



คู่มือการใช้งานเตาไฟฟ้าเซรามิก

Ceramic Hob

รุ่น VT 2078 DG, G.BL.PF 702 VS

ข้อมูลสำคัญที่ควรอ่าน

มาทำความรู้จักกับเตาไฟฟ้าเซรามิก

หลักการทำงานของเตา

- วิธีการปรุงอาหารด้วยเตาไฟฟ้าเซรามิก

- การใช้งานปุ่มควบคุมแบบระบบสัมผัส

ข้อมูลทางเทคนิค

การปรับความร้อนให้เหมาะสมกับการปรุงอาหาร

ขั้นตอนการติดตั้ง

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

เตาไฟฟ้าเซรามิก กับ วิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสม

การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

การดูแล และบริการหลังการขาย

1. ข้อมูลสำคัญที่ควรอ่าน

- ก่อนที่จะเสียบปลั๊กไฟของเขา เพื่อใช้งาน ควรศึกษาและอ่านคู่มือให้ละเอียด
- ตรวจสอบความถี่ และแรงดัน ไฟฟ้า ว่าตรงกับที่ระบุไว้หรือไม่
- ตรวจสอบวัสดุ และ ขนาดของภาชนะที่ใช้ทำอาหาร ว่าเป็นไปตามที่คู่มือระบุ หรือไม่ เพื่อให้การทำงานของเตาไฟฟ้าเซรามิก มีประสิทธิภาพในการให้ความร้อนสูงสุด
- อย่าสัมผัสสายดิน ให้กับเตาไฟฟ้า
- อย่าใช้งานเตาในบริเวณที่มีความร้อนรอบข้างสูงเกินไป
- หลีกเลี่ยงการนำ พลาสติกมาวางทิ้งไว้บนเตา
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสหัวเตาด้วยมือเปล่า หรือ ของมีคมมาขูดขีดที่ผิวหัวเตา เพื่อป้องกันการทำลายผิวหัวเตา
- หากพื้นผิวหัวเตามีรอยแยก หรือ ปริแตก ให้ปิด สวิตช์ และหยุดการใช้งานทันที
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสขณะที่เตายังร้อนอยู่
- เพื่อความปลอดภัย ควรต่อ เบรกเกอร์ สวิตช์ เข้ากับ ปลั๊กไฟที่ใช้เสียบ เข้าเตาไฟฟ้า

2. มาทำความรู้จักกับเตาไฟฟ้าเซรามิก กันก่อน

- Vitro ceramic คือ เซรามิกดัดแปลง ที่ให้ค่าพลังงานความร้อนสูง เมื่อป้อนพลังงานไฟฟ้าเข้าไป ถ้าเทียบกับวัสดุอื่นๆ และเป็นที่ยอมรับในปัจจุบัน เพราะเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ด้วยวัสดุ เซรามิก ที่นำเข้ามาจากเยอรมันนี้สามารถให้ความร้อนได้ภายใน 3 วินาที และมีความร้อนถึงระดับที่ตั้งไว้ไม่กี่วินาที
- อายุการใช้งาน ของ Vitro Ceramic อย่างน้อย 10 ปี เมื่อเทียบกับอุปกรณ์ให้ความร้อนอื่นๆ จึงเป็นที่นิยมใช้งานในแถบทวีปยุโรปเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในตลาดเครื่องครัว แล้วคุณจะมีความสุขการการทำอาหาร ในสไตล์ของตัวเอง

3. การทำงานของเขา

3.1 การเปิดเตา ให้กดที่สวิตช์ ที่ปุ่มสัมผัส หน้าปัดจะแสดงระดับความร้อน ตามหมายเลข 3 การเลือกโหมดทำความร้อนที่ปุ่มเลือกโหมด จะช่วยให้ประหยัดพลังงานไฟฟ้าได้ เพราะเครื่องจะรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ ทำให้การแผ่กระจายความร้อนสู่อาหารได้อย่างสม่ำเสมอ อุณหภูมิเหมาะสมที่ใช้ในการทำอาหาร

40 - 70 องศาเซลเซียส เป็นอุณหภูมิที่เตารักษาระดับความร้อนไว้ตอนเปิดเครื่อง

70 - 180 องศาเซลเซียส สำหรับการทำอาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว ต้ม

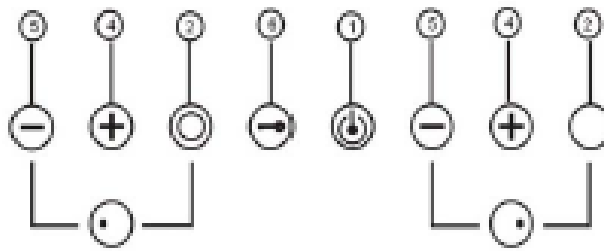
180 – 250 องศาเซลเซียส ปิ้งอาหารด้วย อุณหภูมิปานกลาง

250 – 300 องศาเซลเซียส ทอดด้วยอุณหภูมิ ปานกลาง

300 – 420 องศาเซลเซียส เร่งความร้อน เพื่อปรุงอาหารบางอย่าง หรือ ทอดด้วยอุณหภูมิสูง
 420 – 570 องศาเซลเซียส ผัดอาหารด้วยอุณหภูมิสูง

3.2 การใช้งานปุ่มควบคุมแบบระบบสัมผัส

ภาพแสดง ปุ่มควบคุมแบบระบบสัมผัส ควบคุมการให้ความร้อนของเตาตามภาพ



ปุ่มฟังก์ชันต่างๆ ตามหมายเลข

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. ปุ่ม / เปิด เต้าไฟฟ้า | 4. ปุ่มปรับเพิ่มอุณหภูมิ |
| 2. ปุ่มเลือกโหมดการทำอาหาร | 5. ปุ่มปรับลดอุณหภูมิ |
| 3. ปุ่มแสดงสถานะการทำงาน และ ระดับความร้อน | 6. ปุ่มล๊อคค่าความร้อน ที่ตั้งไว้ |

รายละเอียดการทำงานของแต่ละปุ่ม

1. ปุ่มปิดเปิดการทำงาน การกดเปิด จะมีเสียง “ติ๊ก” ที่หน้าจอควบคุมการทำงาน จะมีตัวเลข 0 ขึ้นมา การปิด กดสวิทช์เช่นกันว่า ไฟแสดงโหมดดับลง นั้นหมายถึง ปิดการทำงานเรียบร้อยแล้ว หลังจากเปิดสวิทช์แล้ว หากไม่มีการใช้งานใดๆ เป็นเวลา 10 วินาที เครื่องจะปิดเองโดยอัตโนมัติ
2. ปุ่มเลือกโหมดการทำอาหาร หลังจากเปิดเครื่องแล้วทำการปรับอุณหภูมิ โดยกดปุ่มหมายเลข 4 หรือ 5 สามารถปรับระดับความร้อนได้ 1-8 ระดับ หากมีการกดปุ่มแช่ไว้ ทุกๆ 0.4วินาที ระบบจะทำการเพิ่ม หรือ ลดระดับความร้อนเอง ขึ้นอยู่กับว่าจะกดปุ่มไหนค้างเอาไว้
3. ตัวแสดงระดับความร้อนมั่นใจได้ว่า เต้าไฟฟ้าปลอดภัย หากระดับความร้อนที่ แผงหน้าปัดควบคุมเกินกว่า 84 องศา จะปรากฏตัว E ขึ้นที่แผงหน้าปัด และระบบจะตัดการทำงานอัตโนมัติ แต่เมื่ออุณหภูมิลดลง ระบบจะรีเซ็ตตัวเอง ให้ทำอุณหภูมิขึ้นมาอีกครั้ง
4. ปุ่มล๊อคค่าความร้อน เมื่อกดปุ่มล๊อค จะได้ยินเสียงติ๊ก และ จะโชว์เครื่องหมาย – การปรับเปลี่ยนอุณหภูมิใดๆ จะไม่มีผล จนกว่าจะกดซ้ำปล่อย ล๊อคอีกครั้งหนึ่ง

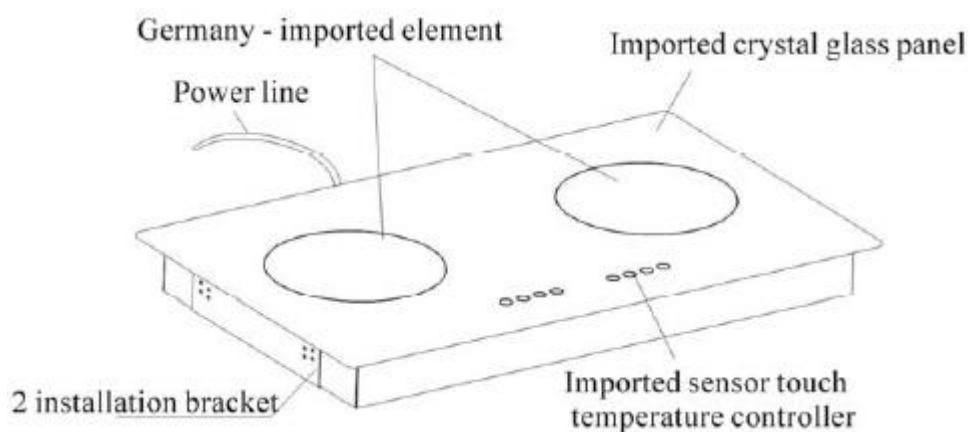
5. ระบบปิดตัวเองโดยอัตโนมัติของตัวเครื่อง หากว่าคุณลืมปิดเครื่อง หลังจากทำการปรุงอาหารเสร็จ เครื่องจะมีระยะเวลาปิดตัวเองโดย อัตโนมัติ โดยการปิดจะขึ้นอยู่กับว่าเรา ตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับใด ตามตาราง

ระดับ ความร้อน	จำนวนเวลาทำงาน (ชั่วโมง) แล้วเครื่องจะปิดเอง
1,2	6
3,4,5	4
6,7,8	2

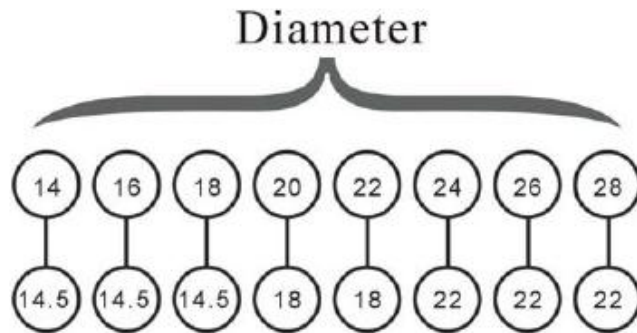
ขนาด และ คุณสมบัติทางไฟฟ้าของเตารุ่น VT 2078 DG, G.BI. PF702 VS

1	รุ่น	VT 2078 DG, G.BI. PF702 VS
2	ระบบไฟที่ใช้	220V / 50 Hz
3	พลังงานไฟฟ้าที่ใช้	3800 Watt.
4	น้ำหนักรวม	9.5 Kg.
5	ต้องการพื้นที่ ในการติดตั้ง	700 x 430 mm.
6	ขนาด ของ built in	670 x 400 x 60 mm.
7	ขนาด ของ zink	680 x 410 mm.

ส่วนต่างๆ ของเครื่องรุ่น VT 2078 DG, G.BI. PF702 VS



ขนาดของภาชนะที่เหมาะสม กับ ขนาดหัวเตา เมื่อวัดความยาวเส้นผ่านศูนย์กลาง (Diameter) เพื่อให้มีการใช้พลังงาน ความร้อนได้สูงสุด ตามภาพ



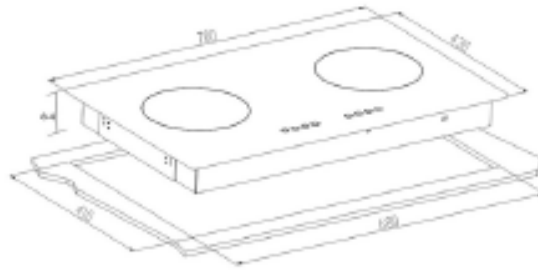
6. การติดตั้งเตาไฟฟ้าเซรามิก

ผลิตภัณฑ์เตาไฟฟ้านี้ ใช้งาน และ ติดตั้ง โดยผู้ใหญ่นั้น กรุณาอ่านคู่มือให้ละเอียดก่อนการติดตั้ง

- ระหว่างที่เตาทำงาน อย่าเข้าใกล้หัวเตา เพราะมีความร้อนสูง มาก
- อย่าวาง น้ำมัน หรือไอระเหยอื่นๆ ที่สามารถเป็นเชื้อไฟได้ไว้ใกล้เตา และอย่าปรุงอาหารค้างไว้โดยไม่ใส่ใจ
- เพื่อความปลอดภัย อย่าวัสดุ ประเภทพลาสติกหรือกระดาษ ไว้ข้างเตาไฟฟ้า
- หากมีรอยปริแตก หรือ รอยร้าว บริเวณหัวเตา ให้เปลี่ยน ชิ้นส่วนด้วยของแท้จากโรงงานผลิต โดยติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
- ก่อนการใช้งาน ให้ดูว่าหัวเตาไม่มีอะไรมาวาง ขวางอยู่
- ห้ามลาก หรือ ถูภาชนะบนหัวเตา ให้ยกภาชนะขึ้น เมื่อนำอาหารที่ปรุงออกจากเตา
- ห้ามใช้หัวเตา ปรุงอาหาร โดยตรง ต้องมีภาชนะมารองรับ
- หากมีอาหารที่ปรุงล้นลงมาที่หัวเตา ให้นำออกมาทันที อย่าทิ้งไว้ เพราะทำให้หัวเตาไหม้ และไม่สะอาด ประสิทธิภาพการให้ความร้อนจะลดลง

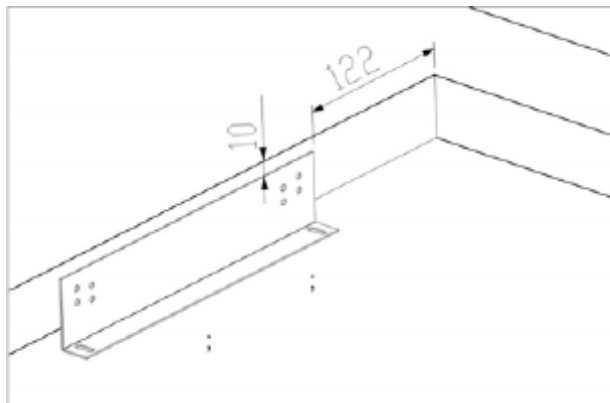
ข้อมูลขนาด กว้าง x ยาว ของเตาเซรามิกไฟฟ้า เพื่อใช้ในการติดตั้ง

Dimension: 700x430mm

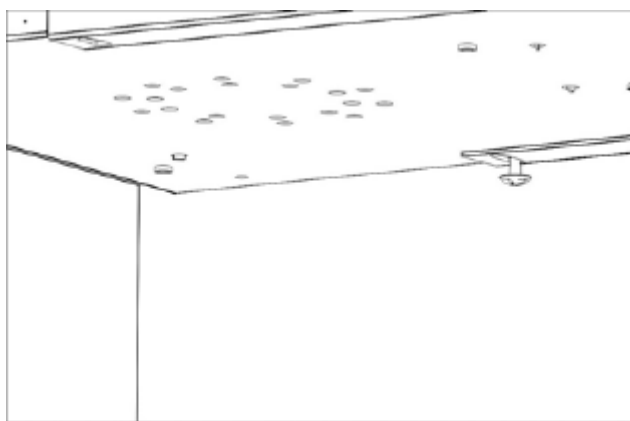


ขั้นตอนการติดตั้ง เตาไฟฟ้าเซรามิก

1. นำเตาออกมาจากกล่องด้วยความระมัดระวัง
2. นำสกรูว์ ที่มาพร้อมกับ ตัวเครื่องมาเตรียมไว้
3. ติดตั้งเตาให้ ห่างจากขอบกำแพง และไขสกรูว์ ตามภาพ



4. ติดตั้งสายไฟโดย ช่างเทคนิคที่มีความรู้และความชำนาญเฉพาะทางเท่านั้น
5. วางตัวเตา ลงในเบ้าวาง (Zink) ของเตา
6. ยึดติดตัวเตากับ เบ้า (Zink) เข้าด้วยกัน ตามภาพ



7. ข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะ ที่จะให้ผู้ใหญ่ใช้งานเท่านั้น
- ระวังอย่าให้ส่วนใดส่วนหนึ่ง ของร่างกายโดนหัวเตา ขณะมีความร้อน
- ระวังอย่าไม่ให้เด็กๆ มาเล่น ใกล้ๆ เตาขณะทำอาหาร
- ระวังอย่าไม่ให้มี น้ำ หรือ ของเหลวอื่นๆ ไหลซึมเข้าไปภายในตัวเตา
- เพื่อหลีกเลี่ยง อันตรายจาก ไฟไหม้ ห้ามนำของที่ติดไฟได้ง่าย วางไว้ใกล้เตา
- เมื่อพบว่าสายไฟของเครื่อง ชำรุด ต้องเปลี่ยนหรือซ่อมแซมทันที
- ห้ามวางภาชนะ ที่เป็นพลาสติก ไว้บนเตา
- หากพบว่าสายไฟ หรือระบบไฟอื่นของตัวเครื่องชำรุด ให้ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
- ห้ามลาก หรือ ฎภาชนะ กับพื้นผิวของหัวเตา
- ระวังอย่าให้ เศษอาหาร หลงบน พื้นผิวหัวเตา
- ยำนำอาหารใส่ในภาชนะที่ปรุงในปริมาณที่มากจนล้นออกมา โดยเฉพาะอาหารที่ประกอบด้วย น้ำตาล เพราะเมื่อน้ำตาลตกลงมา ที่อุณหภูมิจุดเดือดสูง อาจทำลายพื้นผิวส่วนอื่นของเตาได้

8. เตาไฟฟ้าเซรามิก กับวิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสม

- เตาไฟฟ้าเซรามิก เหมาะสำหรับ เคี้ยว ทอด หรือ วิธีอื่นๆที่เหมาะสม ขณะทำอาหาร อย่าเคลื่อนย้ายอาหารบ่อยๆ เพราะจะทำให้สูญเสียความร้อน ในการทำอาหาร
- เพื่อให้ควันที่เกิดขึ้นขณะทำอาหาร ไม่มากจนเกินไป แนะนำให้ปรับระดับความร้อนของเตาไฟฟ้าเซรามิกให้เหมาะสมกับการใช้งาน

9. การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

- ห้ามทำความสะอาด ตัวเครื่องขณะร้อน ด้วยการนำน้ำมา ราดลงไป รอให้เย็นก่อน หลังจากนั้น นำฟองน้ำ ชุบน้ำพอหมาดๆ มาเช็ดเพื่อทำความสะอาด
- ห้ามใช้น้ำยาเคลือบเงา หรือขัดเงา
- ก่อนการใช้งาน แต่ละครั้ง ตรวจสอบว่า หัวเตาสะอาดหรือไม่ เพื่อประสิทธิภาพในการส่งผ่านความร้อน
- สามารถทำความสะอาดด้วยไอน้ำร้อนได้

10. การดูแล และ บริการหลังการขาย

- หากเครื่องมีปัญหา หรือต้องการเปลี่ยนชิ้นส่วน กรุณาติดต่อศูนย์บริการหลังการขายโดยตรง



www.sbo-brand.com

Call Center : 0-2274-3434

Service Team : 088-008-0808

บริษัท เดอะซิกเนเจอร์ แบรินด์ จำกัด

771 อาคารฮาลอเลีย ถนนประชาอุทิศ แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310