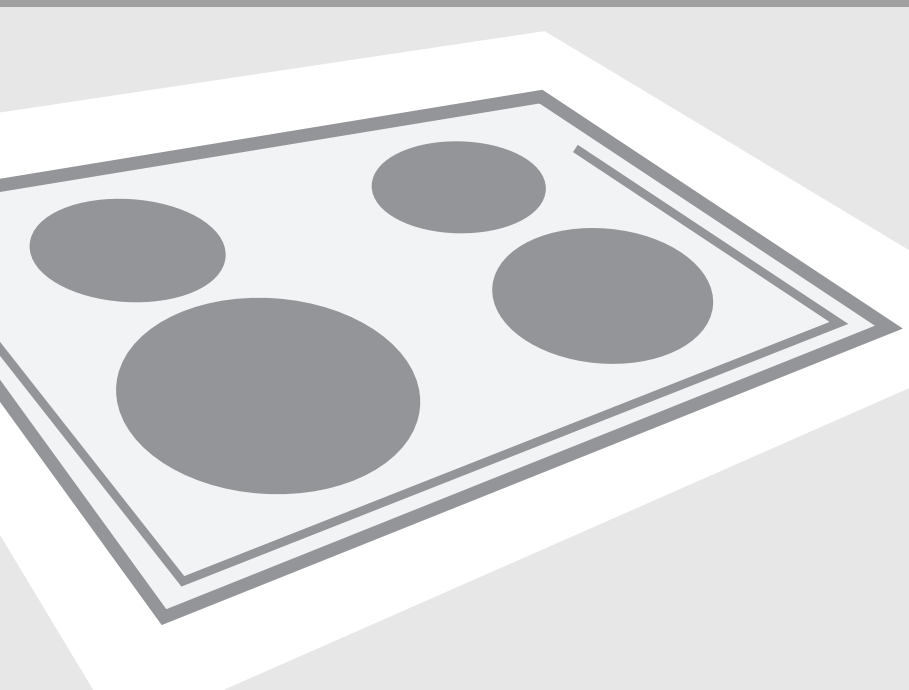


THA

คู่มือการใช้งาน ติดตั้ง และ เชื่อมต่อ



เตาไฟฟ้าอินดักซ์ชั้นกระจกเซรามิค

เตาไฟฟ้าอินดักซ์ชั้นกระจกเซรามิค

ถึงลูกค้าคนสำคัญ!

เตาไฟฟ้าอินดักซ์ชั้นกระจกเซรามิคมีวัตถุประสงค์สำหรับการใช้งานภายในบ้าน สินค้าของเราบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ซึ่งผลิตจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถนำมารีไซเคิล, กำจัดหรือทำลายโดยไม่เป็นอันตรายกับสิ่งแวดล้อม ตามที่วัสดุของบรรจุภัณฑ์มีสัญลักษณ์แสดงอยู่ กรุณาตรวจสอบจนมั่นใจว่าวัสดุเหล่านี้ได้รับการจัดการด้วยวิธีการที่ไม่ส่งผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม นำบรรจุภัณฑ์ไปยังศูนย์จัดเก็บขยะประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต

คู่มือสำหรับการใช้งาน

คู่มือสำหรับการใช้งานมีวัตถุประสงค์สำหรับการแนะนำการใช้งานให้กับผู้ใช้งาน ซึ่งอธิบายถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าและการใช้งาน คู่มือการใช้งานนี้มีการปรับใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหลากหลายประเภทและดังนั้น ในคำอธิบายบางฟังก์ชันอาจจะไม่สามารถปรับใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ

คู่มือการติดตั้ง

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องได้รับการเชื่อมต่อเข้ากับระบบไฟฟ้าตามวิธีการจากหัวข้อ "การเชื่อมต่อบนระบบไฟฟ้า" และสอดคล้องกับข้อบังคับและมาตรฐาน การเชื่อมต่อต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญงานเท่านั้น

ป้ายข้อมูลทางเทคนิค

ป้ายข้อมูลทางเทคนิคแสดงข้อมูลพื้นฐานของเตาไฟฟ้าซึ่งติดอยู่บริเวณด้านล่างของเตา

การป้องกันความเสี่ยงจากไฟ

เมื่อเตาไฟฟ้าฝังลงในเฟอร์นิเจอร์ ส่วนประกอบของเฟอร์นิเจอร์ที่มีระดับสูงกว่าเตาไฟฟ้าจะสามารถติดตั้งไว้ด้านหลัง เฟอร์นิเจอร์ห้องครัวที่ได้รับการจัดเตรียมอีกด้านหนึ่งต้องไม่สูงกว่าระดับของเตาไฟฟ้า

คำเตือนสำคัญ.....	3
ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า	4
การควบคุมเตาไฟฟ้า.....	8
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา.....	14
การติดตั้ง.....	15
การเชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า	19
ลักษณะเฉพาะทางเทคนิค.....	21

คำเตือนสำคัญ

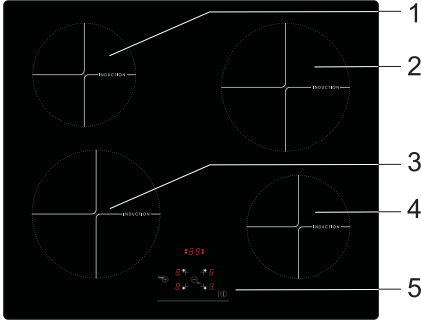
- การติดตั้งเตาไฟฟ้าบนเฟอร์นิเจอร์บิวท์อินและการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าและแก๊ส จะต้องได้รับการปฏิบัติโดยช่างผู้ที่มีความชำนาญมากพอ
- ห้ามให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตาไฟฟ้าในขณะที่เปิดใช้งานอยู่ อาจจะทำให้เกิดไฟลวกได้!
- ในระหว่างการปรุงอาหาร, ไขมันหรือน้ำมันที่มีความร้อนสูงบนเตาไฟฟ้าอาจเกิดประกายไฟลุกขึ้น ตรงนี้อาจจะทำให้เกิดไฟลวกหรือไฟไหม้ ดังนั้น ควรควบคุมตลอดระยะเวลาการปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้าเพื่อสร้างความร้อนภายในห้อง อย่างไรก็ตาม กระเปาะบนเตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิกเป็นพื้นที่จัดเตรียมอาหาร วัตถุมีคมอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะบนแผ่นความร้อนระบบไฟฟ้า อย่างเช่น มีด, ส้อม, ช้อน, หม้อ, ฝา และอื่น ๆ ซึ่งสิ่งของเหล่านี้จะเกิดความร้อนสูง
- ถ้ามีเตาเสียบติดอยู่บริเวณใกล้เคียงเตาไฟฟ้าหรือมีเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ เสียบปลั๊กอยู่ ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสายไฟไม่สัมผัสกับบริเวณปรุงอาหารที่ร้อน
- ห้ามจับเก็บวัตถุ, วัสดุหรือสารที่ไวต่ออุณหภูมิสูงไว้ด้านล่างของเตาไฟฟ้า เช่น ผงซักฟอก, สเปรย์ต่างๆ เป็นต้น
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก ถ้าหากว่าเตาไฟฟ้าเกิดรอยร้าวหรือแตก ถ้าหากมองเห็นรอยร้าวด้วยตาเปล่า ทำการถอดปลั๊กเตาไฟฟ้าออกจากเตาเสียบโดยทันที
- ในกรณีที่เตาไฟฟ้าทำงานผิดปกติ ตัดกระแสไฟจากระบบไฟฟ้าและติดต่อศูนย์บริการโดยทันที
- ห้ามใช้เครื่องทำความชื้นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงทำความสะอาดเตาไฟฟ้า ซึ่งอาจจะทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- เตาไฟฟ้าได้รับการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยในระดับสูง ถึงอย่างไรก็ตาม เราแนะนำว่าคุณควรที่จะสามารถทางดานร่างกาย, การเคลื่อนไหว หรือจิตใจ หรือบุคคลที่มีประสบการณ์หรือการรับรู้ไม่มากพอ ห้ามใช้เตาไฟฟ้านี้ยกเว้นจะได้รับอนุญาตให้คำแนะนำจากบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสม คำแนะนำนี้มีการปรับใช้เมื่อเตาไฟฟ้านี้มีการใช้งานโดยบุคคลที่มีอายุยังไม่บรรลุนิติภาวะ



เครื่องหมายบนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงให้เห็นทราบว่าสินค้านี้ห้ามทิ้งร่วมกับขยะภายในครัวเรือนทั่วไป ซึ่งการกำจัดจะต้องนำบรรจุภัณฑ์ไปยังจุดรับขยะอุปกรณอิเล็กทรอนิกส์หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อนำไปรีไซเคิล ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสินค้านี้มีการทำลายอย่างถูกต้อง, คุณจะช่วยป้องกันผลในทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพของคนทั่วไป, มิเช่นนั้น ปัญหาก็เกิดขึ้นอาจจะมีสาเหตุมาจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของขยะนี้ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิล, กรุณาติดต่อสำนักงานภายในท้องถิ่นของคุณ, ผู้ให้บริการในการจัดเก็บขยะครัวเรือนของคุณหรือร้านค้าที่คุณซื้อสินค้านี้

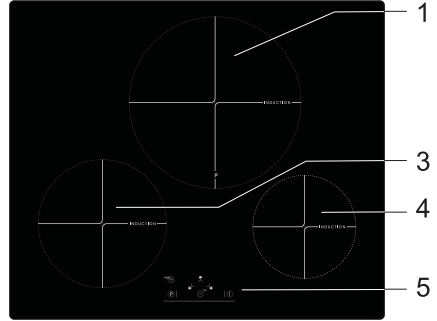
ส่วนประกอบของเตาไฟฟ้า

A



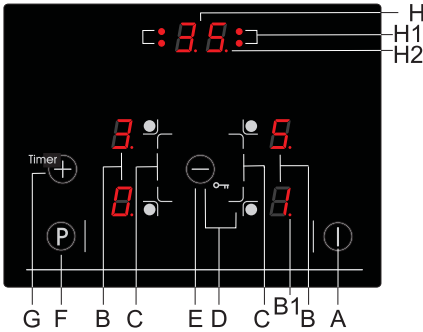
1. แผงความร้อนระบบอินดักซ์ด้านหน้า (ซ้าย - A)
2. แผงความร้อนระบบอินดักซ์ด้านหลังขวา
3. แผงความร้อนระบบอินดักซ์ด้านหน้าซ้าย

B

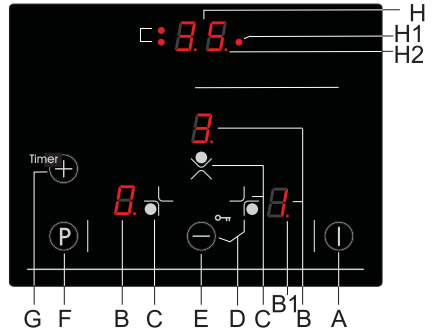


4. แผงความร้อนระบบอินดักซ์ด้านหน้าขวา
5. แผงควบคุมเตาไฟฟ้าอินดักซ์

ส่วนประกอบของแผงลูกบิดควบคุม



- A เซนเซอร์ เปิด/ปิด เตาไฟฟ้า
- B หน้าจอแสดงระดับความร้อนหรือความร้อนยังคงอยู่ที่แผ่นทำความร้อน
- B1 จุดศรนิยมของระดับความร้อนแสดงอยู่:
 - **แสดง:** สามารถควบคุมระดับความร้อนของแผ่นความร้อน
 - **ดับ:** ไม่สามารถควบคุมระดับความร้อนของแผ่นความร้อน
- C เซนเซอร์เลือกแผ่นความร้อนและ เปิด/ปิด (+)
- D เซนเซอร์เปิด/ปิดล็อค ป้องกันจากเด็ก
- E เซนเซอร์ (-)



- F เซนเซอร์เปิด/ปิด การใช้ระดับความร้อนสูงสุด (ในบางรุ่น)
- G เซนเซอร์ เปิด/ปิด ตัวจับเวลา (+)
- H หน้าจอแสดงตัวจับเวลา
- H1 ไฟสัญญาณแผ่นทำความร้อนควบคุมด้วยตัวจับเวลา
- H2 จุดศรนิยมแสดงข้างนาฬิกา
 - **แสดง:** สามารถตั้งเวลา
 - **ดับ:** ไม่สามารถตั้งเวลา

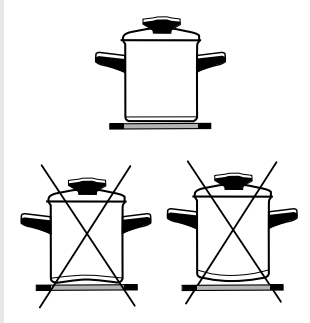
หลักในการใช้งานแผ่นความร้อนระบบไฟฟ้า

- เตากระจกเซรามิกประกอบไปด้วยแผ่นความร้อนสามหรือสี่แผ่น พื้นผิวของเตาจะเรียบเสมอกันซึ่งไม่มีรอยดัดทำให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรก
- เตาประกอบไปด้วยแผ่นความร้อนระบบอินดิคชันพลังงานสูง ความร้อนจะถูกสร้างขึ้นจากด้านล่างของแผ่นโดยตรง ซึ่งเป็นบริเวณที่สำคัญ ต้องไม่ทำให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหาย แนวทางนี้มีการใช้พลังงานน้อยกว่าตัวทำความร้อนแบบเก่า ซึ่งใช้หลักการกระจายความร้อน
- แผ่นความร้อนของเตากระจกเซรามิกจะไม่ได้รับการสร้างความร้อนโดยตรงแต่จะส่งความร้อนกลับมาจากภาชนะ ซึ่งการสร้างความร้อนในลักษณะนี้จะเป็นแบบ "ความร้อนที่ยังคงเหลืออยู่" หลังจากแผ่นความร้อนปิดการทำงาน แผ่นความร้อนระบบอินดิคชันจะสร้างความร้อนจากขดลวดอินดิคชัน ติดตั้งอยู่ด้านล่างของพื้นผิวกระจกเซรามิก ขดลวดจะทำการสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อสร้างการไหลของกระแสไฟฟ้าแบบวนซึ่งจะทำให้แผ่นความร้อนเกิดความร้อนขึ้น

สิ่งสำคัญ!

- ถ้าหากมีน้ำตาลหรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลกระเด็นโดนแผ่นความร้อน ให้ทำการเช็ดออกโดยทันทีและเช็ดคราบน้ำตาลด้วยที่ชุบน้ำในขณะแผ่นความร้อนยังคงร้อนอยู่ มิเช่นนั้นแผ่นความร้อนอาจจะเสียหายได้
- หลีกเลี่ยงการทำความสะอาดพื้นผิวบริเวณปรุงอาหารในขณะที่บริเวณปรุงอาหารยังร้อนอยู่ ซึ่งคุณอาจจะทำให้เกิดความเสียหาย

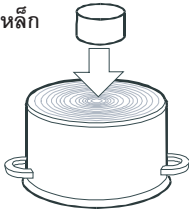
ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานร่วมกับแผ่นความร้อนระบบไฟฟ้า



- แผ่นความร้อนระบบอินดิคชันจะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพถ้าหากใช้ภาชนะที่เหมาะสม
- ในระหว่างการปรุงอาหาร, ภาชนะที่ใช้ควรวางไว้ตรงกึ่งกลางของบริเวณปรุงอาหาร
- ภาชนะที่เหมาะสมสามารถใช้งานกับเตาไฟฟ้าคือ โลหะ, ภาชนะที่เคลือบอลูมิเนียมหรือสารซีนาเมล หม้อที่จากโลหะ อัลลอยด์ซึ่งบริเวณก้นภาชนะเป็นทองแดงหรืออลูมิเนียม หรือหม้อกระจกไม่เหมาะสำหรับการใช้งานร่วมกับเตาไฟฟ้า
- เมื่อใช้หม้อแรงดัน, โปรดหมั่นคอยดูจนกระทั่งถึงแรงดันที่เหมาะสมตามที่ต้องการ ในครั้งแรกทำการปรับสวิตช์บริเวณปรุงอาหารไปยังระดับความร้อนสูงสุดหลังจากนั้นลดระดับความร้อนลงตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะนั้น ๆ
- เมื่อต้องซื้อเครื่องครัวหรือภาชนะ ตรวจสอบดูว่าป้ายที่ติดอยู่ที่ภาชนะ "สามารถใช้งานกับแผ่นความร้อนระบบอินดิคชัน"

บริเวณปรุงอาหาร	เส้นผ่าศูนย์กลางของก้นกระทะน้อยที่สุด
Ø 160 มม.	Ø 110 มม.
Ø 200 มม.	Ø 150 มม.
Ø 275 มม.	Ø 180 มม.

แม่เหล็ก



การทดสอบแม่เหล็ก

โดยใช้แม่เหล็กขนาดเล็ก ตรงนี้สามารถตรวจสอบได้ว่าก้นของเครื่องครัวของคุณสามารถถูกดูดกับแม่เหล็กหรือไม่ ใช้ภาชนะที่แม่เหล็กสามารถติดกับภาชนะหรือเครื่องครัวที่คุณต้องการใช้งานเท่านั้น

การรับรู้ภาชนะหรือเครื่องครัว

ประโยชน์หนึ่งในหลาย ๆ อย่างของเตาไฟฟ้าคือการรับรู้ภาชนะหรือเครื่องครัว หากไม่มีภาชนะหรือเครื่องครัววางบนบริเวณปรุงอาหาร หรือถ้ามีภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าวางบนบริเวณปรุงอาหาร จะไม่ทำให้สูญเสียพลังงานโดยเปล่าประโยชน์ ถ้าหากกระทะมีขนาดเล็กกว่าบริเวณปรุงอาหารอย่างมาก ตรงนี้จะไม่สามารถรับรู้ได้จากบริเวณปรุงอาหาร เมื่อเปิดใช้งานบริเวณปรุงอาหาร สัญลักษณ์ "U" จะแสดงขึ้นตรงหน้าจอแสดงระดับความร้อน ถ้ามีส่วนใดส่วนหนึ่งของภาชนะหรือเครื่องครัววางบนบริเวณปรุงอาหารภายในลิ้นบาที่ บริเวณปรุงอาหารจะทำการรับรู้ภาชนะหรือเครื่องครัวและเริ่มสร้างความร้อนตามระดับที่กำหนดไว้ เมื่อน้ำกระทะออกจากบริเวณปรุงอาหาร พลังงานที่ใช้ในส่วนของบริเวณปรุงอาหารจะถูกตัด ถ้าวางกระทะมีเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าบริเวณปรุงอาหาร จะมีการส่งจ่ายพลังงานที่จำเป็นสำหรับสร้างความร้อนให้กับกระทะนั้น

บริเวณปรุงอาหารอาจเกิดความเสียหายได้ถ้าหาก:

- วางกระทะเปล่าบนบริเวณปรุงอาหาร
- ก้อนวางกระทะบนบริเวณปรุงอาหาร เช็ดก้นกระทะให้แห้งเพื่อทำให้ความร้อนไหลเวียนได้อย่างสะดวกและเป็นป้องกันการทำลายบริเวณปรุงอาหาร
- สำหรับการปรุงอาหารและการทอด จะต้องใช้ภาชนะหรือเครื่องครัวที่สามารถใช้งานกับแม่เหล็กไฟฟ้า เช่น โลหะ, สารเคลือบอีนาเมล หรือเหล็กหล่อ ซึ่งบริเวณปรุงอาหารจะทำงานร่วมกับภาชนะหรือเครื่องครัวเหล่านี้เท่านั้น

การควบคุมพลังงาน

พลังงานที่ใช้ในการสร้างความร้อนให้กับแผ่นความร้อนสามารถกำหนดได้ทั้งหมด 9 ระดับที่แตกต่างกัน ซึ่งตารางด้านล่างจะแสดงให้เห็นถึงค่าของพลังงานในแต่ละระดับ

ระดับความร้อน	วัตถุประสงค์
0	ปิดการจ่ายพลังงาน, ใช้ความร้อนที่เหลืออยู่
1 - 2	อุ่นอาหาร, เคี้ยวอาหารจำนวนน้อย (ระดับความร้อนต่ำสุด)
3	เคี้ยวอาหารอย่างช้า ๆ (ปรุงอาหารอย่างต่อเนื่องหลังจากใช้ความร้อนสูงสุดในตอนเริ่ม)
4 - 5	ปรุงอาหารอย่างช้า ๆ (อย่างต่อเนื่อง) สำหรับอาหารปริมาณมาก, การอบเนื้อขนาดใหญ่
6	อบ, การทำให้อาหารสุกเหลือทิ้ง
7 - 8	อบ/ย่าง
9	เริ่มต้นในการปรุงอาหาร, อบ
A	การเพิ่มระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ
P	ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วสำหรับอาหารปริมาณมาก (เฉพาะในบางรุ่น)

การประหยัดไฟ

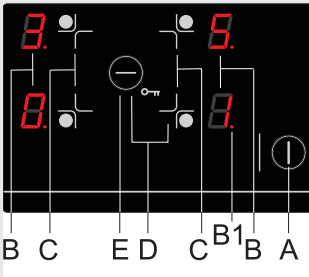
- เมื่อคุณซื้อภาชนะหรือเครื่องครัว ควรระมัดระวังในการเลือกขนาด, โดยปกติ เส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะข้างอิงถึงขอบบนสุดของภาชนะ ซึ่งมักจะมีขนาดใหญ่กว่าขนาดของภาชนะ
- กระทะแรงดัน (กระทะประหยัดพลังงาน) ซึ่งใช้แรงดันภายในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท ซึ่งจะเป็นการประหยัดพลังงานและระยะเวลาในการปรุงอาหาร ปรุงอาหารระยะสั้นมากขึ้น และรักษาวิตามินของอาหารไว้
- ควรมีน้ำภายในกระทะอบแรงดันมากพอ มิเช่นนั้นอาจจะเป็นผลทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปซึ่งอาจจะทำลายทั้งกระทะและแผ่นทำความร้อน
- ต้องใช้ฝาปิดที่เหมาะสมกับขนาดของภาชนะหรือเครื่องครัว
- ใช้ภาชนะขนาดที่เหมาะสมกับปริมาณของอาหารที่ต้องการปรุง ถ้าหากคุณใช้กระทะหรือหม้อที่มีขนาดใหญ่กว่าสำหรับปริมาณอาหารจำนวนน้อย คุณจะต้องใช้พลังงานเพิ่มมากขึ้น

การควบคุมเตาไฟฟ้า

การเปิดใช้งานเตาไฟฟ้า

- หลังจากเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าเข้ากับเตาไฟฟ้า สัญลักษณ์ทั้งหมดบนหน้าจอก็จะแสดงขึ้น แสดงว่า เตาไฟฟ้าพร้อมสำหรับการใช้งาน เตาไฟฟ้าประกอบด้วยเซนเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ซึ่งใช้สำหรับการเปิดใช้งาน เมื่อสัมผัสตัวเซนเซอร์ด้วยนิ้วมือเพียงไม่ถึงหนึ่งวินาที
- การเปิดใช้งานตัวเซนเซอร์จะมีเสียงเตือนเพื่อยืนยันการทำงาน
- ห้ามวางวัตถุต่างๆ บนพื้นผิวตัวเซนเซอร์ ตรวจสอบว่าพื้นผิวตัวเซนเซอร์สะอาดอยู่เสมอ

การเปิดใช้งานแผ่นความร้อน



สัมผัสที่ตัวเซนเซอร์เปิดเตาไฟฟ้า (A) ค้างไว้อย่างน้อยหนึ่งวินาที ซึ่งเตาไฟฟ้าจะเปิดทำงาน "0" จะแสดงขึ้นและจุดทศนิยม (B1) ที่อยู่ด้านข้างระดับความร้อน (B) แต่ละตัวจะกระพริบ

! ต้องทำการตั้งค่าต่างๆ ให้เสร็จสิ้นภายใน 10 วินาที มิเช่นนั้น เตาไฟฟ้าจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติอีกครั้ง

ถ้าเตาไฟฟ้าเปิดทำงานด้วยเซนเซอร์ เปิด/ปิด (A), บริเวณปรุงอาหารที่ต้องการจำเป็นต้องเปิดการทำงานภายใน 10 วินาทีเช่นกัน

- หลังจากสัมผัสตัวเซนเซอร์เลือกบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ (C), สัญลักษณ์ "0" และจุดทศนิยม (B1) จะสว่างขึ้นตามข้างระดับความร้อนของบริเวณปรุงอาหารที่เลือก
- สัมผัสที่เซนเซอร์ >> + << (C) หรือ >> - << (E) เพื่อตั้งระดับความร้อนตั้งแต่ 1-9

! เมื่อตัวเซนเซอร์ >> + << (C) หรือ >> - << (E) ถูกกดค้างไว้, ระดับความร้อนจะเริ่มลดหรือเพิ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ คุณยังสามารถปรับเปลี่ยนระดับความร้อนได้หลายครั้งด้วยตัวเซนเซอร์ทั้งสองนี้ ในกรณีนี้ ระดับความร้อนจะเปลี่ยนทีละระดับ

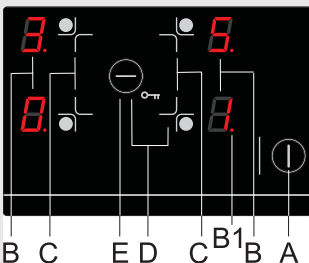
! การตั้งค่าสามารถกำหนดใช้งานกับบริเวณปรุงอาหารที่เลือกในแต่ละครั้งเท่านั้น - บริเวณปรุงอาหารที่เลือกทำงานจะแสดงโดยจุดทศนิยม (B1)

การปิดการทำงานแผ่นความร้อน

การปรับเปลี่ยนระดับความร้อนบริเวณปรุงอาหาร

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

- เลือกแผ่นความร้อนที่เปิดใช้งานอยู่, จุดทศนิยม (B1) ข้างจะสว่างอยู่
- สัมผัสตัวเซนเซอร์ เปิด/ปิดบริเวณปรุงอาหาร "-" (E) เพื่อตั้งระดับความร้อนไปที่ระดับ "0" ถ้าหากระดับความร้อนของบริเวณปรุงอาหารทั้งหมดตั้งไว้ที่ "0" เตาไฟฟ้าจะปิดการทำงานภายใน 20 วินาที



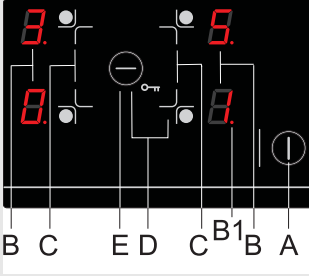
การปิดเตาไฟฟ้าโดยทันที

- บริเวณปรุงอาหารที่ต้องการปิดนั้นจะต้องเปิดทำงานอยู่ ซึ่งจะแสดงด้วยจุดทศนิยม (B1) สว่างอยู่
- บริเวณปรุงอาหารจะปิดการทำงานถ้าหาก เซนเซอร์ (+) และ (-) (C และ E) ถูกกดค้างไว้ (+) ใน (-) (C ใน E)

การปิดการทำงานเตาไฟฟ้า

- เตาไฟฟ้าสามารถปิดการทำงานได้ตลอดเวลาโดยสัมผัสที่ตัวเซนเซอร์ ปิด/เปิดเครื่อง (A) ค่าต่างๆ ที่ตั้งไว้จะถูกตั้งค่าใหม่

การเปิดใช้การล็อคการควบคุม/ การล็อคป้องกันจากเด็ก



การเปิดใช้การล็อคการควบคุม

- เตาไฟฟ้าจะต้องปิดการทำงานอยู่
- สัมผัสเซนเซอร์ (A) เพื่อเปิดการใช้งาน ค่า "0" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอ
- สัมผัสเซนเซอร์ (D +/-) พร้อมกัน หลังจากได้ยินเสียงเตือน สัมผัสเซนเซอร์ (+) อีกครั้ง สัญลักษณ์ "L" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอทั้งหมด การล็อคป้องกันจากเด็กในตอนนี้เปิดใช้งาน

การปลดการป้องกันล็อคจากเด็ก

- สัมผัสเซนเซอร์ (A) เพื่อเปิดใช้งานเตา สัญลักษณ์ "L" จะแสดงขึ้นมา
- สัมผัสเซนเซอร์ (D +/-) พร้อมกัน สัญลักษณ์ "0" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอทั้งหมด หลังจากได้ยินเสียงเตือน สัมผัสเซนเซอร์ (-) อีกครั้ง การล็อคป้องกันจากเด็กจะถูกปลดล็อค

การปลดล็อคการควบคุมชั่วคราว

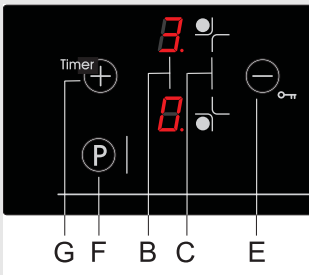
- การล็อคป้องกันจากเด็กยังสามารถปลดการล็อคชั่วคราวเพื่อใช้เตาในการปรุงอาหาร หลังจากการปรุงอาหาร จะทำการล็อคการควบคุมของเตาโดยอัตโนมัติ
- สัมผัสเซนเซอร์ (A) เพื่อเปิดใช้เตา สัญลักษณ์ "L" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอทั้งหมด
- สัมผัสเซนเซอร์ (D +/-) พร้อมกัน สัญลักษณ์ "0" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอทั้งหมด
- ในตอนนี้เลือกเปิดใช้งานบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ

ตัวบ่งชี้ความร้อนที่เหลืออยู่

เตาไฟฟ้าจะกระชามีคีย์มีฟังก์ชันตัวบ่งชี้ความร้อนที่เหลืออยู่ "H" แม้ความร้อนจะไม่ทำการสร้างความร้อนโดยตรง แต่จะกระจายความร้อนที่ส่งกลับมาจากภาชนะ ซึ่งนานเท่าที่สัญลักษณ์ "H" แสดงอยู่บนหน้าจอหลังจากแผ่นความร้อนถูกปิดการทำงาน ความร้อนที่ยังเหลืออยู่จะถูกใช้สำหรับการอุ่นอาหารหรือสำหรับกระละลายอาหาร แม้เมื่อสัญลักษณ์ "H" หายไป แผ่นความร้อนจะยังคงร้อนอยู่ ไประดมดระวังอาจจะถูกความร้อนลวก!

ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว (บริเวณปรุงอาหารที่มีสัญลักษณ์ "P" - ในบางรุ่น)

เพื่อสร้างความร้อนอย่างรวดเร็วให้กับอาหารบนบริเวณปรุงอาหารที่แสดงสัญลักษณ์ "P" ซึ่งฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วจะเปิดทำงาน ดังนั้น บริเวณปรุงอาหารดังกล่าวจะถูกเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วเพื่อใช้สำหรับการสร้างความร้อนให้กับอาหารปริมาณมาก หลังจากเปิดใช้ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว ความร้อนเพิ่มเติมจะสามารถใช้งานได้นานแปดนาที่ หลังจากนั้น บริเวณปรุงอาหารจะสลับมายังความร้อนระดับที่ 9 โดยอัตโนมัติ เมื่อการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วเปิดใช้งาน ระดับความร้อนของบริเวณปรุงอาหารใกล้เคียง (ด้านบนหรือด้านล่าง) จะถูกควบคุมไว้ ดังนั้นเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นว่าระดับความร้อนจะลดลงโดยอัตโนมัติ



การเปิดใช้ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว

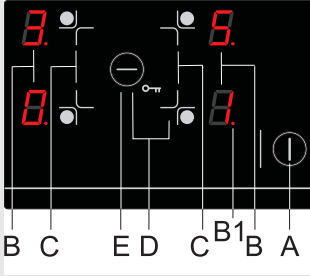
- สัมผัสเซนเซอร์ (C) เพื่อเลือกบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ หลังจากนั้นสัมผัสเซนเซอร์ P (F) เพื่อเปิดฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว สัญลักษณ์ "P" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอแสดงระดับความร้อน
- หลังจากผ่านไป 8 นาที บริเวณปรุงอาหารจะสลับกลับมาที่ความร้อนระดับที่ 9 โดยอัตโนมัติ

การปิดการใช้งานฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วก่อนที่จะหมดเวลา

- สัมผัสเซนเซอร์ของบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ (C) หลังจากนั้นสัมผัสเซนเซอร์ "P" ทันที สัญลักษณ์ "P" จะหายไปและบริเวณปรุงอาหารจะปรับความร้อนกลับมาที่ระดับ 9 โดยอัตโนมัติ

การเพิ่มระดับความร้อนโดยอัตโนมัติ

เมื่อฟังก์ชันนี้เปิดใช้งาน บริเวณปรุงอาหารจะทำงานในระดับความร้อนสูงสุดเท่าที่จะเป็นไปได้ในระยะเวลาที่กำหนด ขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่เลือก หลังจากนั้น บริเวณปรุงอาหารจะปรับความร้อนกลับไปยังระดับที่เลือกในตอนแรกโดยอัตโนมัติและจะทำงานต่อไป ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วอาจเปิดใช้งานสำหรับบริเวณปรุงอาหารแต่ละตัว สำหรับระดับความร้อนต่างๆ ยกเว้นระดับความร้อน "9" ซึ่งตรงนี้คือบริเวณปรุงอาหารที่จะมีการทำงานด้วยความร้อนเต็มระดับอย่างต่อเนื่อง



การเปิดใช้ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนโดยอัตโนมัติ

- แพนความร้อนที่เลือกจะต้องได้รับการตั้งระดับความร้อนไว้ที่ "0"
- สัมผัสเส้นเซอร์ "E" และหน้าจอจะเปลี่ยนเป็นระดับความร้อนที่ "9"
- สัมผัสเส้นเซอร์ "+" (C) ของแผงความร้อนที่ต้องการและตัวอักษร "A" แสดงอยู่
- เลือกระดับความร้อนที่ต้องการ

ตัวบ่งชี้ระดับความร้อนจะทำการเปลี่ยนเป็นสัญลักษณ์ "A" และค่าระดับความร้อนที่เลือก

เมื่อระยะเวลาการสร้างความร้อนอย่างรวดเร็วสิ้นสุดลง แพนความร้อนจะกลับไปยังค่าความร้อนที่เลือกไว้ก่อนหน้านี้ หน้าจอจะแสดงพร้อมตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้อง

- ถ้าคุณนำภาชนะหรือเครื่องครัวออกจากแผ่นความร้อนและหลังจากนั้นภายใน 10 นาทีนำภาชนะหรือเครื่องครัวกลับมาวางไว้ที่แผ่นความร้อนเดิม ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วจะเริ่มทำงานต่อจนถึงสิ้นสุดระยะเวลาที่กำหนด



ถ้าคุณเปิดใช้ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติและยังเปิดการสร้างความร้อนเพิ่มเติม จะแสดงสัญลักษณ์การตั้งค่าอัตโนมัติที่เหนือกว่า

อาหาร/โหมดปรุงอาหาร	ปริมาณ	ระดับความร้อน	ระยะเวลาปรุงอาหาร (นาที)
ซूप / อุนอาหาร	0.5 – 1 ลิตร	A7 - 8	4 - 7
นม / อุนอาหาร	0.2 – 0.4 ลิตร	A1 - 2	4 - 7
ข้าว / ตุ่นหรือเคียว	125 – 250 กรัม น้ำประมาณ 300 – 600 มิลลิลิตร	A2 - 3	20 - 25
มันฝรั่งอบสุก	750 กรัม – 1.5 กิโลกรัม น้ำประมาณ 600 – 900 มิลลิลิตร	A5 - 6	25 - 38
ผักสด / ต้ม	0.5 – 1 กิโลกรัม น้ำประมาณ 400 – 600 มิลลิลิตร	A4 - 5	18 - 25

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

ฟังก์ชันการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วเหมาะสำหรับ:

- อาหารที่มีความเย็นซึ่งเริ่มต้นปรุงอาหารโดยการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว และหลังจากนั้นต้องการปรุงอาหารเป็นระยะเวลานาน ด้วยฟังก์ชันการเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็ว ดังนั้นสามารถทำให้เสร็จสิ้นโดยไม่ต้องทำการควบคุมตลอดการปรุงอาหาร (เช่น เนื้อวัวตุ๋น)

ฟังก์ชันเพิ่มความร้อนอย่างรวดเร็วไม่เหมาะสำหรับ:

- อาหารประเภททอด, ต้ม หรือตุ๋นและอาหารที่ต้องมีการกลับด้านอยู่บ่อยครั้ง, มีการเพิ่มน้ำ
- เกียวหรือพาสต้าซึ่งมีน้ำจำนวนมาก
- อาหารที่ต้องการต้มเป็นระยะเวลานานในหม้อแรงดัน

การจำกัดเวลาการใช้งาน

การรักษาความปลอดภัยปิดการทำงาน

ระดับความร้อน	จำนวนชั่วโมงก่อนที่การรักษาความปลอดภัยปิดการทำงาน
1	8,5
2	7
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5
P	1,5

การทำงานอย่างต่อเนื่องในระดับความร้อนสูงสุดของแผ่นความร้อนแต่ละแผ่นจะได้รับการจำกัดและตามระยะเวลาที่แสดงในตารางด้านบน เมื่อแผ่นความร้อนปิดการทำงานโดยกลไกการรักษาความปลอดภัย ตัวบ่งชี้แสดงสัญลักษณ์ "0", หรือ "H" ในกรณีที่ยังมีความร้อนเหลืออยู่

ยกตัวอย่างเช่น:

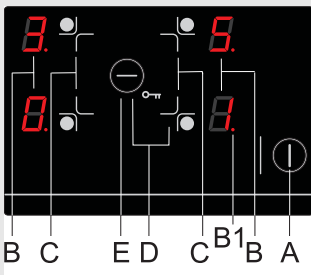
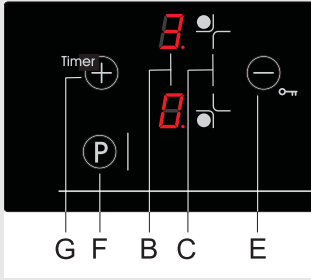
ตั้งระดับความร้อนของบริเวณปรุงอาหารไว้ระดับที่ 6 และปล่อยให้เตาทำงานไปสักพัก

ถ้าหากกันความร้อนของบริเวณปรุงอาหารไม่มีการเปลี่ยนแปลง กลไกการรักษาความปลอดภัยจะปิดบริเวณการปรุงอาหารหลังจากผ่านไปสามชั่วโมงครึ่ง

อุปกรณ์ป้องกันการเกิดความร้อนมากเกินไป

- บริเวณปรุงอาหารแต่ละตัวจะประกอบไปด้วยพัดลมระบายความร้อนซึ่งจะทำให้อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ในระหว่างการปรุงอาหารเย็นตัวลงและจะทำงานต่อไปสักพักหลังจากการปรุงอาหารเสร็จสิ้น – เมื่อสัญลักษณ์ "H" สว่างขึ้น
- เตาอินดักซ์ซึ่ก็ประกอบไปด้วยอุปกรณ์ป้องกันการเกิดความร้อนมากเกินไปภายในเตาซึ่งป้องกันการอิเล็กทรอนิกส์เกิดความเสียหาย อุปกรณ์ป้องกันจะทำงานได้หลายระดับเมื่ออุณหภูมิของบริเวณปรุงอาหารนั้นเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ระดับความร้อนในการปรุงอาหารจะถูกปรับให้ลดลงโดยอัตโนมัติ ถ้าตรงนี้ไม่มากพอ ระดับความร้อนของบริเวณปรุงอาหารที่ได้รับการทำความร้อนในปัจจุบันจะลดระดับความร้อนลงอย่างต่อเนื่องจนปิดการทำงาน ในกรณีนี้ "E2" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอ เมื่อเตาเย็นตัวลง, ระดับความร้อนของเตาจะเปิดการทำงานอีกครั้ง

ฟังก์ชันจับเวลา (ขึ้นอยู่กับรุ่นต่างๆ)



ฟังก์ชันจับเวลา

การจับเวลาสามารถใช้อำนวยในกระบวนการปรุงอาหารโดยให้คุณทำการตั้งระยะเวลาการทำงานของบริษัทปรุงอาหาร ตรงนี้ยังสามารถใช้เป็นตัวเตือนจับเวลาเป็นนาที

การเปิดตัวจับเวลา

- สัมผัสเซ็นเซอร์ (C) เพื่อเลือกเปิด/ปิดบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ จุดทัศนียม (B1) จะกระพริบตรงหน้าจอกของปรุงอาหารที่คุณเลือก
- ใช้เซ็นเซอร์ "+" หรือ "-" (C หรือ E) เพื่อเลือกระดับความร้อน 1 – 9
- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิดตัวจับเวลา (G) เพื่อเปิดตัวจับเวลา "00" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอตัวจับเวลา (H)
- ใช้เซ็นเซอร์ "+" หรือ "-" (G หรือ E) เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่คุณต้องการ (01 ถึง 99 นาที) ตัวจับเวลาจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากตั้งเวลาแล้วสองสามวินาที ไฟควบคุมของตัวจับเวลาในการทำงานของบริษัทปรุงอาหารที่เลือก (H1) จะสว่างขึ้น



ตัวจับเวลาสามารถใช้ในการกำหนดระยะเวลาปรุงอาหารได้อย่างอิสระสำหรับบริเวณปรุงอาหารแต่ละตัว เพื่อเพิ่มความเร็วในกระบวนการปรุงอาหารทั้งหมด สัมผัสเซ็นเซอร์ "+" หรือ "-" (G หรือ E) ค้างไว้

การเปลี่ยนระยะเวลาการปรุงอาหารเริ่มต้น

- คุณสามารถเปลี่ยนระยะเวลาการปรุงอาหารเริ่มต้น ได้ตลอดเวลาตามต้องการในระหว่างที่เฝ้ามองความร้อนที่ทำงาน
- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิดแผ่นความร้อน (C) เพื่อเลือกแผ่นความร้อนที่ต้องการ จุดทัศนียม (B1) จะสว่างขึ้น
- สัมผัสที่เซ็นเซอร์ เปิด/ปิด ตัวจับเวลา (G) เพื่อเปิดใช้งานตัวจับเวลา หน้าจอ (H1) ของแผ่นความร้อนที่เลือกจะกระพริบ
- สัมผัสเซ็นเซอร์ >> + >> หรือ >> - << (G หรือ E) เพื่อตั้งระยะเวลาการปรุงอาหารใหม่ตามที่คุณต้องการ

ระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ

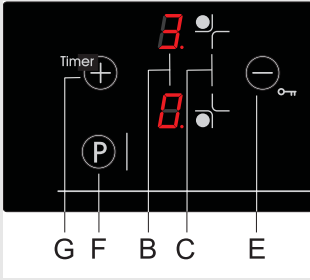
คุณสามารถแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือได้โดยสัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิด แผ่นความร้อน (C)

การปิดตัวจับเวลา

เมื่อเวลาเริ่มต้นสิ้นสุดลง เสียงเตือนจะดังขึ้นซึ่งคุณสามารถปิดการทำงานโดยสัมผัสเซ็นเซอร์ได้ก็ได้หรือปล่อยให้ตัวจับเวลาปิดทำงานโดยอัตโนมัติภายใน 2 นาที

การปิดการทำงานของตัวจับเวลาก่อนที่จะสิ้นสุดตามระยะเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้:

- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิด แผ่นความร้อน (C) เพื่อเลือกแผ่นความร้อนที่ต้องการ จุดทัศนียม (B1) จะสว่างขึ้น
- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิด ตัวจับเวลา (G)
- ใช้เซ็นเซอร์ "-" (E) เพื่อตั้งระยะเวลาปรุงอาหาร "00" ฟังก์ชันตัวจับเวลาจะปิดการทำงานและเตาไฟฟ้าจะทำงานต่อไปจนกระทั่งมีการปิดการทำงานโดยผู้ใช้งาน



การปิดตัวจับเวลาโดยทันที

- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิด บริเวณปรุงอาหาร (C) เพื่อเปิดบริเวณปรุงอาหารที่ต้องการ จุดศูนยาม (B1) จะสว่างขึ้น
- สัมผัสเซ็นเซอร์ "+" และ "-" (G และ E) เพื่อปิดตัวจับเวลา "00" จะแสดงขึ้นที่หน้าจอตัวจับเวลา (H) ในขณะที่หน้าจอบริเวณปรุงอาหารจะยังคงแสดงระดับความร้อนที่เลือกไว้

ตัวเตือนจับเวลานาที

ตัวจับเวลายังสามารถใช้เป็นตัวเตือนจับเวลานาที - แต่ใช้งานได้เมื่อบริเวณปรุงอาหารเปิดใช้งานแล้วเท่านั้น

การตั้งค่าตัวจับเวลา

- สัมผัสเซ็นเซอร์ ปิด/เปิด (A) ซึ่งจะเปิดเตาไฟฟ้า
- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิดตัวจับเวลา (G) เพื่อเปิดใช้งานตัวจับเวลา
- สัมผัสเซ็นเซอร์ >>+>> (G) หรือ >>-<< (E) เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ

การปิดสัญญาณเตือน

เมื่อเวลาหลักสิ้นสุดลง เสียงเตือนจะดังขึ้น ซึ่งคุณสามารถปิดเสียงโดยสัมผัสที่เซ็นเซอร์ใดก็ได้หรือปล่อยให้สัญญาณเตือนดับไปเองภายใน 2 นาที

ถ้าคุณต้องการปิดตัวจับเวลาก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ สามารถทำได้โดย:

- สัมผัสเซ็นเซอร์ เปิด/ปิด ตัวจับเวลา (G)
- สัมผัสเซ็นเซอร์ "-" (E) เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารใหม่เป็น "00" ฟังก์ชันตัวเตือนนับเวลานาทีจะปิดการทำงาน การปิดตัวเตือนจับเวลานาทีอย่างทันที สัมผัสเซ็นเซอร์ "+" และ "-" (G และ E) พร้อมกัน
- ในระหว่างที่มีเสียงเตือน ตัวจับเวลาไม่สามารถตั้งเวลาใหม่สำหรับแผ่นความร้อนต่างๆ (วิธีการเปิดการตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา, เสียงเตือนต้องได้รับการปิดก่อน)

ฟังก์ชันเพื่อความปลอดภัยและการแสดงข้อผิดพลาด

เตาอินดักชันมาพร้อมกับเซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนมากเกินไป ถ้าหากอุณหภูมินั้นเพิ่มสูงมาก บริเวณปรุงอาหารแต่ละตัวหรือแม้แต่การทำงานของเตาไฟฟ้าทั้งหมดจะปิดการทำงานชั่วคราวโดยอัตโนมัติ

ความผิดพลาด, สาเหตุที่อาจเกิดขึ้น, การแก้ไข

- สัญญาณเตือนดังตลอดเวลาหรือหน้าจอแสดง Er03
 - น้ำกระเด็นบนพื้นผิวเซ็นเซอร์ (เช็ดพื้นผิวเซ็นเซอร์ให้แห้ง)
- E/2 กระพริบ
 - บริเวณปรุงอาหารมีความร้อนมากเกินไป รอจนกระทั่งบริเวณปรุงอาหารเย็นตัวลง

! ในกรณีที่การทำงานผิดพลาดหรือถ้าตัวบ่งชี้ข้อผิดพลาดไม่แสดงขึ้นมา ตัดการเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหลักและทิ้งไว้ประมาณสองสามนาที (ถอดฟิวส์หรือปิดสวิตช์ไฟหลัก) หลังจากนั้นเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าใหม่อีกครั้งและเปิดสวิตช์ไฟหลักอีกครั้ง

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา



รูปที่ 1

เตาไฟฟ้ากระจุจเซรามิกควรได้รับการทำความสะอาดหลังจากที่เตาไฟฟ้าเย็นตัวลงและหลังการใช้งานในแต่ละครั้ง มีเข็มนั้น เศษอาหารที่ยังคงเหลืออยู่จะไหมบนพื้นผิวของเตาไฟฟ้าเมื่อใช้งานในครั้งต่อไป

ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาพื้นผิวของเตาไฟฟ้ากระจุจเซรามิกเป็นประจำ, โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ ซึ่งมีสารเคลือบเพื่อป้องกันชั้นของพื้นผิว, เป็นการป้องกันพื้นผิวจากฝุ่นต่างๆ

ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง เช็ดฝุ่นหรือสิ่งตกค้างต่างๆ บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า - สิ่งตกค้างอาจจะทำให้พื้นผิวเตาไฟฟ้าเกิดรอยขีดข่วน (รูปที่ 1)

ข้อควรระวัง: การใช้แปรงขนเหล็ก, ฟองน้ำชนิดแข็งและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอาจจะทำให้พื้นผิวเตาไฟฟ้าเกิดรอยขีดข่วน พื้นผิวกระจุจเซรามิกอาจจะถูกทำลายโดยสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมทางเคมีที่ไม่เหมาะสม (รูปที่ 1 และ 2)

สัญลักษณ์วงกลมบนเตาไฟฟ้าอาจจะสึกกร่อนถ้าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนบนบริเวณปรุงอาหาร, หรือใช้กระทะซึ่งกั้นกระทะเสียหาย (รูปที่ 2)

คราบที่ขีดออกง่าย สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้น้ำอุ่นชุบน้ำบิดหมาด หลังจากนั้นเช็ดพื้นผิวในแห้งอีกครั้ง (รูปที่ 3)

ความนำ สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชู อย่างโรก็ตาม ห้ามใช้น้ำผสมน้ำส้มสายชูทำความสะอาดขอบ (เฉพาะในบางรุ่น ซึ่งตรงนี้จะทำให้ขอบเกิดความหมอง ห้ามใช้สเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารเช็ดคราบหินปูน (รูปที่ 3)

คราบที่ขีดออกยาก สามารถทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับกระจุจเซรามิก ทำตามคู่มือการใช้งานที่จัดเตรียมโดยผู้ผลิตสินค้า

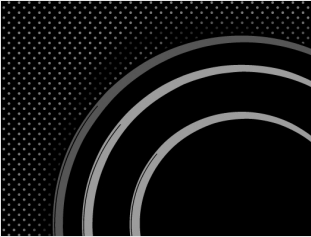
ระมัดระวังในการเช็ดสิ่งตกค้างต่างๆ ของน้ำยาทำความสะอาดจากพื้นผิวเตา เนื่องจากมีเข็มนั้นสิ่งตกค้างอาจจะเกิดความร้อนและทำลายเตาเมื่อมีการใช้เตาในครั้งต่อไป (รูปที่ 3)

คราบที่ขีดออกยากและรอยไหม สามารถทำความสะอาดได้โดยใช้ที่ขูดพิเศษสำหรับกระจุจเซรามิก ต้องระมัดระวังไม่สัมผัสพื้นผิวของแผ่นความร้อนด้วยด้ามของที่ขูดมันไว้ว่าส่วนที่เป็นพลาสติกของที่ขูดนั้นไม่สัมผัสกับบริเวณปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ (รูปที่ 4) ระมัดระวังอย่าให้ที่ขูดบาดนิ้วมือของคุณ!

อาหารหวานหรืออาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลจำนวนมากอาจจะทำลายพื้นผิวกระจุจเซรามิกอย่างถาวร (รูปที่ 5) ดังนั้นควรทำความสะอาดคราบจากน้ำตาลบนพื้นผิวกระจุจเซรามิกโดยเร็วที่สุด เมื่อแผ่นความร้อนยังร้อนอยู่ (รูปที่ 4)

พื้นผิวกระจุจเซรามิกอาจจะเกิดการเปลี่ยนสี ซึ่งตรงนี้ไม่ได้ส่งผลกับการใช้งานหรือความคงรูปของพื้นผิว สีที่ซีดจางลงเป็นผลมาจากการไหม้ของสารตกค้างอยู่หรือใช้เครื่องครัวที่ทำจากวัสดุอย่างเช่น อลูมิเนียมหรือทองเหลือง คราบเหล่านี้ยากที่จะทำความสะอาด

คำเตือน: ความเสียหายทั้งหมดที่ได้อธิบายไปก่อนหน้านี้เกี่ยวกับความสวยงามของเตาไฟฟ้า อย่างเช่น รูปลักษณะของเตาไฟฟ้าและจะไม่ส่งผลกับฟังก์ชันการทำงานโดยตรง ความผิดปกติต่างๆ เหล่านี้ไม่รวมอยู่ในการรับประกัน



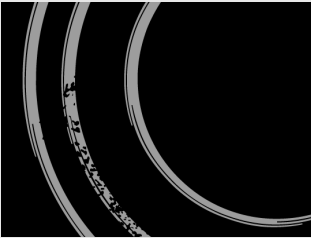
รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4



รูปที่ 5

การติดตั้ง

คำเตือนสำคัญ

- การติดตั้งเตาไฟฟ้าในเฟอร์นิเจอร์บิวท์อินในครัวและการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าจะต้องได้รับการดำเนินงานโดยช่างที่มีความชำนาญ
- ไม้อัดหรือเฟอร์นิเจอร์ในห้องครัวซึ่งใช้วางเตาไฟฟ้าจะต้องประกอบด้วยกาที่ทนความร้อนสูง (100 องศาเซลเซียส) มีเท่านั้น สิ่งของเฟอร์นิเจอร์อาจจะดีจางหรือเสียหาย
- วัดขนาดเตาไฟฟ้าก่อนที่จะประกอบเข้าไปในเฟอร์นิเจอร์บิวท์อิน ซึ่งมีความกว้าง 600 มิลลิเมตรหรือกว้างกว่านั้น
- หลังจากการติดตั้ง ติดส่วนประกอบด้านหน้าทั้งสองด้านซึ่งจะต้องสามารถเข้าถึงจากด้านล่างได้สะดวก
- เฟอร์นิเจอร์ที่ชื้นหรือลอยตัวควรมีระดับความสูงที่พอที่จะไม่ขัดขวางในการปรุงอาหาร
- ระยะห่างระหว่างเตาไฟฟ้าและตู้ดูดควันควรจะไม่น้อยกว่าระยะที่แสดงอยู่ในคู่มือการติดตั้งที่ตู้ดูดควันในห้องครัว ซึ่งมีระยะห่างอย่างน้อย 650 มิลลิเมตร
- ระยะห่างจากขอบของเตาไฟฟ้าและความสูงของเฟอร์นิเจอร์ในครัวควรจะไม่น้อยกว่า 40 มิลลิเมตร
- สามารถวางจานหรือโถที่ทำจากไม้เนื้อแข็งบนพื้นหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ด้านหลังเตาไฟฟ้า ถ้ามีการรักษาระยะห่างที่น้อยที่สุดตามที่แสดงไว้ในภาพวาดการติดตั้ง
- ระยะห่างที่น้อยที่สุดระหว่างเตาไฟฟ้าแบบฝังและผนังด้านหลังแสดงอยู่ในภาพวาดการติดตั้ง

การติดตั้งไฟมรอง

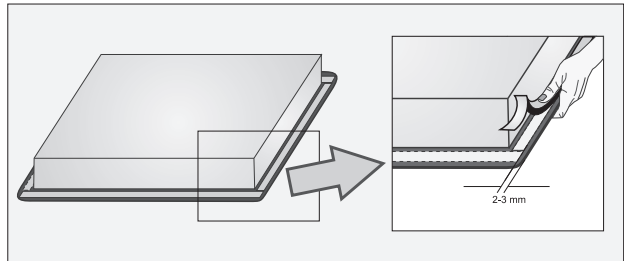
ก่อนที่จะวางเตาไฟฟ้าลงในช่องว่างของเฟอร์นิเจอร์บิวท์อิน ต้องใช้ไฟมรองซึ่งติดอยู่ด้านล่างของเตาไฟฟ้า กระจากเซรามิค (กระจก) (ดูรูปด้านล่าง) ห้ามทำการติดตั้งเตาไฟฟ้าโดยไม่ติดไฟมรอง!

ไฟมรองสามารถติดกับเตาไฟฟ้าด้วยแนวทางดังต่อไปนี้

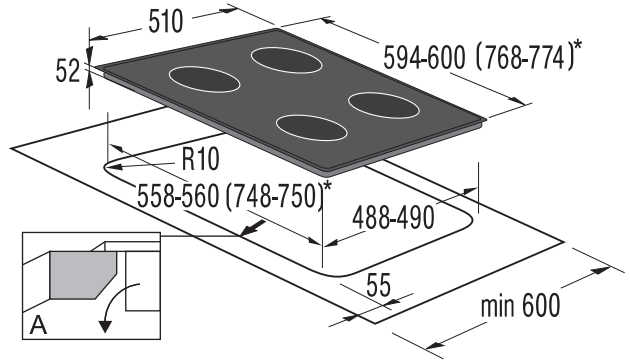
- ดึงฟิล์มป้องกันออกจากไฟมรอง
- หลังจากนั้น ติดไฟมรองด้านล่างของกระจก, ห่างประมาณ 2 – 3 มิลลิเมตรจากขอบ (ตามที่แสดงในรูป) ไฟมรองจะต้องติดตามแนวยาวของขอบกระจกและจะต้องไม่ทับตรงมุมของเตาไฟฟ้า
- เมื่อติดตั้งไฟมรองแล้ว ตรวจสอบจนแน่ใจว่ากระจกนั้นไม่ได้มีการสัมผัสกับวัสดุใด ๆ

หมายเหตุ!

ในบางรุ่นจะมีการติดไฟมรองมาแล้วเรียบร้อย!



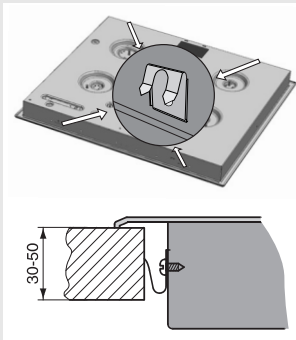
ขนาดการตัดช่องวางเตาไฟฟ้า



(*) - SIVK7

- เตาไฟฟ้าสามารถติดตั้งบนพื้นผิวเฟอร์นิเจอร์ซึ่งมีความหนา 30 ถึง 50 มิลลิเมตร
- ถ้าแผ่นหน้าพื้นเฟอร์นิเจอร์หนากว่า 40 มิลลิเมตร, ขอบภายในจะต้องถูกตัดออก หรือ ด้านล่าง (รูป A) เพื่อเพิ่มช่องว่างให้มีการระบายอากาศได้ดี

ขั้นตอนการติดตั้ง



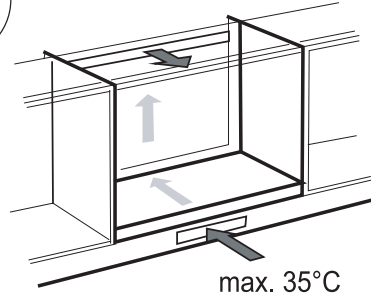
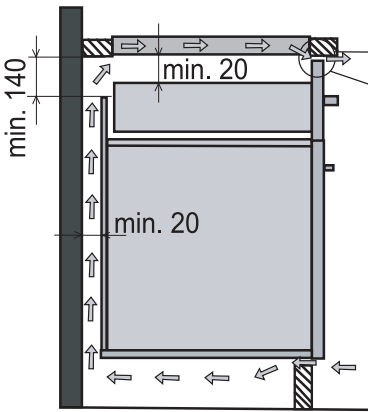
- พื้นผิวของเฟอร์นิเจอร์ต้องได้รับการติดตั้งในแนวนอนจนแล้วเสร็จ
- ช่องว่างบนพื้นผิวสำหรับวางเตาไฟฟ้าควรจะได้รับปกป้องกันเป็นอย่างดี
- ติดตัวยึด 4 ตัว ด้วยสกรูที่จัดเตรียมมาให้ 4 ตัว ที่ด้านบนและผนังด้านซ้ายและขวาของเตาไฟฟ้าและช่องว่างสำหรับการวางเตาฝัง
- เชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า (ดูวิธีการ เชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า)
- วางเตาไฟฟ้าบนช่องว่างบนพื้นผิวของเฟอร์นิเจอร์และกดอย่างหนักจากด้านบนให้เรียบเท่ากับระดับเฟอร์นิเจอร์
- สำหรับการไขสกรูเข้ากับตัวหนีบซึ่งตรงนี้สามารถใช้สกรูที่ยาวกว่า 6.5 มิลลิเมตร

**ข้อกำหนดอากาศบริเวณด้านล่างของตู้
เฟอร์นิเจอร์ด้านล่าง**

- เพื่อการใช้งานตามปกติของอุปกรณ์ไฟฟ้าของเขาไฟฟ้า, ต้องมีการไหลเวียนอากาศที่เพียงพอ

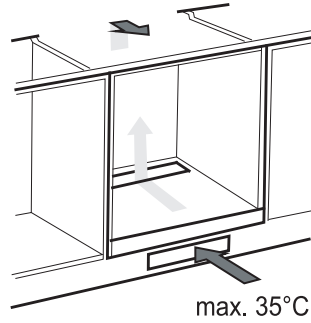
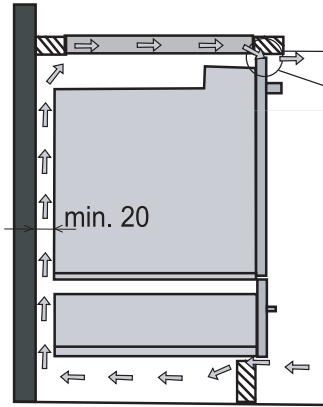
A ตู้เฟอร์นิเจอร์ด้านล่างที่มีลิ้นชัก

- ต้องมีช่องว่างสูงอย่างน้อย 140 มิลลิเมตรเพื่อเป็นช่องด้านหลังของตู้, ตลอดตามแนวยาวทั้งหมด นอกจากนี้ จะต้องไม่มีสิ่งกีดขวางอย่างน้อย 6 มิลลิเมตรที่ด้านหลังตลอดความยาวของตู้
- ตู้ที่มีพัดลมอยู่ที่ด้านล่าง ในกรณีที่ลิ้นชักอยู่ด้านล่างของตู้เฟอร์นิเจอร์ ต้องไม่มีวัตถุหรือกระดาษชิ้นเล็ก ๆ อยู่ในบริเวณดังกล่าว ซึ่งตรงนี้อาจจะทำให้ถูกดูดเข้าไปที่ตัวพัดลม เป็นสาเหตุทำให้พัดลมหรือระบบระบายความร้อนเกิดความเสียหาย ฟอยล์อลูมิเนียมและวัสดุฉนวนไฟหรือของเหลว (สเปรย์) ไม่ควรจัดเก็บไว้ในลิ้นชักหรือวางไว้ใกล้กับเตา อาจเกิดอันตรายจากการระเบิด ! ตรงนี้ควรมีพื้นที่ว่างประมาณ 20 มิลลิเมตรระหว่างลิ้นชักและช่องนำอากาศเข้าของพัดลม



B ตู้เฟอร์นิเจอร์ด้านล่างที่มีเตาอบ

- ติดตั้งเตาอบไว้ด้านล่างเตาไฟฟ้าซึ่งต้องเป็นเตาอบในรุ่น EVP4... , EVP2... ซึ่งมาพร้อมกับพัดลมระบายความร้อน ก่อนการติดตั้งเตาอบ ผนังด้านหลังของตู้เฟอร์นิเจอร์จะต้องถอดออก นอกจากนี้ จะต้องมีพื้นที่ว่างอย่างน้อย 6 มิลลิเมตรตรงบริเวณด้านบน ท่อระบายอากาศของตู้



การเชื่อมต่อเตาไฟฟ้าเข้ากับระบบไฟฟ้า

- เตาไฟฟ้าต้องได้รับการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าด้วยช่างที่มีความชำนาญการต่อสายดินต้องได้รับการปฏิบัติตามกฎข้อบังคับ
- แฉกต่อสายไฟสามารถใช้งานได้เมื่อเปิด/ถอดฝาครอบกล่องเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าออก
- ก่อนที่จะทำการเชื่อมต่อกระแสไฟเข้ากับเตาไฟฟ้า ตรวจสอบจนมั่นใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่แสดงอยู่บนป้ายข้อมูลทางเทคนิคสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าบนแผงวงจรไฟฟ้าภายในบ้านของคุณ
- ป้ายข้อมูลทางเทคนิคที่แสดงข้อมูลพื้นฐานจะติดอยู่ที่ด้านล่างของเตาไฟฟ้า
- เตาไฟฟ้าได้รับการผลิตสำหรับการใช้แรงดันไฟฟ้าที่ระดับ 230 โวลต์
- แผงวงจรไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับเบรกเกอร์ของแผงวงจรซึ่งสามารถแยกเตาไฟฟ้าออกจากแผงจ่ายไฟหลัก, ด้วยระยะห่างระหว่างการสัมผัสอย่างน้อย 3 มิลลิเมตร อุปกรณ์ที่เหมาะสมประกอบไปด้วยฟิวส์, สวิตช์ป้องกันกระแสไฟ เป็นต้น
- การเชื่อมต่อกระแสไฟจะต้องได้รับการเลือกการติดตั้งที่สอดคล้องกับกระแสไฟและฟิวส์
- เพื่อป้องกันจากความเสี่ยงที่เกิดไฟไหม้ เตาไฟฟ้าในประเภทนี้ที่ติดตั้งบนพื้นหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้กับเฟอร์นิเจอร์ส่วนอื่นๆ ที่สูงกว่าเตาไฟฟ้า (เมื่อทำการติดตั้ง) อย่างไรก็ตามในกรณีนี้ เฟอร์นิเจอร์หรือส่วนต่ออีกด้านหนึ่งจะต้องไม่สูงกว่าเตาไฟฟ้า
- ส่วนประกอบในการจัดการกระแสไฟและชิ้นส่วนแยกต่างๆ จะต้องได้รับการป้องกันจากการสัมผัสกันโดยตรง

พื้นฐานการปรับตัวเซนเซอร์ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมโดยรอบ

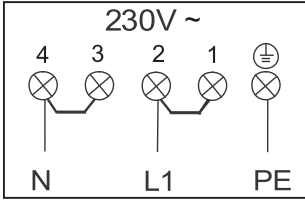
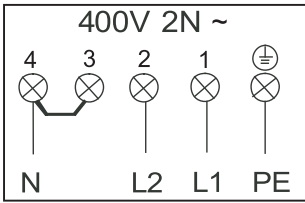
ขึ้นอยู่กับ การเชื่อมต่อเข้ากับระบบไฟฟ้า ซึ่งเซนเซอร์ของเตาไฟฟ้าจะทำการปรับตามสภาพแวดล้อมในการทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อทำให้มั่นใจได้ว่าการใช้ฟังก์ชันอย่างเหมาะสม หน้าจอทั้งหมดจะสว่างขึ้นและจะสว่างทั้งหมดอยู่สักสองสามวินาที

ระหว่างกระบวนการปรับ เซนเซอร์ต้องไม่ถูกสัมผัสหรือมีวัตถุปิดบังอยู่บนพื้นผิว มิเช่นนั้นกระบวนการปรับจะถูกขัดขวางจนกระทั่งวัตถุต่างๆ ถูกนำออกจากพื้นผิวเซนเซอร์ ในช่วงนี้ไม่สามารถทำการควบคุมการใช้เตาไฟฟ้าได้

ข้อควรระมัดระวัง!

ก่อนที่จะซ่อมแซมเตาไฟฟ้า ตัดการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า สอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าหลักของเตาไฟฟ้าซึ่งได้รับการเชื่อมต่อกับภาพที่แสดงอยู่ สายดิน (PE) ต้องได้รับการเชื่อมต่อกับแผงต่อสายไฟที่มีสัญลักษณ์สายดิน \perp สายไฟหลักต้องติดด้วยตัวหนีบ/ที่ร้อยสายไฟซึ่งเป็นการป้องกันสายไฟถูกดึงโดยบังเอิญ หลังจากเชื่อมต่อกระแสไฟเข้ากับเตาไฟฟ้า เปิดบริเวณประตูอาหารทั้งหมดประมาณ 3 นาที เพื่อตรวจสอบการทำงานของเตาไฟฟ้า

แผนภาพการเชื่อมต่อกระแสไฟ

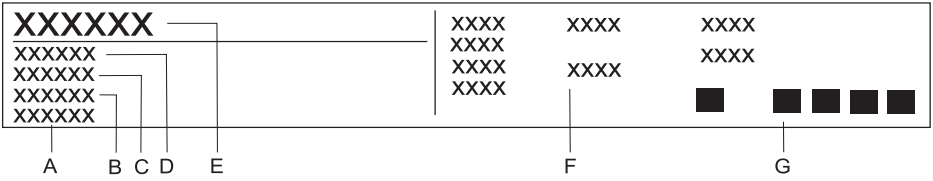


การเชื่อมต่อสามารถดำเนินการจนแล้วเสร็จได้ตามวิธีการของ:

- สายเชื่อมต่อกระแสไฟแบบยางประเภท H05 RR-F 4x1.5 พร้อมสายดินสี่เหลี่ยม-เหลี่ยม
- สายเชื่อมต่อกระแสไฟแบบหุ้มฉนวนพีวีซีประเภท H05 VV-F 4 x 1.5 พร้อมสายดินสี่เหลี่ยม-เหลี่ยม หรือสายไฟที่มีคุณภาพเท่าเทียมกันหรือดีกว่า

ลักษณะเฉพาะทางเทคนิค

ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิค



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

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่างๆ
ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อฟังก์ชันการทำงานของเครื่องเดาอบ

