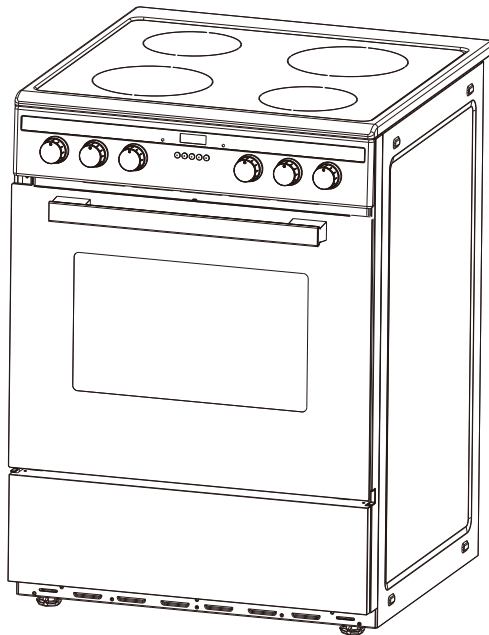


Tecno⁺

คู่มือการใช้งาน

FREESTANDING

TNP FS IHB 6004 S



คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญ.....	3
การติดตั้ง	7
ขนาดของผลิตภัณฑ์.....	15
คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์.....	16
การใช้งานเตาอบ.....	20
การใช้เตา.....	22
ข้อเตือนเรื่องความปลอดภัยและการบำรุงรักษา.....	25
การแสดงผลความล้มเหลวและการตรวจสอบ	27
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	30

เก็บคำแนะนำไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต

ขอบคุณที่เลือกเรา! โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้เตาเครื่องนี้ หนังสือเล่มนี้ประกอบด้วยข้อมูลที่มีค่าเกี่ยวกับการใช้งาน การดูแลและการบริการ ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต หากขายหรือโอนเตาให้เจ้าของรายอื่น หรือคุณย้ายบ้านและไม่ได้นำเตาไปด้วย โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีหนังสืออยู่กับเตาเพื่อให้เจ้าของใหม่สามารถทำความเข้าใจเกี่ยวกับฟังก์ชันการทำงานของเตาและคำเตือนที่เกี่ยวข้องได้

1. คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

คำเตือนเหล่านี้ จัดให้ไว้เพื่อความปลอดภัย โปรดอ่านเนื้อหาอย่างละเอียดก่อนทำการติดตั้ง หรือใช้งานเตา

เพื่อรักษาประสิทธิภาพและความปลอดภัยของเตานี้ เราขอแนะนำดังนี้:

โทรหาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากร้านค้าที่คุณซื้อเตา

ให้ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

1. เตานี้มีไว้สำหรับการใช้งานที่ไม่ใช่มืออาชีพภายในบ้าน
2. ก่อนใช้เตาเครื่องนี้ โปรดอ่านคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้โดยละเอียด เนื่องจากคุณควรค้นหาคำแนะนำทั้งหมดที่คุณต้องการเพื่อให้แน่ใจว่าติดตั้ง ใช้งานและบำรุงรักษาอย่างปลอดภัย ควรเก็บคู่มือผู้ใช้ไว้ใกล้ ๆ เสมอ เนื่องจากคุณอาจต้องดูในอนาคต
3. หลังจากนำออกมาจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบว่าเตาไม่เสียหาย หากคุณมีข้อสงสัย ห้ามใช้เตา ติดต่อศูนย์บริการของร้านใกล้บ้านที่คุณซื้อเตา ห้ามทิ้งส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติก โฟมโพลีสไตรีน ตะปู เป็นต้น ในระยะที่เด็กเอื้อมถึงได้ เนื่องจากอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดอันตรายได้
4. เตาจะต้องติดตั้งโดยผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมตามคำแนะนำที่ให้ไว้เท่านั้น ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อบุคคลและสัตว์ และทำให้ทรัพย์สินเสียหาย
5. เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปสามารถใช้เตานี้ได้ และสำหรับบุคคลที่มีความด้อยด้านประสาทสัมผัส ด้านจิตใจ และด้านความรู้ ควรใช้เตาโดยมีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เตาอย่างปลอดภัย และมีความเข้าใจกับอันตรายที่เกี่ยวข้อง ไม่ควรปล่อยให้เด็กเล่นเตา ไม่ควรให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเตาโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแล

6. สามารถรับประกันความปลอดภัยทางไฟฟ้าของเตานี้ได้ก็ต่อเมื่อเตามีการต่อสายดินอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพตามข้อกำหนดปัจจุบันเกี่ยวกับความปลอดภัยทางไฟฟ้าเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดโทรติดต่อช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อตรวจสอบระบบ ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับความเสียหายที่เกิดจากระบบที่ไม่ได้ต่อสายดิน
7. ตรวจสอบว่าความจุไฟฟ้าของระบบและเตาเสียบรองรับกำลังไฟฟ้าสูงสุดของเตา ตามที่ระบุไว้ในป้ายระบุพิกัด หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ โปรดโทรติดต่อช่างที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
8. เมื่อใช้เตาครั้งแรกอาจมีกลิ่นเหม็น กลิ่นนี้จะหายไปหลังจากใช้งานไประยะหนึ่ง เมื่อใช้เตาครั้งแรก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องมีการระบายอากาศที่ดี (เช่น เปิดหน้าต่างหรือใช้พัดลมดูดอากาศ) และบุคคลที่มีความไวต่อกลิ่น ควรหลีกเลี่ยงควันต่าง ๆ ขอแนะนำให้นำสัตว์เลี้ยงออกจากห้องจนกว่ากลิ่นจะหายไป เมื่อเปิดสวิตช์เตาอบครั้งแรก อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ทั้งนี้ เนื่องจากสารยึดเกาะที่ใช้สำหรับยึดแผงฉนวนกันความร้อนภายในเตาอบ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ หากมีกลิ่นขึ้น คุณเพียงแค่อร่อยให้ไต่กลิ่นหายไป แล้วจึงนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบ
9. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเตาก่อนการบำรุงรักษา โดยปิดสวิตช์หลักและหมุนปุ่มทั้งหมดไปที่ตำแหน่ง ปิด
10. ต้องไม่ปิดส่วนที่เปิดและช่องต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับระบายอากาศและกระจายความร้อนที่ด้านหลังและด้านล่างแผงควบคุม
11. ผู้ใช้จะต้องไม่เปลี่ยนสายไฟของเตาเครื่องนี้ โปรดโทรติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่ได้รับอนุญาตจากผู้ขายเสมอในกรณีที่สายไฟเสียหายหรือเปลี่ยนใหม่
12. ต้องใช้เตานี้ตามวัตถุประสงค์ที่ออกแบบไว้อย่างชัดเจน การใช้งานอื่นใดที่ถือว่าไม่เหมาะสมและเป็นอันตรายตามมา ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมและขาดความรับผิดชอบ
13. ต้องปฏิบัติตามกฎพื้นฐานเมื่อใช้เตาไฟฟ้า
สิ่งต่อไปนี้มีความเป็นสำคัญเป็นพิเศษ:
อย่าสัมผัสเตาเมื่อมือหรือเท้าของคุณเปียก
อย่าใช้เตาหากไม่ได้สวมรองเท้า
อย่าปล่อยให้สายไฟหลักยึด ดึง หรือเสียหาย หากทำการเคลื่อนย้ายเพื่อทำความสะอาด เป็นต้น อย่าใช้เตา หากมีความเสียหายที่สายไฟหลัก ให้ปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
อย่าให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับเตาใช้งานโดยไม่มีคนดูแล

14. ปิดแหล่งจ่ายไฟสำหรับเตาเสมอและปล่อยให้เย็นลงก่อนดำเนินการทำความสะอาดใด ๆ เป็นต้น
15. อันตรายจากไฟไหม้: อย่าวางสิ่งของต่าง ๆ ไว้บนพื้นผิวของเตา
16. เพื่อหลีกเลี่ยงการหกโดยไม่ตั้งใจ อย่าใช้เครื่องครัวที่มีก้นที่ไม่สม่ำเสมอหรือผิดรูปบนหัวพื้นไฟหรือบนเตาไฟฟ้า
17. ควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้กระทะทอด เป็นต้น เพื่อหลีกเลี่ยงน้ำมันร้อนกระเด็นหรือหก ไม่ควรใช้งานโดยไม่มีคนดูแลเนื่องจากน้ำมันที่ร้อนเกินไปอาจเดือดจนล้นและอาจติดไฟได้
18. ชิ้นส่วนของเตาเครื่องนี้ พื้นผิวปรุงอาหารจะกักเก็บความร้อนไว้เป็นระยะเวลาที่เหมาะสมหลังจากปิดเครื่อง ดังนั้น ควรใช้ความระมัดระวังเมื่อสัมผัสบริเวณเหล่านี้ก่อนที่จะเย็นลงอย่างสมบูรณ์
19. อย่าใช้ของเหลวไวไฟ เช่น แอลกอฮอล์หรือน้ำมันเบนซิน เป็นต้น ใกล้กับเตาเมื่อใช้งานอยู่
20. เมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าขนาดเล็กใกล้กับเตา ให้เก็บสายไฟให้ห่างจากส่วนที่ร้อน
21. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มหมุนอยู่ในตำแหน่ง "ปิด" เมื่อไม่ได้ใช้งานเตา นอกจากนี้ ทำให้ชิ้นส่วนทั้งหมดที่อาจเป็นอันตรายของเตาปลอดภัย และที่สำคัญที่สุดเด็กอาจเล่นกับเตาได้
22. เมื่อใช้เตาเครื่องนี้อยู่ ส่วนที่มีความร้อนและบางส่วนของประตูเตาอบจะร้อนจัด อย่าแตะต้องบริเวณเหล่านั้นและให้เด็กอยู่ห่าง ๆ
23. หากคุณใช้เกณฑ์มาตรฐานไฟฟ้าสำหรับแบบเฟสเดียว พื้นที่หน้าตัดต่ำสุดคือ 4 มม.² สำหรับแบบสามเฟส พื้นที่หน้าตัดต่ำสุดคือ 2.5 มม.²
24. เตาที่คุณซื้ออาจแตกต่างจากภาพที่แสดงในคู่มือนี้เล็กน้อย โปรดดูข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับรุ่นที่คุณมี
25. อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้
26. ควรขจัดสิ่งที่หูกออกจากฝาก่อนเปิดและควรปล่อยให้พื้นผิวเตาเย็นก่อนปิดฝา
27. ใช้เฉพาะที่คลุมเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเตาสำหรับปรุงอาหารหรือระบุโดยผู้ผลิตเตาในคำแนะนำสำหรับการใช้ผ้าคลุมที่เหมาะสม หรือที่คลุมเตาที่รวมอยู่ในเตาเท่านั้น การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เพียงพออาจนำไปสู่อุบัติเหตุได้
28. คุณจะต้องทำอาหารในขณะที่เครื่องปิดฝายูเสมอ
29. เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าและสายไฟให้พ้นมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
30. หากสายไฟชำรุด สายไฟจะต้องได้รับการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนที่ให้บริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

31. หากพื้นผิวแตก ควรปิดเตาทันที เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการเกิดไฟฟ้าช็อต (หากพื้นผิวเตาทำจากแก้ว-เซรามิกหรือวัสดุที่คล้ายกันและปกป้องชั้นส่วนที่มีไฟฟ้าอยู่)
 32. ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำ
 33. คำเตือน: ชั้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน ให้เด็กเล็กอยู่ห่าง ๆ
 34. เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อควบคุมการทำงานโดยตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกต่างหาก
 35. คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาด้วยไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนคอยดูอาจเกิดอันตรายและอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
อย่าลองดับไฟโดยใช้น้ำ แต่ควรปิดสวิตช์เตาจากนั้นปิดกลุ่มเปลวไฟ เช่น ใช้ฝาหรือผ้าคลุมกันไฟ
คำเตือน: อันตรายจากไฟไหม้: อย่าวางสิ่งของต่าง ๆ ไว้บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
 36. คำเตือน: อันตรายจากไฟไหม้: อย่าจัดเก็บวัตถุหรือสิ่งของใดๆ ไว้บนพื้นผิวเตา ขอแนะนำว่าอย่าวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาใดๆ ไว้บนเตาเพราะอาจทำให้เกิดความร้อนได้
 37. หลอดไฟภายในเตาอบใช้เพื่อส่องสว่างภายในช่องเตา หลอดไฟนี้ไม่เหมาะสำหรับให้แสงสว่างภายในห้อง ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าไว้หลังประตูที่มีการติดตั้งเพิ่มเติมเนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนเกินได้
 38. เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อควบคุมการทำงานโดยตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกต่างหาก
 39. เตาจะต้องไม่ถูกวางบนฐานรอง หากวางเตาไว้บนฐานรองต้องใช้มาตรการที่จำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องสั่นไถลจากฐาน
 40. หลังจากใช้งานแล้ว ให้ปิดเตาโดยใช้แผงควบคุมและอย่าพึ่งพาเฉพาะตัวตรวจจับหม้อเพียงอย่างเดียว
- ความปลอดภัยเมื่อทำความสะอาด:
- ในการทำความสะอาด คุณจะต้องปิดเครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อน
 - ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำในการทำสะอาดเตาปรุงอาหารและช่องเตา
 - อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรืออุปกรณ์ขัดประเภทโลหะที่มีความคมเพื่อทำความสะอาดกระจกของฝาเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้
- หมายเหตุ: จะต้องมีการใส่ใจในทุกๆ ขั้นตอนเพื่อความปลอดภัยของลูกค้า กระจกสามารถแตกได้ ระเบิดระงในการทำความสะอาดกระจกเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน อย่าเคาะหรือกระแทกกระจกด้วยอุปกรณ์เสริมใดๆ

2. การติดตั้ง

คำแนะนำต่อไปนี้จะควรอ่านโดยช่างที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าเราได้รับการติดตั้ง ควบคุมและซ่อมบำรุงอย่างถูกต้องตามข้อกำหนดปัจจุบัน ข้อสำคัญ: อย่าลืมถอดเตาออกจากไฟฟ้าโดยการปิดกระแสไฟหลักก่อนควบคุมเตาหรือดำเนินการบำรุงรักษาใด ๆ

การวางตำแหน่ง

ข้อสำคัญ: ไม่ควรติดตั้งเตาใกล้กับทางเข้าประตู คนที่เปิดและปิดประตูอาจสัมผัสกับหม้อหรือกระทะที่ปรุงอาหารอยู่บนเตาได้ เครื่องนี้สามารถติดตั้งและใช้งานได้เฉพาะในห้องที่มีช่องระบายอากาศแบบถาวรเท่านั้น:

การแกะบรรจุภัณฑ์

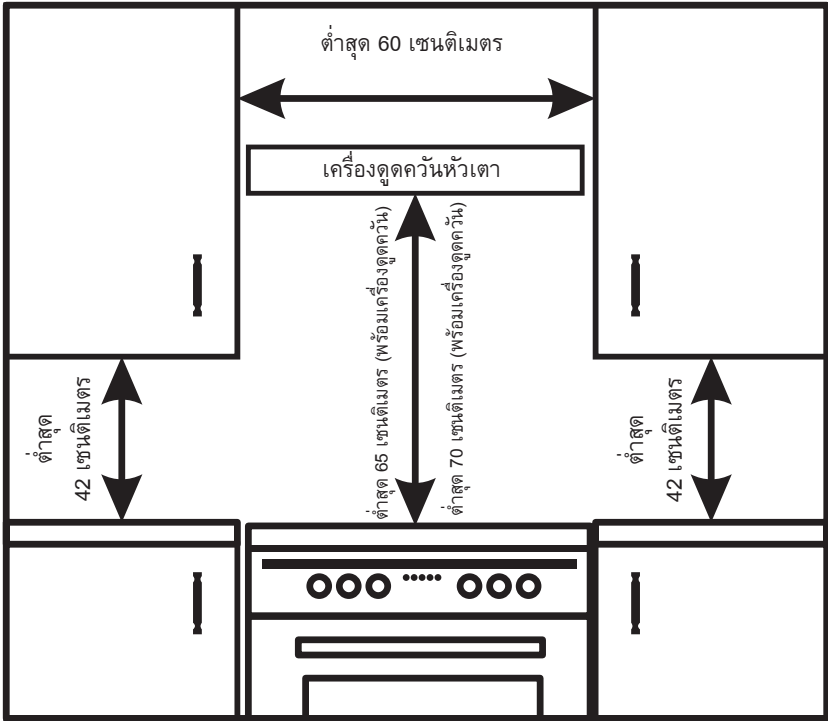
- a) ระวังในการแกะกล่องและติดตั้งเครื่อง ขอบคมใดๆ ของเครื่องอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้
- b) เตอบมีน้ำหนักมากและต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อเคลื่อนย้าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด ทั้งในและนอกเตาออกก่อนใช้เตอบ
- c) นำเตอบออกจากกล่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีความเสียหายใด ๆ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอย่าใช้งานเครื่อง และโปรดติดต่อศูนย์บริการหรือสถานที่ที่คุณซื้อเตอบ

การติดตั้ง

เตาได้รับการออกแบบมาให้พอดีกับตู้ห้องครัว พื้นที่ด้านใดด้านหนึ่งต้องเพียงพอเพื่อให้สามารถนำเตาออกมาเพื่อซ่อมบำรุงได้ สามารถใช้กับตู้ข้างเดียวหรือทั้งสองข้าง และเข้ามุมก็ได้ นอกจากนี้ยังสามารถใช้แบบตั้งพื้นก็ได้

สามารถติดตั้งเตาตัดจากชุดเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่สูงกว่าด้านบนของเตาปรุงอาหารได้ หากวางเตาสัมผัสกับผนังหรือด้านข้างของตู้ที่อยู่ใกล้เคียง สิ่งที่อยู่ใกล้เคียงนี้จะต้องสามารถทนต่ออุณหภูมิในระดับที่สูงกว่าอุณหภูมิห้องได้ถึง 50 องศา สำหรับการติดตั้งเตาที่ต้องการ คุณจะต้องปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้:

- a) เตาสามารถตั้งอยู่ในห้องครัว ห้องรับประทานอาหารหรือห้องแบบห้องนอนและที่นั่งเล่นอยู่ในห้องเดียวกัน แต่ไม่สามารถตั้งไว้ในห้องน้ำหรือห้องอาบน้ำได้
- b) ตู้ห้องครัวที่ติดตั้งข้างเตาที่สูงกว่าด้านบนของเตา จะต้องอยู่ห่างจากขอบเตาอย่างน้อย 20 ซม.
- c) ต้องติดตั้งเครื่องดูดควันตามข้อกำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควันเอง และไม่ว่าในกรณีใดก็ตาม ต้องมีระยะห่างขั้นต่ำ 65 ซม.
- d) ตู้แขวนจะต้องถูกติดตั้งติดกับเครื่องดูดควัน โดยมีความสูงขั้นต่ำ 42 ซม.จากเตาตามที่ระบุไว้ในรูปที่ 1
- e) เครื่องดูดควันจะต้องได้รับการติดตั้งตามข้อกำหนดในคู่มือเครื่องดูดควัน
- f) หากติดตั้งเตาไว้ใต้ตู้แขวน ตู้แขวนควรอยู่ห่างจากเตาอย่างน้อย 70 ซม. ตามที่ระบุไว้ในรูปที่ 1
- g) ช่องตู้สำหรับใส่เตาควรมีขนาดตามที่ระบุไว้ในรูปที่ 1
- h) ผนังที่สัมผัสกับด้านหลังของเตาต้องเป็นวัสดุที่ทนไฟได้



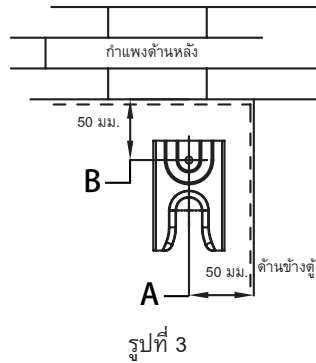
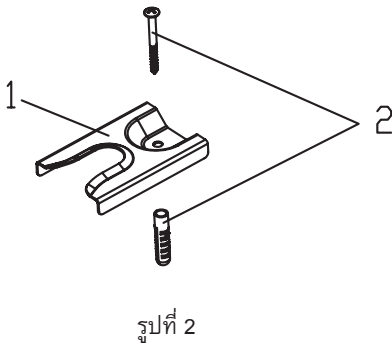
รูปที่ 1

ปรับระดับเตาของคุณ

นำขาตั้งเตาทั้ง 4 ขาออกจากช่องเตาอบ ซึ่งบรรจุมาพร้อมกับตะแกรงรอง แล้วขันเข้ากับฐานทั้ง 4 ในส่วนล่างของเตา ขาตั้งเหล่านี้จะอยู่ห่างจากเตาอบเมื่อจำเป็น ความสูงของเตาสามารถปรับได้โดยใช้ขาตั้งปรับระดับในฐาน ปรับขาตั้งโดยการเอียงเตาจากด้านข้าง จากนั้น ติดตั้งผลิตภัณฑ์ไว้ในตำแหน่ง เตาจำเป็นต้องอยู่ในระดับที่ตั้งก่อนการติดตั้ง

ติดตั้งตัวยึดกันเอียง

คำเตือน: เพื่อป้องกันการพลิกคว่ำ ต้องติดตั้งตัวยึดกันเอียงที่เตา ในการติดตั้งตัวยึดป้องกันการเอียง ให้วางตัวยึดป้องกันการเอียง (1) ไว้กับพื้นและใช้ไขควงเพื่อขันสกรู (2) ดังแสดงในรูปที่ 3

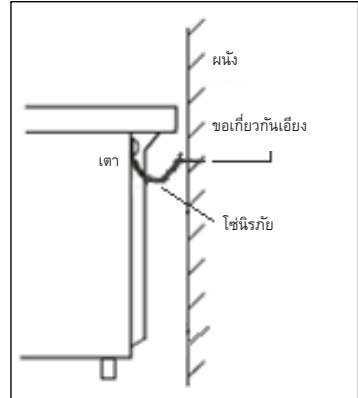
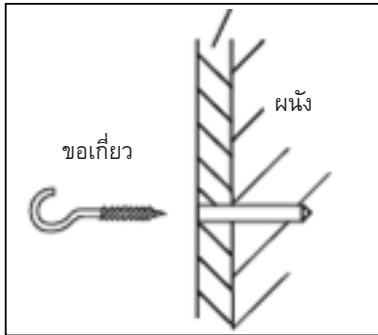


การติดตั้งโซ่และขอเกี่ยวนรภัย

เพื่อป้องกันไม่ให้เตาพลิกไปข้างหน้า ต้องยึดโซ่ยาวสองเส้นไว้ที่ด้านหลังของเตา ซึ่งควรยึดกับขอเกี่ยวที่ให้มาตลอดเวลา

ควรยึดขอเกี่ยวเข้ากับผนังที่ด้านหลังของเตา ควรติดโซ่เข้ากับขอเกี่ยวเสมอเมื่อเตาอยู่ในตำแหน่งชดผนัง

ติดตั้งขอเกี่ยวเข้ากับผนังด้านหลังเตาทั้งสองด้าน ยึดโซ่เข้ากับขอเกี่ยวให้แน่นก่อนใช้งานหรือก่อนทำความสะอาดเตา



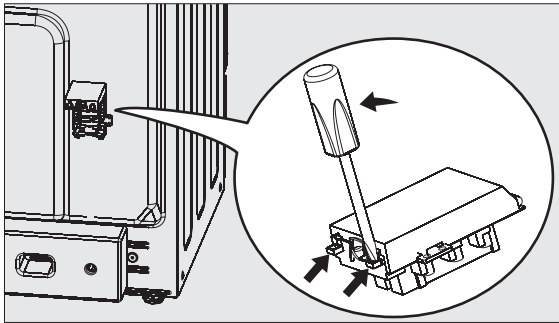
การเชื่อมต่อไฟฟ้า

คำเตือน - เตานี้ต้องมีการต่อสายดิน

แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ: 220-240 V/380-415 V 3N~ 50 Hz-60 Hz. เตานี้ได้รับการออกแบบให้ทำงานกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลทางไฟฟ้าที่แสดงบนป้ายระบุพิกัด

หมายเหตุ: ขั้นตอนการติดตั้งต่อไปนี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม สำหรับการติดตั้งสายไฟหลัก ให้ดำเนินการดังต่อไปนี้:

1. เปิดแผงขั้วต่อโดยใช้ไขควงขันแถบด้านข้างของฝาครอบสายไฟ ใช้ไขควงเป็นคันโยกโดยดันลงเพื่อเปิดฝาตามด้านล่าง:



2. เชื่อมต่อไฟฟ้าตามแผนภาพที่พิมพ์ไว้บนพื้นผิวของฝาปิดสายไฟ
3. รัดสายไฟให้เข้าที่ด้วยคีมหนีบและปิดฝาปิดของแผงขั้วต่อ

หมายเหตุ: ไฟแสดงสถานะสีแดงบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นเมื่อมีการเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้า

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

เมื่อใช้อย่างถูกต้อง เตานี้จะปลอดภัยอย่างสมบูรณ์ แต่เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าใด ๆ ที่มีข้อควรระวังบางประการที่ต้องปฏิบัติตาม โปรดอ่านข้อควรระวังด้านล่างก่อนใช้เตาของคุณ

ทุกครั้ง

- ปิดตัวควบคุมเมื่อคุณปรุงอาหารเสร็จแล้วและเมื่อไม่ได้ใช้งาน
- ยืนยันให้ห่างเมื่อเปิดฝาเตาอบเพื่อให้ไอน้ำหรือความร้อนกระจายออก
- สวมใส่ถุงมือที่แห้งและมีคุณภาพดีเมื่อนำสิ่งของออกจากเตาอบ/ตะแกรง
- วางกระทะไว้ตรงกลางเหนือหน้าเตาให้ความร้อนเพื่อให้แน่ใจว่าตัวจับอยู่ห่างจากขอบของเตาและไม่สามารถทำให้แผ่นร้อน/กระทะร้อนอื่น ๆ เกิดความร้อนได้
- ระวังอย่าให้ความร้อน/ไอน้ำไหม้เมื่อใช้งานตัวควบคุม
- ปิดแหล่งจ่ายไฟฟ้าก่อนทำความสะอาดและปล่อยให้เตาเย็น
- ตรวจสอบว่าชิ้นวางอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องก่อนเปิดเตาอบ
- รักษาความสะอาดของเตาอยู่เสมอ เนื่องจากการสะสมของคราบหรือไขมันจากการปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ปฏิบัติตามหลักการพื้นฐานของการจัดการอาหารและสุขอนามัยเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
- อย่าให้มีสิ่งกีดขวางบังช่องระบายอากาศ
- โปรดขอรับบริการจากวิศวกรบริการเตาที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- ระวังอย่าสัมผัสส่วนที่มีความร้อนภายในเตาอบเนื่องจากในระหว่างการใช้งานเตาอบจะร้อน

ข้อห้าม

- ห้ามวางพอลิไวด้านในของเตาอบเพราะอาจทำให้เตาร้อนเกินไป
- อย่าปล่อยให้เด็กอยู่โดยไม่มีคนดูแลในบริเวณที่ติดตั้งเตาปรุงอาหารเนื่องจากพื้นผิวทั้งหมดจะร้อนระหว่างและหลังการใช้งาน
- ไม่อนุญาตให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับเตานี้ใช้งานโดยไม่มีคนดูแล
- อย่าให้ใครนั่งหรือยืนบนส่วนใด ๆ ของเตา
- อย่าวางสิ่งของไว้เหนือเตาที่เด็กอาจพยายามเอื้อมหยิบได้
- อย่าทิ้งสิ่งใดไว้บนพื้นผิวของเตาเมื่อไม่มีคนดูแลและไม่ได้ใช้งาน
- อย่าถอดชิ้นวางเตาอบออกในขณะที่เตาอบร้อน
- อย่าอบภาชนะบรรจุอาหารที่ยังไม่ได้เปิดเนื่องจากความดันอาจสะสมทำให้ภาชนะแตกได้
- อย่าเก็บสารเคมี/อาหาร ภาชนะบรรจุแรงดันไว้ในเตาหรือบนเตา หรือเก็บไว้ในตู้ที่อยู่ด้านบนหรือด้านข้างเตา
- อย่าวางสิ่งของที่ติดไฟได้หรือพลาสติกไว้บนหรือใกล้กับเตา
- อย่าใส่น้ำมันในกระทะทอดมากเกินไป 1/3 ของความจุทั้งหมดหรือควรรใช้ฝาปิด

อย่าปล่อยให้ทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแลในขณะที่ปรุงอาหาร

- ห้ามใช้เตานี้เป็นเครื่องทำความร้อนในห้อง
- อย่าใช้ตะแกรงเพื่ออุ่นจาน
- อย่าทำให้สิ่งของแห้งโดยวางบนเตาหรือประตูเตาอบ
- อย่าติดตั้งเตากับผ้าม่านหรือของตกแต่งที่อ่อนนุ่มอื่น ๆ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยในกรณีที่เกิดไฟไหม้กระทะทอด

ในกรณีที่กระทะทอดหรือกระทะใด ๆ เกิดไฟไหม้ ให้ปฏิบัติตามนี้:

1. ปิดเตาที่สวิตช์ผนัง
2. คลุมกระทะด้วยผ้าคลุมกันไฟหรือผ้าชุบน้ำ การทำเช่นนี้จะทำให้เปลวไฟเบาลงและดับไฟได้
3. ปล่อยให้กระทะเย็นลงอย่างน้อย 60 นาทีก่อนที่จะเคลื่อนย้าย การบาดเจ็บมักเกิดจากการหยิบกระทะร้อน แล้วรีบยกออกข้างนอก

อย่าใช้เครื่องดับเพลิงในการดับไฟที่กระทะเนื่องจากแรงดันของเครื่องดับเพลิงมีแนวโน้มที่จะทำให้กระทะคว่ำได้!

ห้ามใช้น้ำเพื่อดับไฟไหม้ที่เกิดจากน้ำมันหรือไขมัน!

การเตือนความปลอดภัย



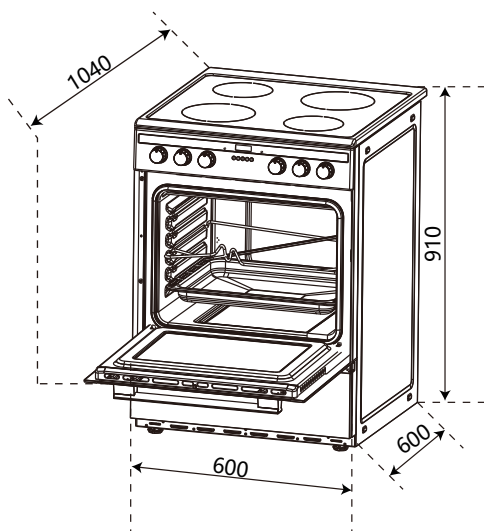
ข้อควรระวัง ความเป็นไปได้ที่เตาจะเอียง



ตัวรองกันกระแทก

คำเตือน: เพื่อป้องกันเตาพลิกคว่ำ ต้องติดตั้งวิธีป้องกันการสั่นไหวนี้ โปรดดูคำแนะนำในการติดตั้ง

3. ขนาดของผลิตภัณฑ์



ขนาดผลิตภัณฑ์:

ความสูง: 910 มม.

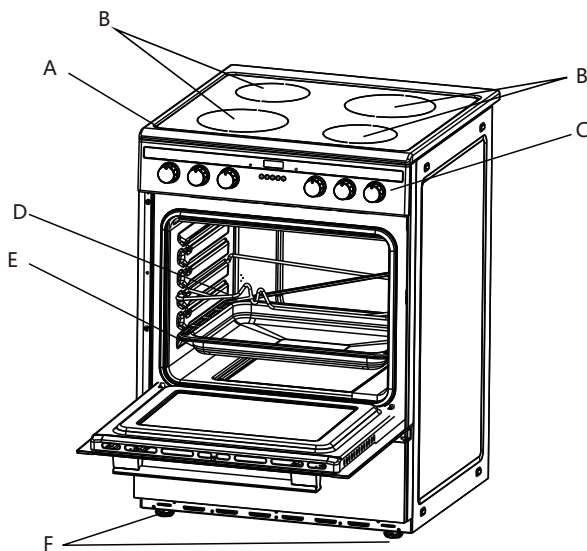
ความกว้าง: 600 มม.

ความลึก: 600 มม.

ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์:

- แผ่นให้ความร้อนแบบ 4 ส่วน
- แผ่นให้ความร้อน 2 x 1.50 กิโลวัตต์ (Ø 160 มม.)
- แผ่นให้ความร้อน 2 x 2.00 กิโลวัตต์ (Ø 180 มม.)
- คลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงานของเตาอบ: A
- ความจุรวม/สุทธิของเตาอบ: 70 (65) ลิตร
- ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ 9 ฟังก์ชัน
- เทอร์โมสตัทควบคุมความร้อนได้ด้วยกลไก
- ประตูกระจกด้านในเคลือบสองชั้น
- ช่องทำความสะอาดวัสดุเคลือบ
- ช่องเก็บของ
- ขาปรับระดับ

4. คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

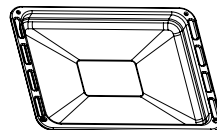
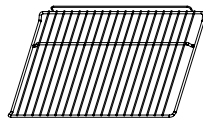


- A. หัวเตา
- B. เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- C. แผงควบคุม
- D. ตะแกรงลวด
- E. ถาดรองหยด หรือถาดอบ
- F. ขาปรับระดับ

อุปกรณ์เสริม

ชั้นวางลวด: สำหรับตะแกรง จาน ถาดเด็กพร้อมอุปกรณ์สำหรับการปิ้งและการย่าง

กระทะอบกระจก: สำหรับการปรุงอาหารในปริมาณมาก เช่น เด็กเนื้อจ๋า ขนมอบ อาหารแช่แข็ง เป็นต้น หรือสำหรับเก็บไขมันของเหลวไว้ไหลและน้ำจากเนื้อสัตว์

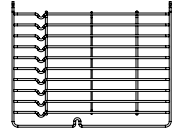


เหล็กย่างแบบหมุนได้

ความเร็วเฉลี่ยของมอเตอร์ความร้อนจะช่วยอาหารสุกอย่างสม่ำเสมอ ในขณะที่เดียวกัน ยังสามารถรับประกันคุณภาพค่าทางโภชนาการของอาหารด้วย (เตาที่มีฟังก์ชันการหมุนจะมีอุปกรณ์เสริมชิ้นนี้)

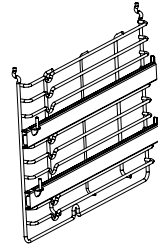


ตัวยึดตัวเลื่อน: สำหรับการปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่ขึ้น ราวที่รองรับชั้นวางเหล่านี้ทางด้านขวาและด้านซ้ายของเตาสามารถถอดออกได้ จานและถาดสามารถวางบนพื้นเตาอบได้ การใช้ฟังก์ชันต่าง ๆ เช่น การย่างแบบใช้รังสีความร้อน การย่างแบบคู่ ตะแกรงคู่พร้อมพัดลม



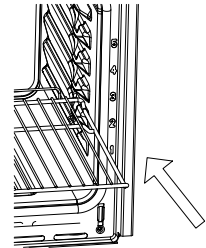
หมายเหตุ: เมื่อวางจานบนพื้นเตาอบ โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันที่มีตัวทำความร้อนด้านล่างเพื่อป้องกันความร้อนสะสมที่ด้านล่าง (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

รางสแตนเลสแบบ Telescopic: บางรุ่นอาจมีรางสแตนเลสแบบ Telescopic เพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้เตาอบ รางสแตนเลสแบบ Telescopic และตัวยึดตัวเลื่อนเหล่านี้สามารถถอดออกได้โดยการคลายเกลียวสกรูที่ใช้ในการยึด หลังจากถอดชิ้นส่วนแล้ว สามารถวางจานและถาดลงบนพื้นเตาอบได้โดยใช้ฟังก์ชันต่าง ๆ เช่น การย่างแบบใช้รังสีความร้อน การย่างแบบคู่ ตะแกรงคู่พร้อมพัดลม หมายเหตุ: เมื่อวางจานบนพื้นเตาอบ โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันที่มีตัวทำความร้อนด้านล่างเพื่อป้องกันความร้อนสะสมที่ด้านล่าง (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

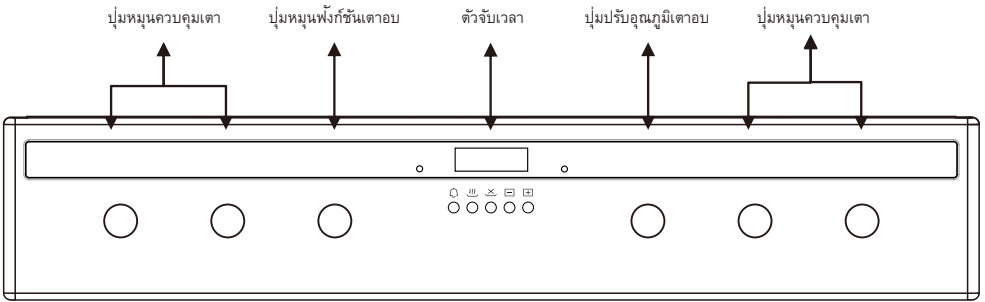


คำเตือนการวางชั้นวาง:

เพื่อให้แน่ใจว่าชั้นวางเตาอบทำงานได้อย่างปลอดภัย จำเป็นต้องมีการวางชั้นวางให้ถูกต้องระหว่างรางด้านข้าง ชั้นวางและกระโถนสามารถใช้ได้ระหว่างชั้นแรกและชั้นที่ห้าเท่านั้น ควรใช้ชั้นวางในทิศทางที่ถูกต้องเพื่อให้แน่ใจว่าระหว่างการนำชั้นวางหรือถาดออกอย่างระมัดระวัง อาหารที่ร้อนไม่ควรเลื่อนออกมา

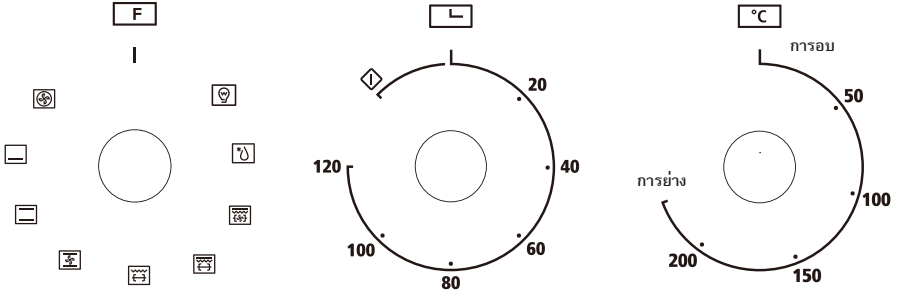


แผงควบคุม



การควบคุมเตา - ฟังก์ชันการทำงานและการควบคุมอุณหภูมิ (เฉพาะในบางรุ่น)

ในการใช้ฟังก์ชันเตาอบ อันดับแรกให้เลือกฟังก์ชันด้วยแป้นหมุนด้านซ้ายมือ จากนั้น ตั้งอุณหภูมิของฟังก์ชันด้วยแป้นหมุนด้านขวามือ ตั้งเวลาตรงกลาง ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบถึงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ เทอร์มิสตัดจะตัดส่วนที่มีความร้อนที่ไฟแสดงสถานะจะดับลง เมื่ออุณหภูมิต่ำกว่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ส่วนที่มีความร้อนจะเปิดขึ้นอีกครั้งและไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้นอีกครั้ง



สัญลักษณ์	คำอธิบายฟังก์ชัน
25W	โคมไฟของเตา Oven Lamp: ช่วยให้ผู้ใช้งานความเค็มหน้าของการปรุงอาหารโดยไม่ต้องเปิดประตู
60W	การละลายน้ำแข็ง: การหมุนเวียนของอากาศในอุณหภูมิห้อง จะช่วยให้ละลายอาหารแช่แข็งได้เร็วขึ้น (โดยไม่ต้องใช้ความร้อนแต่อย่างใด) ซึ่งเป็นวิธีที่นุ่มนวลแต่วิธีที่รวดเร็วในการเร่งระยะเวลาในการละลายน้ำแข็ง และละลายอาหารสำเร็จรูปและอาหารที่ประกอบด้วยนม เป็นต้น
3000W	การย่างแบบคู่: ส่วนประกอบย่างภายใน และส่วนประกอบด้านบนจะทำงาน สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วงอุณหภูมิ 180-240°C อุณหภูมิเริ่มต้นจะอยู่ที่ 210°C นี่เป็นฟังก์ชันเสริมที่สามารถทำงานควบคู่ไปกับมอเตอร์เหล็กย่างแบบหมุนได้
3000W	การย่างแบบคู่: ส่วนประกอบการแผ่ความร้อน และส่วนประกอบความร้อนด้านบนจะทำงาน สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วงอุณหภูมิ 180-240°C อุณหภูมิเริ่มต้นจะอยู่ที่ 210°C นี่เป็นฟังก์ชันเสริมที่สามารถทำงานควบคู่ไปกับมอเตอร์เหล็กย่างแบบหมุนได้
2000W	การย่างแบบใช้รังสีความร้อน: ส่วนประกอบจะแงกด้านในจะเปิดและปิดเพื่อรักษาอุณหภูมิ สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วงอุณหภูมิ 180-240°C อุณหภูมิเริ่มต้นจะอยู่ที่ 210°C นี่เป็นฟังก์ชันเสริมที่สามารถทำงานควบคู่ไปกับมอเตอร์เหล็กย่างแบบหมุนได้
2100W	การทำงานร่วมกับพัดลม: การทำงานร่วมกับพัดลม และส่วนที่มีความร้อนทั้งสองช่วยให้ความร้อนแทรกซึมได้มากยิ่งขึ้น ประหยัดพลังงานได้ถึง 30-40% อาหารมีสีน้ำตาลอ่อน ๆ ด้านนอกและยังคงนุ่มอยู่ด้านใน หมายถึงฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับกร่าง หรือย่างเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ในอุณหภูมิที่สูงขึ้น สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วงอุณหภูมิ 50-250°C อุณหภูมิเริ่มต้นจะอยู่ที่ 220°C
2100W	การปรุงอาหารทั่วไป: ด้านบนและด้านล่างทำงานร่วมกันเพื่อให้สามารถปรุงอาหารทั่วไปได้ สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วงอุณหภูมิ 50-250°C อุณหภูมิเริ่มต้นจะอยู่ที่ 220°C นี่เป็นฟังก์ชันเสริมที่สามารถทำงานควบคู่ไปกับมอเตอร์เหล็กย่างแบบหมุนได้
1100W	ความร้อนด้านล่าง: องค์ประกอบที่ปิดด้านล่างของเตาอบช่วยให้ความร้อนที่รุนแรงขึ้นไปยังฐานของอาหารโดยไม่ใช้ไฟ นี่เหมาะสำหรับกร่างอาหารแบบช้า ๆ อย่างเช่นหม้อตุ๋น สตูว์ ซนมอบ และ พิซซาที่ต้องการฐานแบบกรอบ สามารถตั้งอุณหภูมิไว้ได้ตั้งแต่ 60-120°C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 60°C
2050W	การพาความร้อน: ส่วนประกอบรอบ ๆ พัดลมพาความร้อนเป็นแหล่งความร้อนเพิ่มเติมสำหรับการปรุงอาหารสไตล์การพาความร้อน ในโหมดการพาความร้อน พัดลมจะเปิดโดยอัตโนมัติเพื่อปรับปรุงการไหลเวียนของอากาศในเตาอบและสร้างความร้อนที่สม่ำเสมอสำหรับการปรุงอาหาร สามารถตั้งอุณหภูมิไว้ได้ตั้งแต่ 50-240°C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 180°C

คู่มือการใช้

5. การใช้งานเตาอบ

เมื่อคุณใช้เตาอบของคุณเป็นครั้งแรก กลิ่นอาจมาจากวัสดุฉนวนและส่วนที่มีความร้อน ด้วยเหตุผลนี้ ก่อนการใช้งานเตาอบของคุณในครั้งแรก ให้เปิดเตาในขณะที่ยังว่างด้วยอุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลา 45 นาที

1. เลือกฟังก์ชันเตาอบที่คุณต้องการ เลือกอุณหภูมิที่คุณต้องการ
2. กำหนดเวลาอาหารไว้ในเตาอบ คุณอาจจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อนเป็นเวลา 10 นาที
3. ไฟแสดงอุณหภูมิสีแดงจะดับลงเมื่อถึงอุณหภูมิที่เลือกไว้
4. หากต้องการปิดเตาอบ ให้หมุนเบิ้ลควอบคุมไปยังตำแหน่งปิด '0'

หมายเหตุ: ไม่ควรวางเตาอบด้วยฟอยล์อลูมิเนียม ห้ามวางจานหรือภาชนะโดยตรงหรือบนฐานเตาอบเนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูงเกินไปและความเสียหายอาจเกิดขึ้นได้

ฟังก์ชันอบแบบแกนหมุน






บางรุ่นอาจมีฟังก์ชันเสริมแบบหมุนมั่งย่าง ซึ่งเหมาะสำหรับเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่และสามารถปรุงเนื้อได้ดีกว่าด้วยความกรอบนอกนุ่มนวลรับประทาน หากใช้ร่วมกับเตาอบอินฟราเรด

ในการใช้การทำอาหารด้วยการอบแบบแกนหมุน คุณจำเป็นต้องใส่แกนหมุนเข้าไปในส่วนรองรับแกน หลังจากนั้นร้อยเนื้อเข้ากับส้อมแกนหมุน หลังจากนั้นให้ใส่ส้อมแกนหมุนเข้ากับปลอกของมอเตอร์แกนหมุน หลังจากนั้นเลือกฟังก์ชันการทำอาหาร อุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารเพื่อตั้งค่าการทำอาหารด้วยการอบแบบแกนหมุน





ตัวตั้งโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์ (ในบางรุ่นเท่านั้น)





รายการฟังก์ชัน

-  ปุ่มจับเวลา
-  ปุ่มระยะเวลาปรุงอาหาร
-  ปุ่มสิ้นสุดการปรุงอาหาร
-  ปุ่มลดค่า
-  ปุ่มเพิ่มค่า

การตั้งเวลา

ในการใช้งานครั้งแรกหรือหลังจากไฟฟ้าดับ **0:00** สัญลักษณ์ A จะกระพริบขอแสดงผลของเครื่องใช้ไฟฟ้า หมุนลูกบิดทั้งหมดกลับไปทำการตั้งค่า 0 จากนั้นกดปุ่ม  และ  พร้อมกันและในเวลาเดียวกัน ให้กดปุ่มปรับค่า  หรือ  ซึ่งจะเพิ่มหรือลดการตั้งค่าที่ละหนึ่งนาทีสำหรับแรงกดแต่ละครั้ง หากกดค้างไว้ เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น





คำเตือน:

การปรุงอาหารด้วยตนเอง: หากกดปุ่ม  และ  พร้อมกัน เปิดใช้งานฟังก์ชันและอุณหภูมิที่ต้องการ จากนั้น เตาอบจะทำงานอย่างต่อเนื่องเพื่อปิดเตาอบ ให้ปรับลูกบิดทั้งหมดกลับไปทำการตั้งค่า 0

การปรุงอาหารกึ่งอัตโนมัติ



การปรุงอาหารแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นฟังก์ชันที่ช่วยให้เริ่มการปรุงอาหารและสิ้นสุดหลังจากระยะเวลาที่ผู้ใช้กำหนด


กดปุ่ม  และหน้าจอจะสว่างขึ้นเพื่อแสดงตัวเลข **0:00** จากนั้นใช้ปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งระยะเวลาการปรุงอาหาร สัญลักษณ์ A จะสว่างขึ้น 5 วินาทีหลังจากตั้งระยะเวลาการปรุงอาหาร การนับระยะเวลาการปรุงอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้จะเริ่มขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบันพร้อมกับ  และ A (เพื่อระบุว่าได้ตั้งค่าการปรุงอาหารตามโปรแกรมไว้แล้ว)

การปรุงอาหารอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะเปิดและปิดเตาอบโดยอัตโนมัติทั้งหมด

กดปุ่ม  และหน้าจอจะสว่างขึ้นเพื่อแสดงตัวเลข **0:00** จากนั้น ใช้ปุ่มแก้ไขค่า  หรือ  เพื่อตั้งระยะเวลาการปรุงอาหาร สัญลักษณ์ A จะสว่างขึ้น

กดปุ่ม  และหน้าจอจะแสดงผลรวมของเวลาปัจจุบัน พร้อมระยะเวลาในการปรุงอาหาร: จากนั้นใช้ปุ่มการปรับค่า  หรือ  เพื่อปรับจุดสิ้นสุดของเวลาในการปรุงอาหาร

5 วินาทีหลังจากการตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร จำนวนที่ตั้งโปรแกรมไว้จะเริ่มขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบันพร้อมกับสัญลักษณ์ A ระยะเวลาการปรุงอาหารจากเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารและส่วนที่เหลือจะเป็นเวลาที่เตาอบเริ่มทำงานโดยมีสัญลักษณ์ 



หลังจากได้ทำการตั้งค่าแล้ว กดปุ่ม  เพื่อดูเวลาการปรุงอาหารที่เหลือ กดปุ่ม  เพื่อดูเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร

การสิ้นสุดการปรุงอาหาร


ในจุดสิ้นสุดของการปรุงอาหาร เตาจะปิดโดยอัตโนมัติ และในเวลาเดียวกัน เครื่องจะเริ่มต้น หลังจากปิดการใช้งานเสียงเตือนแล้ว จอแสดงผลจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

ตัวจับเวลา

ตัวตั้งโปรแกรมยังสามารถใช้เป็นตัวจับเวลาธรรมดาได้

กดปุ่ม  และหน้าจอก็จะแสดงตัวเลข  และสัญลักษณ์  จะกะพริบ กดปุ่มการปรับค่า  หรือ  5 วินาทีหลังจากตั้งเวลาของตัวจับเวลา การนับจะเริ่มขึ้นและหน้าจอก็จะแสดงเวลาปัจจุบันและสัญลักษณ์ 




หลังจากตั้งค่า หน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลือ กดปุ่ม  ในโหมดตั้งเวลา การทำงานของเดอบจะไม่ถูกตัดออกเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้






การปรับระดับเสียงเตือน

ระดับความดังของกริ่งมีความหลากหลาย (การตั้งค่า 3 แบบ) ในขณะที่กริ่งจะทำงานเมื่อกด 



การหยุดเสียงเตือน

กริ่งหยุดอัตโนมัติหลังใช้งานประมาณเจ็ดนาที สามารถปิดการใช้งานได้ด้วยตนเองโดยกดปุ่มใด ๆ ดังต่อไปนี้: ,  หรือ .

การแก้ไขข้อมูลการตั้งค่า

สามารถแก้ไขข้อมูลการตั้งค่าการปรุงอาหารและข้อมูลตัวจับเวลาได้ตลอดเวลา กดปุ่มฟังก์ชันใด ๆ ดังต่อไปนี้: ,  หรือ  แล้วกดปุ่ม  หรือ  เพื่อเปลี่ยนค่า

การยกเลิกการปรุงอาหาร

หลังจากตั้งโปรแกรมการปรุงอาหารด้วยตนเอง ก็ยังอัตโนมัติ หรืออัตโนมัติแล้ว หากต้องการปิดเครื่อง ให้หมุนปุ่มทั้งหมดกลับไปทำการตั้งค่า 0 หรือกดปุ่ม  หรือ  พร้อมกัน

คู่มือการใช้

6. การใช้เตา

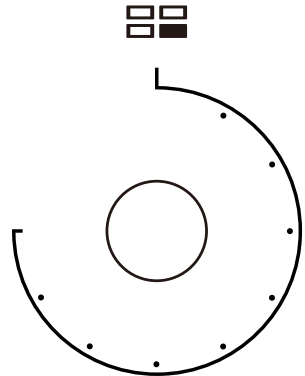
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเหมาะสำหรับการปรุงอาหารทุกชนิด ด้วยส่วนของการทำอาหารที่เป็นแม่เหล็กไฟฟ้า และการควบคุมด้วยระบบคอมพิวเตอร์ขนาดเล็ก และทำงานได้ในหลายฟังก์ชัน ทำให้เป็นตัวเลือกที่เหมาะสมสำหรับครอบครัวในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ด้วยวัสดุนำเข้ามาโดยเฉพาะ สามารถใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้อย่างง่ายดาย มีความทนทานและปลอดภัย

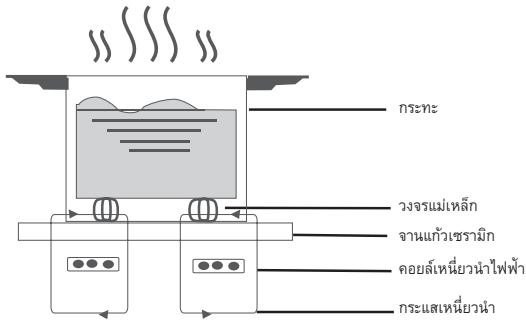
เตาของคุณประกอบด้วย 4 องค์ประกอบด้วยกัน ลูกบิดแต่ละตัวมีสัญลักษณ์อยู่เหนือลูกบิด ซึ่งระบุถึงควบคุมขององค์ประกอบนั้น ๆ

เตาเครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อการใช้ในระดับต่าง ๆ กัน 9 ระดับ

หลักการทำงาน

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าประกอบด้วยขดลวด แผ่นความร้อนซึ่งทำมาจากสารที่ไวต่อการดูดจากกระแสแม่เหล็ก และระบบควบคุม โดยที่กระแสไฟฟ้าจะทำการสร้างสนามแม่เหล็กอันทรงพลังผ่านขดลวด กระบวนการนี้จะก่อให้เกิดกระแสขนาดใหญ่ ซึ่งจะทำให้เกิดความร้อนขึ้น แล้วจึงส่งผ่านส่วนของการปรุงอาหารไปยังภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร





ความปลอดภัย

เตาได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในบ้านโดยเฉพาะ

การป้องกันจากความร้อนที่สูงจนเกินไป

เซ็นเซอร์จะทำการตรวจสอบอุณหภูมิในส่วนของเครื่องปรุงอาหาร เมื่ออุณหภูมิสูงเกินกว่าระดับที่ปลอดภัย ส่วนของการปรุงอาหารจะปิดตัวลงโดยอัตโนมัติ

การตรวจจับวัตถุขนาดเล็ก หรือไม่ใช่แม่เหล็ก

เมื่อใช้กระทะขนาดไม่เหมาะสม หรือใช้กระทะที่ไม่ใช่แม่เหล็ก (เช่น อลูมิเนียม) หรือวางวัตถุขนาดเล็กอื่น ๆ ที่ไว้บนเตา (เช่น มีด ส้อม กุญแจ) เตาจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติภายในเวลา 1 นาที โดยพัดลมจะยังทำการปรุงอาหารที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีก 1 นาที

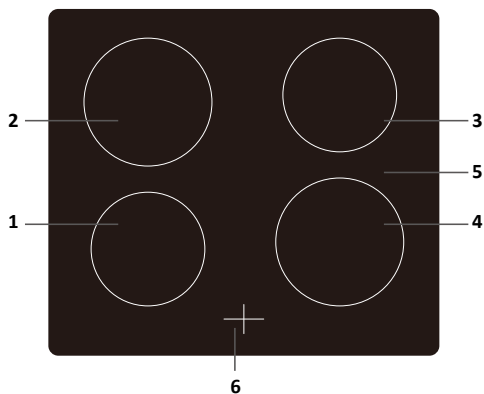
การปิดเครื่องอัตโนมัติ

การปิดเครื่องอัตโนมัติเป็นฟังก์ชันการป้องกันความปลอดภัยสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ เตาจะปิดตัวลงอย่างอัตโนมัติทุกครั้งที่คุณลืมปิดส่วนการปรุงอาหาร เวลาการทำงานเริ่มต้นสำหรับระดับพลังงานต่าง ๆ แสดงไว้ตามตารางด้านล่างนี้:

ระดับไฟ	ส่วนทำความร้อนจะปิดตัวลงโดยอัตโนมัติหลังจาก
1~3	8 ชั่วโมง
4~6	4 ชั่วโมง
7~9	2 ชั่วโมง

คำเตือน: บุคคลใดที่ได้รับการติดตั้งเครื่องกระตุ้นหัวใจไฟฟ้า ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

แผนภูมิเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



1. โชน 1500 W
2. โชน 2000 W
3. โชน 1500 W
4. โชน 2000 W
5. จานแก้ว
6. การแสดงผล

คู่มือการใช้

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน:

เมื่อเปิดเตา สัญญาณกริ่งจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง และไฟแสดงสถานะทั้งหมดจะสว่างขึ้นเป็นเวลาหนึ่งวินาที แล้วดับลง โดยในขณะนี้ เตายังอยู่ในโหมดสแตนด์บาย

วางกระทงกึ่งกลางของส่วนการปรุงอาหาร

คำแนะนำการใช้งาน

1. ขั้นตอนแรก ให้บิดลูกบิดไปที่ตำแหน่ง "ปิด" แล้วเลือกระดับไฟโดยการหมุนลูกบิดในส่วนของเดาแม่เหล็กไฟฟ้าที่เกี่ยวข้อง



หากคุณบิดลูกบิดไปที่ตำแหน่ง "ปิด" การตั้งค่าไฟจะกลับไปอยู่ที่ "0"

กำลังไฟสูงสุดของส่วนการปรุงอาหารมีดังต่อไปนี้:

ส่วนทำความร้อน	1	2	3	4
กำลังไฟสูงสุด	1500W	2000W	1500W	2000W



กระทะเหล็กน้ำมัน



หม้อสแตนเลส



กระทะเหล็ก



กาต้มน้ำเหล็ก



กาต้มน้ำเคลือบสแตนเลส



ภาชนะทำอาหารแบบเคลือบ



จานเหล็ก

คุณสามารถใช้ภาชนะหลากหลายสำหรับการปรุงอาหาร

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถใช้ได้กับภาชนะปรุงอาหารที่หลากหลาย ซึ่งคุณสามารถทดสอบการใช้งานได้ด้วยวิธีใดวิธีหนึ่งต่อไปนี้: วางภาชนะลงบนส่วนการปรุงอาหาร หากส่วนการปรุงอาหารที่เกี่ยวข้องแสดงระดับไฟขึ้น แสดงว่าภาชนะนั้น ๆ เหมาะสำหรับการใช้งาน หากไฟสถานะ "U" กระพริบ แสดงว่าภาชนะนั้นไม่เหมาะสำหรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ถือแม่เหล็กเข้ากับภาชนะ หากแม่เหล็กติดเข้ากับภาชนะ แสดงว่าเป็นภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ข้อควรสังเกต: ฐานของภาชนะต้องประกอบด้วยวัสดุที่ทำจากแม่เหล็ก ก้นของภาชนะจะต้องแบนราบ โดยมีเส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 12 ซม.

7. ข้อเตือนเรื่องความปลอดภัยและการบำรุงรักษา



ต้องใช้ชุดป้องกันสวิตซ์ไฟอัจฉริยะ โดยเฉพาะ



สำหรับใช้งานภายในอาคารเท่านั้น



ห้ามล้างเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยน้ำโดยตรง



ห้ามเก็บผงซักฟอกหรือวัตถุไวไฟไว้ใต้เตา



ควรเปิดฝาภาชนะที่ปิดสนิท เช่น ก่อนอุ่นอาหารกระป๋อง มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดการระเบิดขึ้นได้



เมื่อส่วนทำความเย็นถูกเปิดทิ้งไว้เป็นเวลานาน พื้นผิวจะยังคงมีความร้อนอยู่ถึงระยะหนึ่งหลังจากนั้น - ดังนั้น อย่าสัมผัสพื้นผิวเซรามิก



ให้ทำการตรวจสอบเป็นระยะ ว่าไม่มีวัสดุใดๆ (เช่น แก้ว กระดาษ เป็นต้น) กีดขวางช่องอากาศใต้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า



อย่าวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝากรอบบนเตา เพราะอาจทำให้เกิดความร้อน



ห้ามใช้เตาทำความร้อนกับเตาอื่นที่ห้องหมูกึ่งสูง เช่น เตาแก๊ส หรือเครื่องทำความร้อนพาราฟิน



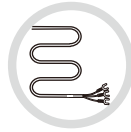
ห้ามใช้งานเตาทำความร้อนโดยปราศจากอาหารด้านบน ไม่เช่นนั้น ประสิทธิภาพการทำงานของเตาอาจได้รับผลกระทบ และอาจเกิดอันตราย



หากพื้นผิวของเตาแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อตที่อาจเกิดขึ้น



อย่าวางภาชนะที่ขรุขระหรือไม่เรียบบนเตา เพราะอาจเกิดอันตรายกับพื้นผิวเซรามิก



ทำความสะอาดเตาทำความร้อนเป็นประจำเพื่อหยุดวัตถุแปลกปลอมไม่ให้เข้าไปในพัดลม ซึ่งไปยับยั้งการทำงานของเตาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ระวังให้เด็กและผู้พิการอยู่ห่างจากเตา ห้ามให้เด็กและผู้พิการใช้งานเตาโดยไม่มี การควบคุมดูแล

หากสายไฟได้รับความเสียหาย ต้องได้รับการเปลี่ยนสายไฟโดยเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ หรือบุคคลอื่นที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

เตานี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถด้านร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์ และความรู้ว่าจำเป็นต้องได้รับการควบคุมดูแลและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เตาจากบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่ได้เล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้า

ทำความสะอาดพื้นผิวของเตาทำความร้อนได้อย่างง่ายดาย ด้วยวิธีต่อไปนี้:

ประเภทของการปนเปื้อน	วิธีทำความสะอาด	วัสดุที่ใช้ทำความสะอาด
เบา	จุ่มในน้ำร้อนและเช็ดให้แห้ง	ฟองน้ำทำความสะอาด
ระดับมีคราบ	ทาน้ำส้มสายชูขาวบริเวณที่มีคราบ เช็ดด้วยผ้านุ่ม หรือใช้ผลิตภัณฑ์ทางการค้าที่มี	กาวพิเศษสำหรับแก้วเซรามิก
ของหวน อะลูมิเนียมหรือพลาสติกที่ละลาย	ใช้เครื่องขูดพิเศษสำหรับแก้วเซรามิกเพื่อล้างคราบตกค้าง (ผลิตภัณฑ์ที่เป็นซิลิโคนดีที่สุด)	กาวพิเศษสำหรับแก้วเซรามิก

ข้อควรสังเกต: ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด

8. การแสดงผลความล้มเหลวและการตรวจสอบ

หากมีความผิดปกติเกิดขึ้น เต้าห้ความร้อนจะเข้าสู่โหมดป้องกันโดยอัตโนมัติ และแสดงหนึ่งในรหัสต่อไปนี้บนหน้าจอ:

ข้อผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
F3-F8	เซนเซอร์วัดอุณหภูมิไม่ทำงาน	ติดต่อซัพพลายเออร์
F9-FE	เซนเซอร์วัดอุณหภูมิ IGBT ไม่ทำงาน	ติดต่อซัพพลายเออร์
E1/E2	ความผิดปกติของแรงดันไฟฟ้าในอุปกรณ์จ่ายไฟ	ตรวจสอบว่าอุปกรณ์จ่ายไฟปกติหรือไม่ เปิดเครื่องหากอุปกรณ์จ่ายไฟปกติ
E3/E4	อุณหภูมิไม่ปกติ	ตรวจสอบกระเพาะ
E5/E6	รังสีความร้อนในโซนการปรุงอาหารไม่ดี	รีเซ็ตอาร์คเมื่อโซนการปรุงอาหารเย็นลง

ตารางด้านบนแสดงวิธีประเมินและตรวจสอบความผิดพลาดทั่วไป อย่างปลอดภัยด้วยตัวเอง ไม่เช่นนั้นคุณจะทำความเสี่ยงให้แก่เต้าห้ความร้อน

คำแนะนำและเคล็ดลับ

เคล็ดลับในการอบ

- วางถาดอบที่ตรงกลางของชั้นวางลวดอยู่เสมอ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ภาชนะสำหรับอบที่ใช้กับเตาได้อย่างปลอดภัย
- อย่าวางภาชนะสำหรับอบใกล้กับด้านหลังหรือด้านข้างของผนังเตามากเกินไป
- คุณสามารถควบคุมระดับความไหม้ โดยเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิ
- หากเด็กหล่นลงหลังจากจากเตา:
 - ใช้ช่องเหลวให้บ่อยลงในการอบครั้งถัดไป
 - พิจารณาการใช้เวลาที่นานขึ้น หรือใช้การตั้งค่าอุณหภูมิที่ต่ำลงเล็กน้อย

เครื่องครัว

เตา

ใช้กระทะที่หนัก แบน และกันเรียบ ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเดียวกับกับฐาน สิ่งนี้จะช่วยให้สัมผัสที่ตึบกับแก้ว และช่วยลดเวลาในการปรุงอาหาร เครื่องครัวที่ฐานกระเพาะเป็นสแตนเลสจะให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดกับคุณ



คำแนะนำและเคล็ดลับ

ประหยัดพลังงาน

1. ในระหว่างการใช้งานเตาให้ความร้อนไฟฟ้า จำเป็นต้องใช้กระเบื้องฐานแบน
2. เลือกเครื่องครัวที่มีขนาดเหมาะสม
3. ใช้ฝาเพื่อลดระยะเวลาในการทำอาหาร
4. ลดปริมาณของเหลวหรือไขมันให้น้อยที่สุดเพื่อลดระยะเวลาในการทำอาหาร
5. เมื่อนำเริ่มเดือดให้ลดการตั้งค่าอุณหภูมิลง
6. ประตูเตาอบไม่ควรเปิดออกบ่อยนักในระหว่างทำอาหาร

คำแนะนำในการทำความสะอาด (ถอดเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟ)

1. รอกนกระทิงเตาอบเย็นลงก่อนที่จะถอดชิ้นวางลวดออก ล้างแยกต่างหากในน้ำสบู่อุ่น ๆ และเช็ดให้แห้งให้ทั่ว
2. ทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่ร้อนและใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดออก
3. เปิดประตูทิ้งไว้จนกว่าภายในจะแห้งก่อนที่จะใส่ชิ้นวางลวดกลับเข้าไป
4. ทำความสะอาดเตาอบหลังจากใช้งานแต่ละครั้ง โดยเฉพาะหลังจากการอบหรือย่าง นี่จะเป็นการป้องกันไม่ให้เศษอาหารหกหรือกระเด็นใหม่และกลายเป็นสิ่งที่ยากจะทำความสะอาด
5. ห้ามใช้แผ่นขัดทำความสะอาดภายในของเตาอบเนื่องมันอาจลบตัวเคลือบซึ่งส่งผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบของคุณ
6. อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องดูดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้

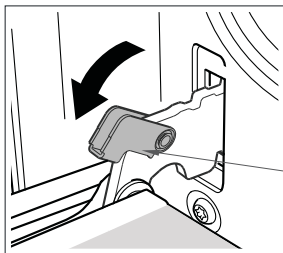
ทำความสะอาดด้านนอกของเตาอบ (ถอดเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟ)

1. คุณควรเช็ดแผงควบคุมเตาอบ ประตูเตาอบและด้านข้างของเตาอบอย่างสม่ำเสมอด้วยการใช้น้ำอุ่นและน้ำยาซักผ้าชนิดอ่อนเนื่องจากของเหลวที่หกอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อที่เคลือบได้
2. ล้างส่วนที่มีสารเคลือบหรือชุบโครเมียมของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ หรือด้วยน้ำยาซักผ้าที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
3. ห้ามใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่เคลือบ โครเมียมหรือพื้นผิวของสแตนเลส
4. เมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสแตนเลสที่มีการขายทั่วไป ให้หลีกเลี่ยงการทำความสะอาดด้วยอักษรหรือสัญลักษณ์เนื่องจากอาจเกิดความเสียหายได้

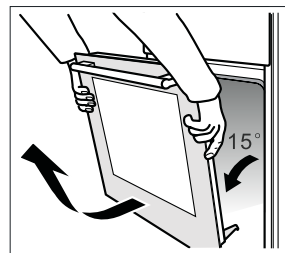
การถอดประตูออกเพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

เราขอแนะนำให้คุณมีผู้ช่วยในระหว่างที่นำประตูออก

1. เปิดประตูให้สุด
2. บานพับประตูมีสลักขนาดเล็ก ยกกลับบานพับทั้งสองข้าง
3. ยกประตูขึ้นเล็กน้อยหากประตูปิดอยู่ จากนั้นใช้มือทั้งสองข้างประคองประตูและดึงออกจากเตาอบ
4. ในการเปลี่ยนประตู ให้จับประตูค้างไว้ในตำแหน่งที่เปิดประตูและใส่สลักที่บานพับทั้งสองข้างให้กลับเข้าที่ เปิดและปิดประตูเพื่อให้มั่นใจว่ามันได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง



สลัก



คำแนะนำและเคล็ดลับ

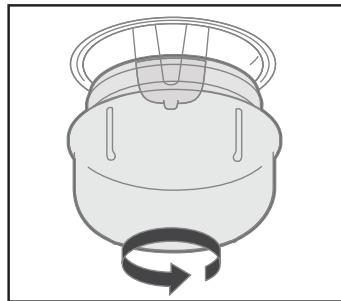
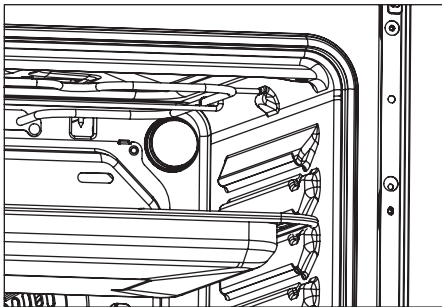
คำเตือน:

เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่อาจเกิดไฟฟ้าช็อตขึ้น ให้ถอดแหล่งจ่ายไฟและตรวจให้มั่นใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นสนิทก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ

ใช้แค่ 25-40 W/220-240 V ประเภท G9, T300 หลอดไฟฮาโลเจนเท่านั้น

การเปลี่ยนไฟเตาอบ

1. ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเตาอบ ก่อนจะแตะชิ้นส่วนภายในควรจะมีน้ำใจก่อนว่าชิ้นส่วนภายในเหล่านั้นเย็นลงแล้ว
2. ถอดฝาครอบหลอดไฟออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา (โปรดทราบว่าหลอดไฟอาจแน่น) เปลี่ยนหลอดใหม่เป็นชนิดเดียวกัน
3. ใส่หลอดไฟใหม่ที่ควรทนได้ถึง 300°C สำหรับการเปลี่ยนหลอดไฟกรุณาติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณ
4. ใส่ฝาครอบกลับเข้าที่เดิม
5. หากมีข้อสงสัย ให้ปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อขอความช่วยเหลือ



9. การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

บริการลูกค้า

ก่อนติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตในกรณีที่เกิดปัญหาขณะใช้เตาของคุณ โปรดตรวจสอบคำแนะนำปัญหาด้านล่าง ซึ่งอาจไม่มีอะไรผิดปกติกับเตาของคุณก็ได้

ปัญหา	
มีกลิ่นเล็กน้อยหรือมีควันเล็กน้อยเมื่อใช้เตาครั้งแรก	ถือเป็นเรื่องปกติและมักจะหายไปหลังจากช่วงเวลาสั้น ๆ
ไม่มีส่วนใดทำงานเลย	สวิตช์หนึ่งของเตาหลักเปิดอยู่หรือไม่ อาจไม่มีกระแสไฟฟ้าเข้า
เตาอบทำอาหารได้ไม่ทั่วถึง	ตรวจสอบว่าภาชนะที่ถูกใช้เตาอบมีอากาศไหลเวียนเพียงพอ ตรวจสอบว่าเตาได้ระดับ
เตาให้ความร้อนจะเดือดช้าหรือไม่เดือดเลย	ตรวจสอบว่ากระทะของคุณเป็นไปตามการแนะนำในคำแนะนำเหล่านี้
เครื่องหมายที่ปรากฏบนหน้าเตาให้ความร้อน ไม่สามารถทำความสะอาดพื้นผิวเตาให้ความร้อนได้	สามารถทำความสะอาดพื้นผิวรอบ ๆ ได้ด้วยการใช้น้ำสบู่อุ่น ๆ และครีมทำความสะอาด เช่น Cif ควรทำความสะอาดเตาไฟฟ้าที่ปิดสนิทอย่างสม่ำเสมอ
ตะแกรงจะเปิดและปิดตลอดเวลา	เมื่อตัวควบคุมตะแกรงทำงานต่ำกว่าการตั้งค่าสูงสุด นี่เป็นการทำงานปกติของตัวควบคุม ไม่ใช่ข้อผิดพลาด
การควบแน่นที่หม้อต้มน้ำหลังของเตา	ไอน้ำและ/หรือการควบแน่นอาจปรากฏขึ้นจากช่องระบายอากาศด้านหลังเตาเมื่อใช้เตาอบ โดยเฉพาะอาหารที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบสูง เช่น มันฝรั่งแช่แข็ง ไข่ย่าง เป็นต้น ซึ่งเป็นเรื่องปกติและควรเช็ดส่วนเกินออก
ไอน้ำจากการควบแน่นในเตาอบหลังจากการใช้งาน	ไอน้ำเป็นผลพลอยได้จากการทำงานของเตาที่มีการใช้ปริมาณน้ำสูง ซึ่งเป็นเรื่องปกติและสามารถทำความสะอาดได้เมื่อทำความสะอาดเตาอย่างสม่ำเสมอ



การกำจัด ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้โดยไม่แยกประเภทตามชุมชน จำเป็นต้องรวบรวมขยะดังกล่าวแยกกันเพื่อการดูแลแบบพิเศษ

เครื่องใช้ไฟฟ้าเหล่านี้เป็นไปตามข้อกำหนดของ European directive 2012/19/EU สำหรับ Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

เพื่อให้มั่นใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าเหล่านี้จะถูกกำจัดอย่างเหมาะสม คุณจะช่วยป้องกันความเสียหายที่อาจเป็นไปได้ต่อสภาพแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ที่วิ ซึ่งอาจเกิดจากการกำจัดอย่างผิดวิธี

สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์เป็นการบ่งชี้ว่าสิ่งนี้อาจจะไม่ได้รับการดูแลตามแบบขยะตามครัวเรือนทั่วไป มันควรถูกนำไปยังจุดรวบรวมสำหรับรีไซเคิลสินค้าที่เกี่ยวข้องกับไฟฟ้าหรือสินค้าอิเล็กทรอนิกส์

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องการผู้เชี่ยวชาญในการกำจัด สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแล ภัณฑ์และรีไซเคิลของสินค้า โปรดติดต่อองค์กรปกครองในพื้นที่ของคุณ การบริการกำจัดขยะในครัวเรือน หรือร้านค้าที่คุณซื้อสินค้ามา

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแล ภัณฑ์ และการรีไซเคิลของสินค้านี้ โปรดติดต่อสำนักงานในพื้นที่ของคุณ การบริการกำจัดขยะตามครัวเรือนหรือร้านค้าที่คุณซื้อสินค้ามา

เราไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายหรืออุบัติเหตุ ใดๆ ที่เกิดจากการใช้สินค้านี้ที่ซึ่งไม่ตรงกับคำแนะนำที่มีอยู่ในคู่มือเล่มนี้