

HÄFELLE

คู่มือการติดตั้งและใช้งาน สำหรับเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิค

495.06.135

538.66.390

บริษัท เฮเฟล (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ ๙ 10260

โทรศัพท์: (02) 768-7171 โทรสาร: (02) 741-7272

www.hafelethailand.com

สารบัญ

1. ข้อมูลความปลอดภัย.....	3
2. คู่มือความปลอดภัย.....	3
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	5
4. การใช้งาน.....	8
5. เคล็ดลับและเทคนิคการใช้งาน	10
6. การดูแลรักษาและทำความสะอาด	12
7. การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	14
8. คู่มือการติดตั้ง	15
9. ข้อมูลทางเทคนิค	19
10. ความรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม	19

เราใส่ใจ

ทางบริษัทขอขอบคุณที่เลือกใช้สินค้าเฮเฟล่ คุณสามารถเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับความเชี่ยวชาญด้าน ประสิทธิภาพและนวัตกรรมนานับทศวรรษ การออกแบบที่แนบเนียนและมีสไตล์ ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ดังนั้นเมื่อไหร่ก็ตามที่คุณใช้ผลิตภัณฑ์ คุณสามารถมั่นใจได้ว่า คุณจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

การดูแลและบริการลูกค้า

เราแนะนำให้ใช้อุปกรณ์ อะไหล่ที่มากับเครื่อง

เมื่อทำการติดต่อกับฝ่ายบริการหลังการขาย ต้องมั่นใจว่าคุณมีข้อมูลต่างๆดังนี้

ข้อมูลต่างๆสามารถหาได้จากฉลาก ชื่อแบบรุ่น PNC หมายเลขเครื่อง

คำเตือน/ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

ข้อมูลทั่วไปและเคล็ดลับการใช้งาน

ข้อมูลทางด้านสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลที่มีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งล่วงหน้า

1. ข้อมูลความปลอดภัย

ก่อนทำการติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคู่มือที่ให้มาอย่างละเอียด ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบหากการติดตั้งหรือใช้งานผิดวิธี ที่ทำให้เกิดการบาดเจ็บและอันตรายต่อผู้ใช้และเกิดความเสียหาย ควรเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและบุคคลที่ควรได้รับการดูแล



คำเตือน!

ความเสี่ยงของการทำให้เกิดการขาดอากาศ การบาดเจ็บ หรือ ทำให้ทุพพลภาพ

- เครื่องใช้นี้ สามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส และจิตใจ หรือ ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์ไม่เพียงพอ สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ แต่ต้องได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดระหว่างการใช้งานโดยผู้ใหญ่ หรือ ผู้รับผิดชอบความปลอดภัย
- ห้ามให้เด็กเล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทุกอย่างให้ไกลจากมือเด็ก
- ดูแลไม่ให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าไปใกล้เครื่องระหว่างที่เครื่องทำงาน หรือ รอให้เครื่องเย็นลง ส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่องจะมีความร้อนขณะใช้งาน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์ความปลอดภัยสำหรับเด็ก เราแนะนำให้คุณเปิดมัน
- การทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง ไม่ควรให้เด็กเป็นผู้กระทำโดยไม่มีผู้ใหญ่คอยดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- เครื่องใช้และส่วนที่สามารถเข้าถึงได้จะร้อนระหว่างใช้งาน ห้ามสัมผัสส่วนที่ร้อนด้วยมือเปล่า
- ห้ามใช้งานเครื่องกับอุปกรณ์จับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทควบคุมแยกต่างหาก
- การทำอาหารที่มีส่วนผสมของไขมัน หรือน้ำมันบนเตาโดยไม่ระมัดระวัง อาจทำให้เกิดอันตรายและเกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามพยายามดับไฟโดยการใช้น้ำ แต่ให้ทำการปิดเครื่องแล้วหาวัสดุอื่น ๆ มาคลุมเพื่อดับไฟ เช่น ฝาปิด หรือ ผ้ากันไฟ
- ห้ามวางของต่างๆไว้บนเตา
- ห้ามใช้เครื่องฉีดแรงดันสูงทำความสะอาดเครื่องใช้นี้
- อุปกรณ์ที่เป็นเหล็ก เช่น มีด ช้อนส้อม ฝ่าหม้อ ไม่ควรนำมาวางไว้บนเตา เนื่องจากอุปกรณ์เหล่านี้อาจเกิดความร้อนได้
- หากพื้นผิวกระจกเซรามิคแตกร้าว ให้ทำการปิดเครื่องเพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต

2. คู่มือความปลอดภัย

2.1 การติดตั้งเครื่อง



คำเตือน!

เครื่องนี้ควรติดตั้งโดยผู้ที่มีคุณสมบัติและได้รับการยอมรับเท่านั้น

- ทำการแกะบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- ห้ามทำการติดตั้งหรือใช้งานเครื่อง หากพบว่า เครื่องมีการเสียหาย
- ทำการติดตั้งเครื่องตามวิธีในคู่มือที่ให้มา
- ติดตั้งเครื่องให้มีระยะห่างจากเครื่องใช้อื่นๆ หรือ มีระยะห่างพื้นที่รอบๆ อย่างน้อยตามที่แจ้งในคู่มือ
- ควรระมัดระวังทุกครั้งที่มีการย้ายเครื่อง เนื่องจากเตาค่อนข้างหนัก ควรใส่ถุงมือนิรภัยทุกครั้ง
- ปิดรอยช่องตัดของพื้นผิวด้วยซิลิโคนเพื่อป้องกันความชื้นที่จะทำให้บวม

- ป้องกันด้านล่างตัวเครื่องจากไอร้อน หรือ ความชื้น
- ห้ามทำการติดตั้งเครื่องไว้บริเวณติดกับประตู หรือ ใต้หน้าต่าง เพื่อป้องกันหม้อ กระทะ หรืออุปกรณ์ประกอบอาหารหล่นจากเตาจากการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- หากทำการติดตั้งเตาบริเวณเหนือลิ้นชัก ต้องแน่ใจว่า พื้นที่บริเวณระหว่างด้านใต้เครื่องกับด้านบนของลิ้นชัก ห่างกันและมีการไหลเวียน
- บริเวณด้านใต้ของเตาจะมีความร้อน ทางเราแนะนำให้ติดตั้งกับแผงฉนวนความร้อนแยกต่างหากไว้ด้านใต้เครื่อง เพื่อป้องกันการเข้าถึง

2.2 การต่อสายไฟ



คำเตือน!

ความเสี่ยงการเกิดเพลิงไหม้และไฟฟ้าช็อต

- การต่อสายไฟควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้า
- เครื่องนี้ควรมีการติดตั้งสายดิน
- ก่อนทำการเคลื่อนย้ายเครื่อง ควรแน่ใจว่าเครื่องถูกถอดปลั๊กไฟ ออกจากแหล่งจ่ายแล้ว
- ควรใช้สายไฟที่เหมาะสมถูกต้อง
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟพันกัน
- ต้องแน่ใจว่าสายไฟหรือปลั๊ก(ถ้ามี) จะไม่สัมผัสกับเครื่องใช้ที่ร้อน หรือ ภาชนะที่ร้อน เมื่อทำการต่อเครื่องใกล้กับเตารับ
- ต้องแน่ใจว่าเครื่องมีการติดตั้งที่ถูกต้อง การต่อสายไฟหลักหรือปลั๊ก (ถ้ามี) ที่หละหลวมหรือผิดวิธี อาจทำให้ขั้วไฟฟ้าร้อนเกินไป
- ต้องแน่ใจว่าอุปกรณ์กันไฟฟ้าช็อตถูกติดตั้งแล้ว
- ใช้ตัวยึดสายไฟในการจัดสายไฟ
- ต้องแน่ใจว่าจะไม่เกิดการเสียหายต่อสายไฟหรือปลั๊ก (ถ้ามี) ทำการติดต่อฝ่ายบริการหรือช่างไฟที่เชี่ยวชาญในการเปลี่ยนสายไฟ
- การติดตั้งระบบไฟฟ้า ควรมีการติดตั้งเบรกเกอร์ เพื่อที่คุณสามารถตัดไฟจากแหล่งจ่ายหลักได้ ตัวเบรกเกอร์จะต้องมีระยะหน้าตัดต่ออย่างน้อย 3 มิลลิเมตร
- ใช้เฉพาะเบรกเกอร์ที่ถูกต้องเท่านั้น: ชนิดตัดเมื่อกระแสเกิน มีฟิวส์ (เป็นแบบหัวสกรูถอดเปลี่ยนได้) มีการเดินสายดิน

2.3 การใช้งาน



คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดการบาดเจ็บ โดนลวก หรือไฟฟ้าช็อต

- ใช้ผลิตภัณฑ์นี้ภายในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามทำการเปลี่ยนสเปคของเครื่อง
- ห้ามใช้ตัวจับเวลาภายนอก หรือ รีโมทควบคุมแยก สั่งให้เครื่องทำงาน
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานลำพัง
- ห้ามใช้งานเครื่องขณะที่มือเปียก หรือ เครื่องโดนน้ำ
- ห้ามวางช้อน-ส้อม ฝาหม้อไว้บนเตา สิ่งเหล่านี้้อาจร้อนขึ้น
- ทำการปิดเตาทุกครั้งหลังใช้งาน

- ห้ามใช้เตาเป็นโต๊ะทำงาน หรือ วางของ
- หากกระจกแตกกร้าว ให้ทำการถอดปลั๊กเครื่องออกทันที เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต

คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้ หรือ ระเบิด

- ไขมันสัตว์และน้ำมัน เมื่อถูกให้ความร้อนจะปล่อยไอความร้อนที่สามารถติดไฟได้ออกมา ควรอยู่ให้ห่างเปลวไฟ หรือวัตถุที่ร้อนเมื่อมีการประกอบอาหารด้วยสิ่งเหล่านี้
- ไอรระเหยที่ออกมาจากน้ำมันร้อนๆ สามารถทำให้เกิดการติดไฟโดยธรรมชาติได้
- น้ำมันที่ใช้แล้วซึ่งอาจมีเศษอาหารเจือปน สามารถเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิที่ต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้ไปครั้งแรก
- ห้ามวางผลิตภัณฑ์หรือสิ่งของที่สามารถติดไฟได้ หรือเปียกไปด้วยสารไวไฟ ไว้ใกล้หรือบนเตา
- ห้ามพยายามทำการดับเพลิงไหม้ด้วยน้ำ ให้ทำการถอดปลั๊กออกแล้วคลุมเปลวไฟด้วยผ้าปิด หรือ ผ้ากันไฟ

คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่อเตา

- ห้ามนำภาชนะที่ร้อนวางไว้บนแผงควบคุมเตา
- ห้ามปล่อยให้มีการต้มอาหารจนแห้ง
- ควรระมัดระวังไม่ให้สิ่งของ หรือ ภาชนะปรุงอาหารหล่นบนเตา บริเวณกระจกเตาอาจเกิดความเสียหายได้
- ห้ามเปิดเตาโดยมีแต่ภาชนะเปล่าๆวาง หรือ ไม่มีภาชนะ
- ห้ามวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้บนเตา
- ภาชนะที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียม หรือกันภาชนะเสียหาย สามารถทำให้เกิดรอยขีดข่วนกับแผงกระจกเซรามิคได้ ให้ทำการยกภาชนะขึ้นจากเตา เมื่อต้องการย้ายออกอยู่เสมอ

2.4 การดูแลรักษาและทำความสะอาด

คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่อเตา

- ทำความสะอาดเครื่องอยู่เป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของผิวหน้าเตา
- ห้ามใช้การสเปรย์น้ำ และไอน้ำเพื่อทำความสะอาดเครื่อง
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้าเปียก ใช้สารทำความสะอาดที่มาจากธรรมชาติเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ฝอยขัด สารละลาย หรือ สิ่งที่เป็นโลหะ

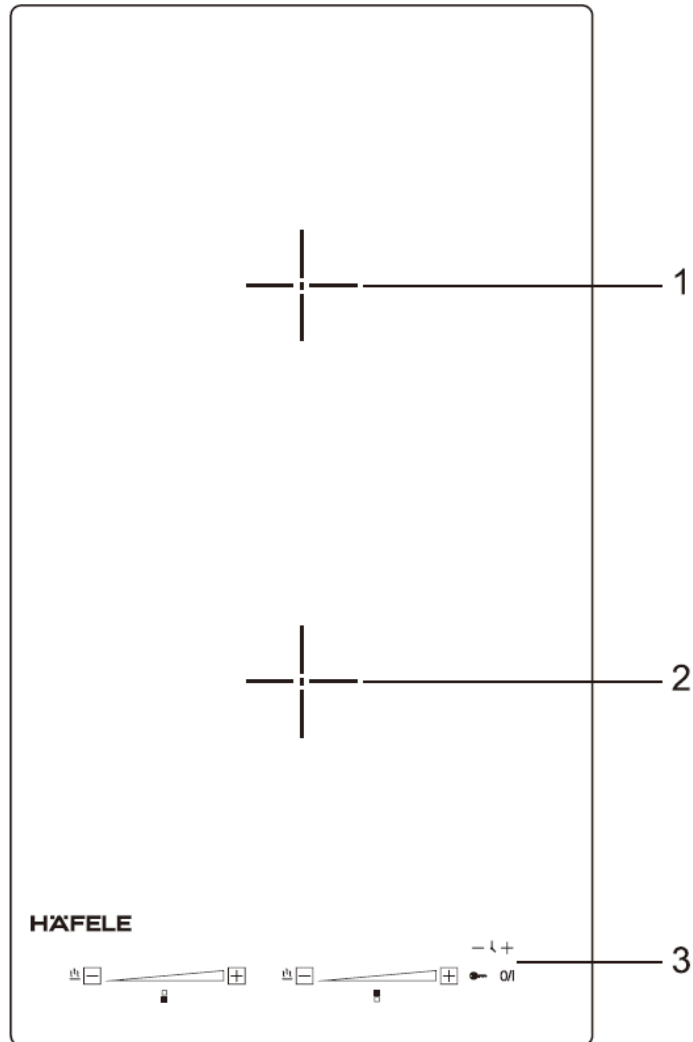
2.5 การกำจัด

คำเตือน!

ความเสี่ยงต่อการเกิดการบาดเจ็บ หรือ การขาดอากาศ

- ทำการถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟฟ้า
- ทำการตัดสายไฟหลักออกแล้วนำไปทิ้ง

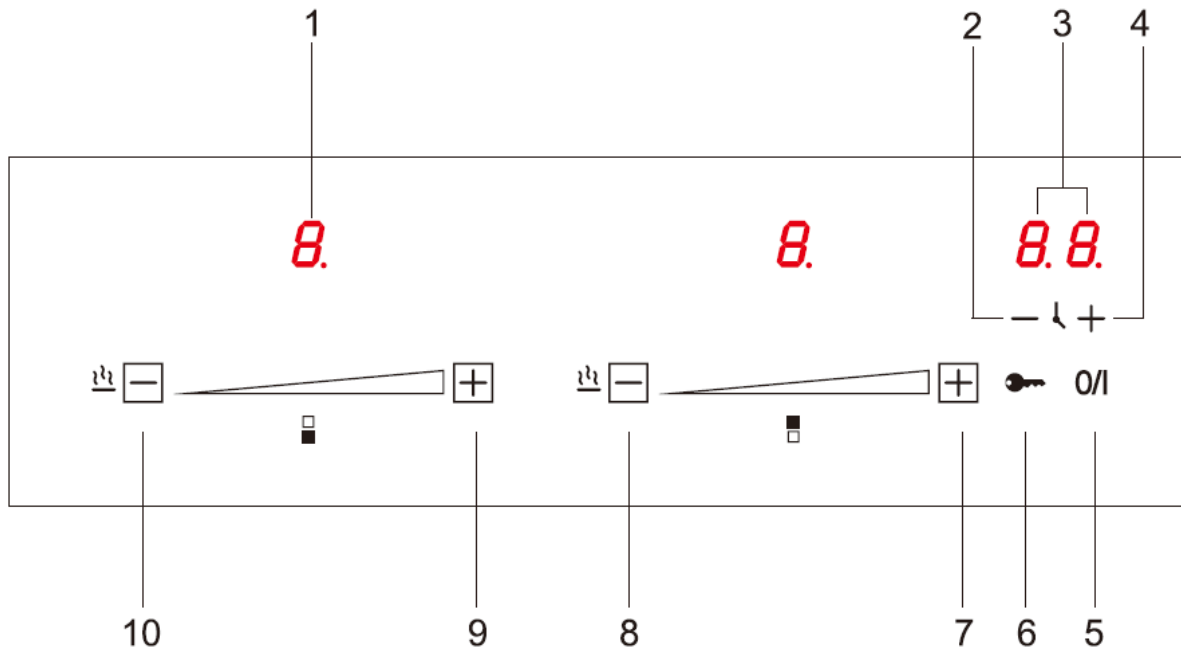
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



1. หัวเตาประกอบอาหาร
2. หัวเตาประกอบอาหาร
3. แผงควบคุม

หมายเหตุ: โปรดดูประเภทและฟังก์ชันการใช้งานจริง

3.1 แผงควบคุม



ใช้พื้นที่บริเวณที่เป็นเซ็นเซอร์ในการทำงานเครื่อง หน้าจอแสดงผลและสัญลักษณ์ต่างๆเป็นตัวบ่งบอกฟังก์ชันการทำงาน

ที่	บริเวณเซ็นเซอร์	ฟังก์ชันการทำงาน
1	8.	แสดงระดับความร้อน
2	—	ตั้งค่าลดเวลา
3	8.8.	แสดงเวลาที่ตั้งไว้
4	+	ตั้งค่าเพิ่มเวลา
5	0/I	ปุ่ม เปิด/ปิด
6	🔑	ปุ่ม ล็อคป้องกันเด็ก
7/9	+	ตั้งค่าเพิ่มระดับความร้อน
8/10	-	ตั้งค่าลดระดับความร้อน

3.2 หน้าจอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน

หน้าจอแสดงผล	รายละเอียด
0	หัวเตาปิดการใช้งาน
1-9	หัวเตาพร้อมใช้งาน
H	หัวเตายังร้อนอยู่ (ยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่)
00-99	หน้าจอแสดงการจับเวลา

3.3 สัญลักษณ์บ่งชี้ความร้อนที่เหลือบนเตา



คำเตือน!



ความเสี่ยงต่อการโดนลวกจากความร้อนที่เหลืออยู่บนเตา

4. การใช้งานในแต่ละวัน

4.1 การกดปุ่มเปิดปิดเตา

สัมผัสปุ่ม **O/I** ค้างไว้ 1 วินาทีเพื่อเปิดใช้งานเตา ตัวเลข **8** จะปรากฏขึ้นมา

สัมผัสปุ่ม **O/I** ค้างไว้ 1 วินาทีเพื่อปิดใช้งานเตา ตัวเลข **8** จะหายไป

หากไม่มีการทำอะไร เตาจะทำการปิดเองโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาทีเพื่อความปลอดภัย

4.2 การกดปุ่มบริเวณหัวเตาและตั้งค่าความร้อน



- ทำการสัมผัสปุ่ม **O/I** ค้างไว้ 1 วินาที จะปรากฏสัญลักษณ์ **-** บริเวณหน้าจอแสดงผลของหัวเตาแต่ละหัว **-** จะกระพริบในหน้าจอแสดงผลของหัวเตา
- ในขณะที่ **-** กระพริบ ให้ทำการเลือกระดับความร้อนระหว่าง 1-9 โดยการสัมผัสปุ่ม **+** หรือ **-**
- ระดับความร้อนที่เลือกไว้จะกระพริบบนหน้าจอแสดงผลประมาณ 2-3 วินาที จากนั้นหัวเตาจะเริ่มทำงาน
- สัมผัสปุ่ม **O/I** เพื่อทำการปิดการทำงานหัวเตาทั้งหมด

4.3 การตั้งเวลา

การตั้งเวลา ทำให้การทำอาหารนั้นง่ายขึ้น คุณไม่จำเป็นต้องคอยอยู่ข้างเตา หัวเตาที่เลือกใช้งานจะดับเองโดยอัตโนมัติ เฉพาะหัวเตาเดียวเท่านั้นที่สามารถตั้งค่าในเวลาเดียวกัน

- ทำการเลือกระดับความร้อนที่คุณต้องการ
- สัมผัสปุ่ม $+$, '00' จะกระพริบขึ้นมาตรงหน้าจอแสดงผล
- จากนั้นทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม $+$ หรือ $-$ ระหว่างตัวเลข 00 ถึง 99 หากทำการกดปุ่ม $+$ หรือ $-$ ค้างไว้เกิน 3 วินาที ตัวเลขจะเพิ่มขึ้น หรือลดลง อย่างรวดเร็ว
- หลังจากตัวเลขกระพริบ 5 วินาที เวลาที่ตั้งไว้จะเริ่มนับถอยหลัง เวลาที่เหลือจะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลนาฬิกาจับเวลา
- หลังจากหมดเวลา หัวเตาจะดับโดยอัตโนมัติ และจะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นเป็นเวลา 2 นาที คุณสามารถหยุดเสียงเตือนได้โดยการสัมผัสปุ่มใดๆก็ได้
- ในการเปลี่ยนเวลาการปิดเตาอัตโนมัติ ให้ทำการสัมผัสปุ่ม $+$ หรือ $-$ เพื่อเปลี่ยนเป็นเวลาที่คุณต้องการ
- คุณสามารถตั้งเวลาไปที่ 00 โดยการปิดฟังก์ชันการตั้งเวลา

4.4 การป้องกันเด็กเล็ก

ทำการสัมผัสปุ่ม  หน้าจอตัวเลขดิจิทัล **8.** จะกลายเป็น "L" ปุ่มฟังก์ชันต่างๆบนเตาจะไม่สามารถใช้งานได้ ให้ทำการสัมผัสปุ่ม  อีกครั้งค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อทำการปลดล็อค หน้าจอตัวเลขดิจิทัล **8.** จะกลับมาอีกครั้ง ปุ่มฟังก์ชันอื่นๆ จะกลับมาใช้งานได้ปกติ

4.5 การตัดการทำงานเพื่อความปลอดภัย

หากหัวเตาอย่างน้อย 1 โชนถูกเปิดทิ้งไว้โดยไม่ตั้งใจ ระบบตัดไฟเพื่อความปลอดภัยจะถูกเปิดใช้งาน หลังจากช่วงเวลาหนึ่ง ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่ถูกตั้งไว้

ระดับ	เวลาที่กำหนด
1-3	8 ชั่วโมง
4-6	4 ชั่วโมง
7-9	2 ชั่วโมง

5. เคล็ดลับและเทคนิคการใช้งาน

5.1 ภาชนะใส่อาหาร



ข้อมูลของภาชนะปรุงอาหาร

- ส่วนกันภาชนะจะต้องหนาและแบนราบเท่าที่จะเป็นไปได้
- ภาชนะต้องทำจากเหล็กเคลือบ และด้วยส่วนกันภาชนะทำด้วยอะลูมิเนียมหรือทองแดง อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้ากระจกเซรามิกเปลี่ยนสีได้

5.2 การประหยัดพลังงาน

จะประหยัดพลังงานอย่างไร

- หากเป็นไปได้ ให้ทำการปิดฝาภาชนะประกอบอาหารทุกครั้งขณะปรุง
- ทำการวางภาชนะบนเตาก่อนจะทำการเปิดใช้งาน
- ทำการปิดเตาตอนอาหารใกล้เสร็จเพื่อใช้ความร้อนที่เหลือจากเตาในการปรุงต่อ
- ขนาดของกันภาชนะมีขนาดเดียวกันกับขนาดหัวเตา

5.3 ตัวอย่างการทำอาหาร

ข้อมูลดังตารางด้านล่างใช้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

ระดับความร้อน	การใช้งาน	เวลา	เคล็ดลับ
1	ใช้อุ่นอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	ตามต้องการ	ปิดฝาภาชนะ
1-2	ซอสซอแลนเดซ ละลาย เนย ช็อคโกแลต เจลลาติน	5-25 นาที	คนอาหารเป็นระยะ
1-2	อาหารที่รวมเป็นก้อน ไข่อบเลตฟู ไข่อบ	10-40 นาที	ปิดฝาภาชนะ
2-3	โจ๊ก อาหารที่มีนมเป็นส่วนผสมหลัก การให้ความร้อนกับอาหารที่ปรุงสำเร็จ	25-50 นาที	ใส่น้ำเป็นปริมาณ 2 เท่าของข้าว, ทำการผสมนมก่อน
3-4	ผักนึ่ง ปลา เนื้อ	20-45 นาที	เติมน้ำลงไปประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ
4-5	มันฝรั่งนึ่ง	20-60 นาที	แบบสูงสุด ใช้น้ำ 1/4 ลิตรสำหรับ มันฝรั่ง 750 กรัม
4-5	ทำสตู หรือซूप ในปริมาณมาก	60-150 นาที	ใช้น้ำและวัตถุดิบรวมกันประมาณ 3 ลิตรขึ้นไป
6-7	ทอดอาหารเบาๆ ขึ้นเนื้อบางๆ เนื้อลูกวัว กอร์ดองเบลอ ขึ้นเนื้อหั่นเป็นชิ้น ก่อน เนื้อสับ ไส้กรอก ดับ รุส ไข่ แพนเค้ก โดนัท	ตามความจำเป็น	กลับด้าน ตอนครึ่งทางของการ ทำอาหาร
7-8	ทอดอาหารหนัก มันฝรั่งแฮชบราวน์ สเต็กเนื้อสัน สเต็ก	5-15 นาที	กลับด้าน ตอนครึ่งทางของการ ทำอาหาร
9	ต้มน้ำปริมาณมาก ต้มพาสต้า อย่างเนื้อให้ผิวหน้าใหม่ (สตูว์เนื้อ อบด้วยความร้อน) ทอดมันฝรั่ง		

ข้อมูลของสารอะคริลาไมด์



สำคัญมาก!

จากความรู้ทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด หากคุณทำอาหารใหม่ (โดยเฉพาะอาหารที่มีส่วนผสมของแป้ง) สารอะคริลาไมด์จะทำให้เกิดความเสียหายในด้านสุขภาพได้ ดังนั้น เราขอแนะนำให้ปรุงอาหารโดยใช้อุณหภูมิต่ำสุด และคอยดูไม่ให้อาหารไหม้

6. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



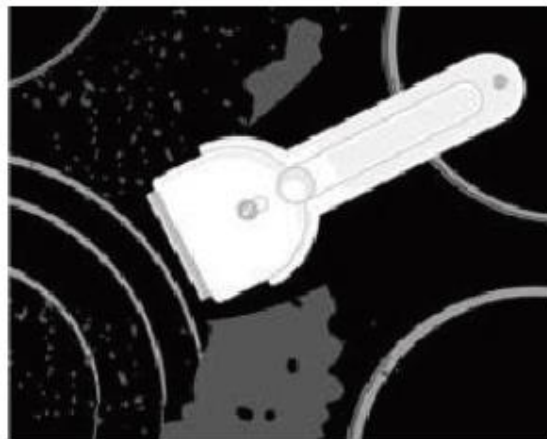
ภาพที่ 1



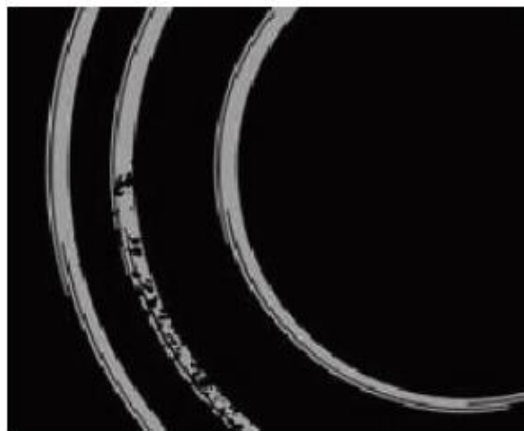
ภาพที่ 2



ภาพที่ 3



ภาพที่ 4



ภาพที่ 5

ภายหลังจากการใช้งานเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิคทุกครั้ง ควรรอให้เย็นตัวลง และทำความสะอาด มิฉะนั้น แม้แต่เศษอาหารเล็กๆ ที่หลงเหลือจะถูกเผาไหม้บนผิวกระจกที่ร้อน ในการเปิดใช้งานในครั้งต่อไป สำหรับการดูแลรักษาและการทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิคโดยปกติให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดแบบพิเศษ ที่ช่วยสร้างชั้นปกป้องบนพื้นผิวกระจกจากฝุ่นละออง ก่อนการใช้งานในแต่ละครั้ง ควรเช็ดฝุ่น หรือเศษวัตถุต่างๆ บนพื้นผิวกระจกและกันภาชนะออก เนื่องจากสิ่งเหล่านี้ อาจขีดข่วนทำให้กระจกเกิดรอย (ภาพที่ 1)

ระมัดระวัง: เศษขนของโลหะ ฟองน้ำขัด และสารทำความสะอาดขัด ที่ทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวกระจก ได้ พื้นผิวกระจกเซรามิคสามารถถูกทำลายด้วยสเปรย์ที่มีฤทธิ์รุนแรง ไม่มีประสิทธิภาพ หรือไม่เหมาะสมได้ ใช้น้ำยาทำความสะอาดแบบต้องเขย่าขวด (แบบผสม) (ภาพที่ 1 และ 2)

สัญลักษณ์บ่งชี้ บนผิวกระจก อาจถูกทำลาย หากใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ที่ขอบของหัวเตา หรือการใช้ภาชนะที่มีกันภาชนะที่ชำรุด

คราบสกปรกที่ไม่หนัก อาจกำจัดได้โดยการใช้ผ้านุ่มเปียกหมาด และเช็ดตามจนพื้นผิวกระจกแห้ง (ภาพที่ 3)

คราบน้ำ สามารถทำความสะอาดได้โดยการใช้ส่วนผสมของน้ำส้มสายชูที่มีฤทธิ์อ่อนๆ อย่่างไรก็ตาม ไม่ควรใช้วิธีนี้ ในการใช้ทำความสะอาดขอบเฟรมของเตา (เฉพาะในบางรุ่น ซึ่งจะทำให้เฟรมของเตามัว) ห้ามใช้สเปรย์ที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือ สารกำจัดตะกรัน (ภาพที่ 3)

คราบหนัก สามารถทำความสะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดแบบพิเศษเฉพาะและอุปกรณ์สำหรับ ทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเซรามิค เมื่อใช้สิ่งเหล่านี้ คุณควรปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตสินค้า

ตรวจสอบว่า ภายหลังจากการทำความสะอาด เศษหรือสิ่งตกค้างของสารทำความสะอาดได้ถูกกำจัดจนหมดสิ้น เนื่องจาก สิ่งนี้จะทำความเสียหายกับพื้นผิวกระจกเซรามิค เมื่อได้รับความร้อนจากหัวเตา (ภาพที่ 3)

เศษอาหารที่แข็งและไหม้สามารถกำจัด โดยใช้ที่ขูดเตา ระมัดระวังอย่าให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของที่ขูดเตา สัมผัสโดนหัวเตาที่มีความร้อน ระมัดระวังอันตรายจากการบาดโดยที่ขูดเตา!

น้ำตาลและอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล จะทำลายพื้นผิวกระจกเซรามิคอย่างถาวร (ภาพที่ 5) ดังนั้น ควรกำจัดสิ่งเหล่านี้ ออกจากพื้นผิวกระจกเซรามิค ให้เร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ ถึงแม้ว่า หัวเตายังคงมีความร้อนอยู่ (ภาพที่ 4) การเปลี่ยนสีของพื้นผิวกระจกเซรามิค ไม่ส่งผลต่อการทำงานหรือเสถียรภาพของ พื้นผิว การเปลี่ยนสีที่เกิดขึ้น เป็นผลมาจาก การเผาไหม้ของเศษอาหาร การใช้ภาชนะที่ทำจากอะลูมิเนียม หรือทองแดง คราบเหล่านี้กำจัดออกได้ยาก

คำเตือน: ความเสียหายที่อธิบายข้างต้น เกี่ยวข้องกับรูปลักษณะความสวยงามเป็นหลัก และไม่ได้ส่งผล ต่อฟังก์ชันการทำงานโดยตรง ความเสียหายเหล่านี้ ไม่ถืออยู่ในขอบเขตของการรับประกันสินค้า

7. การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
ไม่สามารถเปิดใช้งานเครื่อง	เครื่องไม่ได้เชื่อมต่อกับ กระแสไฟฟ้าหรือ เชื่อมต่อ ไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่า เครื่องได้เชื่อมต่อ กระแสไฟฟ้าถูกต้องหรือไม่ (อ้างอิง แผนผังการเชื่อมต่อ ไฟฟ้า)
		เปิดเครื่องอีกครั้ง ตั้งค่าพลังงาน ความร้อน ที่ระยะเวลาอย่างน้อยกว่า 30 วินาที
	คุณแตะหรือสัมผัส สอง เซนเซอร์ หรือ มากกว่า ที่แผงควบคุมการทำงาน ในเวลาเดียวกัน	แตะหรือสัมผัส เพียงแค่บริเวณ หนึ่งเซนเซอร์เท่านั้น
	มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผง ควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม
เครื่องปิดการทำงาน	คุณวางวัสดุหรือสิ่งอื่นๆ บน บริเวณเซ็นเซอร์ O/I	นำวัสดุนั้น ออกจากบริเวณ เซ็นเซอร์
ไฟแสดงความร้อนหลงเหลือ ไม่ติด	หัวเตาไฟฟ้าไม่ร้อน เนื่องจาก ทำงานเพียงแค่ระยะเวลาสั้นๆ	หากได้ใช้งานหัวเตาไฟฟ้าเป็น ระยะเวลานานเพียงพอ ที่จะเกิด ความร้อนหลงเหลือ กรุณาติดต่อ ศูนย์บริการ
บริเวณเซ็นเซอร์ มีความร้อน	ภาชนะมีขนาดใหญ่เกินไป หรือ คุณวางใกล้กับแผงควบคุม จนเกินไป	วางภาชนะขนาดใหญ่ ไว้ที่ หัวเตาด้านหลัง หากเป็นไปได้
ไม่สามารถปิดการทำงานของ หัวเตาไฟฟ้าได้	มีความผิดพลาดทางเทคนิค	ปิดการทำงานของเครื่องและตัด การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าที่ผนัง ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย หรือ ศูนย์ซ่อมที่ได้รับ การรับรอง

หากคุณได้ปฏิบัติตามคำแนะนำ ด้านบน แล้ว ยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายสินค้า หรือ ศูนย์บริการหลังการขาย ให้ข้อมูลที่ได้จากฉลากของผลิตภัณฑ์ ตัวอักษรสามหลักของกระจกเซรามิค (ด้านข้างของผิวหน้ากระจก) และ สัญลักษณ์ของรหัสความผิดพลาดที่เกิดขึ้น

กรุณาตรวจสอบว่า คุณได้ใช้งานเครื่องอย่างถูกต้อง มิฉะนั้น จะมีค่าใช้จ่ายจากการดำเนินงานของช่าง จากศูนย์บริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย รวมถึง ในช่วงการรับประกัน

คำแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการหลังการขายและเงื่อนไขของการรับประกันจะระบุอยู่ในคู่มือการรับประกัน

8. คู่มือการติดตั้ง



คำเตือน !

อ้างอิง หัวข้อ “ข้อมูลด้านความปลอดภัย”



ก่อนการติดตั้ง

- การติดตั้งเตา เข้าไปในช่องเฟอร์นิเจอร์ และเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลัก จะต้องดำเนินการโดยช่างที่มีความรู้ ความสามารถ ความชำนาญ เท่านั้น
- แผ่นไม้อัด หรือชิ้นส่วนสำเร็จของเฟอร์นิเจอร์ ที่เตาจะต้องติดตั้งแบบฝัง จะต้องใช้กาวมีความทนทานต่อความร้อน (100 องศาเซลเซียส) มิฉะนั้นจะทำให้ผิวของเฟอร์นิเจอร์ เสียรูป และเปลี่ยนสีได้
- เตาไฟฟ้าได้รับการออกแบบปรับขนาดให้สามารถติดตั้งฝังไว้ในที่อปครัวเฟอร์นิเจอร์ ด้วยความกว้าง 600 มม. หรือมากกว่า
- หลังจากการติดตั้ง อุปกรณ์ยึดสองตำแหน่งด้านหน้า จะสามารถเข้าถึงได้โดยสะดวกจากด้านล่าง
- อุปกรณ์หรือเฟอร์นิเจอร์ยึดแขวน หรือติดผนัง จะต้องติดตั้งไว้ด้วยความสูงที่เพียงพอที่จะไม่รบกวนการทำอาหาร
- ระยะระหว่างเตาไฟฟ้ากับเครื่องดูดควัน ไม่ควรน้อยกว่าระยะที่ระบุไว้ในคู่มือติดตั้งของเครื่องดูดควัน ระยะห่างน้อยที่สุด คือ 650 มม.
- ระยะห่างระหว่างขอบของเตากับผนังเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกัน ไม่ควรน้อยกว่า 40 มม.
- สามารถใช้แผ่นไม้ดกแต่งขนาดใหญ่หรือแผ่นบอร์ด บนที่อปเฟอร์นิเจอร์ หลังเตาไฟฟ้าได้ หากยังรักษาระยะติดตั้งน้อยที่สุดที่ระบุในรูปไดอะแกรมการติดตั้ง
- ระยะห่างน้อยที่สุดระหว่างเตาไฟฟ้าแบบติดตั้งฝัง และผนังด้านหลัง ใต้ระบุรายละเอียด ในรูปไดอะแกรมการติดตั้ง

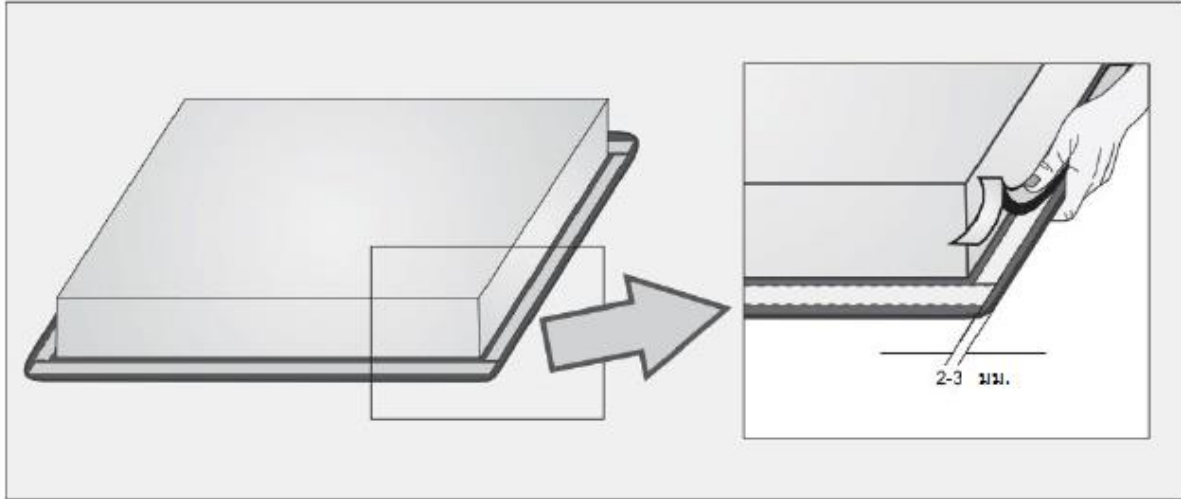
ก่อนการติดตั้งเตาไฟฟ้าเข้าไปในช่องเจาะเฟอร์นิเจอร์ จะต้องติดปะเก็นโฟมรองที่ผู้ผลิตได้ให้มาด้วยกับสินค้า ที่ด้านล่างของกระจกเซรามิค (ที่กระจก) ของเตาไฟฟ้า (ดังภาพด้านล่าง) ห้ามติดตั้งเตาไฟฟ้าโดยไม่ติดปะเก็นโฟมรอง !

8.1 ปะเก็นโฟมรอง ควรติดที่ตัวเครื่อง ตามรายละเอียดดังนี้:

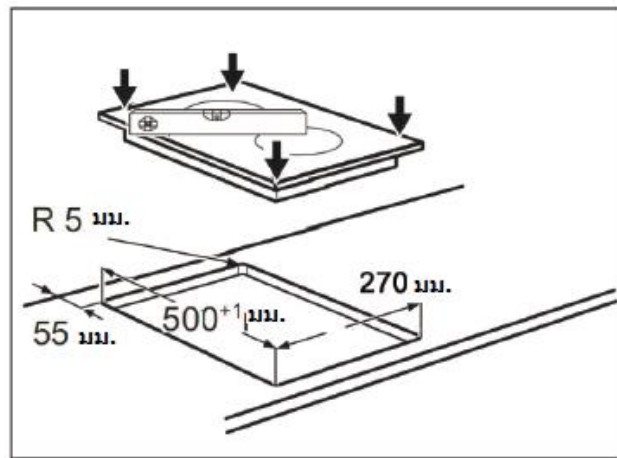
- แกะฟิล์มป้องกัน ออกจากปะเก็นโฟมรอง
- หลังจากนั้น ติดปะเก็นโฟมรองที่ด้านล่างของกระจก ประมาณ 2-3 มม. จากขอบกระจก (ตามที่แสดงในรูปภาพ) ปะเก็นโฟมรองควรติดตลอดแนวยาวของกระจก และไม่ควรถัดซ้อนทับกันที่มุมแต่ละด้าน เมื่อติดปะเก็นโฟมรอง ตรวจสอบให้มั่นใจว่า กระจกไม่ได้สัมผัสกับวัสดุที่มีความแหลมคมใดๆ

ข้อสังเกต !

เตาไฟฟ้าบางรุ่น อาจมีการติดปะเก็นโฟมรองมาให้



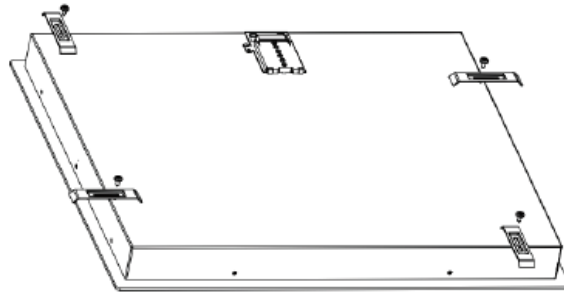
- เต้าไฟฟ้าสามารถติดตั้งในท๊อปเฟอร์นิเจอร์ที่มีความหนา 30 ถึง 50 มม.
- อุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์ใดๆ ที่อยู่ใต้เต้าไฟฟ้า ไม่ควรติดตั้งโดยใช้ลึนชัก หากทำชุดอุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์เป็นลักษณะผนังกันแนวนอน ควรติดตั้งที่ระยะห่างไม่น้อยกว่า 60 มม. จากด้านล่างสุดของเต้าไฟฟ้า พื้นที่ระหว่างผนังกันและเต้าจะต้องเป็นช่องว่าง ไม่มีสิ่งกีดขวางในช่องว่างนั้น



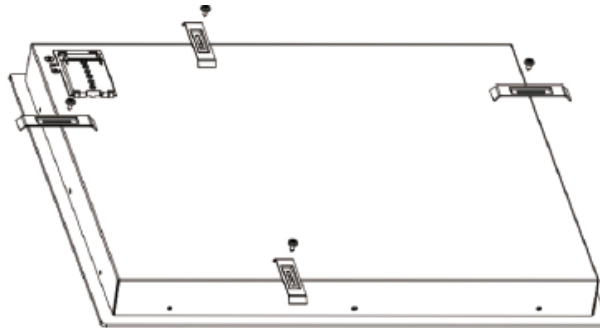
8.2 การติดตั้งยึดติด เต้าไฟฟ้า กับ ท๊อปเฟอร์นิเจอร์ติดตั้งฝัง

1. คว่ำเต้าไฟฟ้า และวางไว้บนพื้นผิวที่นุ่ม
2. ติดแผ่นซีลตามขอบของกระจกเซรามิค โดยให้ด้านที่มีกาวหงายขึ้นด้านบนบน ตรวจสอบบริเวณโดยรอบต้องได้รับการซีลปิด ตัดแผ่นซีลที่เกินออก
3. ติดตัวยึดและสกรูบนตัวเต้า ตามภาพแสดง (โดยที่ยังไม่ต้องขันสกรูให้แน่น)
4. วางตัวเต้าในช่องเจาะเฟอร์นิเจอร์ หลังจากนั้น ขันสกรูที่ตัวยึดเพื่อยึดตัวเครื่องกับช่องติดตั้งอย่างมั่นคง
5. ใช้คัตเตอร์หรือมีด ตัดแต่งแผ่นซีลที่เกินออกตามขอบทุกด้านของเต้า ระวังความเสี่ยงที่อาจเกิดกับท๊อปเฟอร์นิเจอร์

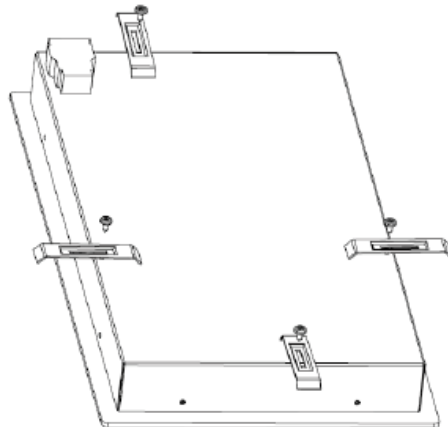
ข้อสังเกต: หากท้อปเฟอร์นิเจอร์ติดตั้งมีความหนาน้อยกว่า 40 มม. ให้เพิ่มไม้ด้านล่างระหว่าง 30-40 มม.



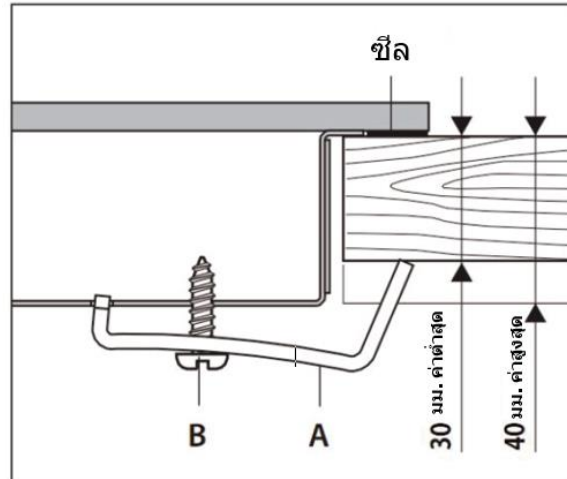
ตำแหน่งของเพลาติดตั้ง: สำหรับเตา ควบคุมแบบสัมผัส 600 มม. ซีรี่



ตำแหน่งของเพลาติดตั้ง: สำหรับเตา ควบคุมแบบแมคคานิค 600 มม. ซีรี่



ตำแหน่งของเพลาติดตั้ง: สำหรับเตา ขนาด 300 มม. ซีรี่

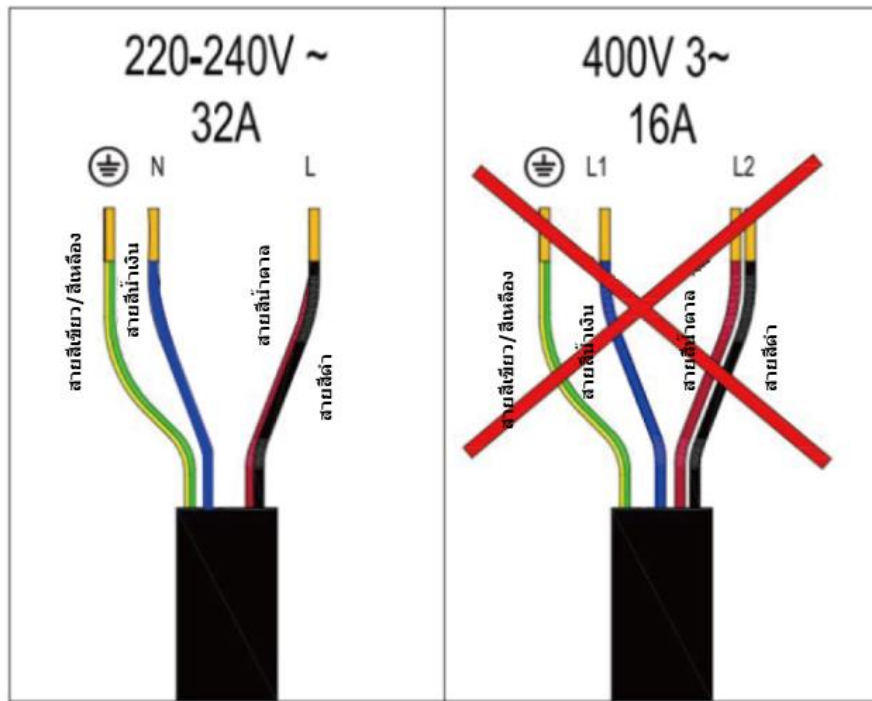


8.3 เชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก

i สำคัญ !

- เตไฟฟ้านี้ จะต้องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก โดย ช่างผู้ชำนาญการและได้รับการรับรองเท่านั้น
- เตไฟฟ้านี้ ต้องได้รับการเชื่อมต่อกับระบบสายดิน
- ก่อนการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก จะต้องตรวจสอบสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้
 1. ระบบสายไฟภายในของบ้านต้องเหมาะสมกับกำลังไฟฟ้าที่ใช้ของเตา
 2. แรงดันไฟฟ้าต้องสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของเครื่องที่ระบุไว้ที่ฉลากของเตา
 3. ขนาดของสายไฟ จะต้องรองรับกับโหลดที่ระบุไว้ที่ฉลากของเตา
- ในการเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก ห้ามใช้ อะแดปเตอร์ อุปกรณ์ลด หรือ อุปกรณ์ต่อพ่วง ซึ่งอาจก่อให้เกิดความร้อนที่สูงและทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- สายไฟของเตา จะต้องไม่สัมผัสส่วนที่มีความร้อนใดๆ หรือ วางอยู่ในตำแหน่งที่อุณหภูมิจะไม่เกิน 75 องศาเซลเซียส ในทุกๆจุด
- กำลังของสายไฟฟ้าหลัก จะต้องมากกว่า ค่ากำลังไฟฟ้าของเตาไฟฟ้า

เชื่อมต่ออุปกรณ์ตัดต่อวงจรไฟฟ้าหรือแอร์สวิตช์ กับแหล่งจ่ายไฟฟ้า ดังนี้




9. ข้อมูลทางเทคนิค

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	ข้อมูลทางไฟฟ้า
หัวเตาเดี่ยว 2 หัวเตา	AC 220-240 โวลท์ 50/60 เฮิร์ตซ์ 2,750 วัตต์ – 3,270 วัตต์

10. ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ 

ทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม เพื่อการรีไซเคิล เป็นการช่วยกันป้องกันสิ่งแวดล้อมและสุขอนามัยของมนุษย์ รวมถึงการรีไซเคิล สินค้าอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์ที่มีการแสดงสัญลักษณ์  พร้อมกับขยะปกติในครัวเรือน คุณควรส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รีไซเคิลผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ของคุณ หรือติดต่อหน่วยงานเทศบาลในท้องถิ่น