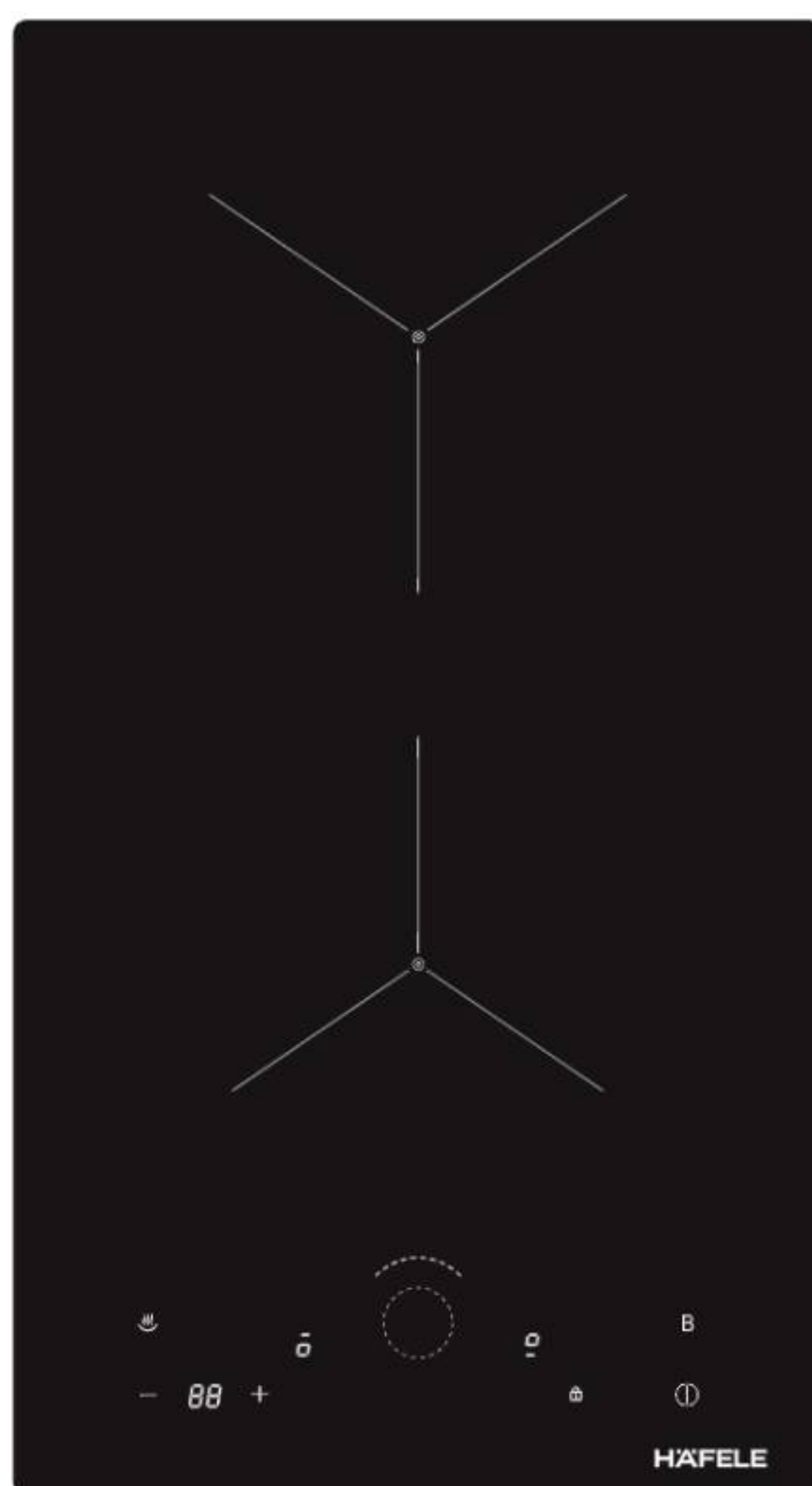


HÄFELE

คู่มือการใช้งานและการติดตั้ง เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแบบฝัง 2 โซน



495.11.000

      hafelethailand

 @hafelethailand

 www.hafelethailand.com

 02-768-7171

สารบัญ

- คำเตือนด้านความปลอดภัย.....1
- ภาพรวมผลิตภัณฑ์.....5
- เกี่ยวกับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า.....6
- การใช้งานเตาของคุณ.....8
- การใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน10
- การใช้ฟังก์ชันอุ่นอาหาร.....11
- การใช้ตัวตั้งเวลา.....11
- คำแนะนำการทำอาหาร.....13
- การตั้งค่าระดับความร้อน.....14
- การดูแลและทำความสะอาด.....15
- คำแนะนำและเคล็ดลับ.....16
- การแสดงผลข้อผิดพลาดและการตรวจสอบ.....17
- การติดตั้ง.....19

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ความปลอดภัยของคุณมีความสำคัญ โปรดอ่านข้อมูลนี้ก่อนใช้งานเตาไฟฟ้า

การติดตั้ง

อันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ดึงปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักก่อนทำการติดตั้งหรือบำรุงรักษา
- การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าที่ดีเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็น
- การปรับเปลี่ยนระบบไฟฟ้าภายในบ้านต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำอาจทำให้เกิดอันตรายจากกระแสไฟฟ้าหรือเสียชีวิต

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนการติดตั้งหรือใช้งาน
- ห้ามวางวัสดุที่เป็นเชื้อเพลิงหรือผลิตภัณฑ์ใดๆ บนเตาไฟฟ้า
- การหลีกเลี่ยงอันตราย ต้องติดตั้งตามคำแนะนำ
- ต้องติดตั้งอย่างถูกต้องและต้องต่อสายดินโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ต้องเชื่อมต่อกับวงจรที่มีสวิตช์แยก เพื่อให้สามารถตัดการจ่ายไฟจากแหล่งจ่ายไฟได้
- หากไม่ติดตั้งอย่างถูกต้อง อาจทำให้การรับประกันหรือความรับผิดชอบของผู้ผลิตไม่ครอบคลุม

การใช้งานและการบำรุงรักษา

อันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- อย่าทำการปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีรอยแตกหรือแตกหัก หากพื้นผิวเตาเกิดการแตกหรือแตกหัก ให้ปิดเครื่องโดยทันทีที่แหล่งจ่ายไฟ และติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ปิดเตาไฟฟ้าโดยการปิดสวิตช์ไฟที่ผนังก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจทำให้เกิดการไฟฟ้าช็อตหรืออันตรายถึงชีวิตได้

อันตรายด้านสุขภาพ

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสนามแม่เหล็กไฟฟ้า อย่างไรก็ตาม ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจหรืออุปกรณ์ฝังอื่นๆ (เช่น เครื่องปั๊มอินซูลิน)
- ควรปรึกษาแพทย์หรือผู้ผลิตอุปกรณ์ฝังก่อนใช้เครื่องนี้เพื่อให้มั่นใจว่าอุปกรณ์ฝังของพวกเขาจะไม่ได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้า การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจทำให้เกิดการเสียชีวิตได้

อันตรายจากพื้นผิวร้อน

- ห้ามให้ร่างกาย เสื้อผ้า หรือสิ่งของใดๆ ที่ไม่ใช่เครื่องครัวที่เหมาะสมสัมผัสกับกระจกเตาจนกว่าพื้นผิวจะเย็น
- โปรดระวัง: วัตถุโลหะที่สามารถดูดแม่เหล็กที่สวมใส่บนร่างกายอาจร้อนหากอยู่ใกล้กับเตาไฟฟ้าเครื่องประดับทองหรือเงินจะไม่ได้รับผลกระทบ
- ระวังเด็กให้อยู่ห่างจากเตาไฟฟ้า
- ด้ามจับของหม้ออาจร้อนเมื่อสัมผัส ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้ามจับไม่ยื่นออกไปนอกโซนทำอาหารอื่นที่เปิดอยู่ และเก็บให้พ้นมือเด็ก
- หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้เกิดแผลไหม้หรือแผลไฟลวกได้

อันตรายจากการบาดเจ็บ

- ไขว่คว้าที่เตาด้วยความระมัดระวังเมื่อฝาครอบนิรภัยถูกเลื่อนออกใช้อย่างระมัดระวังและเก็บให้ปลอดภัยพ้นมือเด็ก
- หากไม่ระมัดระวัง อาจทำให้เกิดบาดเจ็บหรือแผลบาดเจ็บได้

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- ห้ามปล่อยให้เตาไฟฟ้าทำงานโดยไม่มีการดูแลเมื่อใช้งาน การเดือดหรือล้นอาจทำให้เกิดควันและคราบมันที่อาจติดไฟได้
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้าของคุณเป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่เก็บของ
- ห้ามวางวัตถุหรืออุปกรณ์ใด ๆ บนเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ห้ามวางหรือทิ้งวัตถุที่สามารถดูดแม่เหล็กได้ (เช่น บัตรเครดิต, การ์ดหน่วยความจำ) หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (เช่น คอมพิวเตอร์, เครื่องเล่น MP3) ใกล้กับเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจได้รับผลกระทบจากสนามแม่เหล็กของเตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้เตาไฟฟ้าของคุณเพื่ออุ่นหรือทำความร้อนในห้อง
- หลังการใช้งาน, ควรปิดโซนทำอาหารและเตาไฟฟ้าทุกครั้งตามที่ได้อธิบายไว้ในคู่มือ (เช่น การใช้การควบคุมสัมผัส) ห้ามใช้คุณสมบัติการตรวจจับกระทะเพื่อปิดโซนทำอาหารเมื่อคุณไม่ใช้งาน

- ห้ามให้เด็กเล่นเตาไฟฟ้า ขึ้นไปนั่ง ยืน หรือปีนบนเครื่อง
- ห้ามเก็บสิ่งของที่เด็กสนใจไว้ในตู้เหนือเตาไฟฟ้า เพราะเด็กอาจปีนขึ้นบนเตาและได้รับบาดเจ็บรุนแรง ห้ามปล่อยเด็กอยู่ตามลำพังหรือไม่มีการดูแลในบริเวณที่เตาไฟฟ้ากำลังทำงาน
- เด็กหรือบุคคลที่มีความบกพร่องด้านร่างกาย การรับรู้ หรือสติปัญญา ซึ่งจำกัดความสามารถในการใช้
- เครื่องใช้ไฟฟ้า ควรได้รับการสอนจากบุคคลที่มีความรับผิดชอบและมีความสามารถ โดยผู้สอนต้องมั่นใจว่าพวกเขาสามารถใช้งานเครื่องได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อตนเองหรือผู้อื่น
- ห้ามซ่อมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใด ๆ ของเตาไฟฟ้า เว้นแต่มีการแนะนำไว้ในคู่มือ การบริการอื่น ๆ ต้องดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดเตาไฟฟ้าของคุณ
- ห้ามวางหรือทำวัตถุหนักตกลงบนเตาไฟฟ้า
- ห้ามยืนบนเตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้หม้อที่มีขอบหยักหรือชุดหม้อบนพื้นผิวกระจกของเตาไฟฟ้า เพราะอาจทำให้กระจกเป็นรอย
- ห้ามใช้แผ่นขัดหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงในการทำความสะอาดเตาไฟฟ้า เพราะอาจทำให้กระจกเป็นรอย
- หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่เป็นผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- อุปกรณ์นี้ออกแบบมาเพื่อใช้ในบ้านและการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น: พื้นที่ครัวสำหรับพนักงานในร้าน, สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ บ้านสวน , ลูกค้าในโรงแรม, โมเต็ล และสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่นๆ , สถานที่พักแบบโฮมสเตย์
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย การรับรู้ หรือสติปัญญา หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง

คำเตือน

- การทำอาหารโดยไม่มีการดูแล เตาไฟฟ้าที่มีน้ำมันหรือไขมันอาจเป็นอันตรายและอาจทำให้เกิดไฟไหม้
- ห้ามดับไฟด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องและคลุมเปลวไฟ เช่น ด้วยผ้าหม้อหรือผ้าดับไฟ

-
- วัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาคูบ ไม่ควรวางบนพื้นผิวของเตาหุงต้ม เพราะอาจทำให้ร้อนขึ้นได้
 - หลังการใช้งาน ให้ปิดการทำงานของเตาไฟฟ้าโดยใช้ปุ่มควบคุม และไม่ควรพึ่งพาระบบตรวจจับสถานะ อุปกรณ์นี้ไม่ออกแบบให้สามารถใช้งานด้วยนาฬิกาตั้งเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยก

ข้อควรระวัง

- การทำอาหารต้องได้รับการควบคุมอย่างใกล้ชิด การทำอาหารที่ใช้เวลานานต้องได้รับการควบคุมตลอดเวลา

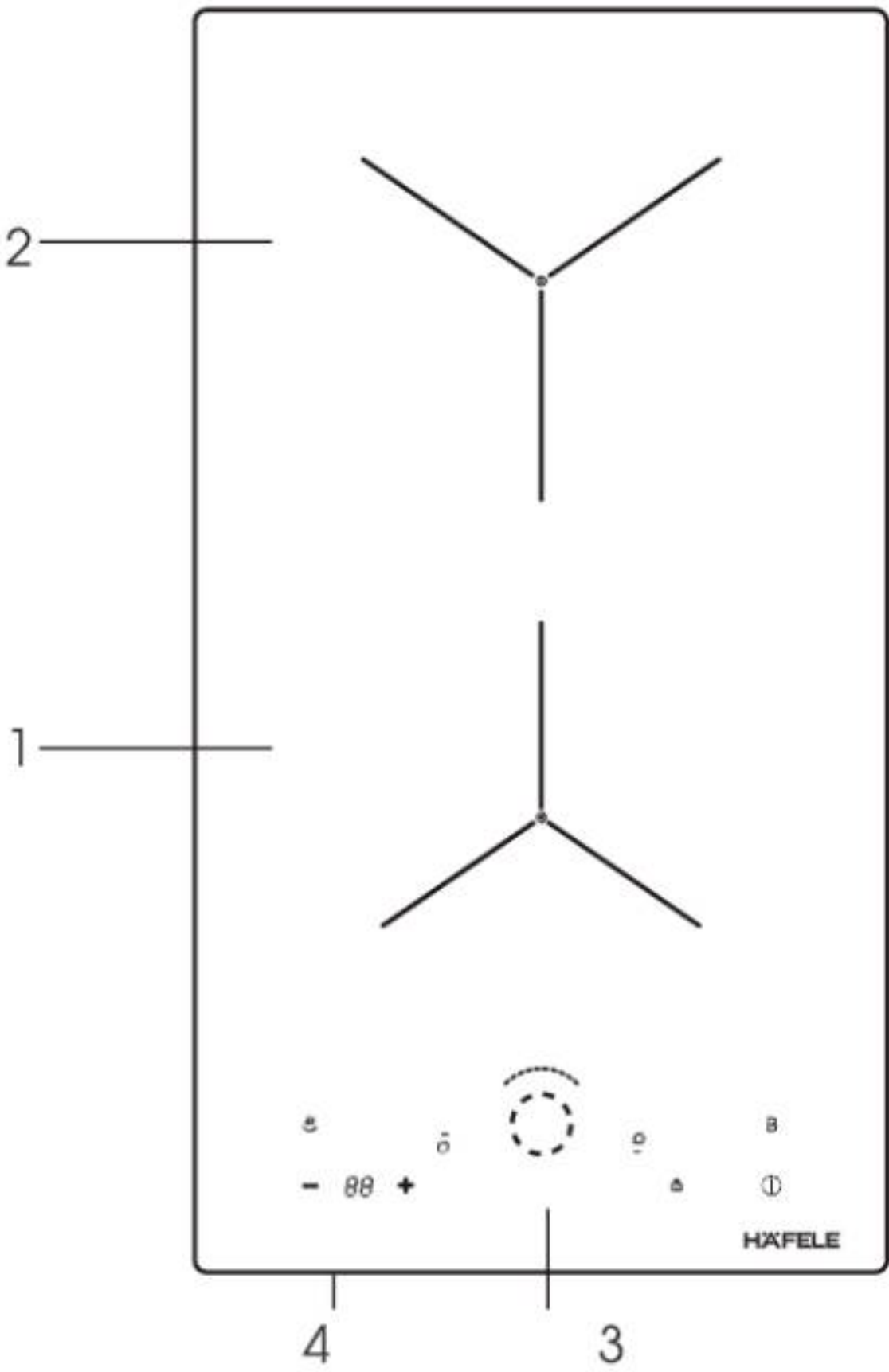
คำเตือน

- เพื่อป้องกันการพลิกคว่ำของเครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์เสริมที่ใช้ในการยึดเครื่องใช้ต้องถูกติดตั้งตามคำแนะนำในการติดตั้ง

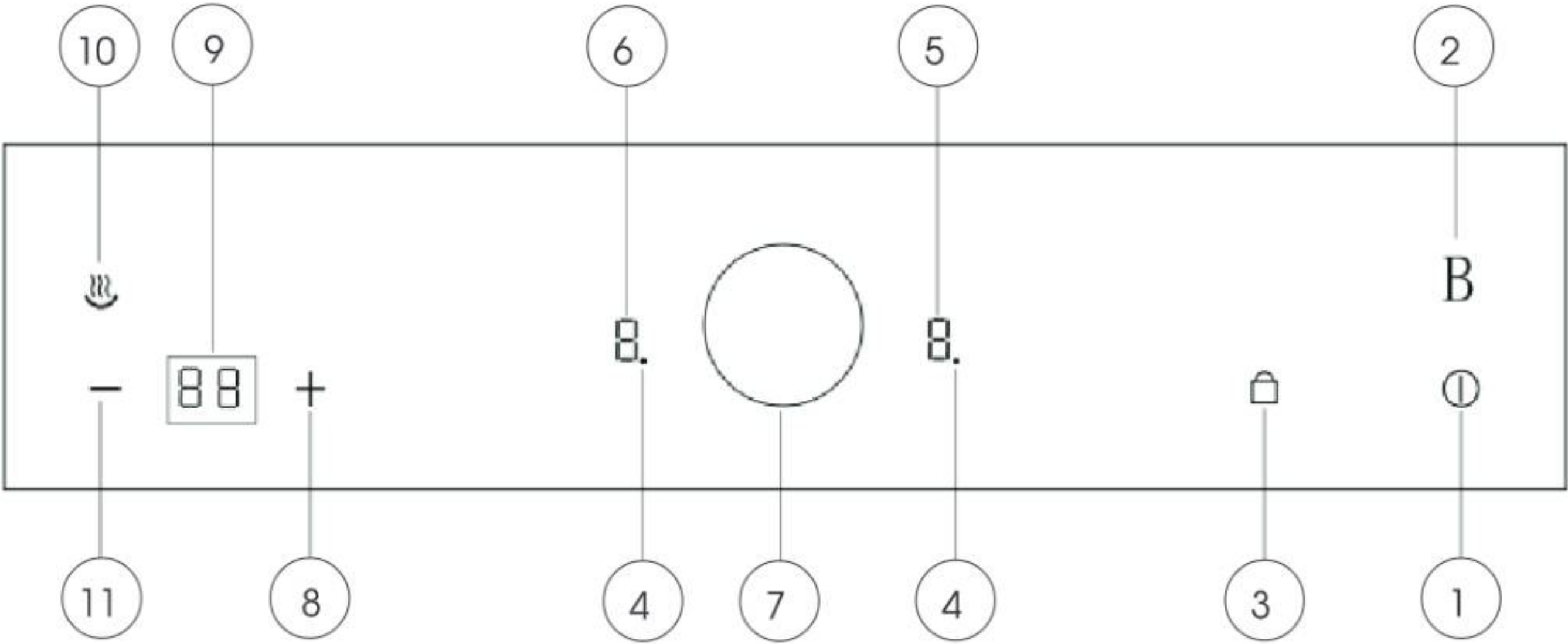
คำเตือน

- ใช้แผงป้องกันเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเตาไฟฟ้า หรือที่ระบุในคำแนะนำจากผู้ผลิตเตาไฟฟ้าว่าเหมาะสม หรือแผงป้องกันที่รวมอยู่เตาไฟฟ้าแล้ว การใช้แผงป้องกันที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุ

ภาพรวมของผลิตภัณฑ์



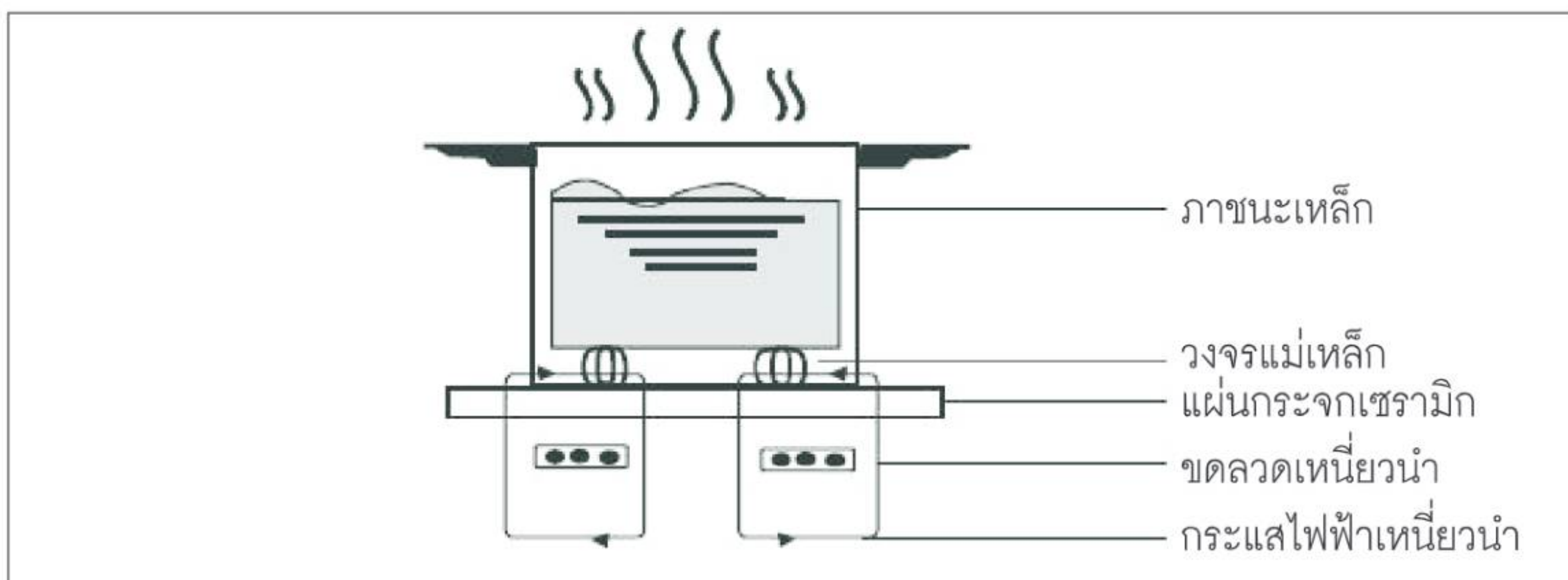
- 1. เตา 1500W/1800W ขนาด 160 มม.
- 2. เตา 2000W/2400W ขนาด 180 มม.
- 3. แผงควบคุม
- 4. กระจก



1	การควบคุม ON/OFF
2	การใช้ฟังก์ชัน Booster
3	การควบคุมล็อกป้องกันเด็ก
4	แสดงผลตัวจับเวลา
5-6	การเลือกโซนการทำความร้อน
7	การควบคุมปุ่มแม่เหล็ก
8/11	การควบคุมการปรับเพิ่ม - ลดเวลา
9	จอแสดงผลของตัวจับเวลา
10	โหมดรักษาความร้อน

เกี่ยวกับการทำอาหารด้วยเตาไฟฟ้า

การทำอาหารด้วยระบบเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นเทคโนโลยีการทำอาหารที่ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพสูง โดยการใช้การสั่นสะเทือนจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าสร้างความร้อนโดยตรงให้กับภาชนะ ซึ่งแตกต่างจากการทำอาหารด้วยเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าแบบเซรามิก ที่จะให้ความร้อนกับกระจกหรือพื้นผิวภาชนะโดยตรง เมื่อภาชนะได้รับความร้อน กระจกบนเตาจะร้อนขึ้นจากความร้อนที่ถ่ายเทจากภาชนะ ไม่ใช่การให้ความร้อนโดยตรงจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

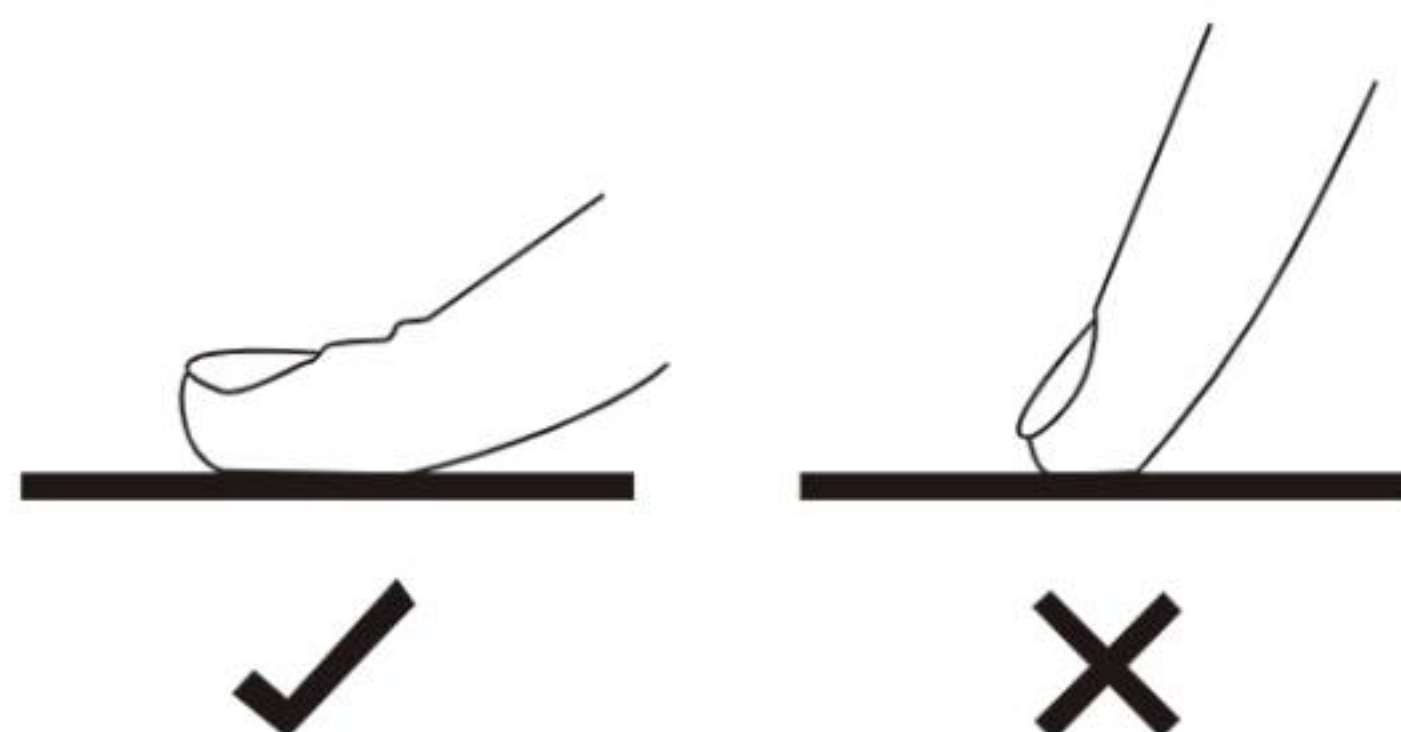


ก่อนการใช้งานเตาไฟฟ้า

- โปรดอ่านคู่มือนี้โดยให้ความสำคัญกับส่วนของ "คำเตือนด้านความปลอดภัย"
- ให้เอาฟิล์มป้องกันที่อาจจะเหลืออยู่บนเตาไฟฟ้าออก

การใช้งานปุ่มสัมผัส

- ปุ่มสัมผัสจะตอบสนองเมื่อคุณสัมผัสโดยไม่ต้องใช้แรงกด
- ใช้เนื้อปลายนิ้วของคุณในการสัมผัส ไม่ใช่ปลายนิ้ว
- เมื่อสัมผัสแต่ละครั้งจะมีเสียง "บี๊ป" เพื่อยืนยันการทำงาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มควบคุมสะอาด แห้ง และไม่มีวัตถุใด ๆ (เช่น อุปกรณ์ทำอาหารหรือผ้า) ปิดทับ แม้เพียงฟิล์มบาง ๆ ก็อาจทำให้การใช้งานปุ่มควบคุมทำได้ยาก



การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสม



ใช้เพียงเครื่องครัวที่มีฐานที่เหมาะสมกับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ค้นหาสัญลักษณ์สำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนบรรจุภัณฑ์หรือได้ก้นกระทะ

- คุณสามารถทดสอบเครื่องครัวของคุณ ด้วยการทดสอบแม่เหล็ก นำแม่เหล็กไปใกล้ฐานของภาชนะ ถ้าแม่เหล็กสามารถดูดภาชนะได้ แสดงว่าภาชนะนั้นเหมาะสมสำหรับใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากคุณไม่มีแม่เหล็ก



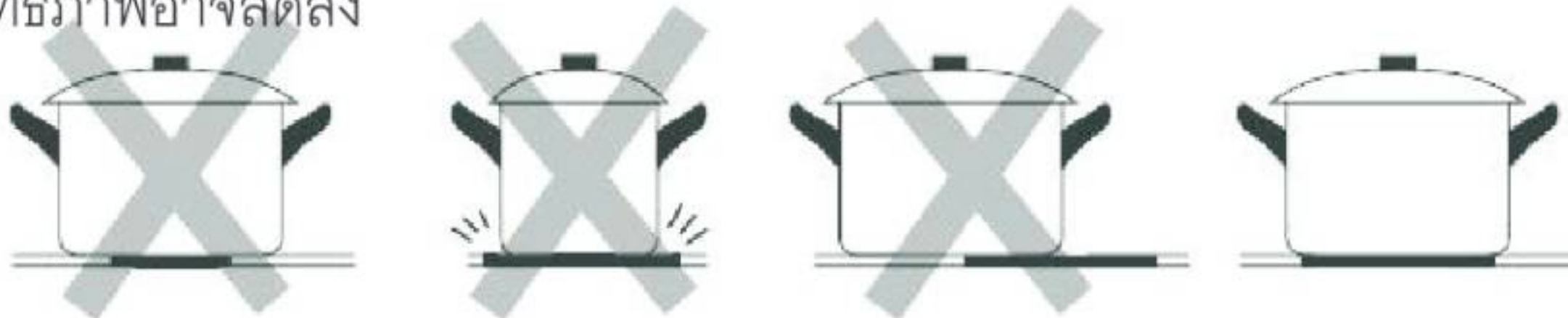
1. เติมน้ำลงในภาชนะที่คุณต้องการตรวจสอบ
2. หากไม่มีการกระพริบที่จอแสดงผลและน้ำเริ่มร้อน ภาชนะสามารถใช้ได้

- เครื่องใช้ที่ทำจากวัสดุต่อไปนี้ไม่เหมาะสม: สแตนเลสแท้, อลูมิเนียม หรือ ทองแดงที่ไม่มีฐานแม่เหล็ก, กระจก, ไม้, เซรามิก และ ภาชนะดิน

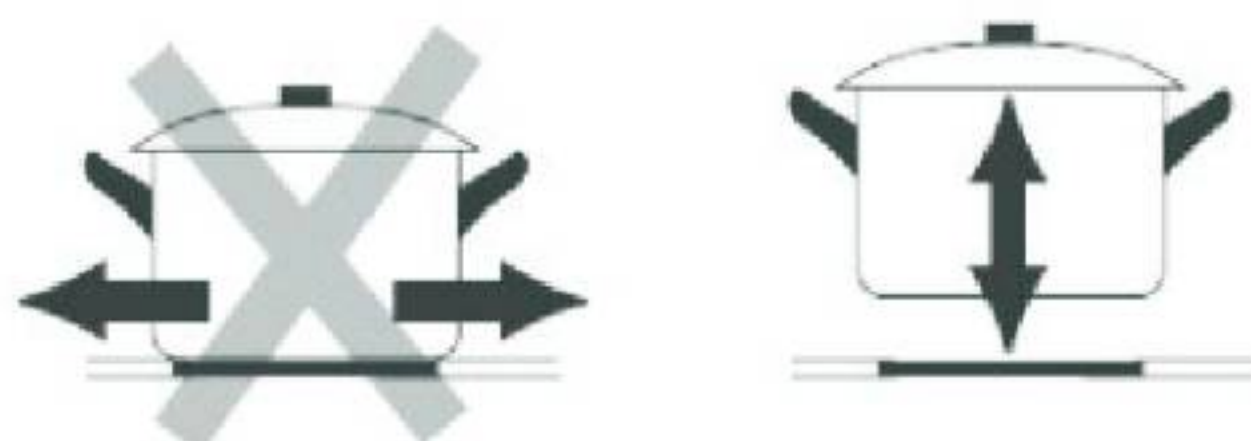
ห้ามใช้ภาชนะที่มีขอบหยักหรือฐานโค้ง



- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานภาชนะของคุณเรียบและวางบนกระทะอย่างแนบสนิท และมีขนาดเท่ากับ โชนการทำอาหาร
- ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใกล้เคียงกับสัญลักษณ์แสดงขนาดของโชนที่เลือก
- ใช้ภาชนะที่มีขนาดใหญ่ขึ้นเล็กน้อยจะช่วยให้การใช้งานมีประสิทธิภาพสูงสุด หากใช้หม้อขนาดเล็กกว่า ที่คาดไว้ ประสิทธิภาพอาจลดลง



- ยกภาชนะออกจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอย่างระมัดระวัง ไม่ควรเลื่อน อาจทำให้กระทะเกิดรอยขีดข่วน



ขนาดของภาชนะ

การทำอาหารจะปรับขนาดโดยอัตโนมัติตามเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ อย่างไรก็ตาม ฐานของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อยตามที่กำหนดให้กับโซนการทำอาหารที่ตรงกัน เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพสูงสุดของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรวางภาชนะไว้ตรงกลางของโซนการทำอาหาร

การใช้งานเตาของคุณ

การเริ่มต้นการทำอาหาร

1. แตะปุ่ม ON/OFF

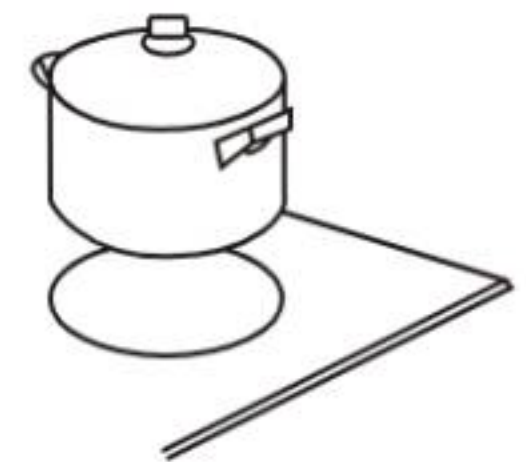


หลังจากเปิดเครื่องแล้ว เสียงบี๊ปจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง ฟังก์ชันต่างๆ จะแสดงบนแผงควบคุม แสดงว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเข้าสู่โหมดสแตนด์บายแล้ว

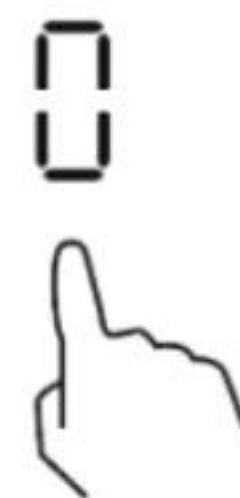


2. วางภาชนะที่เหมาะสมบนโซนการทำอาหารที่คุณต้องการใช้งาน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานของภาชนะและพื้นผิวของโซนการทำอาหารสะอาดและแห้ง



3. แตะที่ปุ่มเลือกโซนทำอาหารที่ต้องการการ แผงควบคุมแสดงตัวเลข "0"



หากหน้าจอกระพริบสลับกับการตั้งอุณหภูมิ



หมายความว่า:

- คุณยังไม่ได้วางภาชนะบนโซนทำอาหารที่ต้องการ
- ภาชนะที่คุณใช้ไม่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ภาชนะมีขนาดเล็กเกินไปหรือไม่วางตรงกลางโซนทำอาหาร

หากไม่มีการทำความร้อนเกิดขึ้นหรือไม่มีภาชนะที่เหมาะสมวางอยู่บนโซนทำอาหาร เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดอัตโนมัติหลังจากนั้น 1 นาที

การตั้งค่าระดับพลังงานของโซนการทำอาหาร



4. การตั้งค่าระดับพลังงาน

หลังจากเลือกโซนทำความร้อน แผงควบคุมจะกระพริบที่ "0" จากนั้นหมุนปุ่มแม่เหล็กเพื่อเลือกระดับพลังงาน

*หาก你不ตั้งอุณหภูมิภายใน 1 นาที เตาจะปิดการทำงานอัตโนมัติ และคุณต้องเริ่มต้นใหม่จากขั้นตอนที่ 1

*คุณสามารถปรับระดับความร้อนในระหว่างการทำอาหารได้ตลอดเวลา หากปุ่มแม่เหล็กหายหรือเสียหาย คุณสามารถถอดปุ่มออกและใช้นิ้วลากไปตามวงกลมที่สอดคล้องกับแผงควบคุมเพื่อตั้งค่า

ฟังก์ชันล็อกป้องกันเด็ก

- คุณสามารถล็อกแผงควบคุมเพื่อป้องกันการใช้งานโดยไม่ได้ตั้งใจ (เช่น เด็กอาจบิดปุ่มทำให้เปิดโซนการทำอาหาร)
- เมื่อแผงควบคุมถูกล็อก ระบบควบคุมทั้งหมดจะถูกปิด ยกเว้นปุ่ม ON/OFF

การล็อกแผงควบคุม

แตะปุ่มล็อกป้องกันเด็ก  แผงควบคุมตัวจับเวลาจะแสดง "Lo"

การปลดล็อกการควบคุม

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาเปิดอยู่
2. แตะและกดปุ่ม  ล็อกป้องกันเด็กไว้สักครู่
3. คุณสามารถเริ่มใช้งานเตาได้



เมื่อเตาอยู่ในโหมดล็อก ระบบควบคุมทั้งหมดจะไม่ทำงาน ยกเว้นปุ่ม ON/OFF คุณสามารถเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยปุ่ม ON/OFF ในกรณีฉุกเฉิน แต่ต้องปลดล็อกเตาก่อนในครั้งถัดไป

การป้องกันอุณหภูมิสูงเกินไป

เซ็นเซอร์อุณหภูมิสามารถตรวจสอบอุณหภูมิภายในเตาอินดักชันได้ เมื่อมีการตรวจจับอุณหภูมิที่สูงเกินไป เตาจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

การตรวจจับวัตถุนาเล็ก

เมื่อวางหม้อที่ไม่เหมาะสมหรือไม่ใช้วัสดุแม่เหล็ก (เช่น อลูมิเนียม) หรือวัตถุนาเล็กอื่น (เช่น มีด, ส้อม, ทัพพี) บนเตา เตาจะทำงานต่อไป 1 นาที จากนั้นจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ ตัวพัดลมจะทำงานต่อเพื่อทำความเย็นให้กับเตาต่อไป

การป้องกันการปิดเครื่องอัตโนมัติ

การปิดเครื่องอัตโนมัติเป็นฟังก์ชันป้องกันความปลอดภัยของเตา หากคุณลืมปิดการทำอาหาร ฟังก์ชันนี้จะปิดเครื่องอัตโนมัติ โดยมีเวลาทำงานของระดับพลังงานต่างๆ ตามที่แสดงในตารางด้านล่าง:

ระดับพลังงาน	1	2	3	4	5	6	7	8	9
เวลาในการทำงาน (ชั่วโมง)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้งานอุปกรณ์นี้

เมื่อคุณทำอาหารเสร็จ

1. แตะที่ปุ่มเลือกโซนการทำอาหารที่คุณต้องการปิด

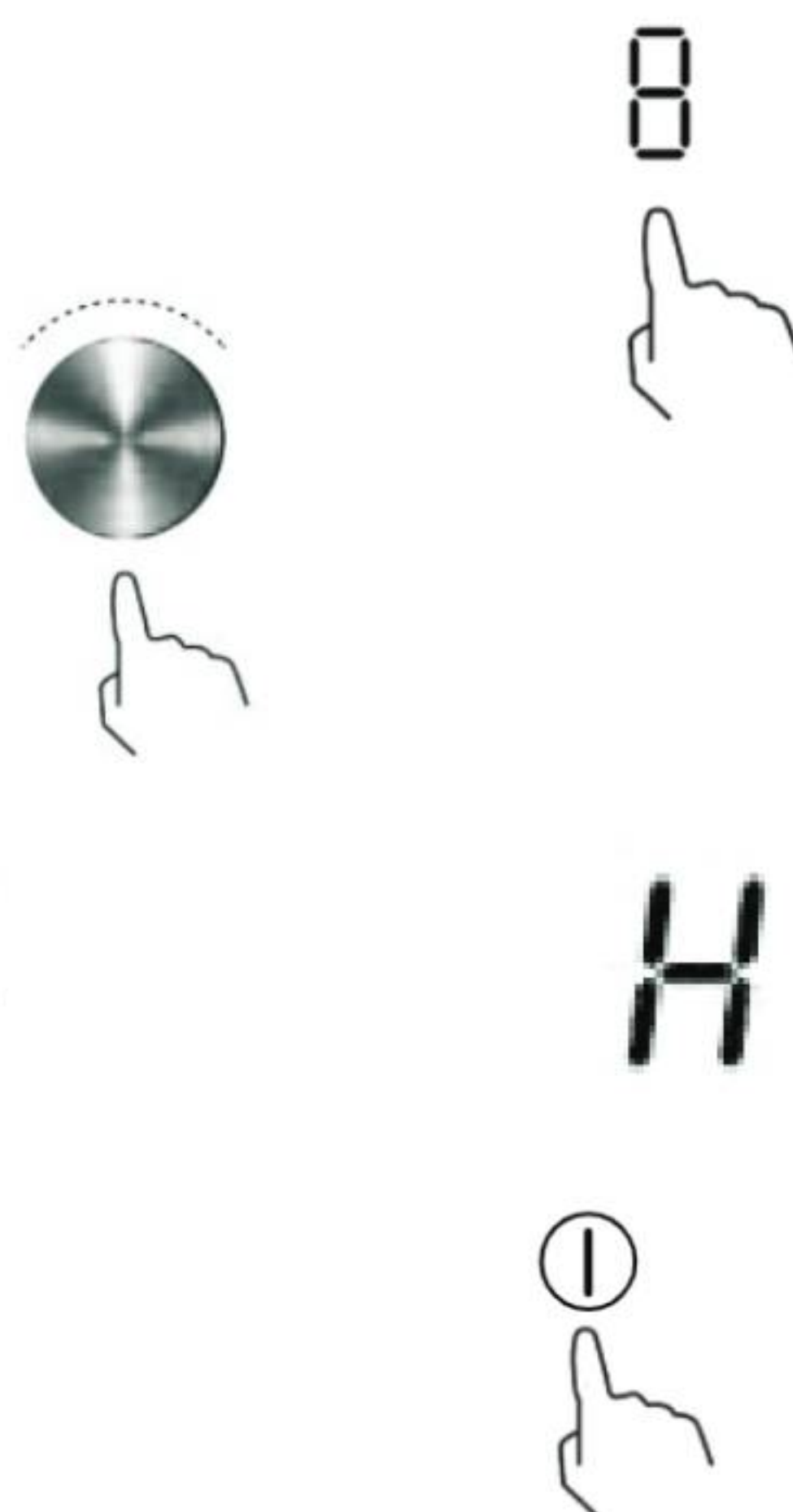
2. การปิดโซนการทำอาหาร:

2.1 หมุนปุ่มแม่เหล็กในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหน้าจอแสดง "0".

3. ระวังพื้นผิวที่ร้อน

ตัว "H" จะปรากฏเพื่อแสดงว่าโซนการทำอาหารนั้นร้อนเกินไปที่จะสัมผัส และจะหายไปเมื่อพื้นผิวเย็นลงถึงอุณหภูมิที่ปลอดภัย สามารถใช้ฟังก์ชันการประหยัดพลังงานนี้หากคุณต้องการอุ่นหม้อที่เหลืออยู่บนโซนทำอาหารที่ยังร้อน

4. ปิดเตาทั้งหมดโดยแตะที่ปุ่ม ON/OFF



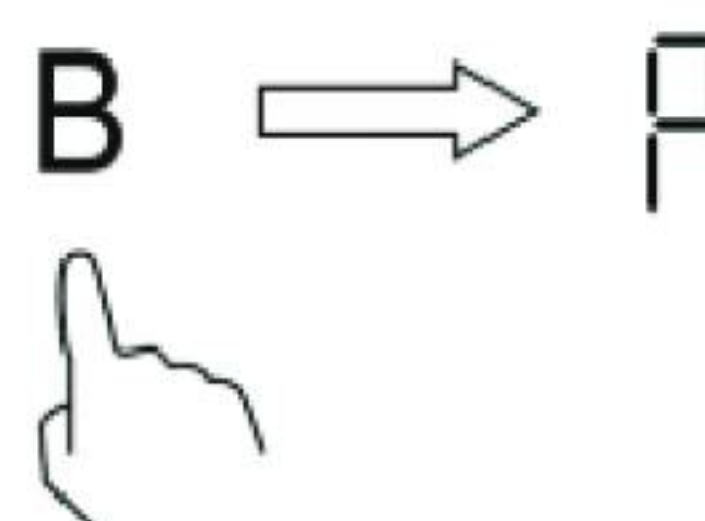
การใช้โหมด BOOST

"Boost" คือฟังก์ชันที่ให้พลังงานสูงขึ้นในพื้นที่ที่เลือกเป็นเวลา 5 นาที (สูงสุด) เพื่อการทำอาหารที่รวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

1. เลือกโซนทำอาหารโดยการแตะที่แผงควบคุมเลือกโซนการทำความร้อน

2. แตะปุ่ม "Boost" โซนทำอาหารจะเริ่มทำงานในโหมด Boost

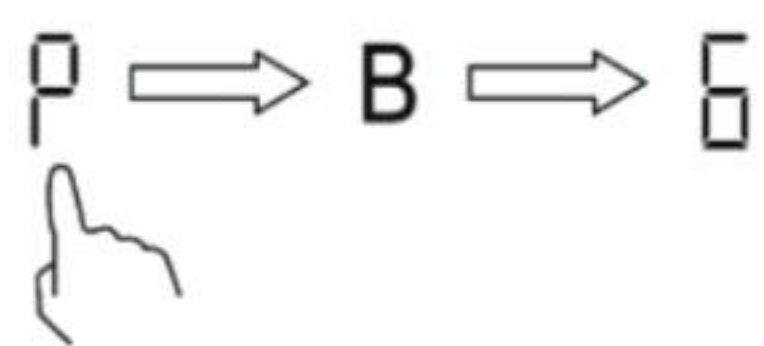
โดยหน้าจอจะมีการแสดง "p" เพื่อบ่งชี้ว่าโซนอยู่ในโหมด "boost"



3. พลังงาน “Boost” จะทำงานเป็นเวลา 5 นาที และจะยกเลิกโหมด Boost โดยอัตโนมัติ

9

4. หากต้องการยกเลิกโหมด Boost ก่อนครบ 5 นาที ให้กดปุ่มเลือก



5. หากต้องการกลับสู่พลังงานก่อนเริ่มโหมด Boost ให้กดปุ่ม “Boost” อีกครั้ง โชนการทำอาหารจะกลับสู่ระดับพลังงานเดิมก่อนที่จะเปิดโหมด Boost

การใช้งานโหมด Keep Warm

1. เลือกโชนทำอาหารหนึ่งโชน โดยแตะที่ปุ่มเลือกโชนการทำอาหารแตะที่ปุ่ม  , โชนการทำอาหารที่สอดคล้องจะเข้าสู่โหมด "รักษาความร้อน" (หน้าจอแสดงระดับพลังงานที่ระดับ 2)

2. แตะปุ่ม  อีกครั้ง เพื่อออกจากโหมดนี้

การใช้งานโหมดจับเวลา (Timer)

คุณสามารถใช้งานโหมดจับเวลาได้ดังนี้:

- คุณสามารถตั้งเวลาให้ปิดโชนการทำอาหารหลังจากเวลาที่ตั้งไว้หมดลง
- คุณสามารถตั้งเวลาตั้งแต่ 01 นาทีถึง 99 นาทีเพื่อใช้ในการเตือน

การตั้งค่าจับเวลาเป็นการเตือน

1. เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่จำเป็นต้องเลือกโชนการทำอาหาร แตะที่ปุ่มจับเวลา (Timer) เพื่อตั้งเวลา 1-99 นาทีเป็นการเตือนสำหรับเตาทั้งหมด

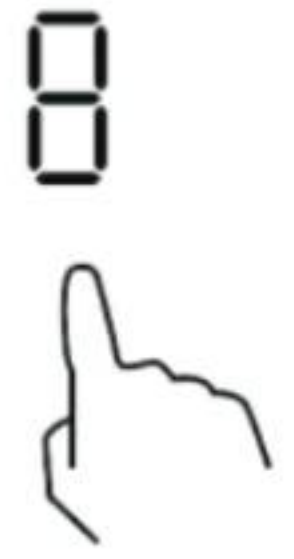
2. จากนั้นกดปุ่มจับเวลาอีกครั้งเพื่อเข้าสู่การตั้งค่าเวลาที่ต้องการ เวลาที่ตั้งไว้จะได้รับการยืนยันอัตโนมัติหลังจาก 5 วินาที

เคล็ดลับ: แตะปุ่ม "-" หรือ "+" เพื่อปรับเวลาโดยลดลงหรือเพิ่มขึ้นทีละ 1 นาที

หากแตะปุ่มค้างไว้ "-" หรือ "+" จะปรับเวลาโดยลดลงหรือเพิ่มขึ้นทีละ 10 นาที

3. เมื่อการนับถอยหลังจนถึงเวลาที่ตั้งไว้ เสียงบี๊ปจะดังขึ้น 30 วินาที หลังจากนั้นกดปุ่มใดๆ เสียงจะหยุด และสถานะการทำงานของเตาจะยังคงอยู่เหมือนเดิม

การตั้งเวลาปิดโซนทำอาหารหนึ่งโซน



- 1.แตะที่ปุ่มเลือกโซนทำอาหารที่คุณต้องการตั้งเวลา
2. เกล็ดลับ: แตะปุ่ม "-" หรือ "+" ครั้งเดียวจะลดหรือเพิ่มเวลา 1 นาที หากแตะและถือปุ่ม "-" หรือ "+" จะลดหรือเพิ่มเวลา 10 นาที เวลาที่ตั้งจะได้รับการยืนยันอัตโนมัติหลังจาก 5 วินาที
3. หากต้องการยกเลิกตัวจับเวลา ให้แตะที่ปุ่มเลือกโซนการทำอาหารที่สอดคล้องแล้วปรับปุ่ม "-" หรือ "+" ของตัวจับเวลาให้เป็น 0
4. เมื่อเวลาถูกตั้งแล้ว ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังทันที หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ และหน้าจอแสดงผลจะกระพริบเป็นเวลา 5 วินาที
5. เมื่อเวลาหมด โซนทำอาหารที่ตั้งไว้จะปิดอัตโนมัติและแสดง "H"

- 03 +



โซนทำอาหารอื่นๆ จะยังคงทำงานหากเปิดไว้ก่อนหน้านี้

การตั้งเวลาปิดมากกว่าหนึ่งโซนการทำอาหาร

- 1.หากคุณใช้ฟังก์ชันนี้มากกว่าหนึ่งโซนทำอาหาร หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่สั้นที่สุด (เช่น โซนที่ 1 ตั้งเวลา 3 นาที โซนที่ 2 ตั้งเวลา 6 นาที ตัวบ่งชี้ตัวจับเวลาจะแสดง "3") หากต้องการตรวจสอบเวลาที่ตั้งของโซนทำอาหารอื่น ให้แตะที่ปุ่มเลือกโซนทำอาหาร ตัวจับเวลาจะแสดงเวลาที่ตั้งของโซนนั้น

- 03 +

6 → - 05 +

2. เมื่อเวลาหมดลง โซนทำอาหารที่ตั้งไว้จะปิดอัตโนมัติและแสดง "H" หมายเหตุ: หากคุณต้องการเปลี่ยนเวลาใหม่หลังจากตั้งเวลาแล้ว คุณต้องเริ่มใหม่จากขั้นตอนที่ 1

คำแนะนำการทำอาหาร



ต้องระวังในการทอดอาหาร เพราะน้ำมันและไขมันจะร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะเมื่อใช้งานที่พลังงานสูง หากใช้อุณหภูมิที่สูงเกินไป น้ำมันและไขมันสามารถติดไฟเองได้ซึ่งเป็นความเสี่ยงที่อันตราย

เคล็ดลับการทำอาหาร

- เมื่ออาหารหรือน้ำเดือด ให้ลดระดับอุณหภูมิลง
- การใช้ฝาปิดจะช่วยลดเวลาการทำอาหารและประหยัดพลังงานด้วยการเก็บความร้อน
- ลดปริมาณของเหลวหรือน้ำมันในการทำอาหารเพื่อลดเวลาในการทำอาหาร
- เริ่มทำอาหารด้วยระดับความร้อนสูงและลดลงเมื่ออาหารทำการสุกแล้ว

การเคี่ยวและการหุงข้าว

- การเคี่ยวเกิดขึ้นที่อุณหภูมิได้จุดเดือด ประมาณ 85°C เมื่อมีฟองอากาศเพียงเล็กน้อยที่ขึ้นสู่ผิวน้ำของของเหลวในการปรุงอาหาร การเคี่ยวเป็นวิธีที่สำคัญในการทำซूपหรือสตูว์ที่อร่อยและทำให้เนื้ออาหารนุ่มโดยไม่ทำให้สุกเกินไป นอกจากนี้ยังควรใช้วิธีการเคี่ยวในการทำซอสที่มีส่วนผสมของไข่หรือแป้งชั้นที่อุณหภูมิได้จุดเดือด
- การทำอาหารบางอย่าง รวมถึงการหุงข้าวด้วยวิธีดูดซับ (absorption method) อาจต้องการการตั้งค่าอุณหภูมิที่สูงกว่าระดับต่ำสุด เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารถูกปรุงให้สุกตามเวลาที่แนะนำ

การย่างสเต็ก

เพื่อทำสเต็กที่มีรสชาติอร่อยและชุ่มฉ่ำ:

1. นำเนื้อสัตว์ออกจากตู้เย็นและทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 20 นาที ก่อนทำอาหาร
2. เตรียมกระทะที่มีพื้นผิวหนาและร้อน
3. ทาน้ำมันบาง ๆ ทั้งสองด้านของสเต็ก รินน้ำมันเล็กน้อยลงในกระทะร้อนแล้ววางเนื้อลงไป
4. พลิกเนื้อสเต็กเพียงครั้งเดียวขณะปรุง เวลาในการทำสเต็กจะขึ้นอยู่กับความหนาของเนื้อและความสุกที่ต้องการ โดยปกติจะใช้เวลา 2 - 8 นาทีต่อด้าน กดเนื้อสเต็กเพื่อตรวจสอบความสุก ยิ่งเนื้อแข็งขึ้นก็ยิ่งสุกมาก
5. ทิ้งสเต็กไว้บนจานอุ่นสักครู่ เพื่อให้เนื้อผ่อนคลายและนุ่มขึ้นก่อนเสิร์ฟ

การผัด

- 1. เลือกใช้กระทะที่รองรับการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือกระทะทอดขนาดใหญ่
- 2. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้พร้อม การผัดควรทำอย่างรวดเร็ว หากทำอาหารจำนวนมาก ควรทำทีละหลาย ๆ รอบ
- 3. อุ่นกระทะสักครู่แล้วใส่น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- 4. ผัดเนื้อก่อนแล้วนำไปวางไว้และเก็บความร้อน
- 5. ผัดผัก เมื่อผักร้อนแต่ยังกรอบ ให้ปรับอุณหภูมิลงไปที่ระดับต่ำ แล้วนำเนื้อกลับไปใส่ในกระทะ และเพิ่มรสชาติของคุณ
- 6. ผัดส่วนผสมอย่างเบามือเพื่อให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดอุ่นจนทั่ว
- 7. เสิร์ฟทันที

การตั้งอุณหภูมิ

การตั้งอุณหภูมิที่แสดงในตารางด้านล่างเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น การตั้งอุณหภูมิที่เหมาะสมจะขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย รวมถึงภาชนะที่ใช้และปริมาณที่ทำ ลองปรับระดับอุณหภูมิตบนแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อหาค่าที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการทำอาหารของคุณ

การตั้งอุณหภูมิ	ความเหมาะสมในการใช้งาน
1 - 2	• การอุ่นอาหารปริมาณน้อยๆ • การละลายชีสโกกแลต เนย และอาหารที่ไหม้ได้ง่าย • การเคี้ยว • การอุ่นอย่างช้าๆ
3 - 4	• การอุ่นซ้ำ • การเคี้ยวที่รวดเร็ว • การหุงข้าว
5 - 6	• การทำแพนเค้ก
7 - 8	• การผัด • การทำพาสต้าผัด
9	• การผัด • การย่าง • การทำให้ซूपเดือด • การต้มน้ำ

การดูแลและทำความสะอาด		
สิ่งที่ต้องทำ	วิธีการ	สิ่งที่สำคัญ
การทำความสะอาด พื้นผิวกระจกที่มีรอยเปื้อน ทั่วไป (รอยนิ้วมือ, คราบ, รอยเปื้อนจากอาหาร หรือสารที่ไม่หวานที่หก บนกระจก)	1. ปิดการทำงานของเตา 2. ใช้สารทำความสะอาดสำหรับ เตาทำความร้อนขณะกระจกยัง อุ่น (แต่ไม่ร้อนเกินไป) 3. ล้างและเช็ดให้แห้งด้วยผ้า สะอาดหรือกระดาษทิชชู 4. เปิดการทำงานของเตาใหม่อีกครั้ง	• เมื่อปิดการทำงานของเตา: จะไม่มีสัญลักษณ์ "ผิวร้อน" แต่โซนทำอาหาร อาจยังคงร้อนอยู่ ต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ • อุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีความ แข็งแรง เช่น แปรงในลอนหรือสาร ขัดที่มีความหยาบ อาจทำให้กระจก ขีดข่วนได้ ควรอ่านฉลากของผลิต ภัณฑ์ทำความสะอาดเพื่อให้มั่นใจ ว่าเหมาะสม • ห้ามทิ้งคราบสารทำความสะอาด ไว้บนเตา เพราะอาจทำให้กระจก เกิดคราบ
การต้มจนล้น ละลาย หรือของเหลวที่มีน้ำตาล หกบนกระจก	1. ปิดการทำงานของเตาไฟฟ้าที่ สวิตช์บนผนัง 2. ถูใบมีดหรืออุปกรณ์ในมุม 30° แล้วขูดสิ่งสกปรกหรือของที่หกไป ที่พื้นที่เย็นของเตา 3. ทำความสะอาดสิ่งสกปรกหรือของ ที่หกด้วยผ้าเช็ดจานหรือผ้า กระดาษ 4. ทำตามขั้นตอนที่ 2 ถึง 4 สำหรับ "การทำความสะอาดบนกระจก"	• ล้างคราบที่เกิดจากการละลายหรือ อาหารที่หวานหรือหกรวดเร็วที่สุด หากปล่อยให้เย็นลงบนกระจก อาจทำความสะอาดได้ยากหรือ อาจทำให้พื้นผิวกระจกเสียหายถาวร • ระวังการใช้อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น มีดโกนที่มีคม ถ้าหากคุณใช้มีด โกนที่ไม่เก็บใบมีดอย่างปลอดภัย อาจเกิดอันตรายได้
อาหารหกหรือเลอะ บนปุ่มสัมผัส	1. ปิดสวิตช์ของเตา ชั่วคราวออกให้หมด 2. เช็ดพื้นที่ปุ่มสัมผัสด้วยฟองน้ำ เปียกหรือผ้าชุบน้ำสะอาด 3. เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษทิชชู เปิดสวิตช์อีกครั้ง	• เตาอาจมีเสียงเตือนหรือปิดตัวเอง โดยอัตโนมัติ และปุ่มสัมผัสอาจ ไม่ทำงานหากมีของเหลวตกลง บนปุ่มสัมผัส ต้องมั่นใจว่าปุ่มสัมผัส แห้งสนิทก่อนเปิดใช้งาน

คำแนะนำและเคล็ดลับ

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางปฏิบัติ
เตาไฟฟ้าไม่สามารถเปิดได้	ไม่มีไฟฟ้า	ตรวจสอบว่าเตาไฟฟ้าเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟและเปิดสวิตช์แล้ว ตรวจสอบว่าไม่มีไฟฟ้าขัดข้องในพื้นที่ของคุณ หากตรวจสอบแล้วและปัญหายังคงอยู่ ให้ติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
ปุ่มสัมผัสไม่ตอบสนอง	ปุ่มสัมผัสถูกล็อก	ปลดล็อกปุ่มสัมผัส ดูรายละเอียดในส่วน คำแนะนำ "การใช้เตาไฟฟ้า"
ปุ่มสัมผัสใช้งานยาก	อาจมีน้ำเล็กน้อยที่ปุ่มสัมผัส หรืออาจใช้นิ้วปลายสุดในการสัมผัส	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นที่ปุ่มสัมผัสแห้งและใช้นิ้วปลายนิ้วเพื่อสัมผัส
กระจกเป็นรอย	ใช้ภาชนะที่มีขอบขรุขระ	ใช้ภาชนะที่มีฐานเรียบดูรายละเอียดในส่วน คำแนะนำ "การเลือกภาชนะที่เหมาะสม"
บางภาชนะอาจเกิดเสียงแตกหรือคลิก	อาจเกิดจากการโครงสร้างภาชนะของคุณ (ชั้นของโลหะต่างๆ ที่สั่น	สามารถเกิดขึ้นได้สำหรับภาชนะต่างๆ และไม่ได้เป็นข้อบ่งชี้ถึงข้อผิดพลาดใด ๆ.
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีเสียงหึ่งเบาๆ เมื่อใช้ในระดับความร้อนสูง	เกิดจากเทคโนโลยีการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	สามารถเกิดขึ้นได้และเสียงจะเบาลงหรือลดหายไปเมื่อคุณลดการตั้งอุณหภูมิ
เสียงพัดลมมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	พัดลมระบายความร้อนที่ติดตั้งในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ได้ทำงานขึ้นเพื่อป้องกันอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์จากความร้อนเกินไป และอาจทำงานต่อไปแม้ว่าคุณจะปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแล้ว	สามารถเกิดขึ้นได้และอย่าปิดแหล่งจ่ายไฟ ในขณะที่พัดลมทำงาน

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางปฏิบัติ
ภาชนะไม่ร้อนและแสดงอักษร U บนหน้าจอ	- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่สามารถตรวจจับภาชนะได้เนื่องจากไม่เหมาะสำหรับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า - เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่สามารถตรวจจับภาชนะได้เพราะภาชนะเล็กเกินไปสำหรับพื้นที่การทำอาหาร หรือไม่ได้ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมบนเตา	- ใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ดูหัวข้อ "การเลือกอุปกรณ์ทำอาหารที่เหมาะสม" - วางภาชนะให้ตรงอยู่กลางและตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นภาชนะตรงกับขนาดของพื้นที่ทำอาหาร
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือโซนทำอาหารปิดด้วยตัวเองโดยไม่คาดคิด, มีเสียงดังและแสดงรหัสข้อผิดพลาด (โดยปกติจะสลับกับตัวเลขหนึ่งหรือสองหลักในจอแสดงผล)	ข้อผิดพลาดทางเทคนิค	กรุณามั่นใจตัวอักษรและตัวเลขของข้อผิดพลาด, ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่แหล่งจ่ายไฟ, และติดต่อช่างเทคนิคผู้เชี่ยวชาญ

ห้ามพยายามถอดแยกชิ้นส่วนเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยตัวคุณเอง

การแสดงผลข้อผิดพลาดและการตรวจสอบ

หากมีความผิดปกติเกิดขึ้น เตาไฟฟ้าจะเข้าสู่โหมดป้องกันโดยอัตโนมัติและแสดงรหัสข้อผิดพลาดที่เกี่ยวข้อง

E1	แรงดันไฟฟ้าเข้าเกินไป ($\geq 260V$)	กรุณาตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของกริดไฟฟ้าปกติหรือไม่ หลังจากthatแรงดันไฟฟ้าของกริดไฟฟ้าปกติแล้ว ให้เริ่มเปิดเตาใหม่
E2	แรงดันไฟฟ้าเข้าต่ำเกินไป ($\leq 180V$)	กรุณาตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของกริดไฟฟ้าปกติหรือไม่ หลังจากthatแรงดันไฟฟ้าของกริดไฟฟ้าปกติแล้ว ให้เริ่มเปิดเตาใหม่
E3	ภาชนะไม่แห้ง	กรุณาตรวจสอบภาชนะแห้งหรือไม่ จากนั้นเสียบปลั๊กใหม่ หากยังคงแสดง "E3" อาจเป็นข้อผิดพลาดของเซ็นเซอร์หรือบอร์ดได้รับความเสียหาย

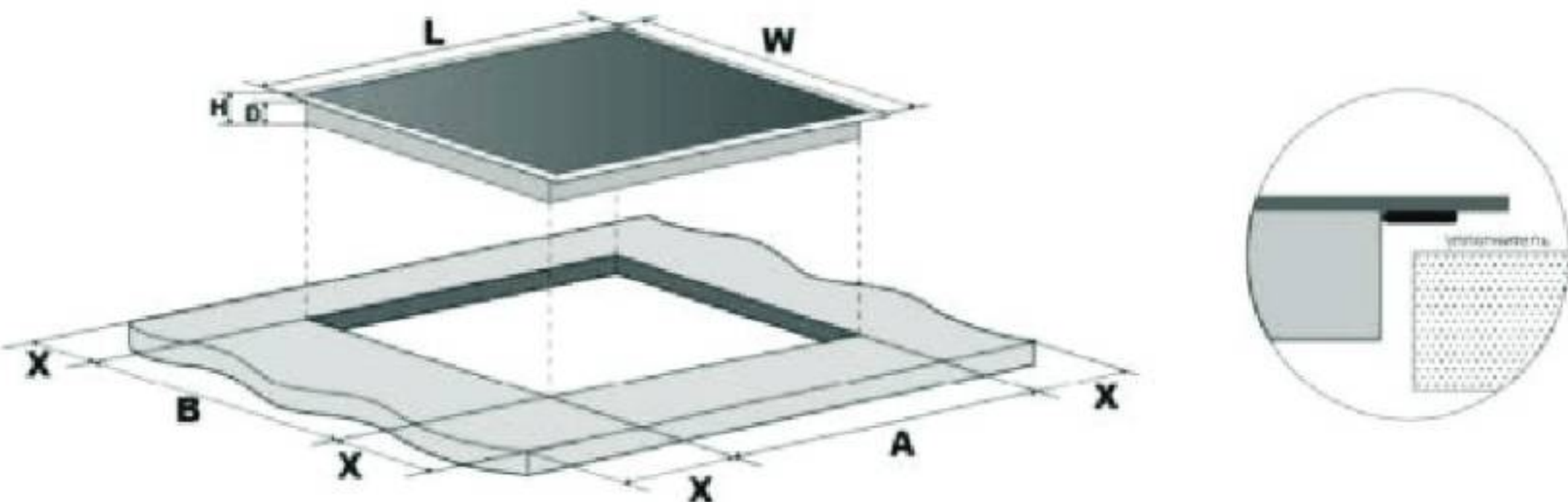
E5	IGBT มีความร้อนสูง	กรุณาตรวจสอบพัลลัมระบายความร้อนและตรวจสอบว่าอุณหภูมิสูงเกินไปหรือไม่
FA	IGBT มีความเสียหาย	โปรดเปลี่ยนแผงวงจร
F9	ความผิดปกติของตัวต้านทาน IGBT	โปรดเปลี่ยนแผงวงจร
<u>U</u>	ไม่ได้วางภาชนะหรือภาชนะไม่เหมาะสม	โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสม
d0	การทดสอบ NTC ผิดพลาด	ภายใต้สภาวะการทำงานปกติ, ตัวต้านทานของแผ่นวงจรตรวจจับการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิภายใน 8 นาที, หากไม่สามารถตรวจจับได้, ควรจะสามารถป้องกันได้
O1	ข้อผิดพลาดของขดลวดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	ขดลวดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ไม่มีสกรู หรือสกรูหลวม
E1	ข้อผิดพลาดในการทำงาน	เกิดข้อผิดพลาดในการทำงานระหว่างแผงควบคุมกับแผงควบคุมหลัก
U และ_by turns	ข้อผิดพลาดของโค้ดที่ไม่ได้ใช้โครงสร้างหรือเทมเพลตพื้นฐาน	ไม่มีภาชนะหรือไม่มีภาชนะที่เหมาะสม, กรุณาใช้ที่เหมาะสม

การตัดสินใจและการตรวจสอบข้อผิดพลาดที่พบบ่อยตามที่กล่าวข้างต้น โปรดอย่าถอดแยกเครื่องเอง เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นต่อเตาในดักชั้น

การติดตั้ง

การเลือกอุปกรณ์ติดตั้ง

เตรียมพื้นที่การติดตั้งตามขนาดที่แสดงในภาพ การติดตั้งและใช้งานควรเว้นระยะอย่างน้อย 5 ซม. จากขอบและรอบ ๆ รูติดตั้ง เลือกวัสดุที่ทนความร้อนสำหรับพื้นผิวเพื่อหลีกเลี่ยงการบิดเบี้ยวมากขึ้นที่เกิดจากรังสีความร้อนจากเตา ตามที่แสดงในภาพด้านล่าง:

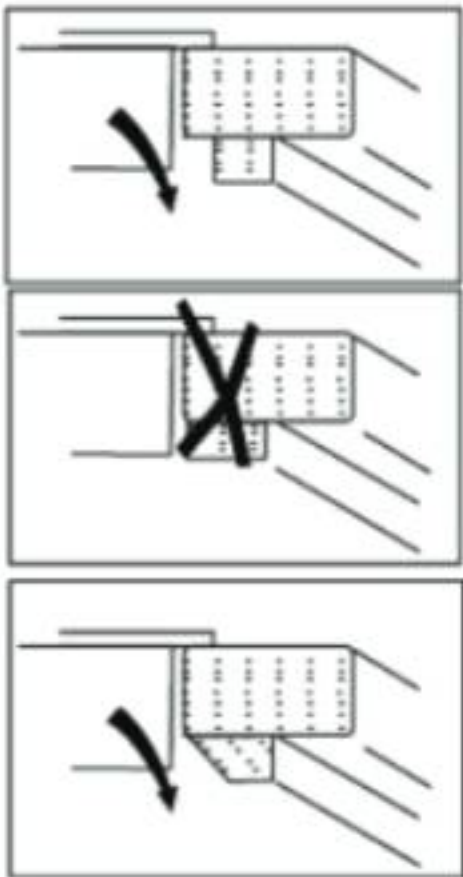
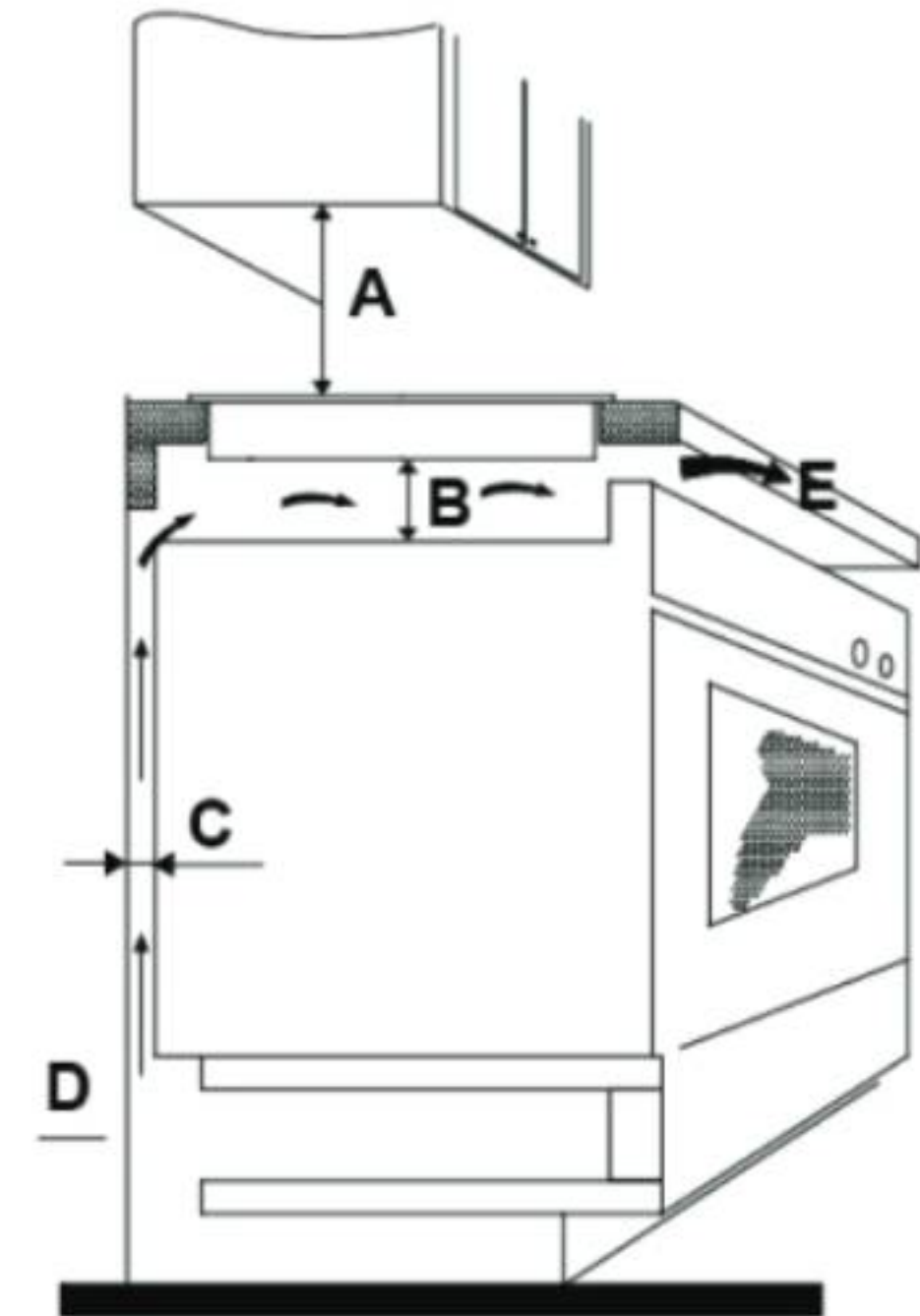


รุ่น	L(มม.)	W(มม.)	H(มม.)	D(มม.)	A(มม.)	B(มม.)	X(มม.)
495.11.000	290	520	56	50	265	495	50

ภายใต้ทุกสถานการณ์ ควรให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าได้รับการระบายอากาศที่ดีและช่องทางการไหลของอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาไฟฟ้าทำงานในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมตามภาพด้านล่าง:



หมายเหตุ: ระยะห่างที่ปลอดภัยระหว่างเตาไฟฟ้าและตู้เก็บของอย่างน้อย 760 มม.



A(มม.)	760
B(มม.)	50 mini
C(มม.)	20 mini
D	ช่องอากาศเข้า
E	ช่องอากาศออก 10 มม.

ก่อนติดตั้ง, ตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

- พื้นผิวเคาน์เตอร์ครัวต้องเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสและเรียบ และไม่มีชิ้นส่วนโครงสร้างใดขัดขวางข้อกำหนดด้านพื้นที่
- พื้นผิวเคาน์เตอร์ครัวทำจากวัสดุที่ทนความร้อน
- หากเตาติดตั้งร่วมกับเตาอบ เตาจะต้องมีพัดลมระบายอากาศในตัว
- การติดตั้งจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างและข้อบังคับมาตรฐาน และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
- ต้องมีสวิตช์แยกที่เหมาะสมเพื่อตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟหลักซึ่งรวมอยู่ในสายไฟติดตั้ง และตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สอดคล้องกับกฎและข้อบังคับการเดินสายไฟ สวิตช์แยกต้องเป็นประเภทที่ได้รับการมาตรฐานและต้องมีช่องว่างในการติดต่อ 3 มม. ในทุกขั้ว (หรือในตัวนำทั้งหมดที่มีการใช้งานในสายไฟ หากกฎของการเดินสายไฟในท้องถิ่นอนุญาตให้มีการเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดนี้)
- สวิตช์แยกต้องสามารถเข้าถึงได้ง่ายสำหรับลูกค้าที่ติดตั้งเตา
- ต้องปรึกษากับหน่วยงานท้องถิ่นและข้อบังคับหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการติดตั้ง
- ใช้พื้นผิวทนความร้อนและทำความสะอาดได้ง่าย (เช่น กระเบื้องเซรามิก) สำหรับผนังที่ล้อมรอบเตา

หลังติดตั้ง, ตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

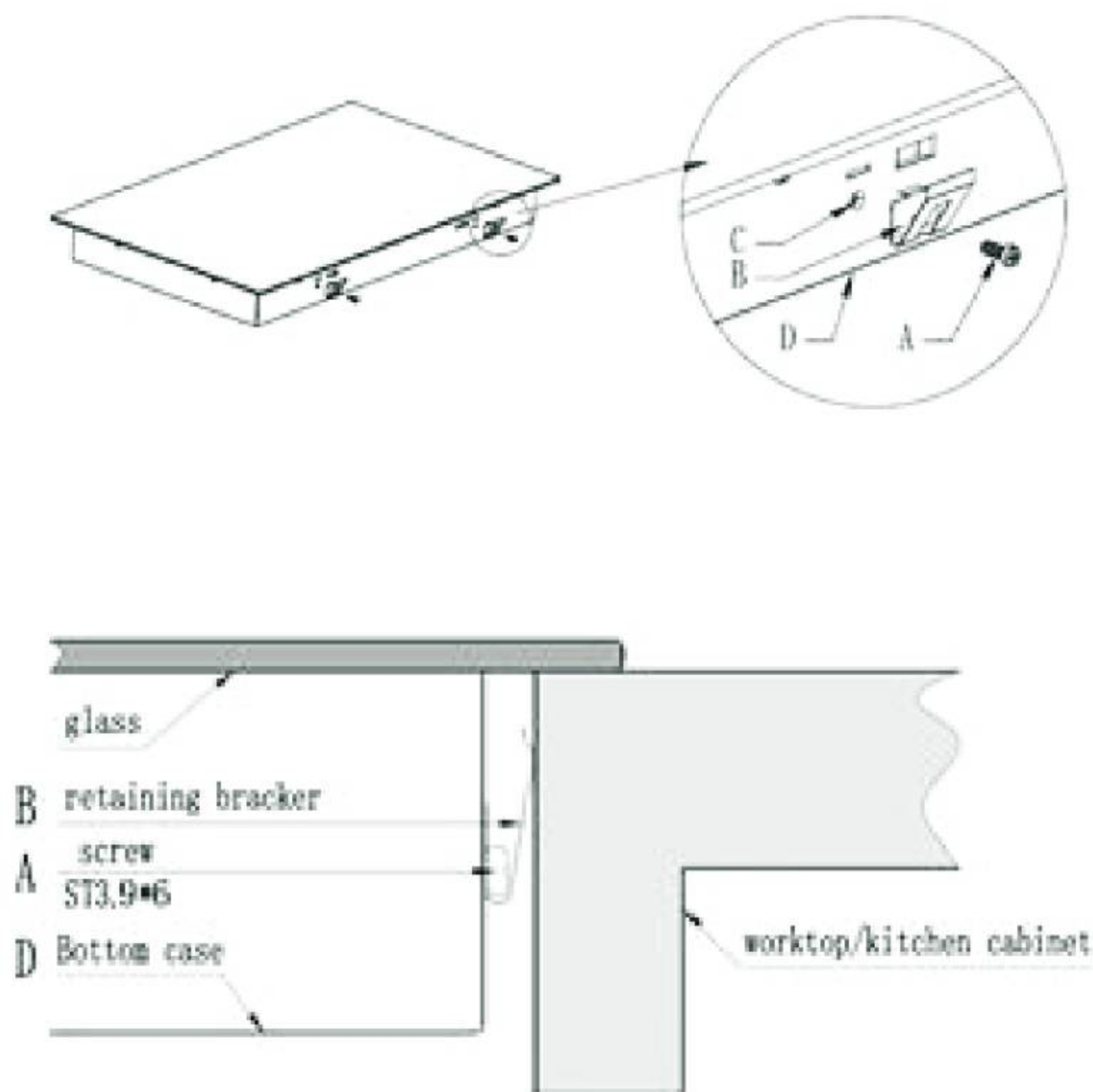
- สายไฟไม่สามารถเข้าถึงได้ผ่านประตูตู้หรือลิ้นชัก
- มีการไหลเวียนของอากาศบริสุทธิ์จากภายนอกตู้ไปยังฐานของเตาอย่างเพียงพอ
- หากติดตั้งเตาไว้เหนือลิ้นชักหรือตู้ ควรติดตั้งแผ่นกันป้องกันความร้อนไว้ได้ฐานของเตา
- สวิตช์ตัดไฟจะต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย

ก่อนติดตั้งอุปกรณ์ยึดเตา, ตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

- ควรติดตั้งอุปกรณ์บนพื้นผิวที่มั่นคงและเรียบเสมอ (ใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์รองรับระหว่างการติดตั้ง) ห้ามออกแรงกดหรือกระทำต่อปุ่มควบคุมที่ยื่นออกจากแผ่นเตาโดยเด็ดขาด

การปรับตำแหน่งของขาตั้งยัดเตา

ยัดเตากับพื้นผิวท็อปโดยใช้ขาตั้งจำนวน 4 ขัน และขันสกรูจากด้านล่างของตัวเตา (ดูภาพประกอบ) หลังการติดตั้งท็อป



ข้อควรระวัง

1. เตาต้องติดตั้งโดยช่างหรือผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติเท่านั้น เรามีทีมงานที่พร้อมให้บริการท่านโปรดอย่าทำการติดตั้งเอง
2. เตาจะไม่ติดตั้งโดยตรงกับเครื่องล้างจาน, ตู้เย็น, เครื่องแช่แข็ง, เครื่องซักผ้า หรือเครื่องอบผ้า
3. เนื่องจากความชื้นอาจทำให้เกิดความเสียหายกับอุปกรณ์ไฟฟ้าของเตา ควรติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในตำแหน่งที่สามารถระบายความร้อนได้อย่างเหมาะสม เพื่อให้มั่นใจถึง
4. ประสิทธิภาพการทำงานและความทนทานของอุปกรณ์
5. ผนังและบริเวณพื้นที่ให้ความร้อนเหนือพื้นผิวท็อปต้องสามารถทนความร้อนได้ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหาย วัสดุชั้นประกบ (sandwich layer) และการยึดต้องเป็นชนิดที่ทนความร้อน

การเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก



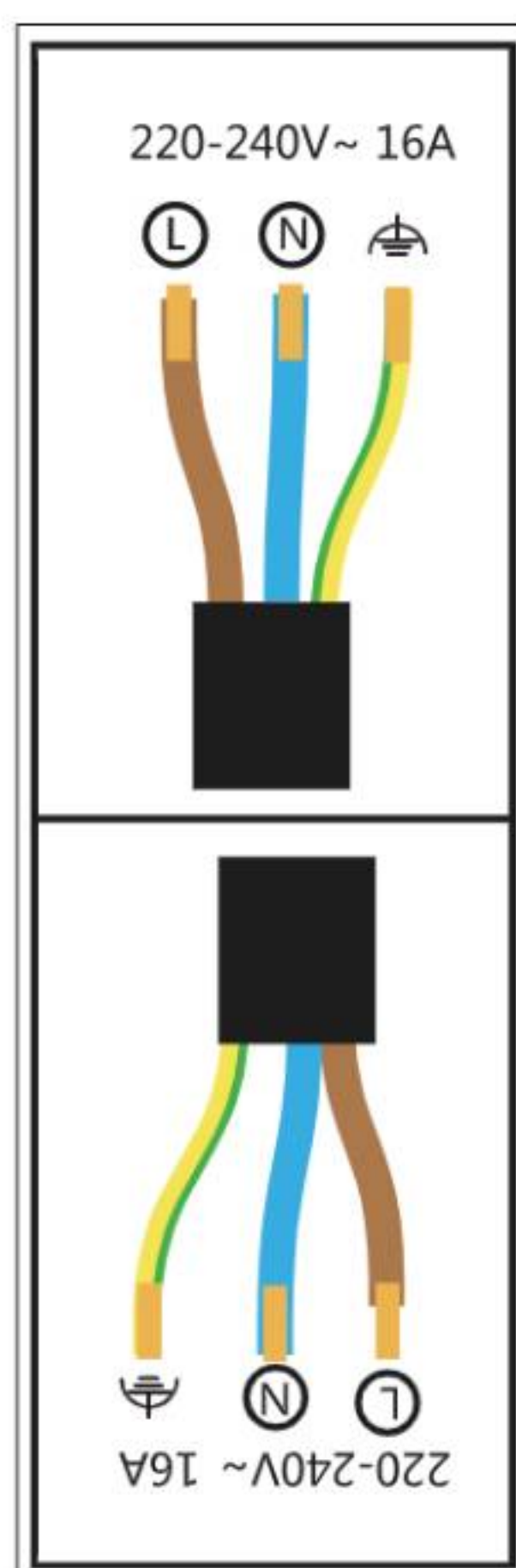
ก่อนเชื่อมต่อเตากับระบบไฟหลัก กรุณาตรวจสอบว่า:

1. ระบบสายไฟภายในบ้านรองรับกำลังไฟฟ้าที่เตาต้องการ
2. แรงดันไฟฟ้าตรงตามค่าที่ระบุบนป้ายฉลากกำกับสินค้า (Rating Plate)
3. ขนาดหน้าตัดของสายไฟสามารถรองรับกระแสไฟตามที่ระบุบนป้ายฉลากกำกับสินค้าได้
4. ในการเชื่อมต่อเตากับระบบไฟหลัก ห้ามใช้ปลั๊กแปลงตัวลดตัวแยกไฟ เนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนสูง ผิดปกติและเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้
5. สายไฟของเครื่องต้องไม่สัมผัสกับส่วนที่มีความร้อน และต้องติดตั้งในลักษณะที่อุณหภูมิของสายไฟ ต้องไม่เกิน 75°C ในทุกจุด



โปรดให้ช่างผู้เชี่ยวชาญและที่มีคุณสมบัติเท่านั้น ประเมินว่าระบบสายไฟภายในบ้านเหมาะสมสำหรับการติดตั้งเตาหรือไม่ หากต้องมีการปรับปรุงใดๆ งานทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น

แหล่งจ่ายไฟต้องเชื่อมต่อกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หรือวงจรไฟฟ้าแบบขั้วเดียว วิธีการเชื่อมต่อแสดงไว้ด้านล่าง



รหัส: 495.11.000

ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

Online Warranty Registration

ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์



ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า

สินค้ากลุ่ม Home Appliances

ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มนับจากวันที่ออกใบกำกับสินค้า

ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย



Contact after sales service

Please scan the QR code.

ติดต่อบริการหลังการขาย

กรุณาสแกนคิวอาร์โค้ด

บริษัท เฮฟเล่ (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260

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

เวลาเปิดบริการ จันทร์ - ศุกร์ เวลา 08.00 - 17.00 น. วันเสาร์ 9.00 - 16.00 น. วันอาทิตย์ : ปิดทำการ