

SAMSUNG

คำแนะนำในการติดตั้งและใช้งาน

๗

เตาแกวเซรามิค



C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST

เพื่อป้องกันอันตรายจากอุบัติเหตุหรือความเสียหายต่อเตา โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้อุปกรณ์
และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้	2
ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย	3
ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า	3
ความปลอดภัยสำหรับเด็ก	3
ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน	4
ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด	4
คำแนะนำในการทิ้ง	4
การติดตั้งเตา	5
ระเบียบและมาตรฐาน	5
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง	5
การต่อสายไฟฟ้า	6
การติดตั้งบนเคาเตอร์	7
ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ	10
โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม	10
องค์ประกอบ	11
คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์	12
การเปิดเพื่อความปลอดภัย	13
สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ	13
ก่อนที่จะเริ่มต้น	14
การทำความสะอาดครั้งแรก	14
การใช้เตา	14
การใช้ภาชนะที่เหมาะสม	14
การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส	15
การเปิดสวิตช์อุปกรณ์	16
การควบคุมอุณหภูมิ	16
การปิดอุปกรณ์	17
การใช้โซนปรุงอาหารคาสเซอโรล	18
การใช้โซนปรุงอาหารตุ๋น	19
การปิดโซนการปรุงอาหาร	20
การใช้สวิตช์ป้องกันเด็ก	20
การจับเวลา	21
การตั้งค่าการปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัย	21
การจับเวลานับถอยหลัง	22
การสับและปลดสวิตช์แผงควบคุม	23
การตั้งค่าที่แนะนำสำหรับการปรุงอาหารชนิดต่างๆ	23
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	24
เตา	24
กรอบของเตา (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST)	25
เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ	25
การรับประกันและบริการ	26
คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา	26
บริการ	27
ข้อมูลทางเทคนิค	28

การใช้คู่มือนี้

โปรดใช้เวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ โดยเฉพาะในส่วนข้อมูลเพื่อความปลอดภัยที่อยู่ในหัวข้อถัดไป ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต ถ้ามีการเปลี่ยนมือเจ้าของ โปรดมอบคู่มือนี้ให้กับเจ้าของใหม่ด้วย

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้



นี่คือสัญลักษณ์เตือนเกี่ยวกับความปลอดภัย

คำเตือน แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของคุณ

สำคัญ แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับอุปกรณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์และคำแนะนำสำหรับนำไปปฏิบัติ



สัญลักษณ์นี้หมายถึงมาตรการที่สามารถดำเนินการเพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

1. หมายเลขเซรี่ย์นี้หมายถึงคำแนะนำที่ละเอียดขึ้นคอนสำหรับการใช้อุปกรณ์

2. ...

3. ...

คู่มือนี้มีข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนที่คุณสามารถดำเนินการเพื่อวินิจฉัยและแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น โปรดอ่านหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย



ความปลอดภัยของอุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานทางเทคนิคที่เป็นที่ยอมรับ และกฎหมาย German Appliance Safety Law อย่างไรก็ตาม ในฐานะผู้ผลิต เราเชื่อว่าเรามีหน้าที่ให้ข้อมูลและทำให้คุณคุ้นเคยกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

- โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์อย่างถูกต้องโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญ
- โปรดให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ให้บริการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ การซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญจะทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรง ถ้าอุปกรณ์จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายและทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- อุปกรณ์ที่มีการฝังหรือติดตั้งภายใน จะต้องใช้งานหลังจากมีการติดตั้งในตู้และที่ติดตั้งซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการป้องกันอย่างเพียงพอมิให้มีการสัมผัสส่วนที่เป็นไฟฟ้า ตามที่กำหนดโดย VDE [สมาคมวิศวกรไฟฟ้าของเยอรมนี]
- ถ้าอุปกรณ์ของคุณทำงานผิดปกติหรือแตกร้าว หรือมีรอยร้าวปรากฏ:
 - ปิดโซนปรุงอาหารทั้งหมด
 - ถอดสายไฟหลักออกจากเตา และ
 - ติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
- ถ้าผิวหนังที่ปรุงอาหารร้าว ให้ปิดอุปกรณ์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้เตาจนกว่าจะเปลี่ยนพื้นผิวแก้วก่อน
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนฟอยล์อะลูมิเนียม ผลิตภัณฑ์ที่ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมหรือบรรจุภัณฑ์อาหารแข็งในภาชนะอะลูมิเนียม

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก



อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างพอเพียงโดยผู้ใหญ่ โปรดดูแลมิให้เด็กเล็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
โซนปรุงอาหารจะร้อนเมื่อคุณปรุงอาหาร โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้อุปกรณ์นี้

ความปลอดภัย (ต่อ)

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

- อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการปรุงและทอดอาหารในบ้านเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนแก่ห้อง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเสียบปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าใกล้เตา สายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวการปรุง
- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจติดไฟง่าย ห้ามทิ้งพื้นผิวการปรุงไว้โดยไม่ดูแลขณะที่เตรียมอาหารโดยใช้น้ำมันหรือไขมัน เช่น เมื่อปรุงมันฝรั่งทอด
- ปิดโซนปรุงอาหารหลังจากใช้งาน
- ดูแลแผงควบคุมให้สะอาดและแห้ง
- ห้ามวางวัตถุไวไฟไว้บนเตา เนื่องจากอาจติดไฟได้

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดอุปกรณ์เสมอก่อนที่จะทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัย โปรดอย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดที่มีแรงดันสูง
- ทำความสะอาดตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแลรักษาที่มีอยู่ในคู่มือนี้

คำแนะนำในการตั้ง

การตั้งบรรจุภัณฑ์

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด โฟมแผ่นและโฟมแข็งจะมีเครื่องหมายที่เหมาะสมโปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์เก่าโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

การตั้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม



คำเตือน: ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อให้ไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ



สำคัญ: โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์โดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญเท่านั้น
โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ การรับประกันจะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสม
ข้อมูลทางเทคนิคมีอยู่ที่ท้ายคู่มือนี้

ระเบียบและมาตรฐาน

อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานต่อไปนี้:

- EN 60 335 - 1 และ EN 60 335 - 2 - 6 เกี่ยวกับความปลอดภัยของอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนและวัตถุประสงค์ที่คล้ายกัน
- EN 60350 หรือ DIN 44546 / 44547 / 44548 เกี่ยวกับการใช้คุณสมบัติของเครื่องปรุงอาหาร เตา เตาอบ และเตาย่างไฟฟ้าสำหรับการใช้งานในครัวเรือน
- EN 55014 - 2
- EN 55014
- EN 61000 - 3 - 2 และ
- EN 61000 - 3 - 3 เกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า (EMC)



อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับข้อบังคับของ EU ต่อไปนี้:

- 73 / 23 / EWG วันที่ 19.02.1973 (ข้อบังคับสำหรับแรงดันไฟฟ้าต่ำ)
- 89 / 336 / EWG วันที่ 03.05.1989 (ข้อบังคับ EMC รวมถึงข้อบังคับฉบับแก้ไข 92 / 31 / EWG) และ
- 93 / 68 / EWG CE ข้อบังคับในการติดฉลาก

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

- อุปกรณ์จะต้องมีการจัดเตรียมการติดตั้งด้านไฟฟ้าที่สามารถจัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์จากสายจ่ายไฟฟ้าหลักทุกขั้ว โดยหน้าสัมผัสต้องเปิดกว้างอย่างน้อย 3 มม. อุปกรณ์แต่ละกระแสน้ำไฟรวมถึงสวิตช์เอาต์ พิวส์ (ชนิดไขสกรูจะต้องมีการถอดออกจากที่ยึด) ตัวตัดกระแสดินและตัวนำไฟฟ้า
- สำหรับการป้องกันไฟ อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับ EN 60 335 - 2 - 6 อุปกรณ์ชนิดนี้สามารถติดตั้งโดยมีผู้ดำเนินการบนหรือผนังหนึ่งด้าน
- ห้ามติดตั้งใกล้กับเตา
- การติดตั้งต้องมีการป้องกันการสั้นสะเทือน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930
- สำหรับการป้องกันความชื้น พื้นผิวติดตั้งทั้งหมดจะต้องมีการเคลือบด้วยวัสดุที่เหมาะสม
- บนพื้นผิวประตูเบี่ยง จุดที่เป็นร่องที่มีเตาติดตั้งอยู่จะต้องมีการอุดด้วยปูนยาแนวจนสนิท
- บนพื้นผิวที่เป็นหินธรรมชาติหรือหินสังเคราะห์ หรือพื้นผิวเซรามิก จะต้องเชื่อมสปริงติดด้วยวีเรนสังเคราะห์หรือกาวผสมที่เหมาะสม
- ตรวจสอบว่าเชลอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องกับพื้นผิวการทำงาน โดยไม่มีช่องว่าง ห้ามใช้ซิลิโคนซิล เนื่องจากจะทำให้การถอดออกยากยิ่งขึ้นเมื่อซ่อมบำรุง
- การถอดเตาจะต้องมีการดันออกจากด้านล่าง

การติดตั้งเตา (ต่อ)

การต่อสายไฟฟ้า

ก่อนที่จะเชื่อมต่อ โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของอุปกรณ์ กล่าวคือ แรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผ่นข้อมูล ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าของไฟฟ้าที่จ่ายแผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โถงด้านล่างของเขา

ตัดกระแสไฟฟ้าในวงจรก่อนที่จะต่อสายไฟเข้าตู้วงจร

แรงดันไฟฟ้าของส่วนให้ความร้อนคือ AC230 V~ นอกจากนี้ อุปกรณ์ยังสามารถทำงานได้ตามปกติในระบบเก่าที่มีแรงดันไฟฟ้า AC220 V~ เตาจะต้องเข้ากับสายไฟฟ้าหลักโดยใช้อุปกรณ์ที่สามารถจัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์จากสายจ่ายไฟฟ้าหลักทุกขั้ว โดยหน้าสัมผัสต้องเปิดกว้างอย่างน้อย 3 มม. อุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้า เช่น กัทเอาต์อัตโนมัติ ตัวตัดกระแสลงดิน หรือฟิวส์

ต้องใช้สายไฟชนิด A H05SS - F (180 °C) หรือสูงกว่า เพื่อเป็นสายต่อกับสายไฟฟ้าหลัก

	กระแสไฟฟ้าของอุปกรณ์ (A)	พื้นที่หน้าตัด (มม. ²)
1N~	> 25 และ ≤ 32	> 4 และ < 6
2N~	> 10 และ ≤ 16	> 1.5 และ < 2.5

การเชื่อมต่อจะต้องกระทำตามที่แสดงในไดอะแกรม จุดที่เชื่อมต่อจะต้องทำตามไดอะแกรมที่เหมาะสม

สายลงกราวด์เชื่อมต่ออยู่กับขั้ว สายลงกราวด์จะต้องยาวกว่าสายที่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน

การเชื่อมต่อสายไฟจะต้องกระทำตามข้อบังคับและสกรูของขั้วจะต้องขันให้แน่น

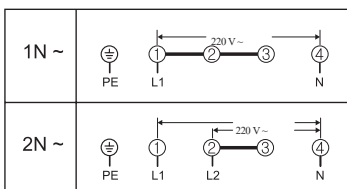
สายที่เชื่อมต่อจะต้องยึดกับสายเมน และปิดฝาครอบด้วยการกดให้แน่น (ให้ล็อกเข้าที่) ก่อนที่จะเปิดใช้งานเป็นครั้งแรก จะต้องนำฟอยล์ป้องกันหรือสติกเกอร์ออกจากพื้นผิวแถวสกรู



เมื่อต่อเข้ากับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักแล้ว ให้ตรวจสอบว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดพร้อมใช้งาน โดยเปิดแต่ละส่วนไปทีละการตั้งค่าสูงสุดเป็นระยะเวลานานๆ



เมื่อเปิดเตาเป็นครั้งแรก ไฟแสดงผลทั้งหมดและล็อกป้องกันเด็กจะเปิดใช้งาน



< 1N ~ >

L: น้ำตาล

N: น้ำเงิน

PE: เขียว



คำเตือน: โปรดคำนึงถึง (ปฏิบัติตาม) การจัดเฟสและสาย N ของการเชื่อมต่อของบ้านและอุปกรณ์ (รูปแบบการเชื่อมต่อ) มิฉะนั้น องค์ประกอบต่างๆ อาจเสียหายได้

การรับประกันไม่ได้ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งไม่เหมาะสม

การติดตั้งเตา (ต่อ)

การติดตั้งบนเตาตัว

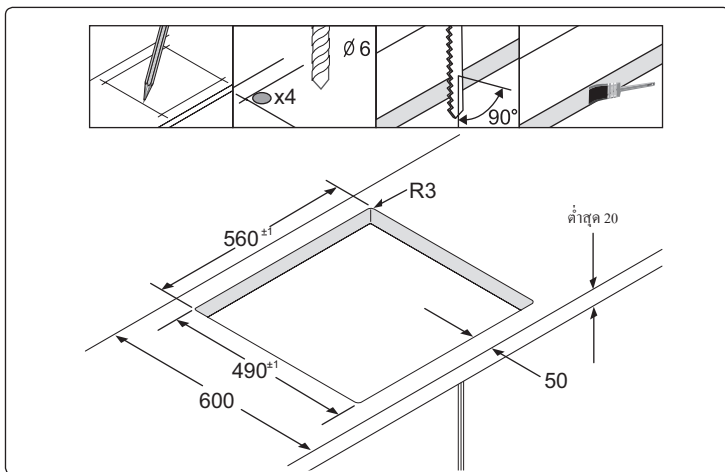
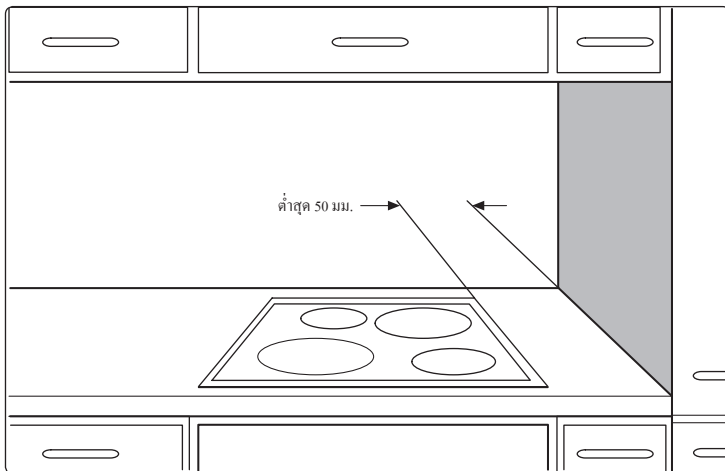


โปรดบันทึกหมายเลขผลิตภัณฑ์บนแผ่นข้อมูลของอุปกรณ์ก่อนที่จะติดตั้ง

หมายเลขนี้เป็นในกรณีที่ต้องการรับบริการ และจะไม่สามารถดูได้อีกหลังจากติดตั้ง เนื่องจากแผ่นข้อมูลนี้จะอยู่ใต้อุปกรณ์

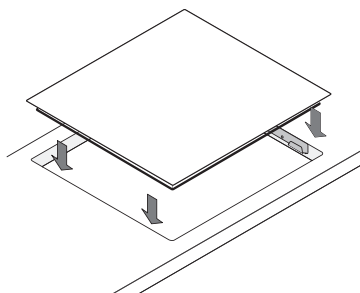
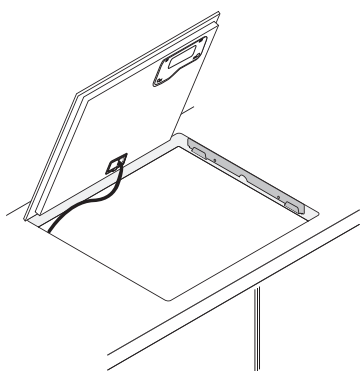
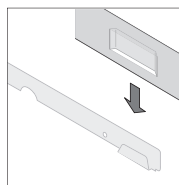
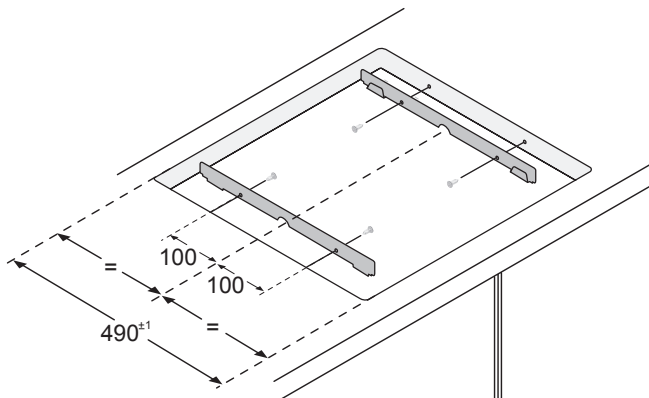
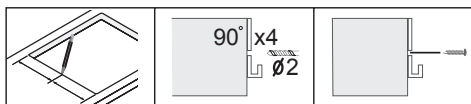
โปรดคำนึงถึงระยะห่างต่ำสุดที่กำหนดไว้

ขีดโครงทั้งสองด้านด้วยสกรูที่มีให้ก่อนที่จะติดตั้งเตาบนโครง



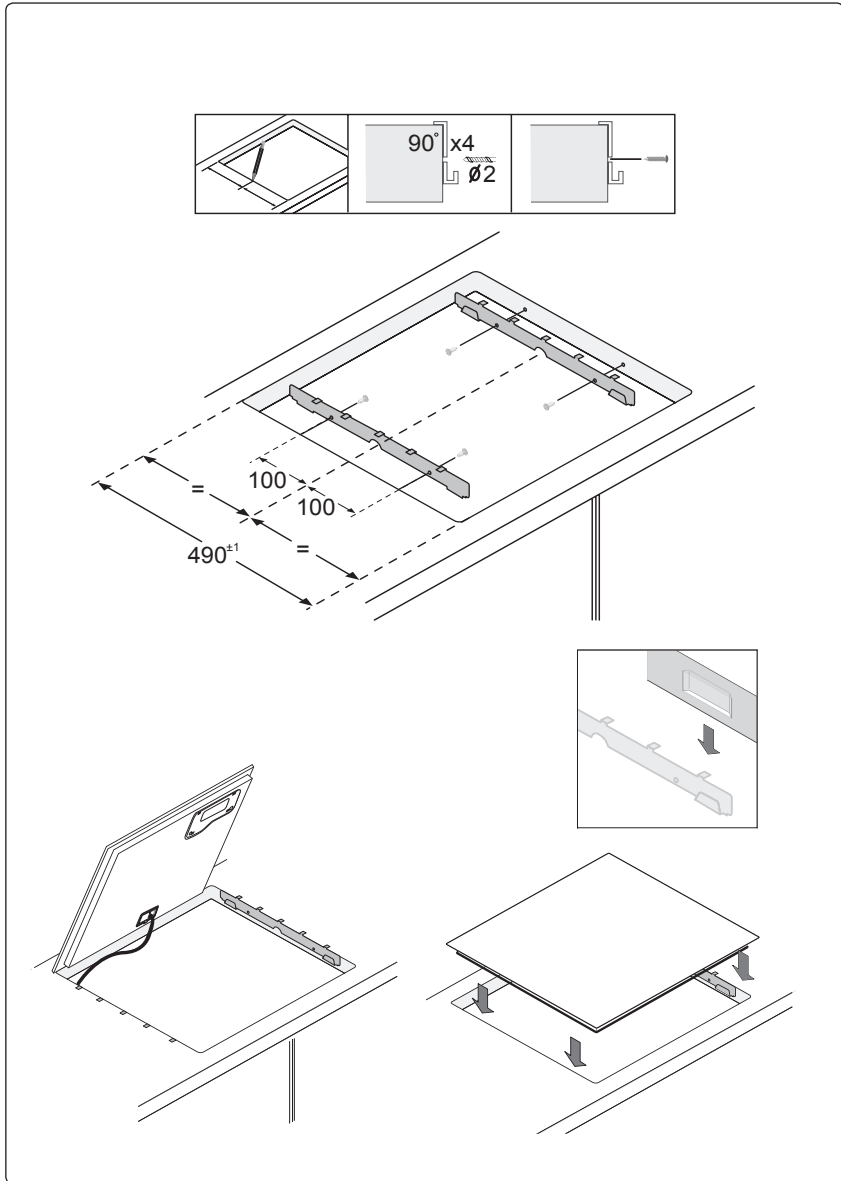
การติดตั้งตา (ต่อ)

รุ่น : C61RCBAL, C61RCCN, C61RCDST

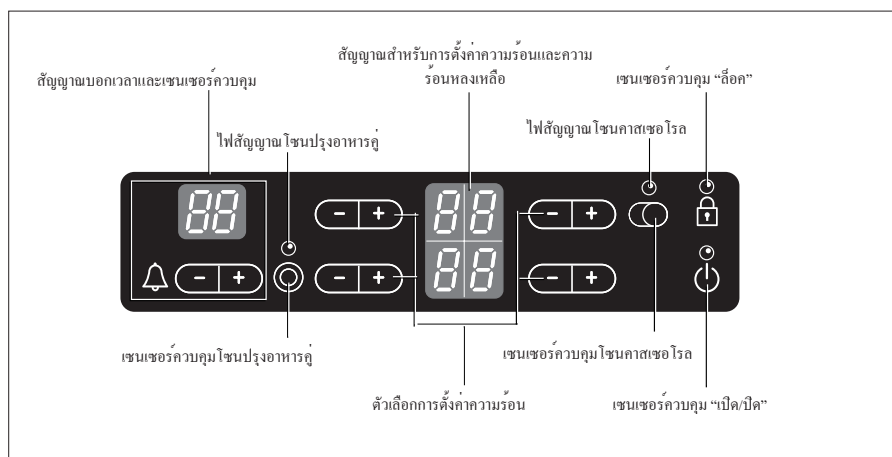
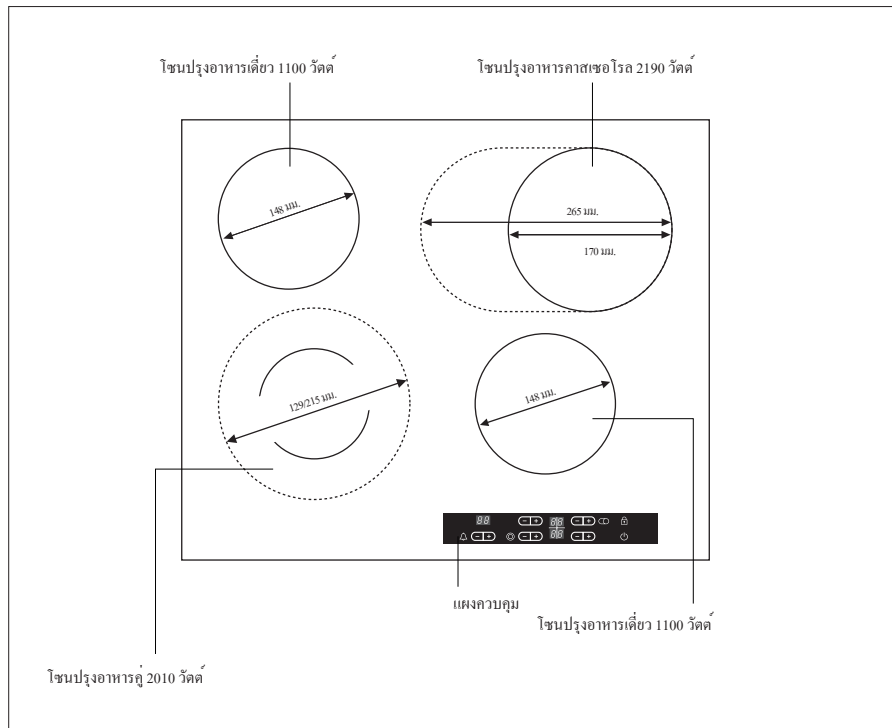


การติดตั้งตา (ต่อ)

รุ่น : C61RCAST

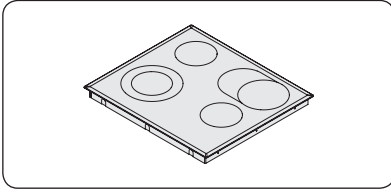


โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม

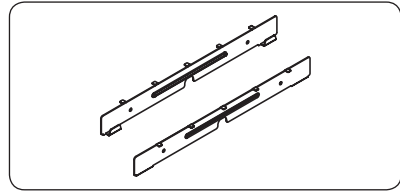


ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

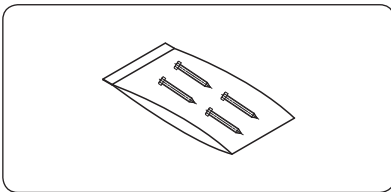
วงดประกอบ



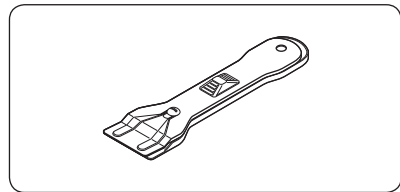
1 เตาแก้วเซรามิก



2 ไตรงติดตั้ง



3 สกรู



4 ที่ขูด

ขั้นตอนและคุณสมบัติ (ต่อ)

คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์

- **พื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิก:** อุปกรณ์นี้มีพื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิกและโซนปรุงอาหารความเร็วสูงสี่ส่วน ส่วนให้ความร้อนที่มีประสิทธิภาพของเตานี้จะช่วยลดเวลาในการให้ความร้อนของโซนปรุงอาหารได้อย่างมาก
- **เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส:** อุปกรณ์ของคุณใช้งานผ่านเซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส
- **ทำความสะอาดง่าย:** ขอดีของพื้นผิวการปรุงอาหารและเซนเซอร์ควบคุมที่เป็นแก้วเซรามิกก็คือการทำความสะอาด พื้นผิวที่เรียบลื่นทำให้ทำความสะอาดได้โดยสะดวก
- **เซนเซอร์เปิด/ปิด:** เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด” จะเป็นสวิตช์หลักของอุปกรณ์ที่แยกต่างหาก การสัมผัสเซนเซอร์นี้จะเป็นการเปิดหรือปิดอุปกรณ์อย่างสมบูรณ์
- **สัญญาณควบคุมและฟังก์ชัน:** จอแสดงผลดิจิทัลและไฟสัญญาณจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าและฟังก์ชันที่ใช้งานอยู่ รวมถึงการมีความร้อนหลงเหลือในโซนปรุงอาหารต่างๆ
- **การปิดเพื่อความปลอดภัย:** การปิดเตาเพื่อความปลอดภัยจะสร้างความมั่นใจว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง ถ้าไม่มีการเปลี่ยนการตั้งค่า
- **สัญญาณบอกความร้อนหลงเหลือ:** ไอคอนแสดงความร้อนหลงเหลือจะปรากฏในจอแสดงผลถ้าโซนปรุงอาหารมีความร้อนที่อาจลวกได้
- **โซนปรุงอาหาร:** พื้นผิวปรุงอาหารประกอบด้วยโซนปรุงอาหารสี่ ซึ่งทำให้อุปกรณ์มีโซนปรุงอาหารหลากหลายขนาด ตัวอย่างเช่น เมื่อปรุงด้วยภาชนะขนาดเล็ก ทำให้สามารถประหยัดพลังงานได้
- **โซนปรุงอาหารเนกประสงค์:** เตานี้มีโซนปรุงอาหารเนกประสงค์/คาสเซอโรล เมื่อใช้การตั้งค่าต่างๆ จะสามารถใช้เป็นโซนปรุงอาหารแบบกลมหรือวงรี ตัวอย่างเช่น สำหรับปรุงอาหารด้วยโถแบบวงรีหรืออุ้งจานหรืออุ้งอาหาร

จอแสดงผลดิจิทัล: เขตการแสดงผลสี่ส่วนจะแสดงข้อมูลสำหรับโซนปรุงอาหารสี่โซน

โดยจะแสดงข้อมูลต่อไปนี้:

-  อุปกรณ์เปิดอยู่
-  ถึง  การตั้งค่าความร้อนที่เลือก
-  ความร้อนหลงเหลือ
-  ใช้สื่อกันกันเด็ก และ
-   ข้อความแสดงข้อผิดพลาด มีการสัมผัสเซนเซอร์นานเกินกว่า 10 วินาที
-   ข้อความแสดงข้อผิดพลาด เมื่อเตามีความร้อนสูงจัดเนื่องจากการใช้งานผิดปกติ

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

การปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้าโซนปรูงอาหารไม่ถูกปิดหรือการตั้งค่าความร้อนไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลังจากระยะเวลาหนึ่ง โซนปรูงอาหารนั้นก็จะปิดลงโดยอัตโนมัติ ความร้อนที่เหลือจะมีสัญญาณ **H** (หมายถึง “ร้อน”) ในจอแสดงผลดิจิทัลสำหรับ โซนปรูงอาหารนั้น โซนปรูงอาหารจะปิดเองหลังจากเวลาต่อไปนี้

การตั้งค่าการปรูงอาหาร	1 - 2	หลังจาก 6 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรูงอาหาร	3 - 4	หลังจาก 5 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรูงอาหาร	5 - 6	หลังจาก 3 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรูงอาหาร	7 - 9	หลังจาก 1 ชั่วโมง



ถ้าเตามีความร้อนสูงเกินไปเนื่องจากการทำงานผิดปกติ เครื่องจะแสดง **H/E** ขึ้น และเตาจะปิดลงด้วยตนเอง



ถ้าโซนปรูงอาหารปิดตัวลงก่อนที่จะถึงเวลาที่ระบุ โปรดดูที่หัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

สาเหตุอื่นๆ ที่โซนปรูงอาหารปิดตัวเอง

โซนปรูงอาหารทั้งหมดจะปิดตัวเองถ้ามีน้ำเดือดล้นลงไปสัมผัสกับแผงควบคุม

นอกจากนี้ การปิดตัวเองอัตโนมัติจะทำงานถ้าคุณวางผ้าหามาไว้บนแผงควบคุม ในกรณีเหล่านี้ คุณจะต้องเปิดอุปกรณ์อีกครั้งโดยใช้เซนเซอร์เปิดหลัก หลังจากเช็คหรือนำผ้าเปียกออกแล้ว

สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ

เมื่อโซนปรูงอาหารหรือเตาถูกปิดลง ความร้อนที่หลงเหลืออยู่จะแสดงเป็นเครื่องหมาย **H** (หมายถึง “ร้อน”) ในจอแสดงผลดิจิทัลของโซนปรูงอาหารนั้นๆ แม้ว่าโซนปรูงอาหารจะดับแล้วก็ตาม สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือจะดับไปเฉพาะเมื่อโซนปรูงอาหารนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

คุณสามารถใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่อละลายและอุ่นอาหารได้



คำคัญ: ขณะที่สัญญาณความร้อนหลงเหลือติดอยู่ จะมีอันตรายจากการลวกร้อนส่วนที่สัมผัส

คำคัญ: ถ้าไฟฟ้าขัดข้อง สัญลักษณ์ **H** จะหายไป และจะไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับความร้อนหลงเหลืออีก แต่อาจเป็นไปได้ที่จะมีอันตรายจากความร้อนที่เหลือยู่ ซึ่งสามารถหลีกเลี่ยงได้ด้วยการใช้ความระมัดระวังเมื่ออยู่ใกล้เตา

ก่อนที่จะเริ่มต้น

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิกด้วยผ้าหมาดและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิก



สำคัญ: ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือขัดสี เนื่องจากพื้นผิวอาจเสียหายได้

การใช้เตา

การเลือกขนาดที่เหมาะสม

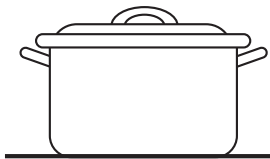
กระทะที่ดี ให้ผลลัพธ์ที่ดี

- คุณสามารถดูกระทะที่ดีได้จากฐานของกระทะ ฐานกระทะควรหนาและแบนมากที่สุด
- เมื่อซื้อกระทะใหม่ ให้พิจารณาเส้นผ่าศูนย์กลางของฐาน ผู้ผลิตมักจะบอกเฉพาะเส้นผ่าศูนย์กลางของขอบด้านบน
- หม้อที่มีฐานเป็นอะลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้เกิดสีเปลี่ยนแปลงที่พื้นผิวแก้วเซรามิกเนื่องจากโลหะ การเปลี่ยนสีนี้เอาออกได้ยากหรือไม่ได้เลย
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือที่มีฐานเสียหาย มีขอบเป็นรอยหรือเป็นร่อง อาจเกิดการขีดข่วนอย่างถาวรถ้ามีการเลื่อนกระทะบนพื้นผิว
- เมื่อเย็น ฐานของกระทะจะมีการโค้งงอเข้าสู่อานใน (concave) และไม่ควรจะโค้งงอออกด้านนอก (convex) เด็ดขาด
- ถ้าคุณต้องการใช้กระทะชนิดพิเศษ เช่น หม้อไอน้ำแรงดัน หม้อตุ๋น หรือกระทะก้นลึก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน



คุณสามารถประหยัดพลังงานอันมีค่าได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้



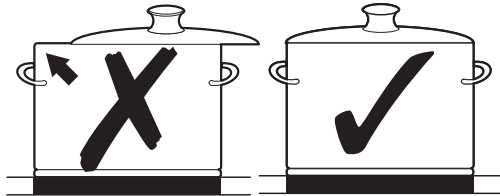
ถูกต้อง!



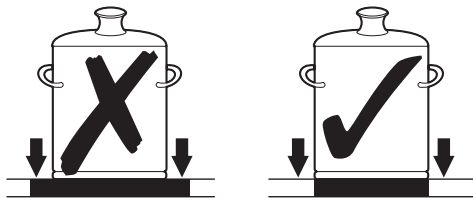
ผิด!

การไต่ตา (ต่อ)

- วางหม้อและกระทะก่อนที่จะเปิดไชน่ปรุงอาหาร
- ไชน่ปรุงอาหารและฐานกระทะที่สกปรกจะทำให้ใช้พลังงานเพิ่มมากขึ้น
- เมื่อเป็นไปได้ ให้ปิดฝาหม้อและกระทะให้สนิท
- ปิดไชน่ปรุงอาหารก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาปรุง เพื่อให้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นหรือละลายอาหาร



- ฐานของกระทะควรมีขนาดเดียวกับไชน่ปรุงอาหาร
- การให้หม้อไอน้ำแรงดันจะช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 50%



การไชน่เซิร์ฟวูดแบบสับฟลิ

ในการไชน่เซิร์ฟวูดแบบสับฟลิ ให้แต่ละแผงที่ต้องการด้วยปลายนิ้วชี้ เพื่อให้การแสดงผลที่ต้องการสว่างขึ้นหรือดับลง หรือจนกว่าฟังก์ชันที่ต้องการจะเริ่มทำงาน

ตรวจสอบว่าคุณสัมผัสเฉพาะแผงเซิร์ฟวูดเดียวเมื่อใช้อุปกรณ์ ถ้านิ้วของคุณวางบนแผงควบคุมมากเกินไป อาจมีการสัมผัสเซนเซอร์ที่อยู่ใกล้กัน

การใช้ตา (ต่อ)

การเปิดสวิตช์อุปกรณ์

สัมผัสเซนเซอร์ “ล็อก”  เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที

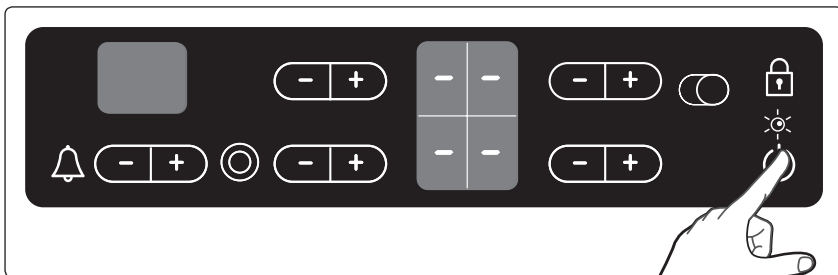
อุปกรณ์จะเปิดขึ้นได้โดยใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด” 

สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด” 

จอแสดงผลจะแสดง 



หลังจากเซนเซอร์ “เปิด/ปิด”  ถูกใช้งานเพื่อเปิดอุปกรณ์ คุณจะต้องตั้งค่าความร้อนภายในเวลาประมาณ 10 วินาที มิฉะนั้น อุปกรณ์จะปิดตนเองเพื่อความปลอดภัย



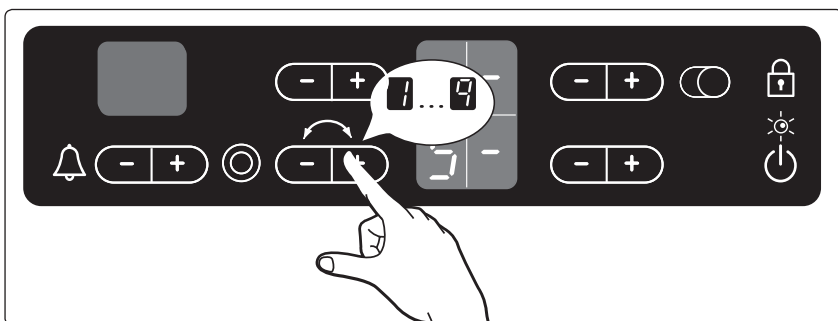
การควบคุมอุณหภูมิ

สำหรับการตั้งและปรับ ( ถึง ) สำหรับการปรุงอาหาร สัมผัสปุ่ม ,  ของโซนปรุงอาหารที่ต้องการ

เมื่อกด  ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 

เมื่อกด  ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 

ใช้ปุ่ม  เพื่อเพิ่มการตั้งค่าความร้อน และกด  เพื่อลด



การใช้ตา (ต่อ)

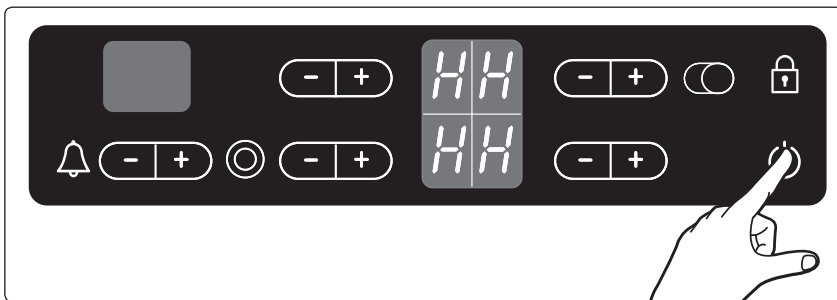
การปิดอุปกรณ์

เมื่อต้องการปิดอุปกรณ์ ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด” 

สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด” 



หลังจากปิดโซนปรุงอาหารหรือพื้นผิวการปรุงอาหารทั้งหมดแล้ว ระดับความร้อนที่หลงเหลือจะแสดงในจอแสดงผลของโซนปรุงอาหารแต่ละโซนเป็นสัญลักษณ์  (หมายถึง “ร้อน”)



การใช้ตา (ต่อ)



ถ้าการตั้งค่าความร้อนอยู่ที่ **5** และคุณต้องการปิด **+** คุณสามารถสัมผัสเซนเซอร์เพิ่มอีกครั้ง และการตั้งค่าความร้อนจะเป็นศูนย์

เมื่อต้องการปรับอย่างรวดเร็ว ให้สัมผัสเซนเซอร์ **+** หรือ **-** ค้างไว้จนกระทั่งได้ค่าที่ต้องการ

ถ้ามีการกดเซนเซอร์มากกว่าหนึ่งจุดเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที **58** จะปรากฏใน

จอแสดงผลการตั้งค่าความร้อน เมื่อต้องการตั้งค่าใหม่ ให้สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด” **🔌**

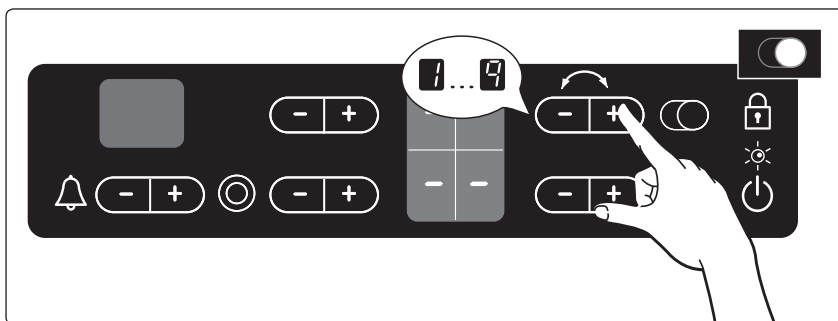
การใช้โซนบำรุงอาหารคาสเซโรล

คุณสามารถใช้โซนบำรุงอาหารคาสเซโรลเพื่อสลับจากโซนบำรุงอาหารขนาดเล็กไปเป็นโซนบำรุงอาหารรูปวงรีขนาดใหญ่ขึ้น

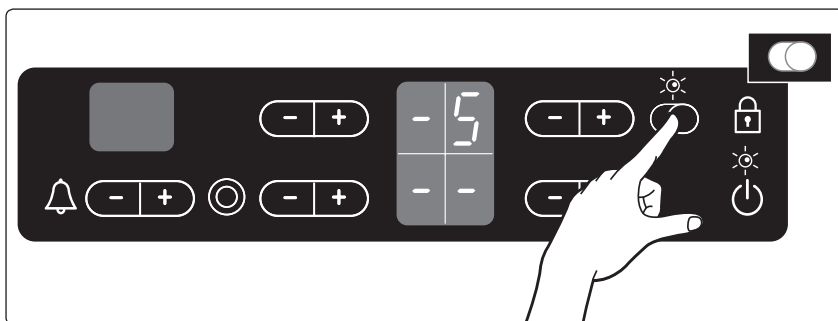


คุณสามารถสลับระหว่างการตั้งค่าทั้งสองโซนได้เฉพาะเมื่อมีการกำหนดระดับความร้อนแล้ว สำหรับโซนขนาดเล็ก

1. เลือกการตั้งค่าความร้อน



2. ในการเปิดหรือปิดโซนการบำรุงอาหารคาสเซโรล ให้วางนิ้วราบไปกับเซนเซอร์สัมผัส “โซนบำรุงอาหารคาสเซโรล” จนกระทั่งไฟสัญญาณสว่างหรือดับลง



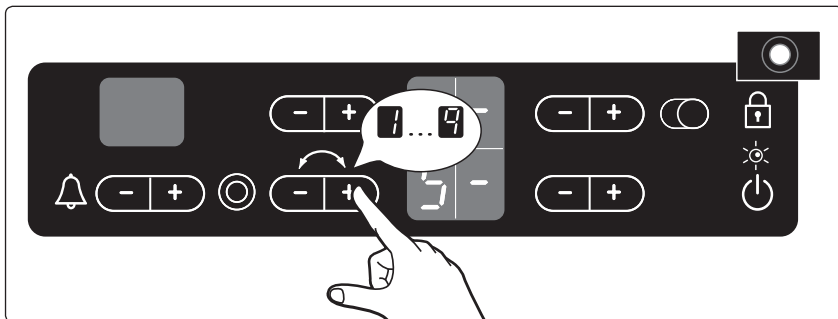
การไฮ้ตา (ต่อ)

การไฮ้ตาปรุงอาหารตู้

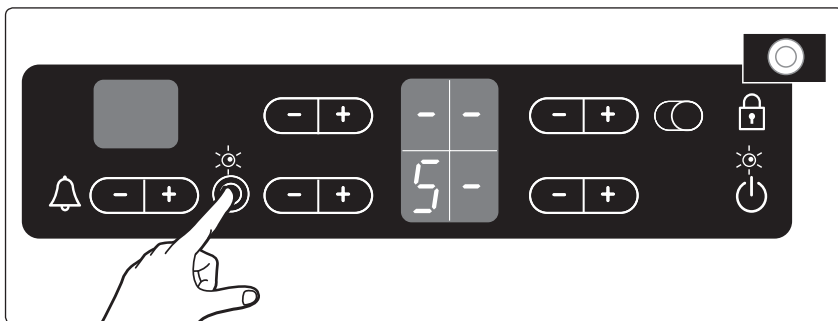


คุณสามารถใช้โซนปรุงอาหารตู้เพื่อสลับระหว่างโซนปรุงอาหารขนาดเล็กและโซนปรุงอาหารขนาดใหญ่ โดยขึ้นกับขนาดของภาชนะที่ใช้ ให้เลือกการตั้งค่าคาวเซรควม “โซนปรุงอาหารตู้ ☺”

คุณสามารถสลับระหว่างทั้งสองโซนปรุงอาหารได้เฉพาะเมื่อมีการกำหนดระดับความร้อนแล้วสำหรับโซนขนาดเล็ก



1. เลือกการตั้งค่าความร้อนที่ต้องการ
2. สัมผัสเซนเซอร์คาวเซรควม “โซนปรุงอาหารตู้ ☺”



ซึ่งจะสลับไปเป็นโซนปรุงอาหารรอบนอก
ไฟสัญญาณจะสว่าง

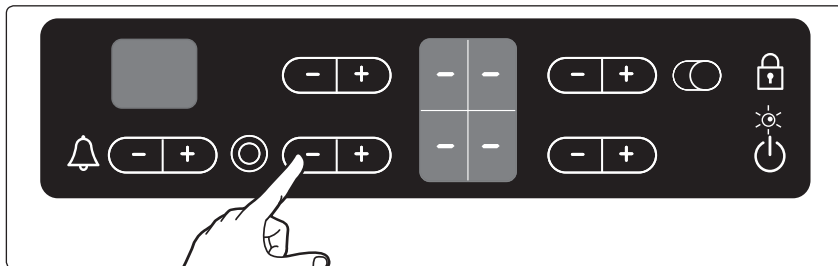
3. ในการปิดโซนปรุงอาหารรอบนอก ให้สัมผัสเซนเซอร์คาวเซรควม “โซนปรุงอาหารตู้ ☺”

การใช้เตา (ต่อ)

การปิดโซนการปรุงอาหาร

ในการปิดโซนการปรุงอาหาร ให้เปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็น  โดยใช้การตั้งค่าความร้อนของแผงควบคุม และเซนเซอร์แบบสัมผัส  หรือ



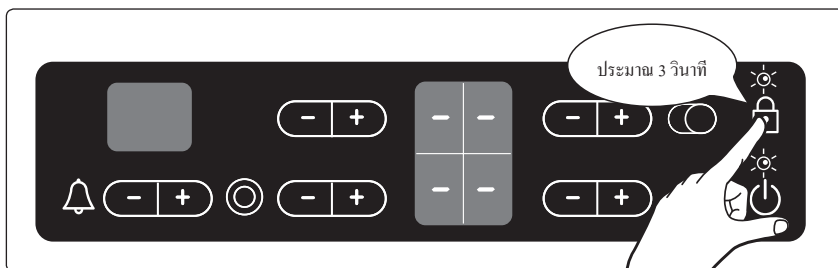


การใช้ลวดป้องกันเด็ก

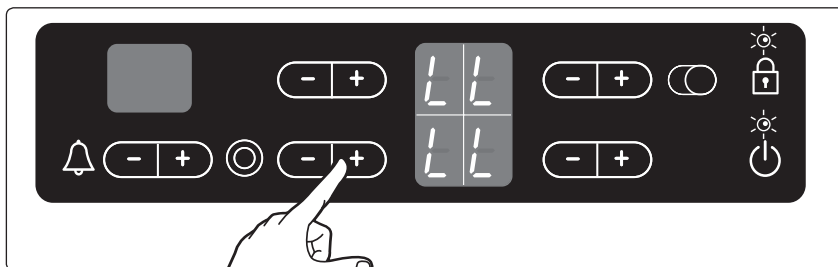
คุณสามารถใช้ลวดป้องกันเด็กเพื่อป้องกันการเปิดโซนการปรุงอาหารโดยไม่ตั้งใจ และเปิดใช้พื้นที่การปรุงอาหาร เซนเซอร์ควบคุมลวดจะสามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเปิดเตาอยู่

การเปิดลวดป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุม  เป็นเวลา 3 วินาที
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



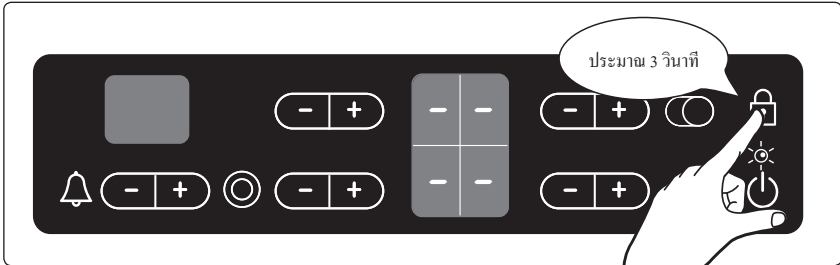
2. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าความร้อน 
 จะปรากฏในจอแสดงผล แสดงว่ามีารเรียกใช้ลวดป้องกันเด็กเพื่อความปลอดภัย



การไฮ้ตา (ต่อ)

การปิดล็อกป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมเป็นเวลา 3 วินาที
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



การจับเวลา

คุณสามารถใช้การจับเวลาได้สองวิธี:

การใช้การจับเวลาในการปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้ามีการกำหนดเวลาที่แน่นอนสำหรับโซนปรุงอาหาร โซนปรุงอาหารจะปิดลงด้วยตนเองเมื่อถึงเวลาที่กำหนด ฟังก์ชันนี้สามารถใช้กับโซนปรุงอาหารหลายโซนพร้อมกัน

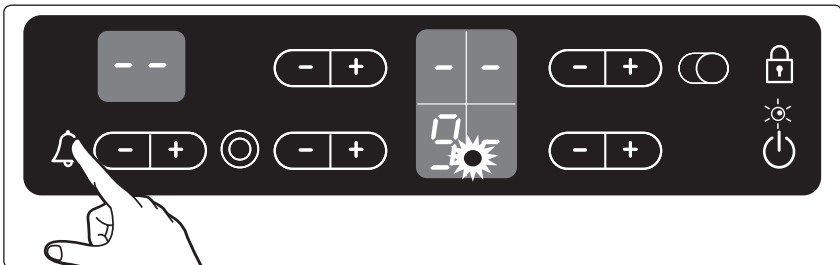
การใช้การจับเวลาเพื่อนับถอยหลัง

การจับเวลาเพื่อนับถอยหลังนั้นไม่สามารถใช้ได้ถ้าเปิดโซนปรุงอาหารอยู่

การตั้งค่าการปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัย

โซนปรุงอาหารที่คุณต้องการใช้การปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัยจะต้องเปิดอยู่

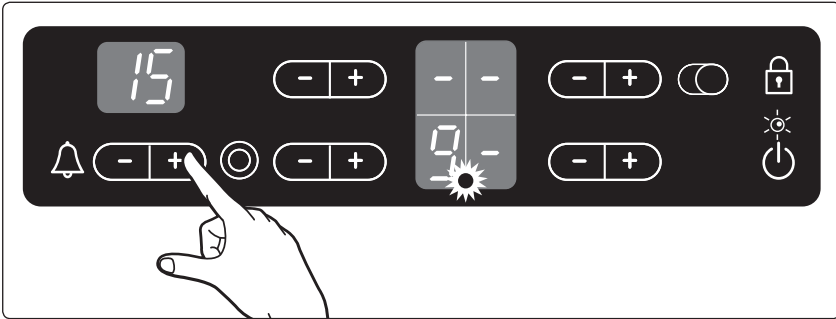
1. การใช้เซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา เลือกโซนปรุงอาหารที่คุณต้องการตั้งค่าปิดเพื่อความปลอดภัย
หลังจากเลือกโซนการปรุงอาหารที่ใช้งานโซนแรก การสัมผัสกับเซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา จะทำให้สัญญาณของโซนนั้นกะพริบ
ซ้ำๆ
ตัวอย่างเช่น สัญญาณด้านหน้าซ้ายตรงกับโซนปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย จะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา



โซนการปรุงอาหารที่ใช้งานถัดไปจะถูกเลือกด้วยการสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมอีกครั้ง

การใช้เตา (ต่อ)

- ใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\boxed{+}$ หรือ $\boxed{-}$ เพื่อดังค่าเวลาที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น 15 นาที หลังจากนั้นโซนปรุงอาหารจะปิดลงโดยอัตโนมัติ
การปิดเพื่อความปลอดภัยจะทำงาน



ในการแสดงเวลาที่เหลือสำหรับโซนปรุงอาหาร ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา $\triangle$

สัญญาณควบคุมที่ตรงกันจะเริ่มกะพริบซ้ำๆ

การตั้งค่าจะถูกรีเซ็ตโดยให้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\boxed{+}$ หรือ $\boxed{-}$ เมื่อผ่านเวลาที่ตั้งไว้แล้ว โซนการปรุงอาหารจะปิดลงโดยอัตโนมัติ สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน และจอแสดงผลจะแสดงการจับเวลา



ในการตั้งค่าอย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\boxed{+}$ หรือ $\boxed{-}$ จนได้ค่าที่ต้องการ
ถ้าสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\boxed{-}$ ก่อน การตั้งค่าเวลาจะเริ่มที่ 99 นาที ถ้าสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\boxed{+}$ ก่อน การตั้งค่าเวลาจะเริ่มที่ 1 นาที

การจับเวลานับถอยหลัง

ในการใช้การจับเวลานับถอยหลัง อุปกรณ์จะต้องเปิดอยู่ แต่โซนปรุงอาหารจะต้องถูกปิดทั้งหมด

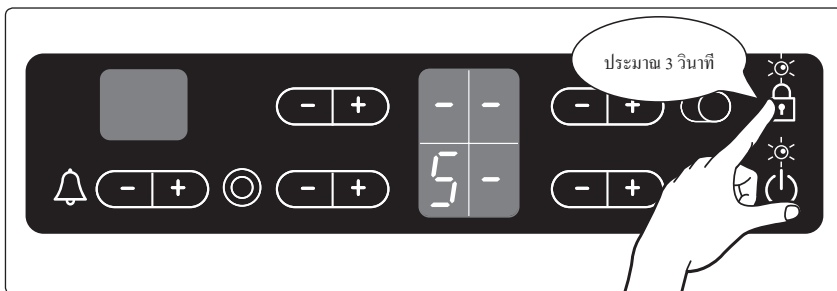
- สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมของการจับเวลา $\triangle$
 $\blacksquare$ จะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา
- ตั้งค่าเวลาที่ต้องการ โดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\boxed{+}$ หรือ $\boxed{-}$
ฟังก์ชันการจับเวลานับถอยหลังจะทำงาน และเวลาที่เหลือจะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา
ในการปรับเวลาที่เหลือ ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา และเปลี่ยนการตั้งค่าโดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา $\triangle$
หรือ $\boxed{+}$ $\boxed{-}$

การไต้ตา (ต่อ)

การลือดและปลดลือดแพงควบคุม

ในขั้นคอนไคทีตามระหว่งการปรงอาหาร คุณสามารถลือดแพงควบคุม ยกเว้นเซนเซอร์ควบคุม “เบิด/บิด ๐” เพื่อปรงกันมิให้มีการเปลี่ยนการตั้งค่าไคยไมได้คั้งใจ ตัวอย่างเซน จากการใช้แพงเซ็ดแพงควบคุม

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมลือดเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
ไฟสัญญาณของเซนเซอร์ควบคุมลือดจะสว่ง เซนเซอร์ควบคุมจะถูกลือด
2. เมื่อคองการปลดลือดเซนเซอร์ควบคุม ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมลือดอีกคั้งเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
ไฟสัญญาณในเซนเซอร์ควบคุมลือดจะดับไป



การตั้งค้ำที่เนะเข้าสำหรัการปรงอาหารชนิดต่งๆ

ตัวเลขในตารางนี้ให้เป็นแนวทาง การตั้งค่าความร้อนที่คองการสำหรัวิธีการปรงต่งๆ จะขึ้นกับตัวแปรหลายประการ รวมถึงคุณภาพของภาชนะที่ใช้และชนิดและปริมาณของอาหารที่ปรง

การตั้งค่าสวิตช์	วิธีปรง	ตัวอย่างการใช้
9	อุ่นอาหาร ผัด ทอด	อุ่นของเหลวปริมาณมากๆ ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว ย่างเนื้อ (การคุ่นเนื้อ)
8	การทอดปริมาณมากๆ	สเต็ก เซอร์ล่อน แซ่บรวาน ไส้กรอก แพนเค้ก
7		
6	ทอด	เนื้อชิน / ซ็อบส่ ตับ ปลา เนื้อสับ ไข่ทอด
5	การต้ม	การปรงของเหลวถึง 1.5 ลิตร มันฝรั่ง ผัก
4		
3	การนึ่ง	การนึ่งและการเคี่ยวผักปริมาณน้อยๆ การทำข้าวต้มและอาหารนม
2	การเคี่ยว การต้ม	
1	การละลาย	ละลายเนย เจลาติน ละลายซ็อกโกแลต

บันทึก

- การตั้งค่าความร้อนที่แสดงในตารางข้างต้นมิให้เป็นแนวทางสำหรัการอ้างอิงเท่านั้น
- คุณจะต้องปรับการตั้งค่าความร้อนตามชนิดของภาชนะและอาหาร

การทำความสะดวกและดูแลรักษา

เตา



คำเตือน: สารทำความสะอาดจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวแก้วเซรามิกที่มีความร้อน สารทำความสะอาดทั้งหมดจะต้องถูกเช็ดออกโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณเพียงพอ หลังจากทำความสะอาด เนื่องจากอาจมีฤทธิ์กัดกร่อนเมื่อพื้นผิวร้อน ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่รุนแรง เช่น สเปรย์สำหรับตะแกรงหรือเตาอบ แผ่นขัดหรือที่ขัดกระชาะ



ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิกหลังการใช้งานแต่ละครั้งเมื่อยังมีความอุ่นเมื่อสัมผัส ซึ่งจะป้องกันมิให้สิ่งที่กระเด็นหมักมีการไหม้อยู่บนพื้นผิว เตาคราบ รอยน้ำ หยดน้ำมันและการเปลี่ยนสีเนื่องจากโลหะออกด้วย การใช้สารทำความสะอาดแก้วเซรามิกหรือสแตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป

สกปรกน้อย

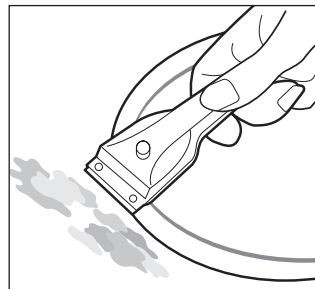
1. เช็ดพื้นผิวของแก้วเซรามิกด้วยผ้าหมาด
2. ขัดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง อย่าให้มีสารทำความสะอาดหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว
3. ทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงอาหารที่เป็นแก้วเซรามิกทั้งหมดสัปดาห์ละครั้งด้วยสารทำความสะอาดแก้วเซรามิกหรือสแตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป
4. เช็ดพื้นผิวแก้วเซรามิกโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณมากๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าที่สะอาดและไม่เป็นขุย

ความสกปรกเกาะแน่น

1. เมื่อต้องการนำอาหารที่เดือดและฉนวนออกจากภาชนะ และรอยกระเด็นที่หลุดออก ให้ใช้ที่ขูดกระจก
2. วางที่ขูดกระจกทำมุมกับพื้นผิวของแก้วเซรามิก
3. นำสิ่งสกปรกออกด้วยการขูดด้วยคานที่เรียบ



ที่ขูดกระจกและสารทำความสะอาดแก้วเซรามิกมีจำหน่ายในร้านค้าเฉพาะด้าน



การทำตามสภาวะและดูแลรักษา (ต่อ)

สิ่งสกปรกที่เป็นปัญหา

1. ขจัดน้ำตาใหญ่เกาะ พลาสติกละลาย ฟอยล์อะลูมิเนียม หรือวัสดุอื่นๆ ด้วยที่ขูดกระจกทันที ขณะที่ยังร้อน



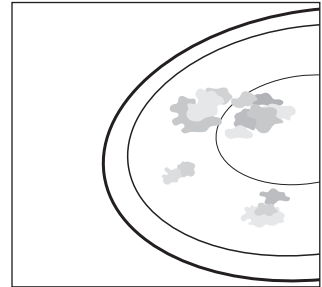
สำคัญ: คุณอาจได้รับอันตรายจากการลวกมือ เมื่อใช้ที่ขูดกระจกกับ โขนปรุงอาหารที่ร้อน:

2. ทำความสะอาดตามปกติเมื่อเย็นลง



ถ้าปล่อยให้ โขนปรุงอาหารที่มีของหกใส่เย็นลง ให้เปิดและให้ความร้อนอีกครั้งเพื่อทำความสะอาด

รอยขีดหรือรอยเปื้อนบนพื้นผิวแก้วเซรามิก ซึ่งอาจเกิดจากกระทะที่มีขอบคม เป็นต้น จะไม่สามารถลบออกได้ แต่จะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตา



กรอบวงเตา (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST)



สำคัญ: ห้ามใช้น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว หรือสารขจัดคราบตะกรันกับกรอบของเตา มิฉะนั้นจะเกิดเป็นรอยด่างๆ

1. เช็ดกรอบด้วยผ้าหมาด
2. เช็ดเศษวัสดุตกค้างด้วยผ้าเปียก จากนั้นเช็ดออกด้วยผ้าแห้ง

เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์วงเตา

- ห้ามใช้พื้นผิวการปรุงอาหารเป็นที่เตรียมหรือวางอาหาร
- ห้ามใช้โขนปรุงอาหารถ้าไม่มีกระทะบนพื้นที่ปรุงหรือถ้ากระทะว่างเปล่า
- แก้วเซรามิกนั้นมีความทนทานและทนต่ออุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงมากๆ ได้ แต่ไม่ใช่กระจกที่ไม่แตก แก้วนี้อาจเกิดความเสียหายถ้ามีของแหลมหรือหนักมากๆ หล่นใส่พื้นที่ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือมีฐานที่เสียหาย มีขอบคมหรือเป็นรอย เพราะอาจเกิดรอยขีดได้ ถ้ามีการเลื่อนกระทะ
- ห้ามวางกระทะไว้นบนกรอบของเตา อาจเกิดรอยขีดหรือความเสียหายต่อพื้นผิวได้
- หลีกเลี่ยงการทำสารที่เป็นกรดหกใส่กรอบของเตา เช่น น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว และสารขจัดคราบตะกรัน เนื่องจากจะทำให้เกิดรอยด่างได้
- ถ้าน้ำตาลหรืออาหารที่เตรียมไว้และมียาน้ำตาลสัมผัสกับ โขนปรุงอาหารและละลาย ควรทำความสะอาดทันที ด้วยที่ขูดขณะที่ยังร้อน ถ้าทิ้งไว้ให้เย็น อาจทำให้พื้นผิวเสียหายเมื่อขูดออก
- ระวังอย่าให้สิ่งที่จะละลายได้ เช่น พลาสติก ฟอยล์อะลูมิเนียม และฟอยล์สำหรับเตาอบ อยู่ใกล้กับพื้นผิวแก้วเซรามิก ถ้ามีวัสดุลักษณะนี้ละลายบนพื้นผิวปรุงอาหาร จะต้องใช้ที่ขูดเพื่อเอาออกทันที

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

การทำงานผิดปกติอาจเกิดจากข้อผิดพลาดเล็กน้อยที่คุณสามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง โดยใช้คำแนะนำต่อไปนี้ อย่าพยายามซ่อมแซมเพิ่มเติม การปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ไม่สามารถแก้ไขปัญหามันบางกรณีได้



คำเตือน: การซ่อมบำรุงอุปกรณ์จะต้องดำเนินการโดยช่างบำรุงรักษาที่มีความชำนาญเท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่ถูกต้องจะทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อผู้ใช้ อุปกรณ์ของคุณต้องได้รับการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่ทำงาน

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- พิวสในระบบไฟฟ้าของบ้าน (กล่องฟิวส์) มีสภาพปกติหรือไม่ ถ้าฟิวส์ขาดหลายครั้ง โปรดติดต่อช่างไฟฟ้า
- อุปกรณ์เปิดอยู่อย่างเหมาะสม
- สัญญาณควบคุมในแผงควบคุมสว่างอยู่
- โซนปรุงอาหารมีการเปิดแล้ว
- โซนปรุงอาหารมีการกำหนดการตั้งค่าความร้อนที่ต้องการไว้

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไม่สามารถเปิดโซนปรุงอาหารได้

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- เวลห่านไปเกิน 10 วินาทีระหว่างที่กดปุ่ม เปิด/ปิด โดยยังไม่ได้เปิดโซนปรุงอาหารที่ต้องการ (โปรดดูหัวข้อ “การเปิดสวิตช์อุปกรณ์”)
- แผงควบคุมมีผ้าหามาคลุม หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณในจอแสดงผลหายไป ยกเว้นสัญญาณความร้อนหลงเหลือ H

อาการนี้อาจเกิดจากสาเหตุสองประการ:

- มีการสัมผัสเซนเซอร์ เปิด/ปิด โดยไม่ได้ตั้งใจ
- แผงควบคุมมีผ้าหามาคลุม หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไร หลังจากโซนปรุงอาหารถูกปิด ความร้อนที่หลงเหลือไม่ปรากฏในจอแสดงผล

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- โซนปรุงอาหารมีการใช้งานเพียงเล็กน้อย และไม่มีความร้อนเพียงพอ ถ้าโซนปรุงอาหารร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่สามารถเปิดหรือปิดได้

ปัญหานี้อาจเกิดจากสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหามาคลุม หรือของเหลวปิดอยู่
- มีการใช้สวิตช์ป้องกันเด็ก

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณ E1, E2 สว่าง

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหามาคลุมหรือของเหลวปิดอยู่บางส่วน ในการเริ่มต้นใหม่ ให้กดเซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด”

การรับประกันและบริการ (ต่อ)

อันบริเวณเตาไม่เปล่งแสงสีแดง หมายความว่าอย่างไร

- อุณหภูมิที่เลือกของโซนปรุงอาหารนั้นได้รับการจัดการโดยเซนเซอร์ที่เปิดและปิดโซนเป็นระยะ ดังนั้น พื้นที่ปรุงอาหารจะไม่เปล่งสีแดงตลอดเวลา ถ้าคุณเลือกการตั้งค่าความร้อนที่ต่ำ ความร้อนจะหมุนเวียนเปิดและปิดบ่อยกว่าการตั้งค่าสูง นอกจากนี้ยังจะมีการเปิดและปิดเมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด

ถ้าคุณขอรับบริการเนื่องจากข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์ การมาให้บริการของช่างเทคนิคบริการลูกค้าอาจมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ระหว่างการรับประกันก็ตาม

บริการ

ก่อนที่จะขอรับความช่วยเหลือหรือบริการ โปรดตรวจสอบในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ก่อน

หากคุณยังต้องการความช่วยเหลือ โปรดทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

เป็นการทำงานผิดพลาดทางเทคนิคหรือไม่

ถ้าใช่ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลไว้ให้พร้อมล่วงหน้า เพื่อให้การแก้ไขปัญหาสะดวกยิ่งขึ้น และทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้นว่าจำเป็นต้องมีการให้บริการ ณ สถานที่ติดตั้งหรือไม่

โปรดบันทึกข้อมูลต่อไปนี้

- ปัญหาเกิดขึ้นในรูปแบบใด
- ปัญหาเกิดขึ้นในสถานการณ์แบบใด

เมื่อติดต่อ โปรดทราบรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล) ของอุปกรณ์ ซึ่งข้อมูลนี้จะอยู่ในแผ่นข้อมูลดังนี้:

- คำอธิบายรุ่น
- รหัส S / N (10 หลัก)

เราขอแนะนำให้คุณบันทึกข้อมูลนี้ไว้ที่นั่นเพื่ออ้างอิง

รุ่น:

เลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล):

เมื่อใดจะมีค่าใช้จ่ายแม้จะอยู่ในระหว่างการรับประกัน

- ถ้าคุณสามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตนเอง โดยใช้การแก้ไขปัญหาที่อธิบายไว้ในส่วน “การแก้ไขปัญหา”
- ถ้าช่างเทคนิคบริการลูกค้าต้องติดต่อเพื่อให้บริการหลายครั้ง เนื่องจากไม่ได้รับข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดก่อนที่จะมาให้บริการ ตัวอย่างเช่น จำเป็นต้องเดินทางหลายครั้งเพื่อรับอะไหล่ การเตรียมพร้อมสำหรับการติดต่อตามข้ออธิบายข้างต้นจะช่วยลดค่าใช้จ่ายสำหรับการเดินทางเหล่านี้

ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาดของอุปกรณ์

กว้าง	575 มม.
ลึก	505 มม.
สูง	55 มม.

ขนาดเจาะของพื้นผิวด้านบน

กว้าง	560 มม.
ลึก	490 มม.
รัศมีมุม	3 มม.

วงแหวนการปรุงอาหาร

ตำแหน่ง	เส้นผ่าศูนย์กลาง	กำลังไฟ
หน้าซ้าย	129/215 มม.	690 / 2010 W
หลังซ้าย	148 มม.	1100 วัตต์
หลังขวา	170 / 265 มม.	1370 / 2190 W
หน้าขวา	148 มม.	1100 วัตต์

แรงดันไฟฟ้าที่เชื่อมต่อ 220 V ~ 50 Hz

พลังไฟฟ้าที่เชื่อมต่อสูงสุด 6.4 kW

น้ำหนัก : 8.0 กก. สุทธิ

10.5 กก. รวม





ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง

ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th