

SAMSUNG

คำแนะนำในการติดตั้งและใช้งาน

เตาแก้วเซรามิค



CTR332N002

เพื่อป้องกันอันตรายจากอุบัติเหตุหรือความเสียหายต่อเตา โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้อุปกรณ์ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

การใช้คู่มือนี้	2
ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย	3
ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า	3
ความปลอดภัยสำหรับเด็ก	3
ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน	4
ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด	4
คำแนะนำในการทิ้ง	4
การติดตั้งเตา	5
ระเบียบและมาตรฐาน	5
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง	5
การต่อปลั๊กไฟ	6
การติดตั้งบนเคาเตอร์	6
ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ	7
โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม	7
องค์ประกอบ	8
คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์	9
การปิดเพื่อความปลอดภัย	10
สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ	10
ก่อนที่จะเริ่มต้น	11
การทำความสะอาดครั้งแรก	11
การใช้เตา	11
การใช้ภาชนะที่เหมาะสม	11
การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส	12
การเปิดสวิตช์อุปกรณ์	13
การควบคุมอุณหภูมิ	13
การปิดอุปกรณ์	14
การปิดโซนการปรุงอาหาร	14
การใช้ลิ้นป้องกันเด็ก	15
การล็อกและปลดล็อกแผงควบคุม	16
การจับเวลา	17
การตั้งค่าการปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัย	17
การจับเวลานับถอยหลัง	18
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	19
เตา	19
เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ	20
เคล็ดลับในการทำมาสะอาด	21
คำแนะนำในการทำมาสะอาด	22
การรับประกันและบริการ	23
คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา	23
บริการ	24
ข้อมูลทางเทคนิค	25

การใช้คู่มือนี้

TH

โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ โดยเฉพาะในส่วนข้อมูลเพื่อความปลอดภัยที่อยู่ในหัวข้อถัดไป ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต ถ้ามีการเปลี่ยนมือเจ้าของ โปรดมอบคู่มือนี้ให้กับเจ้าของใหม่ด้วย



นี่คือสัญลักษณ์เตือนเกี่ยวกับความปลอดภัย

คำเตือน แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของคุณ

สำคัญ แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับอุปกรณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์และคำแนะนำสำหรับนำไปปฏิบัติ



สัญลักษณ์นี้หมายถึงมาตรการที่สามารถดำเนินการเพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

1. หมายเลขเข็มนาฬิกาหมายถึงคำแนะนำที่ละเอียดและขั้นตอนสำหรับการใช้อุปกรณ์

2. ...

3. ...

คู่มือนี้มีข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนที่คุณสามารถดำเนินการเพื่อวินิจฉัยและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้น โปรดอ่านหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย



ความปลอดภัยของอุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานทางเทคนิคที่เป็นที่ยอมรับ และกฎหมาย German Appliance Safety Law อย่างไรก็ตาม ในฐานะผู้ผลิต เราเชื่อว่าเรามีหน้าที่ให้ข้อมูลและทำให้คุณคุ้นเคยกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

TH

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

- โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์อย่างถูกต้องโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญ
- โปรดให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ให้บริการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ การซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญจะก่อให้เกิดการบาดเจ็บ หรือเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรง ถ้าอุปกรณ์จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหาย และทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- อุปกรณ์ที่มีการฝังหรือติดตั้งภายใน จะต้องใช้งานหลังจากมีการติดตั้งในตู้และที่ติดตั้งซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการป้องกันอย่างเพียงพอให้มีการสัมผัสส่วนที่เป็นไฟฟ้า ตามที่กำหนดโดย TÜV [สมาคมการตรวจสอบทางเทคนิค]
- ถ้าอุปกรณ์ของคุณทำงานผิดปกติหรือแตกร้าว หรือมีรอยร้าวปรากฏ:
 - ปิดโซนปรุงอาหารทั้งหมด
 - ถอดสายไฟหลักออกจากเตา และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
- ถ้าผิวหนังที่ปรุงอาหารร้าว ให้ปิดอุปกรณ์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้เตาจนกว่าจะเปลี่ยนพื้นผิวแก้วก่อน
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนฟอยล์อะลูมิเนียม ผลิตภัณฑ์ที่ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมหรือบรรจุภัณฑ์อาหารแช่แข็งในภาชนะอะลูมิเนียม

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก



อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างพอเพียงโดยผู้ใหญ่ โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
โซนปรุงอาหารจะร้อนเมื่อคุณปรุงอาหาร โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้อุปกรณ์นี้

ความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

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

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดอุปกรณ์เสมอก่อนที่จะทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัย โปรดอย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดที่มีแรงดันสูง
- ทำความสะอาดเตาตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแลรักษาที่มีอยู่ในคู่มือนี้

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งบรรจุภัณฑ์

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด โฟมแผ่นและโฟมแข็งจะมีเครื่องหมายที่เหมาะสมโปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์เก่าโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

การทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม



คำเตือน: ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อให้ไม่เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ



ข้อสำคัญ: 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 และเตาอย่างไฟฟ้าสำหรับการใช้งานในครัวเรือน
- 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

- สำหรับการป้องกันไฟ อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับ EN 60 335 - 2 - 6 อุปกรณ์ชนิดนี้สามารถติดตั้งโดยมีตู้ด้านบนหรือผนังหนึ่งด้าน
- ห้ามติดตั้งลิ้นชักใต้เตา
- การติดตั้งต้องมีการป้องกันการสั่นสะเทือน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930
- สำหรับการป้องกันความชื้น พื้นผิวติดตั้งทั้งหมดจะต้องมีการเคลือบด้วยวัสดุที่เหมาะสม
- บนพื้นผิวปูกระเบื้อง จุดที่เป็นร่องที่มีเตาติดตั้งอยู่จะต้องมีการอุดด้วยปูนยาแนวจนสนิท
- บนพื้นผิวที่เป็นหินธรรมชาติหรือหินสังเคราะห์ หรือพื้นผิวเซรามิก จะต้องเชื่อมสปริงติดด้วยเรซินสังเคราะห์หรือกาฬสมที่เหมาะสม
- ตรวจสอบว่าช่องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องกับพื้นผิวการทำงาน โดยไม่มีช่องว่าง ห้ามใช้ซิลิโคนซีล เนื่องจากจะทำให้การถอดออกยากยิ่งขึ้นเมื่อซ่อมบำรุง
- การถอดเตาจะต้องมีการดันออกจากด้านล่าง

การติดตั้งเตาอบ (ต่อ)

TH

การต่อปลั๊กไฟ

ก่อนที่จะเชื่อมต่อ โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของอุปกรณ์ กล่าวคือ แรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผ่นข้อมูล ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าของไฟฟ้าที่จ่าย แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านล่างของเตา

แรงดันไฟฟ้าของขดลวดไฟฟ้าเท่ากับ AC220 V~ อุปกรณ์นี้ใช้สายไฟที่มีสายกราวด์และปลั๊กกราวด์ สามารถเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ติดตั้งและ ลงกราวด์อย่างเหมาะสม



เมื่อต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักแล้ว ให้ตรวจสอบว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดพร้อมใช้งาน โดยเปิดแต่ละส่วนไปที่การตั้งค่าสูงสุดเป็นระยะเวลานั้นๆ



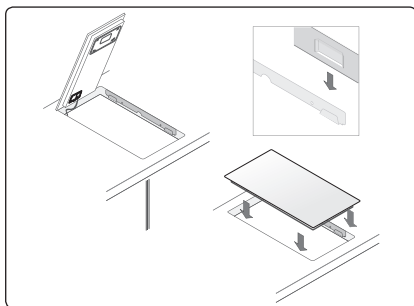
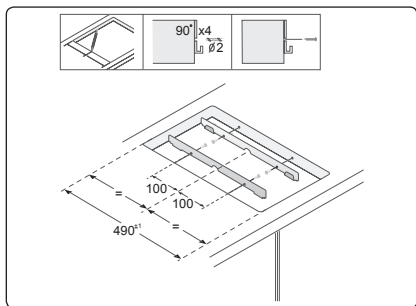
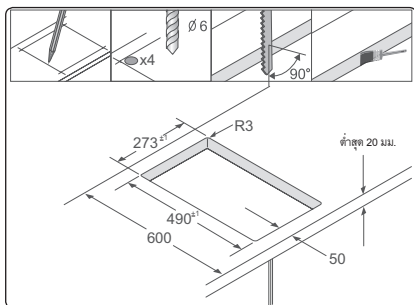
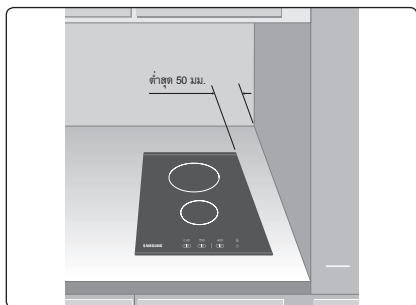
เมื่อเปิดเตาเป็นครั้งแรก ไฟแสดงผลทั้งหมดและถ็อดป้องกันเด็กจะเปิดใช้งาน

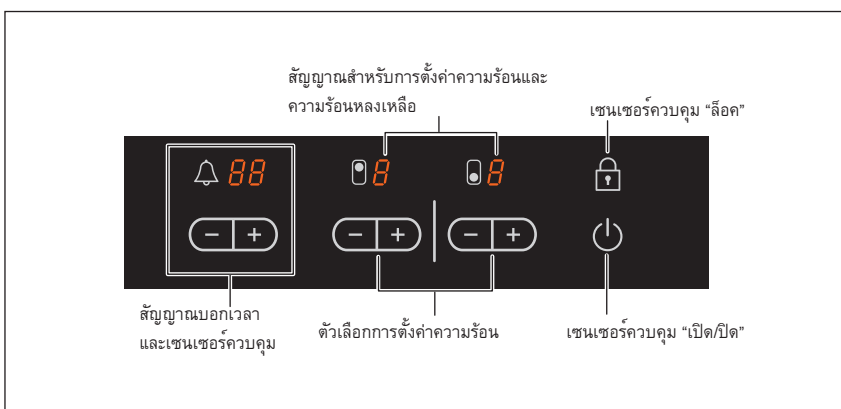
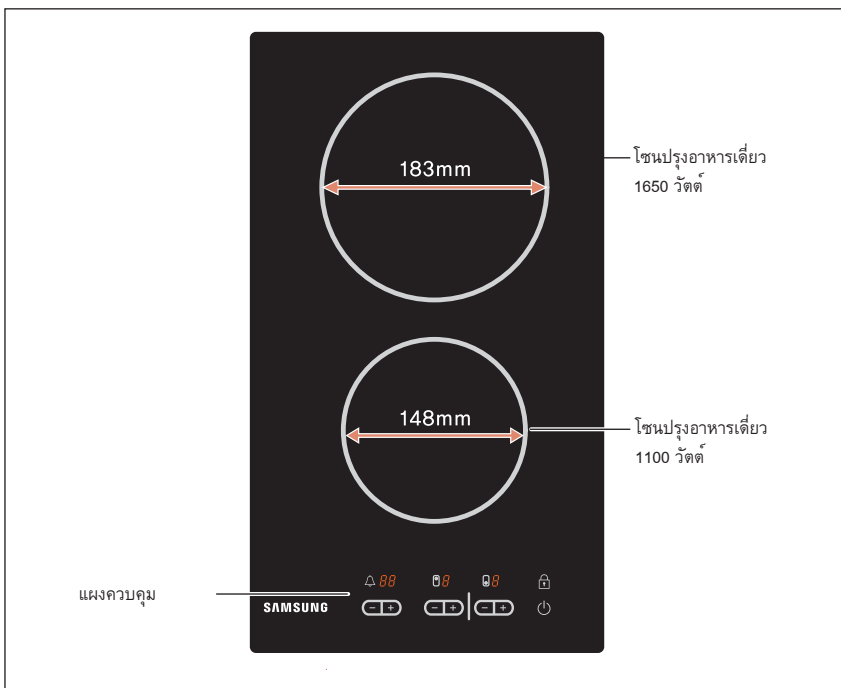
การติดตั้งบนเคาเตอร์



หมายเลขนี้เป็นในกรณีที่ต้องการบริการ และจะไม่สามารถดูได้อีกหลังจากติดตั้ง เนื่องจากแผ่นข้อมูลนี้จะอยู่ใต้อุปกรณ์โปรดคำนึงถึงระยะห่างต่ำสุดที่กำหนดไว้

ยึดโครงทั้งสองด้านด้วยสลักที่มีให้ก่อนที่จะติดตั้งเตาบนโครง

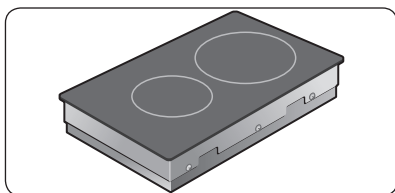




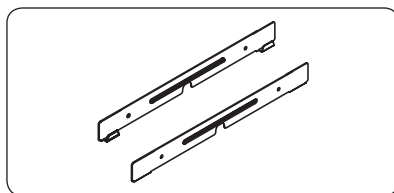
ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

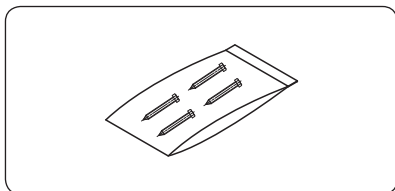
องค์ประกอบ



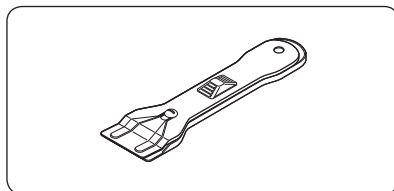
1 เตาแก้วเซรามิค



2 โครงสำหรับติดตั้ง



3 สกรู



4 ที่ยึด

ขั้นตอนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์

- **พื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิค:** อุปกรณ์นี้มีพื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิคและโซนปรุงอาหารความเร็วสูงสองส่วน ส่วนให้ความร้อนที่มีประสิทธิภาพของเดาจะช่วยลดเวลาในการให้ความร้อนของโซนปรุงอาหารได้อย่างมาก
- **เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส:** อุปกรณ์ของคุณใช้งานผ่านเซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส
- **ทำความสะอาดง่าย:** ข้อดีของพื้นผิวการปรุงอาหารและเซนเซอร์ควบคุมที่เป็นแก้วเซรามิคก็คือการทำความสะอาดง่าย พื้นผิวที่เรียบลื่นทำให้ทำความสะอาดได้โดยสะดวก
- **เซนเซอร์เปิด/ปิด:** เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด” จะเป็นสวิตช์หลักของอุปกรณ์ที่แยกต่างหาก การสัมผัสเซนเซอร์นี้จะเป็นการเปิดหรือปิดอุปกรณ์อย่างสมบูรณ์
- **สัญญาณควบคุมและฟังก์ชัน:** จอแสดงผลดิจิทัลและไฟสัญญาณจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าและฟังก์ชันที่ใช้งานอยู่ รวมถึงการมีความร้อนหลงเหลือในโซนปรุงอาหารต่างๆ
- **การปิดเพื่อความปลอดภัย:** การปิดเตาเพื่อความปลอดภัยจะสร้างความมั่นใจว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง ถ้าไม่มีการเปลี่ยนการตั้งค่า
- **สัญญาณบอกความร้อนหลงเหลือ:** ไอคอนแสดงความร้อนหลงเหลือจะปรากฏในจอแสดงผลถ้าโซนปรุงอาหารมีความร้อนที่อาจหลงเหลือได้

จอแสดงผลดิจิทัล: เขตการแสดงผลสองส่วนจะแสดงข้อมูลสำหรับโซนปรุงอาหารสองโซน

โดยจะแสดงข้อมูลต่อไปนี้:

- **1** อุปกรณ์กำลังเปิดอยู่
- **2** ถึง **9** การตั้งค่าความร้อนที่เลือก
- **H** ความร้อนหลงเหลือ
- **L** ใช้ล็อกป้องกันเด็ก และ
- **5** ถึง **9** ข้อความแสดงข้อผิดพลาด มีการสัมผัสเซนเซอร์นานเกินกว่า 10 วินาที
- **4** ถึง **9** ข้อความแสดงข้อผิดพลาด เมื่อเตามีความร้อนสูงจัดเนื่องจากการใช้งานผิดปกติ

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

การปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้าโซนปรูงอาหารไม่ถูกปิดหรือการตั้งค่าความร้อนไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลังจากระยะเวลาหนึ่ง โซนปรูงอาหารนั้นก็จะปิดลงโดยอัตโนมัติ

ความร้อนที่หลงเหลือจะมีสัญญาณ  (หมายถึง "ร้อน") ในจอแสดงผลดิจิทัลสำหรับโซนปรูงอาหารนั้น โซนปรูงอาหารจะปิดเองหลังจากระยะเวลาต่อไปนี้

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   ขึ้น และเตาจะปิดลง



ถ้าโซนปรูงอาหารปิดตัวลงก่อนที่จะถึงเวลาที่ระบุ โปรดดูที่หัวข้อ "การแก้ไขปัญหา"

สาเหตุอื่นๆ ที่โซนปรูงอาหารปิดตัวเอง

โซนปรูงอาหารทั้งหมดจะปิดตัวเองถ้ามีน้ำเดือดล้นลงไปสัมผัสกับแผงควบคุม

นอกจากนี้ การปิดตัวเองอัตโนมัติจะทำงานถ้าคุณวางผ้าหมาดไว้บนแผงควบคุม ในกรณีเหล่านี้ คุณจะต้องเปิดอุปกรณ์อีกครั้ง โดยใช้เซนเซอร์เปิดปิดหลัก หลังจากเช็ดหรือนำผ้าเปียกออกแล้ว 

สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ

เมื่อโซนปรูงอาหารหรือเตาถูกปิดลง ความร้อนที่หลงเหลืออยู่จะแสดงเป็นเครื่องหมาย  (หมายถึง "ร้อน") ในจอแสดงผลดิจิทัลของโซนปรูงอาหารนั้นๆ แม้ว่าจะปิดโซนปรูงอาหารแล้วก็ตาม สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือจะดับไปเฉพาะเมื่อโซนปรูงอาหารนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

คุณสามารถใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่อละลายและอุ่นอาหารได้



สำคัญ: ขณะที่สัญญาณความร้อนหลงเหลือติดอยู่ จะมีอันตรายจากการลวกร้อนส่วนที่สัมผัส

ข้อสำคัญ: ถ้าไฟฟ้าขัดข้อง สัญลักษณ์  จะหายไป และจะไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับความร้อนหลงเหลืออีก แต่อาจเป็นไปได้ที่จะมีอันตราย จากความร้อนที่เหลืออยู่ ซึ่งสามารถหลีกเลี่ยงได้ด้วยการใช้ความระมัดระวังเมื่ออยู่ใกล้เตา

ก่อนที่จะเริ่มต้น

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิกด้วยผ้าหมาดและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิก



สำคัญ: ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือขัดสี เนื่องจากพื้นผิวอาจเสียหายได้

การใช้เตา

การใช้ภาชนะที่เหมาะสม

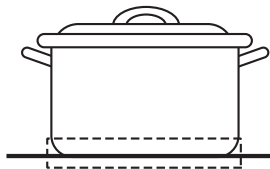
กระทะที่ดี ให้ผลลัพธ์ที่ดี

- คุณสามารถดูกระทะที่ดีที่สุดได้จากฐานของกระทะ ฐานกระทะควรหนาและแบนมากที่สุด
- เมื่อซื้อกระทะใหม่ ให้พิจารณาเส้นผ่าศูนย์กลางของฐาน ผู้ผลิตมักจะบอกเฉพาะเส้นผ่าศูนย์กลางของขอบด้านบน
- หม้อที่มีฐานเป็นอะลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้เกิดสีเปลี่ยนแปลงที่พื้นผิวแก้วเซรามิกเนื่องจากโลหะ การเปลี่ยนสีนี้อาจออกได้ยาก หรือไม่ได้เลย
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือที่มีฐานเสียหาย มีขอบเป็นรอยหรือเป็นร่อง อาจเกิดการขีดข่วนอย่างถาวรถ้ามีการเลื่อนกระทะบนพื้นผิว
- เมื่อเย็น ฐานของกระทะจะมีการโค้งงอเข้าสู่ด้านใน (concave) และไม่ควรจะโค้งงอออกด้านนอก (convex) เด็ดขาด
- ถ้าคุณต้องการใช้กระทะชนิดพิเศษ เช่น หม้อไอน้ำแรงดัน หม้อตุ๋น หรือกระทะก้นลึก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน และการป้องกันรอยขีดข่วนบนพื้นผิวเตาแก้วเซรามิก



คุณสามารถประหยัดพลังงานอันมีค่าได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

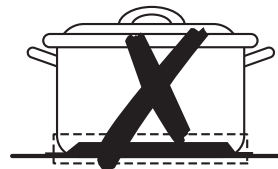


ถูกต้อง! (ฐานของภาชนะที่พื้นผิวเรียบ)



ผิด!

(ฐานของภาชนะที่พื้นผิวขรุขระ)



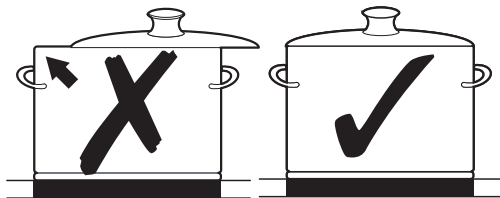
ผิด!

(ฐานของภาชนะที่พื้นผิวโค้งงอ)

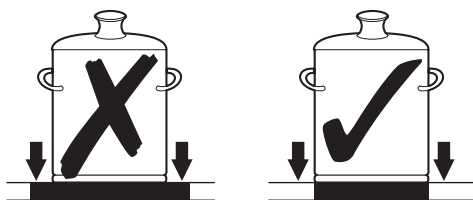
การใช้เตาอบ (ต่อ)

TH

- วางหม้อและกระทะก่อนที่จะเปิดโซนปรุงอาหาร
- โซนปรุงอาหารและฐานกระทะที่สกปรกจะทำให้ใช้พลังงานเพิ่มมากขึ้น
- เมื่อเป็นไปได้ ให้ปิดฝาหม้อและกระทะให้สนิท
- ปิดโซนปรุงอาหารก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาปรุง เพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นหรือละลายอาหาร



- ฐานของกระทะควรมีขนาดเดียวกับโซนปรุงอาหาร
- การใช้หม้อไอน้ำแรงดันจะช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 50%



การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส

ในการใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ให้แตะแผงที่ต้องการด้วยปลายนิ้วชี้ เพื่อให้การแสดงผลที่ต้องการสว่างขึ้นหรือดับลง หรือจนกว่าฟังก์ชัน ที่ต้องการจะเริ่มทำงาน

ตรวจสอบว่าคุณสัมผัสเฉพาะแผงเซนเซอร์เดียวเมื่อใช้อุปกรณ์ ถ้านิ้วของคุณวางบนแผงควบคุมมากเกินไป อาจมีการสัมผัสเซนเซอร์ที่อยู่ใกล้กัน

การใช้เตาอบ (ต่อ)

TH

การเปิดสวิตช์อุปกรณ์

สัมผัสเซนเซอร์ "ล็อค"  เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที

อุปกรณ์จะเปิดขึ้นได้โดยใช้เซนเซอร์ควบคุม "เปิด/ปิด"  (On/Off)

สัมผัสเซนเซอร์ "เปิด/ปิด" 

จอแสดงผลจะแสดง 



หลังจากเซนเซอร์ "เปิด/ปิด"  ถูกใช้งานเพื่อเปิดอุปกรณ์ คุณจะต้องตั้งค่าความร้อนภายในเวลาประมาณ 10 วินาที มิฉะนั้น อุปกรณ์ จะปิดตนเองเพื่อความปลอดภัย



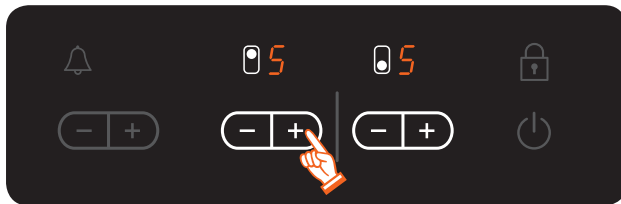
การควบคุมอุณหภูมิ

สำหรับการตั้งและปรับ  ถึง  สำหรับการปรุงอาหาร สัมผัสปุ่ม ,  ของโซนปรุงอาหารที่ต้องการ

เมื่อกด  ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 

เมื่อกด  ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 

ใช้ปุ่ม  เพื่อเพิ่มการตั้งค่าความร้อน และกด  เพื่อลด



การใช้เตาอบ (ต่อ)

TH

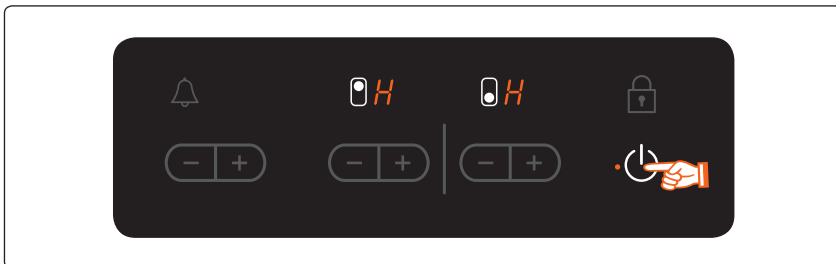
การปิดอุปกรณ์

เมื่อต้องการปิดอุปกรณ์ ให้ใช้เซ็นเซอร์ควบคุม "เปิด/ปิด" 

สัมผัสเซ็นเซอร์ "เปิด/ปิด" 



หลังจากปิดโซนปรุงอาหารหรือพื้นผิวการปรุงอาหารทั้งหมดแล้ว ระดับความร้อนที่หลงเหลือจะแสดงในจอแสดงผลของโซนปรุงอาหาร แต่ละโซนเป็นสัญลักษณ์  (หมายถึง "ร้อน")



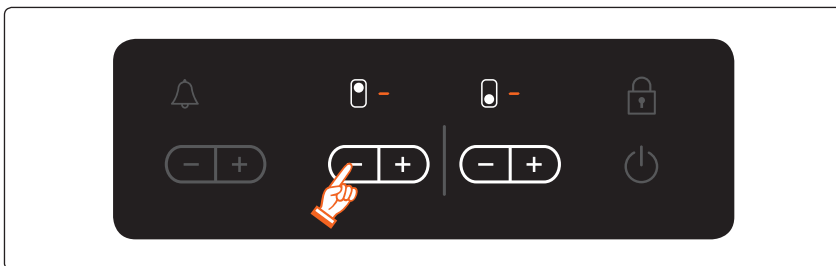
ถ้าการตั้งค่าความร้อนอยู่ที่  และคุณต้องการปิด  คุณสามารถสัมผัสเซ็นเซอร์เพิ่มอีกครั้ง และการตั้งค่าความร้อนจะเป็นศูนย์

เมื่อต้องการปรับอย่างรวดเร็ว ให้สัมผัสเซ็นเซอร์  หรือ  ค้างไว้จนกระทั่งได้ค่าที่ต้องการ

ถ้ากดเซ็นเซอร์มากกว่าหนึ่งจุดเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที   จะปรากฏในจอการตั้งค่าความร้อน ในการตั้งค่าใหม่ ให้สัมผัสเซ็นเซอร์ "เปิด/ปิด" 

การปิดโซนการปรุงอาหาร

ในการปิดโซนการปรุงอาหาร ให้เปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็น  โดยใช้การตั้งค่าความร้อนของแผงควบคุม และเซ็นเซอร์แบบสัมผัส  หรือ 

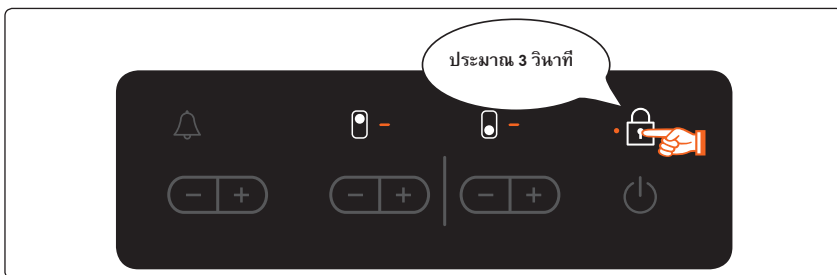


การใช้ล็อคป้องกันเด็ก

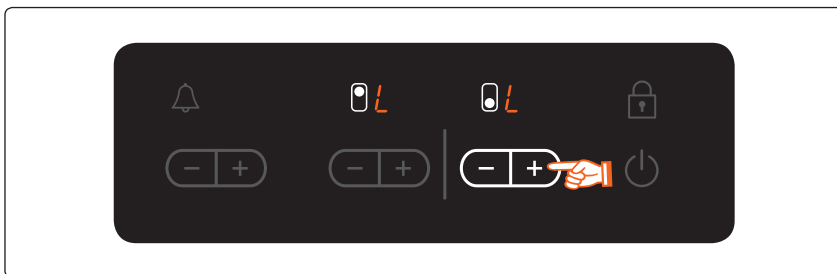
คุณสามารถใช้ล็อคป้องกันเด็กเพื่อป้องกันการเปิดโซนปรุงอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจ และเปิดใช้พื้นที่การปรุงอาหาร เช่นแซนด์ควมคุมลือกจะสามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเปิดเตาอยู่

การเปิดลอคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุม [เปิด] เป็นเวลา 3 วินาที
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



2. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าความร้อน
[L] จะปรากฏในจอแสดงผล แสดงว่ามีการเรียกใช้ลอคป้องกันเด็กเพื่อความปลอดภัย



การใช้เตาอบ (ต่อ)

TH

การปิดล็อกป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซ็นเซอร์ควบคุมเป็นเวลา 3 วินาที สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



การล็อกและปลดล็อกแผงควบคุม

ในขั้นตอนถัดไปตามะหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถล็อกแผงควบคุม ยกเว้นเซ็นเซอร์ควบคุม "เปิด/ปิด" เพื่อป้องกันมิให้มีการเปลี่ยนการตั้งค่า โดยไม่ได้ตั้งใจ ตัวอย่างเช่น จากการใช้ผ้าเช็ดแผงควบคุม

1. สัมผัสเซ็นเซอร์ควบคุมล็อกเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที ไฟสัญญาณของเซ็นเซอร์ควบคุมล็อกจะสว่าง เซ็นเซอร์ควบคุมจะถูกล็อก
2. เมื่อต้องการปลดล็อกเซ็นเซอร์ควบคุม ให้สัมผัสเซ็นเซอร์ควบคุมล็อกอีกครั้งเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที ไฟสัญญาณในเซ็นเซอร์ควบคุมล็อกจะดับไป



การจับเวลา

คุณสามารถใช้การจับเวลาได้สองวิธี:

การใช้การจับเวลาในการปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้ามีการกำหนดเวลาที่แน่นอนสำหรับโซนปรุงอาหาร โซนปรุงอาหารจะปิดลงด้วยตนเองเมื่อถึงเวลาที่กำหนด ฟังก์ชันนี้สามารถใช้กับโซนปรุงอาหารหลายโซนพร้อมกัน

การใช้การจับเวลาเพื่อนับถอยหลัง

การจับเวลาเพื่อนับถอยหลังนั้นไม่สามารถใช้ได้ถ้าเปิดโซนปรุงอาหารอยู่

การตั้งค่าการปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัย

โซนปรุงอาหารที่คุณต้องการใช้การปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัยจะต้องเปิดอยู่

1. การใช้เซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา ⚠ เลือกโซนปรุงอาหารที่คุณต้องการตั้งค่าปิดเพื่อความปลอดภัย

หลังจากเลือกโซนการปรุงอาหารที่ใช้งานโซนแรก การสัมผัสกับเซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา ⚠ จะทำให้สัญญาณของโซนนั้นกะพริบซ้ำๆ

-- ตัวอย่างเช่น สัญญาณด้านหน้าซ้ายตรงกับโซนปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย จะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา



โซนการปรุงอาหารที่ใช้งานถัดไปจะถูกเลือกด้วยการสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมอีกครั้ง ⚠

2. ใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + หรือ - เพื่อตั้งค่าเวลาที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น 15 นาที หลังจากนั้นโซนปรุงอาหารจะปิดลงโดยอัตโนมัติการปิดเพื่อความปลอดภัยจะทำงาน



การใช้เตาอบ (ต่อ)

TH

ในการแสดงเวลาที่เหลือสำหรับโซนปรุงอาหาร ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา 

สัญญาณควบคุมที่ตรงกันจะเริ่มกะพริบซ้ำๆ

การตั้งค่าจะถูกรีเซ็ตโดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา  หรือ  เมื่อผ่านเวลาที่ตั้งไว้แล้ว โซนการปรุงอาหารจะปิดลงโดยอัตโนมัติ สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน และจอแสดงผลจะแสดงการจับเวลา



ในการตั้งค่าอย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา  หรือ  จนได้ค่าที่ต้องการ

ถ้าสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา  ก่อน การตั้งค่าเวลาจะเริ่มต้นที่ 99 นาที ถ้าสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา  ก่อน การตั้งค่าเวลาจะเริ่มต้นที่ 1 นาที

การจับเวลานับถอยหลัง

ในการใช้การจับเวลานับถอยหลัง อุปกรณ์จะต้องเปิดอยู่ แต่โซนปรุงอาหารจะต้องถูกปิดทั้งหมด

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมของการจับเวลา 



จะปรากฏหน้าจอแสดงผลของการจับเวลา

2. ตั้งค่าเวลาที่ต้องการ โดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา  หรือ 

ฟังก์ชันการจับเวลานับถอยหลังจะทำงาน และเวลาที่เหลือจะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา

ในการปรับเวลาที่เหลือ ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา และเปลี่ยนการตั้งค่าโดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา

 หรือ  

การตั้งค่าที่แนะนำสำหรับการปรุงอาหารชนิดต่าง ๆ

ตัวเลขในตารางนี้ให้เป็นแนวทาง การตั้งค่าความร้อนที่ต้องการสำหรับวิธีการปรุงต่าง จะขึ้นกับตัวแปรหลายประการ รวมถึงคุณภาพของภาชนะที่ใช้ และชนิดและปริมาณของอาหารที่ปรุง

การตั้งค่าสวิตช์	วิธีปรุง	ตัวอย่างการใช้
9	การอุ่น การผัด การทอด	อุ่นของเหลวปริมาณมาก ๆ ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว อย่างเนื้อ (การตุ๋นเนื้อ)
8	การทอด ปริมาณมาก ๆ	สเต็ก เซอร์ลอยน์ แฮชบราวน์ ไส้กรอก แพนเค้ก
7		
6	ทอด	เนื้อชิ้น / ชีพส์ ตับ ปลา เนื้อสับ ไช้ทอด
5	การต้ม	การปรุงของเหลวถึง 1.5 ลิตร มันฝรั่ง ผัก
4		
3	การนึ่ง การตุ๋น การต้ม	การนึ่งและการเคี่ยวผักปริมาณน้อยๆ การทำข้าวต้มและอาหารนม
2		
1	การละลาย	ละลายเนย เจลาติน ละลายซอสโกแลต

บันทึก

- การตั้งค่าความร้อนที่แสดงในตารางข้างต้นนี้ให้เป็นแนวทางสำหรับการอ้างอิงเท่านั้น
- คุณจะต้องปรับการตั้งค่าความร้อนตามชนิดของภาชนะและอาหาร

เตา



สำคัญ: สารทำความสะอาดจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวแก้วเซรามิกที่มีความร้อน สารทำความสะอาดทั้งหมดจะต้องถูกเช็ดออกโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณเพียงพอ หลังจากทำความสะอาด เนื่องจากอาจมีฤทธิ์กัดกร่อนเมื่อพื้นผิวร้อน ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่รุนแรง เช่น สเปรย์สำหรับตะแกรงหรือเตาอบ แผ่นขัดหรือที่ขัดกระแทะ



ซึ่งจะป้องกันมิให้สิ่งที่กระเด็นหมักการไหม้อยู่บนพื้นผิว เอาคราบ รอยน้ำ หยดน้ำมันและการเปลี่ยนสีเนื่องจากโลหะออก ด้วยการใช้น้ำ ทำความสะอาดแก้วเซรามิกหรือสแตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป

สกปรกน้อย

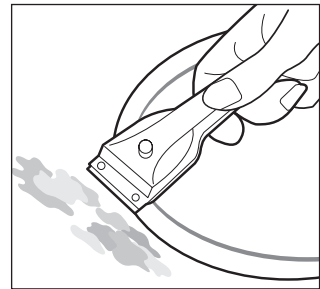
1. เช็ดพื้นผิวของแก้วเซรามิกด้วยผ้าหมาด
2. ขัดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง อย่าให้มีสารทำความสะอาดหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว
3. ทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงอาหารที่เป็นแก้วเซรามิกทั้งหมดสัปดาห์ละครั้งด้วยสารทำความสะอาดแก้วเซรามิกหรือสแตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป
4. เช็ดพื้นผิวแก้วเซรามิกโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณมากๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าที่สะอาดและไม่เป็นขุย

ควรสกปรกเกาะแน่น

1. เมื่อต้องการนำอาหารที่เดือดและล้นออกจากภาชนะ และรอยกระเด็นที่หลุดออกจาก ให้ใช้ที่ขูดกระจก
2. วางที่ขูดกระจกท่ามุมกับพื้นผิวของแก้วเซรามิก
3. นำสิ่งสกปรกออกด้วยการขูดด้วยด้านที่เรียบ



ที่ขูดกระจกและสารทำความสะอาดแก้วเซรามิกมีจำหน่ายในร้านค้าเฉพาะด้าน



การทำความสะดวกและดูแลรักษา (ต่อ)

TH

สิ่งสกปรกที่เป็นปัญหา

1. ขจัดน้ำตาลไหม้เกาะ พลาสติกละลาย ฟอยล์อะลูมิเนียม หรือวัสดุอื่นๆ ด้วยที่ขูดกระจากทันที ขณะที่ยังร้อน



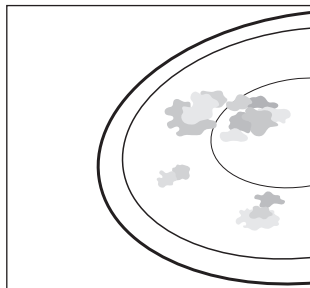
สำคัญ: คุณอาจได้รับอันตรายจากการลวกมือ เมื่อใช้ที่ขูดกระจากกับโซนปรุงอาหารที่ร้อน:

2. ทำความสะดวกตามปกติเมื่อเย็นลง



ถ้าปล่อยให้โซนปรุงอาหารที่มีของหกใส่เย็นลง ให้เปิดและให้ความร้อนอีกครั้ง เพื่อทำความสะอาด

รอยขูดหรือรอยเบื่อนบนพื้นผิวแก้วเซรามิก ซึ่งอาจเกิดจากกระทะที่มีขอบคม เป็นต้น จะไม่สามารถลบออกได้ แต่จะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตา



เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ

- ห้ามใช้พื้นผิวการปรุงอาหารเป็นที่เตรียมหรือวางอาหาร
- ห้ามใช้โซนปรุงอาหารถ้าไม่มีกระทะบนพื้นที่ปรุงหรือถ้ากระทะว่างเปล่า
- แก้วเซรามิกนั้นมีความทนทานและทนต่ออุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงมากๆ ได้ แต่ไม่ใช่กระจากที่ไม่แตก แก้วนี้อาจเกิดความเสียหายถ้ามีของแหลมหรือหนักมากๆ หล่นใส่พื้นที่ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือมีฐานที่เสียหาย มีขอบคมหรือเป็นรอย เพราะอาจเกิดรอยขูดได้ ถ้ามีการเลื่อนกระทะ
- ห้ามวางกระทะไว้บนกรอบของเตา อาจเกิดรอยข่วนหรือความเสียหายต่อพื้นผิวได้
- หลีกเลี่ยงการทำความสะอาดที่เป็นกรดหกใส่กรอบของเตา เช่น น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว และสารขจัดคราบตะกรัน เนื่องจากจะทำให้เกิดรอยดำได้
- ถ้าน้ำตาลหรืออาหารที่เตรียมไว้และมีน้ำตาลสัมผัสกับโซนปรุงอาหารและละลาย ควรทำความสะอาดทันที ด้วยที่ขูดขณะที่ยังร้อน ถ้าทิ้งไว้ให้เย็น อาจทำให้พื้นผิวเสียหายเมื่อขจัดออก
- ระวังอย่าให้สิ่งทีละลายได้ เช่น พลาสติก ฟอยล์อะลูมิเนียม และฟอยล์สำหรับเตาอบ อยู่ใกล้กับพื้นผิวแก้วเซรามิก ถ้ามีวัสดุลักษณะนี้ละลายบนพื้นผิวปรุงอาหาร จะต้องใช้ที่ขูดเพื่อเอาออกทันที

เคล็ดลับในการทำความสะอาด

พื้นผิวการปรุงนี้ทำจากวัสดุพิเศษ คือเซรามิกแก้ว

- มีความแข็งแรงยิ่งกว่าแก้วมาก แม้ว่าจะมีลักษณะเหมือนกัน แต่อย่างไรก็ตาม โปรดอย่าเหยียบบนพื้นผิวนี้ในการซ่อมแซมไฟ และห้ามทำของหนักหล่นใส่จากชุดครัวด้านบน
- พื้นผิวนี้ทนความร้อนและความเย็น และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว คุณสามารถนำเข้าเย็นในโซนปรุงอาหารได้โดยไม่ทำให้เกิดความเสียหายใดๆ
- มีรูปลักษณ์สวยงามและทำความสะอาดง่าย และจะคงความสวยงามตลอดไปถ้าคุณปฏิบัติตามคำแนะนำและข้อควรระวังของเรา

ข้อควรระวังเมื่อใช้พื้นผิวการปรุง

- ก่อนใช้พื้นผิวการปรุง โปรดตรวจสอบว่าก้นกระทะและโซนปรุงอาหารมีความสะอาดและแห้งสนิท
- ยกกระทะขึ้นเสมอ การเลื่อนไปมาบนพื้นผิวการปรุงจะทำให้ผิวหน้าเป็นรอย
- หลีกเลี่ยงการปอกหรือหั่นผักบนพื้นผิวการปรุง เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้
- ใช้กระทะที่ใหญ่พอ เพื่อป้องกันการกระเด็นหกใส่พื้นผิวการปรุง โดยเฉพาะถ้ากระทะใส่น้ำตาลไว้ เนื่องจากจะทำให้เกิดความเสียหายแก่เซรามิกแก้วอย่างถาวร
- อย่าวางของบนพื้นผิวการปรุง โดยเฉพาะอย่างยิ่งอย่าวางบรรจุภัณฑ์เช่นถุงพลาสติกหรืออะลูมิเนียมซึ่งอาจละลายและทำความเสียหายให้กับพื้นผิวการปรุง

การทำความสะอาดและดูแลรักษา (ต่อ)

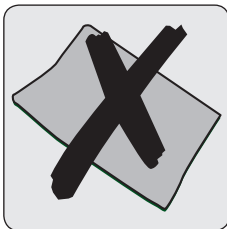
TH

คำแนะนำในการทำ ความสะอาด

ต้องทำความสะอาดรอยเบื่อนแต่ละรอย หรือคราบสกปรกสะสมบนพื้นผิวการปรุงโดยเร็วเมื่อพื้นผิวการปรุงเย็นลง ก่อนที่จะใช้พื้นผิวการปรุงในครั้งถัดไป



ข้อยกเว้น: ในกรณีของรอยคราบน้ำตาล ให้จัดตั้งสกรปรกที่หลงเหลืออยู่ก่อนที่พื้นผิวการปรุงจะเย็นลง (ระวังอย่าให้ผิวหนังถูกความร้อน)



สิ่งสำคัญ: ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับพื้นผิวการปรุงเซรามิกเท่านั้น



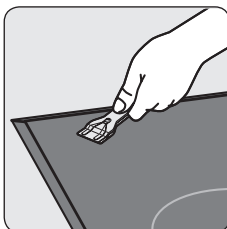
ถ้ารอยเบื่อนมีเพียงเล็กน้อย ให้เช็ดออกด้วยผ้าแห้ง



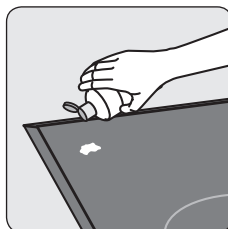
ถ้ารอยเบื่อนมีมาก ให้ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบู่หมาดๆ และล้างออก



ถ้ารอยเบื่อนติดแน่น ให้ใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอย และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับเซรามิกแก้วโดยเฉพาะ



ถ้ารอยเบื่อนติดแน่น ให้ใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอย และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับเซรามิกแก้วโดยเฉพาะ



เมื่อทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงแล้ว ให้ใช้น้ำยาปรับสภาพพื้นผิวการปรุงเซรามิกแก้ว ซึ่งจะปกป้องพื้นผิวการปรุงจากรอยเบื่อนในอนาคต โดยใช้ผ้าแห้งหรือวัสดุที่คล้ายกัน

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

การทำงานผิดปกติอาจเกิดจากข้อผิดพลาดเล็กน้อยที่คุณสามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง โดยใช้คำแนะนำต่อไปนี้ อย่าพยายามซ่อมแซมเพิ่มเติม ถ้าการปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ไม่สามารถแก้ไขปัญหาในบางกรณีได้



คำเตือน: การซ่อมบำรุงอุปกรณ์จะต้องดำเนินการโดยช่างบำรุงรักษาที่มีความชำนาญเท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่ถูกต้องจะทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อผู้ใช้ ถ้าอุปกรณ์ของคุณต้องการการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

ฉันควรทำอะไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่ทำงาน

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- ฟิวส์ในระบบไฟฟ้าของบ้าน (กล่องฟิวส์) มีสภาพปกติหรือไม่ ถ้าฟิวส์ขาดหลายครั้ง โปรดติดต่อช่างไฟฟ้า
- อุปกรณ์เปิดอยู่อย่างเหมาะสม
- สัญญาณควบคุมในแผงควบคุมสว่างอยู่
- โซนปรุงอาหารมีการเปิดแล้ว
- โซนปรุงอาหารมีการกำหนดการตั้งความร้อนที่ต้องการไว้

ฉันควรทำอะไรถ้าไม่สามารถเปิดโซนปรุงอาหารได้

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- เวลาผ่านไปเกิน 10 วินาทีระหว่างที่กดปุ่ม เปิด/ปิด โดยยังไม่ได้เปิดโซนปรุงอาหารที่ต้องการ (โปรดดูหัวข้อ "การเปิดสวิตช์อุปกรณ์")
- แผงควบคุมมีผ้าหามาๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอะไรถ้าสัญญาณในจอแสดงผลหายไป ยกเว้นสัญญาณความร้อนหลงเหลือ

อาการนี้อาจเกิดจากสาเหตุสองประการ:

- มีการสัมผัสเซนเซอร์ เปิด/ปิด โดยไม่ได้ตั้งใจ
- แผงควบคุมมีผ้าหามาๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอะไร หลังจากโซนปรุงอาหารถูกปิด ความร้อนที่หลงเหลือไม่ปรากฏในจอแสดงผล

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- โซนปรุงอาหารมีการใช้งานเพียงเล็กน้อย และไม่มีความร้อนเพียงพอ ถ้าโซนปรุงอาหารร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

ฉันควรทำอะไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่สามารถเปิดหรือปิดได้

ปัญหานี้อาจเกิดจากสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหามาๆ หรือของเหลวปิดอยู่
- มีการใช้ล๊อคป้องกันเด็ก

ฉันควรทำอะไรถ้าสัญญาณ สว่าง

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหามาหรือของเหลวปิดอยู่บางส่วน ในการเริ่มต้นใหม่ ให้กดเซนเซอร์ควบคุม "เปิด/ปิด"

การรับประกันและบริการ (ต่อ)

TH

ถ้าบริเวณเตาไม่เป็นแสงสีแดง หมายความว่าอย่างไร

- อุณหภูมิที่เลือกของโซนปรุงอาหารนั้นได้รับการจัดการโดยเซนเซอร์ที่เปิดและปิดโซนเป็นระยะ ดังนั้น พื้นที่ปรุงอาหารจะไม่เป็นแสงสีแดงอยู่ตลอดเวลา ถ้าคุณเลือกการตั้งค่าความร้อนที่ต่ำ ความร้อนจะหมุนเวียนเปิดและปิดบ่อยกว่าการตั้งค่าสูง นอกจากนี้ยังจะมีการเปิดและปิดเมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด

ถ้าคุณขอรับบริการเนื่องจากข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์ การมาให้บริการของช่างเทคนิคบริการลูกค้าอาจมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ระหว่างการรับประกันก็ตาม

บริการ

ก่อนที่จะได้รับความช่วยเหลือหรือบริการ โปรดตรวจสอบในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ก่อน

หากคุณยังต้องการความช่วยเหลือ โปรดทำตามคำแนะนำต่อไปนี

เป็นการทำงานผิดพลาดทางเทคนิคหรือไม่

ถ้าใช่ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลไว้ให้พร้อมล่วงหน้า เพื่อให้การแก้ไขปัญหาสะดวกยิ่งขึ้น และทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้นว่าจำเป็นต้องมีการให้บริการ ณ สถานที่ติดตั้งหรือไม่

โปรดบันทึกข้อมูลต่อไปนี้

- ปัญหาเกิดขึ้นในรูปแบบใด
- ปัญหาเกิดขึ้นในสถานการณ์แบบใด

เมื่อติดต่อ โปรดทราบรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล) ของอุปกรณ์ ซึ่งข้อมูลนี้จะอยู่ในแผ่นข้อมูลดังนี้:

- คำอธิบายรุ่น
- รหัส S / N (10 หลัก)

เราขอแนะนำให้คุณบันทึกข้อมูลนี้ไว้ที่นี่เพื่ออ้างอิง

รุ่น:

เลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล):

เมื่อใดจะมีค่าใช้จ่ายแม้จะอยู่ระหว่างการรับประกัน

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

ข้อมูลทางเทคนิค

TH

ขนาดของอุปกรณ์

กว้าง	288 มม.
ลึก	505 มม.
สูง	50 มม.

ขนาดเจาะของพื้นผิวด้านบน

กว้าง	273 มม.
ลึก	490 มม.
รัศมีมุม	3 มม.

วงแหวนการปรุงอาหาร

ตำแหน่ง	เส้นผ่าศูนย์กลาง	กำลังไฟฟ้า
ด้านหน้า	148 มม.	1,100 วัตต์
ด้านหลัง	183 มม.	1,650 วัตต์

แรงดันไฟฟ้าที่เชื่อมต่อ 220 V ~ 50 Hz

พลังไฟฟ้าที่เชื่อมต่อสูงสุด 2.75 kW

น้ำหนัก : สุทธิ 4.3 กก.

รวม 6.0 กก.



ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th