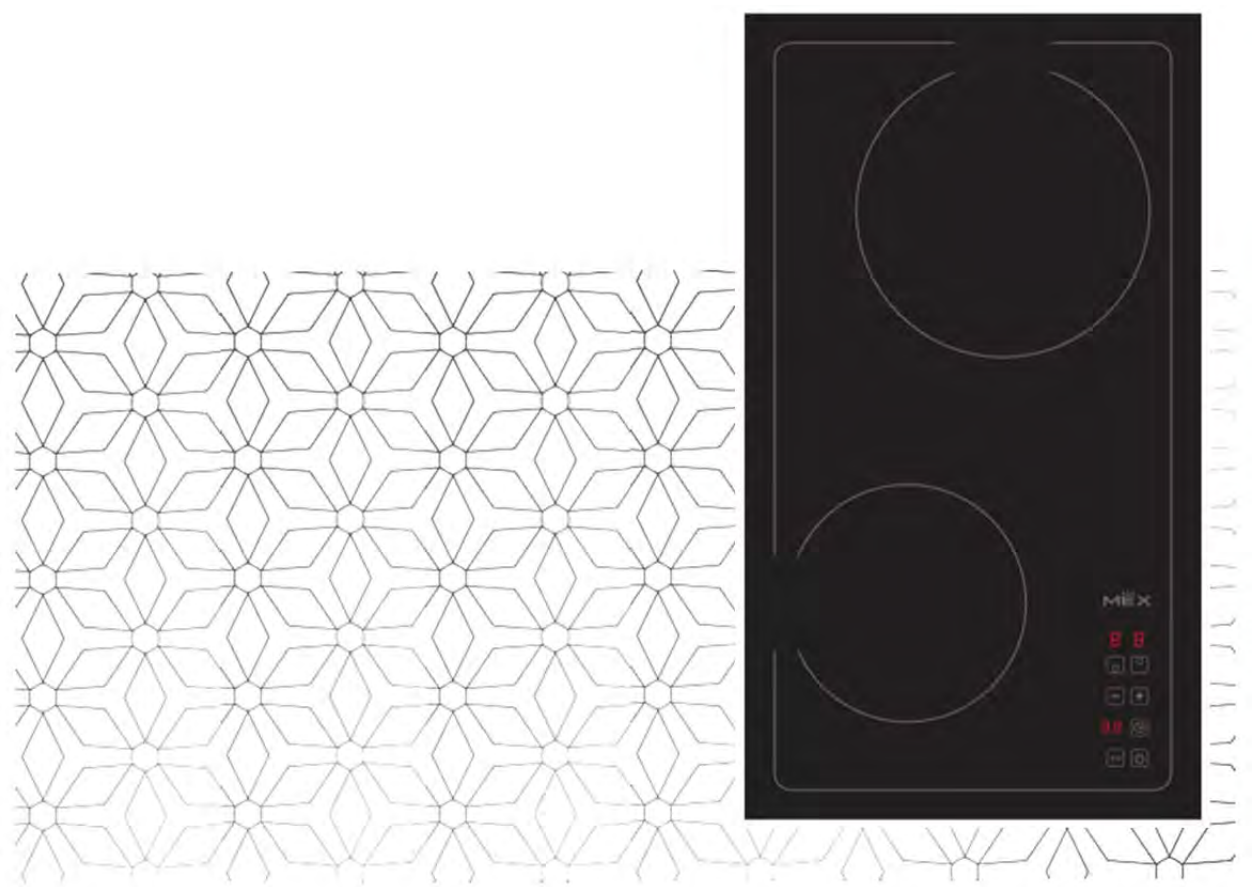




คู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้ง

เตาไฟฟ้าฐานกระจกเซรามิก

HVN632



เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด

และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก

และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

สารบัญ	หน้า
เตาไฟฟ้าฐานกระจกเซรามิก HVN632	
คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	3
ข้อมูลเบื้องต้นของเตาไฟฟ้าเซรามิก	4
การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	4
การทำงานของเตาไฟฟ้าเซรามิก	5
แผงควบคุม	5
วิธีการใช้งาน	6
ข้อมูลผลิตภัณฑ์	7
การเลือกใช้อาหาร	8
ขั้นตอนการติดตั้งเตาไฟฟ้า	9
ข้อแนะนำการใช้เตาไฟฟ้า	10

คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้และเอกสารประกอบที่แนบมาอย่างละเอียดก่อนใช้งานและกรุณาเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้เครื่อง หากท่านส่งมอบเตาอบนี้ให้ผู้อื่นใช้ในอนาคต กรุณาให้คู่มือนี้ไปพร้อมกับเตาด้วย

ควรปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด เพื่อประโยชน์และความปลอดภัย และเพื่อยืดอายุการใช้งาน

หนังสือคู่มือเล่มนี้จัดทำเพื่อใช้กับเตาไฟฟ้าและเครื่องดูดควันหลายรุ่น ดังนั้นคุณสมบัติบางอย่างที่ระบุไว้ในคู่มือ อาจไม่มีในเตาไฟฟ้าหรือเครื่องดูดควันรุ่นที่คุณซื้อได้

การติดตั้งเตาไฟฟ้าฐานกระจกเซรามิก

การดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับการติดตั้งทั้งหมด (เช่น การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า) จะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการตามขั้นตอนที่ระบุในคู่มือส่วนสำหรับผู้ติดตั้ง

การติดตั้งเตาไฟฟ้า ต้องติดตั้งพร้อมระบบสายดิน หากติดตั้งโดยใช้ปลั๊กและเต้าเสียบ ตรวจสอบจนมั่นใจว่าสามารถรองรับกระแสไฟฟ้าของเตาไฟฟ้าได้ รวมทั้งมีการต่อสายดิน

ข้อควรระวัง

- ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบไฟฟ้าในตัวเครื่องตรงกับระบบไฟของบ้าน
- เต้ารับปลั๊กไฟที่ใช้เสียบกับปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าควรมีคุณภาพดี เสียบได้แน่นไม่หลวม และรับกระแสไฟได้ไม่น้อยกว่า 15 แอมป์ และไม่ควรรื้อสายพ่วง สายต่อ หรือปลั๊ก 3 ทาง เมื่อใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่น
- การวางภาชนะ ควรวางภาชนะพร้อมอาหารที่จะปรุงลงบนกระจกกลางเตาเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการเหนี่ยวนำความร้อนของเตา
- หลีกเลี่ยงการวางวัสดุติดไฟหรือพลาสติก ลงบนพื้นผิวเตาไฟฟ้า
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสผิวกระจกเตาด้วยวัสดุที่มีความคมและแข็ง เพราะอาจทำให้กระจกเตาเสียหาย
- ไม่ควรติดตั้งเตาไฟฟ้าใกล้บริเวณที่มีความร้อนสูง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่เกิดกับเครื่องหรือทำให้เครื่องทำงานผิดปกติ
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณที่ทำอาหาร เนื่องจากขณะใช้งาน กระจกเตาจะมีความร้อน อาจเป็นอันตรายได้
- หยุดใช้งานทันทีที่พบว่ากระจกหน้าเตาแตก
- กรณีที่สายไฟเก่าชำรุด ควรใช้สายไฟใหม่ที่ได้มาตรฐานจากบริษัทฯ ผู้จัดจำหน่าย
- ควรทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกเข้าไปทำให้พัดลมระบายอากาศทำงานผิดปกติ
- ไม่ควรปล่อยให้เด็ก หรือผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกายหรือจิตใจใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยลำพัง โดยไม่มีผู้ให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด
- ไม่ควรปล่อยให้เด็กเล่นเตาไฟฟ้า
- การติดตั้งสายไฟ ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันกระแสไฟฟ้ารั่ว และเมื่อต้องการตัดการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า ควรเว้นระยะห่างของสายไฟ โดยมีระยะห่าง 3 มม

ข้อมูลเบื้องต้นของเตาไฟฟ้าเซรามิก

- เตาไฟฟ้าเซรามิก เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมาเพื่อใช้ประกอบอาหาร มีความสวยงาม ทันสมัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ขดลวดความร้อนในเตาไฟฟ้า ผลิตโดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีประเทศเยอรมนี สามารถทำความร้อนเริ่มต้นภายใน 3 วินาที และสามารถทำความร้อนที่อุณหภูมิที่ต้องการได้ภายใน 2-3 วินาที
- กระจกเตาเซรามิกมีความทนทานและอายุการใช้งานที่ยาวนาน (อย่างน้อย 10 ปี) เมื่อเปรียบเทียบกับเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวชนิดอื่นๆ
- ลดการเกิดควันจากการปรุงอาหาร

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดกระจกหน้าเตาทุกครั้งหลังใช้งานเพราะถ้าทิ้งไว้นานอาจทำให้คราบอาหารที่ติดอยู่บนกระจกติดแน่นทำความสะอาดยาก
- หน้ากระจก, แผงควบคุม, และตัวเครื่อง ทำความสะอาดได้โดยใช้ผ้าชุบน้ำสบู่บิดหมาด เช็ดทำความสะอาดโดยรอบ
- ห้ามใช้น้ำมันหรือสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรงและมีคุณสมบัติติดไฟง่ายมาเช็ดทำความสะอาด
- ห้ามฉีดน้ำเข้าตัวเครื่อง หรือนำเตาไฟฟ้าจุ่มลงในน้ำเพื่อทำความสะอาด
- ก่อนใช้งานต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอยู่ในสภาพสะอาดแห้งและไม่เปียกชื้น

การทำงานของเตาไฟฟ้าเซรามิก

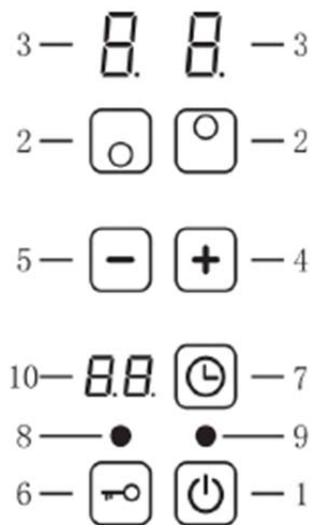
การเปิดใช้งานเตาหรือการปรับระดับความร้อน สามารถทำได้โดยกดปุ่มที่แผงควบคุม ระดับความร้อนจะแสดงที่แผงควบคุม ทำให้สามารถปรับความร้อนได้ตามที่ต้องการได้ เตาไฟฟ้านี้ได้มีใส่อุปกรณ์เพื่อรักษาความร้อน เพื่อป้องกันอาหารจากความร้อนที่ต่อเนื่องมากจนเกินไป และให้ความร้อนกระจายให้ทั่วถึง และประหยัดพลังงาน ทำให้สามารถรักษารูปลักษณ์ สี และรสชาติของอาหารได้

สามารถเลือกตั้งอุณหภูมิและโปรแกรมการปรุงอาหาร ที่ต้องการได้และสามารถปรับลดระดับความร้อนได้ขณะเตาไฟฟ้าทำงาน ทำให้สามารถช่วยประหยัดพลังงาน

40 °C – 70 °C	เพื่ออุ่นอาหาร
70 °C – 180 °C	การเคี้ยว การตุ๋น
180 °C – 250 °C	ประกอบอาหารที่อุณหภูมิปานกลาง
250 °C – 300 °C	ประกอบอาหารแบบทอดที่อุณหภูมิปานกลาง
300 °C – 420 °C	ประกอบอาหารแบบรวดเร็ว ทอดในอุณหภูมิสูง
420 °C – 570 °C	อุ่นเตา โปรแกรมร้อนเร็ว

แผงควบคุม

สัญลักษณ์แผงควบคุมการปรับอุณหภูมิ สำหรับเตาไฟฟ้า 2 หัวเตา



1. ปุ่มเปิด-ปิด ใช้สำหรับเปิด-ปิดเตา
2. ปุ่มแสดงตำแหน่งหัวเตา
3. ไฟแสดงระดับความร้อน
4. ปุ่มเพิ่ม
5. ปุ่มลด
6. ปุ่มล็อกเตา
7. ปุ่มนาฬิกา
8. ไฟแสดงการทำงานของการล็อกเตา
9. ไฟแสดงการทำงานของเตา
10. ไฟแสดงเวลา

วิธีการใช้งาน

1. การเปิด-ปิด เต้าไฟฟ้า

เปิด: กดปุ่มเปิด-ปิด จนกระทั่งได้ยินเสียง “ติ๊ก” และตัวเลข “0” ปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

ปิด: กดปุ่มเปิด-ปิด จนกระทั่งไม่มีสัญลักษณ์ใดๆ ปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

หมายเหตุ: หลังจากเปิดเต้า ภายใน 10 วินาที หากไม่มีการกดปุ่มใดๆ เพื่อตั้งค่าหรือทำงาน เต้าจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

2. การเลือกระดับความร้อนสำหรับปรุงอาหาร

- กดสัญลักษณ์  หรือ  เพื่อเลือกตำแหน่งหัวเต้าที่ต้องการใช้งาน
- กด  หน้าจอจะแสดงตัวเลขเหนือสัญลักษณ์ตำแหน่งเต้าที่เลือก  8.
- กด  หรือ  เพื่อเพิ่มหรือลดระดับความร้อนที่ต้องการ
- สามารถปรับระดับความร้อนได้ 9 ระดับ 0-9
- สามารถกด  หรือ  ค้างไว้ ระดับความร้อนจะเพิ่มขึ้น-ลดลงทุก 0.4 วินาที ปุ่ม  สามารถกดค้างเพื่อเพิ่มระดับความร้อนจนถึงระดับ 9 และปุ่ม  ค้างเพื่อลดระดับความร้อนจนถึงระดับ 1

3. การตั้งโปรแกรมพิเศษ

U ฟังก์ชัน สำหรับอุ่นอาหาร

A ฟังก์ชัน แรงความร้อนให้สูงสุด เป็นเวลา 11 นาที และกลับสู่ความร้อนระดับที่ 3

4. การตั้งเวลา

- ขณะเต้าทำงาน กดปุ่มเลือกหัวเต้า  หรือ  ไฟแสดงสถานะการทำงานจะปรากฏจะกระพริบ
- กดปุ่ม  8.8. ไฟแสดงเวลาจะกระพริบ แสดงตัวเลขเวลา 00, กดปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งเวลา สามารถตั้งเวลาสูงสุด 99 นาที

หมายเหตุ: สามารถตั้งเวลาของแต่ละหัวเต้าได้แยกกัน สามารถตรวจสอบเวลาที่เหลือโดยกดปุ่มเลือกหัวเต้าที่ต้องการ

เช็ค  หรือ  เวลาที่เหลือของหัวเต้านั้นจะปรากฏ

5. การตั้งล็อกการทำงานของเต้าไฟฟ้า

สามารถตั้งล็อกการทำงานของเต้าไฟฟ้า เพื่อป้องกันให้เต้าไฟฟ้าทำงานจากการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจได้

การตั้งล็อก: กดปุ่ม  ค้างไว้ 3 วินาที หลังจากเลือกหัวเต้าและตั้งระดับความร้อนของเต้าแล้ว จะมีไฟ

สัญลักษณ์ปรากฏเหนือปุ่มล็อก 

ยกเลิกล็อก: กดปุ่ม  ค้างไว้ 3 วินาที ไฟสัญลักษณ์ปรากฏเหนือปุ่มล็อก  จะหายไป

6. สัญลักษณ์แสดงความร้อนเกิน

เพื่อความปลอดภัยในการใช้เตาไฟฟ้า หากเตาไฟฟ้ามีอุณหภูมิสูงเกิน 85 °C สัญลักษณ์ “E” จะปรากฏและเตาจะหยุดทำงานอัตโนมัติทันที เมื่ออุณหภูมิลดลงสู่ระดับปลอดภัย สัญลักษณ์ “E” จะหายไปและเตาจะเริ่มทำงานปกติ

7. สัญลักษณ์เตือนระดับความร้อนคงเหลือ

ภายหลังจากการใช้งานและปิดการทำงานของหัวเตาแล้ว 10 วินาที หากหัวเตายังคงมีความร้อนบริเวณที่ใช้งาน สัญลักษณ์ “H” จะปรากฏ เพื่อเตือนว่ายังมีความร้อนคงเหลือ ไม่ควรสัมผัสผิวเตาจนกว่า สัญลักษณ์ “H” จะหายไป

8. การปิดการทำงานอัตโนมัติ

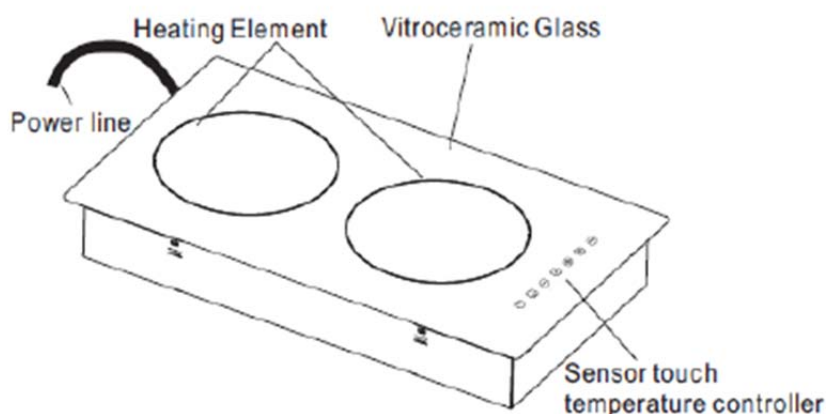
หากลืมปิดการทำงานของเตา หรือเตาอยู่ในโหมดการทำงานต่อหลังจากเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร ระบบเซ็นเซอร์จะปิดการทำงานของเตาอัตโนมัติ โดยจะปิดการทำงานตามแต่ระดับความร้อนที่เปิดใช้งาน รายละเอียดตามตารางดังนี้

ระดับความร้อน	ระยะเวลาที่เครื่องจะปิดการทำงาน (ชั่วโมง)
U, 1, 2, 3	6
4, 5, 6	4
7, 8, 9, A	2

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

1	รุ่น	HVN232
2	แรงดัน / ความถี่	230V, 50Hz
3	กำลังไฟ	3000 วัตต์
4	น้ำหนัก	5 กก.
5	ขนาดเตาไฟฟ้า	288 x 510 x 50 มม.
6	ขนาดเจาะเฟอร์นิเจอร์	270 x 490 มม.

ส่วนประกอบเตาไฟฟ้า



การเลือกใช้ภาชนะ

ภาชนะที่เหมาะสมกับเตาไฟฟ้า

ภาชนะที่ทำด้วยสแตนเลส สตีล ที่มีความหนาหลายชั้น, ภาชนะที่ทำด้วยแก้วทนความร้อน เช่น หม้อสแตนเลส กระทะ เป็นต้น

ภาชนะที่ไม่เหมาะสมกับการใช้งานเตาไฟฟ้า

ภาชนะที่ทำด้วยอลูมิเนียม รวมถึงภาชนะอื่นๆ ที่กั้นภาชนะ สามารถทำความเสียหายกับพื้นผิวกระจกได้โดยง่าย เช่น หม้ออลูมิเนียม หม้อเซรามิก หม้อที่มีก้นหม้อเป็นรูปแนวโค้ง และหม้อที่มีขาตั้ง

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะและหัวเตา

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะ (ซม.)	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเตา (ซม.)
14, 16, 18	14.5
20, 22, 24, 26, 28	18.5

ข้อแนะนำในการติดตั้ง

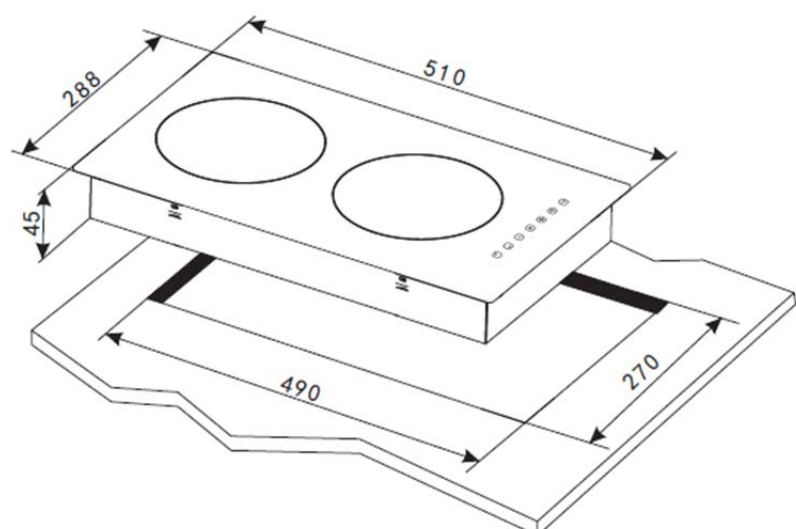
เตาไฟฟ้านี้เหมาะกับการใช้งานโดยผู้ใหญ่นั้น ควรอ่านคู่มือโดยละเอียดก่อนการใช้งานและติดตั้ง

- ระหว่างเตาไฟฟ้าทำงาน บริเวณหัวเตาจะเพิ่มความร้อนภายในเวลารวดเร็ว ไม่ควรสัมผัสบริเวณหัวเตา หรือไม่ควรวางสายไฟใกล้บริเวณหัวเตา
- ไม่ควรให้เตาทำงานโดยลำพัง
- เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟไหม้ ไม่ควรวางกระดาษ พลาสติก หรือวัตถุไวไฟบนเตาหรือใกล้เตา
- หากพบว่าพื้นผิวกระจกแตก หรือมีรอยร้าว หรือเกิดความเสียหาย ไม่ควรใช้งานและติดต่อศูนย์บริการทันที
- ไม่ควรลากหรือเคลื่อนย้ายภาชนะกับพื้นผิวเตากระจก เพราะอาจทำให้กระจกเป็นรอยร้าวและเกิดการเสียหายได้
- ห้ามปรุงอาหารบนพื้นกระจกเตาโดยตรง
- หากมีเศษอาหารติดพื้นผิวกระจก ควรทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์ขัดกระจกขณะที่เตายังอุ่นอยู่ อย่าปล่อยให้เศษอาหารติดที่พื้นผิวกระจกเตา
- ก่อนใช้งานทุกครั้ง ต้องให้แน่ใจว่าพื้นผิวกระจกเตาสะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่

ขนาดการติดตั้ง:

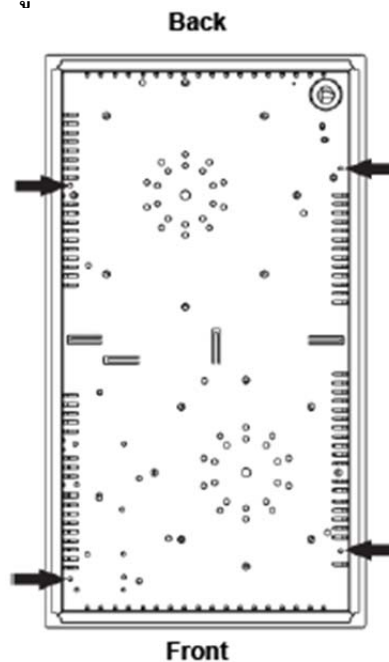
ขนาดเตา: 288 x 510 มม.

ขนาดช่องเจาะ: 270 x 490 มม.

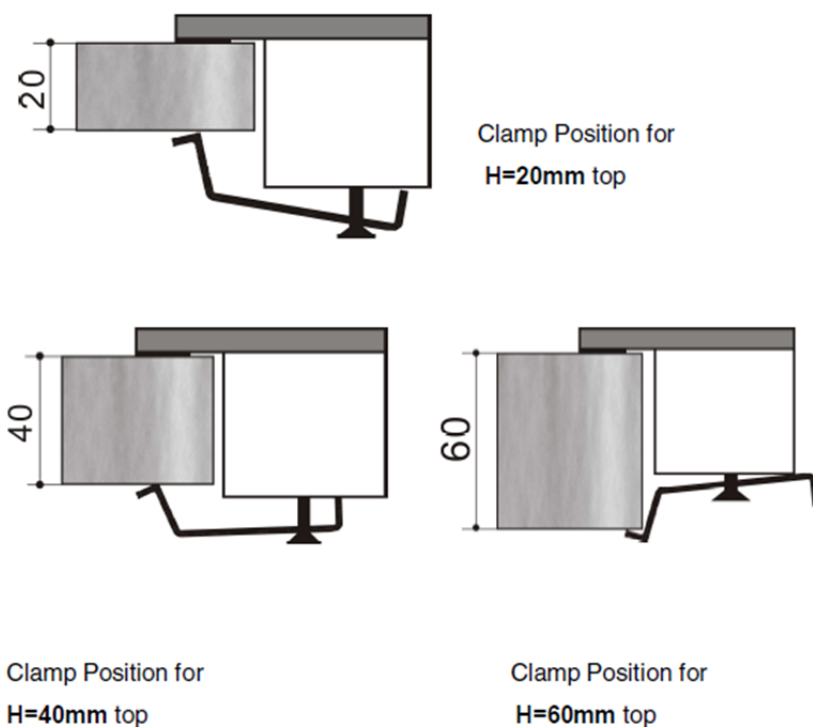


ขั้นตอนการติดตั้งเตาไฟฟ้า

1. แกะบรรจุภัณฑ์
2. ถอดสกรูที่ติดอยู่กับฉากยี่ฐานเตา และตัวเตาออก นำฉากยี่ออกมา
3. ติดฉากยี่ที่บริเวณพื้นที่ที่ต้องการติดตั้ง ยึดด้วยสกรูที่ให้มา โดยเว้นระยะห่างด้านบนของฉากยี่กับขอบช่องเจาะ 10 มม. และเว้นระยะห่างจากขอบข้างช่องเจาะ 122 มม.
4. การเชื่อมต่อสายไฟเข้ากับระบบไฟฟ้า ต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญและมีความชำนาญด้านระบบไฟฟ้าเท่านั้น
5. วางเตาไฟฟ้า ลงบนพื้นที่ติดตั้งด้วยความระมัดระวัง
6. ยึดติดเตาไฟฟ้ากับพื้นที่ติดตั้งด้วยสกรูที่ให้มา และยึดติดกับฉากยี่



Fastening Clamps—Assembly Diagram



ข้อแนะนำเตาไฟฟ้ากระจกเซรามิก

- เตาไฟฟ้านี้เหมาะกับการใช้งานโดยผู้ใหญ่นั้น ควรอ่านคู่มือโดยละเอียดก่อนการใช้งานและติดตั้ง
- ระหว่างเตาไฟฟ้าทำงาน บริเวณหัวเตาจะเพิ่มความร้อนภายในเวลารวดเร็ว ไม่ควรสัมผัสบริเวณหัวเตา หรือไม่ควรวางสายไฟใกล้บริเวณหัวเตา
- ระหว่างทำอาหารทุกครั้ง ควรมีผู้ดูแลตลอดเวลาที่เตาไฟฟ้าทำงาน เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากไฟไหม้จากความร้อนที่สูงจากน้ำมันระหว่างการปรุงอาหาร ทำให้เกิดประกายไฟได้
- ห้ามนำเตาไฟฟ้าวางลงในน้ำ หรือให้น้ำ หรือไอน้ำเข้าไปในด้านล่างของเตาไฟฟ้า
- ห้ามวางวัตถุไวไฟ หรือวัตถุอื่นๆ บนพื้นผิวกระจกเตา เพื่อป้องกันอันตรายจากการเกิดประกายไฟ และทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- เตาไฟฟ้านี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือน หากพบว่าสายไฟเสียหายให้ทำการตัดกระแสไฟ หรือปิดเบรกเกอร์ เพื่อป้องกันอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ห้ามวางภาชนะปิดขอบเตาไฟฟ้า หรือวางพิงขอบเตา และห้ามวางภาชนะที่ร้อนใกล้พลาสติก
- ในกรณีสายไฟเกิดความเสียหาย กรุณาติดต่อศูนย์บริการหรือช่างที่ชำนาญเท่านั้น
- ควรทำความสะอาดพื้นผิวกระจกเตาให้สะอาดก่อนการใช้งานเท่านั้น
- ในระหว่างการถือภาชนะที่ร้อน ควรระวังไม่ให้กั้นภาชนะสัมผัสพื้นผิวกระจกเตาจนเกิดรอย ไม่ควรลาก หรือดึงภาชนะกับพื้นผิวเตา เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดรอยขีดข่วนต่างๆ
- ห้ามใช้พื้นผิวกระจกเตา เพื่อหั่น หรือสับอาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดรอยขีดข่วนต่างๆ
- ควรระวังไม่ให้เกิดการล้นของน้ำ หรืออาหารในภาชนะลงบนพื้นผิวเตาไฟฟ้า โดยเฉพาะอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิวเตา
- ในกรณีที่สายไฟเกิดความเสียหาย ให้ติดต่อศูนย์บริการ 02-817-8999

PEN K INTER TRADING CO., LTD

สำนักงานใหญ่: 1000/63-64 อาคาร พี.บี ทาวเวอร์ ชั้น 16 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

Tel: 0-2391-0919 Fax: 0-2391-1141

ศูนย์บริการ: 63/3 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 บางจาก พระประแดง สมุทรปราการ 10130

Tel: 0-2817-8999 Fax: 0-2464-1600 E-Mail: service2@penk.co.th

สำนักงานขาย: 0-2713-1100