

เตาไฟฟ้าฐานเซรามิก

VRH6232 / VRH6263 / VRH6264

คู่มือการใช้งาน

และการบำรุงรักษา

INSTRUCTION MANUAL

CERAMIC HOB

สารบัญ

• คำแนะนำที่สำคัญ / คำเตือน	4
• คำแนะนำในการติดตั้ง	6
• การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า	8
• ข้อมูลทางด้านเทคนิค	11
• คำแนะนำในการใช้งาน	13
• สัญลักษณ์เตือนเมื่อเกิดปัญหาระหว่างการใช้งานและควรแก้ปัญหาเบื้องต้น	17
• การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	19

เรียน ท่านผู้มีอุปการคุณ

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณท่านที่ได้เลือกผลิตภัณฑ์เม็กซ์มาใช้ บริษัทหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้ใช้งานผลิตภัณฑ์เม็กซ์อย่างพึงพอใจตลอดอายุการใช้งาน เตาไฟฟ้านี้ได้รับการออกแบบและผลิตมาเพื่อการใช้ปรุงอาหารในครัวเรือนเท่านั้น วัสดุนี้เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) ได้ บรรจุภัณฑ์จะแสดงรหัส เครื่องหมาย เพื่อความสะดวกในการนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle)

หากท่านใช้งานเตาไฟฟ้านี้เป็นเวลานาน และตัดสินใจเปลี่ยนเตาไฟฟ้ารุ่นใหม่ กรุณาติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบทางราชการหรือเอกชน เพื่อลดมลภาวะ




คำแนะนำการใช้ คำแนะนำการใช้เตาไฟฟ้าอย่างถูกวิธี การดูแลรักษา การทำความสะอาด รวมทั้งวิธีการแก้ปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวท่านเอง ในคู่มือเล่มนี้จะมีการแนะนำเตาไฟฟ้าหลายรุ่น ดังนั้น กรุณาตรวจสอบวิธีการใช้และคุณสมบัติที่ถูกต้องของรุ่นที่ท่านใช้


คำแนะนำในการติดตั้ง การดำเนินการติดตั้งควรทำโดยช่างผู้ชำนาญการ ตามขั้นตอนที่ระบุไว้และควรปฏิบัติให้ถูกต้องกับกฎระเบียบด้านความปลอดภัยและกฎหมายด้วย

ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิค ป้ายแสดงคุณสมบัติทางด้านเทคนิคของเตาไฟฟ้าจะติดอยู่ที่ฐานด้านล่างของเตา

เนื่องจากผู้ผลิตมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ดังนั้น ข้อมูลบางอย่างในคู่มือเล่มนี้อาจแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ก็ได้ กรุณาอ่านคู่มือโดยละเอียด และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

คำแนะนำที่สำคัญ / คำเตือน

- ขณะปรุงอาหารหรือหลังการปรุงอาหาร เตาและชิ้นส่วนที่สัมผัสถึง รวมถึงภาชนะจะมีความร้อนซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายเมื่อสัมผัสถูก กรุณาระมัดระวังไม่ให้สัมผัสส่วนที่มีความร้อน
- ห้ามไม่ให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้งานเตาหรืออยู่ใกล้เตา หากไม่มีผู้ใหญ่ดูแลอย่างใกล้ชิด
- อย่าให้เด็กเล่นหรืออยู่บริเวณใกล้เตา และควรเตือนเด็กถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับความร้อน
- ไม่อนุญาตให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกายหรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดความรู้ในการใช้งาน ผู้ที่ไม่เคยใช้งานมาก่อนมาใช้งานเตาไฟฟ้านี้ ยกเว้นว่าจะมีผู้ดูแลให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด รวมถึงชี้แจงเรื่องความปลอดภัย และคำเตือนเรื่องอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามไม่ให้เด็กเล่นเตาไฟฟ้านี้
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดเตาโดยไม่มีผู้ดูแล
- คำเตือน  ไม่ควรผัดหรือทอดอาหารหรือปรุงอาหารโดยใช้น้ำมัน แล้วทิ้งไว้โดยไม่ดูแล เพราะอาจทำให้เกิดความร้อน จนเกิดเพลิงไหม้ได้ การทอดหรือผัดอาหารไม่ควรทอดหรือผัดด้วยความร้อนสูงจนเกิดเปลวไฟลุกท่วมอาหาร หากเกิดไฟไหม้ไม่ควรดับไฟโดยใช้น้ำสาดเพราะจะทำให้ไฟลามมากขึ้น ควรปิดสวิตช์เตาหรือเบรกเกอร์ทันที พร้อมใช้ผ้าห่มอปิดเปลวไฟ หรือใช้ผ้าคลุมกันไฟ
- คำเตือน  อันตรายจากไฟไหม้ ไม่ควรใช้กระจกเตาเป็นที่วางของ เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- คำเตือน  หากพบว่ากระจกเตามีรอยแตก ต้องปิดสวิตช์เตาทันที ห้ามใช้งาน
- ไม่ควรทำความสะอาดเตาด้วยเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง หรือเครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ไม่ควรวางเครื่องครัว อุปกรณ์ครัว สิ่งของที่เป็นโลหะ เช่น มีด ช้อน ส้อม ฝ่าหม้อ ฯลฯ บนกระจกเตา เพราะอาจเกิดความร้อนจนเป็นอันตรายได้
- ไม่ควรติดตั้งระบบตั้งเวลาการทำงานของเตาเพิ่มเติม หรือเพิ่มการใช้รีโมทคอนโทรล
- ไม่ควรใช้เตาเป็นเครื่องทำความร้อนของห้อง
- หากมีเต้ารับปลั๊กไฟอยู่ใกล้เตา เมื่อเสียบปลั๊กไฟเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ต้องวางสายไฟให้ห่างเตา ไม่ควรพาดสายไฟบนกระจกเตาเพราะอาจเป็นอันตรายได้
- ไม่ควรวางสิ่งของที่อยู่ร้อนต่ออุณหภูมิรอบข้าง เช่น ผงซักฟอก สเปรย์กระป๋อง ฯลฯ ไว้ที่ตู้ด้านล่างใต้เตา เพราะอาจเกิดอันตรายได้
- หากเตามีความผิดปกติหรือใช้งานไม่ได้ ควรปิดเบรกเกอร์ทันที และแจ้งศูนย์บริการ
- เตาไฟฟ้าได้รับการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัย
- ไม่ควรต่อสายไฟโดยใช้สายพ่วง หรือปลั๊ก 3 ตา เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้
- ควรต่อสายไฟโดยใช้การต่อตรงอย่างถูกมาตรฐาน และมีเบรกเกอร์ควบคุม
- การติดตั้งเตากับที่อบฟอเรนเจอร์และการต่อระบบไฟฟ้าควรมีช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ดำเนินการ
- ไม่ควรเปิดเตาโดยไม่วางภาชนะบนหัวเตา
- ไม่ควรวางภาชนะเปล่าที่ไม่มีน้ำหรืออาหารลงบนหัวเตา
- ไม่ควรใช้กระจกหน้าเตาเป็นที่เตรียมอาหาร เช่น หั่นผักบนกระจกเตา เพราะอาจทำให้กระจกเป็นรอยได้
- ไม่ควรเตรียมอาหารในภาชนะพลาสติก หรือภาชนะที่เป็นอลูมิเนียมฟอยล์บนกระจกหน้าเตา
- ไม่ควรวางภาชนะพลาสติกหรืออลูมิเนียมฟอยล์บนหัวเตา

คำเตือน  โปรดระมัดระวังอย่าทำอุปกรณ์ทำอาหารหรือเครื่องถ้วยชามหล่นบนกระจกหน้าต่าง แม้ว่าจะเป็นอุปกรณ์น้ำหนักเบาเช่น ขวดใส่เกลือ ฯลฯ ก็ตาม เพราะอาจทำให้กระจกหน้าต่างเกิดความเสียหายได้

- หากติดตั้งเตาไฟฟ้าโดยมีเตาอบไฟฟ้าไฟโรไลติกติดตั้งร่วมอยู่ด้านล่าง ไม่ควรใช้เตาไฟฟ้าขณะทำความสะอาดเตาอบด้วยโปรแกรมไฟโรไลติก เพราะจะมีความร้อนสะสมสูงมากจนเตาไฟฟ้าต้องตัดการทำงาน
- ควรปิดสวิตซ์ทุกครั้งหลังจากเลิกใช้งาน และควรปิดเบรกเกอร์ด้วย



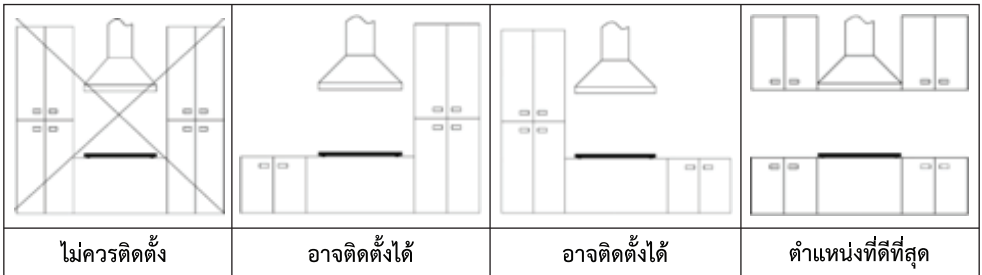
สัญลักษณ์บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่า สินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะในครัวเรือน ถ้าท่านต้องการกำจัดเตาไฟฟ้านี้ ต้องทำตามข้อกำหนดของการกำจัดเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์ ควรทิ้งในศูนย์แยกขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ และต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง จึงจะถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหากับสิ่งแวดล้อม และสุขภาพที่อาจเกิดขึ้นภายหลัง ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดผลิตภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์อย่างไม่เหมาะสมและผิดวิธี

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับการกำจัดขยะแบบนำกลับมาใช้ใหม่ (Recycle) กรุณาติดต่อศูนย์แยกขยะเพื่อนำมาใช้ใหม่ในชุมชนของท่าน หรือหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์

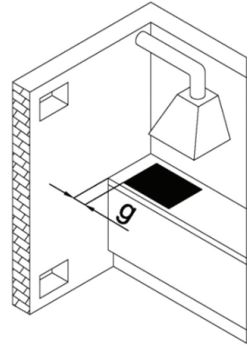
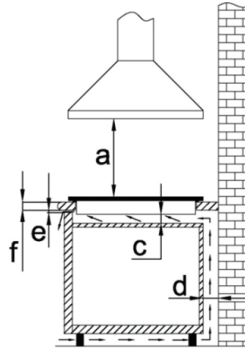
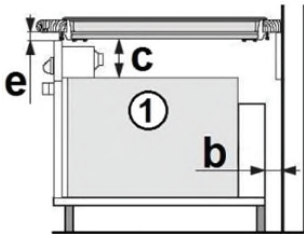
คำแนะนำในการติดตั้ง

คำเตือน

- การติดตั้งเตาเข้ากับท่อปลัฟเฟอร์นิเจอร์ ควรใช้ช่างที่มีความชำนาญและมีมาตรฐาน
- ในกรณีที่ท่อปลัฟเฟอร์นิเจอร์เป็นไม้อัดหรือเป็นเศษไม้อัดหรือวัสดุอื่น กาวที่ใช้เชื่อมเนื้อไม้หรือวัสดุอื่นควรมีคุณสมบัติทนความร้อนได้ (100 °C) มิเช่นนั้นท่อปลัฟเฟอร์นิเจอร์อาจได้รับความร้อนจนเสียรูปได้
- ตำแหน่งติดตั้งเตาที่ดีที่สุดคือบริเวณด้านข้างของเตาทั้งซ้ายและขวาเป็นพื้นที่โล่ง แต่ถ้าจำเป็นก็ติดตั้งใกล้กับตู้สูงหรือผนังด้านข้างด้านหนึ่งได้

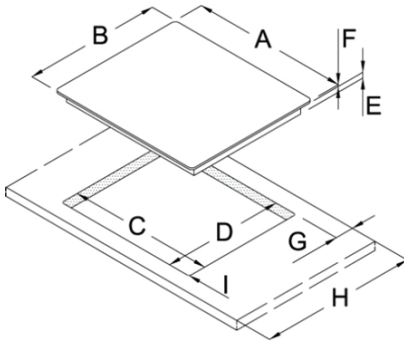


- ไม่ควรใช้วัสดุประเภทไม้ทำผนังด้านหลังเตา
- หากมีผนังหรือตู้สูงอยู่ด้านหลังของตำแหน่งที่จะติดตั้งเตา ควรมีระยะห่างระหว่างเตากับผนังด้านหลังอย่างน้อย 250 มม.
- ขนาดและระยะของการเตรียมตู้เฟอร์นิเจอร์ในการติดตั้งเตามีข้อมูลตามรูปด้านล่าง
- ตู้เฟอร์นิเจอร์ด้านล่างที่อบที่ติดตั้งเตาไม่ควรเป็นลิ้นชัก หากตู้ใต้เตามีการกรุพื้นได้เตาระยะห่างระหว่างพื้นตู้กับด้านล่างของเตาควรมีไม่น้อยกว่า 60 มม. และไม่ควรมีสิ่งของไปอยู่ในบริเวณนั้น
- หากต้องการแขวนอุปกรณ์ครัวเหนือเตาควรมีระยะสูงมากพอที่จะไม่รบกวนการปรุงอาหาร
- ระยะห่างระหว่างเตากับเครื่องดูดควันควรศึกษาจากคู่มือของผู้ผลิตเครื่องดูดควัน แต่หากในคู่มือไม่มีระบุไว้ระยะห่างของเครื่องดูดควันควรอย่างน้อย 800 มม. จากเตา
- ควรติดตั้งเครื่องดูดควันหรืออุปกรณ์ครัวที่ติดเหนือเตาให้เสร็จแล้วจึงค่อยติดตั้งเตา เพื่อป้องกันความเสียหายจากอุบัติเหตุในการติดตั้ง
- ด้านหน้าตู้เฟอร์นิเจอร์ควรมีช่องเปิดระบายอากาศยาว ที่สูงอย่างน้อย 5 มม.
- ไม่ควรติดตั้งเตาเหนือตู้เย็น, ตู้แช่แข็ง, เครื่องล้างจาน, เครื่องซักผ้า, เครื่องซัก/อบผ้า, เครื่องอบผ้า
- การติดตั้งเตาร่วมกับเตาอบที่อยู่ใต้อันล่าง สามารถทำได้ในกรณีที่ เตาอบมีระบบระบายความร้อนรอบเตาอบออกทางด้านหน้า (Ventilation Fan) และควรเจาะช่องเปิดระบายอากาศที่สูงอย่างน้อย 5 มม. บริเวณใต้เตาและตู้ใต้เตาไม่ควรมีผนังด้านหลัง
- ก่อนทำการติดตั้งเตาอบ ควรถอดผนังด้านหลังของตู้เฟอร์นิเจอร์ในบริเวณที่ต้องการติดตั้งเตาไฟฟ้าออก นอกจากนี้ควรเว้นช่องระบายอากาศด้านหน้าอย่างน้อย 5 มม.



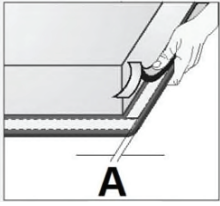
a	≥ 800 มม.	b	≥ 50 มม.	c	≥ 60 มม.
d	≥ 40 มม.	e	≥ 5 มม.	f	25-40 มม.
g	≥ 250 มม.				

ขนาดเตาไฟฟ้าและขนาดเจาะ (หน่วยเป็นมม.)



รุ่น	VRH6232	VRH6263	VRH6264
A (mm)	290	580	580
B (mm)	510	510	510
C (mm)	270	560	560
D (mm)	490	490	490
E (mm)	40	40	40
F (mm)	5	5	5
G (mm)	≥50	≥50	≥50
H (mm)	≥600	≥600	≥600
I (mm)	≥7	≥7	≥7

การติดแถบฟองน้ำกันซึม



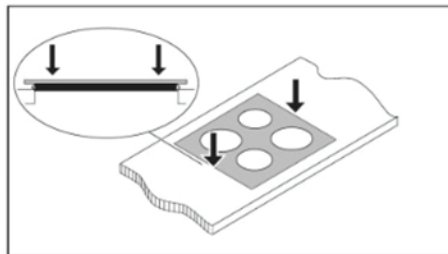
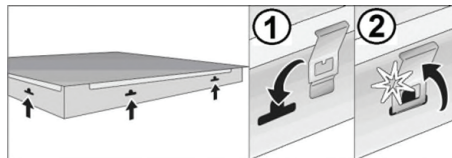
เมื่อเจาะช่องสำหรับวางเตาบนท็อปเฟอร์นิเจอร์แล้ว ก่อนนำเตามาติดกับท็อปเฟอร์นิเจอร์ ต้องนำแถบฟองน้ำกันซึมมาติดรอบขอบด้านล่างของกระจกเตาก่อน **ไม่ควรยึดเตาติดกับท็อปเฟอร์นิเจอร์โดยไม่ได้ติดแถบฟองน้ำกันซึม**

วิธีติดแถบฟองน้ำกับผิวด้านล่างของกระจกเตา (รูป A)

- ดึงฟิล์มติดแถบฟองน้ำออก
- ติดแถบฟองน้ำที่ด้านล่างกระจกตลอดแนวทั้ง 4 ด้านโดยไม่มีช่องว่างและไม่ทับกัน เวลาติดให้ติดลึกเข้ามาจากขอบกระจกประมาณ 2-3 มม.
- ขณะติดแถบฟองน้ำ กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่า ไม่มีวัสดุที่แข็งและคมสัมผัสกับกระจก

ขั้นตอนการติดตั้ง

- ท็อปเฟอร์นิเจอร์ควรอยู่ในแนวระนาบและเรียบ
- เมื่อเจาะท็อปเฟอร์นิเจอร์ ควรปิดขอบที่เจาะด้วยวัสดุกันซึม (ในกรณีเป็นท็อปไม้)
- ใส่และกดสปริงล็อกให้เข้าที่
- สอดสายไฟลงตามช่องเจาะ
- วางเตาลงในช่องเจาะ
- กดเตาให้แน่นแนบกับท็อปเฟอร์นิเจอร์



การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

- การต่อระบบไฟฟ้า ควรใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญมาดำเนินการเท่านั้น
- ระบบป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า (รวมถึงสายดิน) ต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
- ก่อนต่อระบบไฟฟ้า ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้า (Voltage) ของเตา (แจ้งไว้ที่ป้ายข้อมูลทางเทคนิค) สอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของบ้าน
- ป้ายข้อมูลทางด้านเทคนิคของเตาจะติดอยู่ที่ใต้ฐานเตา
- ควรติดตั้งเบรกเกอร์ควบคุมเตาโดยเฉพาะ
- การต่อสายไฟหรือเชื่อมต่อใดๆ ควรมีการป้องกันไม่ให้สัมผัสลูกสายไฟที่ไม่มีฉนวนหุ้มโดยตรง



ข้อควรระวัง

- ก่อนการแก้ไขระบบไฟฟ้าของบ้านทุกครั้ง ควรถอดสายไฟของเตาออกจากระบบไฟฟ้าก่อน และเมื่อต้องการต่อสายไฟ ควรตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า (Voltage) ของเครื่องสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของบ้าน
- ต่อสายดินเพื่อความปลอดภัย ต่อสายดินกับช่องล็อกที่มีเครื่องหมายสายดิน
- ต่อสายไฟเข้าเครื่อง ต้องสอดสายไฟเข้าช่องแล้วล็อกสายในช่องสายไฟของเตาให้แน่น เพื่อป้องกันสายไฟหลุดจากขั้วเมื่อมีการดึงสายไฟ
- เมื่อต่อสายไฟฟ้าแล้วควรทดลองเปิดสวิตซ์เตา โดยเปิดหัวเตาทุกหัวเป็นเวลาประมาณ 3 นาที เพื่อตรวจสอบว่าใช้งานได้ปกติทุกหัวเตา
- การต่อสายไฟผิดจะทำให้เกิดความเสียหายกับเตาได้ และไม่ได้อยู่ในการรับประกันสินค้า
- โปรดระวังไม่ให้สายไฟที่ออกจากเตาสัมผัสกับฐานเตาด้านหลัง เพราะเป็นบริเวณที่มีความร้อนสูง อาจเกิดความเสียหายได้
- ตามมาตรฐานจากโรงงานอัตรากำลังไฟของเตาจะมีค่าเป็นกำลังไฟสูงสุด แต่กรณีที่มีข้อจำกัดทางด้านกำลังไฟ หรือต้องการประหยัดพลังงาน สามารถปรับลดกำลังไฟลงได้ (Power Limitation) ซึ่งการปรับลดกำลังไฟสามารถทำได้ในตอนที่ติดตั้ง หรือปรับลดกำลังไฟภายหลัง วิธี ปรับลดกำลังไฟ กรุณาดูหัวข้อ “การปรับลดกำลังไฟ (Power Limitation Setting)” ควรให้ช่างผู้ชำนาญงานเป็นผู้ปรับลดกำลังไฟ

ผังแสดงการต่อสายไฟ



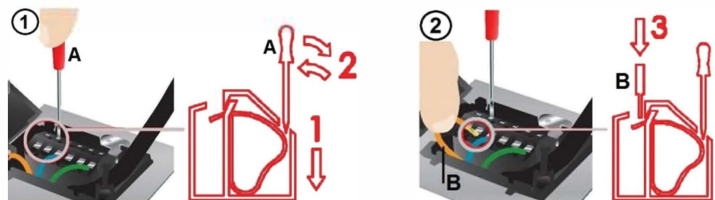
ใช้สายไฟประเภท H05V2V2-F (90 °C)

(หากเป็นสายไฟประเภทอื่นต้องเลือกใช้ขนาดที่ถูกต้อง)

สายไฟที่มีไฟ LIVE	L	น้ำตาล
สายดิน EARTH	⊕	เขียว / เหลือง
สายนิวทรัล NEUTRAL	N	ฟ้า

ถ้าสายไฟของเครื่องชำรุด การเปลี่ยนสายไฟควรทำโดยช่างของบริษัทผู้จัดจำหน่าย ผู้แทนของผู้จัดจำหน่าย หรือช่างที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

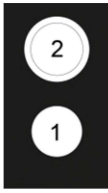
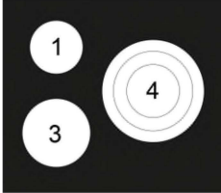
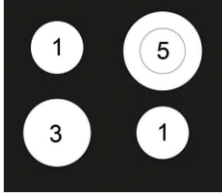
Supply cable sections		
2 Cooking zones (Without the "diversity factor")		
กำลังไฟ (วัตต์)	สายไฟ	
2000 <... ≤ 3520	3 x 1.5 mm ²	
3 - 4 Cooking zones (With the "diversity factor" F=0,675)		
5215 <... ≤ 8148	3 x 2.5 mm ²	
8184 <... ≤ 8900	3 x 4 mm ²	








คำเตือน!

ต้องต่อสายดิน เพื่อความปลอดภัยทางระบบไฟฟ้า เต้าไฟฟ้าต้องได้รับการต่อสายไฟและต้องตรวจสอบให้แน่ชัดว่า สายดินมีประสิทธิภาพ การต่อสายดินได้มาตรฐาน

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

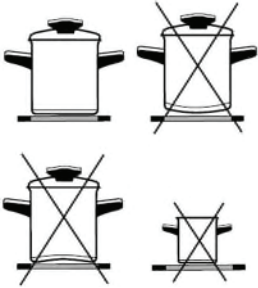
รุ่น	VRH6232	VRH6263	VRH6264
			
กำลังไฟ	2900 W	5700 W	6400 W
แรงดัน ไฟฟ้า(Voltage)	220 – 240 V ~		
ความถี่ (Hz)	50 / 60 Hz		

	Ø 14 cm / 1.2 kW
	Ø 18-12 cm / 1.7-0.7 kW
	Ø 18 cm / 1.8 kW
	Ø 27-21-14 cm / 2.7-1.95-1.05 kW
	Ø 21-12 cm / 2.2-0.75 kW

ก่อนใช้งานเตา

- ดึงวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ สติกเกอร์บนหน้าเตาออกให้หมด
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดผิวกระจกหน้าเตา แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้ง
- ก่อนวางภาชนะบนเตาให้ตรวจสอบให้แน่ชัดว่า กระจกหน้าเตาและกั้นภาชนะสะอาด และแห้ง เพื่อให้มีการถ่ายเทความร้อนได้ดี และป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับกระจกหน้าเตา
- ไม่ควรวางภาชนะที่กั้นภาชนะมีความเปียกชื้น หรือฝ่าหม้อที่มีน้ำอยู่บนหัวเตา เพราะความชื้นจะทำให้กระจกเสียหาย
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ไม่ควรวางภาชนะบนหัวเตา เพราะอาจมีความชื้นเกิดขึ้น ซึ่งจะ ทำให้กระจกเสียหาย

ภาชนะที่ใช้




- ควรเลือกภาชนะกันเรียบเพื่อให้ประสิทธิภาพการถ่ายเทความร้อนสูงสุด
- การถ่ายเทความร้อนจะมีประสิทธิภาพสูงสุดเมื่อขนาดของภาชนะพอดีกับขนาดเตา และวางภาชนะได้ศูนย์กลาง
- เมื่อใช้ภาชนะแก้ว (Pyrex), พอร์ซเลน, ภาชนะชนิดพิเศษ กรุณาศึกษาและปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ไม่ควรวางภาชนะเปล่าที่ไม่มีน้ำหรืออาหารในภาชนะ เพราะจะทำให้เตาร้อนจัดจนทำให้ภาชนะและกระจกมีความเสียหาย
- ไม่ควรใช้ภาชนะดินเผา เพราะจะทำให้ผิวกระจกเป็นรอย
- เมื่อใช้หม้ออัดแรงดัน ต้องมีน้ำในหม้อในปริมาณที่พอสมควร เพราะอาจทำให้มีความร้อนสูงเกินไปจนทำให้หม้อและกระจกเสียหาย
- ควรปิดฝาภาชนะขณะปรุงอาหารทุกครั้ง และใช้ฝาปิดที่มีขนาดพอเหมาะกับภาชนะ
- กรุณาเลือกขนาดภาชนะให้เหมาะสมกับปริมาณอาหารที่จะปรุง

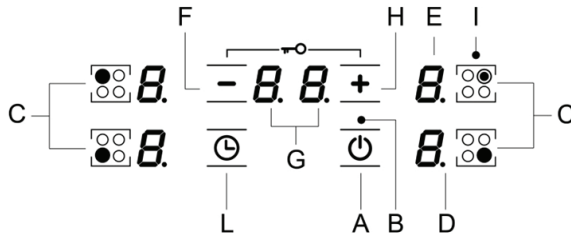
เคล็ดลับประหยัดไฟ

- เมื่อซื้อภาชนะสำหรับทำอาหาร ควรเลือกขนาดของภาชนะให้เหมาะสมกับหัวเตา ขนาดของภาชนะจะระบุเป็นเส้นผ่าศูนย์กลางของขอบด้านบน ไม่ใช่ขอบที่กั้นภาชนะ ซึ่งโดยทั่วไปขอบภาชนะด้านบนจะใหญ่กว่าขอบที่กั้นภาชนะ
- การใช้หม้ออัดแรงดัน จะช่วยให้การปรุงอาหารเร็วขึ้น ประหยัดเวลาและพลังงานมากขึ้น ยังช่วยรักษาคุณค่าของสารอาหารมากขึ้น
- เมื่อปรุงอาหารด้วยหม้ออัดแรงดัน ควรใส่น้ำในอาหารที่จะปรุงให้มีปริมาณมากพอควร เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำแห้งจนเกิดความร้อนสูงเกินไป ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อภาชนะและเตา
- ขณะปรุงอาหารควรปิดฝาภาชนะเพื่อเก็บรักษาความร้อน
- เลือกภาชนะให้เหมาะสมกับอาหารที่จะปรุง

การใช้งาน



- เมื่อเปิดสวิตช์ จอแสดงผลทุกจุดจะสว่างขึ้นระยะหนึ่ง เตารีดพร้อมจะทำงาน
- ระบบเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ของเตาจะรับคำสั่งเมื่อผู้ใช้ใช้นิ้วมือแตะที่ปุ่มคำสั่งประมาณ 1 วินาที
- เมื่อระบบระบบรับคำสั่งจะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น
- ห้ามวางภาชนะหรือสิ่งของบริเวณแผงควบคุม (อาจทำให้เตาผิดปกติและสัญลักษณ์  ปรากฏ)
- ควรทำความสะอาดบริเวณแผงควบคุมอยู่เสมอ

แผงควบคุมการทำงาน








- A ปุ่มเปิด/ปิด
- B ไฟสัญญาณการเปิดสวิตช์ของเตา
- C ปุ่มเลือกตำแหน่งหัวเตา
- D จุดสัญลักษณ์ข้างระดับความร้อนที่แสดงว่าหัวเตานั้นมีการตั้งเวลา
- E จอแสดงระดับความร้อนของหัวเตา
- F ปุ่ม (-)
- G จอแสดงผลการตั้งเวลา
- H ปุ่ม (+)
- I จุดสัญลักษณ์แสดงการใช้หัวเตาวางคู่พร้อมกัน
- L ปุ่มตั้งเวลา

การเปิดสวิตช์

- กดปุ่มเปิดสวิตช์  ค้างไว้อย่างน้อย 1 วินาที
- เตาจะเริ่มทำงาน จอแสดงระดับความร้อนจะปรากฏสัญลักษณ์ 
- ต้องกดปุ่มเลือกหัวเตาและปรับระดับความร้อนภายใน 10 วินาที มิเช่นนั้นเตาจะปิดอัตโนมัติ




การเลือกใช้หัวเตา


- หลังจากเปิดสวิตช์แล้วภายใน 10 วินาที
- กดเลือกตำแหน่งหัวเตาที่ต้องการใช้ ไฟสัญลักษณ์ที่หัวเตาแสดงผล 
- กดปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งระดับความร้อนจาก 1-P
- หากใช้นิ้วแตะปุ่ม  หรือ  ค้างไว้ ระดับความร้อนจะลดลงหรือเพิ่มให้โดยอัตโนมัติจนถึงระดับที่ต้องการ หรืออาจแตะปุ่มหลายๆครั้งจนได้ระดับความร้อนที่ต้องการก็ได้



ระบบล็อกป้องกัน เด็กเล่น

เมื่อกดปุ่มคำสั่งนี้จะเป็นการป้องกันมิให้เตาเปิดสวิตช์โดยบังเอิญ หรือป้องกันเด็กเล่นและเปิดสวิตช์เตาซึ่งอาจเกิดอันตรายได้




การล็อก

- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที
- จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น และที่จอแสดงเวลาจะปรากฏสัญลักษณ์  เป็นเวลา 2 วินาที
- ระบบล็อกทำงาน

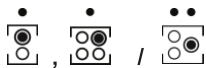
ทุกครั้งที่สัมผัสปุ่มใดปุ่มหนึ่ง เตาจะไม่ทำงานและไฟสัญลักษณ์  จะติดซ้ำเป็นเวลา 2 วินาที

หากกดคำสั่งล็อกขณะใช้งานเตาอยู่ เมื่อกดปุ่ม เปิด/ปิด  จะสามารถปิดเตาได้ แต่จะไม่สามารถเปิดสวิตช์เตาด้วยปุ่มเปิด/ปิด  ได้จนกว่าจะยกเลิกคำสั่งล็อก

การยกเลิกคำสั่ง

- กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที
- จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น และจอแสดงผลจะปรากฏสัญลักษณ์ 
- เป็นการยกเลิกคำสั่งล็อกแผงควบคุม

การใช้หัวเตาวงคู่



เมื่อเปิดหัวเตาวงคู่ เราสามารถปรับการใช้หัวเตาวงคู่ได้

การเลือก / การยกเลิก หัวเตาวงคู่

- กดปุ่มเลือกหัวเตา
- กดปุ่มเลือกหัวเตาอีกครั้งจะเป็นการเลือกหัวเตา 2 วง
- จุดไฟสัญลักษณ์เหนือปุ่มจะสว่างขึ้น
- กดปุ่มเลือกหัวเตาอีกครั้ง จะเป็นการยกเลิกหัวเตาวงคู่

การเลือก / การยกเลิก หัวเตา 3 วง

- กดปุ่มเลือกหัวเตา
- กดปุ่มเลือกหัวเตาครั้งแรกจะเป็นการตั้งค่าให้หัวเตาวงในทำงาน
- กดปุ่มเลือกหัวเตาครั้งที่ 2
- จุดไฟสัญลักษณ์ ด้านซ้ายเหนือปุ่มจะสว่างขึ้น เป็นการแสดงว่าใช้หัวเตา 2 วง
- กดปุ่มเลือกหัวเตาครั้งที่ 3
- จุดไฟสัญลักษณ์ ด้านขวาเหนือปุ่มจะสว่างขึ้น เป็นการแสดงว่าใช้หัวเตา 3 วง
- หากกดปุ่มเลือกหัวเตาอีกครั้ง จะเป็นการยกเลิกการใช้หัวเตาวงคู่และ 3 วง

การตั้งเวลาปรุงอาหาร

สามารถจะตั้งเวลาให้แต่ละหัวเตาทำงานตามเวลาที่ตั้งไว้ และปิดอัตโนมัติเมื่อครบเวลา สามารถตั้งเวลาแยกอิสระได้ทุกหัวเตา

วิธีตั้งเวลา

- กดปุ่มเลือกหัวเตา (และตั้งระดับความร้อนระดับความร้อน $\neq 0$)
- กดปุ่มตั้งเวลา Ⓛ
- สัญลักษณ์ Ⓛ จะปรากฏขึ้นที่จอแสดงความร้อนของหัวเตานั้น และช่องแสดงเวลา จะปรากฏเลข 00
- กดปุ่ม \ominus หรือ \oplus เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่ต้องการภายใน 5 วินาที (จำนวนเวลาที่ตั้งได้นานสูงสุด คือ 99 นาที)
- ช่วงขณะหนึ่ง ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับเวลาถอยหลัง
- จุดไฟสัญลักษณ์ของการตั้งเวลาที่จอแสดงความร้อนจะสว่างขึ้น
- ที่จอแสดงความร้อนของหัวเตานั้น จะแสดงระดับความร้อนและสัญลักษณ์ Ⓛ สลับกัน ถ้าต้องการตั้งค่าจำนวนเวลาให้เร็วขึ้น สามารถกดปุ่ม \ominus หรือ \oplus ค้างไว้ตัวเลขจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

การปรับ ลด/เพิ่ม เวลาในการปรุงอาหาร

เราสามารถปรับเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้ดังนี้

- กดปุ่มเลือกหัวเตา
- กดปุ่มตั้งเวลา Ⓛ
- กดปุ่ม \ominus หรือ \oplus เพื่อเปลี่ยนแปลงให้เป็นเวลาที่ต้องการ

การแสดงเวลาคงเหลือในการปรุงอาหาร

จอแสดงเวลาคงเหลือในการปรุงอาหาร จะแสดงเวลาคงเหลือของหัวเตาที่มีเวลาคงเหลือที่น้อยที่สุด หากต้องการดูเวลาคงเหลือของหัวเตาที่ต้องการ

- กดปุ่มเลือกหัวเตาที่ต้องการ
- หากตั้งเวลาปรุงอาหารหลายหัวเตาร่วมกัน เราสามารถทำให้เตาแสดงเวลาคงเหลือแต่ละหัวเตาสลับกันได้โดย กดปุ่มตั้งเวลา Ⓛ

เมื่อครบกำหนดเวลาปรุงอาหาร

เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ในการปรุงอาหาร หัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติพร้อมมีเสียงสัญญาณดังเตือนเป็นเวลา 2 นาที ถ้าต้องการปิดเสียงกริ่งดังเตือนให้กดปุ่มคำสั่งปุ่มใดก็ได้หนึ่งครั้ง

การยกเลิกการตั้งเวลาปรุงอาหาร

- กดปุ่มเลือกหัวเตาที่ต้องการ
- กดปุ่มตั้งเวลา \odot
- กดปุ่ม \ominus จนจำนวนเวลาเป็น 00 เป็นการยกเลิกการตั้งเวลา แต่หัวเตายังคงทำงานต่อ ต้องปิดสวิตซ์หัวเตาเอง

การยกเลิกการตั้งเวลาปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว

- กดปุ่มเลือกหัวเตา
- กดปุ่ม \odot ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที จะเป็นการยกเลิกการตั้งเวลา แต่หัวเตายังคงทำงานต่อ ต้องปิดสวิตซ์หัวเตาเอง

การปิดสวิตซ์หัวเตา

กดปุ่มเลือกหัวเตา (ระดับความร้อนของหัวเตาต้องไม่ใช่ 0)

- กดปุ่ม \ominus จนระดับความร้อนลดลงถึง 0
- หลังจากนั้นประมาณ 10 วินาที หัวเตาจะหยุดทำงาน

การปิดสวิตซ์อย่างรวดเร็ว

- แตะปุ่มหัวเตาค้างไว้อย่างน้อย 2 วินาที จะเป็นการปิดสวิตซ์หัวเตา

การปิดสวิตซ์เตา

ปิดสวิตซ์หยุดการทำงานของเตาโดยกดปุ่ม เปิด/ปิด \odot

สัญลักษณ์ความร้อนคงเหลือ

หลังจากปิดสวิตซ์เตา จะแสดงระดับความร้อนของหัวเตาจะมีสัญลักษณ์ความร้อนคงเหลือ H ปรากฏขึ้น

แต่ถ้าเปิดสวิตซ์เตาโดยกดปุ่มเปิด/ปิด \odot สัญลักษณ์ H จะเปลี่ยนเป็นสัญลักษณ์ h แทน

สัญลักษณ์ H หรือ h เป็นการแสดงเวลาที่ผิวกระจกบริเวณหัวเตานั้นยังมีความร้อนสูงเป็นอันตรายถ้าไปสัมผัสถูก

เมื่อสัญลักษณ์ H หรือ h จะดับลงแล้ว หัวเตายังคงมีความร้อนอยู่ก็ต้องระมัดระวังไม่ไปสัมผัสบริเวณหัวเตา เพราะอาจเป็นอันตรายได้

การยุติการทำงานของเตาเพื่อความปลอดภัย

เตาไฟฟ้านี้ได้รับการออกแบบให้จำกัดช่วงเวลาในการปรุงอาหารเพื่อความปลอดภัย การวัดช่วงเวลาทำโดยใช้การคำนวณค่าระดับความร้อนที่ตั้งไว้ของหัวเตาแต่ละหัว

ระดับความร้อน	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
เวลานานสุดในการปรุงอาหาร	10	5	5	4	3	2	2	2	1	1

สัญลักษณ์เตือนเมื่อเกิดปัญหาระหว่างการใช้งานและการแก้ปัญหาเบื้องต้น

- ในช่วงเวลารับประกันสินค้า หากเรามีปัญหาควรแจ้งศูนย์บริการของผู้จัดจำหน่าย เพื่อดูแลซ่อมแซม การซ่อมแซมโดยบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ช่างของผู้จัดจำหน่าย มีผลให้การรับประกันสินค้าสิ้นสุดลง
- ก่อนทำการซ่อมแซมหรือบำรุงรักษา ควรปิดเบรกเกอร์ก่อน
- ไม่ควรถอด แกะฐานด้านล่างเตาออก เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้ ไม่ควรซ่อมเตาด้วยตัวเอง
- หากเกิดปัญหาในการใช้งาน ควรศึกษาข้อมูลจากตารางด้านล่าง เพื่อดูสาเหตุของปัญหาและการแก้ไขพื้นฐาน
- การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง การต่อระบบไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้องหรือไม่ได้มาตรฐาน หรือการใช้งานที่ผิดประเภทและผิดวัตถุประสงค์ จะส่งผลให้การรับประกันสินค้าสิ้นสุดลง ค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมผู้ซื้อจะต้องรับผิดชอบ

สัญลักษณ์ ความผิดปกติ	ความผิดปกติที่เกิด	การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น
F0	ระบบควบคุมการทำงานผิดปกติ	ปิดเบรกเกอร์ แล้วเปิดเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้ง ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ให้แจ้งศูนย์บริการ
Fc	ระบบตัดการทำงานชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อเตามีความร้อนสูงกว่าปกติ เพื่อป้องกัน วงจรอิเล็กทรอนิกส์เสียหาย	หยุดการใช้งานครั้หนึ่ง รอจนเตาเย็นลงจึงทดลอง ใช้งานใหม่ ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ให้แจ้งศูนย์ บริการ
Ft FE	ระบบตรวจจับอุณหภูมิอาจเสียหาย	หยุดการใช้งานครั้หนึ่ง รอจนเตาเย็นลงจึงทดลอง ใช้งานใหม่ ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ให้แจ้งศูนย์ บริการ
Fb	ปุ่มกดทำงานไวเกินไป	ตรวจสอบว่าการติดตั้งถูกต้องหรือไม่ ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ ให้แจ้งศูนย์บริการ
FU FJ	ระบบป้องกันอันตรายของ แผงควบคุมการทำงานผิดปกติ	ปิดเบรกเกอร์ และเปิดเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้ง ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ ให้แจ้งศูนย์บริการ
FA FC Fd	ระบบป้องกันอันตรายของวงจร อิเล็กทรอนิกส์ผิดปกติ	ปิดเบรกเกอร์ และเปิดเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้ง ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ ให้แจ้งศูนย์บริการ
Fr	ระบบป้องกันอันตรายของรีเลย์ผิดปกติ	ปิดเบรกเกอร์ และเปิดเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้ง ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ ให้แจ้งศูนย์บริการ
เตาไม่ทำงาน	ตรวจสอบว่าไฟฟ้าดับหรือไม่หรือปิดเบรกเกอร์ ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ ให้แจ้งศูนย์บริการ	
เตาหยุดทำงานเอง	ไปสัมผัสปุ่ม เปิด/ปิด โดยบังเอิญ หรือวางวัสดุไวบนแผงควบคุมการทำงานของเตา ให้ทดลองเปิดเตาอีกครั้ง ถ้ายังมีความผิดปกติอยู่ ให้แจ้งศูนย์บริการ	

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

เวลาทำการ 8.00 – 17.00 น. ทุกวัน (ยกเว้นวันหยุดเทศกาลปีใหม่ และเทศกาลสงกรานต์)

สแกน QR-Code
เพื่อดูแผนที่



MAP



Line Official

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา



รูปที่ 1.



รูปที่ 2.



รูปที่ 3.



รูปที่ 4.



รูปที่ 5.

การทำความสะอาดผิวกระจกเตา ควรทำขณะที่ผิวกระจกเตาเย็นแล้ว และถ้าเป็นไปได้ ควรทำความสะอาดหลังจากใช้งานทุกครั้ง เพราะหากทิ้งคราบสกปรกติดที่ผิวกระจก คราบสกปรกดังกล่าวอาจไหม้ และทำให้กระจกเสียหายเมื่อใช้งานปรุงอาหารครั้งต่อไป การทำความสะอาดผิวกระจกควรใช้น้ำยาที่ผลิตโดยเฉพาะสำหรับใช้กับผิวกระจกเตา **ก่อนใช้งานทุกครั้ง** ควรใช้ผ้านุ่มสะอาด เช็ดผิวกระจกเพื่อเช็ดฝุ่นและสิ่งสกปรกออกก่อน เพราะเมื่อใช้งานแล้วอาจทำให้ผิวกระจกเกิดรอยได้ (รูป 1)

ไม่ควรใช้ฟอยเหล็ก ฟองน้ำที่มีความคมชัดผิวกระจกเตา หรือน้ำยาที่มีส่วนผสมของผงขี้ดมาทำความสะอาดผิวกระจกเตา เพราะจะทำให้กระจกเตาเป็นรอยได้ และไม่ควรรีใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกรุนแรง (รูป 1 และ 2)

ลายเส้นแสดงตำแหน่งขนาดของหัวเตาอาจเปลี่ยนได้จากการใช้น้ำยา ทำความสะอาด รุนแรง หรือใช้ภาชนะที่ผิวกันภาชนะไม่เรียบ หรือเป็นรอย (รูป 2) หากมีคราบสกปรก เล็กน้อย ควรใช้ผ้านุ่มสะอาดชุบน้ำบิดหมาด เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดแห้งอีกครั้ง

หากที่ผิวกระจกเตามีคราบขาวของน้ำปรากฏอยู่ ควรใช้น้ำส้มสายชูเจือจางเช็ดทำความสะอาด ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือน้ำยาขัดคราบหินปูนเช็ด (รูป 3)

คราบสกปรกส่วนใหญ่ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดผิวกระจกเซรามิก **คำเตือน:** การทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดผิวกระจกเซรามิก ควรปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตน้ำยาอย่างเคร่งครัด

เมื่อทำความสะอาดแล้ว ควรเช็ดและตรวจให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งสกปรกตกค้างบนผิวกระจกเตา เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อผิวกระจกได้เมื่อปรุงอาหารครั้งต่อไป (รูป 3)

ถ้ามีคราบไหม้ คราบแห้งกรังที่เอาออกยากบนผิวกระจก สามารถทำความสะอาดโดยการ ใช้เกียงทำความสะอาดผิวกระจกเตา Ceramic Glass (Scraper) ควรใช้เกียงทำความสะอาดอย่างระมัดระวัง โดยวางให้ใบมีดแนบกับผิวกระจก และด้ามเกียงเอียงทำมุม 45° กับผิวกระจกเตา ค่อยๆดันคราบให้หลุดออกมาด้วยความระมัดระวัง

หมายเหตุ: ระวังไม่ให้ใบมีดของเกียงบาด ทำให้เกิดอันตรายได้ เมื่อใช้งานเสร็จควร ประกอบใบมีดเข้าด้านใน

หากมีน้ำตาลหรืออาหารที่มีน้ำตาลผสมอยู่เปื้อนบนกระจกเตา ควรทำการขูดทำความสะอาดทันที ด้วยเกียงทำความสะอาด ขณะที่เตายังร้อนอยู่ (รูป 4) เพราะคราบน้ำตาลจะทำให้กระจกเสียหายได้

ผิวกระจกเซรามิกอาจขีดได้ แต่ไม่มีผลเสียต่อการใช้งาน การเสื่อมสภาพของผิวกระจกเซรามิก เกิดจากการไหม้ของอาหารบนผิวกระจกขณะปรุงอาหาร หรือการเลื่อนภาชนะไปมาขณะปรุงอาหาร (โดยเฉพาะภาชนะที่ทำจากทองแดงหรืออลูมิเนียม) การที่ผิวกระจกสีซีดถือเป็นเรื่องเสื่อมสภาพตามการใช้งาน ไม่สามารถปรับปรุงให้ดีขึ้นได้

⚠️ ปัญหาที่เกิดกับผิวกระจกเซรามิก มีผลต่อความสวยงามเท่านั้น แต่ไม่มีผลถึงการใช้งานทั่วไป และไม่อยู่ในเงื่อนไขของการรับประกันสินค้า

Table of Contents

• Important warnings	4
• Installation	6
• Connection to the power supply	8
• Technical information	11
• Operation	13
• Special warnings and fault reporting	17
• Cleaning and maintenance	18




- 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.

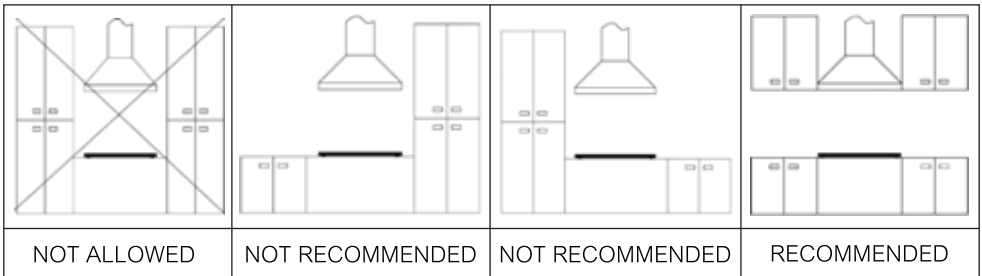


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the  applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help 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

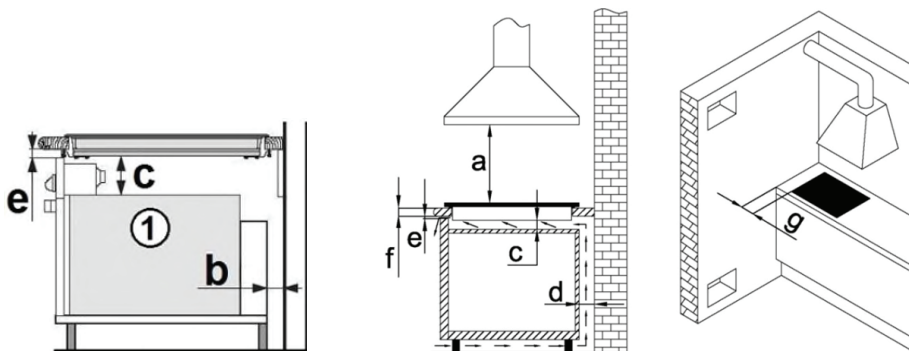
Important warnings

- 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.



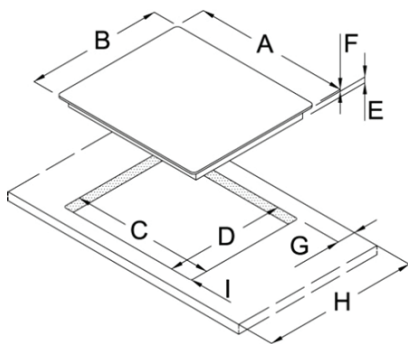
- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the appliance is not permitted.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of 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 60mm 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.
- Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for ovens equipped with a cooling fan . Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.



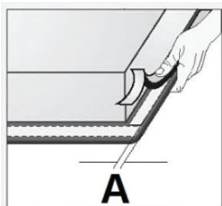
a	≥ 800 mm	b	≥ 50 mm	c	≥ 60 mm
d	≥ 40 mm	e	≥ 5 mm	f	25-40 mm
g	≥ 250 mm				

BUILT-IN SIZES (ALL DIMENSIONS IN mm)



MODEL	VRH6232	VRH6263	VRH6264
A	290	580	580
B	510	510	510
C	270	560	560
D	490	490	490
E	40	40	40
F	5	5	5
G	≥50	≥50	≥50
H	≥600	≥600	≥600
I	≥7	≥7	≥7

Installing the foam gasket (for glass appliances)



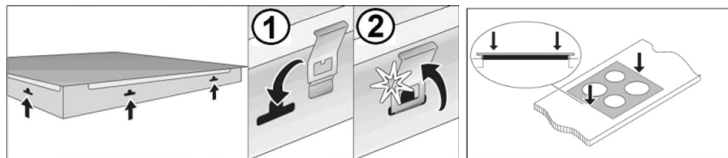
Installation procedure

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.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.
- Worktop must be absolutely horizontal;
- Seal the cut surfaces with a suitable sealant to avoid swelling caused by moisture. The sealant must be heat resistant;
- Put the supplied springs in their places;
- Feed the mains connection cable down through the cut-out;
- Insert the appliance into the cut-out;
- Press the appliance firmly towards the worktop from above.



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.

WARNING!

- 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.

Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function.

All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

User interface initial calibration

The hob control panel has implemented an initial keyboard calibration focused to adapt the sensibility of the keys, to the final mechanical, environmental and user conditions.

Any time the hob is plugged in or there is a power failure that results in a reset of the user interface, keyboard sensitivity will be readjusted at the first touch of the sensor. This first touch must be done in certain conditions:

- Do not use gloves
- Use a clean finger
- Touch the glass (smooth touching)

Installation diagram

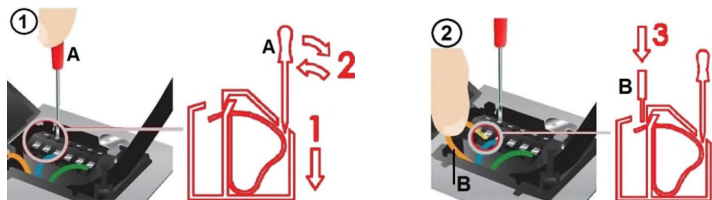


Connection must be carried out by means of harmonized cables as H05V2V2-F (90°C), or with equal or better features.

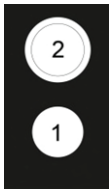
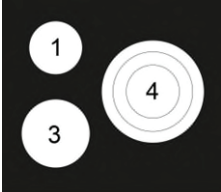

LIVE	L	BROWN
EARTH		GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N	BLUE






If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Supply cable sections		
2 Cooking zones (Without the “diversity factor”)		
Models rated power [W]	Supply cable	
2000 <... ≤ 3520	3 x 1,5 mm ²	
3 - 4 Cooking zones (With the “diversity factor” F=0,675)		
5215 <... ≤ 8148	3 x 2,5 mm ²	
8184 <... ≤ 8900	3 x 4 mm ²	



TECHNICAL INFORMATION

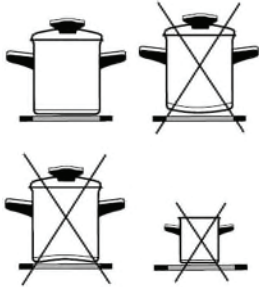
MODEL	VRH6232	VRH6263	VRH6264
			
PTOT	2900 W	5700 W	6400 W
Supply voltage	220 – 240 V ~		
Supply frequency	50 / 60 Hz		

	Ø 14 cm / 1,2 kW
	Ø 18-12 cm / 1,7-0,7 kW
	Ø 18 cm / 1,8 kW
	Ø 27-21-14 cm / 2,7-1,95-1,05 kW
	Ø 21-12 cm / 2,2-0,75 kW

Before using the appliance for the first time

- Remove any protective wrapping and stickers.
- Clean the hob with a damp cloth only and then wipe dry.
- Make sure the cooking zones and pan bottom are clean and dry, and that sufficient heat transmission is enabled between them, in order to prevent any damage to the heating surface.
- Do not place a damp pan or a steam-covered lid on the cooking zones, as moisture is detrimental to them.
- Do not leave a hot pan to cool down on the cooking zones, because moisture will be generated under it, causing corrosion.

Cookware



- Use pans with a thick base which is very slightly concave when cold. When heated, the base flattens to rest evenly on the hob, optimising the conduction of the heat.
- Transmission of heat is best when the pan bottom and the cooking zone are of the same diameter, and the pan is placed on the centre of the cooking zone.
- When using a tempered glass (Pyrex), porcelain, pressure, special or unconventional cookware, please follow the cookware manufacturer's instructions.
- Make sure there is always enough water, either in a pressure cooker or in any other cookware, as using an empty pan on the cooking hob will result in overheating which will damage both the pan and the cooking zone.
- Do not use clay cookware, because it may leave scratches on the glass-ceramic hob.

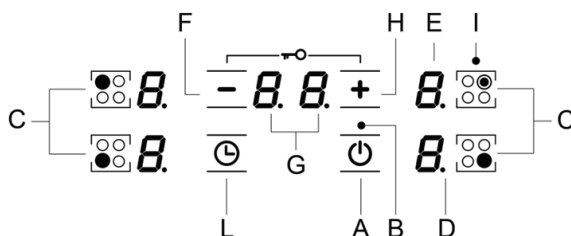
Energy saving

- 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.

OPERATION

- After turning the 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 signal **ization_ P**).
- Always keep the sensor surface clean.

Hob Control



A ON/OFF

B ON/OFF indicator light

C Hotplate selection key

D Decimal dot on the hotplate/timer displays

E Hotplate display

F (-) key

G Timer display

H (+) key

I Hotplate expansion indicator light

L Timer ke

Turn hob on

- Touch **A** for at least one second. On/Off indicator light will switch on.
- The hob is now active, and all hotplate power indicators show **B**
- Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off.

Turn hotplates on

- After turning the hob on, within the next 10 seconds:
- Select the desired hotplate, its relevant display shows **E**
- Touch **F** or **H** to set the desired cooking power level from 1-P. Continuous pressing of or the power level is automatically increased or reduced. Another procedure is to change power in steps is by intermediate touching of relevant sensors. Setting is always possible for one hotplate only at the time.

Child lock

By activating this function you can stop the operation of the appliance, the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury.

Activation

- Touch ⊖ and ⊕ simultaneously for at least 2 seconds.
- Short beep will be heard and displays will show **L**, which disappears after 2 sec.
- Child lock is now activated.

Any time when a key will be touched, displays will show **L** during 2 sec. If any hotplate is on, pressing **⏻** hob can be switched off but pressing again cannot be switched on.

Deactivation

- Touch ⊖ and ⊕ simultaneously.
- Short beep will be heard and displays will show **.** **↶**
- Child lock is now off.

Hotplate expansion



The cooking zone on which you want to activate this function must be set up.

Activation / Deactivation of double zone

- Select the desired hotplate
- Touch the hotplate selection key of the double zone
- LED over extension ring turns ON/OFF






Activation / Deactivation of triple zone



- Select the desired hotplate
- 1st touch on the hotplate selection key turns on 1st extension ring.
- Left LED over the hotplate selection key turns ON.
- 2nd touch on the hotplate selection key turns on 2nd extension ring.
- Right LED over the hotplate selection key turns ON.
- 3rd touch on the hotplate selection key turns OFF 1st and 2nd extension rings.

Timer




Timer facilitates the cooking procedure by setting the period of hotplate operation. You can use timer to set exact cooking time for each hotplate at the same time.

Activation

- Select the desired hotplate (cooking level ≠ 0)
- Touch 
- Static  is displayed in the zone being timed. **00** in the timer display.
- Within 5 seconds, touch  or  to set the desired cooking time (from 01 to 99 minutes).
- After a few seconds timer starts operating.
- Timer controlled hotplate control lamp is on.
- Alternatively cooking level and  is displayed in the zone being timed with a specific sequence.

To speed up the timer setting, keep  or  constantly pressed. Last minute will be displayed by seconds.

Altering pre-set cooking time


- You can change pre-set cooking time whenever you wish during the hotplate operation.
- Select the desired hotplate.
- Touch 
- Touch  or  to set the new desired cooking time.

Remaining cooking time

The Timer display always shows the minimum cooking time.

The hotplate with the lowest value has the corresponding decimal dot ON.



You can display the remaining cooking time:

- 1) Select the desired hotplate.
- 2) If more than one Timer is activated at the same time you can toggle between the active Timer with . All active Timers will be toggled clockwise.


Switching the timer off

When the pre-set time expires a beep is heard which you can either turn off by touching any sensor or leave it to turn off automatically after 2 minutes and turns off hotplate too.


Switching the timer of prior expiry of pre-set time:

- Select the desired hotplate.
- Touch 
- Touch  to set cooking time to **00**. Timer function is off, but the hotplate continues to operate until you switch it off manually.

Fast deactivation

- Select the desired hotplate.
- Touch  during at least 2 seconds.
- Timer function is off, but the hotplate continues to operate until you switch it off manually.


Turn hotplates off

- Select the desired hotplate (cooking level $\neq 0$).
- Touch  to set the power level to **0**
- After 10 seconds the hotplate is turned off.


Fast deactivation

- Touch the desired hotplate sensor for at least 2 seconds. Hotplate is switched off.

Turn hob off

The hob can be switched off any time by touching 

Remaining heat indicator

The hob also features remaining heat indicator **H**. When  is pressed and hob is on, H will be become in **h**. **H** is on after the hotplate was turned off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when **H** disappears, the hotplate may still be hot. Be careful of burns!

Safety switch off

For improved safety, your cooking hob is fitted with a device that limits the duration of the cooking hob operation for each hotplate respectively. The duration of operation is measured from the last change made to the power level settings for a particular hotplate.

If the power level is not changed for a while, the hotplate will automatically be turned off after a certain period of time which depends on the power level (see table below).

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Limit Time (h)	10	5	5	4	3	2	2	2	1	1

SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING

- 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	REMEDY
F0	Hob control cuts off due to overheating to avoid damage to electronics.	Disconnect and connect again the appliance to the power supply. If error persists, call after-sales service for technical assistance.
Fc	Hob control cuts off due to overheating to avoid damage to electronics.	Wait until temperature goes down. If error persists, call after-sales service for technical assistance.
Ft FE	Hob control temperature sensor can be damage.	Wait until temperature goes down. If error persists, call after-sales service for technical assistance.
Fb	Excessive sensitivity on any key.	See if the appliance is mounted correctly. If error persists, call after-sales service for technical assistance.
FU FJ	Security keyboard error.	Disconnect and connect again the appliance to the power supply. If error persists, call after-sales service for technical assistance.
FA FC Fd	Security keyboard error.	Disconnect and connect again the appliance to the power supply. If error persists, call after-sales service for technical assistance.

Fr	Relays security error.	Disconnect and connect again the appliance to the power supply. If error persists, call after-sales service for technical assistance.
The appliance is not working	Check for a power outage. If error persists, call after-sales service for technical assistance.	
The appliance has turned itself off	The ON/OFF key was accidentally touched or there is any object above any key. Turn the hob on again without any object above the control. If error persists, call after-sales service for technical assistance.	

CLEANING AND MAINTENANCE

Glass surface



Fig.1



Fig.2

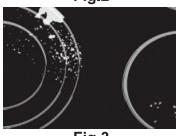


Fig.3



Fig.4

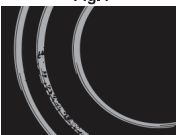


Fig.5

After each use of the glass surface, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass surface, use special conditioning agents that form a protective layer on the surface, shielding it from dirt.

Before each use wipe any dust or other particles from the surface and pan bottom as these could scratch the surface (Fig.1).

- steel wool;
- abrasive sponges;
- abrasive detergents;
- aggressive sprays;
- decalcification agents;

can scratch the surface (Fig.1 and Fig.2).

Stubborn and burnt residues can be removed:

- using special agents and utensils for cleaning the glass surface.

When using these products, follow the instructions provided by their respective manufacturers;

- using a scraper. Make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!

Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Fig.3).

Water stains can be removed using a mild solution of vinegar however, do not use this solution to clean the frame (only with some models), as it may become dull.

WARNING: Make sure any residues of cleaning agents are thoroughly removed, as they could damage the glass.

Sugar and sugar-laden food may permanently damage the glass surface (Fig.5); therefore, they should be removed from the glass surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Fig.4).

Signs and indications on the glass surface may be worn (Fig.2) if are used:

- aggressive cleaning aids;
- steel wool;
- pans with damaged bottom;

Any change in the color of the glass surface:

- does not affect its operation or the stability of the surface;
- is mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminum or copper;

WARNING: All damages described above predominantly relates to the aesthetics, i.e. appearance of the appliance and do not affect its functionality directly and cannot be the subject of a warranty claim.



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