรุงอาหารชั่วคราว (Engaging the STOP & GO function)

- การปรุงอาหารจะหยุดชั่วคราวโดยการสัมผัสที่เซนเซอร์ หยุดปรุงอาหารชั่วคราว (C)
- ไฟเตือน (C1) ที่อยู่ด้านบนเซนเซอร์จะสว่างขึ้น
- การตั้งค่าทั้งหมดจะหยุดการทำงาน และบริเวณปรุงอาหารจะไม่ทำงาน ตัวอักษร S, t, O, และ P จะแสดงสลับตามลำดับบนหน้าจอ

การปรุงอาหารต่อ (Resuming the cooking progress)

- เต้าไฟฟ้าจะทำงานต่อเมื่อเซนเซอร์ หยุดปรุงอาหารชั่วคราว (C) ถูก

โปรแกรมตัวจับเวลา (Program timer)(ขึ้นอยู่กับรุ่นต่างๆ)

สัมผัสอีกครั้ง

- ไฟเตือน (C1) จะดับ



ถ้าฟังก์ชันหยุดปรุงอาหารชั่วคราวไม่ปิดทำงานภายใน 10 นาที การทำงานของเตาไฟฟ้าในทุก ๆ ส่วนจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

เตาไฟฟ้ามาพร้อมกับฟังก์ชันตัวนับเวลา 2 ฟังก์ชันคือ:

A ฟังก์ชันเสียงเตือน – จะนับเวลาถอยหลังโดยไม่ปิดฟังก์ชันการทำงาน

B ฟังก์ชันปิดการทำงาน – นับถอยหลังโดยจะปิดการทำงานของฟังก์ชันสำหรับบริเวณปรุงอาหารที่เลือก

ฟังก์ชันเสียงเตือน – การนับถอยหลังโดยไม่ปิดการทำงานบริเวณปรุงอาหาร

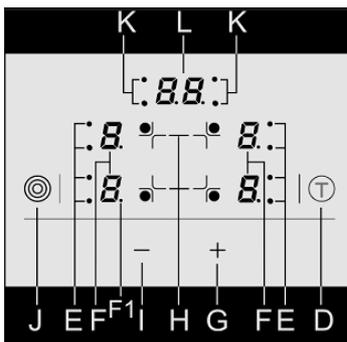
ตัวนับเวลาจะทำการเตือนเมื่อนับถอยหลังจนครบ แต่จะไม่ปิดการทำงานในบริเวณปรุงอาหาร เสียงเตือนของตัวนับเวลาสามารถตั้งค่าได้เมื่อเตาไฟฟ้าเปิดใช้งาน

- สัมผัสเซนเซอร์ตัวนับเวลา (D) เพื่อเปิดใช้ตัวนับเวลา “00” จะแสดงบนหน้าจอ (L) และจุดทศนิยม (F1) จะกระพริบ
- สัมผัสเซนเซอร์ “+” (G) และ “-” เพื่อตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที
- หลังจากนับเวลาถอยหลังครบแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้น แต่เตาไฟฟ้าจะไม่ปิดการทำงานที่บริเวณปรุงอาหาร
- การปิดเสียงเตือนทำได้โดยการสัมผัสตัวเซนเซอร์ใดก็ได้ ถ้าไม่มีการสัมผัสเซนเซอร์ เสียงเตือนจะหยุดหลังจากเวลาที่กำหนดไว้
- เสียงเตือนยังคงดังอยู่ตลอดหลังจากที่เตาไฟฟ้าปิดการทำงานด้วยเซนเซอร์ (A)

B ตัวนับเวลาร่วมกับตัวเลือกปิดการทำงานที่บริเวณปรุงอาหาร

ตัวนับเวลาปิดการทำงานจะใช้งานสำหรับกระบวนการปรุงอาหารที่ทำให้คุณกำหนดเวลาการปรุงอาหารให้กับบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ วิธีการกำหนดตัวนับเวลาในการปิดการทำงาน ระดับความร้อนได้รับการตั้งค่าไว้ก่อน (ดูที่หัวข้อ “เปิดใช้งานบริเวณปรุงอาหาร”)

- สัมผัสเซนเซอร์ (D) เพื่อเปิดการทำงานของตัวนับเวลา “00” จะแสดงบนหน้าจอ (L) และจุดทศนิยม (F1) จะสว่างขึ้น เมื่อสัมผัสเซนเซอร์ (D) อีกครั้ง จุด (K) จะแสดงที่บริเวณปรุงอาหารที่เลือก และเริ่มกระพริบ
- นานเท่าที่จุดทศนิยมสว่างขึ้น เซนเซอร์ “+” (G) และ “-” (I) สามารถใช้ในการตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที ถ้าหากสัมผัสเซนเซอร์ค้างเอาไว้สักครู่ การตั้งค่าตัวนับเวลาจะเปลี่ยนเพิ่มขึ้น
- เมื่อค่าได้รับการกำหนด, จะเริ่มนับถอยหลัง จุด (K) ที่เกี่ยวข้องจะยังคงกระพริบอยู่ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงตำแหน่งการปรุงอาหารที่เลือก



⚠ สามารถทำการกำหนดระยะเวลาการปรุงอาหารให้กับบริเวณปรุงอาหารแต่ละตัวได้อย่างอิสระ ถ้าตัวนับเวลาหลายตัวได้รับการกำหนด เวลาที่ใกล้เคียงกับค่าศูนย์จะแสดงขึ้นก่อนเสมอ ซึ่งตรงนี้จะแสดงโดยไฟเตือนกระพริบ (L) ซึ่งแสดงให้เห็นถึงตำแหน่งการปรุงอาหาร

การเปลี่ยนค่าตัวนับเวลา (Changing the timer setting)

- การตั้งค่าตัวนับเวลาสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลาในการทำงาน
- สัมผัสเซ็นเซอร์ตัวนับเวลา (D) ที่จะแสดงเวลาที่เหลือของบริเวณปรุงอาหารที่เลือก ไฟเตือนที่เกี่ยวข้อง (K) จะกระพริบ
- สัมผัสเซ็นเซอร์ “+” (G) หรือ “-” (I) เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารใหม่

การตรวจสอบเวลาปรุงอาหารที่เหลือ (Checking the remaining cooking time)

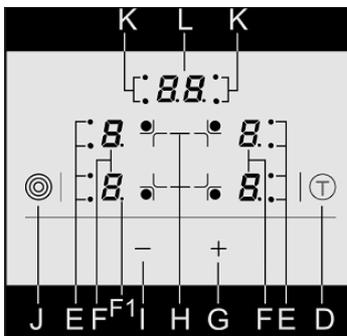
ถ้าหากมีการตั้งค่าตัวนับเวลาหลายตัว สามารถดูเวลาปรุงอาหารที่เลือกได้โดยสัมผัสที่เซ็นเซอร์ (D)

การปิดการทำงานตัวนับเวลา (Switching off the timer)

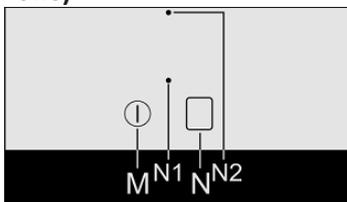
หลังจากนับเวลาถอยหลังจนครบ เสียงเตือนจะดังขึ้นและบริเวณปรุงอาหารจะปิดการทำงาน ค่า “00” จะกระพริบบนหน้าจอ การปิดเสียงเตือนทำได้โดยการสัมผัสที่เซ็นเซอร์ตัวใดก็ได้ ถ้าไม่มีการสัมผัส เสียงเตือนจะดับลงหลังจากถึงเวลาที่แน่นอน

วิธีการปิดตัวนับเวลาก่อนการนับเวลาถอยหลังเสร็จสิ้น

- เลือกแสดงตัวนับเวลาที่ต้องการ (ดูหัวข้อ การเปลี่ยนการตั้งค่าตัวนับเวลา) – การตั้งเวลาและจุดศูนยามข้างตำแหน่งของบริเวณปรุงอาหาร จะกระพริบ
- สัมผัสเซ็นเซอร์ “-” (I) เพื่อตั้งค่าให้เป็น “00”, หรือสัมผัสเซ็นเซอร์ “+” (G) และ “-” (I) พร้อมกัน เพื่อทำการตั้งค่าเป็นค่าศูนย์โดยทันที



บริเวณอุ่นอาหาร (Warming zone)



บริเวณอุ่นอาหารมีวัตถุประสงค์ในการอุ่นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว บริเวณอุ่นอาหารไม่มีวัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารหรืออุ่นอาหารที่ยืน

บริเวณอุ่นอาหารจะค่อย ๆ เพิ่มความร้อนอย่างช้า ๆ และจะถึงระดับอุณหภูมิประมาณ 100 องศาเซลเซียส ดังนั้น ตรงนี้เป็นเรื่องอันตรายในการเกิดไฟไหม้ ระเบิดระวางป้องกันไม่ให้เกิดบาดเจ็บและไม่จัดเก็บวัตถุไวไฟไว้บริเวณอุ่นอาหาร

การเปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร (Turning the warming zone on)

- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิด (M) เพื่อเปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร ไฟสัญญาณ (N1) จะกระพริบประมาณสองสามวินาที
- ในตอนนั้น สัมผัสเซ็นเซอร์เปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร (N) ไฟสัญญาณ (N1) จะสว่างอย่างต่อเนื่อง บริเวณอุ่นอาหารจะเปิดทำงาน

การปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร (Turning the warming zone off)

- สัมผัสเซนเซอร์ เปิด/ปิด (M) เพื่อปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร ไฟสัญญาณ (N1) จะดับ
- บริเวณอุ่นอาหารยังสามารถปิดการทำงานได้โดยสัมผัสเซนเซอร์เปิดใช้งานบริเวณอุ่นอาหาร (N)

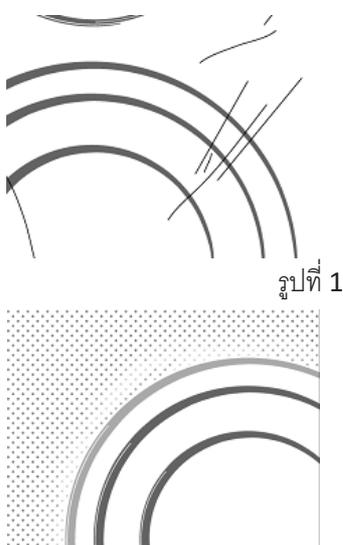
การเตือน “บริเวณอุ่นอาหารร้อน” (“Warming zone hot” warning)

- เมื่อบริเวณอุ่นอาหารสร้างความร้อนจนถึงระดับอุณหภูมิเมื่อสัมผัสแล้ว ร้อน, ไฟเตือน (N2) จะสว่างขึ้น
- ไฟเตือนจะสว่างอย่างต่อเนื่องแม้ว่าบริเวณอุ่นอาหารปิดการใช้งานแล้ว
- ถ้าหากระดับความร้อนตั้งอยู่ที่ “00” เต้าไฟฟ้าจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติภายใน 10 วินาที
- ถ้าตัวเซนเซอร์เปิดทำงานนานกว่า 10 วินาที, เต้าไฟฟ้าจะปิดการทำงาน, เสียงเตือนจะดังขึ้น และตัวอักษร “F” จะกะพริบที่หน้าจอ
- ถ้าหากตัวเซนเซอร์หลายตัวถูกปิดบังด้วยวัตถุต่างๆ หรือถ้าหยดน้ำที่กระเด็นจากน้ำเดือดบนพื้นผิวเซนเซอร์ เต้าไฟฟ้าจะทำการปิดการทำงานโดยอัตโนมัติภายในระยะเวลาที่แน่นอน
- ถ้าหากเซนเซอร์ไม่มีการตอบสนอง, ตัดการเชื่อมต่อกระแสไฟของเต้าไฟฟ้า ออกจากระบบไฟฟ้าและทิ้งไว้สักสองสามนาที (ถอดฟิวส์หรือปิดสวิตช์ไฟหลัก) หลังจากนั้น ทำการเชื่อมต่อกระแสไฟอีกครั้งและเปิดสวิตช์ไฟหลัก

การเตือนพิเศษและการรายงานความผิดพลาด (Special warnings and fault reports)

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา (Cleaning and maintenance)

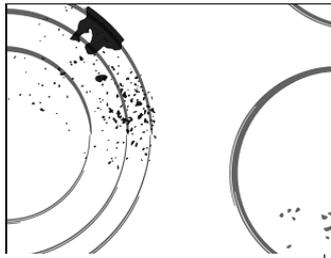
การทำความสะอาด (Cleaning)



หลังการใช้เต้าไฟฟ้ากระจกเซรามิคแต่ละครั้ง รอให้เต้าไฟฟ้าเย็นตัวลงและจึงทำความสะอาด มิเช่นนั้น เศษอาหารที่ยังคงเหลืออยู่จะไหม้บนพื้นผิวของเต้าไฟฟ้าเมื่อใช้งานในครั้งต่อไป

ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาพื้นผิวของเต้าไฟฟ้ากระจกเซรามิคเป็นประจำ, โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ ซึ่งมีสารเคลือบเพื่อป้องกันชั้นของพื้นผิว, เป็นการป้องกันพื้นผิวจากฝุ่นต่างๆ ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง เช็ดฝุ่นหรือสิ่งตกค้างต่างๆ บนพื้นผิวเต้าไฟฟ้าออกและที่กั้นกระทะ มิเช่นนั้น สิ่งตกค้างอาจจะทำให้พื้นผิวเต้าไฟฟ้าเกิดรอยขีดข่วน (รูปที่ 1)

ข้อควรระมัดระวัง: แปรงขนเหล็ก, ฟองน้ำชนิดแข็งและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอาจจะทำให้พื้นผิวเต้าไฟฟ้าเกิดรอยขีดข่วน พื้นผิวกระจกเซรามิคอาจจะถูกทำลายโดยสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือน้ำยาทำความสะอาดแบบน้ำที่ไม่ได้รับการเขย่า (ผสม) มากพอ (รูปที่ 1 และ 2)



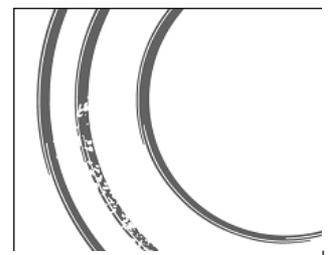
รูปที่ 2

สัญญาณและการบ่งชี้ บนเตาไฟฟ้าอาจจะสึกกร่อนถ้าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนบนบริเวณปรุงอาหาร, หรือถ้ามีการใช้กระทะซึ่งบริเวณเกิดความเสียหาย **คราบที่เช็ดออกง่าย** สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดหมาด หลังจากนั้นเช็ดพื้นผิวให้แห้งอีกครั้ง (รูปที่ 3)



รูปที่ 3

คราบน้ำ สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชู อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชูทำความสะอาดขอบ (เฉพาะในบางรุ่น ซึ่งตรงนี้จะทำให้ขอบเกิดความหมอง ห้ามใช้สเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารเช็ดคราบหินปูน (รูปที่ 3)



รูปที่ 4

คราบที่เช็ดออกยาก สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษและเครื่องใช้ในบ้านทำความสะอาดเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก เมื่อใช้สิ่งเหล่านี้ ทำตามคู่มือการใช้งานที่จัดเตรียมโดยผู้ผลิตสินค้าแต่ละตัว



รูปที่ 5

ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสารตกค้างของน้ำยาทำความสะอาดได้รับการเช็ดออกจนหมด ซึ่งสารตกค้างสามารถทำลายเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิกเมื่อบริเวณปรุงอาหารมีร้อนขึ้น (รูปที่ 3)

คราบที่เช็ดออกยากและรอยไหม้ สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้ที่ขูด ต้องมั่นใจว่าส่วนที่เป็นพลาสติกของที่ขูดนั้นไม่สัมผัสกับบริเวณปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ ระวังอย่าให้ที่ขูดบาดนิ้วมือของคุณ!

อาหารหวานหรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลจำนวนมากอาจจะทำลายพื้นผิวกระจกเซรามิกอย่างรวดเร็ว (รูปที่ 5) ดังนั้นควรทำความสะอาดคราบจากน้ำตาลบนพื้นผิว

กระจกเซรามิกโดยเร็วที่สุด ถึงอย่างไรก็ตาม บริเวณปรุงอาหารอาจจะยังร้อนอยู่ (รูปที่ 4) **พื้นผิวกระจกเซรามิกอาจจะเกิดการเปลี่ยนสี** ซึ่งตรงนี้ไม่ได้ส่งผลกับการใช้งานหรือความคงรูปของพื้นผิว สีที่ซีดจางลงเป็นผลมาจากการไหม้ของสารตกค้างอยู่หรือใช้เครื่องครัวที่ทำจากวัสดุอย่างเช่น อลูมิเนียมหรือทองเหลือง คราบเหล่านี้ยากที่จะทำความสะอาด

คำเตือน: ความเสียหายทั้งหมดที่ได้อธิบายไปก่อนหน้านี้เกี่ยวข้องกับความสะดวกของเตาไฟฟ้า อย่างเช่น รูปลักษณะของเตาไฟฟ้าและจะไม่ส่งผลกับฟังก์ชันการทำงานโดยตรง ความผิดปกติต่างๆ เหล่านี้ไม่รวมอยู่ในการรับประกัน

การติดตั้ง (Installation)

คำเตือนสำคัญ (Important warning)

- การติดตั้งเตาไฟฟ้าในเฟอร์นิเจอร์บิวท์อินในครัวและการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าจะต้องได้รับการดำเนินงานโดยช่างที่มีความชำนาญ
- ไม้อัดหรือเฟอร์นิเจอร์ในห้องครัวซึ่งใช้วางเตาไฟฟ้าต้องประกอบด้วยกาวที่ทนความร้อนสูง (100 องศาเซลเซียส) มิเช่นนั้น สีของเฟอร์นิเจอร์อาจจะซีดจางหรือทำให้เสียรูปทรง
- วัดขนาดเตาไฟฟ้าก่อนที่จะประกอบเข้าไปในเฟอร์นิเจอร์บิวท์อิน ซึ่งมีความกว้าง 600 มิลลิเมตรหรือกว้างกว่านั้น
- หลังจากการติดตั้ง ติดส่วนประกอบด้านหน้าทั้งสองด้านซึ่งจะต้องสามารถเข้าถึงจากด้านล่างได้สะดวก
- เฟอร์นิเจอร์ที่แขวนหรือลอยตัวอาจจะมีความสูงที่พอที่จะไม่กีดขวางในการปรุงอาหาร
- ระยะห่างระหว่างเตาไฟฟ้าและที่ดูดควันควรจะไม่น้อยกว่าระยะห่างที่แสดงอยู่ในคู่มือการติดตั้งที่ดูดควันในห้องครัว ซึ่งมีระยะห่างอย่างน้อย 650 มิลลิเมตร
- ระยะห่างจากขอบของเตาไฟฟ้าและความสูงของเฟอร์นิเจอร์ในครัวควรจะห่างอย่างน้อย 40 มิลลิเมตร
- สามารถวางจานหรือโถที่ทำจากไม้เนื้อแข็งบนพื้นหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ด้านหลังเตาไฟฟ้า ถ้ามีการรักษา ระยะห่างที่น้อยที่สุดตามที่แสดงไว้ในภาพวาดการติดตั้ง
- ระยะห่างที่น้อยที่สุดระหว่างเตาไฟฟ้าแบบฝังและผนังด้านหลังแสดงอยู่ในภาพวาดการติดตั้ง

การติดตั้งโฟมรอง (Installing the foam gasket)

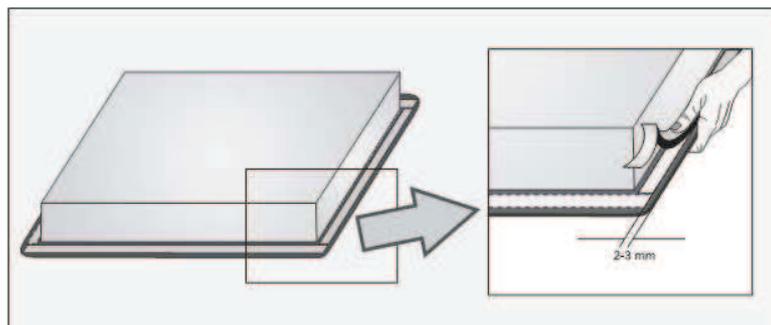
ก่อนที่จะวางเตาไฟฟ้าลงในช่องว่างของเฟอร์นิเจอร์บิวท์อิน ต้องใช้โฟมรองซึ่งติดอยู่ด้านล่างของเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิค (กระจก) (ดูรูปด้านล่าง) ห้ามทำการติดตั้งเตาไฟฟ้าโดยไม่ติดโฟมรอง

โฟมรองอาจจะติดกับเตาไฟฟ้าด้วยแนวทางดังต่อไปนี้:

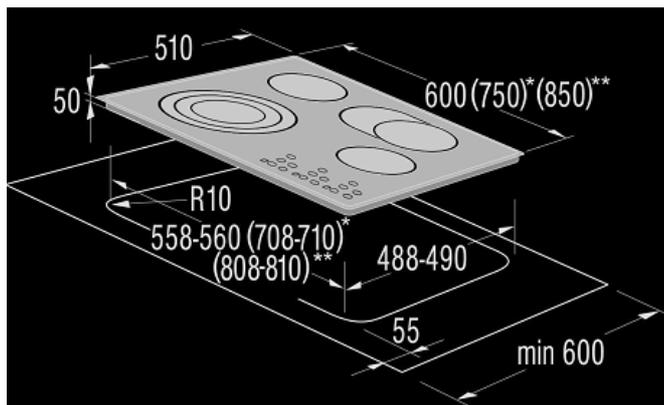
- ดึงฟิล์มป้องกันออกจากโฟมรอง
- หลังจากนั้น ติดโฟมรองด้านล่างของกระจก, ห่างประมาณ 2 – 3 มิลลิเมตรจากขอบ (ตามที่แสดงในรูป) โฟมรองจะต้องติดตามแนวยาวของขอบกระจกและจะต้องไม่ทับตรงมุมของเตาไฟฟ้า
- เมื่อติดตั้งโฟมรองแล้ว ตรวจสอบจนมั่นใจว่ากระจกนั้นไม่ได้มีการสัมผัสกับวัสดุมีคมใด ๆ

หมายเหตุ!

ในบางรุ่นจะมีการติดโฟมรองมาแล้วเรียบร้อย!



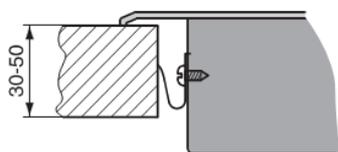
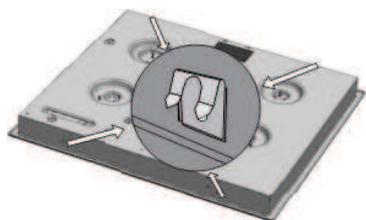
ขนาดการตัดช่องวางเตาไฟฟ้า
(Worktop cutout dimensions)



*(...) – SVK7 ... - 750 มิลลิเมตร

**(...) –SVK8... - 850 มิลลิเมตร

- เตาไฟฟ้าสามารถติดตั้งบนพื้นผิวเฟอร์นิเจอร์ซึ่งมีความหนา 30 ถึง 50 มิลลิเมตร
- ส่วนประกอบของเฟอร์นิเจอร์ด้านล่างของเตาไฟฟ้าจะต้องไม่มีลิ้นชัก ถ้าหากส่วนประกอบของเฟอร์นิเจอร์เป็นผนังกันตามแนวนอน เตาไฟฟ้าจะต้องทำการติดตั้งห่างจากพื้นผิวด้านล่างสุดของพื้นผิวเฟอร์นิเจอร์อย่างน้อย 60 มิลลิเมตร
- ด้านหลังของเฟอร์นิเจอร์ควรมีพื้นที่ว่างด้วยความกว้างอย่างน้อย 175 มิลลิเมตรตลอดตามแนวยาวของเฟอร์นิเจอร์
- เฉพาะเตาไฟฟ้าในรุ่น EVP4, EVP2 ที่มีพัดลมทำความเย็นซึ่งอาจจะต้องติดตั้งด้านล่างของเตาไฟฟ้า



ขั้นตอนการติดตั้ง (Installation procedure)

- พื้นผิวของเฟอร์นิเจอร์ต้องได้รับการติดตั้งในแนวนอนจนแล้วเสร็จ
- ช่องว่างบนพื้นผิวสำหรับวางเตาไฟฟ้าควรจะได้รับ การป้องกันเป็นอย่างดี
- ติดตัวยึด (4 ตัว – SVK6... 600 มิลลิเมตร; 6 ตัว – SVK7... 750 มิลลิเมตร; 6 ตัว – SVK8... 850 มิลลิเมตร) ด้วยสกรูที่จัดเตรียมมาให้ (4 ตัว – SVK6... 600 มิลลิเมตร; 6 ตัว – SVK7... 750 มิลลิเมตร; 6 ตัว – SVK8... 850 มิลลิเมตร) ที่ผนังด้านซ้ายและขวาของเตาไฟฟ้าและช่องว่างสำหรับการวางเตาฝัง
- เชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า (ดูวิธีการเชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า)
- วางเตาไฟฟ้าบนช่องว่างบนพื้นผิวของเฟอร์นิเจอร์และกดอย่างหนักจากด้านบนให้เรียบเท่ากับระดับเฟอร์นิเจอร์
- สำหรับการไขสกรูเข้ากับตัวหนีบซึ่งตรงนี้สามารถใช้สกรูที่ยาวกว่า 6.5 มิลลิเมตร

การเชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า (Connecting the appliance to the power mains)

คำเตือนสำคัญ (Important warnings)

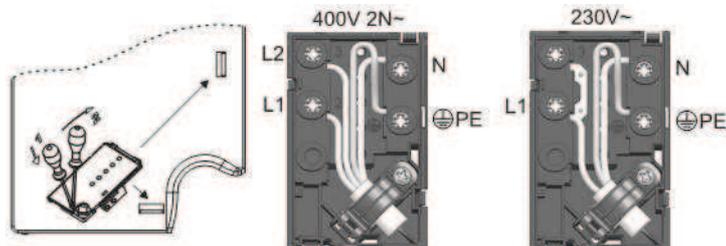
- เตาไฟฟ้าต้องได้รับการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าด้วยช่างที่มีความชำนาญและได้รับอนุญาต
- การป้องกันระบบไฟฟ้าจะต้องทำตามกฎข้อบังคับทั้งหมด
- ตัวหนีบการเชื่อมต่อสามารถใช้งานได้เมื่อเปิด/ถอดฝาครอบตัวหนีบการเชื่อมต่อออก
- ก่อนที่จะทำการเชื่อมต่อกระแสไฟเข้ากับเตาไฟฟ้า ตรวจสอบจนมั่นใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่แสดงอยู่บนป้ายข้อมูลทางเทคนิคสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าบนแผงวงจรไฟฟ้าภายในบ้านของคุณ
- ป้ายข้อมูลทางเทคนิคที่แสดงข้อมูลพื้นฐานจะติดอยู่ที่ด้านล่างของเตาไฟฟ้า
- แผงวงจรไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสวิตช์โอมนิโพลาซึ่งทำการแยกเตาไฟฟ้าออกจากแผงจ่ายไฟหลัก, ถ้าจำเป็น ตรงนี้ควรมีระยะห่างระหว่างการสัมผัสอย่างน้อย 3 มิลลิเมตร อุปกรณ์ที่เหมาะสมประกอบไปด้วยฟิวส์, สวิตช์ป้องกันกระแสไฟ เป็นต้น
- การเชื่อมต่อกระแสไฟจะต้องได้รับการเลือกการติดตั้งที่สอดคล้องกับกระแสไฟและฟิวส์
- เพื่อป้องกันจากความเสี่ยงที่จะเกิดไฟไหม้ เตาไฟฟ้าในประเภทนี้ที่ติดตั้งบนพื้นหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้กับเฟอร์นิเจอร์ส่วนอื่นๆ ที่สูงกว่าเตาไฟฟ้า (เมื่อทำการติดตั้ง) อย่างไรก็ตาม ในกรณีนี้ เฟอร์นิเจอร์หรือส่วนต่ออีกด้านหนึ่งจะต้องไม่สูงกว่าเตาไฟฟ้า
- ส่วนประกอบในการจัดการกระแสไฟและชิ้นส่วนแยกต่างๆ จะต้องได้รับการป้องกันจากการสัมผัสกันโดยตรง

ข้อควรระมัดระวัง!

- ก่อนปรับเปลี่ยนตำแหน่งเตาไฟฟ้าให้เหมาะสม (นอกเหนือจากการใช้งานตามปกติ) ดัดการเชื่อมต่อจากระบบไฟฟ้า เตาไฟฟ้าจะได้รับการเชื่อมต่อตามรูปแบบที่สอดคล้อง (แผนภาพ), ตามเครือข่ายแรงดันไฟฟ้า เชื่อมต่อสายดิน (PE) เข้ากับตัวหนีบที่มีสัญลักษณ์สายดิน
- สายไฟหลักต้องติดด้วยตัวหนีบที่ร้อยสายไฟซึ่งเป็นการป้องกันสายไฟถูกดึงโดยบังเอิญ
- หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟเข้ากับเตาไฟฟ้า เปิดบริเวณปรุงอาหารทั้งหมดประมาณ 3 นาที เพื่อตรวจสอบการทำงานของเตาไฟฟ้า

แผนภาพการเชื่อมต่อ กระแสไฟ (Connection diagram)

- การเชื่อมต่อกระแสไฟที่ไม่ถูกต้องอาจจะทำลายอุปกรณ์ของเตาไฟฟ้า, ซึ่งทำให้การรับประกันหมดอายุทันที
- ก่อนทำการเชื่อมต่อกระแสไฟเข้ากับเตาไฟฟ้า ตรวจสอบจนมั่นใจว่า แรงดันไฟฟ้าที่แสดงอยู่บนป้ายข้อมูลทางเทคนิคสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าบนเครื่องช่ายไฟฟ้าภายในบ้านของคุณ ทำการเชื่อมต่อแรงดันไฟฟ้า (230 โวลต์ ถึง N) ซึ่งควรได้รับการตรวจสอบโดยช่างผู้ชำนาญงานโดยใช้ อุปกรณ์วัดค่าที่เหมาะสม!
- เชื่อมต่อสายไฟที่ด้านหลังของเตาไฟฟ้าจะเสียบเข้าไปในแนวทางต่างๆ ซึ่งตรงนี้ต้องไม่สัมผัสกับผนังด้านหลังของเตาไฟฟ้า ซึ่งส่วนประกอบเหล่านี้ จะมีความร้อนสูงในระหว่างการใช้งาน



หมายเหตุ:

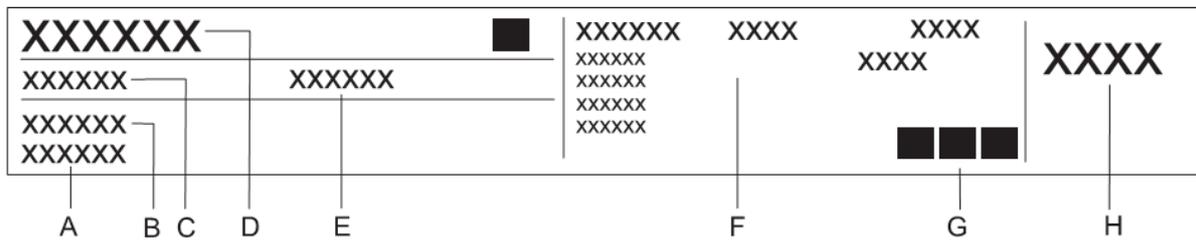
สะพานเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าได้รับการติดตั้งตรงตัวหนีบ สกรูของแผงต่อสายไฟในการเชื่อมต่อกระแสไฟเปิดขึ้น ตรงนี้หมายความว่าส่วนประกอบต่างๆ เหล่านี้ไม่ต้องทำการแกะหรือขันเกลียวออก เมื่อทำการไขสกรู คุณต้องไขจนได้ยินเสียง “คลิก” ซึ่งหมายความว่าสกรูได้รับการไขจนแน่นแล้ว

อุปกรณ์ดังต่อไปนี้สามารถใช้ในการเชื่อมต่อกระแสไฟ:

- สายเชื่อมต่อกระแสไฟแบบยางประเภท H05 RR-F 4x1.5 พร้อมสายดินสีเขียว-เหลือง
- สายเชื่อมต่อกระแสไฟแบบหุ้มฉนวนพีวีซีประเภท H05 VV-F 4 x 1.5 พร้อมสายดินสีเขียว-เหลือง หรือสายไฟที่มีคุณภาพเท่าเทียมกันหรือดีกว่า

ลักษณะเฉพาะทางเทคนิค (Technical characteristics)

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค (Rating plate)



- A. หมายเลขผลิตภัณฑ์
- B. รุ่น
- C. ประเภท
- D. ตราสินค้า
- E. รหัส
- F. ข้อมูลทางเทคนิค
- G. ตัวบ่งชี้/สัญลักษณ์ความเข้ากันได้ของอุปกรณ์
- H. ค่าโรงงานสำหรับประเภทของแก๊ส

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่างๆ
ซึ่งไม่ส่งผลกับฟังก์ชันการทำงานของเตา