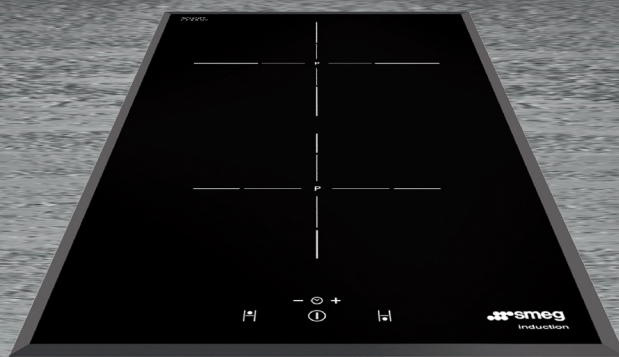




คู่มือการใช้งานเตาอินดักชั่น
รุ่น SI5322B



สารบัญ

รายละเอียดความปลอดภัยทั่วไป	1
คำอธิบายผลิตภัณฑ์	4
คำแนะนำการใช้	5
ข้อแนะนำในการประหยัดพลังงาน	9
การเปิดและปิดเตา	10
การควบคุมพลังงาน	13
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา	14
การติดตั้ง	16
คำแนะนำเกี่ยวกับการระบายอากาศ	19

รายละเอียดความปลอดภัยทั่วไป

ความเสี่ยงของการบาดเจ็บส่วนบุคคล

- อุปกรณ์นี้ไม่สามารถใช้ได้กับบุคคลที่บกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ รวมถึงเด็กหรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความปลอดภัย
- ระหว่างการใช้งาน เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนมาก
- ห้ามสัมผัสตัวทำความร้อนระหว่างการใช้งาน
- ให้เด็กอายุต่ำกว่าแปดขวบอยู่ในระยะที่ปลอดภัยหากไม่ได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลไม่ให้เล่นกับเครื่อง
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาปิดบนเครื่องระหว่างการใช้งาน
- ปิดเครื่องทันทีหลังใช้งาน
- อย่าพยายามดับไฟหรือเปลวไฟด้วยน้ำ: ปิดเครื่องและดับไฟด้วยผ้าห่มกันไฟหรือผ้าครอบอื่นๆ ที่เหมาะสม
- ห้ามเด็กที่ไม่ได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดทำความสะอาดเครื่อง
- อันตรายจากไฟไหม้ – อย่าเก็บสิ่งของไว้บนพื้นผิวการปรุงอาหาร
- ให้บุคลากรที่มีคุณสมบัติเหมาะสมดำเนินการติดตั้งและให้ความช่วยเหลือตามมาตรฐานที่บังคับใช้
- ห้ามดัดแปลงอุปกรณ์นี้
- ห้ามสอดวัตถุที่เป็นโลหะแหลม (ช้อนส้อม) เข้าไปในช่องของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ข้อควรระวัง – กระบวนการทำอาหารในระยะสั้นต้องได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตนเองหรือโดยปราศจากช่างผู้ชำนาญ
- หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการหรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- คำเตือน: หากพื้นผิวมีรอยร้าว ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- คำเตือน – การทำอาหารแบบอัดโน้มดินเตาที่มีไขมันหรือน้ำมันอาจเป็นอันตรายและอาจส่งผลให้เกิดไฟไหม้

ความเสี่ยงที่จะทำให้เครื่องเสียหาย

- ห้ามใช้ผงซักฟอกที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือกัดกร่อนกับชิ้นส่วนที่เป็นแก้ว (เช่น ผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง น้ำยาขจัดคราบ และ ฟองน้ำที่เป็นโลหะ)
- ใช้ภาชนะไม้หรือพลาสติก
- ห้ามนั่งบนเครื่อง
- ห้ามใช้เครื่องพ่นไอน้ำเพื่อทำความสะอาดเครื่อง
- ห้ามใช้เครื่องอบไอน้ำทำความสะอาดเครื่องนี้
- ห้ามกีดขวางช่องระบายอากาศและช่องระบายความร้อน
- ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแลในระหว่างการปรุงอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันไหลออกมา
- ห้ามทิ้งสิ่งของไว้บนพื้นผิวการปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เครื่องทำความร้อนในห้องไม่ว่าด้วยเหตุผลใดก็ตาม
- ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาปิดบนเตาเนื่องจากอาจร้อนได้
- หากไฟฟ้าถูกจำกัดจะต้องเข้าถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อทุกข้อและรวมเข้ากับสายไฟแบบตายตัวตามกฎการเดินสายไฟสำหรับเครื่องนี้
- ถ้าเตาของคุณมีเครื่องตรวจจับหม้อกรุ่นดำเนินการ การประกอบอาหารไม่ได้ขึ้นอยู่กับเครื่องเพียงอย่างเดียว
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแตกต่างหาก
- ลอกคราบของเหลวออกจากฝา(ถ้ามี) ก่อนเปิด
- ปล่อยให้พื้นผิวการปรุงอาหารเย็นลงก่อนปิดฝา
- หากเกิดรอยแตกหรือรอยแยก หรือหากพื้นผิวการปรุงอาหารที่ทำจากแก้วเซรามิกแตก ให้ปิดเครื่องทันที ถอด แหล่งจ่ายไฟและโทรติดต่อฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิค
- ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจหรืออุปกรณ์ที่คล้ายคลึงกันต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าการทำงานของอุปกรณ์เหล่านี้ไม่ได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้าซึ่งมีช่วงความถี่ระหว่าง 20 ถึง 50 กิโลเฮิร์ตซ์
- เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดเกี่ยวกับความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้าเตาประกอบอาหารแบบเหนี่ยวนำแม่เหล็กไฟฟ้า อยู่ภายใต้กลุ่ม 2 และคลาส B(EN 55011)

1.2 ความรับผิดชอบของผู้ผลิต

ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินที่เกิดจาก:

- การใช้เครื่องใช้อื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้
- ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดคู่มือผู้ใช้
- การรัดแฉะกับส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่อง
- การใช้อะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้

1.3 วัตถุประสงค์ของอุปกรณ์

- อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับการปรุงอาหารในสภาพแวดล้อมที่บ้าน การใช้งานอื่นๆ ถือว่าไม่เหมาะสม
- อุปกรณ์นี้อาจใช้โดยเด็กอายุอย่างน้อย 8 ปีและผู้ที่มีความสามารถทางร่างกายและจิตใจลดลงหรือไม่มีประสบการณ์ในการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า トラบดีที่อยู่ภายใต้การดูแลหรือแนะนำโดยผู้ใหญ่ที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย
- เครื่องไม่ได้ออกแบบมาให้ใช้งานกับตัวจับเวลาภายนอกหรือกับระบบควบคุมระยะไกล

1.4 การกำจัดทิ้งอุปกรณ์นี้แยกจากของเสียอื่น



(Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC) เครื่องไม่มีสารในปริมาณที่เพียงพอต่อการพิจารณาว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ตามคำสั่งของยุโรปในปัจจุบันการทิ้งเครื่อง:

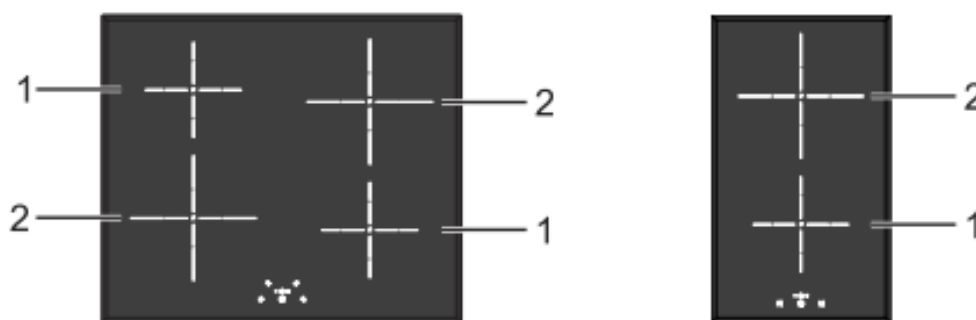
- ตัดสายไฟและถอดออกพร้อมกับปลั๊กแรงดันไฟ อันตรายจากไฟฟ้าช็อต
- ถอดสายไฟจากแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ถอดสายไฟออกจากระบบไฟฟ้า
- ส่งเครื่องไปที่เหมาะสมศูนย์รีไซเคิลสำหรับไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ของเสียอุปกรณ์หรือส่งกลับไปที่ร้านค้าปลีกเมื่อซื้อสินค้าที่เทียบเท่า เครื่องใช้ของเราบรรจุในวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดมลพิษและรีไซเคิลได้
- จัดส่งวัสดุบรรจุภัณฑ์ไปยังศูนย์รีไซเคิลที่เหมาะสม
- ห้ามทิ้งบรรจุภัณฑ์หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของบรรจุภัณฑ์ไว้โดยไม่มีใครดูแล
- อย่าให้เด็กเล่นกับบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก

1.5 ป้ายระบุข้อมูลทางเทคนิคหมายเลขซีเรียล และชื่อแบรนด์ของอุปกรณ์ ห้ามถอดแผ่นป้ายออกไม่ว่าด้วยเหตุผลใดก็ตาม

1.6 คู่มือผู้ใช้นี้เป็นส่วนหนึ่งของอุปกรณ์ ดังนั้นจึงต้องเก็บรักษาไว้อย่างครบถ้วนและอยู่ในระยะที่ผู้ใช้เอื้อมถึงตลอดอายุการทำงานของเครื่อง อ่านคู่มือผู้ใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง

2. คำอธิบายผลิตภัณฑ์

2.1 คำอธิบายทั่วไป



พื้นที่	เส้นผ่านศูนย์กลาง ภายนอก (mm)	เส้นผ่านศูนย์กลาง ภายใน (mm)	พลังงานที่ใช้ (W)*	การใช้พลังงาน ฟังก์ชันพลังงาน (W)*
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

* ระดับพลังงานเป็นตัวบ่งชี้และสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามกระแทกที่ใช้หรือการตั้งค่า

ประโยชน์ของการปรุงอาหาร



เตามีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าแบบเหนี่ยวนำสำหรับโซนการทำอาหารแต่ละโซน เครื่องกำเนิดไฟฟ้าแต่ละเครื่องที่อยู่ใต้พื้นผิวการปรุงอาหารที่ทำจากแก้วเซรามิกจะสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าซึ่งทำให้เกิดกระแสความร้อนที่ฐานของกระทะ ซึ่งหมายความว่าความร้อนจะไม่ถูกส่งผ่านจากเตาไปยังกระทะอีกต่อไปแต่จะถูกสร้างขึ้นภายในกระทะโดยตรงด้วยกระแสไฟฟ้าเหนี่ยวนำ

- ประหยัดพลังงานด้วยการส่งผ่านพลังงานโดยตรงไปยังกระทะ

(ต้องใช้เครื่องครัวที่มีสนามแม่เหล็กที่เหมาะสม) เมื่อเทียบกับการปรุงอาหารด้วยไฟฟ้าแบบดั้งเดิม

- เพิ่มความปลอดภัยเนื่องจากพลังงานจะถูกส่งไปยังกระทะที่วางอยู่บนเตาเท่านั้น
- พลังงานระดับสูงส่งผ่านจากโชนการปรุงอาหารแบบเหนียวนำไปยังฐานของกระทะ
- ความเร็วความร้อนอย่างรวดเร็ว.
- ลดอันตรายจากการไหม้เนื่องจากพื้นผิวการปรุงอาหารได้รับความร้อนได้ฐานกระทะเท่านั้น อาหารที่สันไม่ติด

3. คำแนะนำการใช้

3.1 คำแนะนำ

- ปกป้องมือของคุณโดยสวมถุงมือกันความร้อนระหว่างการใช้งาน
- ห้ามสัมผัสหรือทำความสะอาดพื้นผิวเตาระหว่างการทำงานหรือเมื่อไฟแสดงสถานะความร้อนตกค้างยังสว่างอยู่
- ห้ามวางกระทะเปล่าหรือกระทะทอดไว้บนโชนทำอาหาร
- อย่าให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีเข้าใกล้เครื่องเมื่อใช้งาน
- เปิดใช้งานกุญแจล็อกเมื่อคุณมีลูกหรือสัตว์เลี้ยงที่สามารถเอื้อมถึงเตาไฟฟ้าได้
- หลังจากใช้งาน พื้นที่ใช้ปรุงอาหารจะยังคงร้อนอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งหลังจากที่ปิดสวิตช์แล้ว ห้ามสัมผัสพื้นผิวเตา
- ห้ามใช้หรือทิ้งวัสดุไวไฟไว้ใกล้เครื่องหรือใต้เตาโดยตรง
- ห้ามปรุงอาหารโดยใช้กระทะป้องกันหรือภาชนะปิดสนิทเครื่องครัวพลาสติก
- ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้โดยไม่มีการดูแลในระหว่างการปรุงอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันไหลออกมา
- ในกรณีที่คุณสังเกตเห็นรอยแตกหรือรอยแยก หรือคุณไม่สามารถปิดเครื่องได้ ให้ถอดแหล่งจ่ายไฟและติดต่อศูนย์ช่วยเหลือ
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้าหากมีวงจรไฟโรไลติกภายในเตาอบที่ติดตั้งด้านล่าง
- ห้ามวางกระทะที่มีฐานไม่ราบเรียบ
- หลีกเลี่ยงวัตถุแข็งและแข็งหล่นลงบนพื้นผิวการปรุงอาหาร
- ในกรณีที่คุณสังเกตเห็นรอยแตกหรือรอยแยก ให้ปิดเครื่องทันทีถอดปลั๊กไฟ และติดต่อศูนย์ช่วยเหลือ
- ห้ามใช้เตาประกอบอาหารเป็นพื้นผิวรองรับ

3.2 การดำเนินการเบื้องต้นเพื่อจัดความชื้นที่อาจสะสมในระหว่างกระบวนการผลิตและเพื่อให้วงจรอิเล็กทรอนิกส์และปุ่มกดควบคุมทำงานอย่างถูกต้อง:

1. ลอกฟิล์มป้องกันออกจากพื้นผิวภายนอกของเครื่องและอุปกรณ์เสริม
2. แกะฉลากใดๆ (นอกเหนือจากแผ่นข้อมูลทางเทคนิค)
3. วางกระทะที่เต็มไปด้วยน้ำในแต่ละโซนการปรุงอาหารด้านหน้าและเปิดสวิตช์ไปที่การตั้งค่าพลังงานสูงสุดเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที
4. หลังจากผ่านไป 30 นาที ปิดโซนการปรุงอาหารด้านหน้าและทำซ้ำการดำเนินการนี้สำหรับโซนการปรุงอาหารด้านหลังและโซนการปรุงอาหารส่วนกลาง
5. หากหลังจากดำเนินการข้างต้นแล้วส่วนควบคุมทำงานไม่ถูกต้องอาจจำเป็นต้องขยายการทำงานจนกว่าความชื้นจะระเหยไปจนหมด

3.3 การใช้เตา

อุปกรณ์ควบคุมและตรวจสอบ

อุปกรณ์ทั้งหมดอยู่ที่แผงด้านหน้า เตาแม่เหล็กไฟฟ้าควบคุมด้วยปุ่มเซ็นเซอร์ Touch Control และสัญลักษณ์เบา ๆ บนพื้นผิวเซรามิกแก้ว เสียงกริ่งจะดังขึ้นเพื่อยืนยันทุกการสัมผัสที่มีประสิทธิภาพ



เปิด/ปิด: เปิดหรือปิดเตา



เพิ่มขึ้น: เพิ่มระดับพลังงานหรือเวลาทำอาหาร



ลดระดับพลังงานหรือเวลาทำอาหาร



โซนทำอาหารด้านหน้าซ้าย



โซนทำอาหารด้านหลังซ้าย



โซนทำอาหารทางด้านหลัง



โซนทำอาหารด้านหน้าขวา



โซนทำอาหารด้านหลัง



โซนทำอาหารด้านหน้า

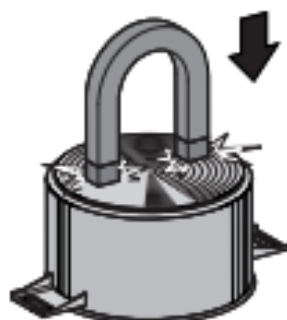
เครื่องครัวที่เหมาะสม:

- เครื่องครัวที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำ
- เครื่องครัวที่ใช้กับพื้นผิวการปรุงอาหารแบบเหนียวน้ำต้องทำจากโลหะที่มีคุณสมบัติเป็นแม่เหล็กและมีฐานที่ใหญ่เพียงพอ
- เครื่องครัวเคลือบด้วยฐานหนา
- เครื่องครัวเหล็กหล่อพร้อมฐานเคลือบ
- เครื่องครัวทำจากสแตนเลสหลายชั้น สแตนเลส เฟอร์ริติก และอะลูมิเนียมพร้อมฐานพิเศษ

เครื่องครัวที่ไม่เหมาะสม:

- ทองแดง สแตนเลส อะลูมิเนียมแก้วทนไฟ ไม้ เซรามิก และเครื่องครัวดินเผา

หากต้องการดูว่ากระทะเหมาะสมหรือไม่ ให้นำแม่เหล็กมาใกล้ด้านล่าง: หากดึงดูดแสดงว่ากระทะนั้นเหมาะสำหรับการปรุงแบบเหนียวน้ำ หากคุณไม่มีแม่เหล็ก คุณสามารถใส่น้ำปริมาณเล็กน้อยลงในกระทะ วางบนบริเวณทำอาหารแล้วเปิดเตา หากสัญลักษณ์ปรากฏบน  หน้าจอแสดงว่าภาชนะไม่เหมาะสม





ใช้เฉพาะภาชนะที่มีก้นแบนเรียบและเหมาะสำหรับจานร้อนแบบเหนียวเท่านั้น การใช้เครื่องครัวที่มีก้นไม่เรียบอาจเป็นอันตรายต่อประสิทธิภาพของระบบทำความร้อนและป้องกันไม่ให้ตรวจพบเครื่องครัวบนจานร้อน

การจำกัดระยะเวลาการปรุงอาหาร เตามีอุปกรณ์อัตโนมัติที่จำกัดระยะเวลาการใช้งานหากการตั้งค่าโซนการทำอาหารไม่เปลี่ยนแปลง ระยะเวลาการทำงานสูงสุดสำหรับแต่ละโซนจะขึ้นอยู่กับระดับพลังงานที่เลือก เมื่อเปิดใช้งานอุปกรณ์จำกัดระยะเวลาการใช้งาน โซนการทำอาหารจะปิดลงมีเสียงเตือนสั้นๆ และหากโซนร้อนสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

ตั้งระดับพลังงาน	ระยะเวลาการทำอาหารสูงสุดเป็นชั่วโมง
1-2	8
3-4	6
5-6	5
7	3
8	2
9	1 ½

การป้องกันความร้อนสูงเกินไป

หากเตาใช้กำลังไฟเต็มเป็นเวลานานอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์จะมีความเสี่ยงในการระบายความร้อนหากอุณหภูมิห้องสูงเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อุณหภูมิสูงเกินไปในอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ พื้นที่การปรุงอาหารจะถูกจำกัดโดยอัตโนมัติ



4. ข้อเสนอแนะในการประหยัดพลังงาน

- เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานกระทะต้องสอดคล้องกับเส้นผ่านศูนย์กลางของบริเวณทำอาหาร
- เมื่อซื้อกระทะ ให้ตรวจสอบว่าเส้นผ่านศูนย์กลางที่ระบุคือเส้นผ่านศูนย์กลางของฐานหรือด้านบนของกระทะ เนื่องจากด้านบนมักจะใหญ่กว่าฐานเกือบทุกครั้ง
- เมื่อเตรียมอาหารที่มีเวลาทำอาหารนาน คุณสามารถประหยัดเวลาและพลังงานโดยใช้หม้ออัดแรงดันซึ่งช่วยให้สามารถเก็บวิตามินในอาหารได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้ออัดแรงดันมีของเหลวเพียงพอ เพราะหากไม่เพียงพอและทำให้ร้อนเกินไป อาจทำให้ทั้งหม้อความดันและบริเวณทำอาหารเสียหายได้
- ถ้าเป็นไปได้ ให้ปิดฝาหม้อด้วยฝาปิดที่เหมาะสมเสมอ
- เลือกกระทะที่เหมาะสมกับปริมาณอาหารที่จะปรุง กระทะเปล่าขนาดใหญ่ทำให้สิ้นเปลืองพลังงาน



ในบางกรณีถ้าเตาและเตาอบที่ถูกนำมาใช้ในเวลาเดียวกันสูงสุดขีดจำกัด ของพลังงานที่สามารถนำมาใช้ โดยระบบไฟฟ้าอาจจะเกินกว่านั้น

ระดับพลังงาน พลังงานในโซนการทำอาหารสามารถปรับระดับต่างๆ ได้ ตารางแสดงระดับที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารประเภทต่างๆ

ระดับพลังงาน	เหมาะสำหรับ:
0	ปิดการตั้งค่า
1-2	ทำอาหารปริมาณเล็กน้อย (กำลังขั้นต่ำ)
3-4	ทำอาหาร
5-6	ทำอาหารปริมาณมาก ข้างส่วนที่มีขนาดใหญ่ขึ้น
7-8	ย่างและทอดช้าๆ ด้วยแป้ง
9	การย่าง
P*	ย่าง / อบ ทำอาหาร (กำลังความร้อนสูงสุด)

5. การเปิดและปิดเตา

กดปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้อย่างน้อย 1 วินาทีเพื่อเปิดใช้งานเตา Keep กดคีย์ในอย่างน้อย 2 วินาทีในการปิดเตา



หากไม่มีการเลือกค่ากำลังไฟภายในไม่กี่วินาที เตาจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

การเปิดโซนทำอาหาร

หลังจากเปิดเตา:

1. เลือกโซนการทำอาหารที่ต้องการ โดยใช้ปุ่มเลือกโซนที่เหมาะสม (เช่น โซนทำอาหารด้านหลังขวา)
2. ใช้ปุ่มเพื่อเลือกกำลังทำอาหารตั้งแต่ 1 ถึง 9 หรือ เปิดใช้งานฟังก์ชันพลังงาน โปรดดูที่ "ฟังก์ชันกำลัง"

การปิดโซนการทำอาหาร

1. เลือกโซนการทำอาหารที่คุณต้องการปิด โดยใช้ปุ่มเลือกโซน
2. ใช้ปุ่ม  เพื่อให้ค่ากำลังเป็น 0 (ศูนย์)



กดปุ่มเปิด/ปิดค้างไว้อย่างน้อย 2 วินาทีเพื่อปิดโซนการทำอาหารทั้งหมดพร้อมกัน

ความร้อนตกค้าง



การใช้งานที่ไม่เหมาะสม อันตรายจากการเผาไหม้

- ดูแลเด็กอย่างระมัดระวังเนื่องจากไม่สามารถมองเห็นตัวบ่งชี้ความร้อนที่เหลือได้ทันที โซนการทำอาหารจะยังคงร้อนอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งแม้ว่าจะปิดไปแล้วก็ตาม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเด็ก ๆ จะไม่เคยสัมผัสเตาไฟฟ้า

หากบริเวณทำอาหารยังร้อนอยู่หลังจากปิดสวิตช์แล้ว สัญลักษณ์จะ  แสดงบนจอแสดงผล สัญลักษณ์จะจางลงเมื่ออุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 60°C

ฟังก์ชันพลังงาน



ฟังก์ชันนี้ช่วยให้ผู้ใช้พลังงานสูงสุดเท่าที่เป็นไปได้สำหรับโซนการปรุงอาหาร

หลังจากเปิดใช้งานโซนการทำอาหารที่ต้องการแล้ว:

1. กดปุ่ม  เพื่อเปิดไฟถึงระดับ 9
2. กดปุ่ม  อีกครั้งสัญลักษณ์  จะแสดงบนจอแสดงผล กดปุ่ม  เพื่อปิดใช้งานฟังก์ชันเปิดปิด



ที่โซนทำอาหารด้านหน้าซ้ายและด้านหลังขวาเท่านั้น: ฟังก์ชันเปิด/ปิดใช้งานได้ 10 นาที หลังจากนั้นระดับพลังงานจะลดลงเป็น 9 โดยอัตโนมัติ



ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อตั้งเวลา จับเวลาเป็นนาทีซึ่งจะส่งเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า(ตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที)

หลังจากเปิดใช้งานเตา:

1. กดปุ่ม  และ  พร้อมกันจะแสดงผล 
2. ตั้งเวลาที่ต้องการเป็นนาทีโดยใช้ปุ่ม  และ  (กดปุ่มค้างไว้เพื่อตั้งเวลาให้เร็วขึ้น) จุดกะพริบจะปรากฏขึ้นเพื่อระบุการนับ
3. ในตอนท้ายของเวลาที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้ที่ประกอบอาหารจะเตือนผู้ใช้ที่มีชุดของ buzzers กดปุ่มใดก็ได้เพื่อหยุดเสียงกริ่ง



ใช้ Minder นาฬิกา ไม่ได้ปิดโซนการปรุงอาหาร แต่ค่อนข้างจะแจ้งให้ผู้ใช้ทราบเมื่อชุดนาฬิกาจะหมด



สามารถเปิดใช้งานตัวจับเวลาได้ในขณะที่โซนการทำอาหารเปิดหรือปิดอยู่



หากต้องการปิดใช้งานตัวจับเวลาตัวจัดการนาฬิการะหว่างการนับถอยหลัง ให้ตั้งค่าเวลาเป็นศูนย์โดยใช้



ปุ่ม เมื่อ หน้าจอแสดงตัวจับเวลาจะถูกปิดใช้งานโซนทำอาหารตั้งเวลาปิดอัตโนมัติ



ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อตั้งโปรแกรมปิดอัตโนมัติของแต่ละโซนการปรุงอาหารเมื่อสิ้นสุดระยะเวลา (ตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที)

1. หากไม่ได้เลือกโซนการทำอาหาร ให้กดปุ่ม  และ  จะปรากฏบนหน้าจอพร้อมกัน
2. กดปุ่ม  และ  อีกครั้ง หากมีโซนการปรุงอาหารอย่างน้อยหนึ่งโซนจุดกะพริบหนึ่งจุดจะสว่างขึ้นเพื่อระบุว่าโซนนั้นกำลังถูกจับเวลา
3. เลือกเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติโดยใช้ปุ่ม  และ  (กดปุ่มค้างไว้เพื่อตั้งเวลาให้เร็วขึ้น) หรือเลือกโซนเพิ่มเติมโดยใช้ปุ่ม  และ 



หากตัวตั้งเวลาเปิดทำงานโดยไม่มีโซนการทำอาหารอยู่ การทำงานจะเหมือนกับตัวจับเวลานาฬิกาธรรมดา

4. กดปุ่ม  และ  พร้อมกันจนกระทั่งจุดสว่างปรากฏขึ้นได้จอแสดงผลของโซนที่คุณต้องการเปลี่ยนเวลาที่ตั้งไว้ เมื่อเลือกโซนที่เกี่ยวข้องแล้ว ให้ใช้ปุ่ม  และ  เพื่อเปลี่ยนเวลาที่เลือกไว้ก่อนหน้านี้
5. เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้เตาจะปิดใช้งานโซนการทำอาหารและเตือนผู้ใช้ด้วยชุดเสียงกริ่ง กดปุ่มใดก็ได้เพื่อหยุดเสียงกริ่ง

6. การควบคุมพลังงาน

เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงาน กลุ่มที่ประกอบด้วยแผ่นความร้อนสองแผ่นจะถูกป้องกันไม่ให้จ่ายพลังงานการทำงานสูงสุดเกินที่กำหนดไว้ วงจรอิเล็กทรอนิกส์จะจำกัดระดับพลังงานสูงสุด ที่สามารถเลือกได้สำหรับโซนที่สองที่เปิดใช้งาน

- ไม่สามารถเปิดใช้งานทุกโซนพร้อมกันได้
- ลำดับความสำคัญในการควบคุมพลังงานกำหนดโดยโซนชุดแรก
- ด้วยเหตุผลในการควบคุมกำลังไฟฟ้า หากเปิดแผ่นความร้อนด้านหน้าซ้ายไว้ จะไม่สามารถเปิดแผ่นความร้อนด้านหลังขวาได้เช่นกันหรือในทางกลับกัน

6.1 การควบคุมกำลังไฟ

เตาประกอบเข้ากับโมดูลควบคุมกำลังไฟฟ้าที่ปรับ/จำกัดการสิ้นเปลืองพลังงาน หากระดับพลังงานที่ตั้งไว้โดยรวมเกินขีดจำกัดสูงสุดที่อนุญาต แผงวงจรอิเล็กทรอนิกส์จะควบคุมกำลังไฟฟ้าที่จ่ายโดยแผ่นความร้อนโดยอัตโนมัติ โมดูลพยายามรักษาระดับพลังงานสูงสุดที่สามารถส่งมอบได้ ระดับที่กำหนดโดยการควบคุมอัตโนมัติจะปรากฏบนจอแสดงผลการกะพริบของระดับพลังงานแสดงว่า จะถูกจำกัดโดยอัตโนมัติที่ระดับใหม่ที่ถูกเลือกโดยโมดูลควบคุมพลังงาน



ตั้งค่าพื้นที่สุดท้ายก่อน



โมดูลควบคุมกำลังไฟไม่ส่งผลต่อการใช้พลังงานโดยรวมของเครื่อง

แนวทางการทำอาหาร ตารางด้านล่างแสดงค่าพลังงานที่สามารถตั้งค่าได้ ร่วมกับประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้อง การตั้งค่าอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารและรสชาติของผู้บริโภค

ระดับพลังงาน	เหมาะสำหรับ:
1-2	อุ่นอาหาร ,ปริมาณของน้ำต้ม และวิปิ้งขึ้นซอสกับไข่แดงหรือเนย
3-4	ทำอาหารที่เป็นของแข็งหรือของเหลว ต้มน้ำให้เดือด

	ละลายอาหารแช่แข็ง ปิ้งไข่เจียว 2 หรือ 3 ฟอง ผักและผลไม้
5-7	สตูว์เนื้อ ปลาและผัก เลี้ยวอาหาร ทำแยม ฯลฯ
8-9	เนื้อย่าง ปลา สเต็ก และดับ ผักเนื้อ ปลา ไข่ ฯลฯ
p	มันฝรั่งทอด หรือนำน้ำไปต้มอย่างรวดเร็ว

7. การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

7.1 คำแนะนำ



การใช้งานที่ไม่เหมาะสม อาจเสี่ยงต่อความเสียหายของพื้นผิว

- ห้ามใช้เครื่องพ่นไอน้ำเพื่อทำความสะอาดเครื่อง
- ห้ามทำน้ำตาลหรือส่วนผสมที่หวานหกใส่เตาระหว่างทำอาหาร
- ห้ามวางวัสดุหรือสารที่อาจละลายได้ (พลาสติกหรือฟอยล์อะลูมิเนียม)
- รักษาถังเซ็นเซอร์ให้สะอาดตลอดเวลาและห้ามวางวัตถุใดๆ ไว้บนแป้น
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีคลอรีน แอมโมเนีย หรือสารฟอกขาวกับชิ้นส่วนเหล็กหรือชิ้นส่วนที่มีผิวเคลือบโลหะ (เช่น การชุบ นิกโครไนซ์ การชุบ นิกเกิล หรือโครเมียม)
- ห้ามใช้ผงซักฟอกที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือกัดกร่อนกับชิ้นส่วนที่เป็นแก้ว (เช่น ผลิตภัณฑ์ที่เป็นผงน้ำยาขัดคราบ และ ฟองน้ำที่เป็นโลหะ) ไขภาชนะไม้หรือพลาสติก

7.2 การทำความสะอาดพื้นผิว เพื่อให้พื้นผิวอยู่ในสภาพดี ควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอหลังการใช้งานปล่อยให้เย็นก่อน

7.3 การทำความสะอาดรายสัปดาห์ทั่วไป ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเตาสัปดาห์ละครั้ง โดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจกธรรมดา ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเสมอ ซิลิกอนในผลิตภัณฑ์เหล่านี้สร้างเมมเบรนกันน้ำที่ป้องกันและต้านทานสิ่งสกปรก เครื่องหมายทั้งหมดอยู่บนเมมเบรนและสามารถลบออกได้ง่าย หลังจากทำความสะอาดแล้ว เช็ดพื้นผิวให้แห้งด้วยผ้าสะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ไม่มีผงซักฟอกเหลืออยู่บนพื้นผิวการปรุงอาหารเนื่องจากจะเกิดปฏิกิริยากัดกร่อนเมื่อถูกความร้อนและสามารถปรับเปลี่ยนได้ โครงสร้างของพื้นผิวการปรุงอาหาร

7.4 คราบอาหารหรือเศษอาหาร รอยเปื้อนจากกระทะอะลูมิเนียมสามารถทำความสะอาดได้ง่ายด้วยผ้าชุบน้ำส้มสายชู หลังจากปรุงอาหารแล้ว ให้ขจัดสิ่งตกค้างที่เผาไหม้ ออกด้วยน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด สิ่งสกปรกที่อาจตกลงมาบนเตา ขณะทำความสะอาดผักกาดหอมหรือมันฝรั่ง อาจทำให้เตาเป็นรอยได้เมื่อย้ายกระทะดังนั้นให้ขจัดสิ่งสกปรกออกจากพื้นผิวการปรุงอาหารทันที

การเปลี่ยนแปลงของสี ไม่ส่งผลต่อการทำงานและความเสถียรของกระจก สิ่งเหล่านี้ไม่ใช่การดัดแปลงวัสดุของเตาแต่เป็นเพียงสิ่งตกค้างที่ไม่ได้ถูกกำจัดออกไปและถูกทำให้เป็นคาร์บอนพื้นผิวมันวาวสามารถเกิดขึ้นได้เนื่องจากฐานของกระทะ โดยเฉพาะอะลูมิเนียม การถูบนพื้นผิว และเนื่องจากการใช้ผงซักฟอกที่ไม่เหมาะสม ล้างออกยากโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดทั่วไป อาจจำเป็นต้องทำความสะอาดซ้ำหลายๆ ครั้ง การใช้ผงซักฟอกที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือการถูฐานกระทะอาจทำให้การตกแต่งบนเตาสีกร่อนเมื่อเวลาผ่านไปและทำให้เกิดคราบ

8. คำถามที่พบบ่อย

หากเตาไม่ทำงาน:

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เชื่อมต่อเตาและสวิตช์หลักเปิดอยู่
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีไฟฟ้าขัดข้อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์ไม่ขาด ในกรณีนี้ให้เปลี่ยนฟิวส์
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเบรกเกอร์ของระบบไฟฟ้าในที่พักอาศัยไม่ได้สะดุด ในกรณีนี้ ให้เปิดใช้งานเบรกเกอร์อีกครั้ง ผลการปรุงอาหารไม่เป็นที่น่าพอใจ:

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุณหภูมิในการปรุงอาหารไม่สูงหรือต่ำเกินไป

หากเตามีควัน:

- ปลดปล่อยให้เตาเย็นลงและทำความสะอาดเมื่อปรุงอาหารเสร็จ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารไม่หกเลอะเทอะ ออกจากกระทะแล้วใช้ภาชนะทำอาหารขนาดใหญ่ขึ้นหากจำเป็นฟิวส์ขาดหรือเบรกเกอร์ของระบบไฟฟ้าในที่พักอาศัยสะดุดซ้ำแล้วซ้ำเล่า

- โตรติดต่อฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิคหรือช่างไฟฟ้ามีรอยแตกหรือรอยแยกในเตา:
- ปิดเครื่องทันที ถอดแหล่งจ่ายไฟ และติดต่อฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิค

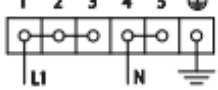
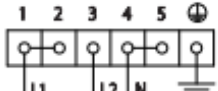
9. การติดตั้ง

9.1 การเชื่อมต่อไฟฟ้า

- มีการเชื่อมต่อไฟฟ้าที่ดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ด้านเทคนิคที่ได้รับอนุญาต
- ใช้อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล
- เครื่องต้องต่อสายดินตามมาตรฐานความปลอดภัยของระบบไฟฟ้า
- ตัดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหลัก
- ห้ามดึงสายเพื่อถอดปลั๊ก
- ใช้สายเคเบิล H05V2V2-F ที่ทนต่ออุณหภูมิอย่างน้อย 90°C
- แรงบิดในการขันสกรูของสายไฟจะต้องอยู่ที่ 1.5 - 2Nm

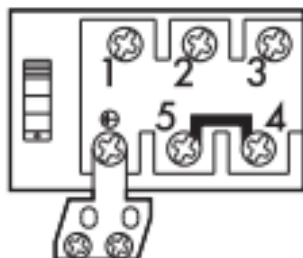
ข้อมูลทั่วไป

ตรวจสอบลักษณะตารางเทียบกับข้อมูลที่ระบุบนเพลตป้ายระบุที่มีข้อมูลทางเทคนิค หมายเลขซีเรียล และชื่อแบรนด์อยู่บนเครื่องอย่างเห็นได้ชัด ห้ามถอดจานนี้ออกไม่ว่าด้วยเหตุผลใดก็ตาม ทำการเชื่อมต่อกราวด์โดยใช้สายที่ยาวกว่าสายอื่น 20 มม. เครื่องสามารถทำงานได้ในโหมดต่อไปนี้:

Hob type (cm)	Connection type	Cable type
30	220-240 V 1N~	3-pole 3 x 1.5 mm ²
60	220-240 V 1N~ 	3-pole 3 x 4 mm ²
	380-415 V 2N~ 	4-pole 4 x 4 mm ²

รุ่น 60 ซม.:

แผนภาพด้านล่างแสดง ขั้วต่อแหล่งจ่ายไฟจากด้านล่าง โดยไม่ได้ต่อสายเคเบิล ต้องเชื่อมต่อเทอร์มินัล 4 และ 5 ตลอดเวลา



การเชื่อมต่อแบบตายตัว

ประกอบสายไฟเข้ากับเซอร์กิต เบรกเกอร์ Omnipolar ตามระเบียบการติดตั้ง เซอร์กิตเบรกเกอร์ควรอยู่ใกล้เครื่องและอยู่ในตำแหน่งที่เข้าถึงได้ง่าย

การเชื่อมต่อกับปลั๊กและเต้ารับ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กและซ็อกเก็ตเป็นประเภทเดียวกัน หลีกเลี่ยงการใช้อะแดปเตอร์และตัวแยกเนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและเสี่ยงต่อการไหม้ได้



เดินสายไฟที่ส่วนหลังของเครื่อง ระมัดระวังอย่าให้สัมผัสกับส่วนล่างของเตาหรือเตาอบในตัวที่อยู่ด้านล่าง



ระวังเมื่อเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเพิ่มเติมสายเชื่อมต่อต้องไม่สัมผัสกับโซนทำอาหารร้อน

การทดสอบ

เมื่อสิ้นสุดการติดตั้ง ให้ทำการทดสอบการตรวจสอบโดยสังเขป หากเตาไม่ทำงาน หลังจากตรวจสอบว่าคุณได้ปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างถูกต้องแล้ว ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักและติดต่อฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิค

9.2 คำแนะนำด้านความปลอดภัย



การผลิตความร้อนระหว่างการใช้งานเครื่อง ความเสี่ยงจากไฟไหม้

- ตรวจสอบว่าชั้นส่วนของวัสดุเฟอร์นิเจอร์ทนความร้อน
- ตรวจสอบว่าชั้นส่วนของเฟอร์นิเจอร์มีช่องที่จำเป็น
- ห้ามกีดขวางตะแกรงระบายอากาศด้านหน้าผลิตภัณฑ์ระหว่างการติดตั้ง

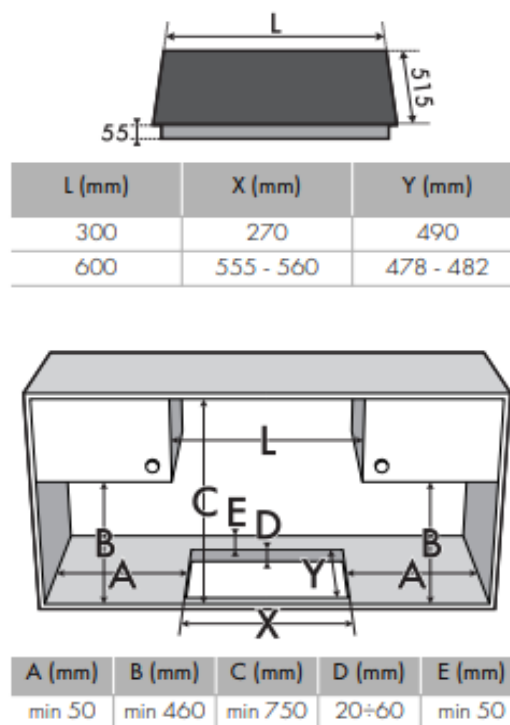
แผ่นไม้อัด กาว หรือสารเคลือบพลาสติกบนเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันควรทนต่ออุณหภูมิได้ ($>90^{\circ}\text{C}$) ไม่เช่นนั้นอาจเกิดการบิดงอได้เมื่อเวลาผ่านไป ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเครื่องดูดควันการระบายอากาศและพื้นผิวการปรุงอาหารต้องมีระยะห่างอย่างน้อยตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำในการติดตั้งเครื่องดูดควัน ต้องคำนึงถึงระยะห่างขั้นต่ำสำหรับขอบของเตาที่ด้านหลังตามที่ระบุไว้ในภาพประกอบการติดตั้ง

9.3 ส่วนที่ตัดออกจากผิวงาน

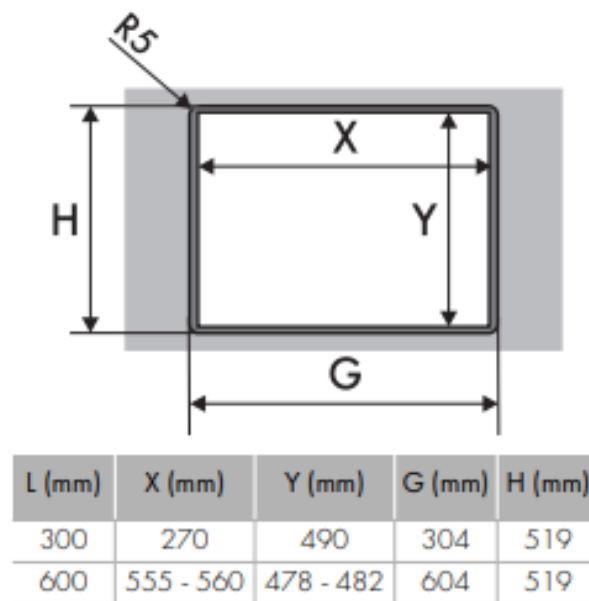
การดำเนินการต่อไปนี้เป็นจำเป็นต้องมีการก่อสร้างและ/หรืองานช่างไม้ ดังนั้นจึงต้องดำเนินการ โดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความสามารถในการติดตั้งสามารถทำได้บนวัสดุต่างๆ เช่น อิฐก่อ, โลหะ, ไม้เนื้อแข็ง หรือไม้ลามิเนตพลาสติกกราบเท่าที่วัสดุเหล่านี้ทนความร้อนได้ ($>90^{\circ}\text{C}$)

สร้างช่องเปิดด้วยขนาดที่แสดงในรูปในพื้นผิวการทำงานของชั้นเฟอร์นิเจอร์

ขนาดการติดตั้งสำหรับเตาที่มีขอบเอียง

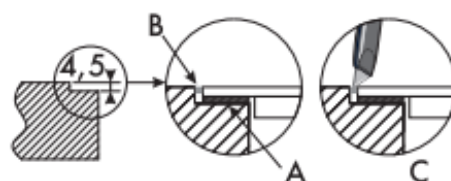


ขนาดการติดตั้งสำหรับเตาที่มีขอบตรง



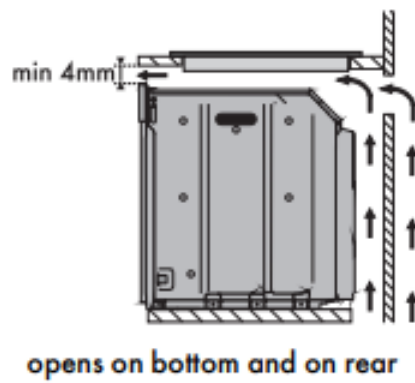
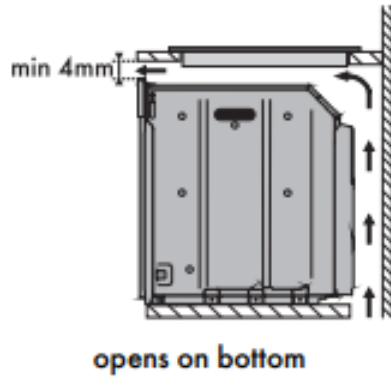
After laying the adhesive seal (A) on the glass surface and after positioning and

หลังจากติดซีลกาวย (A) บนพื้นผิวกระจกและหลังจากวางตำแหน่งและยึดเตาแล้ว ให้เติมขอบด้วย ซีลโคนจนวน (B) แล้ว เช็ดส่วนเกินออก ในกรณีที่จำเป็นต้องถอดเตา ให้ตัดซีลโคนโดยใช้มีดตัดก่อนที่จะพยายามถอด (C)

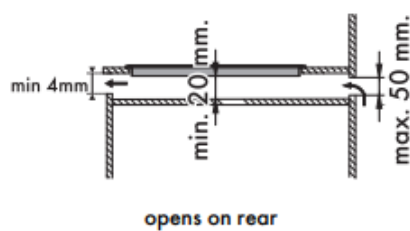
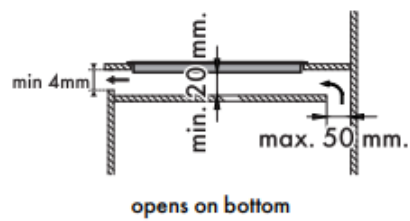
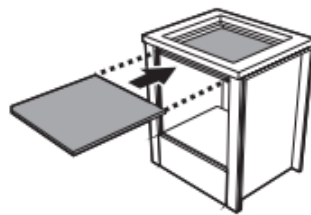


10. คำแนะนำเกี่ยวกับการระบายอากาศ

เหนือเตาอบแบบบิวท์อิน ระยะห่างระหว่างเตากับเฟอร์นิเจอร์ในครัวหรือเครื่องใช้อื่นๆ ที่ติดตั้งไว้ต้องเพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่า มีการระบายอากาศและระบายอากาศเพียงพอ หากติดตั้งเหนือเตาอบ ต้องเว้นช่องว่างระหว่างด้านล่างของเตากับด้านบนของเครื่องที่ติดตั้งด้านล่าง



หากติดตั้งบนเตาอบ เตาอบจะต้องติดตั้งพัดลมระบายความร้อน

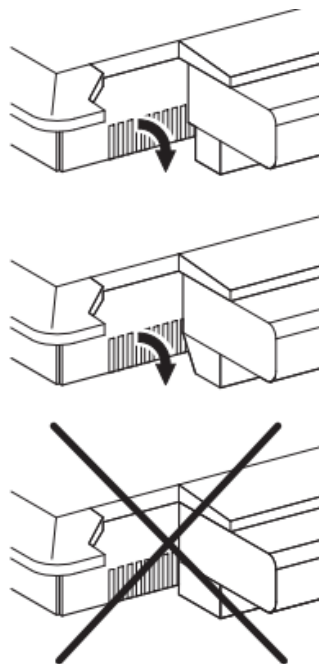




ความล้มเหลวในการติดตั้งฐานไม้สองชั้นอาจทำให้ผู้ใช้สัมผัสกับชิ้นส่วนที่แหลมคมหรือร้อน โดยไม่ได้ตั้งใจ

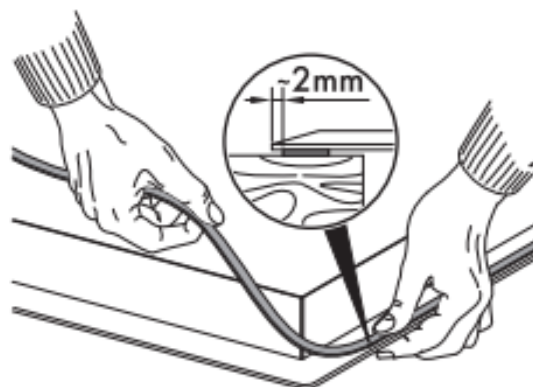
10.1 การระบายอากาศ

ภาพประกอบด้านล่างแสดงตัวอย่าง การติดตั้งสองตัวอย่างที่เหมาะสมกับการระบายอากาศที่เหมาะสมและหนึ่งตัวอย่าง สำหรับการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง ที่ควรหลีกเลี่ยง



10.2 ซีลหัวเตา

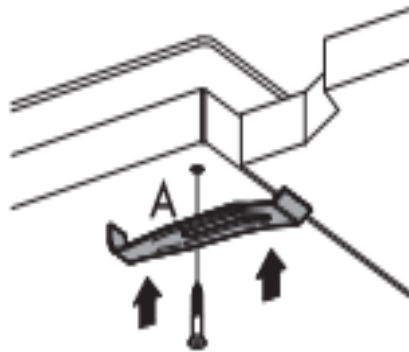
เพื่อป้องกันการรั่วไหลของของเหลวระหว่างโครงเตากับพื้นผิวการทำงาน ให้ติดซีลกาวยที่ให้มาตามขอบด้านนอกทั้งหมดของเตา ก่อนประกอบ





ห้ามใช้ซิลิโคนยึดเตา จะทำให้ไม่สามารถถอดเตาประกอบอาหารได้ หากจำเป็น โดยไม่ทำลาย

10.3 ตัวยึดสำหรับยึด ขันตัวยึดสำหรับยึด (A) เข้าไปในรูที่ด้านข้างของปลอกด้านล่างเพื่อยึดเตาเข้ากับโครงสร้างอย่างเหมาะสม



หากรัดแน่นเกินไป อาจทำให้กระจกตึงและแตกได้