

HÄFELE

คู่มือการใช้งานและดูแลรักษาเตา

TH

495.06.108 (OLIVIA)

536.61.521 (OLIVIA)

บริษัท เฮเฟล (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอย สุขุมวิท 64, ถนนสุขุมวิท, แขวงบางจาก, เขตพระโขนง, กรุงเทพฯ 10260

โทรศัพท์: 02-741-7171

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการทำงานภายในบ้านเท่านั้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายใด ๆ ก็ตามที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือไม่เหมาะสม การใช้งานผิดประเภทหรือผิดปกติ

ผู้ผลิตรับรองว่าผลิตภัณฑ์นี้ผ่านข้อกำหนดพื้นฐานทั้งหมดสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทแรงดันต่ำซึ่งกำหนดไว้ในข้อบังคับของยุโรป 2014/35/EU และความเข้ากันได้ของคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าตามข้อบังคับของยุโรป 2014/30 / EU

ข้อควรระวัง

- ขณะกำลังใช้งานเตา ให้เก็บสิ่งของทั้งหมดที่มีผลกับคลื่นแม่เหล็กให้ออกห่าง (บัตรเครดิต, ฟลอปปีดิสก์, เครื่องคิดเลข และอื่น ๆ)
- ห้ามใช้แผ่นฟอยด์อลูมิเนียมหรือวางอาหารที่ห่อด้วยฟอยล์อลูมิเนียมทุกชนิดบนเตาโดยตรง – ห้ามวางวัสดุที่เป็นโลหะทุกชนิด เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝ่าหม้อบนเตาเนื่องจากจะทำให้ร้อนขึ้น
- การประกอบอาหารโดยไม่มีเครื่องปรุงรสในกระทะแบบป้องกันคราบติดผิวต้องใช้เวลาอุ่นไม่เกิน 1-2 นาที
- การประกอบอาหารที่ติดภาชนะได้ง่าย ให้ใช้กำลังไฟต่ำก่อน และค่อยๆ เพิ่มกำลังไฟในขณะที่กำลังคนตลอดเวลา
- หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ปิดเครื่องด้วยชุดควบคุมระบบสัมผัส (ปรับลดลงจนเป็น "0") และอย่าไว้วางใจเซ็นเซอร์สำหรับตรวจสอบกระทะ
- เมื่อผิวเตาแตกหักหรือเสียหาย ให้ตัดไฟออกจากเครื่องทันทีเพื่อป้องกันไฟฟาดูด
- ห้ามทำความสะอาดเตาด้วยเครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ตัวเครื่อง และชิ้นส่วนที่สัมผัสอาจร้อนระหว่างการทำงาน
- ระวังอย่าให้สัมผัสชิ้นส่วนที่กำลังร้อน
- เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี ควรป้องกันให้อยู่ห่างในระยะที่ปลอดภัยเว้นแต่ได้รับการดูแลตลอดเวลา
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และโดยบุคคลที่ทุพพลภาพทางกาย ทางจิต หรือประสาท การรับรู้ หรือผู้ขาดประสบการณ์ได้ ถ้ามีการดูแล และให้คำแนะนำการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัยและเหมาะสมและเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น เด็กไม่ควรเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ การดูแลรักษาและการทำความสะอาดโดยผู้ใช้ไม่ควรทำโดยเด็กยกเว้นภายใต้การดูแลตลอดเวลา
- การประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมัน ถ้าถูกปล่อยทิ้งไว้โดยไม่ใส่ใจอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ ห้ามพยายามดับไฟด้วยน้ำ ต้องตัดไฟออกจากเครื่อง

- ถัดจากนั้นคลุมไฟด้วยผ้าห่มหรือแผ่นซีท(ยกตัวอย่าง)
- จำเป็นต้องมีการดูแลขณะประกอบอาหารถึงแม้ว่าเป็นการประกอบอาหารในระยะเวลาสั้น ๆ ก็ตาม ยังคงจำเป็นต้องมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- การใช้เตาประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่ใส่ใจอาจเป็นอันตรายและอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อันตรายจากเพลิงไหม้: ห้ามเก็บส่วนผสมอาหารบนเตา
- เฉพาะอุปกรณ์ป้องกันพื้นเคาน์เตอร์ที่ออกแบบสำหรับใช้กับอุปกรณ์ประกอบอาหารไฟฟ้าและได้แจ้งไว้ในคู่มือใช้งานของผู้ผลิตเท่านั้น จึงจะเหมาะสมสำหรับใช้ป้องกันพื้นเคาน์เตอร์ที่ใช้กับอุปกรณ์ประกอบอาหารไฟฟ้า การใช้อุปกรณ์ป้องกันพื้นเคาน์เตอร์ที่ไม่เหมาะสมอาจเป็นสาเหตุให้เกิดอุบัติเหตุได้

- คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถสัมผัสได้จะร้อนขณะใช้งาน ควรป้องกันให้เด็กอยู่ห่าง เพื่อไม่ให้เกิดแผลไหม้หรือลวก

ต่อสายไฟที่ถูกยึดแน่นเข้าอุปกรณ์ตัดไฟสำหรับการตัดไฟเข้าเครื่องในกรณีแรงดันไฟสูงเกินกำหนด จะทำการตัดไฟทุกเส้นซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ประเภท III ตามหลักเกณฑ์ในการเดินสายไฟ การติดตั้งปลั๊กหรือสวิตช์แบบควบคุมด้วยแม่เหล็กชั่วคราวจะต้องเข้าถึงได้ง่าย เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีจุดประสงค์เพื่อใช้งานกับเครื่องจับเวลาจากภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกล ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบใด ๆ ในกรณีที่ผู้ใช้ปฏิบัติตามที่ระบุไว้ข้างต้นและไม่ได้พิจารณาและปฏิบัติตามมาตรฐานการป้องกันอุบัติเหตุ

เพื่อหลีกเลี่ยงจากอันตรายทั้งหมด ถ้าสายไฟเสียหาย สายไฟจะต้องถูกเปลี่ยนโดยผู้ผลิต โดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ

หลักการทางาน (รูปที่ 1)

การใช้ประโยชน์จากคุณสมบัติทางแม่เหล็กไฟฟ้าของภาชนะประกอบอาหารส่วนใหญ่

ขดลวด (ตัวเหนี่ยวนำ) ผลิตสนามแม่เหล็กไฟฟ้าถูกสั่งงานและควบคุมการทำงานโดยวงจรอิเล็กทรอนิกส์

ความร้อนถูกส่งไปยังอาหารโดยภาชนะประกอบอาหารเอง

ขบวนการประกอบอาหารมีลักษณะตามคำอธิบายด้านล่าง

- การสูญเสียความร้อนน้อยสุด (มีประสิทธิภาพสูง)
- ระบบจะหยุดอัตโนมัติเมื่อภาชนะถูกนำออกไปหรือ แม่เพียงยกขึ้นจากเตา

- วงจรอิเล็กทรอนิกส์ให้ความมั่นใจถึงการทำงานที่ความยืดหยุ่นและการปรับที่มีความละเอียดสูงสุด

(รูปที่ 1)

- 1 ภาชนะ
- 2 กระแสไฟฟ้าเหนี่ยวนำ
- 3 สนามแม่เหล็ก
- 4 ขดลวดเหนี่ยวนำ
- 5 วงจรอิเล็กทรอนิกส์
- 6 แหล่งจ่ายไฟ

คู่มือการใช้งาน (รูปที่ 2)

- 1 ปุ่มเปิด/ปิดไฟ
- 2 ปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์
- 3 ปุ่มเร่งความร้อน
- 4 ปุ่มล๊อคชุดควบคุม
- 5 หลอดไฟ LED แสดงสถานะเปิด/ปิดเครื่อง
- 6 ไฟแสดงปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์
- 7 หลอดไฟ LED แสดงการล๊อคชุดควบคุม
- 8 หน้าจอแสดงค่าที่ตั้งและรายละเอียดบริเวณสร้างความร้อน
- 9 ไฟแสดงการจับเวลาบริเวณสร้างความร้อน
- 10 หน้าจอแสดงการจับเวลา

การติดตั้ง

การปฏิบัติงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการติดตั้ง (การต่อไฟฟ้า) ควรดำเนินการโดยบุคคลที่มีความชำนาญเป็นไปตามข้อกำหนดที่มีผลบังคับใช้สำหรับคำแนะนำพิเศษ กรุณาดูในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผู้ติดตั้ง

ฟังก์ชันปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์

ปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์: เทคโนโลยีเซ็นเซอร์แบบสไลด์ ใหม่ช่วยให้สามารถปรับระดับกำลังไฟประกอบอาหาร (1-9) และตั้งเวลา (1-99) โดยการแตะและลากนิ้วเหนือสัญลักษณ์แถบสไลด์ที่กำหนดไว้ การลากนิ้วไปทางขวาจะเพิ่มค่าและทางซ้ายจะลดค่าที่กำหนดไว้ นอกจากนี้ยังสามารถเลือกค่าที่กำหนดได้โดยตรงโดยการแตะบนสัญลักษณ์แถบสไลด์

การเปิด/ปิดชุดควบคุมระบบสัมผัส

หลังจากต่อไฟเข้า ชุดควบคุมระบบสัมผัส จะใช้เวลาเตรียมการทำงาน 1 วินาที หลังจากหน้าจอทั้งหมดถูกรีเซ็ตและหลอดไฟ LED จะสว่างขึ้น 1 วินาที หลังจาก 1 วินาทีหน้าจอและหลอดไฟ LED ทั้งหมดจะดับอีกครั้ง ตอนนี้สามารถเปิดชุดควบคุมระบบสัมผัสโดยการกดปุ่มเปิด/ปิด "1" หน้าจอแสดง "0" ค่า สามารถแจ้งเตือนว่าบริเวณประกอบอาหารยังร้อนอยู่โดยแสดง [H] และ [0]

พร้อมจุด สลับกัน จุดด้านบนเดาจะกระพริบทุกวินาที (เปิด 0.5 วินาที ปิด 0.5 วินาที)

ชุดอิเล็กทรอนิกส์ยังคงทำงานต่อไปเป็นเวลา 20 วินาที ถ้าไม่มีการตั้งกำลังไฟประกอบอาหารหรือการจับเวลาทำในช่วงเวลานี้ ชุดอิเล็กทรอนิกส์จะรีเซ็ตไปยังโหมดสแตนด์บายและมีเสียงแจ้ง

สามารถเปิดชุดควบคุมระบบสัมผัสโดยการกดปุ่มเปิด/ปิดเพียงปุ่มเดียวเท่านั้น ในกรณีปุ่มอื่นถูกกดอยู่(หนึ่งปุ่ม หรือ กดพร้อมปุ่มเปิด/ปิด) ไม่สามารถเปิดชุดควบคุมระบบสัมผัสได้

ในกรณีที่ "ฟังก์ชันล๊อคปุ่มกันเด็กเล่น" ทำงานอยู่ ขณะเปิดเครื่อง ทุกหน้าจะแสดง "L" หมายถึง ล๊อค สามารถแจ้งเตือนว่าบริเวณประกอบอาหารยังร้อนอยู่โดยแสดง [H]และ [L] สลับกัน (แสดง H 0.5 วินาที; แสดง L 1.5 วินาที) การกดปุ่ม/เปิด"1" บนชุดควบคุมในโหมดทำงาน สามารถปิดชุดควบคุมระบบสัมผัสได้ตลอดเวลา นอกจากนี้ยังสามารถใช้ได้กับชุดควบคุมที่ถูกล๊อคไว้ (ล๊อคปุ่มกันเด็กเล่นทำงานอยู่) ปุ่มเปิด/ปิดจะมีลำดับความสำคัญเสมอเพื่อทำหน้าที่ปิดเครื่อง

การปิดอัตโนมัติ

เมื่อชุดควบคุมระบบสัมผัสเปิด จะถูกปิดอัตโนมัติภายใน 20 วินาที ถ้าไม่มีการเลือกบริเวณประกอบอาหารหรือไม่ได้กดปุ่มภายในระยะเวลาดังกล่าว ถ้ามีการเลือกบริเวณประกอบอาหาร(ระดับกำลังไฟอยู่ที่ "0") เวลาปิดอัตโนมัติจะถูกตั้งไว้ที่ 10 วินาที และ จะปิดเมื่อครบ 10 วินาที

การเปิดและปิดไฟบริเวณประกอบอาหาร

ในขณะที่ชุดควบคุมระบบสัมผัสถูกเปิด อาจเลือกบริเวณประกอบอาหารที่ต้องการโดยการสัมผัสที่หน้าจอ(ปุ่มที่ "8") หน้าจอจะแสดง "0" และ จุดค้าง ในกรณีที่บริเวณประกอบอาหารยังร้อนอยู่จะแสดง "H" จุดบนหน้าจอแสดงรายละเอียดบริเวณประกอบอาหารจะดับลง หลังจากนั้นอาจตั้งระดับกำลังไฟประกอบอาหารถูกโดยปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์ ซึ่งจะเปิดไฟให้เปิดบริเวณประกอบอาหารตามลำดับ ระดับไฟของปลายปุ่มควบคุมแบบสไลด์อยู่เป็น "9" (ด้านขวา) และ "0" (ด้านซ้าย) เริ่มจากวงกระหะบนบริเวณประกอบอาหารที่ต้องการ ถ้าไม่ได้วางกระหะจะไม่สามารถเปิดไฟบริเวณประกอบอาหารนั้นได้



การปิดไฟบริเวณประกอบอาหารส่วนเดียว ปิดไฟบริเวณประกอบอาหารที่ต้องการหนึ่งชุดโดยการเลือกบริเวณประกอบอาหารและตั้งระดับกำลังไฟประกอบ

อาหารไปที่ [0] ถ้าบริเวณประกอบอาหารยัง "ร้อน" หน้าจอจะแสดง "H" และ "0" และจุด สลับกัน

หลังจากชุดควบคุมระบบสัมผัสถูกปิด หน้าจอจะดับ และจะแสดง "H" เพื่อแจ้งว่าบริเวณประกอบอาหารยัง "ร้อน" อยู่

การปิดไฟบริเวณประกอบอาหารทั้งหมดสามารถปิดบริเวณประกอบอาหารทั้งหมดได้ทันทีตลอดเวลาโดยใช้ปุ่มเปิด/ปิด "H" จะปรากฏที่บริเวณประกอบอาหารที่ "ร้อน" ทั้งหมด " หน้าจอของบริเวณประกอบอาหารอื่นทั้งหมดจะดับ

การตั้งระดับกำลังไฟ

สามารถตั้งค่ากำลังไฟของบริเวณประกอบอาหารได้ 9 ระดับ

จะแสดงเป็นตัวเลข "1" ถึง "9" ระดับกำลังไฟจะถูกแสดงโดยหลอดไฟ LED ชนิดแสดงตัวอักษรแบบ 7 ส่วน ถ้าเป็นต้องใช้กำลังไฟมากขึ้นเลือกไปที่ระดับแรงความร้อน ("P")

บริเวณประกอบอาหาร

สามารถรวมบริเวณประกอบอาหารเข้าด้วยกันได้หลายแบบ:

บริเวณประกอบอาหารทำงานแยกอิสระ (รูปที่ 7-a)

มีบริเวณประกอบอาหาร 3 หรือ 4 ส่วนขึ้นอยู่กับรุ่น (A, B, C, D, E) ซึ่งแต่ละส่วนสามารถทำงานแยกอิสระ เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานภาชนะที่เล็กที่สุดเพื่อให้ความมั่นใจว่าการตรวจสอบภาชนะจะดีที่สุด: ส่วน A, B, C, D: 12 ซม. /ส่วน E: 14.5 ซม.

บริเวณประกอบอาหารทำงานเป็นคู่ (รูปที่ 7-b)

มีฟังก์ชันเพิ่มเติมสำหรับบริเวณประกอบอาหาร 2 ส่วนสามารถทำงานพร้อมกันได้ถ้าพวกมันถูกรวมเป็นบริเวณประกอบอาหารเดียวกัน บริเวณประกอบอาหารที่สามารถรวมกัน คือ A + B หรือ C + D ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถกดปุ่ม "8" ของบริเวณประกอบอาหารที่ถูกรวมกันพร้อมกันได้ สัญลักษณ์ที่ตามมาจะถูกแสดงบนหน้าจอ "8" ของบริเวณด้านหลัง



หน้าจอ "8" ที่อยู่บริเวณด้านหลังจะแสดงระดับกำลังไฟที่ถูกเลือกให้บริเวณประกอบอาหาร

ฟังก์ชันนี้ทำให้บริเวณประกอบอาหารเป็นทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าเหมาะอย่างยิ่งสำหรับภาชนะทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือทรงรี

ถ้าคุณกำลังใช้ภาชนะทรงกลมอยู่ 20 ซม. เป็นเส้นผ่านศูนย์กลางของฐานภาชนะที่เล็กที่สุดที่ให้ความมั่นใจว่าการตรวจสอบภาชนะจะดีที่สุด

การอุ่นอาหารแบบอัตโนมัติ(สามารถตั้งค่าได้)



เมื่อกำหนดให้การอุ่นอาหารอัตโนมัติทำงาน กำลังไฟของบริเวณประกอบอาหารจะทำงาน 100% เป็นระยะเวลาหนึ่งขึ้นอยู่กับกำลังไฟสำหรับการอุ่นอาหารที่ตั้งไว้ทันทีทั้งหมดเวลาการอุ่นอาหาร กำลังไฟสำหรับการอุ่นอาหารจะอยู่ที่ระดับที่ตั้งไว้อีกครั้ง

ขั้นตอนเพื่อเริ่มการอุ่นอาหารอัตโนมัติ:

เปิดชุดควบคุมและเลือกบริเวณประกอบอาหาร หลังจากตั้งกำลังไฟประกอบอาหารที่ระดับ "9" การอุ่นอาหารแบบอัตโนมัติถูกกำหนดให้ทำงานโดยการกดที่ด้านขวาของปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์ จะแสดง "A" บนหน้าจอทันที

ขณะนี้เลือกกำลังไฟที่ต้องการโดยปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์ หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ "A" หลังจากปล่อยปุ่ม 3 วินาที – แสดงสลับกับระดับกำลังไฟสำหรับการอุ่นอาหาร (แสดง "A" 500 มิลลิวินาที และแสดงระดับกำลังไฟสำหรับการอุ่นอาหาร 1.5 วินาที)

กำลังไฟสำหรับการอุ่นอาหารอาจถูกเปลี่ยนแปลงได้ภายใน 15 วินาทีหลังจากเปิดใช้งานโดยไม่ต้องปิดการเร่งความร้อน ดังนั้นควรเลือกบริเวณประกอบอาหารและตั้งค่าให้บริเวณประกอบอาหารหลังจากนั้น ในกรณีการตั้งค่าหลังจาก 15 วินาที อาจตั้งระดับกำลังไฟประกอบอาหารที่น้อยกว่าได้, อาจเลือกให้เดือดอัตโนมัติโดยตั้งระดับกำลังไฟที่สูงกว่า หรือตั้งเวลาอุ่นอาหารอัตโนมัติด้วยกำลังไฟสำหรับการอุ่นอาหารในปัจจุบัน

ฟังก์ชันเร่งความร้อน

หลังจากเลือกบริเวณประกอบอาหารแล้วสามารถเลือกฟังก์ชันเร่งความร้อนได้โดยตรงโดยปุ่มเปิด/ปิดไฟ "3" โดยฟังก์ชันนี้ทำให้บริเวณประกอบอาหารที่ต้องการได้รับกำลังไฟมากกว่าปกติ ถ้าบริเวณประกอบอาหารที่ต้องการสามารถใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อนได้ หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ "P" เวลาการเร่งความร้อนถูกกำหนดให้ไม่เกิน 5 นาทีเพื่อป้องกันภาชนะประกอบอาหาร หลังจากฟังก์ชันเร่งความร้อนถูกปิดอัตโนมัติ บริเวณประกอบอาหารจะทำงานต่อเนื่องโดยกำลังไฟจะอยู่ที่ระดับ "9" สามารถใช้งานฟังก์ชันเร่งความร้อนได้อีกครั้งหลังจากไม่กี่นาที ในกรณีที่ภาชนะถูกนำออกจากบริเวณประกอบอาหารขณะฟังก์ชันเร่งความร้อนทำงาน ฟังก์ชันเร่งความร้อนยังคงทำงาน และเวลาปิดการใช้งานจะนับถอยหลังต่อเนื่อง

หมายเหตุ:

เมื่อเลือกฟังก์ชันเร่งความร้อนให้กับบริเวณประกอบอาหารส่วนใด ๆ ที่อยู่ด้านหลัง (ฝั่งซ้ายหรือฝั่งขวา) บริเวณประกอบอาหารที่อยู่ด้านหน้าฝั่งเดียวกันจะถูกปิดอัตโนมัติ(ถ้ามันถูกเปิดอยู่แล้ว) เพื่อเน้นกำลังไฟทั้งหมดไปที่บริเวณประกอบอาหารที่อยู่ด้านหลัง ช่วย

ให้คุณได้รับประโยชน์จากฟังก์ชันเร่งความร้อนที่มีสมรรถภาพสูงเป็นพิเศษ
อย่างไรก็ตามเมื่อเลือกฟังก์ชันเร่งความร้อนให้กับบริเวณประกอบอาหารที่อยู่ส่วนด้านหน้า (ฝั่งซ้ายหรือฝั่งขวา) บริเวณประกอบอาหารที่อยู่ด้านหลังที่อยู่ฝั่งเดียวกันอาจใช้กำลังไฟได้ถึงระดับ 8 เนื่องจากไม่จำเป็นต้องใช้กำลังไฟมาก

ความร้อนสะสม

การกำหนดระยะเวลาที่บริเวณประกอบอาหารมีความร้อนสะสมอยู่หลังจากทำงานและเปลี่ยนไฟ - ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้หรือลวกได้เมื่อมีการสัมผัส - โดยการคำนวณคำนวณสถานะตาม:
ระดับกำลังไฟที่ตั้งไว้ ("0" ถึง "9")
เวลาเปิด/ปิดไฟของรีเลย์
หน้าจอแสดงความร้อนสะสมของแต่ละบริเวณประกอบอาหารยังคงทำงานจนกระทั่งอุณหภูมิที่คำนวณน้อยกว่า +60 องศาเซลเซียส

ฟังก์ชันปิดไฟเครื่องอัตโนมัติ (การจำกัดเวลาการใช้งาน)

เวลาการใช้งานสูงสุดจะถูกกำหนดสำหรับการใช้งานบริเวณประกอบอาหารแต่ละส่วน เวลาการใช้งานสูงสุดขึ้นอยู่กับกำลังไฟที่ตั้งไว้ หลังจากหมดเวลาการใช้งานสูงสุด บริเวณประกอบอาหารจะถูกปิดอัตโนมัติ แต่แต่ละครั้งที่ตั้งค่าการทำงานบริเวณประกอบอาหาร(การเปลี่ยนระดับกำลังไฟประกอบอาหาร ฯลฯ) จะรีเซ็ตการจับเวลาไปที่ค่าเริ่มต้น การตั้งเวลาการจับเวลาที่มีความสำคัญกว่าการจำกัดเวลาการใช้งานสำหรับการตั้งกำลังไฟสูงสำหรับประกอบอาหาร

การป้องกันการเปิดโดยไม่ตั้งใจ

ชุดควบคุมอิเล็กทรอนิกส์พบว่าการกดปุ่มค้างประมาณ 10 วินาที ชุดควบคุมจะปิดอัตโนมัติ ชุดควบคุมส่งสัญญาณเสียงแจ้งมีข้อผิดพลาดเป็นเวลา 10 วินาที(เวลาหนึ่งรอบ: 1,000 มิลลิวินาที, ส่งสัญญาณเสียง 500 มิลลิวินาที) และรหัสแสดงความผิดพลาด "E R 0 3" จะกระพริบบนหน้าจอ (ไฟสว่าง 0.5 วินาที ไฟดับ 0.5 วินาที) ถ้าเกิดความผิดพลาดนานกว่า 10 วินาที จะแสดงเฉพาะรหัสแสดงความผิดพลาด "E R 0 3" กระพริบนานเท่าที่ยังมีความผิดพลาดเกิดขึ้น ถ้าบริเวณประกอบอาหารยัง "ร้อน" หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ "H" และ รหัสแสดงความผิดพลาดสลับกัน(สัญลักษณ์ 0.5 วินาที "H" 0.5 วินาที) น้ำที่กระจายอยู่บนผิวกระจกจะไม่ทำให้ปุ่มลัดวงจร และมั่นใจได้ว่าจะไม่ทำให้ปุ่มทำงานเอง (หลังจากการเช็คกระจกที่ปิดปุ่ม ทุกปุ่มจะสามารถใช้งานในทันที) ถ้าไม่กำหนดให้บริเวณประกอบอาหารทำงานภายใน 20 วินาทีหลังจากเปิดไฟโดยปุ่มเปิด/ปิดไฟ ชุดควบคุมจะถูกรีเซ็ตเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย(หน้าจอดับ)

การล็อคปุ่ม(ฟังก์ชันเสริม)

เมื่อกดปุ่มล๊อคชุดควบคุม "4" ในโหมดเตรียมการทำงาน หรือโหมดทำงาน จะล๊อคปุ่มและ หลอดไฟ LED แสดงการล๊อคชุดควบคุม "7" จะสว่างค้าง ตอนที่ เวลากดปุ่มล๊อคชุดควบคุมจะถูกบันทึก ชุดควบคุมจะทำงานต่อไปในโหมดที่ตั้งค่าไว้ แต่จะไม่สามารถใช้งานปุ่มใด ๆ ได้ ยกเว้นปุ่มล๊อคชุดควบคุมของมันเป็นเอง หรือปุ่มเปิด/ปิดไฟ "1" สามารถปิดไฟด้วยปุ่มเปิด/ปิดไฟ "1" ในขณะที่อยู่ในโหมดถูกล็อคปุ่มได้ หลอดไฟ LED แสดงการล๊อคชุดควบคุม "7" ดับลงเมื่อปิดไฟชุดควบคุม ฟังก์ชันล๊อคปุ่มและหลอดไฟ LED จะทำงานอีกครั้งเมื่อเปิดไฟ(ในโหมดเตรียมการทำงาน 10 วินาที) จนกระทั่งยกเลิกการทำงานโดยกดปุ่มล๊อคชุดควบคุมอีกครั้ง การกำหนดให้ฟังก์ชันล๊อคปุ่มทำงานหรือยกเลิกการทำงานในโหมดสแตนด์บายไม่สามารถทำได้ เมื่อการตั้งเวลาที่โปรแกรมไว้หมดเวลา จะมีเสียงเตือนเมื่อมีการกดปุ่มใด ๆ โดยไม่ต้องปลดล๊อคชุดควบคุม การกดปุ่มล๊อคชุดควบคุมซ้ำในโหมดเตรียมการทำงานหรือโหมดทำงาน จะปลดล๊อคปุ่มและหลอดไฟ LED แสดงการล๊อคชุดควบคุมจะดับ ทุกปุ่มจะกลับมาใช้งานได้ปกติอีกครั้ง

สัญญาณเสียง (บัสเซอร์)

ในขณะที่ชุดควบคุมกำลังทำงานดังต่อไปนี้ บัสเซอร์จะสร้างสัญญาณเสียงออกมา:
สัญญาณเสียงสั้นหนึ่งครั้งเมื่อกดปุ่มปกติ
สัญญาณเสียงดังเป็นจังหวะไม่ต่อเนื่องเมื่อกดปุ่มค้างเป็นระยะเวลานานมากกว่า(≥10 วินาที)
หมดเวลาการจับเวลา

ฟังก์ชันจับเวลา(ฟังก์ชันเสริม)

ฟังก์ชันจับเวลามีด้วยกันสองแบบ:

- การจับเวลาแบบสแตนด์บาย 1..99 นาที:
สัญญาณเสียงเมื่อหมดเวลา ฟังก์ชันนี้ใช้งานได้เฉพาะเมื่อบริเวณประกอบอาหารไม่ถูกใช้งาน (ระดับกำลังไฟของบริเวณประกอบอาหารทั้งหมด = 0) เมื่อเริ่มให้บริเวณประกอบอาหารใดทำงาน(ระดับกำลังไฟ > 0) การจับเวลาแบบสแตนด์บายยังคงทำงาน ถ้าการจับเวลาถูกใช้เพื่อปิดไฟบริเวณประกอบอาหาร (ดูหน้าจอแสดงการจับเวลาให้บริเวณประกอบอาหาร) ชุดควบคุมจะต้องถูกปิดก่อน (ปุ่มเปิด/ปิด) และเปิดอีกครั้ง
- การจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหาร 1..99 นาที:
สามารถกำหนดให้ฟังก์ชันนี้ทำงานนานเท่าที่มีการประกอบอาหารอยู่(ระดับกำลังไฟ>0, จุดแสดงที่หน้าจอ) สัญญาณเสียงเมื่อหมดเวลา สามารถตั้งโปรแกรมสำหรับบริเวณประกอบอาหารทั้งสี่บริเวณได้อย่างอิสระ การตั้งเวลา:
การปรับเวลาโดยใช้ปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์

เริ่มต้นการปรับตัวเลขหลักแรกและหลังจากนั้นจะปรับตัวเลขที่สอง
ภายใน 10 วินาทีหลังจากการปรับตัวเลขหลักที่สอง เวลาจะถูกรีเซ็ต (จุดบนหน้าจอแสดงการจับเวลาจะสว่างและในกรณีจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหาร หลอดไฟ LED จะกะพริบ)
ในกรณีหน้าจอแสดงการจับเวลาอาจถูกตั้งเป็น [0] ได้ โดยตรงโดยการกด [0] บนปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์(ด้านซ้าย)
การปิดการจับเวลา:
การจับเวลาสามารถถูกปิดโดยการตั้งเวลาเป็น 0
การจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์สามารถถูกยกเลิกโดยการกดปุ่มเปิด/ปิด "1" ถีสองครั้ง
การจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์
การจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์:
ถ้าชุดควบคุมเปิดอยู่(ทุกหน้าจอสำหรับรายละเอียดบริเวณประกอบอาหารแสดง [0]) สามารถกำหนดให้การจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์ทำงานโดยการกดปุ่มเลือกการจับเวลา หน้าจอแสดงการจับเวลาแสดง "00" จุดทศนิยมบนหน้าจอแสดงการจับเวลาจะกะพริบ การจับเวลาจะหยุดหลังจาก 10 วินาที(หน้าจอดับ) ถ้าไม่มีการตั้งค่าอื่นๆ ในกรณีมีการตั้งเวลาสำหรับการจับเวลาโดยไม่มีการกำหนดให้บริเวณประกอบอาหารใดทำงานภายใน 10 วินาที หน้าจอแสดงรายละเอียดการประกอบอาหารจะดับลง(รีเลย์จะถูกตัดไฟด้วย)
สามารถแสดงให้เห็นว่าบริเวณประกอบอาหารร้อนโดยแสดง [H] ค้าง นานเท่ากับการจับเวลาตั้งไว้(จุดบนหน้าจอจะกะพริบ 10 วินาที) สามารถตั้งเวลาได้ระหว่าง 0 – 99 นาที โดยปุ่มควบคุมระบบสัมผัสแบบสไลด์
หลังจากตั้งเวลาสำหรับการจับเวลาแล้ว การนับถอยหลังจะเริ่มต้นจากเวลาล่าสุด จะยกเลิกการจับเวลาอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาทีและหน้าจอการจับเวลาจะแสดงเวลาหลังจากหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะสร้างสัญญาณเสียงและหน้าจอแสดงการจับเวลาแสดง "00" กะพริบ สัญญาณเสียงถูกยกเลิก
- หลังจาก 2 นาที และ/หรือ
- โดยการกดปุ่มใด ๆ
หลังจากหน้าจอแสดงการจับเวลาหยุดกะพริบและดับลง สามารถแสดงให้เห็นว่าบริเวณประกอบอาหารยังร้อนโดยแสดง [H] ค้าง
โดยการกดปุ่มเปิด/ปิด "1" ชุดควบคุมอาจจะเปลี่ยนจาก "การจับเวลาอย่างเดียว" ไปเป็นการจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหารได้ตลอดเวลา - มีหรือไม่มีการใช้งานการจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์ - สลับกลับไปใช้โหมดชุดควบคุมแบบสัมผัสทำงานและมีการใช้งาน
การจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์ การจับเวลาถูกเลือกเป็นอันดับแรก(จุดทศนิยมบนหน้าจอแสดงการจับเวลาจะกะพริบ) หลังจากบริเวณประกอบอาหารถูกเลือก ทศนิยม

บนหน้าจอแสดงการจับเวลาและจุดทศนิยมค้างบนบริเวณประกอบอาหารจะกะพริบ เมื่อปิดชุดควบคุมโดยปุ่มเปิด/ปิด "1" การจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์ยังคงทำงานขณะปิดอยู่

การตั้งโปรแกรมจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหารที่ต้องการ
การเปิดไฟชุดควบคุมระบบสัมผัสสามารถตั้งค่าการจับเวลาสำหรับการทำประกอบอาหาร
โดยการกำหนดให้บริเวณประกอบอาหารทำงาน (ระดับกำลังไฟสำหรับบริเวณประกอบอาหาร > 0) โดยการเลือกหน้าจอแสดงการจับเวลา (ภายใน 10 วินาที) สามารถตั้งเวลาเพื่อจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหารเป็นฟังก์ชันตัดไฟได้ หลอดไฟ LED รอบหน้าจอแสดงการจับเวลา "9" แสดงว่าการจับเวลาถูกกำหนดให้ทำงานสำหรับบริเวณประกอบอาหารส่วนใด
ทันทีที่การจับเวลาถูกเลือก หลอดไฟ LED ที่เกี่ยวข้องจะกะพริบ
และจุดในหน้าจอแสดงการจับเวลาจะสว่างค้าง ในกรณีที่บริเวณประกอบอาหารถูกเลือก หลังจากนั้น จุดจะดับและหลอดไฟ LED จะหยุดกะพริบ
เมื่อเปลี่ยนจากบริเวณประกอบอาหารหนึ่งไปอีกริเวณหนึ่ง หน้าจอจะแสดงเวลาการจับเวลาปัจจุบันของบริเวณประกอบอาหารที่เกี่ยวข้อง การตั้งเวลาการจับเวลาให้กับบริเวณประกอบอาหารส่วนอื่นๆ ยังคงทำงาน
การตั้งค่าเพิ่มเติมให้เหมือนกับการจับเวลาแบบสแตนด์โวลท์
ในกรณีที่มีการจับเวลาที่ใช้งานอยู่มากกว่าหนึ่งตัว หน้าจอจะแสดงเวลาการจับเวลาที่น้อยที่สุด (หลังยกเลิกการเลือก 10 วินาที) หลังจากหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะมีการส่งสัญญาณเสียงและหน้าจอแสดงการจับเวลาจะแสดง "00" กะพริบ หลอดไฟแสดงการจับเวลาที่เกี่ยวข้องกะพริบพร้อมกัน จะตัดไฟบริเวณประกอบอาหารที่ถูกตั้งโปรแกรมไว้ หน้าจอจะแสดง "0" ค้าง และบริเวณประกอบอาหารถูกเลือกโดยอัตโนมัติ หลังจาก 10 วินาที (เวลายกเลิกการเลือก) หน้าจอของบริเวณประกอบอาหารที่ร้อนจะแสดง "H" มิฉะนั้น สัญลักษณ์ "0" จะปรากฏขึ้น สัญญาณเสียงและการกะพริบของหลอดไฟ LED แสดงการจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหาร ถูกยกเลิก
- หลังจากผ่านไป 2 นาที และ/หรือ
- การกดปุ่มใดๆ
จอแสดงการจับเวลาจะดับลง และยังไม่มีการเลือกบริเวณประกอบอาหาร
ลักษณะการทำงานของการทำงานของการจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหารจะคล้ายกับการจับเวลาเดียวแบบสแตนด์โวลท์
ในกรณีที่มีการตั้งโปรแกรมเพื่อจับเวลาสำหรับบริเวณประกอบอาหาร ารจำกัดเวลาการใช้งานขึ้นอยู่กับเวลาของการจับเวลาและไม่ใช้ค่าตามตารางมาตรฐาน

ลักษณะประกอบอาหาร (รูปที่ 3)

- ลักษณะที่ดูกับแม่เหล็กได้อาจเป็นลักษณะที่เหมาะสมกับการประกอบอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ควรใช้ลักษณะที่แจ้งว่าเหมาะสมกับการประกอบอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ลักษณะที่กันแบนและหนา
- ลักษณะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดเดียวกับบริเวณประกอบอาหารเพื่อให้มั่นใจว่าจะได้รับกำลังไฟสูงสุด
- ลักษณะขนาดเล็กจะได้รับกำลังไฟน้อยกว่า แต่ไม่ใช่สาเหตุของการสูญเสียพลังงาน เราไม่แนะนำให้ใช้ลักษณะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 10 ซม.
- ลักษณะสแตนเลสสตีลที่กันลักษณะเป็นแผ่นสแตนเลสสตีลหรือเฟอร์ไรท์หลายชั้นเหมาะสำหรับการประกอบอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ลักษณะเหล็กควรมีสารเคลือบกันลักษณะเพื่อหลีกเลี่ยงการทำรอยขีดข่วนบนผิวเตา
- เราไม่แนะนำให้ใช้ลักษณะผลิตจากกระจก เซรามิค ดินเผา อลูมิเนียม ทองแดง หรือ สแตนเลสสตีลชนิดไม่มีคุณสมบัติแม่เหล็ก(ประเภทออสเทนนิติก)

การดูแลรักษา(รูปที่ 4)

โดยใช้แก๊สไปวีสบูดพิเศษแผ่นฟอยล์อลูมิเนียม ครอบอาหาร ครอบไขมัน ครอบน้ำตาลและอาหารอื่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูงอื่น ๆ ออกจากผิวเตาทันทีเพื่อหลีกเลี่ยงการทำ ความเสียหายให้เตา จากนั้นทำความสะอาดผิวด้วยผ้าขนหนูและผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม ล้างออกด้วยน้ำ และเช็ดด้วยผ้าสะอาด ไม่ควรใช้ ฟองน้ำหรือผ้าทรายขัด หลีกเลี่ยงการใช้ยาทำความสะอาด สะอาดเข้มข้น เช่นสเปรย์สำหรับเตาอบ และ น้ำยาทำความสะอาด รอยด่าง

คำแนะนำสำหรับผู้ติดตั้ง

การติดตั้ง

คำแนะนำเหล่านี้มีไว้สำหรับช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญเพื่อเป็นแนวทางในการติดตั้ง การปรับแต่ง และการบำรุงรักษา ตามกฎหมาย และมาตรฐานที่มีผลบังคับใช้ การดำเนินการเหล่านี้ต้องทำ หลังจากตัดไฟออกจากเครื่องเสมอ

การวางตำแหน่ง(รูปที่ 5)

ตัวยัดถูกออกแบบมาโดยเฉพาะเพื่อให้เหมาะกับงานติดตั้ง บนพื้นตู้ซึ่งแสดงตามรูป ใส่วัสดุกันชื้นที่หุ้มมาพร้อมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าตามแนว ขอบเตา

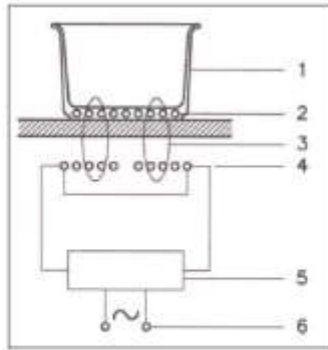
อย่าติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเหนือเตาอบ ในกรณีที่คุณทำ กรณาดตรวจสอบให้แน่ใจดังต่อไปนี้:

- มีการเตรียมระบบระบายความร้อนให้เตาอบที่เหมาะสม
- ไม่มีอากาศร้อนจากตู้อบรั่วไหลไปที่เตา
- มีระบายอากาศที่เหมาะสมดังแสดงในภาพ

การต่อระบบไฟฟ้า (รูปที่ 6)

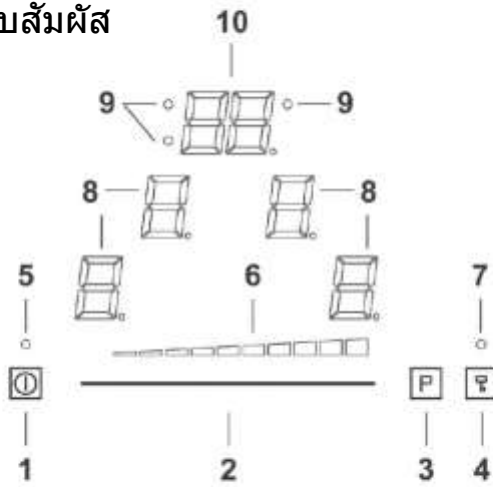
ก่อนดำเนินการต่อระบบไฟฟ้า โปรดตรวจสอบว่า:

- ระบบไฟฟ้าเป็นไปตามข้อมูลที่ระบุไว้บนแผ่นเพลทที่อยู่ บนฐานเตา
- ระบบไฟฟ้าต้องถูกต่อพร้อมสายดินอย่างมีประสิทธิภาพ ตามมาตรฐานและบทบัญญัติของกฎหมายที่มีผลบังคับใช้ การต่อสายดินเป็นสิ่งจำเป็นตามกฎหมาย ไม่ควรมีสาย และ/หรือปลั๊กไฟอยู่บนตัวเครื่อง ใช้วัสดุกัน กระแทกที่เหมาะสมกับอุณหภูมิขณะทำงานซึ่งระบุบน เพลท ไม่ว่าจะกรณีใด ๆ สายไฟต้องไม่สัมผัสสิ่งรอบข้างที่มี อุณหภูมิสูงกว่า 50 องศาเซลเซียส

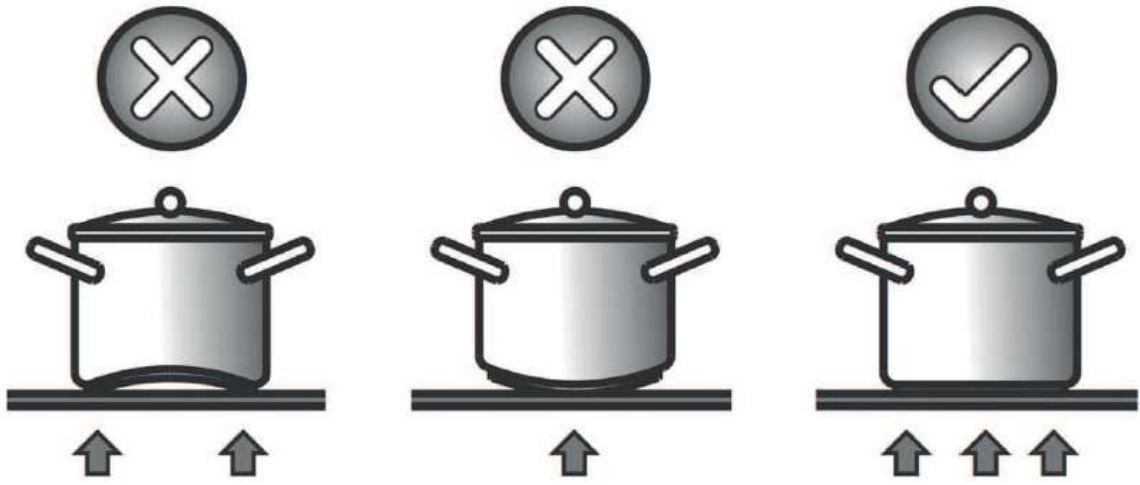


รูปที่ 1

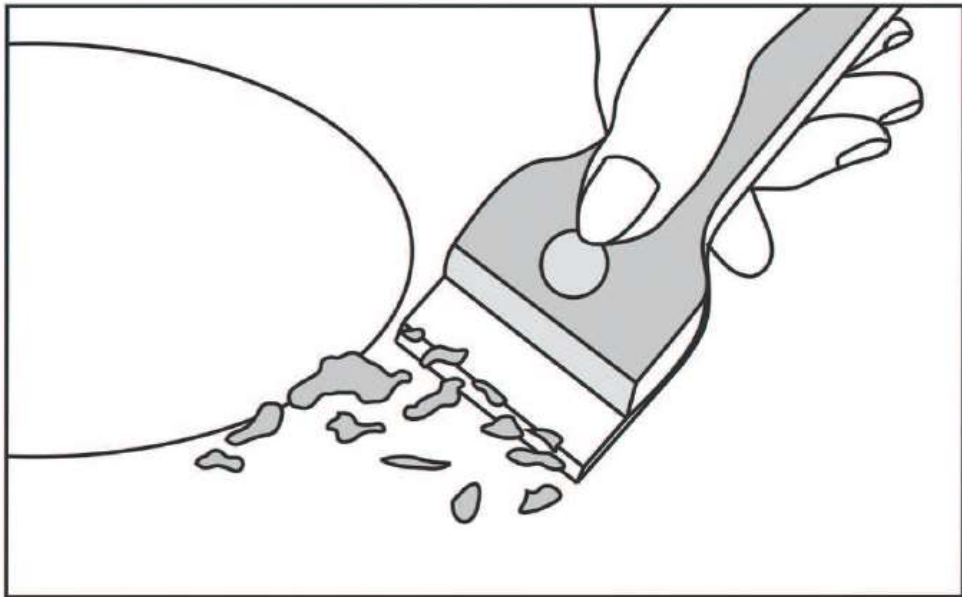
ชุดควบคุมระบบสัมผัส



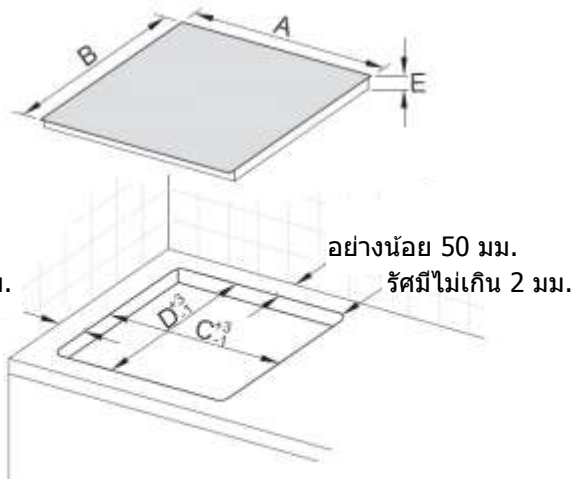
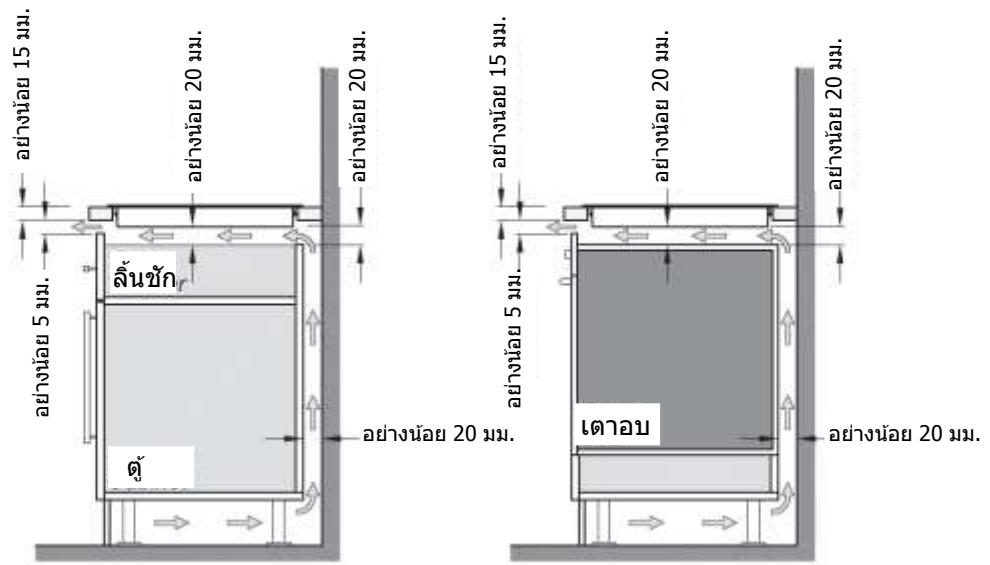
รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4



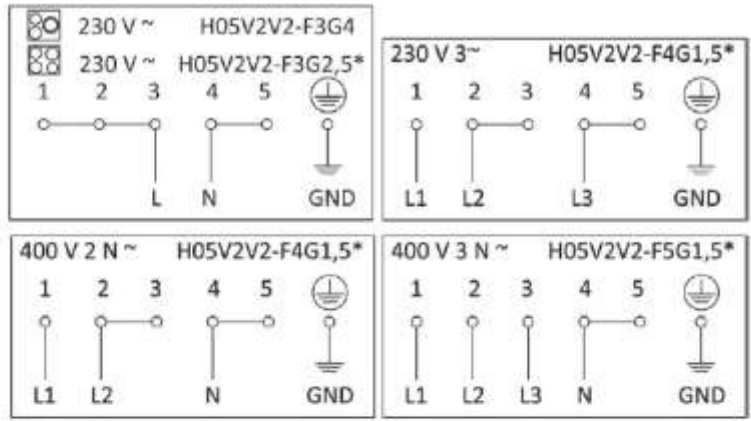
อย่างน้อย 40 มม.

อย่างน้อย 50 มม.

รัศมีไม่เกิน 2 มม.

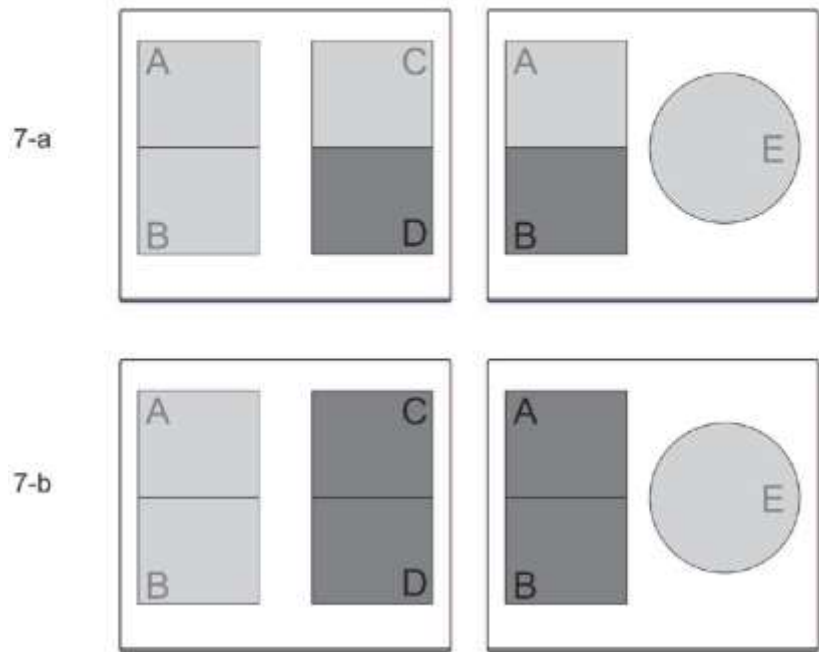
A	B	C	D	E
590	520	560	490	68

รูปที่ 5



*การพิจารณาปัจจัยเพิ่มเติม

รูปที่ 6



รูปที่ 7

