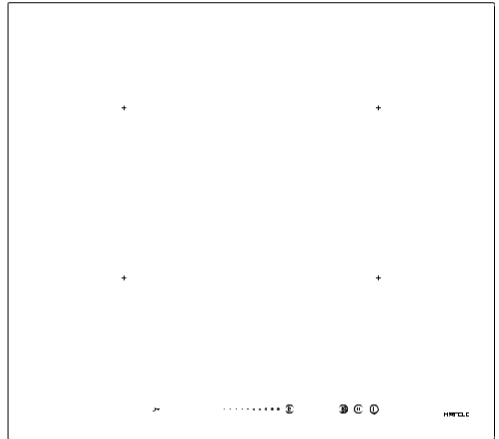


HÄFELE

535.62.011, 495.06.118

INDUCTION HOB (DOMINIC)



(TH) คู่มือการใช้งาน

เตาประกอบอาหารนี้ใช้งานง่ายและมีประสิทธิภาพการทำงานที่ยอดเยี่ยม หากอ่านคู่มือการใช้งานแล้วการใช้งานเตาประกอบอาหารนี้จะไม่ยุ่งยากอีกต่อไป.

ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเตาประกอบอาหารนี้ลงในบรรจุภัณฑ์และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเตาประกอบอาหารนี้โดยละเอียดทุกขั้นตอน.

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียดก่อนเปิดใช้งานเตาประกอบอาหารนี้ การปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้จะช่วยให้ใช้งานได้โดยไม่เกิดอุบัติเหตุประสงค์.

เก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อนำมาใช้อ้างอิงได้โดยสะดวก

ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำโดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุอันไม่พึงประสงค์.

ข้อสำคัญ!

ควรใช้เตาประกอบอาหารนี้เมื่อได้อ่านคู่มือโดยละเอียดพร้อมทั้งเข้าใจวิธีการใช้งานดีแล้วเท่านั้น เตาประกอบอาหารนี้ออกแบบมาเพื่อ ใช้ประกอบอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่นๆ (เช่น สร้างความอบอุ่นภายในห้อง) ถือว่าไม่ตรงตามวัตถุประสงค์การใช้งานของเตาประกอบอาหาร และยังอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานได้ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่ง จะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตาประกอบอาหารนี้.

หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ *CE*

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปในระเบียบของสหภาพยุโรป (*European Directives*) ดังต่อไปนี้

- *The Low Voltage Directive 2006/95/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

ดังนั้น เตาประกอบอาหารนี้จึงประทับตราสัญลักษณ์ พร้อมทั้งได้ออกหนังสือรับรองคุณภาพ ให้แก่ผู้ผลิตและนำเสนอหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายทราบด้วยแล้ว

สารบัญ

ข้อมูลเบื้องต้น.....	2
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า.....	9
การติดตั้ง.....	10
การใช้งาน.....	14
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	28
การแก้ไขปัญหา.	30
ข้อมูลทางเทคนิค.....	32

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: เตาประกอบอาหารและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้น ระหว่างใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ใช้งานเตาประกอบอาหารนี้หากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็กตลอดเวลาการใช้งาน เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเตาประกอบอาหารนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งาน ให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น แก่เด็กและบุคคลดังกล่าวไม่ควรให้เด็กเล่นเตาประกอบอาหารนี้ ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาโดยไม่มีการควบคุมดูแล

คำเตือน: การปรุงอาหารโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันโดยไม่ระมัดระวังอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ และอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ห้ามดับเพลิงที่เกิดขึ้นโดยใช้น้ำเด็ดขาด ให้รีบปิดเตาประกอบอาหารและระงับเพลิงไว้โดยใช้ฝาปิดหรือใช้ผ้ากันไฟคลุมเพลิงไว้เป็นต้น

คำเตือน: อันตรายจากเพลิงไหม้: ห้ามวางสิ่งของต่าง ๆ ไว้หน้าเตา

คำเตือน: หากหน้าเตาเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าดูด ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และผ้าห่มอู่ไว้บนหน้าเตา เนื่องจากความร้อนอาจสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้

หลังจากใช้แล้ว ควรปิดอุปกรณ์ทำความร้อนของเตาโดยไขปุ่มควบคุม ไม่ควรอ้างอิงจากอุปกรณ์ตรวจจับการใช้กระທး

เตาประกอบอาหารนี้ไม่เหมาะกับการใช้งานร่วมกับนาฬิกาจับเวลาที่ไม่ได้ติดตั้งมาพร้อมกับเตาหรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกส่วนต่างหาก

ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: หากหน้าเตาเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าดูด
ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาหม้อไว้บนหน้าเตาเนื่องจากความ
ร้อนอาจสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้หลังจากใช้แล้วควรปิดอุปกรณ์ทำความร้อนของเตา
โดยใช้ปุ่มควบคุม ไม่ควรอ้างอิงจาก

อุปกรณ์ตรวจจับการใช้กระทะเตาประกอบอาหารนี้ไม่เหมาะกับการใช้งานร่วมกับนาฬิกาจับ
เวลาที่ไม่ได้ติดตั้งมาพร้อมกับเตาหรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกส่วนต่างหากไม่ควรใช้
อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำทำความสะอาดเตาประกอบอาหาร

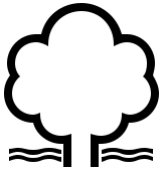
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน

- ก่อนใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นครั้งแรกควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียดเพราะจะช่วยให้ผู้ใช้ปลอดภัยและป้องกันเตาประกอบอาหารไม่ให้ชำรุดหรือเสียหาย
- หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ใกล้กับวิทยุโทรทัศน์หรืออุปกรณ์ที่ปล่อยคลื่นความถี่วิทยุออกมาให้ตรวจสอบความถูกต้องของเซ็นเซอร์ สัมผัสของเตาประกอบอาหารนี้
- การติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ต้องดำเนินการโดยช่างติดตั้งผู้ชำนาญการเท่านั้น.
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้ใกล้กับตู้เย็น
- เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ติดตั้งเตาประกอบอาหารนี้ต้องทนความร้อนได้ถึง 100 °C ซึ่งรวมถึงแผ่นวีเนียร์ ขอบหน้าสัมผัสที่มาจากพลาสติก กาวและสีต่าง ๆ
- เตาประกอบอาหารนี้อาจติดตั้งเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ห้องครัวก็ได้ซึ่งจะช่วยป้องกันผู้ใช้ไม่ให้สัมผัสกับจุดเปิด-เปลือยทางไฟฟ้า
- หากต้องการซ่อมแซมเตาประกอบอาหารไฟฟ้านี้ ควรให้ช่างผู้ชำนาญการดำเนินการการซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ใช้งาน
- เตาประกอบอาหารนี้จะถูกตัดจากแหล่งจ่ายไฟเมื่อ ถอดปลั๊ก หรือปิดอุปกรณ์ตัดวงจรหลัก
- เมื่อติดตั้งเตาเสร็จแล้วต้องหีบจับปลั๊กสายไฟใต้โดยสะดวก
- ตรวจสอบไม่ให้เด็กเล่นเตาประกอบอาหารนี้
- บุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ ความรู้และไม่เคยใช้เตาประกอบอาหารนี้ (รวมทั้งเด็ก) สามารถใช้งานเตานี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว ควบคุมการใช้งานหรือให้คำแนะนำในการใช้งาน
- ผู้ที่มีเครื่องมือแพทย์ฝังในร่างกายซึ่งช่วยสนับสนุนการทำงานของอวัยวะที่สำคัญต่อชีวิต (เช่น เครื่องกำหนดจังหวะการเต้นของหัวใจ อุปกรณ์ปล่อยอินซูลิน หรือเครื่องช่วยฟัง) ต้องตรวจสอบความถูกต้องของอุปกรณ์เหล่านี้ว่าไม่ได้รับผลกระทบจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (ความถี่ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่ากับ 20-50 kHz)
- เมื่อตัดกระแสไฟแล้วการตั้งค่าการทำงานและสัญลักษณ์ต่างๆจะถูกลบออกไปเมื่อเสียบปลั๊กเข้าไปอีกครั้งค่าเตือนต่างๆจะปรากฏขึ้นหากบริเวณวางภาชนะร้อนสัญลักษณ์ "H" ซึ่งบ่งชี้ว่าบริเวณดังกล่าวมีความร้อนจะปรากฏขึ้นมานอกจากนี้ปุ่มล็อคป้องกันเด็กจะปรากฏขึ้นด้วยเมื่อเสียบปลั๊กเตาประกอบอาหารนี้เป็นครั้งแรก
- สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่ซึ่งติดตั้งไว้ในเตาสามารถใช้ตรวจสอบได้ว่าเตาเปิดทำงานอยู่ และยังตรวจสอบได้ว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่ที่เตาหรือไม่
- หากเตารับหลักอยู่ใกล้กับบริเวณให้ความร้อนของเตา ควรตรวจสอบไม่ให้สายไฟสัมผัสกับบริเวณที่มีความร้อน
- เมื่อปรุงอาหารที่ใช้ไขมันหรือไขมัน ห้ามปล่อยเตาทิ้ง ไว้โดยไม่ควบคุมดูแลเนื่องจากอาจเกิดเพลิงไหม้ได้.
- ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกและอลูมิเนียมฟอยล์ เนื่องจากวัสดุดังกล่าวอาจจะละลายเมื่อเตามีความร้อนสูงและหน้าเตาอาจเสียหายได้
- ไม่ควรให้อาหารหรือเครื่องปรุงต่างๆตกไปนี้หยดลงบนบริเวณที่ให้ความร้อนของเตาเช่น น้ำตาล น้ำเชื่อม กรดซิตริก เกลือ หรือพลาสติก
- หากน้ำตาลหรือพลาสติกพลัดตกลงไปในบริเวณที่ให้ความร้อนของเตา ห้ามปิดเตาแล้ว ใช้เกียงทำความสะอาดเตาชุดน้ำตาลหรือพลาสติกนั้นออกมา ทั้งนี้เพื่อป้องกันมือไม่ให้เปื้อนและโดนความร้อนลวก.

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยในการทำงาน

- เมื่อปรุงอาหารบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรใช้เฉพาะหม้อและกระทะกันแบนที่ไม่มีขอบแหลมคม เพื่อป้องกันหน้าเตาไม่ไหม้หรือรอยขีดข่วนที่แก้ไขไม่ได้
- หน้าเตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิโดยฉับพลันไม่ว่าต่อความเย็นหรือความร้อน
- ระวังไม่ให้สิ่งของตกลงบนหน้าเตา บางครั้งหากมีแรงกระแทกที่เป็นจุดแหลมตกลงบนหน้าเตา เช่น ขวดเครื่องดื่มแตกอาจทำให้หน้าเตาร้าวหรือแตกได้
- หากมีรอยร้าวหรือรอยแตก อาหารที่เป็นของเหลวอาจซึมลงไปตามรอยดังกล่าวและเข้าไปสัมผัสกับจุดเปิด-เปลี่ยนทางไฟฟ้าของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- หากหน้าเตาเกิดรอยแตกหรือร้าว ให้ปิดเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เสียงต่อไฟฟ้าดูด
- ห้ามใช้หน้าเตาแทนเขียงหรือโต๊ะ
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะไว้บนหน้าเตา เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝามือและอลูมิเนียมฟอยล์เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสะสมค้างอยู่ในวัตถุดังกล่าวได้
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้บนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่อไปนี้ ได้แก่ ฮีตเตอร์ เครื่องล้างจานตู้เย็น ตู้แช่แข็ง หรือเครื่องซักผ้า
- หากติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้บนเวิร์คท็อปในครัว วัสดุที่เป็นโลหะของตู้หรือชั้นวางของที่อยู่ด้านล่างเวิร์คท็อปนั้นอาจมีอุณหภูมิสูงขึ้นเนื่องจากการไหลเวียนของลมจากระบบถ่ายเทอากาศของเตาประกอบอาหาร ดังนั้นจึงควรใช้ฉากกัน (ดูภาพที่ 2)
- ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในการดูแลและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากใช้งานไม่ถูกต้องหรือขาดความเหมาะสม การรับประกันอาจเป็นโมฆะ

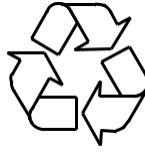
แนวทางการประหยัดไฟฟ้า



การใช้ไฟฟ้าอย่างรู้คุณค่า นอกจากจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแล้วยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมด้วยเช่นกัน เราสามารถประหยัดไฟฟ้ากันดีกว่า เราสามารถประหยัดไฟฟ้าได้ หากปฏิบัติดังนี้:

- ใช้เครื่องครัวที่เหมาะสม เครื่องครัวที่มีฐานเรียบ และหนาช่วยประหยัดไฟฟ้าได้ถึง **1 ใน 3** ยาลิมปิดฝาภาชนะทุกครั้งเพราะหากเปิดฝาภาชนะทิ้งไว้จะสิ้นเปลือง ไฟฟ้าถึง **4 เท่า**
- เช็ดทำความสะอาดบริเวณที่ให้ ความร้อนของเตาและฐานภาชนะอยู่เสมอ เนื่องจากสิ่งสกปรกที่ตกค้างจะขัดขวางการส่งผ่านความร้อน นอกจากนี้การเช็ดขจัดคราบใหม่ติดแน่นต่าง ๆ จำเป็นต้องใช้น้ำ
- ขณะปรุงอาหาร ไม่ควรเปิดฝาภาชนะบ่อยครั้งเกินความจำเป็น
- ห้ามติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้ใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง เนื่องจากอาจทำให้สิ้นเปลืองไฟฟ้าเพิ่มขึ้นได้

เมื่อนำออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



เมื่อมีการขนส่งหรือขนส่งให้ แก่ลูกค้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า นี้จะบรรจุลงในวัสดุห่อหุ้มที่ ใช้กันแรงกระแทกเพื่อป้องกันไม่ให้เตาชำรุดหรือเสียหาย หลังจากแกะออกจากกล่อง

บรรจุภัณฑ์แล้วควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมวัสดุที่ใช้บรรจุห่อหุ้มเตาทั้งหมด เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100 % โดยบ่งชี้ด้วยสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อสำคัญเมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ออก ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม(เช่น ถู ขัน โฟม) ให้พื้นมือเด็ก

การทิ้ง

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ได้ประทับตราสัญลักษณ์ถึงขยะพร้อมเครื่องหมายกากบาทซึ่งกำหนดขึ้นตามกฎหมายข้อบังคับของสหภาพยุโรป European Directive 2012/19/UE และกฎหมายของโปแลนด์ ว่าด้วยผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้แล้ว



สัญลักษณ์นี้หมายถึงห้ามทิ้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไปเมื่อเลิกใช้งานเตาแล้วผู้ใช้ต้องนำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่เลิกใช้งานแล้วส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะประเภทผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้งานแล้ว

ศูนย์จัดการขยะดังกล่าวซึ่งรวมถึงจุดจัดเก็บขยะในห้องกิน ร้านค้าจัดจำหน่าย และสำนักงานเขตใกล้เคียง ต้องเป็นผู้กำหนดขั้นตอนการรีไซเคิลขยะดังกล่าว การจัดการผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่เหมาะสมจะช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพมนุษย์อันเนื่องมาจากชิ้นส่วนอันตรายหรือการจัดเก็บและการประเมินผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ

ส่วนประกอบของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

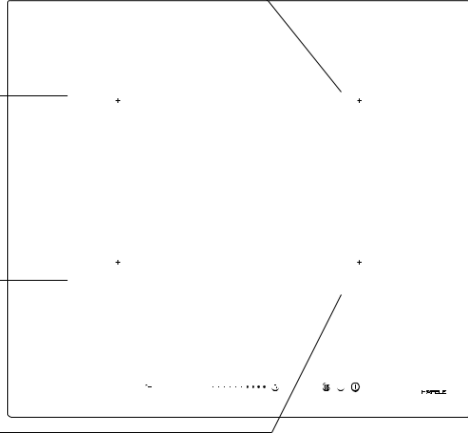
ส่วนประกอบของเตาประกอบอาหาร

ระบบแรงความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหลังขวา)

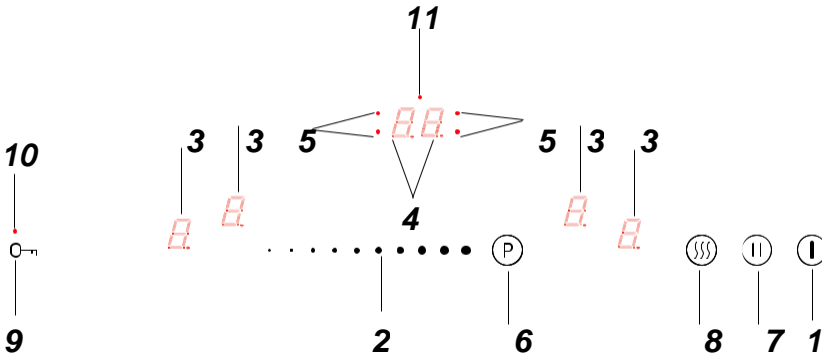
ระบบแรงความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหลังซ้าย)

ระบบแรงความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหน้าขวา)

ระบบแรงความร้อน (Booster) บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า (ด้านหน้าซ้าย)



แผงควบคุม



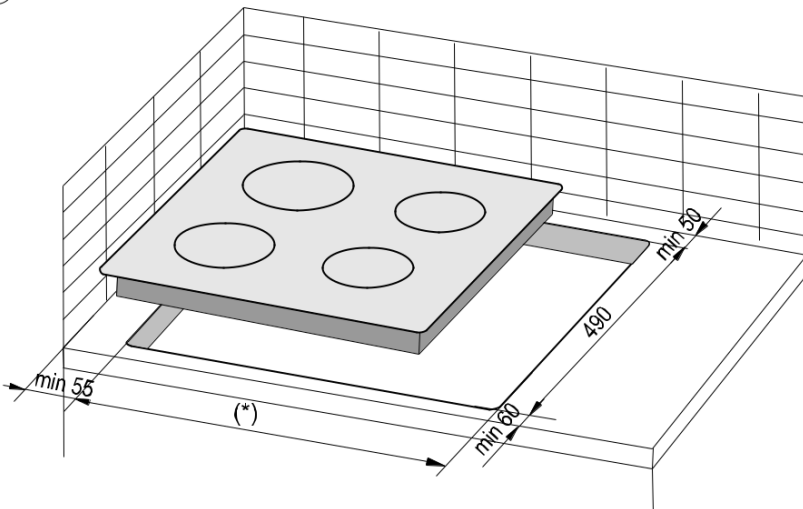
1. บริเวณเซ็นเซอร์เปิด/ปิด
2. บริเวณเซ็นเซอร์เลือกตั้งค่าความร้อน
3. สัญลักษณ์บริเวณที่ให้ความร้อน
4. หน้าปัดแสดงนาฬิกาจับเวลา
5. ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลา
6. บริเวณเซ็นเซอร์ระบบแรงความร้อน (Booster)
7. บริเวณเซ็นเซอร์ Stop'n go
8. บริเวณเซ็นเซอร์ของฟังก์ชันอุ่นอาหาร
9. เซ็นเซอร์ล็อคป้องกันเด็ก
10. ไฟสัญลักษณ์ล็อคป้องกันเด็ก
11. ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลาการปรุงอาหาร

การติดตั้ง

การเจาะช่องว่างบนเวิร์คท็อป

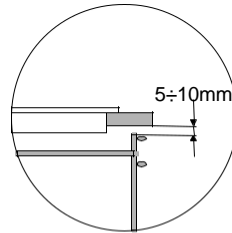
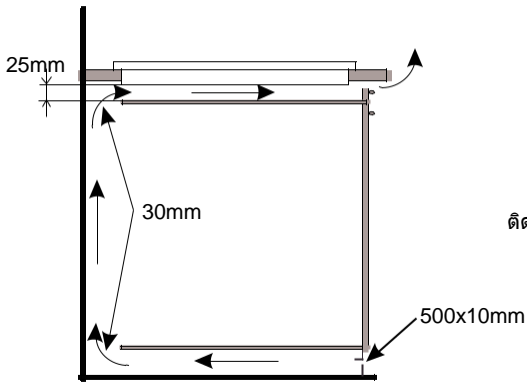
- ความหนาของเวิร์คท็อปควรอยู่ระหว่าง 28 - 40 มม. และกว้างอย่างน้อย 600 มม. หนาเวิร์คท็อปต้องเรียบเสมอกัน ขอบของเวิร์คท็อปชิดกับผนังหรือกำแพงต้องซีลปิดให้แน่นหนาเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวอื่นไหลซึมแทรกเข้าไปได้
- รอบช่องเปิดต้องมีพื้นที่วางที่เหมาะสมและไม่มีสิ่งกีดขวาง ช่องเปิดดังกล่าวต้องอยู่ห่างจากผนังหรือกำแพงอย่างน้อย 50 มม. และห่างจากขอบด้านบนของเวิร์คท็อปอย่างน้อย 60 มม.
- ขอบของช่องเปิดและผนังด้านข้างของเฟอร์นิเจอร์ต้องมีระยะห่างจากกันอย่างน้อย 55 มม.
- เวิร์คท็อปต้องเป็นวัสดุที่มีส่วนประกอบของแผ่นไม้อัดวีเนียร์และกาวที่ทนต่อความร้อนอย่างน้อย 100°C มิฉะนั้นแผ่นไม้อัดวีเนียร์อาจหลุดลอกออกมา หรือพื้นด้านบนของเวิร์คท็อปอาจบิดเบี้ยวได้
- ขอบของช่องเปิดควรซีลปิดด้วยวัสดุอย่างดีเพื่อป้องกันการไหลซึมของน้ำได้
- ช่องเปิดของเวิร์คท็อปต้องตัดให้ได้รูปทรงตามภาพที่ 1
- ตรวจสอบช่องใต้เตาประกอบอาหารให้มีระยะห่างอย่างน้อย 25 มม. เพื่อให้ถ่ายเทอากาศได้โดยสะดวก และป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนจัด ดูภาพที่ 2

1

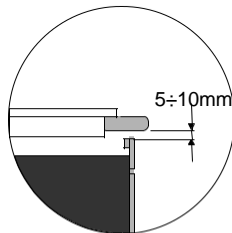
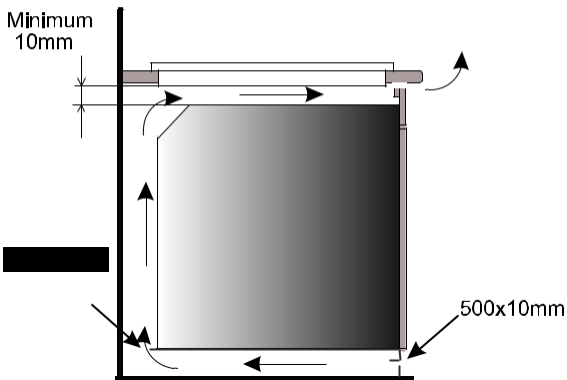


การติดตั้ง

Fig.2



ติดตั้งเดาประกอบอาหารตรงเวิร์คท็อปของชั้นวาง



ติดตั้งเดาประกอบอาหารตรงเวิร์ค
ท็อปในครัวเหนือเตาอบโดยให้มี
ช่องถ่ายเทอากาศ

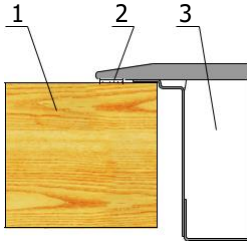


ห้ามติดตั้งเดาประกอบอาหารไว้เหนือเตาอบโดยไม่มีช่องถ่ายเทอากาศ

การติดตั้ง

ติดตั้งเตาประกอบอาหาร

- การใช้สายไฟ ต่อเตาประกอบอาหารตามแผนผังไฟฟ้าที่ให้มา
 - ขจัดฝุ่นออกจากเว็รคท็อปให้สะอาด แล้วนำเตาประกอบอาหารวางตรงช่อง จากนั้นกดลงไปให้แนบสนิท (ภาพที่ 3)
- ภาพที่ 3



- 1 - เวิร์คท็อป
- 2 - ปะเก็นหน้าแปลนของเตาประกอบอาหาร
- 3 - เตาประกอบอาหารแบบเซรามิก

การติดตั้ง

การต่อระบบไฟฟ้า

คำเตือน

งานเดิน สายไฟฟ้าทั้งหมดต้องให้ช่างไฟฟ้าชำนาญการซึ่งมีใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ ไม่ควรมีการตัดแปลงหรือจงใจเปลี่ยนแปลงการจ่ายกระแสไฟฟ้า

เตาประกอบอาหารนี้ผลิตขึ้น เพื่อใช้งานกับไฟฟ้ากระแสสลับเฟสเดียว (Single Phase)(230V 1N~50Hz) และใช้สายไฟเซอี มต่อขนาด 3 x 4 มม².

การจ่ายไฟฟ้าให้กับเตาประกอบอาหารต้องมีเซฟตี้สวิตช์เพื่อตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้า หากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น หน้าสัมผัสการทำงาน ของเซฟตี้สวิตช์ต้องมระยะห่างกันอย่างน้อย 3 มม.

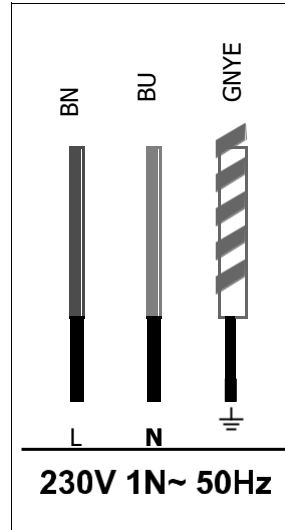
ข้อควรระวัง ช่างผู้ทำการติดตั้งต้องออก" ใบรับรองการต่อระบบไฟฟ้าของเตาประกอบอาหาร" ให้แก่ผู้ใช้งานทุกครั้ง แนบมาพร้อมกับใบรับประกัน)

ก่อนต่อเตาประกอบอาหารเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ สิ่งสำคัญที่ควรปฏิบัติคือต้องอ่านป้ายข้อมูลและแผนผังการต่อไฟฟ้าให้ถี่ถ้วนก่อน

แผนผังการต่อระบบไฟฟ้า

ข้อควรระวัง แรงดันไฟฟ้าของตัวกำเนิดความร้อน 230 โวลต์

ข้อควรระวัง ในการต่อระบบไฟฟ้าใดๆ ก็ตาม ลวดสายไฟของระบบนิรภัยต้องเชื่อมต่อกับขั้วสายไฟ PE.



สายมีไฟ L: BN – สีน้ำตาล
สายศูนย์ ไม่มีไฟ N: BU - สีน้ำเงิน
สายดิน PE: GNYE - สีเขียว/สีเหลือง
ในการป้องกันวงจรไฟฟ้า ควรติดตั้งฟิวส์ขนาด 32A

ประเภทของสายไฟเชื่อมต่อที่ควรใช้ H05VV-F, 3 x 4 มม².

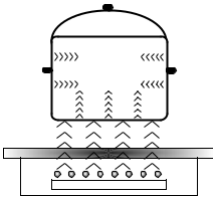
ข้อสำคัญ

หากสายไฟที่ติดเข้าไปแล้วฉีกขาดชำรุด ควรให้ผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือช่างผู้ชำนาญการ เป็นผู้ทำการเปลี่ยนสายไฟดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ก่อนเริ่มใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าครั้งแรก

- เช็ดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้สะอาด การดูแลรักษาเตาแม่เหล็กไฟฟ้าควรปฏิบัติเหมือนกับการดูแลรักษาพื้นผิวกระจกทั่วไป
- เปิดระบบถ่ายเทอากาศในห้อง หรือเปิดหน้าต่าง เนื่องจากเตาประกอบอาหารอาจส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาระหว่างการใช้งานครั้งแรก
- ใช้งานเตาประกอบอาหารโดยปฏิบัติตามข้อแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด

หลักการทำงานของบริเวณให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้า



วงจรกำเนิดสัญญาณไฟฟ้าหรืออิเล็กทรอนิกส์ ออสซิลเลเตอร์ จะสร้างพลังงานให้แก่คอยล์ที่ติดตั้งอยู่ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้าคอยล์ดังกล่าวจะผลิตสนามแม่เหล็กไฟฟ้าขึ้นมา ซึ่งทำให้เกิดกระแสไฟฟ้าไหลวน (Eddy Current) ในภาชนะกระแสไฟฟ้าไหลวนที่เกิดขึ้นจากการเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะทำให้ภาชนะร้อนขึ้น

การทำงานของบริเวณให้ความร้อนดังกล่าวจะต้องใช้ภาชนะประกอบอาหารที่มีฐานด้านล่างแบบเฟอร์โรแมกเนติก หรือมีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กไฟฟ้า

โดยรวมแล้ว เทคโนโลยีการเหนี่ยวนำของแม่เหล็กไฟฟ้ามีคุณลักษณะเด่น 2 ประการ คือ

- * ความร้อนจะเกิดขึ้นจากภาชนะ และสามารถให้ความร้อนที่เกิดขึ้นได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
- * ไม่มีความเฉื่อยทางความร้อน (Thermal Inertia) เกิดขึ้น เนื่องจากความร้อนจะเกิดขึ้นเมื่อวางภาชนะไว้บนเตา และจะหยุดร้อนทันทีเมื่อยกภาชนะออกจากเตา

ในการใช้งานทั่วไปมักจะมีเสียงดังเกิดขึ้นจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งลักษณะดังกล่าวไม่มีผลกระทบต่อการทำงานโดยปกติของเตา

- * เสียงทิงๆ เป็นเสียงที่มีคลื่นความถี่ต่ำ เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อไม่มีอาหารอยู่ในภาชนะ เสียงจะหยุดหายไปเมื่อใส่อาหารลงในภาชนะแล้ว
- * เสียงหวีด เป็นเสียงที่มีคลื่นความถี่สูง เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อใช้ค่าความร้อนสูงสุดกับภาชนะที่ผลิตจากวัสดุต่างชนิดซึ่งนำมาเคลือบติดกันหลายชั้น เสียงนี้จะดังยิ่งขึ้นเมื่อใช้บริเวณที่ให้ความร้อนตั้งแต่ 2 จุดขึ้นไปโดยตั้งค่าความร้อนสูงสุด เสียงนี้จะหยุดหรือดังก่อนกว่าเดิมเมื่อลดค่าความร้อนลง
- * เสียงดังเอี๊ยดอ๊าด เสียงนี้จะดังขึ้นเมื่อใช้ภาชนะที่ผลิตจากวัสดุต่างชนิดซึ่งนำมาเคลือบติดกันหลายชั้น ระดับความดังของเสียงจะขึ้นอยู่กับวิธีการปรุงอาหารด้วยเช่นกัน
- * เสียงทิงคล้ายลม จะได้ยินเสียงนี้เมื่อพัดลมระบายความร้อนอิเล็กทรอนิกส์หมุน

เสียงดังต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน เป็นผลมาจากการทำงานของพัดลมระบายความร้อน วิธีการปรุงอาหาร ขนาดของภาชนะ, วัสดุของภาชนะ และค่าความร้อนที่ใช้ เสียงดังกล่าวเป็นเสียงที่เกิดขึ้นปกติ ไม่ใช่เสียงที่บ่งชี้ถึงอาการผิดปกติของเตาแต่อย่างใด

การใช้งาน

อุปกรณ์ป้องกัน:

หากติดตั้งเตาประกอบอาหารได้ถูกต้องและมีการใช้งานอย่างเหมาะสมแล้ว ไม่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ป้องกันใด ๆ

พดล: ป้องกัน ลดความร้อน และควบคุมชิ้นส่วนทางไฟฟ้า พดลสามารถปรับความเร็วได้ 2 ระดับ และจะเปิดทำงานโดยอัตโนมัติ พดลจะทำงานจนกว่าระบบบีล็กทรอนิกส์เย็นลงจนมีอุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่ว่าจะบริเวณที่ให้ความร้อนของเตาจะเปิดหรือปิดอยู่ก็ตาม

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ: เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิจะตรวจวัดอุณหภูมิของวงจรถนึ่งอิเล็กทรอนิกส์อยู่เสมอ หากอุณหภูมิสูงกว่าระดับปลอดภัย ระบบป้องกันจะลดค่าความร้อนของบริเวณที่ให้ความร้อน หรือปิดการทำงานของบริเวณดังกล่าวซึ่งอยู่ชิดกับวงจรถนึ่งอิเล็กทรอนิกส์ที่เกิดความร้อนจัดการ**ตรวจจับภาษา:** ตรวจจับภาษาที่วางไว"บนบริเวณให้ความร้อน หากมีวัตถุขนาดเล็กวางอยู่บนบริเวณให้ความร้อน (เช่น ช้อน มีด แหวน) ระบบตรวจจับภาษาจะไม่ถือว่าวัตถุดังกล่าวเป็นภาษา เตาดึงไม่ทำงาน

ระบบตรวจจับภาษา

ระบบตรวจจับภาษาจะติดตั้งไว้ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ระบบตรวจจับภาษาจะเริ่มทำความร้อนขึ้นโดยอัตโนมัติหากตรวจจับพบภาษาอยู่บนบริเวณให้ความร้อน และจะหยุดทำความร้อนเมื่อนำภาษาออก คุณสมบัตินี้จะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า

- เมื่อวางภาษาที่เหมาะสมกับการทำงานไว้บนบริเวณที่ให้ความร้อน หน้าปัดจะแสดงค่าความร้อน
- การเหนี่ยวนำไฟฟ้าจะเกิดขึ้นได้เมื่อใช้ภาษาที่เหมาะสมกับการทำงานซึ่งมีฐานภาษาแบบเฟอร์โรแมกเนติก (ferromagnetic) หรือมีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กไฟฟ้า (ดูตาราง

หากไม่ได้วางภาษาไว้บนบริเวณที่ให้ความร้อนหรือภาษาไม่เหมาะสมกับเตาสัญลักษณ์ ≥ 10 จะปรากฏขึ้น บริเวณที่ให้ความร้อนจะไม่ทำงาน หากภายใน 10 นาที ตรวจจับไม่พบภาษา บริเวณที่ให้ความร้อนจะปิดการทำงานควรปิดการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อนโดยใช้เซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัสดีกว่าการยกภาษาออกจากเตา



ระบบตรวจจับภาษาจะไม่ทำงานเหมือนกับเซ็นเซอร์เปิด/ปิดเตา

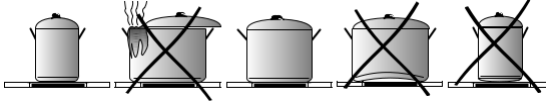
เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ติดตั้งเซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ซึ่งจะทำงานด้วยการใช้นิ้วมือแตะกับบริเวณที่กำหนดสัญลักษณ์ไว้การแตะเซ็นเซอร์แต่ละครั้งจะทำให้เสียงสัญญาณดังขึ้น

เมื่อเปิดหรือปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือเปลี่ยนค่าความร้อน ควรระมัดระวังเพื่อให้อุ่นและกับเซ็นเซอร์ครึ่งละหนึ่งตัวเท่านั้น หากแตะเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป (ยกเว้นนาฬิกาจับเวลาและล้อป้องกันเด็ก) เตาดจะไม่สนใจสัญญาณควบคุม และอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้หากแตะเซ็นเซอร์เป็นเวลานาน เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว" ควรปิดบริเวณที่ให้ความร้อนโดยใช้เซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัสไม่ควรอ้างอิงจากระบบตรวจจับภาษาเท่านั้น

การใช้งาน

หากใช้ภาชนะที่มีคุณภาพดีก็จะช่วยให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเลือกภาชนะสำหรับใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



คุณลักษณะของภาชนะที่ควรใช้

- ควรใช้ภาชนะที่มีคุณภาพดี มีฐานเรียบเสมอกัน ซึ่งภาชนะที่มีคุณลักษณะดังกล่าวจะช่วยกระจายความร้อน ป้องกันไม่ให้อาหารติดภาชนะ ภาชนะที่ใช้ควรมีขอบหนาซึ่งช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงมากกว่า
- ฐานภาชนะควรแห้งสนิท เมื่อนำรินน้ำลงในภาชนะ หรือนำภาชนะออกจากเตาแล้ว ควรตรวจสอบว่าไม่มีน้ำเกาะอยู่ เช็ดฐานภาชนะให้แห้งสนิทก่อนนำไปวางบนบริเวณที่ให้ความร้อน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้เกิดฝ้าบนเตาหรือซารุด
- การยึดฝาภาชนะจะช่วยไม่ให้ความร้อนระเหยออกไป จึงช่วยลดเวลาในการทำอาหาร และยังช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า
- การตรวจสอบความเหมาะสมของภาชนะที่จะใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้นำแม่เหล็กมาวางกับฐานของภาชนะนั้น หากแม่เหล็กติดกับฐานแสดงว่าภาชนะนั้นใช้งานได้
- ฐานของภาชนะต้องเรียบเสมอกัน เพื่อควับคมอุณหภูมิให้เหมาะสมโดยใช้โมดูลเหนี่ยวนำ
- ฐานภาชนะที่โค้งเว้า หรือมีตราสัญลักษณ์ของผู้ผลิตที่ปมมุมลึกจะขัดขวางการทำงานของโมดูลควบคุมการเหนี่ยวนำอุณหภูมิ อาจทำให้ภาชนะร้อนจัดได้
- ห้ามใช้ภาชนะที่มีซี่รอยซารุด เช่น ภาชนะที่มีฐานบิดเบี้ยวเนื่องจากอุณหภูมิร้อนจัด
- เมื่อใช้ภาชนะขนาดใหญ่ที่มีฐานแบบเฟอร์โรแมกเนติกซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางรวมของภาชนะ ความร้อนจะมีอยู่เฉพาะฐานของภาชนะเท่านั้น ดังนั้นจึงทำให้ความร้อนไม่สามารถกระจายไปได้ทั่วถึงภาชนะ หากบริเวณที่เป็นเฟอร์โรแมกเนติกกลดลงเนื่องจากมีชิ้นส่วนที่ห่างจากสแตนเลส พื้นที่ที่ให้ความร้อนได้อย่าง

ประสิทธิภาพก็จะลดน้อยลงด้วย ซึ่งอาจเกิดปัญหาจากระบบการตรวจจับภาชนะ หรือระบบตรวจจับภาชนะอาจตรวจไม่พบภาชนะใด ๆ เลย เพื่อให้ได้การปรุงอาหารได้ผลที่ดีที่สุด เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานภาชนะเฟอร์โรแมกเนติกควรมีขนาดเท่ากับบริเวณที่ให้ความร้อน หากตรวจจับไม่พบภาชนะในบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการ ควรลองใช้บริเวณให้ความร้อนที่มีขนาดเล็กลง



การใช้งาน

ฐานภาชนะเฟอร์โรแมกนีติกที่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ได้แก่

- เหล็กกล้าเคลือบ (enamelled steel)
- เหล็กหล่อ (cast iron)
- ภาชนะเหล็กกล้าไร้สนิมชนิดพิเศษ (special stainless steel) ที่ผลิตเพื่อใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

<p>สัญลักษณ์ของภาชนะที่ใช้</p>	 <p>ตรวจสอบสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความเหมาะสมของภาชนะที่ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า</p>
<p>เหล็กกล้าไร้สนิม (Stainless Steel)</p>	<p>ใช้ภาชนะแม่เหล็ก (เหล็กกล้าเคลือบ เหล็กกล้าไร้สนิมกลุ่มเฟอร์ไรต์ เหล็กหล่อ) วิธีการง่าย ๆ ในการตรวจสอบว่าภาชนะที่ใช้เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่คือให้ใช้ "แม่เหล็กตรวจสอบ" นำแม่เหล็กทั่วไปมาสัมผัสกับฐานภาชนะ หากแม่เหล็กติดฐานแสดงว่าภาชนะนั้นใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้</p> <p>ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้ ยกเว้นภาชนะที่ผลิตจากเหล็กกลุ่มเฟอร์ไรต์</p>
<p>อลูมิเนียม (Aluminium)</p>	<p>ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้</p>
<p>เหล็กหล่อ (Cast iron)</p>	<p>ใช้งานได้ดีกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า</p> <p>เตือน: ภาชนะประเภทนี้อาจทำให้เตาเกิดรอยขีดข่วนได้</p>
<p>เหล็กกล้าเคลือบ (Enamelled steel)</p>	<p>ใช้งานได้ดีกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า</p> <p>ควรใช้ภาชนะที่มีฐานที่ความหนาและเรียบเสมอกัน</p>
<p>กระจก</p>	<p>ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้</p>
<p>พอร์ซเลน (Porcelain)</p>	<p>ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้</p>
<p>ภาชนะที่มีฐานเป็นทองแดง</p>	<p>ระบบตรวจจับภาชนะจะตรวจไม่พบภาชนะประเภทนี้</p>

ขนาดของภาชนะ

- เพื่อให้ได้การประกอบอาหารได้ผลดีที่สุด ควรใช้ภาชนะที่มีขนาดฐาน (ส่วนที่เป็นเฟอร์โรแมกนีติก) เท่ากับขนาดของบริเวณที่ให้ความร้อน
- การใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางของฐานเล็กกว่าขนาดของบริเวณที่ให้ความร้อน จะลดประสิทธิภาพในการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน และทำให้ใช้เวลาในการประกอบอาหารเพิ่มขึ้น
- บริเวณที่ให้ความร้อนจะมีขีดจำกัดในการตรวจจับภาชนะซึ่งขึ้นอยู่กับเส้นผ่านศูนย์กลางของส่วนที่เป็นเฟอร์โรแมกนีติกของฐานภาชนะ และวัสดุที่ใช้ผลิตภาชนะนั้น การใช้ภาชนะที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้บริเวณที่ให้ความร้อนของเตาตรวจจับภาชนะไม่พบ

การใช้งาน

แผงควบคุม

- ขณะที่เสียบปลั๊กเตาประกอบอาหารเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก หน้าปัดของทุกฟังก์ชันจะสว่างขึ้นชั่วคราวหนึ่ง แสดงว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมใช้งานแล้ว
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ติดตั้งเซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ซึ่งจะทำงานด้วยการใช้นิ้วมือแตะกับบริเวณที่กำหนดไว้ประมาณ 1 วินาที
- เมื่อแตะเซ็นเซอร์ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น



ไม่ควรวางวัตถุใด ๆ ไว้บนบริเวณเซ็นเซอร์(เพราะอาจทำให้เตาเกิดอาการผิดปกติได้) ควรเช็ดบริเวณเซ็นเซอร์สัมผัสให้สะอาดอยู่เสมอ

เปิดเตาประกอบอาหาร

หากต้องการเปิดเตาประกอบอาหาร ให้แตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1) ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เตาประกอบอาหารจะเปิดทำงานหากหน้าปัด (3) แสดงตัวเลข "0" และส่วนที่เป็นค่าจุดทศนิยมกะพริบ



หากไม่สัมผัสเซ็นเซอร์ใด ๆ เลยภายใน 10 วินาที เตาประกอบอาหารจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

เปิดเตาประกอบอาหาร

เมื่อเปิดเตาประกอบอาหารโดยใช้เซ็นเซอร์เปิดปิด (1) ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) ภายใน 10 วินาที

1. เมื่อแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) ที่ต้องการ ตัวเลข "0" บนหน้าปัดไฟสัญลักษณ์ค่าความร้อนที่เลือกจะกะพริบเป็นจังหวะ
2. หากต้องการเลือกค่าความร้อนตามความต้องการ ให้เลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกระดับความร้อน (2)



หากไม่สัมผัสเซ็นเซอร์ใด ๆ เลยภายใน 10 วินาทีขณะที่เตาประกอบอาหารเปิดทำงานอยู่ บริเวณที่ให้ความร้อนจะปิดทำงาน



บริเวณที่ให้ความร้อนจะทำงานเมื่อหน้าปัดของบริเวณดังกล่าวแสดงตัวเลขหรือตัวอักษร ซึ่งแสดงว่าบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นพร้อมให้ตั้งค่าหรือเปลี่ยนแปลงการทำงาน

เลือกค่าความร้อนของบริเวณที่ให้ความร้อน

เมื่อหน้าปัดบริเวณที่ให้ความร้อน (3) แสดงตัวเลข "0" ซึ่งขยับเป็นจังหวะ ให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการใช้ได้โดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2)

การใช้งาน

ปิดการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน

- บริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้จะต้องเปิดทำงาน หน้าปัดแสดงค่าความร้อนจะขยับเป็นจังหวะ
- ยึดการทำงานของบริเวณให้ความร้อนได้โดยแตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด หรือแตะเซ็นเซอร์ (3) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที เลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกระดับความร้อน (2) เพื่อลดค่าความร้อนให้เป็น "0"

ปิดเตาประกอบอาหาร

- * เตาประกอบอาหารนี้จะทำงานเมื่อเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนเท่านั้น
- * ยึดเตาประกอบอาหารนี้ได้โดยแตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1)

หากบริเวณให้ความร้อนยังมีความร้อนเหลืออยู่ หน้าปัด (3) จะแสดงตัวอักษรเพื่อบ่งชี้ว่าเตายังร้อนอยู่

ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) "P"

ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) จะเพิ่มความร้อนของบริเวณให้ความร้อนขนาด \varnothing 220x190 มม. จากระดับความร้อนปกติ 2,200 วัตต์ ให้เป็น 3,500 วัตต์ และในฟังก์ชันประสานการทำความร้อน (Bridge) เพิ่มกำลังจาก 3,600 วัตต์ เป็น 5,500 วัตต์

หากต้องการเปิดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้ทำงาน ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการแล้วจึงไขเซ็นเซอร์ (6) ตั้งค่าความร้อนให้เป็น "6" ตัวอักษร "6" จะปรากฏบนหน้าปัด (3) หากต้องการยึดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้แตะเซ็นเซอร์เลือกความร้อน (2) แลลดค่าความร้อน หรือยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อน



สำหรับบริเวณที่ให้ความร้อนขนาด \varnothing 220x190 การทำงานของฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) จะจำกัดเพียง 10 นาที เท่านั้น เมื่อฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ บริเวณที่ให้ความร้อนจะยังทำงานต่อไปตามค่าความร้อนปกติสามารถเปิดฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ให้ทำงานได้อีกครั้ง หากวงจรอิเล็กทรอนิกส์ของเตาประกอบอาหารและคอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าไม่ร้อนเกินไป

เมื่อยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนขณะที่ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) กำลังทำงานอยู่ ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะยังทำงานต่อไป ขณะที่เวลาในการทำงานของฟังก์ชันจะเริ่มนับถอยหลัง

หากวงจรอิเล็กทรอนิกส์หรือคอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้าของเตาประกอบอาหารร้อนเกินไป ขณะที่ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) ทำงานอยู่ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติทันที บริเวณที่ให้ความร้อน



การใช้งาน

การควบคุมฟังก์ชัน เร่งความร้อน (Booster)



เปิดใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน (Booster) โดยเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนพร้อมกัน 2 จุดได้ทั้ง ในแนวนอนและแนวตั้ง

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กจะช่วยป้องกันเตาประกอบอาหารไม่ทำงานโดยไม่ตั้งใจจากการเล่นของเด็ก เตาประกอบอาหารจะทำงานเมื่อปลดล๊อคป้องกันเด็กแล้วเท่านั้นตั้งค่าฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กได้เมื่อเปิดหรือปิดเตา

เปิด/ปิดล๊อคป้องกันเด็ก

สัมผัสเซ็นเซอร์ (9) เป็นเวลา 5 วินาที จะทำการ เปิด/ปิด ฟังก์ชันล๊อคเด็ก ไฟสัญญาณ (10) จะติดเมื่อฟังก์ชันล๊อคเด็กเริ่มทำงาน



หากไม่ได้ปลดล๊อคป้องกันเด็กฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กก็จะยังทำงานอยู่แม้ว่าจะปิดเตาแล้วเปิดเตาให้ทำงานอีกครั้งก็ตาม หากถอดปลั๊กของเตาออกจากเต้าเสียบ จะเป็นการปลดล๊อคป้องกันเด็ก

ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่

ความร้อนที่สะสมค้างอยู่ในบริเวณที่ให้ความร้อนหลังจากการปรุงอาหารเรียกว่าความร้อนที่สะสมค้างอยู่ เตาประกอบอาหารจะแสดงระดับความร้อนที่สะสมค้างอยู่เป็น 2 ระดับ เมื่ออุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนสูงกว่า 60°C ขณะที่บริเวณที่ให้ความร้อนหรือเตาประกอบอาหารปิดการทำงานแล้ว บริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะแสดงตัวอักษร "1-1" สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนสะสมค้างอยู่จะปรากฏอยู่หากอุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนยังสูงกว่า 60°C เม่ออุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนอยู่ระหว่าง 45°C - 60°C หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะแสดงตัวอักษร "H" ซึ่งแสดงว่าความร้อนที่สะสมค้างอยู่ลดลงมากแล้ว หากอุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนต่ำกว่า 45°C ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่จะดับลง

เตาประกอบอาหารยังมีคุณสมบัติการวัดแสงโดยรอบที่เรียกว่า **AMBIENT light** (ซึ่งช่วยบ่งชี้ความร้อนที่สะสมค้างอยู่) คุณสมบัติการวัดแสงโดยรอบ (Ambient Light) จะเปิดเมื่อใช้งานบริเวณให้ความร้อนจุดใดจุดหนึ่ง ขณะที่ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ ("H") ปิดทำงาน



หากไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่สว่างขึ้น ห้ามสัมผัสบริเวณที่ให้ความร้อนเนื่องจากอาจบาดเจ็บเป็นแผลไฟลวกได้ และห้ามวางวัตถุที่ไวต่อความร้อนไว้บนบริเวณดังกล่าว

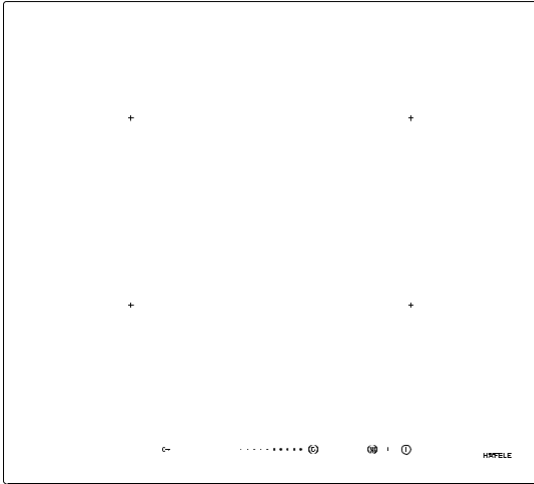


ไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ "H" จะไม่ปรากฏขึ้นหากไฟฟ้าขัดข้อง อย่างไรก็ตาม บริเวณที่ให้ความร้อนอาจยังคงมีความร้อนอยู่

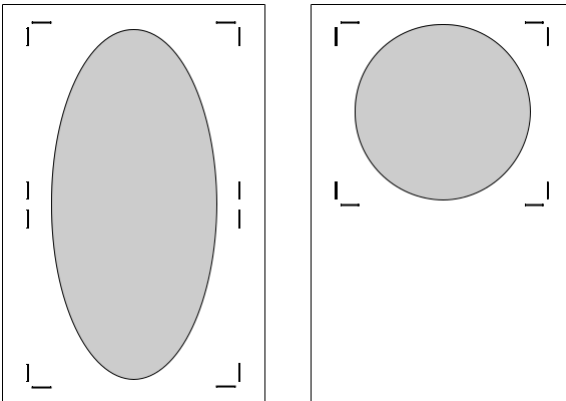


การใช้งาน

เตาอินดักซ์จะมีแสง **backlighting** เพื่อแสดงโซนประกอบอาหาร



แสง **Backlight** จะแสดงทั้งฟังก์ชันการทำงานร่วม (**Bridge**) และเตาเดี่ยว



ฟังก์ชันการทำงานร่วม (Bridge) เตาที่มีการใช้งาน (Active cooking Zone)

การใช้งาน

โซนประกอบอาหาร (backlight zone)

1. เมื่อมีการสัมผัสเซ็นเซอร์ ปิด/เปิด (1) ไฟ backlight จะติดเพื่อแสดงโซนประกอบอาหาร ไฟ Backlight จะคงอยู่จนกว่าผู้ใช้จะเลือกโซนประกอบอาหารโซนใดโซนหนึ่ง (3) หรือเมื่อผู้ใช้ปิดการทำงานของเตา
2. เมื่อผู้ใช้เลือกเจาะจงโซนประกอบอาหารโซนใดโซนหนึ่ง (3) ไฟ backlight จะเปิดจนกว่าผู้ใช้งานจะเลือกระดับความร้อน ส่วนโซนอื่นที่นอกเหนือการใช้งาน ไฟ Backlight จะดับ
3. เมื่อประกอบอาหาร ไฟ Backlight จะดับ จนกว่าผู้ใช้จะเลือกโซนประกอบอาหารอื่น ดูในข้อ (2)
4. เมื่อผู้ใช้เคลื่อนย้ายกระทะ หรือ ยกกระทะออกจากเตา ไฟ backlight จะติด
5. สำหรับฟังก์ชันการทำงานร่วม (Bridge function) ไฟ Backlight จะติดเพื่อแสดงโซนประกอบอาหาร
6. ไฟ Backlight จะติดตราบเท่าที่มีการใช้โซนประกอบอาหารนั้นๆ อยู่ และ เมื่อใดที่อุปกรณ์ประกอบอาหารไม่สัมผัสตัวเตา (เป็นระยะเวลา 90 วินาทีเป็นต้นไป) ไฟ Backlight จะดับ

เดอมอดังก์ชันสำหรับการโฆษณา (DEMO Option)

เดอมอดังก์ชันสำหรับการโฆษณา (DEMO Option) มีไว้เพื่อสาธิตการใช้งาน

1. สัมผัสเซ็นเซอร์ ปิด/เปิด (1)
2. สัมผัสฟังก์ชันการล็อคเด็ก (9) และค้างไว้เป็นเวลา 5 วินาที และ สัมผัสฟังก์ชันหยุดการทำงานชั่วคราว (7) เพื่อเปิดการทำงานโหมด Demo
3. เมื่อสัมผัสเซ็นเซอร์ ปิด/เปิด (1) เพื่อปิดการทำงานของเตา ฟังก์ชัน Demo จะยังคงทำงานอยู่

เมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอยู่ในโหมด Demo เพื่อที่จะปิดฟังก์ชันการทำงานโหมด Demo ให้ทำตามขั้นตอนที่ 1-3 ข้างต้น อีกครั้ง ฟังก์ชัน Demo จะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่อมีการดึงปลั๊กออก

การใช้งาน

ตั้งเวลาการทำงาน

ในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเตาประกอบอาหาร จึงติดตั้งอุปกรณ์ตั้งเวลาในการทำงานไว้ในบริเวณที่ให้ความร้อนแต่ละจุด เวลาในการทำงานสูงสุดจะตั้งค่าตามค่าความร้อนล่าสุดที่เลือกไว้ หากไม่ได้เปลี่ยนแปลงค่าความร้อนดังกล่าวเลย (ดูตาราง) บริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกจะยึดการทางวนอัตโนมัติและไฟสัญญาณที่แสดงว่ามีความร้อนหลงเหลืออยู่จะติดสว่างขึ้น อย่างไรก็ตามสามารถยึดบริเวณที่ให้ความร้อนแต่ละจุดให้ทำงานแยกกันได้ตามต้องการโดยทำตาม

การตั้งค่าความร้อนในการประกอบอาหาร	เวลาในการทำงานสูงสุด (ชั่วโมง)
— =	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

ฟังก์ชันอุณหภูมิอัตโนมัติ

- แตะเซ็นเซอร์ (3) เพื่อยึดบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้ให้ทำงาน
- จากนั้นให้เลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2) เพื่อตั้งค่าความร้อนที่ต้องการใช้งาน ซึ่งตั้งค่าได้ตั้งแต่ระดับ 1-8 แล้วแตะเซ็นเซอร์ (3) ซ้ำอีกครั้ง
- ตัวอักษร **A** และค่าความร้อนจะปรากฏขึ้นบนหน้าปัดสลับกันไปมา

การตั้งค่าความร้อนในการประกอบอาหาร	เวลาในการทำงานสูงสุด (ชั่วโมง)
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2

หลังจากสิ้นสุดเวลาการทำงานของฟังก์ชันเร่งความร้อนแล้วบริเวณที่ให้ความร้อนจะเปลี่ยนกลับไปยังค่าความร้อนเดิม ซึ่งจะแสดงค่าบนหน้าปัด หากยกภาชนะออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนแล้ววางภาชนะลงก่อนที่ระบบนับเวลาถอยหลังเพื่อเตรียมอุ่นอาหารจะนับถอยหลังจนสิ้นสุด เวลฟังก์ชันอุ่นอาหารจะกลับมาทำงานต่อไปและระบบนับเวลาถอยหลังจะนับเวลาต่อไปจนกว่าจะสิ้นสุดเวลา



การใช้งาน

นาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะช่วยให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นเพราะสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารได้นอกจากรัน ยังใช้นาฬิกาตั้งกลาเป็นนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารก็ได้เช่นกัน

ตั้งนาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะช่วยให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นเพราะสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารได้ ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้ก็ต่อเมื่อบริเวณที่ให้ความร้อนกำลังทำงานอยู่ (ค่าความร้อนมากกว่า "0") ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้โดยอิสระไม่ขึ้นอยู่กับบริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ การนับเวลาถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้ตั้งแต่ 1 - 99 นาที การตั้งนาฬิกาจับเวลา

- เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนที่ต้องการใช้งานโดยแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน(3) แล้วเลือกค่าความร้อนที่ต้องการตั้งแต่ระดับ 1 - 9 โดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกค่าความร้อน (2) หน้าปัดจะแสดงค่าความร้อนที่เลือกตั้งแต่ระดับ 1 - 9
- จากนั้นภายใน 10 วินาที ให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลา (4) "00" จะปรากฏบนหน้าปัดนาฬิกาจับเวลา (4) ไฟสัญลักษณ์การทำงานของนาฬิกาจับเวลา (5) จะสว่างขึ้นเพื่อบ่งชี้การทำงานของนาฬิกาจับเวลาของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้น
- เลือกค่าการตั้งนาฬิกาจับเวลาตามความต้องการโดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2) ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ก่อนแล้วจึงตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 เมื่อดังค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ให้แตะเซ็นเซอร์ (4) ซ้ำอีกครั้งเพื่อตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 หากไม่ได้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ภายใน 10 วินาที เตาจะตั้งค่าเลขลำดับที่ 1 ให้เป็น "0"(เช่น "06") การนับถอยหลังจะเริ่มนับเมื่อหลอดไฟสัญลักษณ์การทำงานของนาฬิกาจับเวลา (5) เริ่มกะพริบ



การนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาจะตั้งค่าได้โดยอิสระไปขึ้นอยู่กับบริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ



หากตั้งค่านาฬิกาจับเวลามากกว่า 1 ค่า เวลาที่สั้นที่สุดที่ตั้งไว้จะปรากฏขึ้นไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลา (5) ของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะกะพริบ

เปลี่ยนระยะเวลาของนาฬิกาจับเวลา

ค่านาฬิกาจับเวลาที่ตั้งไว้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา หากต้องการเปลี่ยนค่านาฬิกาจับเวลาที่ตั้งไว้ ให้เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนโดยแตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อนนั้น (3) จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลา (4)

ตรวจสอบระยะเวลาของนาฬิกาจับเวลา

ตรวจสอบการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาได้โดยแตะเซ็นเซอร์นาฬิกาจับเวลา (4) ไฟสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลา (5) ของบริเวณที่ให้ความร้อนนั้นจะกะพริบ

การใช้งาน

หยุดนาฬิกาจับเวลา

เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ซึ่งสามารถยึดเสียงดังกล่าวได้โดยแตะเซ็นเซอร์ ใดๆ ก็ได้ หากไม่ได้แตะเซ็นเซอร์ใดๆเลย เสียงสัญญาณจะหยุดตัวเองอัตโนมัติเมื่อเวลาผ่านไป 2 นาที

การหยุดการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

- แตะเซ็นเซอร์เลือกบริเวณที่ให้ความร้อน (3) เพื่อเลือกบริเวณที่ให้ความร้อน หน้าปัดจะสว่างขึ้น
- จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์ (4) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หรือปรับระยะเวลาโดยใช้นิ้วเลื่อนไปตามเซ็นเซอร์ (2) เพื่อหมีค่าเป็น "00"

นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร

หากไม่ได้ใช้บริเวณที่ให้ความร้อนใด ๆ จะสามารถใช้ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาได้เหมือนนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารเหมือนปกติทั่วไป

ตั้งค่านาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร

ขณะที่เตาประกอบอาหารปิดอยู่:

- แตะเซ็นเซอร์เปิด/ปิด (1) เพื่อเปิดเตาประกอบอาหาร "0" จะปรากฏขึ้นที่หน้าปัดของบริเวณที่ให้ความร้อน (3)
- จากนั้นภายใน 10 วินาที ให้แตะเซ็นเซอร์เลือกนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร (4) หน้าปัดของนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร (4) จะแสดงตัวเลข "00."
- เลือกค่าการตั้งนาฬิกาจับเวลาตามความต้องการโดยใช้นิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2) ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 ก่อนแล้วจึงตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 เมื่อตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 2 เสร็จแล้ว เตาจึงจะยึดให้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ให้โดยอัตโนมัติ หากไม่ได้ตั้งค่าตัวเลขลำดับที่ 1 ภายใน 10 วินาที เตาจะตั้งค่าเลขลำดับที่ 1 ให้เป็น "0" (เช่น "06") นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลังเมื่อหลอดไฟสัญลักษณ์ (11) เริ่มกะพริบ

หยุดนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร

เมื่อถึงระยะเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น (เสียงดังกังวาน) เป็นช่วง ๆ ซึ่งสามารถยึดเสียงดังกล่าวได้โดยแตะเซ็นเซอร์ ใดๆ ก็ได้ หากไม่ได้แตะเซ็นเซอร์ ใดๆเลย เสียงสัญญาณจะหยุดตัวเองอัตโนมัติเมื่อเวลาผ่านไป 2 นาที

การหยุดการนับถอยหลังของนาฬิกาจับเวลาก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

- จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์ (4) ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หรือปรับระยะเวลาโดยใช้นิ้วเลื่อนไปตามเซ็นเซอร์ (2) เพื่อหมีค่าเป็น "00"
- ฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะไม่มีผลต่อการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน



นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะผูกตั้งค่าใหม่หากฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาเริ่มทำงาน

การใช้งาน

การอุ่นอาหาร

ฟังก์ชันอุ่นอาหารช่วยให้อาหารอุ่นอยู่เสมอเนือวางไว้นานพอที่จะทำให้ความร้อน บริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกใช้งานจะทำงานโดยมีค่าความร้อนต่ำ ด้วยคุณสมบัติการทำงานดังกล่าว อาหารจึงอุ่นพอดีพร้อมเสิร์ฟ มีรสชาติอร่อยคงเดิม และไม่ติดกันภาชนะ ฟังก์ชันนี้ยังเหมาะกับการละลายเนยหรือช็อกโกแลต ฟังก์ชันอุ่นอาหารจะทำงานได้ถูกต้อง หากใช้ภาชนะที่มีฐานเรียบเสมอกัน ซึ่งอุณหภูมิตรงฐานภาชนะจะมีความเหมาะสมเพราะเป็นอุณหภูมิที่ได้จากการวัดค่าของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิซึ่งติดตั้งในบริเวณที่ให้ความร้อน ฟังก์ชันอุ่นอาหารสามารถใช้งานได้กับบริเวณที่ให้ความร้อนทุกจุด อุณหภูมิของบริเวณที่ให้ความร้อนสำหรับอุ่นอาหารสามารถตั้งค่าได้หลายค่า เช่น 42°C, 70°C หรือ 94°C

การเปิดฟังก์ชันอุ่นอาหารให้ทำงาน:

- แตะเซ็นเซอร์ (3) เพื่อเลือกบริเวณที่ให้ความร้อน จากนั้นแตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันอุ่นอาหาร(8) หน้าปิดจะแสดงสัญลักษณ์ — ว่าอุณหภูมิที่เลือกไว้คือ 42°C
- แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันอุ่นอาหาร (8) อีกครั้ง สัญลักษณ์จะปรากฏขึ้นเพื่อแสดงว่าอุณหภูมิที่เลือกไว้คือ 70°C
- แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชันอุ่นอาหาร (8) อีกครั้ง สัญลักษณ์จะปรากฏขึ้นเพื่อแสดงว่าอุณหภูมิที่เลือกไว้คือ 94°C
- เปิดฟังก์ชันอุ่นอาหารได้ตามต้องการโดยแตะเซ็นเซอร์ (3) แล้วเลื่อนไปตามเซ็นเซอร์ (2) เพื่อลดค่าความร้อนให้เป็น ,“0”

ฟังก์ชัน Stop'n go "II"

ฟังก์ชัน Stop'n go จะทำงานเหมือนกับการหยุดชั่วคราว ฟังก์ชัน Stop'n go จะพักการทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อนทั้งหมดพร้อมกัน และกลับสู่ค่าความร้อนเดิมที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้

เปิดการทำงานของฟังก์ชัน Stop'n go ได้โดยต้องเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนอย่างน้อยหนึ่งจุดให้ทำงาน จากนั้นให้แตะเซ็นเซอร์ฟังก์ชัน Stop'n go (7) "II" จะปรากฏขึ้นที่หน้าปิดของบริเวณที่ให้ความร้อนทั้งหมด (3) หากบริเวณที่ให้ความร้อนยังร้อนอยู่ ตัวอักษร "H" และ "h" จะปรากฏขึ้นโดยสลับกับสัญลักษณ์ "II" ซึ่งแสดงว่ามีความร้อนสะสมค้างอยู่ในบริเวณที่ให้ความร้อนที่ใช้งาน

ปิดการทำงานของฟังก์ชัน Stop'n go ได้โดยแตะเซ็นเซอร์ (7) ซ้ำอีกครั้ง หน้าปิดบริเวณที่ให้ความร้อน (3) จะแสดงค่าความร้อนเดิมที่ตั้งไว้ก่อนที่จะเปิดฟังก์ชัน Stop'n go ให้ทำงาน

การใช้งาน

ฟังก์ชันประสานการทำงานร่วมกัน (Bridge)

ฟังก์ชันประสานการทำงานร่วมกัน (Bridge) จะจับคู่การทำงานของบริเวณที่ให้ความร้อน 2 จุดให้รวมเป็นบริเวณที่ให้ความร้อนเดียวกัน ฟังก์ชันประสานการทำงานร่วมกัน (Bridge) จะทำให้การปรุงอาหารที่ต้องใช้ภาชนะขนาดใหญ่ เช่น ถาดอบ ทำได้สะดวกยิ่งขึ้น

บริเวณที่ให้ความร้อนด้านซ้าย 2 จุด หรือด้านขวา 2 จุด ก็สามารถประสานการทำงานให้เป็นจุดเดียวกันได้

เปิดการทำงานของฟังก์ชันประสานการทำงานร่วมกัน (Bridge function) ได้โดยแตะเซ็นเซอร์ของบริเวณที่ให้ความร้อน (3) จากนั้นจึงแตะเซ็นเซอร์อีก 2 ตัว (3) ที่ต้องการซึ่งอยู่ด้านซ้ายหรือด้านขวา บริเวณที่ให้ความร้อนซึ่งอยู่ด้านหลังจะแสดงสัญลักษณ์ " \bar{L} " ขณะที่หน้าปิดของบริเวณที่ให้ความร้อนจะแสดงตัวเลข "0" เลือกค่าความร้อนตามความต้องการโดยเลื่อนนิ้วไปตามเซ็นเซอร์เลือกการตั้งค่า (2)

บริเวณที่ให้ความร้อนทั้งสองจุดสามารถควบคุมได้พร้อมกัน



ปิดการทำงานของฟังก์ชันประสานการทำงานร่วมกัน (Bridge function) ได้โดยแตะเซ็นเซอร์

บริเวณที่ให้ความร้อน(3)ที่มีสัญลักษณ์ " \bar{L} " ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที หน้าปิดของบริเวณที่ให้ความร้อนที่เลือกจะแสดงตัวเลข "0"



บริเวณที่ให้ความร้อนทั้งสองจุดสามารถควบคุมแยกโดยแยกอิสระจากกันได้

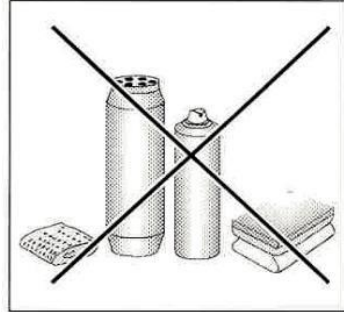
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอย่างถูกต้องอยู่เสมอ

จะช่วยให้เตาทำงานได้โดยไม่มีปัญหาเกิดขึ้น

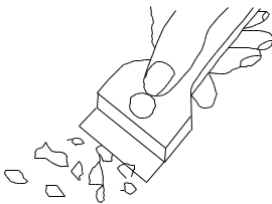


เมื่อทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรปฏิบัติเหมือนกับการดูแลรักษาพื้นผิวกระจกทั่วไป ห้ามใช้น้ำยาหรือผงขัดเงาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือแผ่นขัดมาทำความสะอาดโดยเด็ดขาด ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงทำความสะอาด



การทำความสะอาดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง

- ทำความสะอาดคราบเข็มนที่เขีตออกได้ง่ายโดยใช้ผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดที่บิดหมาดแล้ว การใช้น้ำยาล้างจานอาจทำให้ผิวด้านหน้าของเตาเป็นคราบหรือเปลี่ยนสีได้ คราบสกปรกที่ฝังติดแน่นจะไม่สามารถขจัดออกได้หมดจด แม้จะใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษแล้วก็ตาม
- คราบสกปรกที่ฝังติดแน่นสามารถขจัดออกได้โดยใช้เกียงทำความสะอาด จากนั้นให้เช็ดด้านหน้าเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด



เกียงทำความสะอาดเตา

การขจัดคราบเปื้อนต่าง ๆ

- **คราบสีข้าวขุ่น (คราบอลูมิเนียม)** ที่เกิดขึ้นบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า สามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ คราบตะกอน (เช่น คราบที่เกิดขึ้นจากการระเหยของน้ำ) สามารถขจัดออกได้โดยใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ
- ห้ามเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนเมื่อต้องการขจัดคราบน้ำตาล อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล เศษพลาสติก หรืออลูมิเนียมฟอยด์ ขจัดเศษอาหารออกจากบริเวณที่ให้ความร้อนให้สะอาดทันทีโดยใช้เกียงทำความสะอาดเตา เมื่อนำเศษอาหารออกมาแล้ว ให้ปิดเตา แล้วจึงทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนซึ่งคายความร้อนออกจนเย็นแล้วโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ

น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษมีจำหน่ายทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ร้านค้า และโชว์รูมจำหน่ายอุปกรณ์ตกแต่งห้องครัว เกียงทำความสะอาดเตาที่มีจำหน่ายทั่วไปในร้านจำหน่ายอุปกรณ์ก่อสร้างและร้าน 017 รวมถึงร้านค้าที่จำหน่ายอุปกรณ์ทาสี

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ห้ามใช้น้ำยาล้างจานทำความสะอาดบริเวณที่ให้ความร้อนโดยเด็ดขาด วิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสมที่สุดคือเทน้ำยาทำความสะอาดลงไปแล้วทิ้งไว้แห้ง จากนั้นจึงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดคราบสกปรกออกมา หากมีน้ำยาทำความสะอาดตกค้างอยู่ ควรเช็ดออกให้สะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดออกก่อนที่จะเปิดเตาทำงาน มิฉะนั้น อาจทำให้เตาฟุกร้อนได้

การรับประกันอาจเป็นโมฆะ หากไม่ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น

ข้อสำคัญ

หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ตอบสนองต่อการควบคุม ใดๆ ให้ปิดเบรกเกอร์หรือถอดฟิวส์ออก แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบต่อไป

ข้อสำคัญ

หากพื้นที่ด้านหน้าของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแตกหักหรือร้าว ให้ปิดเตาแล้วถอดปลั๊กไฟออก จากนั้นให้ถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออก แล้วติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซมต่อไป

การตรวจสอบตามกำหนดเวลา

นอกจากการทำทำความสะอาด และบำรุงรักษาแล้ว ควรปฏิบัติตามดังนี้

- ตรวจสอบชุดควบคุมการสัมผัสและชุดกำเนิดความร้อนอื่น ๆ ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม หากสิ้นสุดการรับประกันควรให้ช่างผู้ชำนาญการตรวจสอบเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุก ๆ 2 ปี
- พร้อมทั้งให้ช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ซ่อมแซมและตรวจสอบสิ่งที่เกิดขึ้น
- หมั่นทำความสะอาดและบำรุงรักษาเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่เสมอ

ข้อสำคัญ

การซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนต่าง ๆ ต้องใช้ช่างเทคนิคที่มีความเชี่ยวชาญหรือช่างติดตั้งที่ได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ

การแก้ไขปัญหา

หากมีปัญหากเกิดขึ้น

- ให้ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ถอดปลั๊กไฟออก
- นำเตาไปซ่อม

ตามข้อแนะนำที่อธิบายไว้ตามตารางด้านล่าง ผู้ใช้สามารถแก้ไขปัญหาเล็กน้อยที่เกิดขึ้นได้ด้วยตนเอง ควรตรวจสอบตามลำดับที่อธิบายไว้ตามตารางก่อนที่จะติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	แนวทางแก้ไข
1.เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน	- ไม่มีไฟฟ้าไหลเข้าเตา	- ตรวจสอบฟิวส์ หากฟิวส์ขาด ให้เปลี่ยนใหม่
2.เซ็นเซอร์ไม่ตอบสนองใด ๆ เมื่อสัมผัส	- ไม่ได้เปิดเตา	- เปิดเตาให้ทำงาน
	- เตะเซ็นเซอร์เร็วเกินไป (แต่ไม่ถึงหนึ่งวินาที)	- เตะเซ็นเซอร์ให้นานกว่าเดิม
	- เตะเซ็นเซอร์หลายตัวพร้อมกัน	- เตะเฉพาะเซ็นเซอร์เพียงตัวเดียวเท่านั้น (ยกเว้นเมื่อยึดบริเวณที่ให้ความร้อน)
3. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ตอบสนองใด ๆ และส่งเสียงสัญญาณดงยาวติดกัน	- ไม่ได้เตะเซ็นเซอร์ใด ๆ เพื่อเปิดเตาให้ทำงาน เป็นเวลา 10 วินาที	- เสียบปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่
	- เซ็นเซอร์สกปรกหรือถูกวัตถุอื่นปิดทับไว้	- นำวัตถุที่ยึดทับออก หรือทำความสะอาดเซ็นเซอร์
4. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหยุดการทำงานเอง	- ไม่ได้เตะเซ็นเซอร์ใด ๆ เพื่อเปิดเตาให้ทำงาน เป็นเวลา 10 วินาที - เซ็นเซอร์สกปรกหรือถูกวัตถุอื่นปิดทับไว้	- เปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ทำงาน แล้วตั้งค่าความร้อนโดยทันที - นำวัตถุที่ยึดทับออก หรือทำความสะอาดเซ็นเซอร์
5. บริเวณที่ให้ความร้อนจุดใดจุดหนึ่งยึดทำงาน และสัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ "H"	- เวลาการปรุงอาหารมีจำกัด	- เปิดบริเวณที่ให้ความร้อนอีกครั้งหนึ่ง
	- เซ็นเซอร์สกปรกหรือถูกวัตถุอื่นปิดทับไว้	- นำวัตถุที่ยึดทับออก หรือทำความสะอาดเซ็นเซอร์
	- ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนมากเกินไป	

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	แนวทางแก้ไข
6. สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ดับลง แม้ว่าบริเวณที่ให้ความร้อนยังคงร้อนอยู่ก็ตาม	- ไฟฟ้าขัดข้องหรือถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออก	- สัญลักษณ์ที่แสดงว่ามีความร้อนที่สะสมค้างอยู่ปรากฏขึ้นอีกครั้ง เมื่อเปิดหรือยึดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าครั้งถัดไป
7. ด้านหน้าเตาแตกหรือร้าว	 อันตราย! รีบถอดปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกทันทีหรือ สับเบรกเกอร์ลง ติดต่อขอรับบริการตรวจสอบและซ่อมแซมจากศูนย์บริการใกล้บ้าน	
8. หากปัญหาที่เกิดขึ้นยังไม่ได้รับการแก้ไข	ถอดปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออก หรือสับเบรกเกอร์ลง (ฟิวส์) โดยทันที ติดต่อขอรับบริการตรวจสอบและซ่อมแซมจากศูนย์บริการใกล้บ้าน ข้อสำคัญ ท่านต้องใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยวิธีที่ถูกต้องและบำรุงรักษาเตาให้อยู่ในสภาพดี หากเรียกใช้ศูนย์บริการให้มาซ่อมแซมหรือแก้ไขปัญหานั้นเนื่องมาจากการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าผิดวิธี ผู้ใช้จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทั้งหมด แม้ว่าการรับประกันเตาแม่เหล็กไฟฟ้านั้นจะยังไม่สิ้นสุดก็ตาม ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดขึ้นจากการละเว้นไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้	
9. มีเสียงหึ่ง ๆ ดังออกมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	เสียงนี้เป็นเสียงจากการทำงานตามปกติ พัฒลมระบายความร้อนจะทำให้ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ที่อยู่ภายในเตาเย็นลง	
10. มีเสียงหวีดและเสียงเด็อดดังออกมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	เสียงนี้เป็นเสียงจากการทำงานตามปกติ เมื่อเปิดบริเวณที่ให้ความร้อนในชามพร้อมกันหลายจุดโดยเปิดระดับความร้อนสูงสุด เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอาจส่งเสียงดังออกมาเนื่องจากความถี่ที่ไซในการจ่ายพลังงานให้แก่คอยล์เหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า	
11. เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน บริเวณที่ให้ความร้อนจะไม่ทำงาน	- ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ทำงานผิดปกติ	รีเซ็ตเตาแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่โดยถอดปลั๊กไฟออกเป็นเวลาประมาณ 60 วินาที (หรือตัดการเชื่อมต่อของฟิวส์)

ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้าที่ใช้	230/400 โวลต์ ~50 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟฟ้าที่ใช้:	7.4 กิโลวัตต์
รุ่น:	495.06.118/535.62.011 PB*4VI517FTB4SCN
- บริเวณที่ให้ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า	
- บริเวณที่ให้'ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า Ø 220 X 190 มม.	2200 วัตต์
- บริเวณที่ให้'ความร้อนจากการเหนี่ยวนำกระแสไฟฟ้า เพื่อเร่งความร้อน (Booster) Ø 220 X 190 มม.	2200/3500 วัตต์ 576x518x59, 7.4 kW
ขนาด	10.5 กก.
น้ำหนัก	

ได้รับการรับรองมาตรฐานยุโรป EN 60335-1; EN 60335-2-6.

