

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าฐานเซรามิก

VFL6532 / VFL6563 / VFL6564

คู่มือการใช้งาน
และการบำรุงรักษา
INSTALLATION & OPERATION
INSTRUCTION MANUAL

INDUCTION HOB

สารบัญ

• คำแนะนำในการใช้งาน	3
• การติดตั้ง	6
• การต่อระบบไฟฟ้า	8
• การทำงานของเตา	11
• สัญลักษณ์เตือนเมื่อเกิดปัญหาระหว่างใช้งาน/การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	24
• การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	26



เตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในบ้านเท่านั้น บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งหรือการใช้งานที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือผิดวัตถุประสงค์ หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม



เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็ก หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์การใช้ ควรหลีกเลี่ยงการใช้โดยไม่มีการดูแลของผู้ใหญ่อย่างใกล้ชิด ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้

คำแนะนำ

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ ผลิตมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นวัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้ การกำจัดทิ้งจะมีผลเสียต่อสิ่งแวดล้อมน้อย โดยจะมีเครื่องหมายแสดงประเภทกากับวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้น
- เมื่อใช้งานเป็นเวลานาน และคุณตัดสินใจที่จะกำจัดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทิ้ง ควรใช้ความระมัดระวังไม่ให้เป็นผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ควรทิ้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้แบบธรรมดาพร้อมกับขยะทั่วไป ควรนำไปทิ้งที่ศูนย์แยกขยะเพื่อนำมาใช้ใหม่ หรืออาจติดต่อหน่วยงานของรัฐบาลหรือเอกชน เพื่อดำเนินการกำจัดทิ้งอย่างถูกวิธี

คำแนะนำในการใช้งาน

- เป็นข้อแนะนำในการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า รวมถึงการบำรุงรักษา
- คู่มือเล่มนี้จะอธิบายวิธีใช้งานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหลายรุ่น ดังนั้นกรุณาตรวจสอบคำแนะนำให้ถูกต้องตรงกับรุ่นที่ท่านใช้อยู่
- คู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นเฉพาะในประเทศที่ระบุในคู่มือ หากท่านอยู่ในประเทศที่ไม่ได้ระบุในคู่มือเล่มนี้ อาจต้องศึกษาว่าคุณสมบัติบางอย่างอาจจะไม่เหมาะสมหรือได้มาตรฐานของข้อบังคับในประเทศนั้นๆ

คำแนะนำในการต่อระบบไฟฟ้า

การต่อระบบไฟฟ้าต้องได้มาตรฐานตามที่ระบุในคู่มือ และต้องถูกต้องกับข้อบังคับและมาตรฐานทางราชการ การต่อระบบไฟฟ้าต้องดำเนินงานโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น




ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิค

ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิคของเตาจะอยู่ที่ด้านล่างของเตา จะระบุข้อมูลทางเทคนิคที่จำเป็นไว้ให้

ผู้ผลิตมีการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ดังนั้น คุณสมบัติบางส่วน และคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้ อาจแตกต่างกันไปโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ตลอดเวลาที่ใช้งานและส่งมอบคู่มือเล่มนี้ให้กับผู้ใช้รายใหม่ (ถ้ามี)

คำเตือน

- ขณะปรุงอาหารเตาและชิ้นส่วนที่สัมผัสถึงจะมีความร้อน ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายเมื่อสัมผัสถูก ภาชนะระมัดระวังไม่ให้เอามือหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกายไปสัมผัสบริเวณขดลวดแม่เหล็กไฟฟ้า
- ห้ามไม่ให้เด็กอายุต่ำกว่า 18 ปี ใช้งานเตาหรืออยู่ใกล้เตา ยกเว้นหากมีผู้ใหญ่ดูแลอย่างใกล้ชิด
- อย่าให้เด็กเล่นหรืออยู่บริเวณใกล้เตา และควรเตือนเด็กถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากความร้อน
- ไม่อนุญาตให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกายหรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดความรู้ในการใช้งาน ผู้ที่ไม่เคยใช้งานมาก่อน มาใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ ยกเว้นว่าจะมีผู้ดูแลให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด รวมถึงชี้แจงเรื่องของความปลอดภัยและคำเตือนเรื่องอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามไม่ให้เด็กเล่นเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดเตาโดยไม่มีผู้ดูแล
-  ไม่ควรทอดหรือผัดอาหารแล้วทิ้งไว้โดยไม่ดูแล เพราะอาจทำให้เกิดความร้อนจนเกิดไฟไหม้ได้ หากเกิดไฟไหม้ไม่ควรใช้สาดน้ำเพื่อดับไฟ เพราะจะทำให้ไฟลามมากขึ้น ควรปิดสวิตช์เตาหรือเบรกเกอร์ทันที พร้อมใช้ผ้าห่มปิดเปลวไฟหรือใช้ผ้าคลุมกันไฟคลุม
-  อันตรายจากไฟไหม้ ไม่ควรใช้กระจกหน้าเตาเป็นที่วางของ เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
-  หากพบว่ากระจกเตามีรอยแตกหรือบิ่น ต้องปิดสวิตช์เตาทันที ห้ามใช้งาน
- ไม่ควรทำความสะอาดเตาด้วยเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง หรือเครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ไม่ควรวางเครื่องครัว อุปกรณ์ครัว สิ่งของที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน ผ้าห่ม ฯลฯ บนกระจกหน้าเตา เพราะอาจเกิดความร้อนจนเป็นอันตรายได้
- ไม่ควรติดตั้งระบบตั้งเวลาการทำงานของเตาเพิ่มเติม หรือเพิ่มการใช้รีโมทคอนโทรล
- ไม่ควรใช้เตาเป็นเครื่องทำความร้อนของห้อง
- หากมีเต้ารับปลั๊กไฟอยู่ใกล้เตา เมื่อเสียบปลั๊กไฟเครื่องไฟฟ้าอื่นๆ ต้องวางสายไฟให้ห่างเตา ไม่ควรพาดสายบนกระจกหน้าเตาเพราะอาจมีอันตรายได้
- ไม่ควรวางสิ่งของที่อ่อนไหวต่ออุณหภูมิรอบข้าง เช่น ผงซักฟอก สเปรย์กระป๋อง ฯลฯ ไว้ที่ตู้ด้านล่างใต้เตาเพราะอาจเกิดอันตรายได้
- หากเตามีความผิดปกติหรือใช้งานไม่ได้ ควรปิดเบรกเกอร์ทันทีและแจ้งศูนย์บริการ
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ได้รับการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัย
- ไม่ควรต่อสายไฟโดยใช้สายพ่วง หรือปลั๊ก 3 ตา เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้
- ควรต่อสายไฟโดยใช้การต่อตรงอย่างถูกมาตรฐาน และมีเบรกเกอร์ควบคุม
- การติดตั้งเตากับท่อปลิวเฟอร์นิเจอร์ และการต่อระบบไฟฟ้าควรมีช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ดำเนินงาน
- ไม่ควรวางภาชนะเปล่าที่ไม่มีน้ำหรืออาหารในภาชนะบนเตา
- ไม่ควรเปิดเตาโดยไม่วางภาชนะบนหัวเตา
- ไม่ควรใช้กระจกหน้าเตาในการเตรียมอาหาร เช่น หั่นผักบนกระจก เพราะอาจทำให้กระจกเป็นรอยได้

- ไม่ควรเตรียมอาหารในภาชนะพลาสติก หรือภาชนะที่เป็นอลูมิเนียม ฟอยล์ บนกระจกหน้าต่าง
ไม่ควรวางภาชนะพลาสติกหรืออลูมิเนียม ฟอยล์ บนกระจกหน้าต่าง
- เมื่อใช้ภาชนะที่เป็นเหล็กหล่อปรุงอาหารเป็นเวลาสั้นๆ กระจกบริเวณเตาอาจมีสีซีด ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องปกติ และไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันสินค้า
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่รอยขีดข่วนที่กันภาชนะ หรือกันภาชนะไม่สะอาด เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่ผิวกระจกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา ให้ยกภาชนะเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนผิวเตา
- ไม่ควรติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าซ้อนบนเตาอบ (กรณีติดตั้งเตาอบใต้ท็อปเฟอร์นิเจอร์) เพราะอาจมีปัญหาความร้อนจนเครื่องตัดการทำงาน



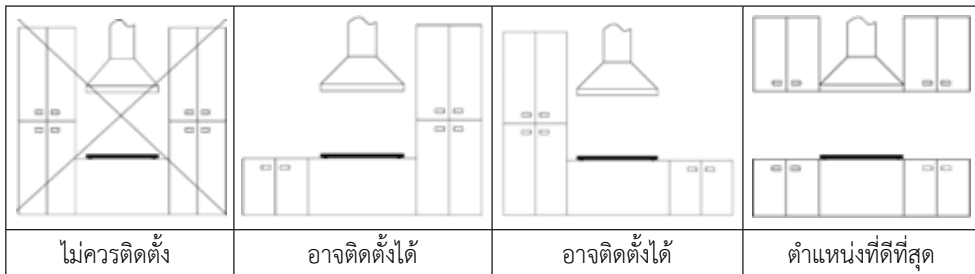
สัญลักษณ์บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่า สินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะในครัวเรือน

ถ้าท่านต้องการกำจัดเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ ต้องทำตามข้อกำหนดของการกำจัดเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์ ควรทิ้งในศูนย์แยกขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ และต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง จึงจะถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหากับสิ่งแวดล้อม และสุขภาพที่อาจเกิดขึ้นภายหลัง ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดผลิตภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์อย่างไม่เหมาะสมและผิดวิธี

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับการกำจัดขยะแบบนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) กรุณาติดต่อศูนย์แยกขยะ เพื่อนำมาใช้ใหม่ในชุมชนของท่าน หรือหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์

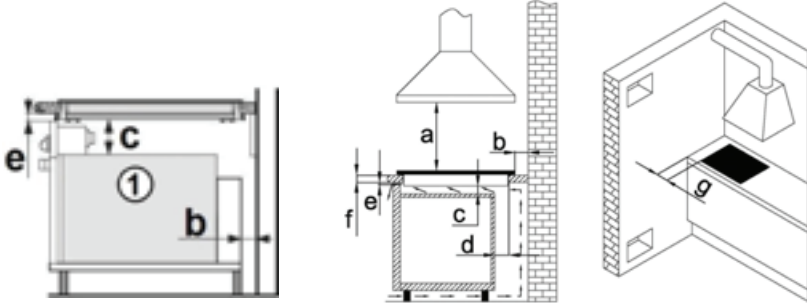
คำเตือน

- การติดตั้งเตาเข้ากับท้อปเฟอร์นิเจอร์ ควรใช้ช่างที่มีความชำนาญและมีมาตรฐาน
- ในกรณีที่ท้อปเฟอร์นิเจอร์เป็นไม้อัดหรือเป็นเศษไม้อัด กาวที่ใช้เชื่อมเนื้อไม้ควรมีคุณสมบัติทนความร้อนได้ (100 °C) มิเช่นนั้นท้อปเฟอร์นิเจอร์อาจได้รับความร้อนจนเสียรูปได้
- ตำแหน่งติดตั้งเตาที่ดีที่สุดคือบริเวณด้านข้างของเตาทั้งซ้ายและขวาเป็นพื้นโล่ง แต่ถ้าจำเป็นก็สามารถมีตู้สูงหรือผนังอยู่ด้านข้างด้านหนึ่งได้



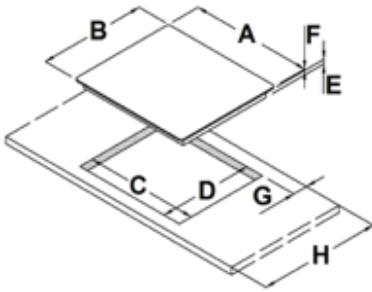
- หากมีผนังหรือตู้สูงอยู่ด้านข้างของตำแหน่งที่จะติดตั้งเตา ควรมีระยะห่างระหว่างเตากับผนังด้านข้างอย่างน้อย 250 มม.
- ขนาดและระยะของการเตรียมตู้เฟอร์นิเจอร์ในการติดตั้งเตามีข้อมูลตามรูปด้านล่าง
- ตู้เฟอร์นิเจอร์ด้านล่างที่อบที่ติดตั้งเตาไม่ควรเป็นลิ้นชัก หากตู้ใต้เตามีฝาบนระยะห่างระหว่างฝาบนตู้กับด้านล่างของเตาควรมีไม่น้อยกว่า 20 มม. และไม่ควรมีสิ่งของไปอยู่ในบริเวณนั้น
- หากต้องการแขวนอุปกรณ์ครัวเหนือเตาควรมีระยะสูงมากพอที่จะไม่รบกวนการปรุงอาหาร
- ระยะห่างระหว่างเตากับเครื่องดูดควันควรศึกษาจากคู่มือของผู้ผลิตเครื่องดูดควัน แต่หากในคู่มือไม่มีระบุไว้ระยะห่างของเครื่องดูดควันควรอย่างน้อย 800 มม. จากเตา
- ควรติดตั้งเครื่องดูดควันหรืออุปกรณ์ครัวที่ติดเหนือเตาให้เสร็จแล้วจึงค่อยติดตั้งเตา เพื่อป้องกันความเสียหายจากอุบัติเหตุในการติดตั้ง
- ด้านหน้าตู้เฟอร์นิเจอร์ควรมีช่องเปิดระบายอากาศยาว ที่สูงอย่างน้อย 5 มม.
- ไม่ควรติดตั้งเตาเหนือตู้เย็น, ตู้แช่แข็ง, เครื่องล้างจาน, เครื่องซักผ้า, เครื่องซัก/อบผ้า, เครื่องอบผ้า
- ไม่ควรติดตั้งเตาเหนือเตาอบ ยกเว้นจะได้ออกแบบให้มีการระบายอากาศได้ดี (ควรปรึกษาฝ่ายบริการของบริษัทผู้จัดจำหน่าย) ถ้าจะติดตั้งเตาเหนือเตาอบ ควรเป็นเตาอบที่มีระบบระบายความร้อนรอบเตาอบออกด้านหน้าที่มีคุณภาพ และไม่ใช้เตาอบไฟโรลติก

- ก่อนทำการติดตั้งเตาอบ ควรถอดผนังด้านหลังของตู้เฟอร์นิเจอร์ในบริเวณที่ต้องการติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออก นอกจากนี้ควรเว้นช่องระบายอากาศด้านหน้าอย่างน้อย 5 มม.



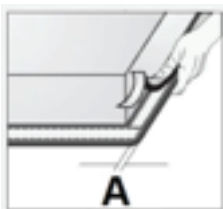
a	≥ 800 มม.	b	≥ 50 มม.	c	≥ 20 มม.
d	≥ 80 มม.	e	≥ 5 มม.	f	≥ 30 มม.
g	≥ 250 มม.				

ขนาดและขนาดเจาะ (หน่วยเป็นมม.)



รุ่น	VFL6532	VFL6563	VFL6564
A	290	580	580
B	510	510	510
C	270	560	560
D	480	480	480
E	55	55	55
F	6	6	6
G	≥50	≥50	≥50
H	≥600	≥600	≥600

การติดแถบฟองน้ำกันซึม




เมื่อเจาะช่องสำหรับวางเตาบนที่ท็อปเฟอร์นิเจอร์แล้ว ก่อนนำเตามาติดกับที่ท็อปเฟอร์นิเจอร์ ต้องนำแถบฟองน้ำกันซึมมาติดรอบขอบด้านล่างของกระจกเตา ก่อน **ไม่ควรยึดเตาติดกับที่ท็อปเฟอร์นิเจอร์โดยไม่ได้ติดแถบฟองน้ำกันซึม**

วิธีติดแถบฟองน้ำกับผิวด้านล่างของกระจกเตา (รูป A)

- ดึงฟิล์มติดแถบฟองน้ำออก
- ติดแถบฟองน้ำที่ด้านล่างกระจกตลอดแนวทั้ง 4 ด้านโดยไม่มีช่องว่างและไม่ทับกัน เวลาติดให้ติดลึกเข้ามาจากขอบกระจกประมาณ 2-3 มม.


การต่อระบบไฟฟ้า

- การต่อระบบไฟฟ้า ควรใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญมาดำเนินการเท่านั้น
- ระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า (รวมถึงสายดิน) ต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
- ก่อนต่อระบบไฟฟ้า ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้า (Voltage) ของเตา (แจ้งไว้ที่ป้ายข้อมูลทางเทคนิค) สอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่บ้าน
- ป้ายข้อมูลทางด้านเทคนิคของเตาจะติดอยู่ที่ใต้ฐานเตา
- ควรติดตั้งเบรกเกอร์ควบคุมเตาโดยเฉพาะ
- การต่อสายไฟหรือเชื่อมต่อใดๆ ควรมีการป้องกันไม่ให้สัมผัสลูกศรสายไฟที่ไม่มีฉนวนหุ้มโดยตรง
- ก่อนการแก้ไขระบบไฟฟ้าที่บ้านทุกครั้ง ควรถอดสายไฟของเตาออกจากระบบไฟฟ้าก่อน และเมื่อต้องการต่อสายไฟ ควรตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า (Voltage) ของเครื่องสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่บ้าน
- ต่อสายดินเพื่อความปลอดภัย ต่อสายดินกับช่องล็อกที่มีเครื่องหมายสายดิน 
- ต่อสายไฟเข้าเครื่อง ต้องสอดสายไฟเข้าช่องแล้วรัดสายด้วยคลิปรัดสายในช่องสายไฟของเตา เพื่อป้องกันสายไฟหลุดจากขั้วเมื่อมีการดึงสายไฟ
- เมื่อต่อสายไฟแล้วควรทดลองเปิดสวิตช์เตา โดยเปิดหัวเตาทุกหัวเป็นเวลาประมาณ 3 นาที เพื่อตรวจสอบว่าใช้งานได้ปกติทุกหัวเตา
- การต่อสายไฟผิดจะทำให้เกิดความเสียหายกับเตาได้ และไม่ได้ช่วยในการรับประกันสินค้า
- โปรดระวังไม่ให้สายไฟที่ออกจากเตาสัมผัสกับฐานเตาด้านหลัง เพราะเป็นบริเวณที่มีความร้อนสูง อาจเกิดความเสียหายได้
- ตามมาตรฐานจากโรงงานอัตรากำลังไฟของเตาจะมีค่าเป็นกำลังไฟสูงสุด แต่กรณีที่มีข้อจำกัดทางด้านกำลังไฟหรือต้องการประหยัดพลังงาน สามารถปรับลดกำลังไฟลงได้ (Power Limitation) ซึ่งการปรับลดกำลังไฟสามารถทำได้ในตอนที่ติดตั้ง หรือปรับลดกำลังไฟภายหลัง วิธี ปรับลดกำลังไฟ กรุณาดูหัวข้อ “การปรับลดกำลังไฟ (Power Limitation Setting)” ควรให้ช่างผู้ชำนาญงานเป็นผู้ปรับลดกำลังไฟ

ผังแสดงการต่อสายไฟ

ใช้สายไฟประเภท H05V2V2-F (หากเป็นสายไฟประเภทอื่นต้องเลือกใช้ขนาดที่ถูกต้อง)



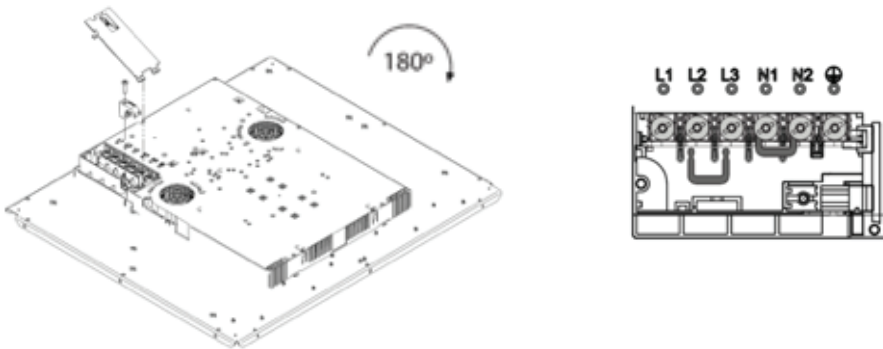
สายไฟที่มีไฟ LIVE	L1 – L2 – L3	น้ำตาล - ดำ - เทา
สายดิน EARTH		เขียว / เหลือง
สายนิวตรอน NEUTRAL	N1 – N2	ฟ้า

Model	Supply Voltage / Frequency	Number of phases	Power cable section	Connection
VFL6532	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	
VFL6563	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 4 mm ²	
VFL6564	380-415 V ~ 50/60 Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	

คำเตือน! ต้องต่อสายดิน

เพื่อความปลอดภัยทางระบบไฟฟ้า เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าต้องได้รับการต่อสายไฟและต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายดินมีประสิทธิภาพ การต่อสายดินได้มาตรฐาน


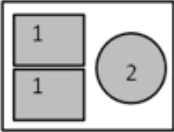

(เฉพาะช่างเทคนิคบริการและผู้ที่มีความรู้ความชำนาญทางระบบไฟฟ้า) ในกรณีที่ต้องการปรับระบบไฟฟ้า ท่านสามารถเปิดฝากล่องต่อสายไฟ (Terminal Bloke) ของเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า เพื่อปรับระบบการเชื่อมต่อตามตาราง แนะนำด้านบน



การปรับเปลี่ยนระบบให้เหมาะสมกับระบบไฟ

เมื่อมีการต่อเชื่อมระบบไฟฟ้าในประเภทต่างๆ จะมีการปรับเปลี่ยนพื้นฐานของระบบโดยอัตโนมัติเพื่อให้ระบบของการตรวจสอบ (SENSORS) ต่างๆทำงานได้ตามปกติ โดยไฟสัญญาณทุกดวงบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นเป็นเวลาล้านๆ ระหว่างการปรับเปลี่ยนนี้ ไม่ควรวางสิ่งของลงบนกระจกหน้าเตา เพราะระบบปรับเปลี่ยนจะไม่ทำงาน จนกระทั่งเรานำสิ่งของที่วางอยู่ออก ระหว่างการปรับเปลี่ยนระบบไฟนี้จะไม่สามารถใช้งานเตาได้

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่น	VFL6532	VFL6563	VFL6564
ภาพผัง			
แรงดันไฟฟ้า (Voltage)	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N
ความถี่ (Hz)	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
หัวเตา	1) 191 x 171 มม. -2.1 kW (P=3.0 kW)	1) 191 x 171 มม. -2.1 kW 2) Ø250 มม. - 2.3 kW (P=3.0 kW)	1) 191 x 171 มม. -2.1 kW (P=3.0 kW)
กำลังไฟสูงสุด	3.7 kW	6.7 kW	7.4 kW

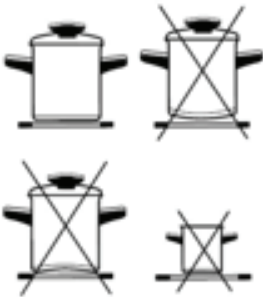
การทำงานของเตา

หลักการการทำงานของหัวเตา

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้ความร้อนโดยใช้ขดลวดไฟฟ้าสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าให้เกิดขึ้นผ่านแผ่นกระจกหน้าเตา เมื่อสนามแม่เหล็กไฟฟ้าเหนี่ยวนำผ่านแผ่นโลหะที่เป็นเหล็กบริเวณก้นภาชนะ หม้อ หรือกระทะจะทำให้เกิดความร้อน แผ่นเหล็กจะนำความร้อนไปสู่ของเหลวภายในภาชนะทำให้ร้อนและปรุงอาหารได้

เมื่อปิดเตา สัญลักษณ์ **H** จะปรากฏเนื่องจากหัวเตายังคงมีความร้อนคงเหลือหลังจากปิดเตา

ภาชนะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่มีความร้อน
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานได้มีประสิทธิภาพสูงสุดกับภาชนะที่ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น
- ควรวางภาชนะที่ปรุงอาหารตรงกลางโซนของหัวเตา
- ภาชนะสำหรับใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ที่มีก้นเป็นโลหะที่แม่เหล็กดูดติด เช่น ภาชนะเหล็ก, ภาชนะเหล็กเคลือบ อีนาเมล, ภาชนะโลหะผสมเหล็ก ภาชนะที่ไม่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เช่น ภาชนะที่ทำจากโลหะผสมทองแดง หรือผสมอลูมิเนียม ภาชนะแก้ว
- ควรใช้ควรรใช้ภาชนะที่มีเครื่องหมายระบุว่าเป็นภาชนะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- หากใช้หม้อแรงดัน ควรดูอย่างใกล้ชิดขณะปรุงอาหาร จนกว่าจะได้แรงดันที่เหมาะสม ควรใช้ความร้อนสูงสุดในช่วงต้นจากนั้นใช้ระดับความร้อนตามตารางด้านล่าง

เมื่อซื้อภาชนะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

ให้สังเกตเครื่องหมายมีเครื่องหมาย



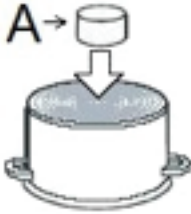
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
Induction



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
Induction

ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเตา	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ
210 x 190 มม. (หัวเดียว)	Ø110 มม.
210 x 190 มม. (เชื่อมหัวเตา)	Ø230 มม.
Ø145	Ø90 มม.
Ø200	Ø110 มม.
Ø250	Ø130 มม.

หมายเหตุ: เมื่อใช้การเชื่อมหัวเตา สามารถใช้หม้อได้ทั้ง 1 หรือ 2 ใบพร้อมกัน
ในบริเวณหัวเตาที่เลือกเชื่อมหัวเตา หากใช้หม้อขนาดใหญ่เกินกว่าที่แนะนำ
ในคู่มือ อาจใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น




การทดสอบภาชนะที่เหมาะสม

สามารถทดสอบว่าภาชนะที่ใช้เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยการแม่เหล็ก
ทดสอบ หากแม่เหล็กดูดติดกับภาชนะ แสดงว่าภาชนะนั้นเหมาะสม

ระบบตรวจจับภาชนะ

ข้อดีเตาแม่เหล็กไฟฟ้าคือมีระบบตรวจจับภาชนะ

เมื่อเปิดเตาไฟ สัญลักษณ์  จะปรากฏ เมื่อวางภาชนะบนหัวเตาภายใน
10 นาที หัวเตาจะตรวจจับภาชนะ และทำงานในค่าความร้อนที่ตั้งไว้
ก่อนหน้า และหากยกภาชนะออก หัวเตาจะหยุดทำงาน

หากคุณวางภาชนะที่ขนาดเล็กกว่าหัวเตาและตัวเตาสามารถตรวจจับภาชนะได้
หัวเตาจะทำงานในระดับความร้อนตามขนาดของภาชนะเท่านั้น

เตาสามารถเสียหายได้ ในกรณีดังนี้

- วางภาชนะบนหัวเตาโดยไม่มีอาหารหรือน้ำภายในภาชนะ
- ใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ใช้ภาชนะดินเผาที่ทำให้กระจกเตาเกิดรอยขีดข่วน
- ไม่เช็ดก้นภาชนะให้สะอาดไม่มีเศษฝุ่น เศษอาหาร ก่อนวางบนเตา



บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับประกันคุณภาพสินค้าและไม่รับผิดชอบ
ต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้ภาชนะที่ไม่มีคุณภาพ และ/หรือ
การใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การปรับระดับความร้อน


สามารถปรับได้ 10 ระดับ

ระดับ ความร้อน	
0	ปิดสวิตช์, อุณหภูมิโดยใช้อุณหภูมิคงเหลือ
1-2	อุณหภูมิ ใช้ไฟอ่อนกับอาหารปริมาณน้อย
3	ความร้อนต่ำ ใช้ไฟอ่อนในการปรุงอาหารต่อหลังจากเร่งความร้อนช่วงต้น
4-5	ความร้อนน้อย ใช้ไฟอ่อนในการปรุงอาหารมาก, ย่างอาหารชิ้นใหญ่
6	ย่างอาหาร ทำเกรียม, ต้มอาหาร
7-8	ย่างอาหาร, ทอด, ต้มอาหาร
9	เร่งความร้อนช่วงต้น, ย่าง, ผัด, ทอดอาหาร
A	เร่งความร้อน ช่วงต้นให้ความร้อนเร็ว
P	ความร้อนสูงพิเศษ สำหรับปรุงอาหารปริมาณมาก หรือการผัดทอดอาหาร

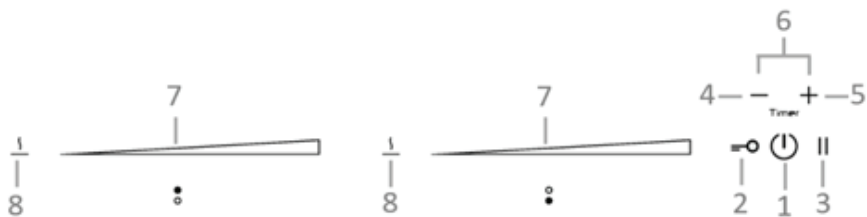
เคล็ดลับประหยัดไฟ

- เมื่อซื้อภาชนะสำหรับทำอาหาร ควรเลือกขนาดของภาชนะให้เหมาะสมกับหัวเตา ขนาดของภาชนะจะระบุเป็นเส้นผ่านศูนย์กลางของขอบด้านบนไม่ใช่ขนาดที่กั้นภาชนะ
- การใช้หม้ออัดแรงดัน จะช่วยให้การปรุงอาหารเร็วขึ้น ประหยัดเวลา และพลังงานมากขึ้น ยังช่วยรักษาคคุณค่าของสารอาหารมากขึ้น
- เมื่อปรุงอาหารด้วยหม้ออัดแรงดัน ควรใส่น้ำในอาหารที่จะปรุงให้มีปริมาณมากพอควร เพื่อป้องกันไม่ให้แห้งจนเกิดความร้อนสูงเกินไป ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อภาชนะและเตา
- ขณะปรุงอาหารควรปิดฝาภาชนะเพื่อเก็บรักษาความร้อน
- เลือกภาชนะให้เหมาะสมกับอาหารที่จะปรุง

แผงควบคุม

- หลังจากกดปุ่มเปิดสวิตช์ ไฟสัญลักษณ์ต่างๆจะสว่างขึ้นระยะหนึ่ง แสดงว่าเตาพร้อมใช้งาน
- ที่ปุ่มคำสั่งจะมีเซนเซอร์ที่จะเริ่มพร้อมสว่างขึ้นเมื่อกดปุ่มค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เป็นอย่างน้อย
- เมื่อกดปุ่มสั่งงานจะมีเสียงสัญญาณดัง
- ห้ามวางสิ่งของบนบริเวณแผงควบคุม (อาจทำให้เตาตรวจจับและแสดงความปลอดภัย เป็นสัญลักษณ์ )
- ควรทำความสะอาดบริเวณแผงควบคุมให้สะอาดอยู่เสมอ

แผงควบคุม



1. ปุ่มเปิด/ปิด
2. ปุ่มเลือกการเปลี่ยนค่าสั่ง
3. ปุ่มหยุดชั่วคราว
4. ปุ่ม (-)
5. ปุ่ม (+)
6. ตั้งเวลา
7. แถบปรับระดับความร้อน
8. ปุ่มอุ่น

แถบปรับระดับความร้อน

	0
	ความร้อนปานกลาง
	ความร้อนสูงสุด

การเปิดสวิตซ์เตา

- กดปุ่มเปิด/ปิด ค้างไว้อย่างน้อย 1 วินาที
- เตาจะเริ่มทำงาน ที่จอแสดงระดับความร้อนจะปรากฏสัญลักษณ์
- ต้องเลือกหัวเตาและปรับระดับความร้อนภายใน 10 วินาที มิเช่นนั้นเตาจะปิดโดยอัตโนมัติ

การเลือกใช้หัวเตา


- หลังจากเปิดสวิตช์แล้ว ให้กดแถบปรับระดับความร้อนของหัวเตาที่ต้องการ เพื่อตั้งค่าระดับความร้อน สามารถตั้งค่าได้ 1 -9 ระดับ




- เมื่อกดแถบปรับระดับความร้อนครั้งแรก แถบไฟจะสว่างถึงจุดที่แตะและระดับความร้อนจะเป็นระดับความร้อนที่แตะเช่นกัน
- เมื่อเลื่อนนิ้วระดับความร้อนจะเปลี่ยนไปตามการเลื่อน เลื่อนนิ้วไปทางขวา ระดับความร้อนจะเพิ่มขึ้น เลื่อนนิ้วไปทางซ้ายระดับความร้อนจะลดลง
- เมื่อยกนิ้วออกจากแถบปรับระดับความร้อนเตาจะเริ่มทำงาน

หากใช้นิ้วแตะที่ตำแหน่งใดตำแหน่งหนึ่งของแถบระดับความร้อนนานเกิน 3 วินาที เตาจะเร่งความร้อนอัตโนมัติ (AUTOMATIC HEATING) (กรุณาดู หน้า หัวข้อการเร่งความร้อนอัตโนมัติ)

การปิดหัวเตา

- ใช้นิ้วแตะที่แถบระดับความร้อนของหัวเตาที่ต้องการปิด เพื่อให้ปั๊มควบคุมทำงาน
- แตะที่ตำแหน่งน้อยสุดของแถบระดับความร้อน ตัวเลขระดับความร้อนจะแสดง  พร้อมเสียงสัญญาณดัง



การปิดเตา



- กดปุ่มเปิด/ปิด 
 - ไฟแสดงการทำงานจะดับลง พร้อมเสียงสัญญาณดัง
- หมายเหตุ: หากหัวเตายังคงมีความร้อนสูง ที่จอแสดงระดับความร้อนของหัวเตา จะปรากฏ “H” เพื่อเตือนไม่ให้ไปสัมผัสกับหัวเตานั้น

ปุ่มล็อกการเปลี่ยนคำสั่ง


- หากกดปุ่มล็อกการเปลี่ยนคำสั่งจะเป็นการป้องกันการเปิดสวิตช์หัวเตา หรือป้องกันการเปลี่ยนคำสั่งขณะใช้งาน

การใช้งานปุ่มล็อก

- เปิดสวิตช์เตา
- กดปุ่มล็อก  ค้างไว้อย่างน้อย 1 วินาที จะมีไฟที่อยู่เหนือเครื่องหมายล็อก จะปรากฏขึ้น เตาจะอยู่ในระบบล็อกการเปลี่ยนคำสั่ง
- การล็อกจะช่วยป้องกันไม่ให้ปุ่มคำสั่งของเตาทำงาน ยกเว้นปุ่ม เปิด/ปิด และปุ่มล็อก 

- หากเตาปิดสวิตช์แล้ว แต่คำสั่งล็อกยังคงอยู่ หากเปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง เตาจะยังคงอยู่ในระบบล็อกการเปลี่ยนคำสั่ง
- หากมีการตั้งเวลาปรุงอาหารและกดปุ่มล็อก เมื่อเตาทำงานครบเวลา จะมีเสียงสัญญาณดังเตือน เราสามารถปิดเสียงสัญญาณโดยกดปุ่ม  หรือ  โดยไม่ต้องปลดล็อกคำสั่ง




การยกเลิกคำสั่งล็อก

- กดปุ่มเปิดสวิตช์เตา
- กดปุ่มล็อก  ค้างไว้อย่างน้อย 1 วินาที เมื่อยกเลิกแล้วไฟที่อยู่เหนือเครื่องหมายล็อกจะดับขึ้น พร้อมมีเสียงสัญญาณ

ระบบล็อกป้องกันเด็กเล่น

- ระบบล็อกนี้จะเปิดระบบหรือยกเลิกระบบก็ต่อเมื่อเปิดสวิตช์เตาและไม่ตั้งระดับความร้อนทุกหัวเตา (ความร้อนระดับ )

การเปิดระบบ

- กดปุ่มล็อก  พร้อมปุ่ม  เป็นเวลา 3 วินาที
- ไฟสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น
- เตาจะปิดโดยอัตโนมัติ หลังจากนั้นประมาณ 10 วินาที

ระบบล็อกป้องกันเด็กเล่น จะป้องกันไม่ให้ปุ่มคำสั่งต่างๆทำงานยกเว้นปุ่ม เปิด/ปิด และคำสั่งจะยังคงอยู่แม้เตาจะปิดสวิตช์ไปแล้ว การยกเลิกระบบต้องทำตามขั้นตอนยกเลิกระบบเท่านั้น



การยกเลิกระบบ

- กดปุ่มเปิดสวิตช์เตา
- กดปุ่มล็อก  พร้อมปุ่ม  เป็นเวลา 3 วินาที

ปุ่มหยุดชั่วคราว

- ขณะปรุงอาหารเมื่อกดปุ่มหยุดชั่วคราว เตาจะหยุดทำงานชั่วคราว


การสั่งหยุดชั่วคราวเปิดระบบ

- กดปุ่มหยุดชั่วคราว  อย่างน้อย 1 วินาที
- ไฟเหนือสัญลักษณ์จะสว่างขึ้น และที่จอแสดงระดับความร้อนจะปรากฏสัญลักษณ์ 

ขณะที่ระบบหยุดชั่วคราวทำงาน

- การตั้งเวลาปรุงอาหาร (หรือตั้งเวลาให้เครื่องตั้ง) ที่ตั้งไว้จะหยุดทำงานและจะทำงานอีกครั้งเมื่อยกเลิกระบบหยุดชั่วคราว
- หัวเตาทุกหัวจะหยุดทำงาน
- หากตั้งการเร่งความร้อน **H** และ **P** เมื่อกดปุ่มหยุดชั่วคราว คำสั่งเร่งความร้อนจะถูกยกเลิกทันที
- การตรวจระดับความร้อนคงเหลือ และการคำนวณเวลาใช้งานของหัวเตาจะยังทำงานอยู่
- คำสั่งการตั้งเวลาปรุงอาหารจะยังอยู่ คำสั่งมัลติโชนจะยังอยู่


คำสั่งหยุดชั่วคราวจะทำการหยุดชั่วคราวได้นานสุด 10 นาที


ขณะที่อยู่ในคำสั่งหยุดชั่วคราว (PAUSE) สามารถกดปุ่ม เปิด/ปิด 

เพื่อปิดสวิตช์เตาได้ และเป็นการยกเลิกคำสั่งหยุดชั่วคราวด้วย

- กดปุ่ม **||** อีกครั้ง ที่แถบปรับระดับความร้อนของหัวเตาหนึ่งจะมีไฟวิ่งวนอยู่ให้ใช้นิ้วเลื่อนแถบปรับระดับความร้อนจากซ้ายไปขวาหนึ่งครั้ง (การใช้นิ้วเลื่อนที่แถบต้องเลื่อนภายใน 10 วินาที) เตาจะกลับมาทำงานปกติ

การเรียกคืนคำสั่ง

ขณะปรุงอาหารหากมีการกดปุ่มเปิด/ปิด  โดยไม่ตั้งใจ สามารถเรียกคืนคำสั่งได้โดยคำสั่ง (Recall)

มีเวลาเพียง 6 วินาทีที่จะกดปุ่ม เปิด/ปิด  และมีเวลาอีก 6 วินาทีที่จะกดปุ่มหยุดชั่วคราว **||** เพื่อเรียกคืนคำสั่ง

สัญลักษณ์ความร้อน

คงเหลือ

เตาจะมีสัญลักษณ์ความร้อนคงเหลือ **H** ปรากฏขึ้นที่ตำแหน่งของหัวเตานั้น ถึงแม้เตาจะไม่มีความร้อนโดยตรง แต่ได้รับความร้อนจากภาชนะ

สัญลักษณ์ **H** จะปรากฏขึ้น แม้ปิดสวิตช์หัวเตาแล้ว เป็นการเตือนว่าหัวเตายังคงร้อนอยู่ เราสามารถอุ่นอาหารโดยใช้หัวเตาดังกล่าวได้

เมื่อสัญลักษณ์ **H** ดับไปแล้ว หัวเตายังคงเหลือความร้อนอยู่บ้าง จึงไม่ควรสัมผัสผิวหัวเตา



โปรดระวังอันตรายจากความร้อน

การใช้ความร้อนสูงพิเศษ การใช้ความร้อนสูงพิเศษจะช่วยให้การผัดหรือทอดอาหาร หรือปรุงอาหารปริมาณมากได้อย่างรวดเร็ว

เมื่อเลือกความร้อนสูงพิเศษ เตาจะทำงานในระดับความร้อนนี้ 10 นาที หลังจากนั้นจะลดระดับความร้อนมาที่ระดับ 9

ขณะที่ใช้ความร้อนสูงพิเศษ หากใช้หัวเตาข้างเคียงพร้อมกัน อาจเป็นการลดระดับความร้อนของเตาข้างเคียง โดยจะมีไฟสัญลักษณ์แสดงเป็นวงล้าสั้นๆ

การใช้ความร้อนสูงพิเศษ

- สัมผัสปุ่มควบคุมหัวเตาที่ต้องการใช้ความร้อนสูงพิเศษ เลื่อนนิ้วไปที่ด้านขวาสุดของแถบปรับระดับความร้อนจนปรากฏสัญลักษณ์ **P**
- ความร้อนสูงพิเศษจะทำงาน

การยกเลิกความร้อนสูงพิเศษ

แตะและเลื่อนนิ้วบนแถบปรับระดับความร้อนที่ต้องการ จนปรากฏสัญลักษณ์ **0** เมื่อต้องการปิดสวิตซ์หัวเตา หรือเลื่อนไปที่ระดับความร้อนที่ต้องการ



ระบบจัดการกำลังไฟ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะมีการจัดการด้านกำลังไฟเป็นชุดคู่ (2 หัวเตา) โดยควบคุมไม่ให้เกิดการใช้ไฟฟ้าของเตา 2 หัว สูงเกินไปกว่าที่กำหนด ดังนั้นเมื่อเร่งความร้อนที่เตาใดเตาหนึ่งสูงมากๆ ก็จะเป็นการลดระดับความร้อนอีกหัวเตาหนึ่งลง ไฟสัญลักษณ์ของหัวเตาที่มีผลกระทบ จะมีการแสดงการเปลี่ยนค่าเป็นช่วงสั้นๆ



ในบางกรณี ระดับความร้อนสูงพิเศษของเตาก็อาจถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ เพื่อป้องกันระบบการงานของเตา

การเร่งความร้อนอัตโนมัติ

เมื่อใช้คำสั่งนี้ เตาจะเร่งความร้อนอย่างรวดเร็วจนถึงระดับความร้อนที่ตั้งไว้ ซึ่งเป็นการช่วยลดเวลาในการทำความร้อนลง


เราสามารถใช้อำสั่งนี้กับทุกหัวเตา และกับทุกระดับความร้อน ยกเว้นระดับ 9 ซึ่งเป็นการตั้งระดับความร้อนสูงอยู่แล้ว

วิธีใช้งาน

- เลือกระดับความร้อนที่ต้องการแล้วใช้นิ้วแตะค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที
- ที่จอแสดงระดับความร้อนจะปรากฏสัญลักษณ์ และระดับความร้อนที่ตั้งสลับไปมา เมื่อความร้อนของเตาถึงระดับที่ตั้งสัญลักษณ์ จะหายไป และจอจะแสดงระดับความร้อนที่ตั้ง
- การเร่งความร้อนจนถึงระดับความร้อนที่ตั้งไว้ใช้เวลาานานมาก เกินกำหนดเวลา ในตารางข้างล่าง เตาก็จะกลับมาทำงานในระดับความร้อนเดิมที่ตั้งไว้

ระดับความร้อน	1	2	3	4	5	6	7	8
เวลาในการเร่งระดับความร้อน	40	72	120	176	256	432	120	192

การเชื่อมต่อหัวเตา

คำสั่งเชื่อมต่อหัวเตาจะรวมหัวเตา 2 หัว ที่มีขนาดเท่ากันและกำลังไฟเท่ากัน มาทำงานพร้อมกันเหมือนเตาหัวเดียว เมื่อรวมหัวเตาแล้วจะสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น

วิธีการเชื่อมต่อหัวเตา

- ขณะที่จะเชื่อมต่อหัวเตา เตาแต่ละหัวอาจทำงานที่ระดับความร้อนต่างกันหรือยังอยู่ระดับ 0 (ไม่ทำงาน) เราสามารถเชื่อมต่อหัวเตาได้โดยใช้นิ้วแตะที่แถบเลื่อนปรับระดับความร้อนทั้ง 2 หัวเตาพร้อมกัน
- เมื่อเชื่อมต่อแล้ว แถบปรับระดับความร้อนทั้ง 2 หัวเตาจะมีแถบเดียวที่ใช้งาน สามารถปรับระดับความร้อนทั้ง 2 หัวเตาได้ แต่จอแสดงระดับความร้อนจะแสดงความร้อนของเตาทั้ง 2 หัว
- เราสามารถตั้งเวลาการปรุงอาหารได้เช่นกัน เมื่อตั้งเวลาแล้ว ไฟสัญลักษณ์การตั้งเวลาจะปรากฏที่ด้านข้าง จอแสดงระดับความร้อนของเตาทั้ง 2 หัว
- ถ้าเชื่อมต่อหัวเตาทั้ง 2 หัวแล้ว หากไม่วางภาชนะที่หัวเตาใดหัวเตาหนึ่งหรือทั้ง 2 หัวเตา หลังจาก 10 นาที เตาจะยกเลิกเชื่อมต่อหัวเตาโดยอัตโนมัติ

การยกเลิกการเชื่อมต่อหัวเตา

- ใช้นิ้วแตะที่แถบปรับระดับความร้อน 2 หัวเตาพร้อมกันอีกครั้ง จะเป็นการยกเลิกการเชื่อมต่อหัวเตา
- เมื่อยกเลิกการเชื่อมต่อหัวเตาแล้ว ระดับความร้อนของทั้ง 2 หัวเตา จะกลับมาที่ระดับ 0 และสามารถตั้งค่าระดับความร้อนของแต่ละหัวเตาได้ตามปกติ

การอุ่น

การอุ่นจะเป็นการให้ความร้อนต่ำ ใช้ในการอุ่นอาหาร หรือการละลายเนย, ซ็อกโกแลต

วิธีการใช้งาน

- ใช้นิ้วแตะที่สัญลักษณ์ **1** ที่อยู่ด้านซ้ายถัดจากแถบปรับระดับความร้อน ไฟสัญลักษณ์ “ **1** ” จะสว่างขึ้น
- ถ้าใช้นิ้วแตะที่สัญลักษณ์ **1** อีกครั้ง จะเป็นการยกเลิกคำสั่งอุ่น

การตั้งเวลาปิดการทำงาน เพื่อความปลอดภัย

เตาจะตั้งเวลาในการใช้งานหัวเตาและปิดไฟอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัยจากความร้อนที่สูงเกินไป เมื่อเตายุติการทำงานแล้วจะปรากฏสัญลักษณ์ **0** หรือ **H** ขึ้นที่จอแสดงผล

ระดับความร้อน	เวลาในการทำงานจนเตาปิดอัตโนมัติ (นาที)
อุ่น	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

ตัวอย่าง:

เปิดความร้อนที่หัวเตาระดับ 5 ถ้าไม่มีการเปลี่ยนแปลงระดับความร้อน ระบบความปลอดภัยจะปิดหัวเตาอัตโนมัติเมื่อทำงานได้ 211 นาที

การป้องกันความร้อน สูงเกินไป

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีระบบป้องกันความร้อนสูงเกินไฟ ซึ่งอาจทำให้แผงวงจรอิเล็กทรอนิกส์เกิดความเสียหายได้ ระบบป้องกันนี้มีการออกแบบให้ป้องกันหลายระดับ เมื่อความร้อนเริ่มสูงมากขึ้นมาก พัดลมระบายความร้อนจะเริ่มทำงาน และอาจต้องลดระดับความร้อนของหัวเตาลง หรือปิดการทำงานของเตา เมื่อความร้อนลดลง เตาจะกลับมาทำงานตามปกติ

การตั้งเวลาปรุงอาหาร

สามารถจะตั้งเวลาให้หัวเตาแต่ละหัวทำงานตามเวลาที่ตั้งเวลาไว้และเปิดอัตโนมัติ เมื่อครบเวลา เราสามารถตั้งเวลาได้อิสระทุกหัวเตา

วิธีตั้งเวลา

- เปิดสวิตซ์เตา ตั้งระดับความร้อนของหัวเตา
- ตั้งเวลาโดย กดปุ่ม \ominus และ \oplus พร้อมกันจนปรากฏจอแสดงเวลา **0.00** ที่เหนือปุ่ม \ominus และ \oplus และเครื่องหมายนาฬิกา ⌚ ปรากฏขึ้นที่แถบปรับระดับความร้อนที่อยู่ด้านซ้ายสุด
- กดปุ่ม \ominus หรือ \oplus พร้อมกันอีกหลายครั้งจนเครื่องหมายนาฬิกา ⌚ ปรากฏบนแถบปรับระดับความร้อนของหัวเตาที่ต้องการ
- หลังจากนั้นภายใน 10 วินาที กดปุ่ม \ominus หรือ \oplus เพื่อตั้งเวลา
- เวลาที่ตั้งจะแสดงเป็น 2 ระดับ
 - แสดงเป็นนาทีและวินาที ตั้งเวลาได้นานสุด 9 นาที 59 วินาที
 - แสดงเป็นชั่วโมง ตั้งเวลาได้นานสุด 9 ชั่วโมง 59 นาที ในกรณีนี้จะมีสัญลักษณ์ “ MIN ” ปรากฏขึ้นใต้จอแสดงเวลา







สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารแยกอิสระทุกหัวเตา

การปรับลด/เพิ่ม เวลาในการปรุงอาหาร



วิธีปรับเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารมีดังนี้

- กดปุ่ม \ominus และ \oplus พร้อมกันจนปรากฏสัญลักษณ์นาฬิกา ⌚
- กดปุ่ม \ominus และ \oplus พร้อมกันหลายครั้ง จนปรากฏสัญลักษณ์นาฬิกา ⌚ ที่ตำแหน่งของหัวเตาที่ต้องการเปลี่ยนแปลง
- สามารถกดปุ่ม \ominus และ \oplus ภายใน 10 วินาที เพื่อเปลี่ยนแปลงเวลา








การตรวจดูเวลาคงเหลือในการตั้งเวลาปรุงอาหาร

- เวลาคงเหลือในการตั้งเวลาปรุงอาหารที่ปรากฏอยู่จะเป็นของหัวเตาที่มีการตั้งหรือปรับเปลี่ยนล่าสุดและจะมีสัญลักษณ์นาฬิกา  สว่างขึ้นกว่าหัวเตาอื่น แต่อาจไม่ใช่หัวเตาที่เราอยากทราบเวลาคงเหลือ
- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน
- กดปุ่ม  และ  พร้อมกันหลายครั้ง จนสัญลักษณ์นาฬิกา  สว่างขึ้นที่หัวเตาที่ต้องการกว่าหัวเตาอื่น
- ที่จอแสดงเวลาคงเหลือจะแสดงเวลาคงเหลือในการปรุงอาหารของหัวเตานั้น

เมื่อครบเวลากำหนดเวลาปรุงอาหาร

เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ในการปรุงอาหาร หัวเตาจะปิดอัตโนมัติพร้อมมีเสียงสัญญาณดังเตือนเป็นเวลา 2 นาที ถ้าต้องการปิดเสียงกริ่งดังเตือน ให้กดปุ่ม  และ  หนึ่งครั้ง











ถ้าต้องการยกเลิกการตั้งเวลาปรุงอาหาร

- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน
- กดปุ่ม  และ  พร้อมกันหลายครั้ง จนสัญลักษณ์นาฬิกาสว่างขึ้นที่หัวเตาที่ต้องการ
- กดปุ่ม  จนเวลาที่ตั้งเหลือ 
- สัญลักษณ์นาฬิกา  จะดับไป



การตั้งเวลาให้กริ่งสัญญาณดังเตือน

เราสามารถในนาฬิกาของเตาเป็นการตั้งเวลาให้กริ่งดังเตือนได้ โดยที่ไม่ได้ใช้เตาปรุงอาหาร










การตั้งเวลาทำดังนี้

- ถ้าเตาปิดอยู่ให้เปิดสวิตช์
- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน เพื่อเริ่มต้นการตั้งเวลา ที่จอแสดงเวลาปรากฏตัวเลข แต่ถ้ามีการตั้งเวลาปรุงอาหารของเตาอยู่ จะมีสัญลักษณ์นาฬิกา  สว่างอยู่ที่เหนือแถบปรับระดับความร้อนของหัวเตาด้ายซ้ายสุด
- กดปุ่ม  และ  หลายครั้ง จนสัญลักษณ์นาฬิกา  ปรากฏอยู่ระหว่างปุ่ม  และ  จะเป็นการตั้งเวลาให้มีกริ่งดังเตือนโดยไม่เกี่ยวข้องกับการตั้งเวลาปรุงอาหารของหัวเตา
- กดปุ่ม  หรือ  จนได้เวลาที่ต้องการ
- สามารถตั้งเวลาเป็นนาทีและวินาที หรือเป็นชั่วโมงและนาที

การปิดเสียงกริ่งตั้งเตือน



เมื่อตั้งเวลาครบแล้ว จะมีเสียงกริ่งตั้งเตือนประมาณ 2 นาที เราสามารถปิดเสียงกริ่งตั้งเตือนได้ทันทีโดย กดปุ่ม  หรือ 

ถ้าต้องการยกเลิกการตั้งเวลา

- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน
- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน จนสัญลักษณ์นาฬิกา  สว่างขึ้นที่ระหว่างเครื่องหมาย  และ 
- กดปุ่ม  จนเวลาเหลือ  จะเป็นการยกเลิกการตั้งเวลา

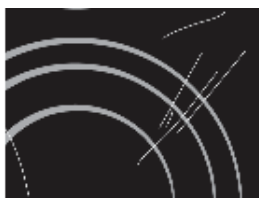
สัญลักษณ์เตือนเมื่อเกิดปัญหาระหว่างใช้งาน/การแก้ปัญหาเบื้องต้น

- ในช่วงเวลารับประกันสินค้าหากเรามีปัญหา ควรแจ้งศูนย์บริการของผู้จัดจำหน่ายเพื่อดูแลซ่อมแซม การซ่อมแซมโดยบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ช่างของผู้จัดจำหน่าย มีผลให้การรับประกันสินค้าสิ้นสุดลง
- ก่อนทำการซ่อมแซมหรือบำรุงรักษา ควรปิดเบรกเกอร์หรือถอดปลั๊กไฟของเตา (ถ้ามี) ออกก่อน
- ไม่ควรถอด แกะ ฐานด้านล่างเตาออก เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้ ไม่ควรซ่อมเตาด้วยตัวเอง
- หากเกิดปัญหาในการใช้งาน ควรศึกษาข้อมูลด้านล่าง เพื่อดูสาเหตุของปัญหาและการแก้ไขพื้นฐาน
- การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง การต่อระบบไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้องไม่ได้มาตรฐานหรือการใช้งานที่ผิดประเภท และผิดวัตถุประสงค์ จะมีผลให้การรับประกันสินค้าสิ้นสุดลง ค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมผู้ซื้อจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

สัญลักษณ์ ความผิดปกติ	ความผิดปกติที่เกิด	ความผิดปกติที่เกิด
	เซนเซอร์ตรวจการสั่งงานตลอดเมื่อนานเกิน 10 วินาที แผงควบคุมจะตัดการทำงานเกิดจากมีการวางสิ่งของหรือมีน้ำอยู่บนแผงควบคุม	นำสิ่งของออกเช็คทำความสะอาดแผงควบคุม หากปัญหายังไม่หายควรติดต่อศูนย์บริการและแจ้งสัญลักษณ์ของความผิดปกติด้วย
L	ไม่ผิดปกติ สัญลักษณ์ L ล็อกป้องกันเด็กเล่น	ยกเลิกระบบล็อกป้องกันเด็กเล่น
	ภาชนะไม่เหมาะสม	เลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมหากปัญหายังไม่หายควรติดต่อศูนย์บริการและแจ้งสัญลักษณ์ของความผิดปกติด้วย
E8	พัดลมระบายความร้อนทำงานผิดปกติ	ช่องระบายอากาศถูกปิดหรืออุดตัน ตรวจสอบว่าที่กระดาดหรือบางสิ่งปิดช่องระบายอากาศหรือพัดลมระบายอากาศเสีย ควรติดต่อศูนย์บริการและแจ้งสัญลักษณ์ของความผิดปกติด้วย
E3	ภาชนะไม่เหมาะสม	เลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมหากปัญหายังไม่หายควรติดต่อศูนย์บริการและแจ้งสัญลักษณ์ของความผิดปกติด้วย

E2	ตามีความร้อนสูงผิดปกติ	ไม่ควรวางภาชนะเปล่าบนเตาควรเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้ารอให้เตาเย็นลง หากปัญหายังไม่หายควรติดต่อศูนย์บริการและแจ้งสัญลักษณ์ของความผิดปกติด้วย
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA, EH E400 E4, E5 E6, E7 E9	ติดต่อศูนย์บริการ และแจ้งสัญลักษณ์ของความผิดปกติด้วย	

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา



รูป 1

การทำความสะอาดผิวกระจกเตา ควรทำขณะที่ผิวกระจกเตาเย็นแล้ว และถ้าเป็นไปได้ควรทำความสะอาดหลังจากใช้งานทุกครั้ง เพราะหากทิ้งคราบสกปรกติดที่ผิวกระจก คราบสกปรกดังกล่าวอาจไหม้ และทำให้กระจกเสียหายเมื่อใช้งานปรุงอาหารครั้งต่อไป

การทำความสะอาดผิวกระจกควรใช้น้ำยาที่ผลิตโดยเฉพาะสำหรับใช้กับผิวกระจกเตา

ก่อนใช้งานทุกครั้ง ควรใช้ผ้านุ่มสะอาด เช็ดผิวกระจกเพื่อเช็ดฝุ่นและสิ่งสกปรกออกก่อน เพราะเมื่อใช้งานแล้วอาจทำให้ผิวกระจกเกิดรอยได้ (รูป 1)



รูป 2

ไม่ควรใช้ฝอยเหล็ก ฟองน้ำที่มีความคมขูดผิวกระจกเตา หรือน้ำยาที่มีส่วนผสมของผงขัด มาทำความสะอาดผิวกระจกเตา เพราะจะทำให้กระจกเตาเป็นรอยได้ และไม่ควรรใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนแรง (รูป 1 และ 2)



ลายเส้นแสดงตำแหน่งขนาดของหัวเตาอาจเปลี่ยนได้จากการใช้น้ำยาทำความสะอาดรุนแรง หรือใช้ภาชนะที่ผิวกันภาชนะไม่เรียบ หรือเป็นรอย (รูป 2) หากมีคราบสกปรกเล็กน้อย ควรใช้ผ้านุ่มสะอาดชุบน้ำบิดหมาด เช็ดทำความสะอาดแล้วเช็ดแห้งอีกครั้ง



รูป 3

หากที่ผิวกระจกเตามีคราบขาวของน้ำปรากฏอยู่ ควรใช้น้ำส้มสายชูเจือจางเช็ดทำความสะอาด ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือน้ำยาขัดคราบหิวปูนเช็ด (รูป 3)

คราบสกปรกส่วนใหญ่ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดผิวกระจกเซรามิก

การทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดผิวกระจกเซรามิก ควรปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาอย่างเคร่งครัด

เมื่อทำความสะอาดแล้ว ควรเช็ดและตรวจให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งสกปรกตกค้างบนผิวกระจกเตา เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อผิวกระจกได้เมื่อปรุงอาหารครั้งต่อไป (รูป 3)

ถ้ามีคราบไหม้ คราบแห้งครั้งที่เอาออกยากบนผิวกระจก สามารถทำความสะอาดโดยการใช้น้ำยาทำความสะอาดผิวกระจกเตา Ceramic Glass (Scrapers) ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดอย่างระวัง โดยวางให้ใบมีดแนบกับผิวกระจกและด้ามเกียงเอียงทำมุม 45° กับผิวกระจกเตา ค่อยๆดันคราบให้หลุดออกมาด้วยความระมัดระวัง

หมายเหตุ: ระวังไม่ให้ใบมีดของเกียงบาด ทำให้เกิดอันตรายได้ เมื่อใช้งานเสร็จ ควรประกอบใบมีดเข้าด้านใน



รูป 4

หากมีน้ำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลผสมอยู่เป็นบนกระจกเตา ควรทำการขูดทำความสะอาดทันที ด้วยเกียงทำความสะอาด ขณะที่ยังร้อนอยู่ (รูป 4) เพราะคราบน้ำตาลจะทำให้กระจกเสียหายได้



รูป 5

ผิวกระจกเซรามิกอาจขีดได้ แต่ไม่มีผลเสียต่อการใช้งาน การเสื่อมสภาพของผิวกระจกเซรามิก เกิดจากการไหม้ของอาหารบนผิวกระจกขณะปรุงอาหาร หรือการเลื่อนภาชนะไปมาขณะปรุงอาหาร (โดยเฉพาะภาชนะที่ทำจากทองแดงหรืออลูมิเนียม) การที่ผิวกระจกสีซีดถือเป็นเรื่องเสื่อมสภาพตามการใช้งาน ไม่สามารถปรับปรุงให้ดีขึ้นได้



ปัญหาที่เกิดกับผิวกระจกเซรามิก มีผลต่อความสวยงามเท่านั้น แต่ไม่มีผลถึง การใช้งานทั่วไป และไม่อยู่ในเงื่อนไขของการรับประกันสินค้า

เมื่อต้องการความช่วยเหลือหรือบริการจากฝ่ายบริการ

ติดต่อฝ่ายบริการตามหมายเลขติดต่อในคู่มือ โดยแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้

1. ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกลับได้
2. ชื่อรุ่นผลิตภัณฑ์ หมายเลขเครื่อง และวันที่ซื้อ
3. ปัญหาที่เกิดขึ้น

ศูนย์บริการการติดตั้ง ซ่อมบำรุง และศูนย์อะไหล่

โทรศัพท์ (+66) 2493-6565 โทรสาร (+66) 2464-1600

อีเมล: servicecenter@penk.co.th

Line Official: @mexappliance

สแกน QR-Code
เพื่อดูแผนที่



MAP



Line Official

Table of Contents

• Important warnings	3
• Installation	5
• Connection to the power supply	7
• Power limitation setting	9
• Technical information	21
• Operation	22
• Safety functions and error display	24
• Cleaning and maintenance	25




- Dear customer!** This appliance is intended for household use only.
Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.
Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.
- Instructions for use** Instructions for use describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of appliances, so you can find some descriptions of functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid for the country indicated on the appliance. If there is NO country on the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations in your country.
- Instructions for connection** The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.
- Rating plate** The rating plate indicating the basic information is attached on the bottom of the appliance.

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.


Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
-  Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
-  Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
-  If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the appliance for room heating.
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the appliance to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).

- Connect the appliance to a permanent connection.
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Do not place empty pans on the appliance.
- The cooking zones must not be used without pans on it.
- Appliance surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on the cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the appliance surface.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may faded. Repair service is not covered by the warranty.
- If the appliance is built-in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger its overheating protection.

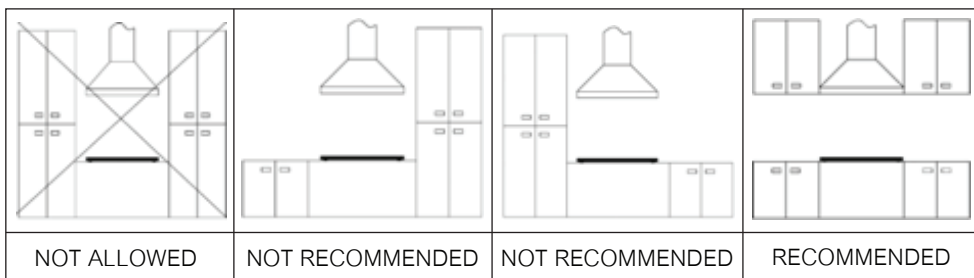


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the  applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INSTALLATION

Important warnings

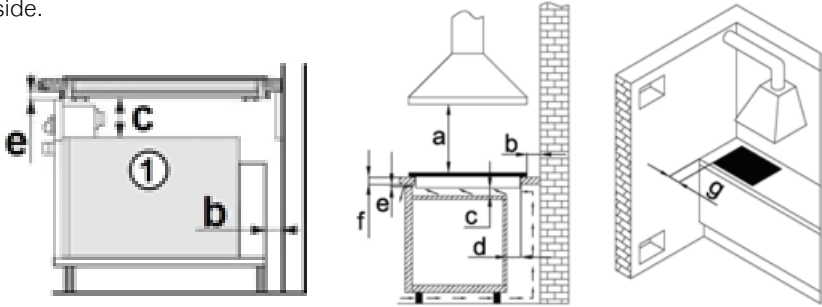
- Installation of the appliance into a kitchen worktop must be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the appliance.



The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.

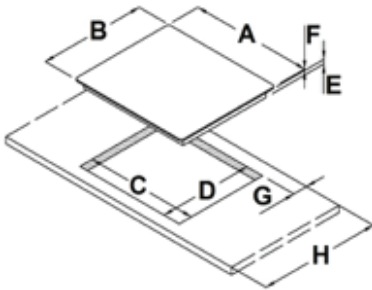
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of the appliance are shown in figures below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the appliance. The space between the partition wall and the appliance must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details. If the manufacturer's instructions are not available or, if there are any flammable objects (e.g. utensil rails, wall units etc) above the appliance, a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained between them and the appliance below.
- Fit the wall units and cooker hood before fitting the appliance to avoid damaging it.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- The appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.

- Only ovens fitted with a cooling fan may be installed underneath this appliance.
- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the appliance cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.



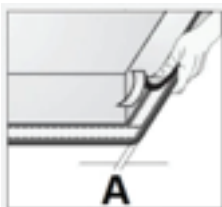
a	≥ 800 mm	b	≥ 50 mm	c	≥ 20 mm
d	≥ 80 mm	e	≥ 5 mm	f	≥ 30 mm
g	≥ 250 mm				

BUILT-IN SIZES (ALL DIMENSIONS IN mm)



MODEL	VFL6532	VFL6563	VFL6564
A	290	580	580
B	510	510	510
C	270	560	560
D	480	480	480
E	55	55	55
F	6	6	6
G	≥50	≥50	≥50
H	≥600	≥600	≥600

Installing the foam gasket (for glass appliances)




Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass.

Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the lower side approximately A=2-3 mm from the edge. The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.

CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- The appliance may **ONLY** be connected by an authorized qualified technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.
- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed! 
- The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void!
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it **DOES NOT** touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.
- The appliance is generally configured to the maximum available power, shown in the technical data table. It's possible to set an operating mode with power limitation. This setting can be made at the time of installation or subsequently by a specialized technician. See chapter on power limitation setting.

Installation diagram

Use cables type: H05V2V2-F



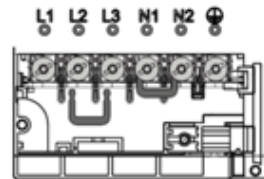
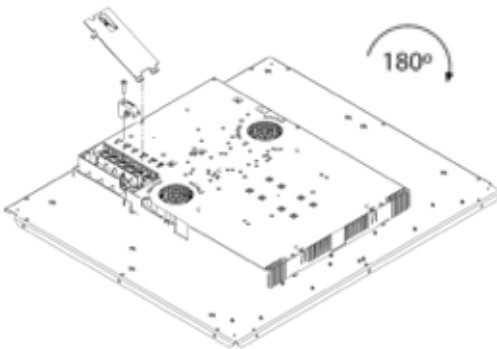
LIVE	L1 – L2 – L3	BROWN – BLACK - GREY
EARTH		GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N1 – N2	BLUE

Model	Supply Voltage / Frequency	Number of phases	Power cable section	Connection
VFL6532	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	
VFL6563	220-240 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 4 mm ²	
VFL6564	380-415 V ~ 50/60 Hz	2 phases + N	4 x 2,5 mm ²	

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system, which complies with current local and national safety regulations.


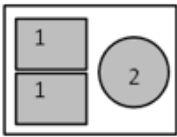

You can access terminal block at the bottom of the appliance. Open terminal block with the use of a screwdriver with a slotted tip. Make electrical connection as shown in the table above, depending on the model purchased and the type of electrical connection.



Basic adaptation of environment sensors

After each connection to electrical network, basic adaptation is automatically performed which ensures the optimal function of the sensors. All displays light up for a few seconds. During sensor adaptation, there must be no objects. If not, the adaptation stops until you remove the objects. During this time you cannot use the cooking panel.

TECHNICAL INFORMATION

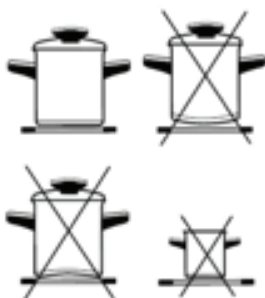
Model	VFL6532	VFL6563	VFL6564
Layout			
Supply Voltage	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N
Supply frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Cooking zones	1) 191 x 171 mm.-2.1 kW (P=3.0 kW)	1) 191 x 171 mm. -2.1 kW 2) Ø250 mm. - 2.3 kW (P=3.0 kW)	1) 191 x 171 mm. -2.1 kW (P=3.0 kW)
Total power	3.7 kW	6.7 kW	7.4 kW

OPERATION

Cooking zones function principle

The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the glass surface. The glass surface is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as **H** after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat.

Appropriate cookware



- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate pot is used.
- The pot should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate pot is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure pot, keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer's instructions.

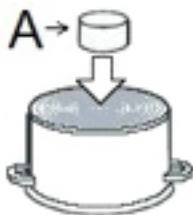
When buying cookware, check if it bears the label "allows induction".

COOKING ZONES	Ø MIN. PAN BOTTOM
210x190 mm (SINGLE)	Ø 110 mm
210x190 mm (BRIDGE)	Ø 230 mm
Ø 145	Ø 90 mm
Ø 200	Ø 110 mm
Ø 250	Ø 130 mm

Note:

When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots.

If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from center to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very inhomogeneous.




Magnet test

Use small magnet **A** to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition.

When the hotplate is on, the power indicator displays . If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the pre-set power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:

- empty hop are heated up.
- you don't use the appropriate pots.
- you use clay dishes which leave scratches on the glass surface.
- you don't wipe the pot bottom.



The use of bad quality cookware or any adapter for non-magnetic cookware invalidates product warranty. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the appliance and / or objects closed to the same.

Power regulation

Heating power of the hotplates may be set at ten different levels.


Power setting	
0	Off, using remaing heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation of larger quantites, roasting larger chunks)
6	Roasting, Browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic heat up
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

The chart indicates illustrative use of each power setting.

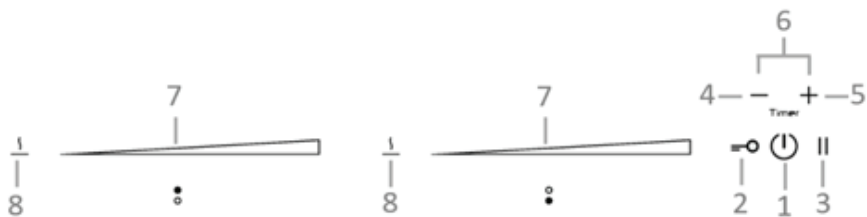
Energy saving tips

- When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;
- Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;
- Always cover pots with lids of appropriate size;
- Use such pot size to accommodate the quantity of food to be prepared.

Hob Control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization ).
- Always keep the sensor surface clean.

Hob Control



1. ON/OFF hob
2. Key-lock
3. Pause and recall
4. (-) Timer
5. (+) Timer
6. Timer
7. Slide control
8. Warming

Slide Control

	0
	Medium power
	Full power

Turn the hob on

- Press for at least one second.
- The hob is now active, and all cooking zone displays indicate .
- Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off.

Turn cooking zones on


After turning the hob, within the next 10 seconds start one of the cooking zones. Set the power level 1-9 by touching the slider control.





- At the first touch, the level is set according to the part of the slide that you touch. Upon the slider control, the LEDs light up, according to the level set.
- By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level.
- When you move your finger away from the slider control, the cooking field starts to operate at the level set.

If a specific point of the slider control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

Turn cooking zones off

- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slider sensor at the start, bring the power setting to . Short beep confirms the OFF position.




Turn the hob off



- The hob is switched off by pressing .
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning sign  as an indication of the remaining heat.

Key-lock

By activating the key lock protection, you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.


Activation

- The cooktop must be turned on.
- Press  for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for  and .


- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switch on of the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched off pressing  or  without need for unlocking the control.

Deactivation




The cooktop must be turned on


Press  for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.

Child-Lock

This function can only be activated/deactivated after turning on the hob with  and with all cooking zone at zero level.

Activation

- Press  and  simultaneously for 3 seconds.
- Function is active and all displays show 
- Hob control remains locked and switches automatically off after 10 sec.

The Child-Lock deactivates all keys except . Once activated electronic stays locked even if the control is switched off and on again.



Deactivation

- Within 10 sec. press  and  simultaneously for 3 seconds.

Pause

The execution of the function is possible only if at least one cooking zone is on. In pause mode, the cooking process is suspended and the hob does not deliver power.


Activation

- Press  for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show .


While the Pause function is active

- Any Timer (also Alarm Timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- Cooking zones are turned off.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.


The pause mode can only be active for maximum 10 min.


Throughout the pause time,  can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.

Deactivation

- Press  , the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the slider cursor of the illuminated area. The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.




Recall

If the control was accidentally switched off through the main  all settings can be restored using the recall function.

After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press  in order to recall the settings.

The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

Remaining heat indicator

Appliances also features remaining heat indicator  . Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as  is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting. Even when  disappears, the hotplate may still be hot.



Be careful of burns!

Fast cooking

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food. After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9. During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

Activation

- Select the desired cooking zones and move the slider control to the extreme rights to activate the extra power **P**.
- The extra power is active.
- The display shows **P**.

Premature deactivation

Press and scroll on the slider control of the desired zone, until you get to **0** if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.



POWER MANAGEMENT SYSTEM

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (such as figures on the side), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.




In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.

Heat up time automatic


This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting. It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Activation

- Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between  and the selected continuous cooking level on the display. As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.
- Once the time in the chart below expires, the function is switched off and disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by modifying power level.

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. power cooking time (minutes)	40	72	120	176	256	432	120	192

Bridge


With the bridge function two separate cooking zones with the same diameter and equal power. The bridge function is available for cooking zones showing symbols 

Two cooking zones can be turned on at the same time and controlled with only one operation

Activation

- Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0, simultaneously press anywhere on the slider controls of the zones.
- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone's display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones.
- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated.

Deactivation

- The end of the Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).
- If the function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level  and can then be set again.

Warming

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

Activation

- Press **1** of a cooking zone activates the “warming” **1** ;
- If **1** is pressed a second time “warming” function ends

Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols **O** , or **H** in case there is any remaining heat left.

Power setting	Minutes lapse prior safety switch off
Warming	120
1	522
2	402
3	318
4	258
5	210
6	168
7	138
8	114
9	90
P	10

Example:

Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time.

If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 210 minutes.











Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

Timer








Use a timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation. For each zone it's possible to set an independent timer

Activation






- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Simultaneously press  and , the timer's display shows **0.00** and , of the first active cooking zone from the left, lights on
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  lights on only for active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing  and  set the timer value by pressing  or .
- The value of the timer can be displayed:
 - in minutes and seconds up to 9min59sec;
 - in hours and minutes up to 9h59min, in this case the word "min" is shown under the timer's display.

Operation time can be set for each hotplate separately.



Changing pre-set cooking time

- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Simultaneously press  and .
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  light on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds press  and  to modify the time.









Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed ( has a lighting stronger than the others);
- Simultaneously press  and  ;
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

Deactivation

When pre-set time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off. Switch off the alarm by pressing the sensor  or  or it switches off automatically after 2 minutes.

If you want to deactivate the timer prior the end of pre-set time:












- Simultaneously press  and  ;
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. The zone is identified by the lighting on of  ;
- Press  to the value  .
-  is turned off and the timer is deactivated

Alarm



Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

Timer setting








With the hob off:

- Press  to activate the cooking hob;
- Simultaneously press  and  to activate the alarm. The timer's display shows **0.00**. If some cooking zone is active,  of the first active cooking zone from the left, lights on;
- Simultaneously press  and  as many times as necessary to select the alarm. The respective  is located between  or  ;
- The timer value is set by pressing  or  ;
- It's possible setting the time in minutes and seconds or, in hours and minutes also for the alarm.

Switching the alarm off



When the pre-set time expires a beep is heard which you can either turn off by pressing  or , or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of pre-set time:

- Simultaneously press  and  ;
- Simultaneously press  and  as many times as necessary to select the alarm,  light on;
- Press  until the value  . The alarm is deactivated.

SAFETY FUNCTIONS AND ERROR DISPLAY

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	ERROR DESCRIPTION
	Permanent use of sensors; Control unit cuts off after 10 sec. Water or cooking utensils on the glass above the control unit..	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code
L	NO error! Child.lock activated	Deactivate child-lock
	Inappropriated pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance - specify the error code.
E8	Incorrect cooling fan operation	Air exhaust blocked, for example by paper. Or fan defective Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.
E3	Inappropriated pan	Use appropriate pan. If the problem remains Contact authorized center for technical assistance

E2	Excessive overheating of hob	Do not heat empty pans. Use appropriate pots for induction. Let the hob cool down. If the problem persists, contact the authorized technical assistance center, specifying the error code.
Er21 Er22 Er20 Er36 Er31 Er47 Er40 EA, EH E400 E4, E5 E6, E7 E9	Contact authorized center for technical assistance, specifying the error code.	

CLEANING AND MAINTENANCE

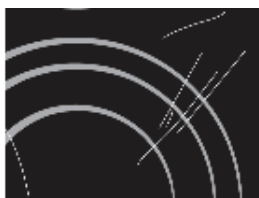


Fig.1

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents for glass ceramic.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).



Fig.2

Use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).



Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2). Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).



Fig.3

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3). Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers. Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).



Fig.4

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).



Fig.5

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.



All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.



PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER. 16th Floor. Sukhumvit 71 Road,
North Klongtan, Wattana, Bangkok 10110 TEL. 0-2493-6565 FAX : 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130

TEL. 0-2493-6565 FAX : 0-2464-1600 e-mail : servicecenter@penk.co.th

www.mexappliance.com