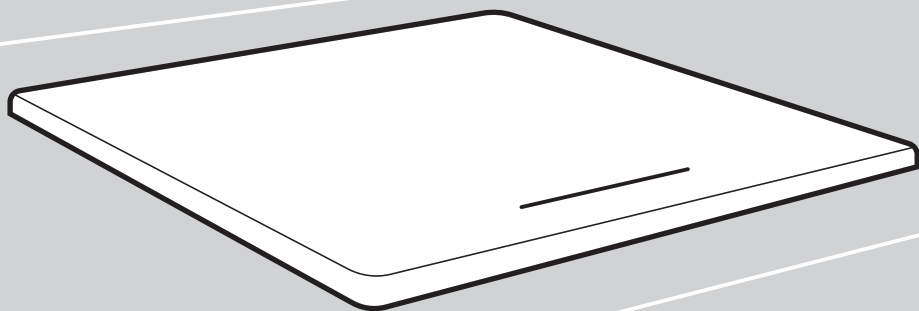


# gorenje

TH

TH

คู่มือการใช้งาน  
เตาอินдукชัน




เราขอขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากเรา

คู่มือการใช้งานนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้คุณสามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ง่ายขึ้น คู่มือคำแนะนำนี้จะช่วยให้คุณเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณได้อย่างโดยเร็วที่สุด


ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้อุปกรณ์ที่ไม่เสียหาย หากคุณพบความเสียหายจากการขนส่ง โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณ หรือคลังสินค้าในภูมิภาคที่จัดหาให้ เบอร์โทรศัพท์สามารถตรวจสอบได้จากใบเสร็จสินค้า หรือใบส่งของ

คู่มือการใช้งานมีให้บริการในเว็บไซต์ของเราเช่นกัน:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

 ข้อมูล!

ข้อมูลเพิ่มเติม, คำแนะนำ, เคล็ดลับ, หรือข้อเสนอแนะ

 คำเตือน!

คำเตือน - อันตรายทั่วไป

# สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย .....	4
ค่าเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ .....	6
ก่อนการเชื่อมต่ออุปกรณ์ .....	6
รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า .....	7
ข้อมูลทางเทคนิค .....	7
ก่อนการใช้งานครั้งแรก .....	7
เดา .....	8
การใช้งานเดาปรุงอาหาร .....	11
แผงควบคุม .....	11
การเปิดเดา .....	11
การเปิดหัวเดา .....	12
การเปลี่ยนการตั้งค่าหัวเดา .....	12
ระบบแรงความร้อน .....	12
ระบบล็อกป้องกันเด็ก / ล็อก .....	13
ฟังก์ชันตัวจับเวลา .....	13
การปิดใช้งานหัวเดา .....	14
เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด .....	14
ไฟแจ้งเตือนความร้อนหลงเหลือ .....	14
การปิดเดาทั้งหมด .....	14
การปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ .....	14
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา .....	15
ตารางการแก้ไขปัญหา .....	16
เสียงรบกวนระหว่างการปรุงอาหารด้วยอินдукชัน .....	17
การติดตั้งเดาบิวท์อื่น .....	18
ขั้นตอนในการติดตั้ง .....	18
ช่องระบายอากาศในตู้ครัวด้านล่าง .....	19
การติดตั้งแบบฝังบนเคาน์เตอร์ครัว .....	19
การติดตั้งแผ่นโพลีเอทิลีน .....	22
ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ .....	23
การเชื่อมต่ออุปกรณ์ 60 ซม. ....	23
สายไฟ .....	23
การเชื่อมต่อสายไฟ .....	24
การกำจัดทิ้ง .....	25

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย



ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยที่สำคัญ – อ่านคำแนะนำอย่างละเอียด และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ร่างกาย ประสบสัมผัสหรือจิตใจ ที่บกพร่อง หรือขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้อุปกรณ์นี้หาก ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์อย่างปลอดภัย และหากเข้าใจ ถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องของ ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาด และบำรุงรักษาโดยไม่มีผู้ใหญ่คอยดูแล

คำเตือน: อุปกรณ์และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อน

เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีจะต้องอยู่ให้ห่างจากอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีผู้ใหญ่คอยดูแลตลอดขั้นตอนการใช้งาน

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีไว้เพื่อควบคุมโดยการจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกจากกัน

วิธีการตัดการเชื่อมต่อ ต้องรวมอยู่ในสายไฟที่เสถียรตามกฎหมายการเดินสายไฟ

หากสายไฟชำรุดต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทน หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย (สำหรับอุปกรณ์ที่เมาะพร้อมทั้งสายไฟเชื่อมต่อเท่านั้น)

คำเตือน: หากพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ปิดสวิตช์หัวเตาทั้งหมดโดยใช้ส่วนควบคุมที่เกี่ยวข้องของ และถอดพิวส์หรือตัดวงจรเซอร์กิตเบรกเกอร์หลักเพื่อให้อุปกรณ์แยกออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก

คำเตือน: การปรุงอาหารที่ไม่ได้ควบคุมดูแลบนเตาที่มีไขมันหรือน้ำมันเป็นอันตรายได้และอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ห้ามดับไฟด้วยน้ำโดยเด็ดขาด แต่ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์ จากนั้นจึงปิดครอบประกายไฟ เช่น ด้วยฝาปิดภาชนะหรือผ้าหมักนไฟ

คำเตือน: อันตรายอันเกิดจากไฟ: ห้ามจัดเก็บข้าวของบนพื้นผิวเตา

ข้อควรระวัง: ควรมีการควบคุมดูแลระหว่างการปรุงอาหารอยู่อย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้ควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง

ข้อควรระวัง: อุปกรณ์มีไว้สำหรับการปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนใน หอง

คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ในคู่มือการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันเตาที่จัดมาให้พร้อมกับอุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ช้อน ส้อม และฝาปิดไว้บนเตา เนื่องจากวัตถุเหล่านี้อาจร้อนได้

หลังจากการใช้งาน ให้ปิดสวิตช์ส่วนของเตาผ่านส่วนควบคุมและ อย่าอาศัยระบบตรวจจับกระแสเพียงอย่างเดียว

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

# คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ

อุปกรณ์นี้มีไว้ใช้สำหรับในครัวเรือน ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ใช้ให้ความอบอุ่นภายในห้อง ใช้ในการอบแห้งสำหรับสัตว์เลี้ยง กระดาษ ผ้า สมุนไพร เป็นต้น การกระทำเช่นนี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

หากมีอุปกรณ์ไฟฟ้าเชื่อมต่อกับปลั๊ก AC ในตำแหน่งที่ใกล้กับอุปกรณ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สายไฟจะไม่สัมผัสกับหัวเตาที่ร้อน

หากสายไฟชำรุดเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิตหรือช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาตเพื่อป้องกันอันตราย

การใช้เตากระจกเซรามิกเป็นพื้นที่จัดเก็บข้าวของอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนหรือความเสียหายอื่น ๆ ต่อเตาได้ ห้ามอุ่นอาหารในฟอยลอะลูมิเนียมหรือในภาชนะพลาสติกบนเตา เนื่องจากฟอยลหรือภาชนะเหล่านี้ อาจละลายได้ ซึ่งส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้หรือความเสียหายบนเตา

ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่ไวต่ออุณหภูมิไว้ใต้อุปกรณ์ อย่างเช่น น้ำยาทำความสะอาดหรือผงล้างจาน กระจ่างสปเรย์ เป็นต้น

อาจมีความไม่ตรงกันของแฉดสีระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือส่วนประกอบต่างๆ ภายใน ของการออกแบบเดียวกัน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น มุมที่แตกต่างกันที่สังเกตเห็นเครื่องใช้พื้นหลัง สีสัน และแสงสว่างของห้องที่แตกต่างกัน

## ก่อนการเชื่อมต่ออุปกรณ์



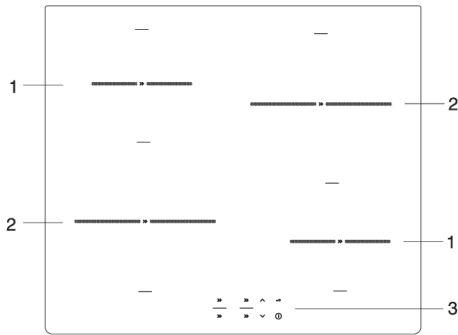
คำเตือน!

อ่านคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า การซ่อมแซมหรือการเรียก้องการรับประกันใด ๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้เครื่อง ไม่ถูกต้องจะไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน

# รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า

☺ ข้อมูล!

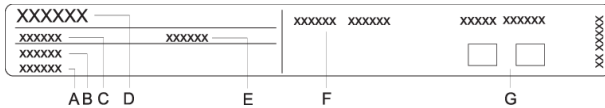
ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น



1. โชนกรรปรงอาหารแบบเหนียวนำ ø 90 mm
2. โชนกรรปรงอาหารแบบเหนียวนำ ø 130 mm
3. โมดูลส่วนควบคุมเตา

## ข้อมูลทางเทคนิค

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



- A. หมายเลขประจำเครื่อง
- B. รหัส
- C. ประเภท
- D. เครื่องหมายการค้า
- E. รุ่น
- F. ข้อมูลทางเทคนิค
- G. ขอบงซี/สัญลักษณ์การปฏิบัติตาม

แผ่นอ้างอิงพร้อมกับข้อมูลพื้นฐานบนอุปกรณ์ติดตั้งอยู่ที่ด้านล่างของเตา สามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับประเภทและรุ่นของอุปกรณ์ได้บนใบรับประกันสินค้า

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

หากเตาของคุณเป็นพื้นผิวกระจกเซรามิก ให้ความความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง อย่างเช่น น้ำยาผสมผงขัด ซึ่งอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วน ฟองน้ำยขัด หรือน้ำยาขัดคราบสกปรก

ในระหว่างการใช้งานครั้งแรก อาจมี "กลิ่นเครื่องใหม่" ปรากฏขึ้น ซึ่งจะค่อย ๆ หายไป

# เตา

## พื้นผิวปรุงอาหารจากกระจกเซรามิก

- เตาทนต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ
- ห้ามใช้เตากระจกเซรามิกที่แตกหรือมีรอยแยก หากมีวัตถุที่แหลมคมหล่นใส่ อาจทำให้เตาแตกได้ โดยอาจเกิดผลที่เห็นได้ในทันทีหรือหลังจากนั้นสักครู่หนึ่ง
- หากมีรอยแยกปรากฏให้เห็นบนเตา ให้ตัดกระแสไฟฟ้าออกจากตัวเครื่องในทันที
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวเตาและก้นภาชนะสะอาดและแห้ง ซึ่งจะช่วยให้ให้ความร้อนได้ดีขึ้นและป้องกันความเสียหายต่อพื้นผิวทำความร้อน
- ห้ามวางภาชนะที่วางเปล่าบนหัวเตา เนื่องจากหัวเตาอาจเสียหายหากคุณวางภาชนะที่ว่างเปล่าบนหัวเตา ก่อนที่จะวางภาชนะบนหัวเตา ให้เช็ดทำความสะอาดก้นภาชนะให้แห้งก่อนเพื่อให้ความร้อนได้ดี

## ระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร

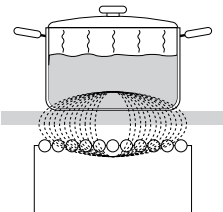
สามารถตั้งค่าไฟหัวเตาได้ถึง 10 ระดับที่แตกต่างกัน (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ตารางต่อไปนี้ระบุตัวอย่างในการใช้งานแต่ละระดับ

ระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร	วัตถุประสงค์
0	ปิดสวิตช์แล้ว ใช้ความร้อนที่หลงเหลือ
1 - 2	ทำให้อาหารอุ่น การปรุงอาหารปริมาณน้อยอย่างช้า ๆ (การตั้งค่าต่ำสุด)
3	การปรุงอาหารช้า ๆ (การปรุงอาหารแบบติดตามหลังจากการเร่งความร้อนครั้งแรก)
4 - 5	การปรุงอาหารปริมาณมากอย่างช้า ๆ (การปรุงอาหารแบบติดตาม) การคั่วอาหารชิ้นใหญ่
6	การเคี้ยวและการทำให้เข้มข้นและกรอบ
7 - 8	การเคี้ยว
9	การปรุงอาหารปริมาณมาก การเคี้ยว
P	การตั้งค่า Power Boost สำหรับเริ่มกระบวนการปรุงอาหาร ซึ่งเหมาะสำหรับอาหารปริมาณมากเช่นกัน

## เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

- เมื่อซื้อภาชนะ โปรดทราบว่าเส้นผ่านศูนย์กลางที่ระบุบนกระทะมักจะเกี่ยวข้องกับขอบด้านบนหรือฝาปิด ซึ่งปกติแล้วจะมีขนาดใหญ่กว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นกระทะ
- หากอาหารใช้เวลาในการปรุง ให้ใช้หม้ออัดแรงดัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในหม้ออัดแรงดันเพียงพออยู่เสมอ หากวางหม้อเปล่าไว้บนเตา เตาอาจร้อนเกินไป ซึ่งอาจทำให้ทั้งหม้อและหัวเตาเสียหายได้
- เมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ ให้ปิดหม้อหรือกระทะด้วยฝาปิดที่มีขนาดเหมาะสม ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับปริมาณอาหารที่คุณกำลังปรุง การปรุงอาหารในหม้อขนาดใหญ่บางส่วนของไฟพลังงานมากขึ้น

## หลักการทำงานของหัวเตาอินдукชัน



- เตาติดตั้งมาพร้อมกับหัวเตาอินдукชันที่มีประสิทธิภาพสูง ความร้อนจะถูกสร้างขึ้นโดยตรงที่ก้นกระทะในตำแหน่งที่ต้องการมากที่สุด ซึ่งจะช่วยป้องกันการสูญเสียใด ๆ ผ่านพื้นผิวกระจกเซรามิก การใช้พลังงานจะต่ำกว่าหัวเตาทั่วไปที่มีเครื่องทำความร้อนแบบแผ่รังสีอย่างมาก
- หัวเตากระจกเซรามิก ไม่ได้ให้ความร้อนโดยตรง แต่จะทำงานอ้อมโดยความร้อนที่แผ่ออกมาจากกระทะเท่านั้น หลังจากปิดหัวเตาแล้ว ความร้อนที่หลงเหลือนี้จะถูกระบายด้วย "H"
- ในหัวเตาอินдукชัน ความร้อนจะถูกสร้างโดยคอยล์อินдукชันที่ติดตั้งใต้พื้นผิวกระจกเซรามิก คอยล์จะเหนี่ยวนำสนามแม่เหล็กซึ่งสร้างกระแสเอ็ดดี้ที่ก้นของภาชนะชนิดที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) ซึ่งจะทำให้กระทะร้อนขึ้น

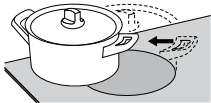
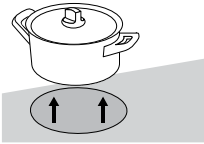





### คำเตือน!

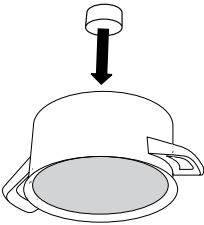
หากนำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลสูงหกลงใส่เตากระจกเซรามิกที่ร้อน ให้เช็ดเตาทันทีหรือจัดน้ำตาลออกด้วยวัสดุชุบ ถึงแม้ว่าหัวเตาจะยังร้อนอยู่ก็ตาม การทำเช่นนี้จะช่วยป้องกันความเสียหายต่อพื้นผิวกระจกเซรามิก ห้ามใช้ผงล้างจานและน้ำยาทำความสะอาดอื่น ๆ เพื่อทำความสะอาดเตากระจกเซรามิกที่ร้อน เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

### ระบบจดจำภาชนะ



- แม้วางจะ ไม่มีหม้อหรือกระทะบนหัวเตา หรือถ้ากระทะที่ใช้มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของหัวเตา ก็จะไม่มีการสูญเสียพลังงาน
- หากภาชนะมีขนาดเล็กกว่าหัวเตามาก มีความเป็นไปได้ที่หัวเตาจะจดจำไม่ได้ เมื่อเปิดใช้งานหัวเตา สัญลักษณ์  และระดับกำลังความร้อนที่เลือกจะกะพริบสลับกันบนจอแสดงผลกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร
- หากวางกระทะหรือหม้อขนาดเล็กกว่าไว้บนหัวเตาและระบบจดจำได้ เตาจะใช้กำลังความร้อนมากเท่าที่จำเป็นตามขนาดภาชนะเท่านั้น

### ภาชนะที่ใช้กับเตาอินดักชั่น



- เตาอินดักชั่นจะทำงานอย่างถูกต้องหากคุณใช้ภาชนะที่เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อหรือกระทะวางอยู่ตรงกลางของหัวเตา
- ภาชนะที่เหมาะสม: ภาชนะที่ทำจากเหล็ก กระทะเหล็กเคลือบอีนาเมล หรือกระทะเหล็กหล่อ
- ภาชนะที่ไม่เหมาะสม: ภาชนะเหล็กอัลลอยที่มีก้นทองแดงหรืออะลูมิเนียม และภาชนะจากแก้ว
- การทดสอบแม่เหล็ก: ใช้แม่เหล็กขนาดเล็กเพื่อตรวจสอบว่าก้นกระทะหรือก้นหม้อเป็นภาชนะชนิดที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) หรือไม่ หากแม่เหล็กติดที่ก้นกระทะ แสดงว่าเหมาะสำหรับเตาอินดักชั่น

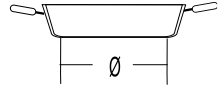
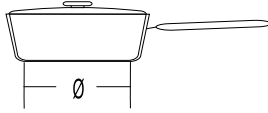
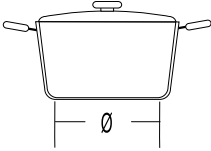
- เมื่อใช้หม้ออัดแรงดัน ให้ฝ้าจุดจนกว่าจะถึงแรงดันที่เหมาะสม ให้ตั้งค่าหัวเตาไปที่กำลังความร้อนสูงสุดก่อน จากนั้นให้ลดกำลังความร้อนในการปรุงอาหารตามคำแนะนำของผู้ผลิตหม้ออัดแรงดันเมื่อเหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำในหม้ออัดแรงดัน หม้อ หรือกระทะอื่น ๆ อย่างเพียงพอ เนื่องจากความร้อนที่มากเกินไป การใช้หม้อเปล่าบนหัวเตาอาจทำให้ทั้งหม้อและหัวเตาเสียหายได้
- ภาชนะบางชนิดไม่มีก้นที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) อย่างสมบูรณ์ ในกรณีเช่นนี้ ส่วนที่เป็นแม่เหล็กเท่านั้นที่จะร้อนขึ้น ในขณะที่ส่วนที่เหลือของก้นจะยังเย็นอยู่
- เมื่อใช้ภาชนะแบบพิเศษ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ดีที่สุด พื้นที่มีคุณสมบัติของแม่เหล็ก (Ferromagnetic) บนก้นภาชนะควรตรงกับขนาดของหัวเตา หากหัวเตาจดจำภาชนะไม่ได้ ให้ลองวางบนหัวเตาอื่นที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่า

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางก้นภาชนะขั้นต่ำ
दानหลังซ้าย ด้านหน้าขวา	Ø 90 มม.

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางก้นภาชนะชั้นต่ำ
ด้านหน้าซ้าย ด้านหลังขวา	Ø 130 มม.

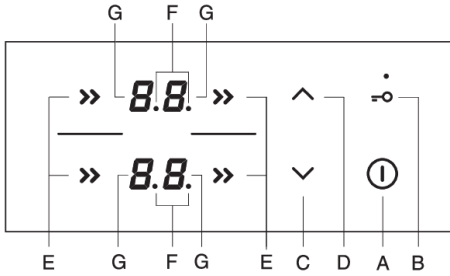
ก้นภาชนะจะต้องแบน



# การใช้งานเตาปรุงอาหาร

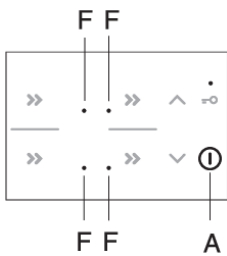
## แผงควบคุม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



- A ปุ่มเปิด/ปิดเตา
- B ล็อก/ระบบล็อกป้องกันเด็ก
- C ปุ่มลดกำลังความร้อนและลดเวลา
- D ปุ่มเพิ่มกำลังความร้อนและเพิ่มเวลา
- E ปุ่มเปิดเตาประกอบอาหาร
- F จุดทศนิยมแจ้งการเปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา
- G หน้าจอแสดงระดับกำลังความร้อน

## การเปิดเตา



กดปุ่มเปิด/ปิด (A) ค้างไว้หนึ่งวินาทีเพื่อเปิดสวิตช์หัวเตา สัญญาณเสียง จะดังขึ้น และจุดทศนิยมจะสว่างขึ้นบนหน่วยแสดงผลทั้งหมด



**ข้อมูล!**

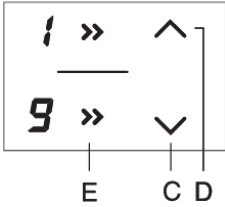
หากไม่ได้เปิดหัวเตาใด ๆ ภายใน 10 วินาที เตาจะปิดการใช้งาน



**ข้อมูล!**

เมื่อเสียบปลั๊กอุปกรณ์เป็นครั้งแรก หรือเชื่อมต่อวงจรอีกครั้งหลังวงจรกระแสไฟฟ้าตัด อุปกรณ์นี้จะล็อก

## การเปิดหัวเตา



หลังเปิดสวิตช์หัวเตา (ภายใน 10 วินาที) ให้เปิดสวิตช์เตาประกอบอาหาร ที่ต้องการ (E) โดยใช้ปุ่ม C และ D เพื่อเลือกการตั้งค่าที่ต้องการสำหรับ เตาที่เปิดใช้ หากกดปุ่ม C ก่อน ระดับกำลังไฟจะตั้งที่ “9” หากกดปุ่ม D ก่อน ระดับกำลังไฟจะเริ่มที่ “1”

หากไม่มีเครื่องครัวตั้งอยู่บนเตาที่เลือกไว้ ระดับกำลังความร้อนที่ตั้งไว้ และสัญลักษณ์ **⚡** จะสลับกันแสดงบนหน้าจอแสดงผล.

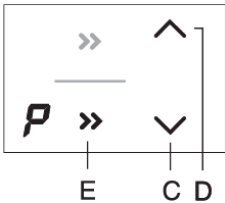
## การเปลี่ยนการตั้งค่าหัวเตา

สามารถเปลี่ยนแปลงค่ากำลังความร้อนได้ตลอดเวลาโดยกดเลือกเตา a และ d ที่ต้องการ โดยปรับการตั้งค่าด้วยการกดปุ่ม C หรือ D ตามลำดับ

หากต้องการเพิ่มหรือลดกำลังความร้อนให้เร็วขึ้น ให้กดปุ่ม C หรือ D ค้างไว้

## ระบบแรงความร้อน


(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



เลือกเตาประกอบอาหาร กดปุ่ม (C) จะได้ยินเสียงสัญญาณสั้น ๆ และปรากฏเลข “9” บนหน้าจอ กดปุ่ม D และจะปรากฏอักษร P ที่หน้าจอ เตาจะ ทำงานด้วยกำลังความร้อนสูงสุดเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจะได้ยินเสียงสัญญาณสั้น ๆ ก่อนที่ระดับกำลังไฟจะเปลี่ยนเป็น 9

## การเปิดใช้งาน Power Boost

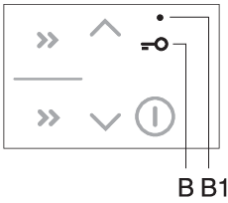
สามารถลดกำลังความร้อนให้อยู่ในระดับที่ต้องการได้ โดยการกดปุ่ม (C)

 **ข้อมูล!**

เตาประกอบอาหารที่เปิดใช้งานฟังก์ชันแรงความร้อนอย่างรวดเร็ว (Power Boost) จะมีกำลังไฟสูงมาก

## ระบบล็อกป้องกันเด็ก / ล็อก

สามารถเปิดใช้งานล็อกกันเด็กที่หัวเตาเพื่อไม่ให้หัวเตาเปิดสวิตช์ได้ง่ายและรวดเร็วจนเกินไป และเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระหว่างการใช้งาน



การล็อกตัวควบคุมหัวเตาประกอบอาหาร

กดปุ่มล็อก/ล็อกป้องกันเด็ก (B) ค้างไว้ 1 วินาที ไฟสัญญาณ (B1) จะสว่างขึ้นเป็นการล็อกหัวเตา

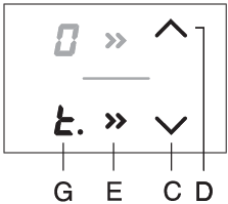
การปลดล็อกระบบควบคุมหัวเตาประกอบอาหาร

หากต้องการปลดล็อกหัวเตาประกอบอาหาร ให้ทำเหมือนการล็อกหัวเตา โดยขณะหัวเตาเปิดสวิตช์อยู่ กดปุ่ม B ค้างไว้ 1 วินาที

### ข้อควรระวัง!

ฟังก์ชันล็อกสามารถใช้งานได้ทั้งเมื่อเตาเปิดสวิตช์หรือปิดสวิตช์ อยู่ หากเตาเปิดสวิตช์อยู่ ฟังก์ชันล็อกปุ่มกดจะล็อกปุ่มทั้งหมด ยกเว้นปุ่ม เปิด/ปิดเตาประกอบอาหาร (A) และปุ่มล็อก หากสวิตช์ปิดอยู่ ฟังก์ชัน ล็อกปุ่มกดจะล็อกปุ่มทั้งหมดยกเว้นปุ่มล็อก โดยหัวเตาประกอบอาหาร จะล็อกตลอดเวลาที่อุปกรณ์เชื่อมต่อกับวงจรไฟหลักหรือหลังจากถอด ปลั๊ก

## ฟังก์ชันตัวจับเวลา



ฟังก์ชันการตั้งเวลา ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถตั้งเวลาการทำงานของเตาที่เลือกไว้ ซึ่งได้ตั้งระดับกำลังความร้อนไว้แล้ว เมื่อหมดเวลา เตา นั้นจะปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ สามารถตั้งเวลาประกอบอาหารได้ตั้งแต่ 1 ถึง 99 นาที สามารถตั้งโปรแกรมการตั้งเวลาได้ทุกเตาและทุกระดับความร้อน

### การเปิดใช้งานการตั้งเวลา

เริ่มจากการเลือกเตาประกอบอาหาร (E) จากนั้นใช้ปุ่ม (C) และ (D) เพื่อตั้งระดับกำลังความร้อน โปรแกรมการตั้งเวลาจะไม่ทำงานหากระดับกำลังไฟ ตั้งไว้ที่ “0” กดปุ่มเลือกเตา (E) อีกครั้ง จะได้ยินเสียงสัญญาณ และปรากฏอักษร “t” พร้อมจุดทศนิยมบนหน้าจอแสดงผลของเตา (G) เวลาที่ยังเหลือ จะปรากฏขึ้นที่หน้าจอของเตาฝั่งตรงข้าม

- กดปุ่ม (C) และ (D) เพื่อตั้งเวลา จาก 1 ถึง 99 นาที
- เมื่อดังกล่าวตามที่ต้องการแล้ว ก็จะเริ่มการนับถอยหลัง หากกดปุ่ม (C) กับ (D) ต่อเนื่องกัน เวลาจะตั้งค่าใหม่ที่ “0” นาที หรือปิดสวิตช์ไปแล้ว หากกดปุ่ม (C) หรือ (D) ค้างไว้ การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าจะเพิ่มความเร็วขึ้น
- หลังจากไม่กี่วินาที หน้าจอการตั้งเวลาจะดับ จุดทศนิยมจะสว่างขึ้นข้าง ๆ หน้าจอแสดงไฟเปิดปิด
- หลังครบกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ จะได้ยินสัญญาณเสียงและเตาประกอบอาหารจะปิดสวิตช์ สามารถปิดสัญญาณเสียงด้วยการกดปุ่มใดก็ได้ หากไม่กดปิด เสียงจะดับไป เองหลังจากตั้งสองนาที

### การเปลี่ยนระยะเวลาในการทำอาหาร


- สามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาทำอาหารที่เหลืออยู่ได้ตลอดเวลาการทำอาหาร
- กดปุ่มเตาประกอบอาหารที่ต้องการสองครั้ง
- กดปุ่ม (C) หรือ (D) เพื่อตั้งเวลาใหม่ตามที่ต้องการ

การแสดงเวลาประกอบอาหารที่เหลืออยู่

หากเปิดใช้งานการตั้งเวลาไว้หลายค่า จะสามารถเรียกดูระยะเวลาประกอบอาหารที่เหลืออยู่ได้ด้วยการกดปุ่ม (E) สองครั้ง

## การปิดใช้งานหัวเตา

การปิดสวิตช์เตาประกอบอาหาร (E) ให้ปุ่ม (C) ที่สอดคล้องกันเพื่อ ตั้งระดับกำลังความร้อนไว้ที่ “0” หากต้องการปิดเตาอย่างด่วน ให้กด ปุ่ม (C) กับ (D) ต่อเนื่อง จะได้ยินเสียงบี๊บสั้น ๆ และปรากฏเลข “0” บน หน้าจอแสดงผล

 **ข้อควร!**

หากตั้งค่ากำลังความร้อนของเตาประกอบอาหารทั้งหมดไว้ที่ “0” เตาจะ ปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติในเวลาสองสามวินาที

## เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด

แต่ละหัวเตามีการจำกัดระยะเวลาสูงสุดในการทำอาหารไว้เพื่อความปลอดภัย ซึ่งขึ้นอยู่กับระดับกำลังไฟที่กำหนดไว้ล่าสุด หากระดับกำลังไฟไม่เปลี่ยนแปลง หัวเตาจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อครบกำหนดระยะเวลาสูงสุดในการทำอาหาร

ระดับกำลังความร้อนในการปรุงอาหาร	1	2	3	4	5	6	7	8	9
เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด (ชั่วโมง)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

\* หลังจาก 10 นาที ระดับกำลังความร้อนจะลดลงไปที่ระดับ 9 โดยอัตโนมัติ หลังจาก 1.5 ชั่วโมง หัวเตาจะถูกปิด

## ไฟแจ้งเตือนความร้อนหลงเหลือ

เตากระจกเซรามิกยังติดตั้งจอแสดงผลความร้อนหลงเหลือ “H” หัวเตากระจกเซรามิกจะไม่ได้ให้ความร้อนโดยตรง แต่จะทำโดยอ้อมจากความร้อนที่แผ่กลับจากกระทะนั้น ทรายไตที่สัญลักษณ์ “H” สว่างขึ้นหลังจากที่ปิดเตาแล้ว จะมีความร้อนหลงเหลือในหัวเตา ซึ่งสามารถใช้เพื่อให้อาหารอุ่นหรือละลายน้ำแข็งได้ เมื่อสัญลักษณ์ “H”ดับ หัวเตาอาจยังร้อนอยู่ ให้ระมัดระวังอันตรายจากการถูกไฟลวก!

## การปิดเตาทั้งหมด

สามารถปิดเตาเมื่อใดก็ได้โดยการกดปุ่มเปิด/ปิด

## การปิดสวิตช์โดยอัตโนมัติ

หากมีการเปิดปุ่มไว้นานเกินไประหว่างการประกอบอาหาร (เช่น เนื่องจากมีของเหลวหกใส่หรือมีวัตถุใดวางทับปุ่มเซ็นเซอร์) หัวเตาประกอบอาหาร จะปิดสวิตช์หลัง 10 วินาทีผ่านไป หน้าจอแสดงผลจะปรากฏสัญลักษณ์ – จะกะพริบบนจอแสดงผลทั้งหมด และเสียงสัญญาณจะถูกปล่อยออกมา เสียงสัญญาณนี้จะหยุดเมื่อเคลื่อนวัตถุออกหรือเช็ดทำความสะอาดของเหลวที่หก

# การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

หลังการใช้งานแต่ละครั้ง รอให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด มิฉะนั้น สิ่งเจือปนที่เหลืออยู่ทั้งหมดจะไหม้บนพื้นผิวที่ร้อนในครั้งต่อไปที่คุณใช้เตา

สำหรับการบำรุงรักษาเตากระจกเซรามิกเป็นประจำ ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลพิเศษที่สร้างฟิล์มป้องกันบนพื้นผิวเพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกเกาะติดบนเตา

ก่อนใช้พื้นผิวกระจกเซรามิกในแต่ละครั้ง ให้เช็ดฝุ่นหรือสิ่งเจือปนอื่น ๆ ออกจากทั้งเตาและก้นภาชนะที่อาจขีดข่วนพื้นผิว

## -🕒- ข้อมูล!

ฝอยขัดหม้อ ฝอยน้ำทำความสะอาดสำหรับขัดถู และผงที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้ พื้นผิวอาจได้รับความเสียหายจากน้ำยาทำความสะอาดแบบสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและน้ำยาทำความสะอาดของเหลวที่ไม่เหมาะสม

ป้ายอาจหลุดลอกออกได้เมื่อใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน หรือเมื่อใช้ภาชนะที่มีก้นหยาบหรือขรุขระเสียหาย

ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เพื่อขจัดสิ่งเจือปนเล็กน้อย จากนั้นเช็ดพื้นผิวให้แห้ง

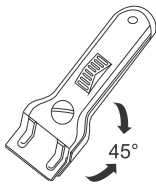
ขจัดคราบน้ำตาลด้วยน้ำส้มสายชูอ่อน ๆ อย่างไรก็ดี ห้ามใช้โซลูชันนี้เพื่อเช็ดเฟรม (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) เพราะอาจทำให้ความเงาหายไป ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขจัดคราบตะกรัน

ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเซรามิกแบบพิเศษสำหรับสิ่งสกปรกที่ฝังแน่น ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ขจัดสิ่งสกปรกที่ตกค้างออกไปอย่างทั่วถึงหลังจากกระบวนการทำความสะอาด เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหายได้เมื่อหัวเตาร้อนขึ้น

ขจัดคราบสกปรกที่ฝังแน่นและไหม้ด้วยวัสดุขัด ระวังในการใช้งานวัสดุขัดเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ

## -🕒- ข้อมูล!

วัสดุขัดไม่ควรรวมอยู่ในอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า



## -🕒- ข้อมูล!

ใช้วัสดุขัดเมื่อไม่สามารถขจัดสิ่งสกปรกด้วยผ้าเปียกหรือน้ำยาทำความสะอาดแบบพิเศษสำหรับพื้นผิวกระจกเซรามิกเท่านั้น

จับวัสดุขัดในมุมที่ถูกต้อง (45° ถึง 60°) ค่อย ๆ กดวัสดุขัดเข้ากับกระจกแล้วเลื่อนไปบนป้ายเพื่อขจัดสิ่งสกปรก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตามพลาสติกของวัสดุขัด (ในบางรุ่น) จะไม่สัมผัสกับหัวเตาที่ร้อน

## -🕒- ข้อมูล!

ห้ามกดวัสดุขัดในแนวตั้งฉากกับกระจก และห้ามขีดพื้นผิวเตาด้วยปลายหรือใบมีดของวัสดุขัด

แม้ว่าเตาจะยังร้อนอยู่ แต่ให้ขจัดน้ำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลออกจากเตากระจกเซรามิกในทันทีโดยใช้วัสดุขัด เนื่องจากน้ำตาลอาจทำให้พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหายอย่างถาวร

# ตารางการแก้ไขปัญหา

ในช่วงระยะเวลาการรับประกัน เฉพาะศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิตเท่านั้นจึงสามารถดำเนินการซ่อมแซมได้ ก่อนที่จะทำการซ่อมแซมใด ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องถูกตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟ โดยการถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง

การซ่อมแซมเครื่องโดยไม่ได้รับอนุญาตอาจส่งผลให้ไฟฟ้าช็อตและอันตรายจากการลัดวงจร ดังนั้นจึงไม่ควรทำ ควรให้ผู้เชี่ยวชาญหรือช่างเทคนิคเป็นผู้ดำเนินการ

ในกรณีที่เกิดปัญหาเล็กน้อยเกี่ยวกับการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ตรวจสอบคู่มือนี้เพื่อดูว่าคุณสามารถแก้ไขปัญหายได้ด้วยตัวเองหรือไม่

หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้องหรือไม่ทำงานเลยเนื่องจากการใช้งานหรือการจัดการที่ไม่เหมาะสม การให้บริการโดยช่างเทคนิคคนนั้นจะมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ในช่วงระยะเวลาการรับประกันก็ตาม

เก็บบันทึกคำแนะนำสำหรับการอ้างอิงในอนาคต และส่งต่อไปยังเจ้าของหรือผู้ใช้ท่านอื่นๆ ในภายหลัง

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาทั่วไปบางประการ

ปัญหา/ข้อผิดพลาด	สาเหตุ
ฟิวส์เมนในบ้านของคุณตัดบ่อยครั้ง	โทรหาช่างเทคนิค
เสียงบีบดังอย่างต่อเนื่องและจอแสดงผล -	น้ำหกบนพื้นผิวเซ็นเซอร์ หรือวัตถุวางทับบนเซ็นเซอร์ ให้เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวเซ็นเซอร์
สัญลักษณ์ “C” บนหน้าจอ	เตาประกอบอาหารมีความร้อนสูงเกินไป ให้คอยจนกว่าจะเย็นลง
สัญลักษณ์ “H” บนหน้าจอ	แสดงว่าไม่สามารถตั้งระดับความร้อนที่ต้องการได้ เนื่องจากมีการเปิดใช้งานการจำกัดกำลังไฟฟ้ามรวมสูงสุดของหัวเตาทั้งหมดเอาไว้
สัญลักษณ์ “F” บนหน้าจอ	ซึ่งจะระบุว่า มีข้อผิดพลาดระหว่างการทำงาน

หากปัญหายังคงมีอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้โทรหาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต การซ่อมแซมหรือการเรียกคืนค่าเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะไม่ถูกต้องจะไม่ครอบคลุมโดยการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม



**คำเตือน!**

ก่อนการซ่อมแซม ให้ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก (โดยการถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับที่ผนัง)



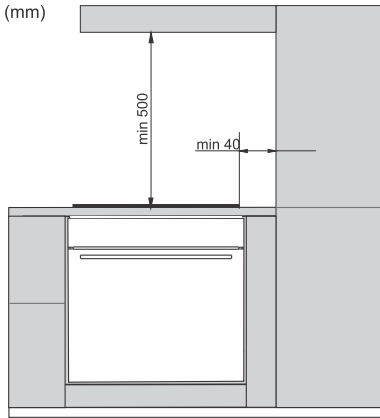
## เสียงรบกวนระหว่างการผลิตอาหารด้วยอินดิกัน

เสียงรบกวนและเสียง	สาเหตุ	โซลูชัน
เสียงรบกวนในการทำงานที่เกิดจากอินดิกัน	เทคโนโลยีอินดิกันขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของโลหะบางชนิดภายใต้เอฟเฟกต์แม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งส่งผลให้เกิดสิ่งทีเรียกว่ากระแสเอ็ดดี้ที่บังคับให้โมเลกุลแกว่งไปมา การแกว่งไปมา (การสั่น) เหล่านี้จะกลายเป็นความร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของโลหะ ซึ่งอาจส่งผลให้มีเสียงรบกวนที่เจียบ	ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติและไม่ได้เกิดจากการทำงานผิดพลาดแต่อย่างใด
เสียงเหมือนหม้อแปลง	เกิดขึ้นเมื่อปรุงอาหารที่ระดับกำลังความร้อนสูง เหตุผลก็คือปริมาณพลังงานที่ถ่ายโอนจากเตาไปยังหม้อหรือกระทะ	เสียงรบกวนนี้จะหายไปหรือเบาลงเมื่อคุณลดระดับกำลังความร้อน
การสั่นและเสียงแตกของภาชนะ	เสียงนี้เกิดขึ้นในภาชนะ (หม้อหรือกระทะ) ที่ทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน	ซึ่งเป็นผลมาจากการสั่นตามพื้นผิวที่อยู่ติดกันของชิ้นวัสดุต่าง ๆ เสียงนี้ขึ้นอยู่กับภาชนะ อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณและประเภทของอาหารที่ปรุง
เสียงรบกวนจากพัดลม	การทำงานที่ถูกต้องของส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์อินดิกันต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ ดังนั้นเตาจึงติดตั้งมาพร้อมพัดลมที่ระบายความร้อนอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ตามอุณหภูมิที่ตรวจจับได้	หากอุณหภูมิยังคงสูงเกินไป พัดลมอาจทำงานแม่หลังจากปิดเตาแล้ว

# การติดตั้งเตาบิวท์อิน

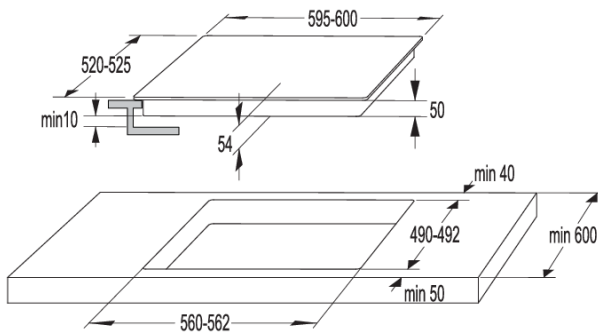
## ขั้นตอนในการติดตั้ง

- เคาน์เตอร์ครัวอยู่ในระดับเดียวกัน
- ป้องกันขอบของช่องที่ตัดอย่างเหมาะสม
- เชื่อมต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก (ดูคำแนะนำเกี่ยวกับการเชื่อมต่อเตากับแหล่งจ่ายไฟหลัก)
- ใส่เตาเข้าไปในช่องที่ตัด



- การติดตั้งอุปกรณ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัวและการเชื่อมต่อกับสายไฟต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น
- ควรใช้กาวที่ทนความร้อน (100°C) สำหรับติดตั้งไม้วีเนียร์หรือชิ้นส่วนตกแต่งอื่น ๆ ของเฟอร์นิเจอร์ในช่องครัวที่จะประกอบเตาเข้าไป มิฉะนั้น ผิวเคาน์เตอร์ครัวอาจเปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูปได้
- สามารถใช้แผ่นปิดมุมจากไม้จริงบนเคาน์เตอร์ครัวที่ด้านหลังหัวเตาได้เท่านั้น หากช่องว่างระหว่างขอบขอบและเตาไม่เล็กกว่าที่ระบุไว้ในแผนการติดตั้ง
- เตามีขนาดสำหรับติดตั้งเข้าไปในเคาน์เตอร์ครัวบนชั้นส่วนเฟอร์นิเจอร์ในครัวที่มีความกว้างตั้งแต่ 600 มม. ขึ้นไป

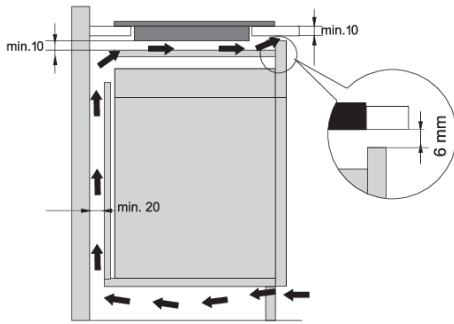
- ควรติดตั้งอุปกรณ์ครัวแบบแขวนหรือแบบติดผนังให้สูงพอที่จะไม่รบกวนกระบวนการทำงาน
- ระยะห่างระหว่างเตาและเครื่องดูดควันในครัวไม่ควรน้อยกว่าที่ระบุไว้ในคำแนะนำในการติดตั้งเครื่องดูดควันในครัว ระยะห่างขั้นต่ำคือ 500 มม.
- ระยะห่างระหว่างขอบเตากับอุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์ในครัวขนาดสูงที่อยู่ติดกันควรมีระยะห่างไม่ต่ำกว่า 40 มม.
- สามารถใช้แผ่นปิดมุมจากไม้จริงบนเคาน์เตอร์ครัวที่ด้านหลังหัวเตาได้เท่านั้น หากช่องว่างระหว่างขอบขอบและเตาไม่เล็กกว่าที่ระบุไว้ในแผนการติดตั้ง
- ระยะห่างขั้นต่ำระหว่างเตาแบบบิวท์อินกับผนังด้านหลังจะระบุไว้ในภาพวาดการติดตั้ง



# ช่องระบายอากาศในตู้ครัวด้านล่าง

## ข้อมูล!

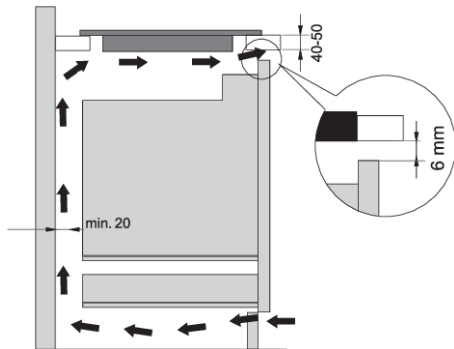
การทำงานของส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์ของเตาอินดักชั่นต้องมีการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ



### ตู้ล่างพร้อมกับลิ้นชัก

- ต้องมีช่องเปิดที่มีความสูงไม่ต่ำกว่า 140 มม. ตลอดความกว้างทั้งหมดของตู้ในผนังด้านหลังของตู้ นอกจากนี้ ควรมีช่องเปิดที่ด้านหน้าอย่างน้อย 6 มม. ตลอดความกว้างทั้งหมดของตู้เก็บของ
- ควรติดตั้งแผงกันไฟในแนวอนไวต์เตาตลอดความยาวทั้งหมด ควรมีช่องว่างอย่างน้อย 10 มม. ระหว่างปลายด้านล่างของอุปกรณ์กับแผงกันไฟ ควรมีการระบายอากาศที่เพียงพอจากด้านหลัง

- เตาติดตั้งมาพร้อมกับพัดลมอยู่ที่ส่วนล่าง หากมีลิ้นชักอยู่ใต้ตู้ครัว ห้ามใช้ลิ้นชักเพื่อเก็บสิ่งของหรือกระดาษชิ้นเล็ก ๆ เนื่องจากหากสิ่งดังกล่าวถูกดูดเข้าไปในพัดลม พัดลมและระบบทำความเย็นจะเสียหาย นอกจากนี้ ห้ามใช้ลิ้นชักเก็บฟอยลอะลูมิเนียม สารไวไฟ หรือของเหลว (เช่น สเปรย์) เก็บสารดังกล่าวให้ห่างจากเตา อันตรายจากการระเบิด!
- ควรมีช่องว่างอย่างน้อย 20 มม. ระหว่างสิ่งของในลิ้นชักและช่องระบายอากาศเข้าของพัดลม

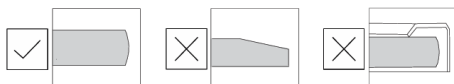


### ตู้ล่างพร้อมกับเตาอบ

- การติดตั้งเตาอบใต้เตาอินดักชั่นสามารถทำได้สำหรับเตาอบประเภท ที่มีพัดลมระบายความร้อน ก่อนติดตั้งเตาอบ จะต้องถอดผนังด้านหลังของตู้ครัวในบริเวณช่องเปิดเพื่อทำการติดตั้ง
- นอกจากนี้ ควรมีช่องเปิดที่ด้านหน้าอย่างน้อย 6 มม. ตลอดความกว้างทั้งหมดของตู้
- หากมีการติดตั้งอุปกรณ์อื่น ๆ ไว้อยู่ใต้เตาอินดักชั่น เราไม่สามารถรับประกันการทำงานที่ถูกต้องได้

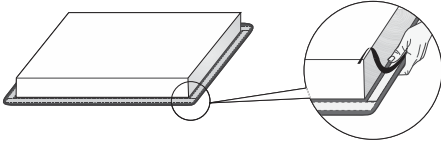
## การติดตั้งแบบฝังบนเคาน์เตอร์ครัว

อุปกรณ์ที่ไม่มีขอบแบบแต่งเหลี่ยมหรือเฟรมตกแต่ง เหมาะสำหรับการติดตั้งแบบฝัง

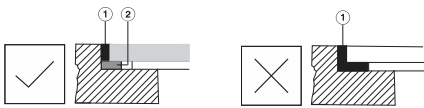


## การติดตั้งอุปกรณ์

สามารถติดตั้งอุปกรณ์ได้เฉพาะบนที่อปเคาน์เตอร์ที่ทนต่ออุณหภูมิและน้ำเท่านั้น เช่น เคาน์เตอร์ที่ทำจากหิน (ธรรมชาติ) (หินอ่อน หินแกรนิต) หรือไม้เนื้อแข็ง (ต้องปิดขอบตามช่องเจาะ) เมื่อติดตั้งบนที่อปเคาน์เตอร์ที่ทำจากไม้ เซรามิก ไม้ หรือกระจกควรวางซีลโฟมที่ทำจากไม้ โฟมไม่ได้ให้เท่ากับตัวเครื่อง สามารถติดตั้งอุปกรณ์ได้เฉพาะบนที่อปเคาน์เตอร์ที่ทำจากวัสดุอื่น ๆ หลังจากที่คุณปรึกษากับผู้ผลิตที่อปเคาน์เตอร์และได้รับการอนุมัติอย่างชัดเจนจากผู้ผลิตแล้วเท่านั้น ขนาดภายในของฐานวางอย่างน้อยควรเท่ากับช่องเจาะภายในสำหรับอุปกรณ์ วิธีนี้จะช่วยให้ถอดอุปกรณ์ออกจากที่อปเคาน์เตอร์ได้ง่าย



อันดับแรกให้ป้อนสายไฟผ่านช่องเจาะ วางอุปกรณ์ไว้เหนือกึ่งกลางของช่องเจาะ เชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลัก (ดูคำแนะนำในการเชื่อมต่ออุปกรณ์) ให้ทดสอบการทำงานก่อนซีลอุปกรณ์ ซีลช่องระหว่างอุปกรณ์และที่อปเคาน์เตอร์โดยใช้ซิลิโคนยาแนว ซิลิโคนยาแนวที่ใช้ในการซีลอุปกรณ์ต้องทนต่ออุณหภูมิ (อย่างน้อย 160 °C) ขูดคราบซิลิโคนโดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสม ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ซิลิโคนยาแนวที่เลือก ห้ามเปิดอุปกรณ์จนกว่าซิลิโคนยาแนวจะแห้งสนิท



1. ซิลิโคนยาแนว
2. เทปอุดรอยต่อ



### คำเตือน!

ให้ความสนใจเป็นพิเศษกับขนาดบิวท์อินที่มีที่อปเคาน์เตอร์หิน (ธรรมชาติ) เมื่อเลือกซิลิโคนยาแนว ให้สังเกตวัสดุที่อปเคาน์เตอร์และปรึกษาผู้ผลิตที่อปเคาน์เตอร์ การใช้ซิลิโคนยาแนวที่ไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้บางส่วนเปลี่ยนสีถาวร

## การถอดอุปกรณ์แบบบิวท์อินออก

ถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมเพื่อถอดปะเก็นซิลิโคนออกจากขอบด้านนอก ถอดอุปกรณ์ออกโดยดันขึ้นจากด้านล่าง



### คำเตือน!

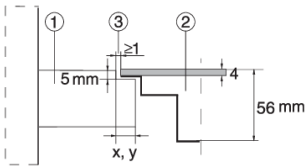
อย่าพยายามถอดอุปกรณ์ออกจากด้านบนของที่อปเคาน์เตอร์



### คำเตือน!

แผนกบริการจะรับผิดชอบการซ่อมแซมและบำรุงรักษาเตาเท่านั้น โปรดปรึกษาตัวแทนจำหน่ายอุปกรณ์ครัวที่เชี่ยวชาญของคุณเกี่ยวกับการติดตั้งเตาใหม่ (แบบฝัง)

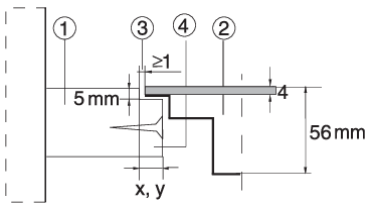
ท็อบเคาน์เตอร์หิน



1. ท็อบเคาน์เตอร์
2. อุปกรณ์
3. ช่องใส่

เมื่อกำหนด Margin of error (ค่าความคลาดเคลื่อน) สำหรับแผ่นกระจกเซรามิกของอุปกรณ์ และช่องเจาะบนท็อบเคาน์เตอร์แล้ว สามารถปรับช่องใส่ได้ (ต่ำสุด 2 มม.)

ท็อบเคาน์เตอร์กระจก ไม้ หรือเซรามิก



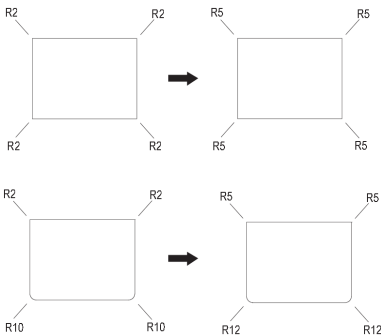
1. ท็อบเคาน์เตอร์
2. อุปกรณ์
3. ช่องใส่
4. เฟรมไม้ ความหนา 16 มม.

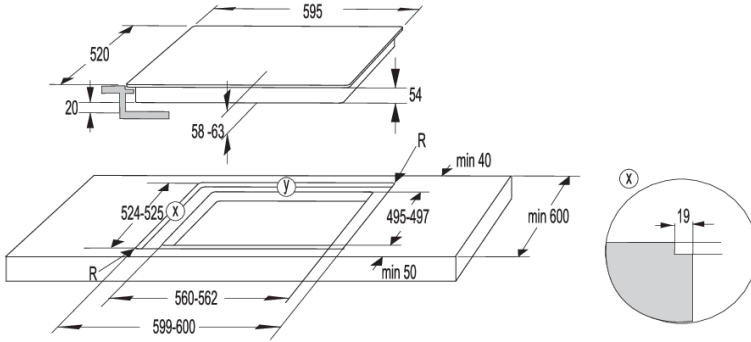
เมื่อกำหนด Margin of error (ค่าความคลาดเคลื่อน) สำหรับแผ่นกระจกเซรามิกของอุปกรณ์ และช่องเจาะบนท็อบเคาน์เตอร์แล้ว สามารถปรับช่องใส่ได้ (ต่ำสุด 2 มม.) ให้ติดตั้งเฟรมไม้ 5.5 มม. ใต้ขอบด้านบนของท็อบเคาน์เตอร์ (ดูรูปภาพ)

สังเกตรัศมีของขอบกระจก (R10, R2) เมื่อทำการตัดออก

กระจก

ช่องเจาะ



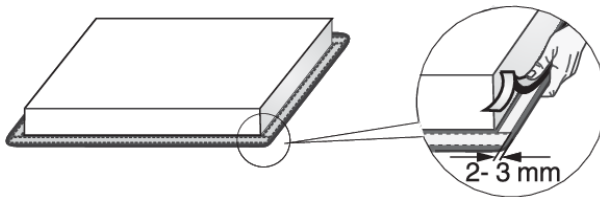


**คำเตือน!**  
หากติดตั้งเตาอบไว้ใต้เตาแบบฝัง ความหนาของเคาน์เตอร์ครัวควรหนาอย่างน้อย 45 มม.

## การติดตั้งแผ่นโฟมซิล

**ข้อมูล!**  
อุปกรณ์บางเครื่องมาพร้อมกับแผ่นโฟมติดตั้งไว้แล้ว!

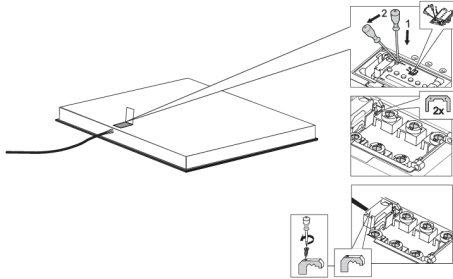
ก่อนติดตั้งอุปกรณ์เข้ากับเคาน์เตอร์ครัว ให้ติดแผ่นโฟมซิลที่ให้มาพร้อมกับอุปกรณ์ที่ด้านล่างของเตากระจกเซรามิก จากนั้นให้ลอกฟิล์มป้องกันออกจากแผ่นโฟม แล้วติดแผ่นโฟมที่ด้านล่างของกระจก (ห่างจากขอบ 2-3 มม.) ซึ่งจะต้องติดแผ่นโฟมตามขอบกระจกทั้งหมด ห้ามให้แผ่นโฟมทับซ้อนกันในมุม เมื่อติดตั้งแผ่นโฟม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นโฟมไม่ได้รับความเสียหายจากหรือสัมผัสกับวัตถุมีคมใด ๆ



**คำเตือน!**  
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์โดยไม่มีแผ่นโฟม!

# ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ

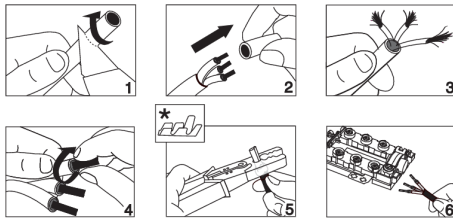
## การเชื่อมต่ออุปกรณ์ 60 ซม.



1. ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้า ก่อนการเชื่อมต่ออุปกรณ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผงอ้างอิงข้อมูลสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหลักของคุณ แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหลักของคุณ (220–240 V ระหว่าง L และ N) ควรได้รับการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้วยการใช้อุปกรณ์ตรวจวัดที่เหมาะสม
2. เปิดฝากล่องชั่วคราวเชื่อมต่อ
3. เชื่อมต่อสายไฟตามประเภทอุปกรณ์ของคุณ
4. มีจัมเปอร์อยู่บนขาเชื่อมต่อ

## สายไฟ

(อุปกรณ์ที่ไม่มีสายไฟ)



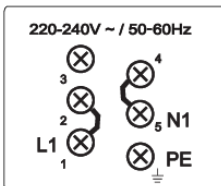
- สามารถใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้สำหรับการเชื่อมต่อ: สายเคเบิลเชื่อมต่อที่หุ้มฉนวน PVC ประเภท H05 VV-F หรือ H05V2V2-F ที่มีสายดินป้องกันสีเหลืองสลักสีเขียว หรือสายเคเบิลอื่นที่เทียบเท่าหรือดีกว่า
- เส้นผ่านศูนย์กลางของสายเคเบิลภายนอกควรมีขนาดอย่างน้อย 8,00 มม.
- เดินสายไฟผ่านตัวช่วยจัดระเบียบสายเคเบิล (แคลมป์) ซึ่ง

\* ไม่ได้ให้ทางปาลมา

☀- ข้อมูล!

เราแนะนำให้ใช้ทางปลาดต่อสายไฟ (ขั้วปลายสายไฟ)

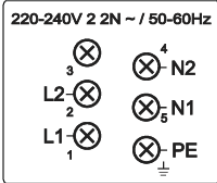
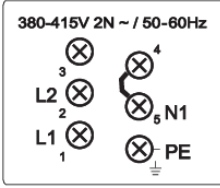
## ไดอะแกรมการเชื่อมต่อ



### การเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว (32 A)

- การเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว (1 IN, 220–240 V~ /50–60 Hz):
  - แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเส้นไฟและสายนิวทรัลคือ 220–240 V~ ติดตั้งจัมเปอร์ระหว่างขั้ว 1 และ 2 และระหว่างขั้ว 4 และ 5
  - วงจรควรมีฟิวส์ซึ่งมีกระแสไฟฟ้าย่างน้อย 32 A พื้นที่หน้าตัดของแกนสายไฟควรมีขนาดอย่างน้อย 4 ตร.มม.

### การเชื่อมต่อแบบ 2 เฟส (16A)



- 2 เฟส, สายนิวทรัล 1 (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
  - แรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเส้นไฟและสายนิวทรัลคือ 220–240 V~ แร่งดันไฟฟ้าระหว่างสายเส้นไฟคือ 380–415 V~ ติดตั้งจัมเปอร์ระหว่างขั้ว 4 และ 5 วงจรควรมีฟิวส์อย่างน้อยสองตัวซึ่งมีกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 16 A สำหรับแต่ละตัว พื้นที่หน้าตัดของแกนสายไฟควรมีขนาดอย่างน้อย 1.5 ตร.มม.
- 2 เฟส, สายนิวทรัล 2 (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):
  - แรงดันไฟฟ้าระหว่างเฟสและสายนิวทรัลคือ 220–240 V~
  - วงจรควรมีฟิวส์อย่างน้อยสองตัวซึ่งมีกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 16 A สำหรับแต่ละตัว พื้นที่หน้าตัดของแกนสายไฟควรมีขนาดอย่างน้อย 1.5 ตร.มม.

## การเชื่อมต่อสายไฟ

(อุปกรณ์ที่มีสายไฟ)

- จะต้องตรวจสอบของอุปกรณ์แบบถาวรไปยังแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรง
- อุปกรณ์สำหรับการถอดออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักต้องเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง
- ห้ามต่อขยายสายไฟและห้ามนำสายไฟไปยังขอบที่แหลมคม
- หากติดตั้งอุปกรณ์ไว้เหนือเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟจะไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนของเตาอบโดยเด็ดขาด

การเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว	การเชื่อมต่อแบบสองเฟส		
<p>1 x 32 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A</p> <p>380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = สีน้ำตาล</p> <p>L2 = สีดำ</p> <p>N, N1 = สีเทา</p> <p>⊕ = สีเหลืองและสีเขียว</p>

การเชื่อมต่อแบบเฟสเดียว	การเชื่อมต่อแบบสองเฟส	
<p>เชื่อมต่ออุปกรณ์ตามที่แสดงในไดอะแกรม A หากแหล่งจ่ายไฟหลักของคุณ ไม่ใช่ฟิวส์ 32A ฟังก์ชันของอุปกรณ์ ควรลดลงหรือจำกัดตามนั้น โปรด ดูที่บท การตั้งค่าผู้ใช้</p>	<p>หากระบบไฟหลักของคุณมีสายเส้นไฟ 2 เส้นและสายนิวทรัล 1 เส้น ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์ตามไดอะแกรม B</p>	<p>หากระบบไฟหลักของคุณมีสายเส้นไฟ 2 เส้นและสายนิวทรัล 2 เส้น ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์ตามไดอะแกรม C สำหรับ <b>NL</b> เท่านั้น!</p>



# การกำจัดทิ้ง



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเราเป็นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถรีไซเคิลกำจัดหรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงติดตั้งอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์ไม่ควรได้รับการปฏิบัติเหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป

นำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรูปขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้อนุญาต

การกำจัดทิ้งอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคุณ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในกรณีที่กำจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและแปรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดของเสียของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใ ๆ ในคำแนะนำในการใช้งานนี้

**gorenje**



718046-a3

CE