

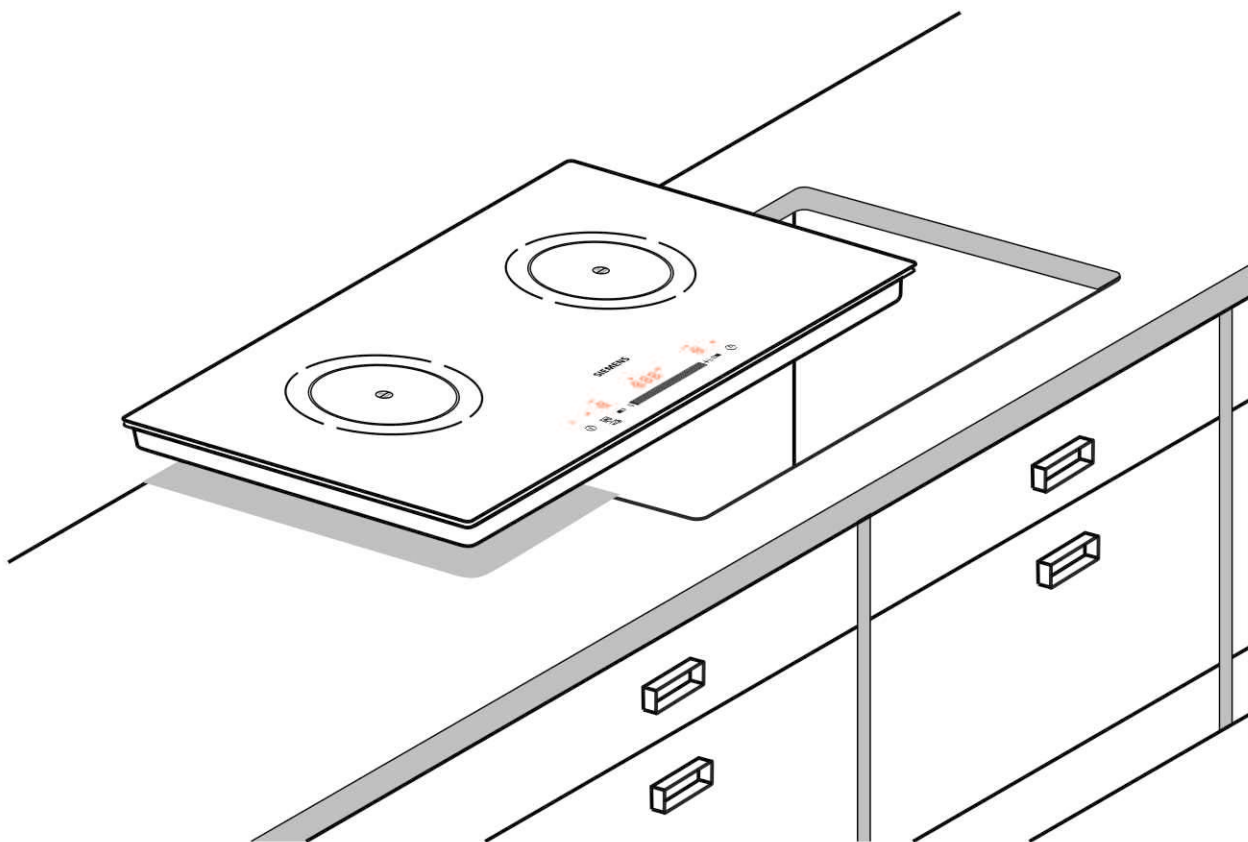
SIEMENS

INDUCTION HOB (BUILT-IN)
เตาอินดักชั่น (แบบฝัง)

INSTALLATION AND OPERATION INSTRUCTION
คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน

en

ไทย



EH75262IN

Preface / คำนำ

Thank you for choosing Siemens cooking appliances.

Please read this User Manual carefully before you use the product.

Any defects and losses caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instruction are not covered by our warranty and any liability. Please keep all documents in a safety place for future reference. If you have any doubt, please contact our local customer service center or dealer.

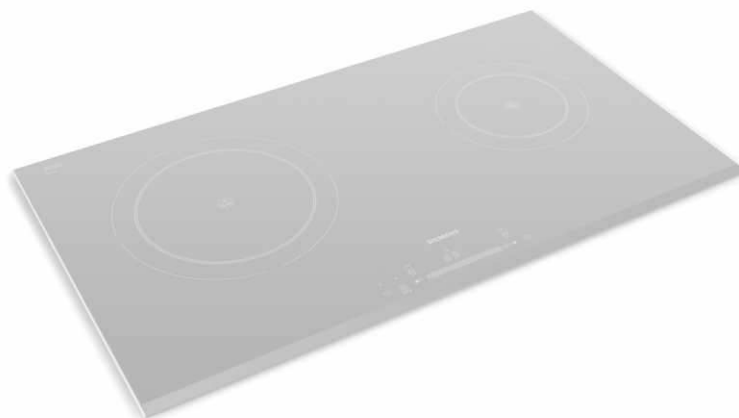
ขอบคุณที่เลือกเครื่องใช้ไฟฟ้าซีเมนส์

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้สินค้า

ความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือจะไม่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

กรุณาเก็บเอกสารไว้ในที่ปลอดภัยเพื่อใช้ดูหรืออ้างอิงในอนาคต

ถ้าคุณมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อศูนย์บริการของเรา

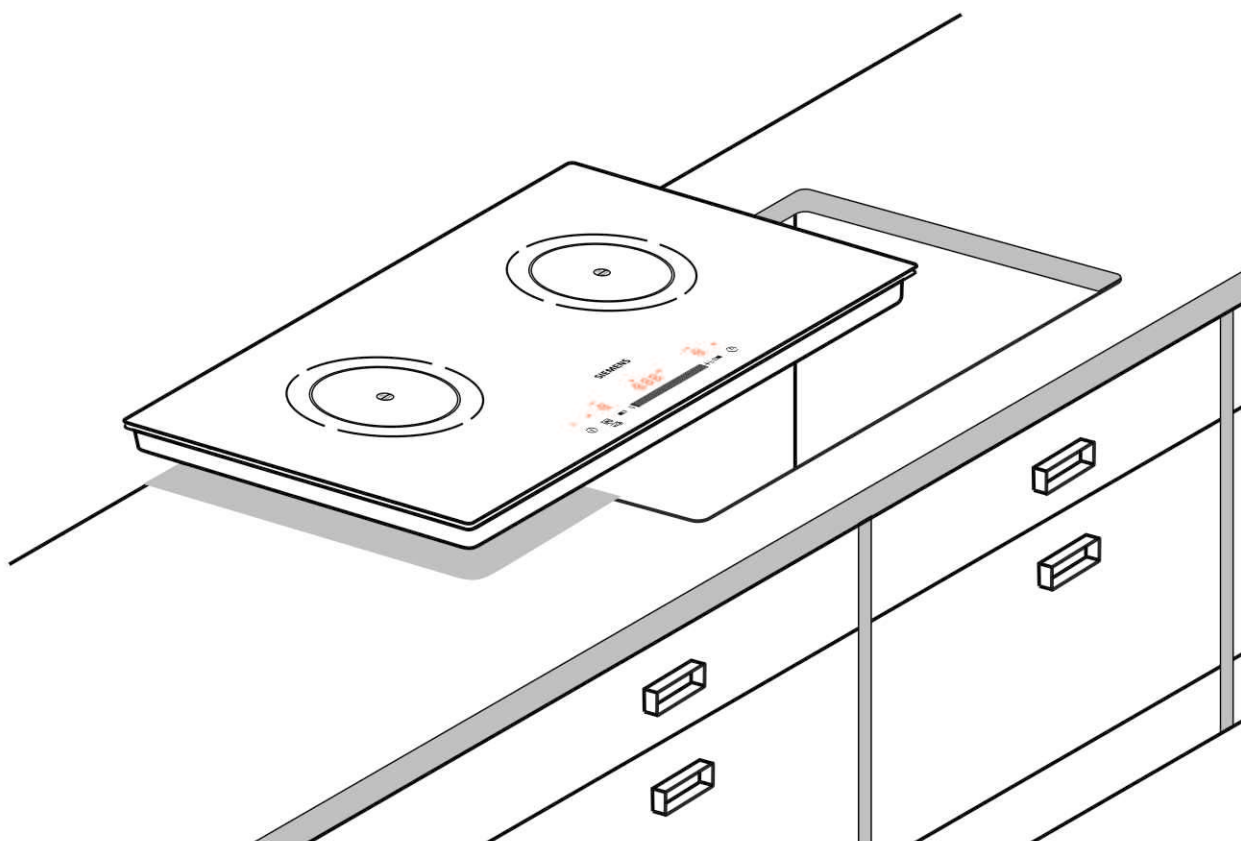


SIEMENS

INDUCTION HOB (BUILT-IN)

INSTALLATION AND OPERATION INSTRUCTION

en



EH75262IN

Preface

Thank you for choosing Siemens cooking appliances.

Please read this User Manual carefully before you use the product.

Any defects and losses caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instruction are not covered by our warranty and any liability. Please keep all documents in a safety place for future reference. If you have any doubt, please contact our local customer service center or dealer.

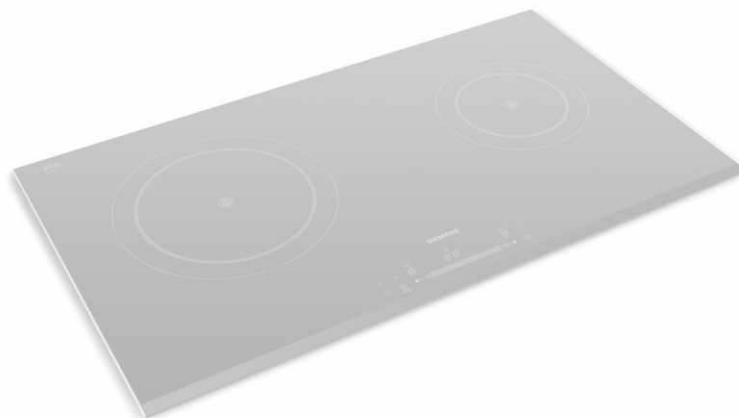


Table of Contents

Safety Information	Safety instructions.....	7
	Causes of damage.....	10
Environmental Protection	Advice on saving energy.....	11
Installation Instructions	Important notes.....	12
	Preparing the kitchen units.....	13
	Installing and connecting the hob.....	14
Induction Cooking	Advantages of induction cooking..	15
	Suitable pans.....	16
Operation instruction	Getting familiar with your new hob	18
	Residual heat warning light.....	21
	Programming the hob	21
	Switching the hob on and off.....	21
	Adjusting the hotplate.....	22
	Cooking table.....	24
	The Powerboost function	26
	Restrictions when using the Powerboost function.....	26
	Timer function	27
	Switching a hotplate off automatically.....	27
	The timer.....	29
	Basic settings	30
	Accessing the basic settings.....	31
	Childproof lock	32
	Switching the temporary childproof lock on and off.....	32
	Switching the permanent childproof lock on and off.....	32
	Cleaning lock function	33
	Automatic time limitation	33
	Care and cleaning	34
	Cooking hob.....	34
	Hob surround.....	35

Table of Contents

Operation instruction

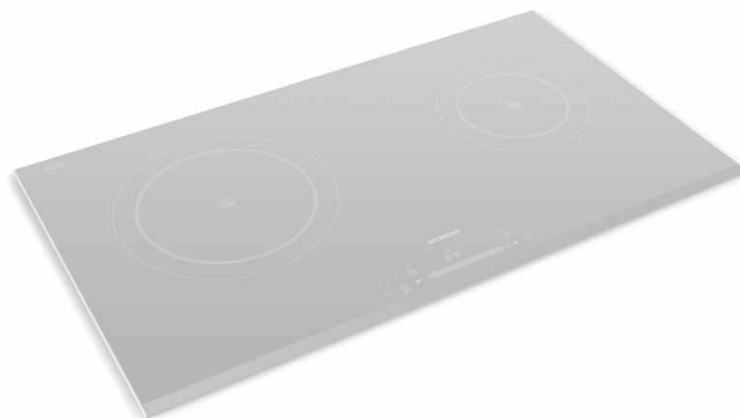
Fixing malfunctions	36
Normal noises heard during appliance operation.....	37

Customer service

Tips with good intention.....	38
-------------------------------	----

Attention:

BSH Home Appliances (Jiangsu) Co., Ltd. reserves the right of final explanation of all the contents in the Operation and Installation Instruction. The contents of this user manual are subject to change without notice.



Safety information

Read this instructions carefully. Only after doing this will you be able to operate your appliance properly.

Keep this Instructions in a safe place. If the appliance is given to another person, ensure the appliance documentation is also included.

Check the appliance after removing it from the packaging. If you find the induction hob (built-in) is visibly damaged, do not use it. Contact your local Customer Service or dealer immediately.

Safety Instructions



- The induction hob (built-in) is designed for domestic use only. Only use the induction hob for food preparation so that it should be installed in the kitchen.

- **Safe operation:**

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of following conditions, are not capable of using this appliance, should not do so without the guidance or supervision of a responsible person :

- Patient with physical, sensory or mental disability
 - Lack of experience or knowledge
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- **Overheated oil, butter or margarine:**

Overheated oil or butter (margarine) can quickly ignite. It may cause a fire!

Ensure that you keep a constant watch when cooking foods with oil or butter.

In the event that the oil or butter catches fire, never use water to put it out. Put the fire out quickly by covering the pan with a cover or dish. Switch off the hotplate.

- Don't add additional timer or remote control to control the hob.

Safety information

Safety instructions

■ Hot cooking hob

Risk of burns! Do not touch the hot areas of the hob. It is imperative that children keep away from the appliance. The residual heat Indicator tells you if the hotplates are hot (See “Residual heat warning light” section).

It may cause a fire! Never rest flammable objects on the cooking hob.

It may cause a fire! If there is a drawer below the induction hob, this should not be used to store any flammable objects or sprays.

■ Wet hotplates and pan bases

Risk of injuries! If there is any liquid between the base of the pan and the hotplate this could generate steam pressure. As a result, the pan could jump unexpectedly. Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.



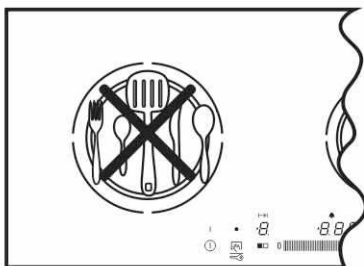
■ Cracks in the hob

Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the induction hob is broken or cracked. Contact Local Customer Service or Dealer.



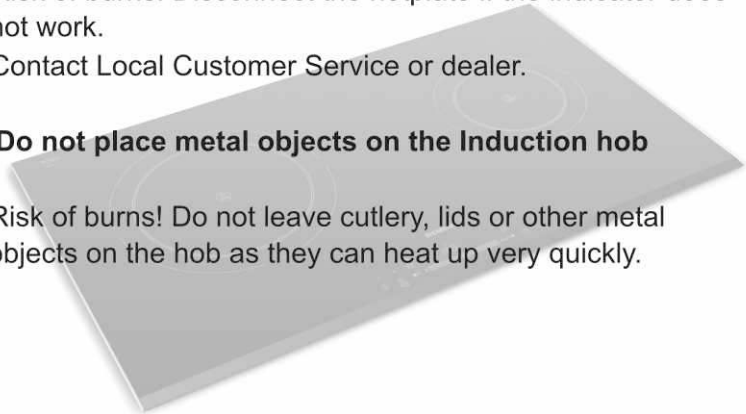
■ The hotplate heats up but the visual indication does not work

Risk of burns! Disconnect the hotplate if the indicator does not work. Contact Local Customer Service or dealer.



■ Do not place metal objects on the Induction hob

Risk of burns! Do not leave cutlery, lids or other metal objects on the hob as they can heat up very quickly.



Safety information

Safety instructions

■ Taking care of the cooling fan

This induction hob is fitted with a fan in the lower section. Risk of malfunction! If a drawer is fitted beneath the hob you must not keep small objects or paper in it, as if they are Picked up, they could damage the cooling fan or affect the cooling system.

Please, note: there should be a minimum distance of 2 cm between the drawer contents and the cooling fan.

■ Incorrect repairs

Risk of electric shock! Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by the Customer Service.

■ Power cable

Any work on the appliance, including replacing the power Cable must be carried out by the Customer Service.

The power cable of the appliance must not touch the hot areas of the hob. The cable insulation and hob can be damaged.

This appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations.

Nevertheless, people with a peacemaker should not use this appliance.

It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as hearing aid, could experience some discomfort.

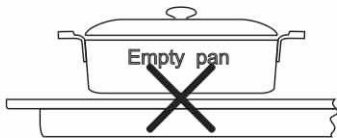


■ Switching the hob off

Always switch the hob using the main switch of the Control Panel after each use. Do not wait until the hob switches off automatically when the pan is removed.

Safety information

Causes of damage



■ The base of the pans

The rough bases of pans may scratch the hob.

Avoid leaving empty pans on the hotplates. These may cause damage.

■ Hot pans

Never rest hot pans on the control panel, the indicator area or the hob surround.

■ Salt, sugar and sand

salt, sugar and sand may scratch the ceramic glass. Do not lean on the hob or use it as work surface.

■ Hard and pointed objects

Hard or pointed objects may cause damage if they fall onto the hob.

■ Spilt food

Sugar and other similar products may damage the hob. These products should be removed immediately using a glass scraper.

■ Inappropriate cleaning products

Discolorations in the metal are caused by using unsuitable cleaning products and wear as a result of contact with pans.

■ Plastic and foil

Aluminum foil and plastic containers will melt if placed on the hot areas of the hob

Glass scraper

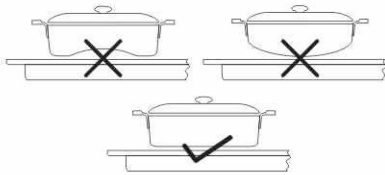


Environmental Protection

Environmentally-friendly waste management

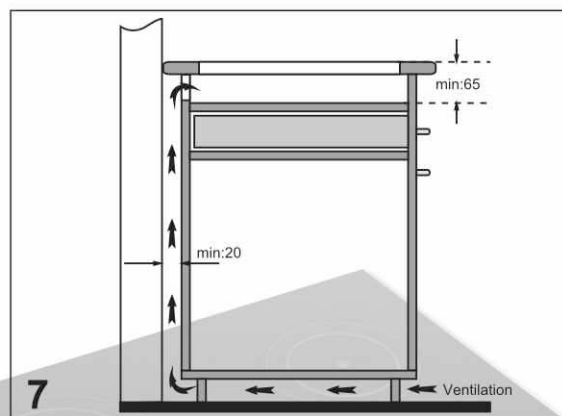
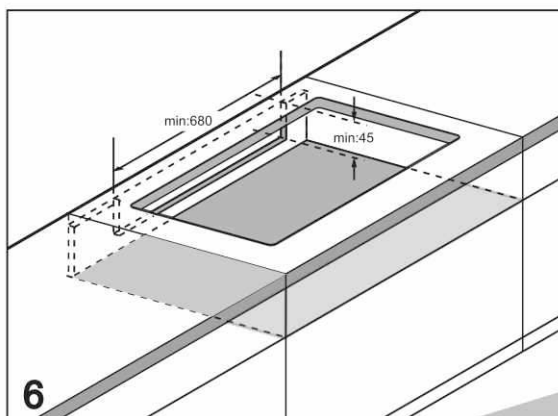
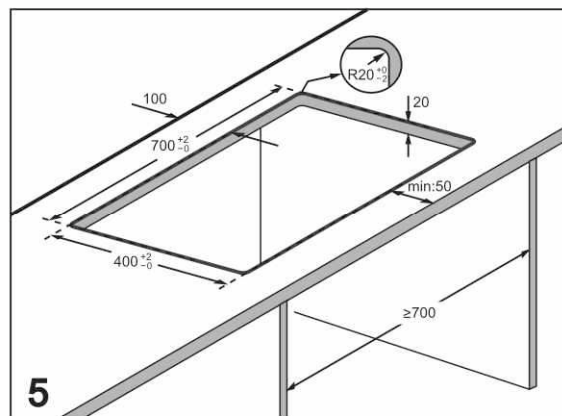
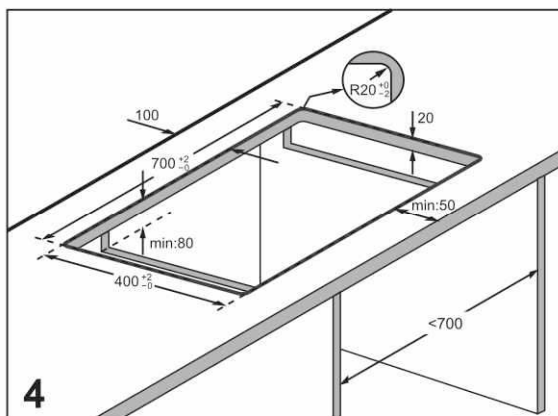
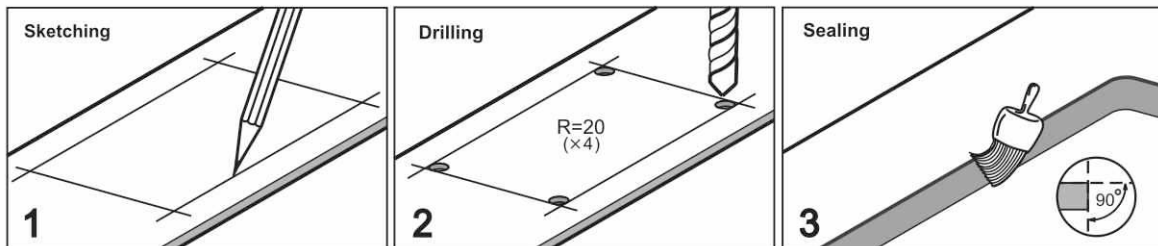
Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

Advice on saving energy

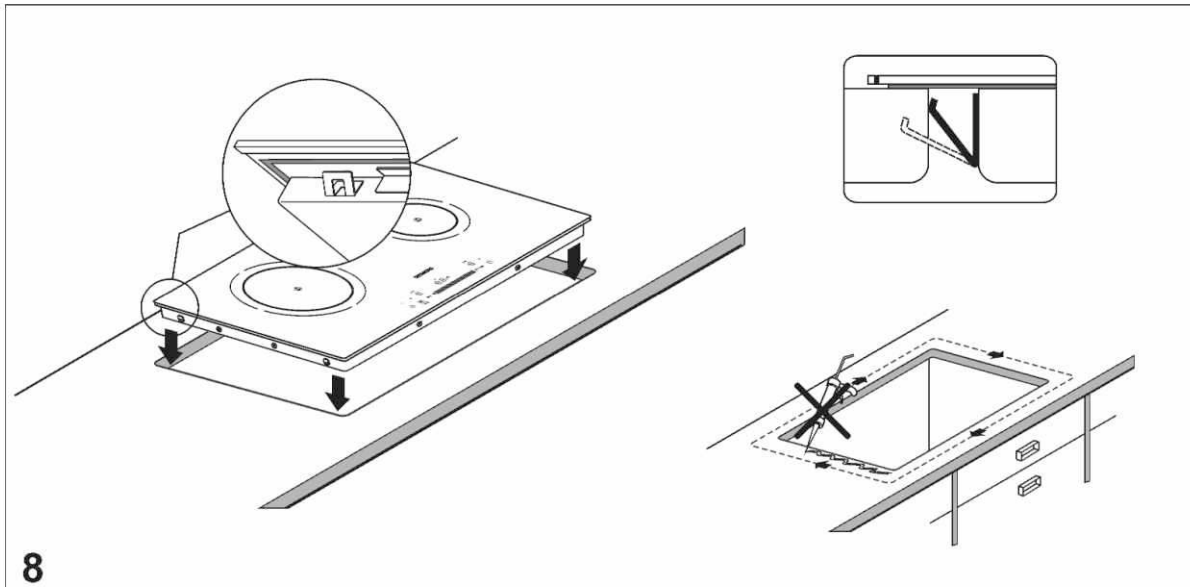


- Use a pan with thick flat base. Curved bases increase energy consumption.
Place a ruler on the base of the pan, if there are no gaps, the base of the pan is completely flat.
- The diameter of the base of the pan should fit the size of the hotplate.
Check if the manufacturer has indicated the upper diameter of the pan. In general, this is greater than the diameter of the base of the pan.
If the diameter of the pan does not fit the diameter of the hotplate, you are recommended to use a pan which is larger than the size of the hotplate, or else about half the energy will be lost.
- Choose pans which are the right size for the amount of food to be prepared. A large pan which is half full will consume a lot of energy.
- Always centre the pan on the hotplate and always cover the pan with the matching lid. Cooking without using the lid quadruples energy consumption.
- Cook using small amounts of water. This will save energy and will also help green vegetables retain their vitamins and minerals.
- During their cooking, food such as stews, soups may heat up too quickly without any indication, spilling out of the cookware.
It is therefore advisable to heat this type of food gently, selecting a suitable power level and stirring the contents before and during cooking.
- We recommend not to use for Induction hob pots that have been used in a gas hob (fire can deform the flatness of bottom). In case of use, check that bottom is flat.

Installation instructions



Installation instructions



Important notes

- Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the installation instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of incorrect installation.
- Only an authorized technician is able to connect the appliance. The guidelines set out by the electricity provider must be observed.
- This appliance should only be used with an earthed connection.
- Using this appliance without an earth connection or after it has been incorrectly installed may, in very rare cases, cause serious harm.
The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage which is caused by incorrect electrical installation.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The power cable must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob.

Installation instructions

Important notes

- Refrigerators, dishwashers, ovens, or washing machines must not be installed under the induction hob.
- Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must be performed by the Customer Service.

Preparing the Kitchen Units - Figure 1-7

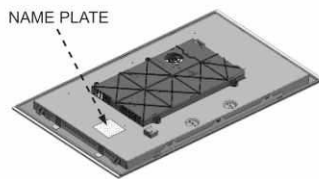
- The worktop should be flat and horizontal. The aperture should be cut before the appliance is installed. Remove any shavings, as these can affect the operation of the electrical components. When the cutting has been completed, the unit's stability should be checked again.
- Surfaces which have been cut should be sealed so that they are heat resistant and so that they do not swell when moist.
- The kitchen units to be fitted must resist temperatures of up to 90°C.
- The gap between the aperture and the side wall must be at least: 40 mm
It is not recommended that the hob should be placed between two side walls but, if this is the case, a gap of at least 200 mm should also be left on one side.
- If the induction hob is installed above a sterilizer there must be a gap of 70 mm from the top of worktop to the top of the sterilizer.
- If the induction hob is installed without sterilizer or above a drawer, the worktop thick around the hob must be 20 mm as minimum.
- If the interior width of the kitchen unit is less than 700 mm, a 80 mm – long cut must be made in the side walls from the top section of the hob (figure 4).

Installation instructions

Preparing the Kitchen Units - Figure 1-7

- Taking into account the hob ventilation:
 - An aperture must be cut in the top section of the back of the kitchen unit, 680 mm wide and 45 mm high (figure 6).
 - there must be a gap of 20 mm between the back of the kitchen unit and the kitchen wall (figure 7).
 - if the hob is installed above a drawer, allow a gap of 65 mm between the drawer and the top section of the worktop.

Installing and connecting the hob Figure 8



Connection diagram

220V-240V~50/60HZ



- See the name plate (see figure) for the voltage.
- Connect according to the connector diagram only.
- The earth wire (green and yellow) should be connected firstly and disconnected lastly. It should also be longer than the others, so that even if the hob is moving the other wires can be disconnected before the earth wire.
- **Connection diagram (see figure)**
 1. Brown
 2. Blue
 3. Green and Yellow
- **Is required 16A electrical installation at customer's house (electrical circuit, socket and fuse).**
- Do not trap the lead during installation and do not guide it over sharp edges.
- The hob and the worktop should not be sealed with silicone as the hob itself has a seal which serves this function.
- **Removing the hob**

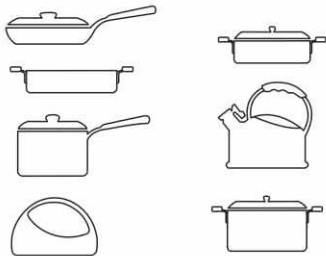
Disconnect the cooker from the power supply.
Push out the hob from below

Induction cooking

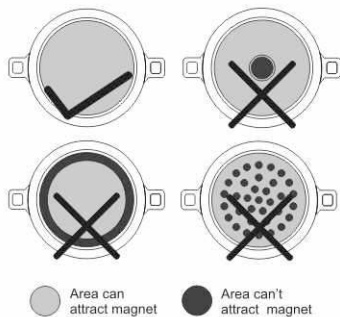
Advantages of induction cooking

- Induction cooking involves a radical change to the traditional method of heating, as the heat is generated directly in the pan. For this reason, it offers a number of advantages:
 - **Greater speed in cooking and frying;** as the pan is heated directly.
 - **Reduced energy consumption**
 - **Cleaner and easier to use;** spilt food does not burn as much on the hob.
 - **Cooking control and safety;** the hob supplies or cuts off the heat as soon as the controls are operated. The Induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed before the power has been switched off.

Suitable pans



- **Ferromagnetic pans are the only pans which are suitable for induction cooking.** They can be made of:
 - enameled steel
 - cast iron
 - specially designed cookware for induction cooking made from stainless steel



- **Special pans for induction cooking.**

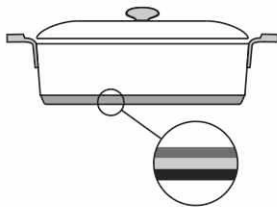
Other types of special pans are available for induction cooking, where the base of the pan is not entirely ferromagnetic. Check the diameter as this could affect the pan detection as well as the cooking results.

- **Checking pans using a magnet**

To find out whether the pans are suitable, check that they are attracted to a magnet. The manufacturer will usually indicate if their pans are suitable for induction cooking.

Induction cooking

Suitable pans



Sandwich pans

■ Unsuitable pans. Never use pans made from:

- standard, high quality steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminum

■ Characteristics of the base of the pan

The characteristics of the base of the pan can affect the evenness of the cooking.

Pans which are made from heat-diffusing materials (such as “sandwich” pans made from stainless steel) distribute the heat evenly, saving time and energy.

■ No pan or incorrect size pan

If no pan is placed on the hotplate, or the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the heat setting on the hotplate indicator will flash.

Place a suitable pan on the hotplate to stop the indicator flashing. If there is a delay of more than 90 seconds, the hotplate switches off automatically.

■ Empty pans or pans with a thin base



Do not heat empty pans and do not use pans with thin bases. Although your hob is equipped with an internal safety system, empty cookware can heat up so quickly that the “automatic OFF” function does not have time to react and a very high temperature may be reached. The base of the pan could melt and damage the hob’s glass surface. If this happens, do not touch the pan and switch off the hotplate. If it does not work after cooling, contact our Local Service Center or dealer.

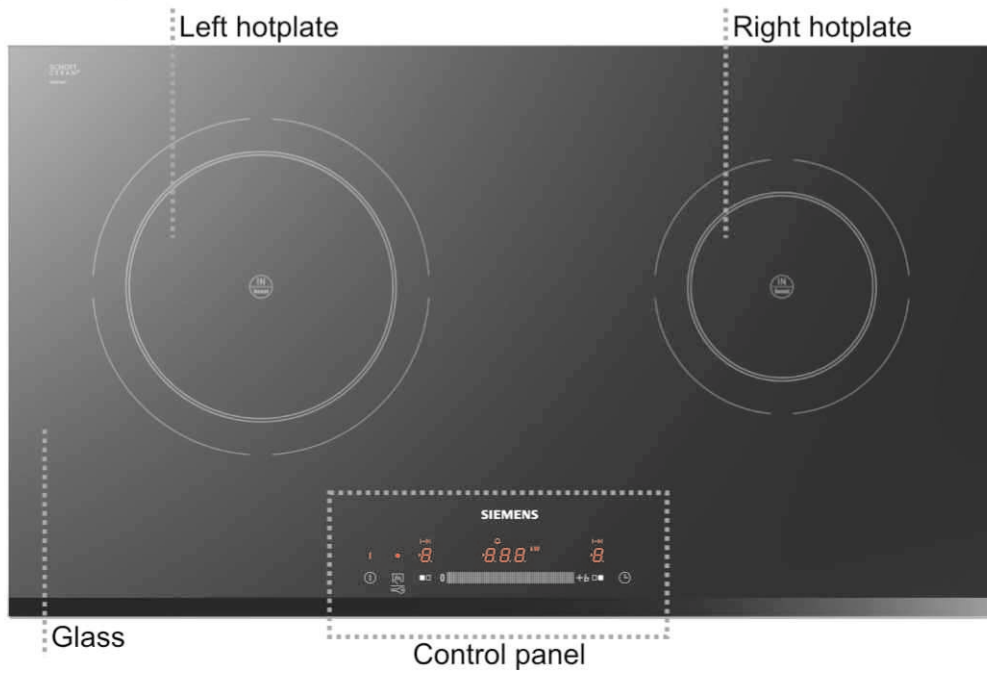
■ Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for pan detection which varies according to the material from which the pan being used is made. It is for this reason you are recommended to use a hotplate which matches the diameter of the pan.

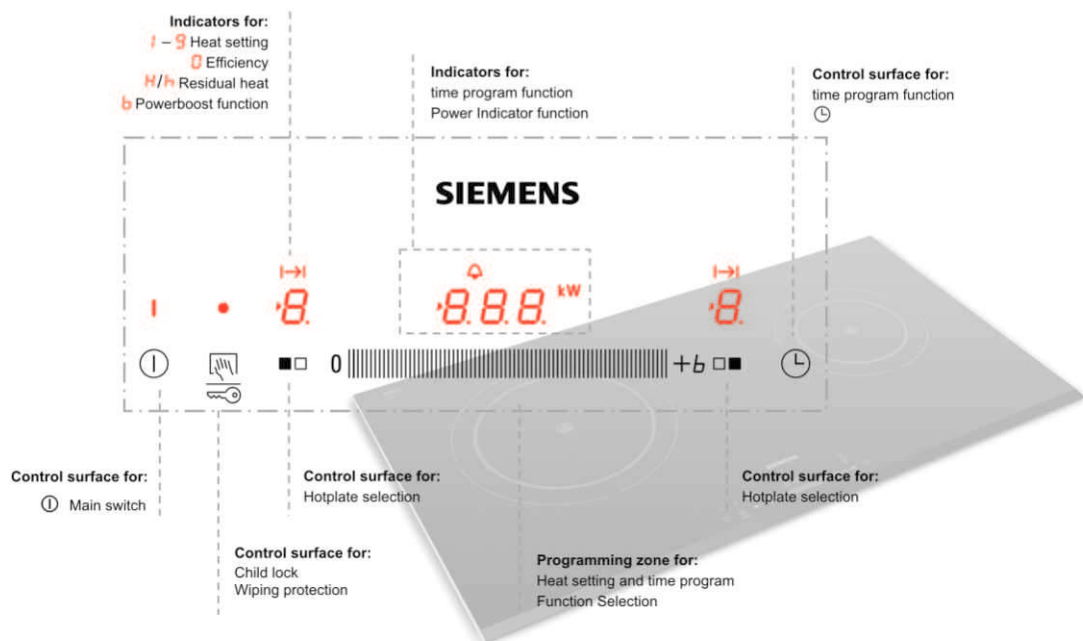
Operation Instruction

Getting familiar with your new hob

- Top view of product



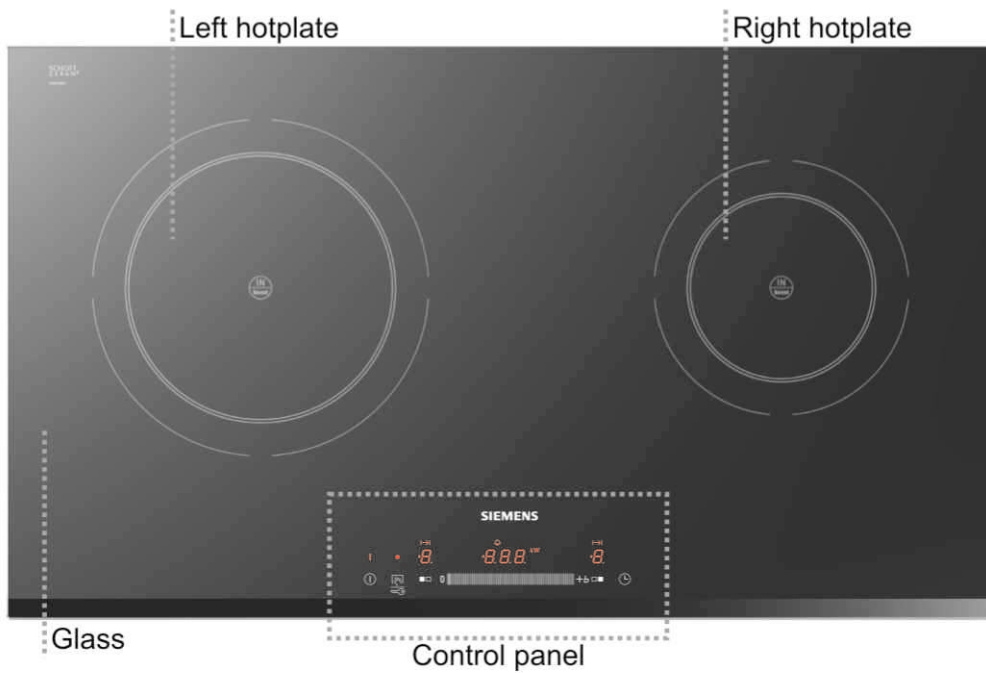
- Control Panel



Operation Instruction

Getting familiar with your new hob

- The hotplates



- **Cooking zones**

This hob has two hotplates.

- **Effective cooking area**

Effective cooking area is defined by the inner circles with continuous serigraphy.


- **Centering**

Outer circles with discontinuous serigraphy helps to place the pan centered on the hotplate.

Only use pans which are suitable for induction cooking, see the section on “Suitable pans”.

Operation Instruction

Getting familiar with your new hob

Product Code	EH75262IN
Specification	
Product Appearance	
Model	CS35-T12
Voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50/60 Hz
Individual Induction power (kW) Left hotplate	3.3 kW (rated) /2.2 kW (Power level 9)
Individual Induction power (kW) Right hotplate	1.8 kW (rated) /1.4 kW (Power level 9)
Induction total rated power (KW)	3.6 kW
Dimension (W×D×H) mm	760×450 ×55.9
Height above installation table mm	5.5
Cut-out size (W×D) mm	700 ×400 Fillet 4×R20
Minimum thickness of installation table mm	20
Installation method	Patented design EasyFix™ spring clip type
Net weight kg	8.9
Gross weight kg	12
Faceplate	Full Schott Ceramic Glass

Operation Instruction

Getting familiar with your new hob

Residual heat warning light

- The hob has a residual heat warning light for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching the hotplate when this warning light is on.

Although the hob is switched off, the warning light will stay lit while the hotplate is hot.

When the pan is removed before the hotplate is turned off, the **H/h** indicator and the selected heat setting will be displayed alternately.

Programming the hob

Switching the hob on and off

- The hob is switched on and off using the main switch of the control Panel.

- **To switch on**

Press the ① symbol.

A beep sounds.

The **|** indicator on top of the ① symbol lights up.

- **To switch off**

Press the ① symbol.

A beep sounds. The **|** indicator goes out.

The hob is switched off.

The residual heat warning light stays on until the hotplates have cooled down completely.

- **Indicator lights**

The hob is automatically switched off when all the hotplates have been switched off for a set period of time.

If there is still residual heat after the hob has been switched off, the residual heat indicator **H/h** will appear on the hotplate display.

Operation Instruction

Adjusting the hotplate


- The required heat setting can be adjusted in the programming zone.

Heat setting 1 = minimum
Heat setting 9 = maximum

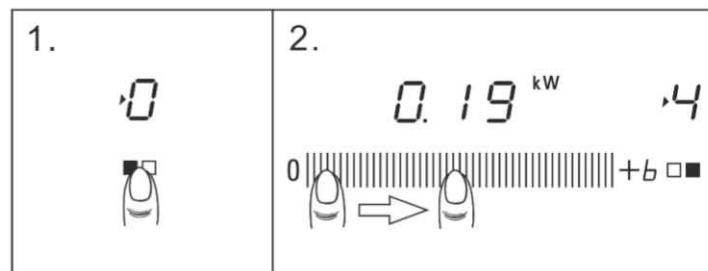
Each heat setting has an intermediate step. This is marked with a dot.

- **Adjusting the heat setting:**

The hotplate must be connected.

1. Press the symbol on the required hotplate. The ► and  indicators light up.

2. In the next 10 seconds, slide your finger along the programming zone until the required heat setting lights up. During sliding, power* will be shown simultaneously in power indicator zone for your reference according to the heating setting selected.



* The power values shown are theoretic value using standard pot .

3. To change the heat setting: select the hotplate and then slide your finger along the programming zone until the required heat setting lights up. Meanwhile, the corresponding power will be shown for 10 seconds in power indicator zone.

Operation Instruction

Adjusting the hotplate




Warning:

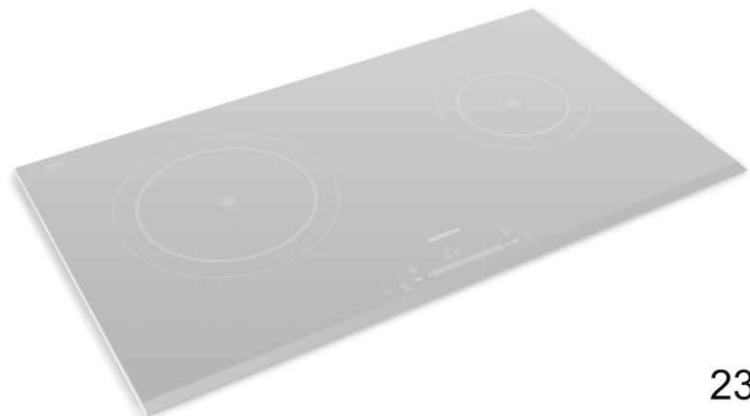
The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction hotplate.

After a certain time, the hotplate switches off.

■ **Switching off the hotplate**

Select the hotplate and then select heat setting  in the programming zone.

The hotplate is switched off and the residual heat indicator is displayed.

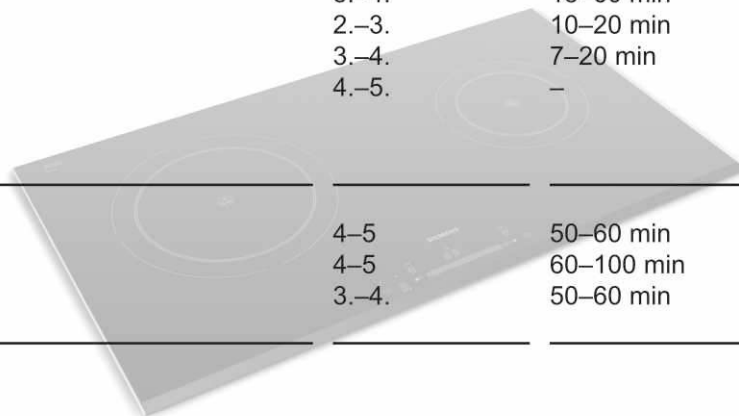


Operation Instruction

Cooking table

- Some examples are given in the following table. The cooking times depend on the type, weight and quality of the food being cooked. For these reason, results may vary. We suggest to do a pre-heating at heat setting 9 or at powerboost, then use the bellow settings.

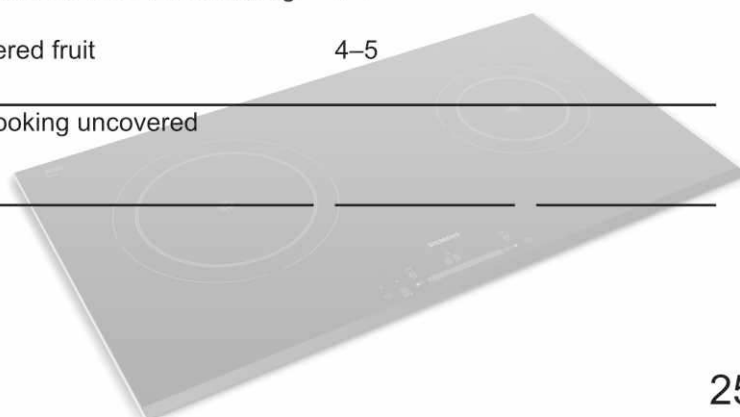
	Slow cooking level recommended after pre-heating	Duration of slow cooking in minutes
Melting***		
Chocolate, ganache, butter, honey	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Heating and keeping warm***		
Vegetable and pulse stew (e.g. lentils)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Sausages boiled in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	5-15 min
Frozen goulash	2.-3.	20-30 min
Simmering, bringing to the boil over a low heat		
Potato dumplings	4.-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel	1-2	3-6 min
Emulsions, e.g. Béarnaise, Hollandaise	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, sautéing		
Rice (with double the amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2-3	25-35 min
Potatoes (unpeeled)	4-5	25-30 min
Potatoes (peeled in salted water)	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Stew, soup	3.-4.	15-60 min
Vegetables (fresh)	2.-3.	10-20 min
Vegetables (frozen)	3.-4.	7-20 min
Stews (in pressure cooker)	4.-5.	-
Roasting		
Sliced meat with soy sauce	4-5	50-60 min
Meat stews	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min



Operation Instruction

Cooking table

	Slow cooking level recommended after pre-heating	Duration of slow cooking in minutes
Pan-frying		
Fillets, with or without pastry or breadcrumb coating	6–7	6–10 min
Frozen fillets	6–7	8–12 min
Chops, with or without breadcrumb coating	6–7	8–12 min
Steak (3 cm thick)	7–8	8–12 min
Breast (2 cm thick)	5–6	10–20 min
Breast (frozen)	5–6	10–30 min
Whole fish and fish fillets (without breadcrumb coating)	5–6	8–20 min
Whole fish and fish fillets (breaded)	6–7	8–20 min
Frozen breaded fish, e.g. fish fingers	6–7	8–12 min
Prawns and shrimps	7–8	4–10 min
Frozen meals, e.g. sauté	6–7	6–10 min
Pancakes	6–7	fry individually
Omelets	3.–4.	fry individually
Fried eggs	5–6	3–6 min
Frying** (150 g – 200 g per portion in 1–2 l of oil)		
Frozen food, e.g. chips, chicken nuggets	8–9	fry in batches
Frozen croquettes	7–8	
Dumplings	7–8	
Meat, e.g. chicken pieces	6–7	
Fish (breaded or beer-battered)	6–7	
Green vegetables, mushrooms, (breaded or beer-battered, e.g. mushrooms)	6–7	
Sweet pastries, e.g. doughnuts, battered fruit	4–5	
* Pre-heating covered, then slow cooking uncovered		
** Uncovered		
*** Without pre-heating		



Operation Instruction

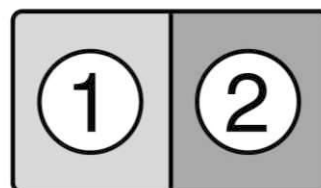
The Powerboost function

Use this function to heat the contents of the pan faster than by using heat setting **9**.

This function allows you to increase the maximum power level of the hotplate in use.

Restrictions when using the Powerboost function

- All the hotplates have this function. The powerboost function will be available provided the other hotplate is not working. (See figure)
For example, if you want to activate this function on hotplate 1, number 2 must be switched off, and vice versa. If this hotplate is not off, the letter **b** and heat setting **9** will flash alternately in the hotplate indicator; then it will return to heat setting **9** without activating the function.



How to activate it

- Follow the steps below:
 1. Select heat setting **9**, And corresponding power will be shown in power indicator zone.
 2. Touch the programming zone on the **+b** symbol. The letter **b** will appear in the hotplate display. You have now activated the function. By power indicator zone, we know the power watts of powerboost function

How to deactivate it

- Follow the steps below:
 1. Touch the programming zone on the **+b** symbol. The letter **b** will no longer displayed and the hotplate will return to the heat setting **9**.

Operation Instruction

Timer function

This function can be used in two different ways:


- to switch a hotplate off automatically
- as a cooking timer



Switching a Hotplate off automatically

- Enter the time period for the required hotplate. The hotplate will switch off automatically once this time has elapsed.

- **It is programmed as follows**

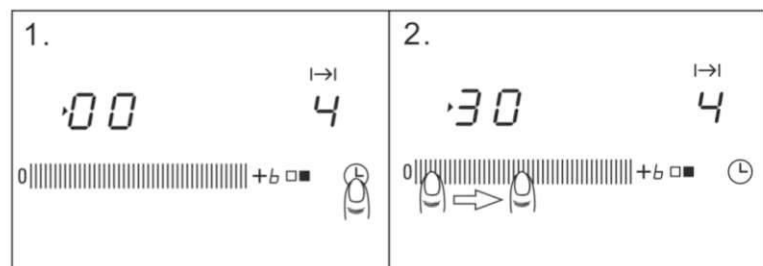
The hotplate must be connected.


1. Select the hotplate and heat setting required. It is displayed the corresponding power. Then press the  symbol. Power information disappears once the timer is selected.

The  and  indicators light up on the time program function display.

The  indicator lights up on the hotplate.

2. Select the required cooking time in the programming zone. Pressing and holding a heat setting enables you to fast forward the minutes.



- After few seconds, the programmed time will start to count down.
- The cooking time for the selected hotplate will be shown on the display.
- The shorter time will be shown on the time program function display when both timers of hotplates are selected.
- By pressing  can be displayed remaining timer of each hotplate.


Operation Instruction

Switching a Hotplate off automatically


■ Once the time has elapsed

The hotplate switches off once this time has elapsed. A warning beeps sounds.

00 will be displayed on the hotplate and **00** will appear on the time program function display.


when the  symbol is pressed, the indicators go out and beep stops.


■ Correcting the time.

Select the hotplate and then press the  symbol.

The cooking time can be modified using the programming zone.

■ Cancelling the automatic OFF function.

Select the hotplate and press the  symbol.

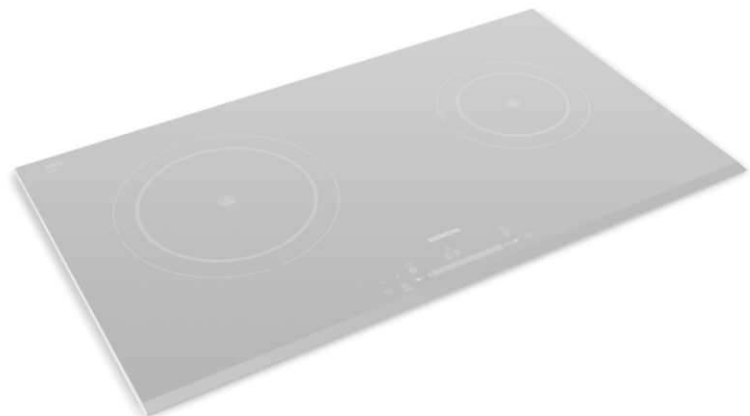
Then select the time **00** in the programming zone. The  indicator goes out.

■ Suggestions and warnings.

Select a hotplate and press  timer key to check the remaining cooking time.

Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.

After a power cut, the time program function will no longer be activated.







Operation Instruction

The timer

This can be used to time periods up to 99 minutes. It is independent of the other settings.

■ It is programmed as follows

1. Press the  symbol several times until the  indicator lights up.



The  and  indicators light up on the time program function display.


2. Select the required time in the programming zone.

The timer starts to count down after a few seconds.



■ Once the time has elapsed

Once the time has elapsed a beep will sound.



 and  also appear in the time program function display.

When the  symbol is pressed, the indicator goes out and the beep stops.

■ Correcting the time

Press the  symbol several times until the  indicator lights up and change the time using the programming zone.


■ Switching the timer off

Press the  symbol several times until the  indicator lights up.

Then select the time in the programming zone.

The  indicator goes out.

■ Suggestions and warnings

Press the  symbol several times to check the remaining cooking time.

Cooking time can be programmed up to **99** minutes.

After a power cut, the timer function will no longer be activated.

The hotplate automatic switched OFF function and the timer function can both be operated simultaneously.

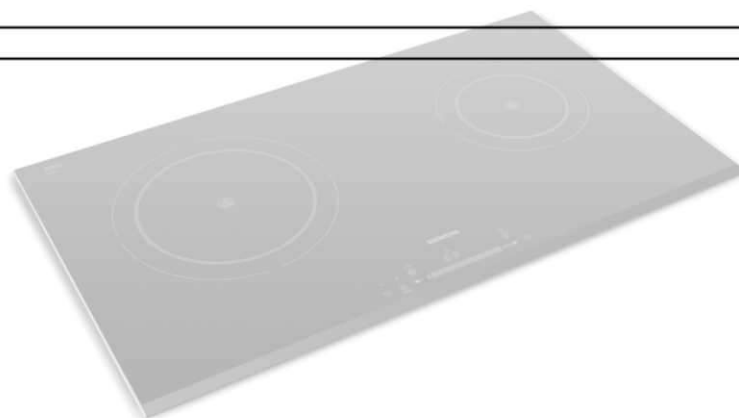
Operation Instruction

Basic settings

The hob offers various basic settings. Some of these settings can be modified.

c 1	Permanent childproof lock The hob is automatically locked once switched off.	0 childproof lock deactivated* 1 childproof lock activated
c 2	Deactivating the beep Short beep to confirm that a symbol button has been pressed or long beep to warn that an incorrect operation has been performed.	0 majority of beeps deactivated 1 some beeps deactivated 2 all beeps activated*
c 5	Hotplate automatic OFF function The hotplate always switches off automatically once the time set on the timer has elapsed.	0 automatic OFF deactivated* 1 minute = minimum time 99 minutes = maximum time
c 6	Alarm duration of time programming function An alarm sounds once the period set on the timer elapses or after the time elapses for an area to be automatically switched off.	1 10 seconds* 2 30 seconds 3 1 minute
c 7	Power Management Function This limits the total power of the hob. There are 6 setting levels. Increasing the setting level increases the power of the hob by 500 W.	1 = 1000 W minimum power 1. = 1500 W minimum power 2 - 3 = from 2000 to 3000W 3. = 3500W maximum power
c 0	Restoring the default hob settings This clears all the customized settings	0 customized settings 1 restore default settings*


* Basic settings

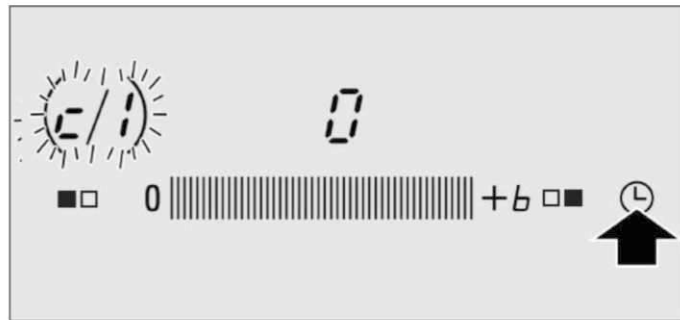


Operation Instruction


Basic settings

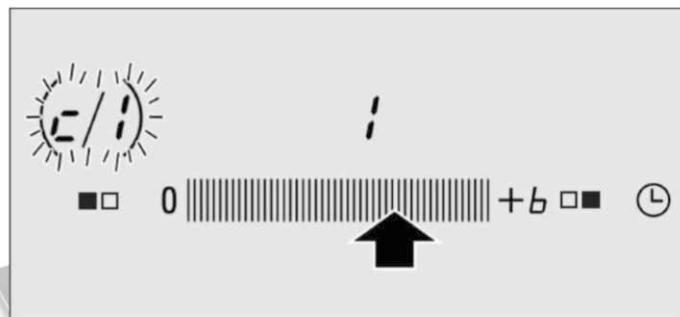
Accessing the basic settings


- Follow the steps below
 1. Switch on the hob using the main switch.
 2. Press the  within the next 10 seconds until a beep sounds to confirm this and **ci** lights up on the hotplate display on the left-hand side of the programming zone (see diagram).



■ Selecting the required setting

3. Press the  symbol until the indicator for the required function is displayed.
4. Then select the required setting using the programming zone. The new setting will appear in the time programming zone display above the programming zone.



5. Press and hold the  symbol for more than 4 seconds until a beep sounds to confirm this. The settings have been correctly stored.

Operation Instruction

Childproof lock


The hob can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the elements.

Switching the temporary childproof lock on and off

You can lock the hob on just one occasion, for example if you have young children visiting you.

■ To switch it on


The hotplate must be off.

Press the  symbol until the beep sounds and the • indicator lights up.

The hob is now locked.

After some time the • indicator will go out.

■ To switch it off

Press the  until the beep sounds and the • indicator goes out.

The temporary childproof lock is switched off.

The hob can now be switched on.

■ Please note:

The childproof lock may be accidentally switched on and off if:

- water is spilt when cleaning
- food is spilt
- or objects are resting on the symbol


Switching the permanent childproof lock on and off

Using this function, the childproof lock is activated automatically whenever the hob is disconnected.

■ Switching the permanent childproof lock on and off

See the section on “Basic settings”.

■ Switching the hob on

Press the  until the beep sounds and the • indicator goes out.


The permanent childproof lock is deactivated. The hob can now be used.

Operation Instruction

Cleaning lock function

- Cleaning the hob panel when the hob is ON may change the settings.

To avoid this, the hob has a cleaning lock function.


Press the  symbol. The control panel will remain locked for approximately 35 seconds.

The surface of the control panel can now be cleaned without risk of changing the settings.

After the time has elapsed, a warning beep will sound and the function is deactivated.

The control panel lock has been deactivated.

- **Note**

The lock does not apply to the  symbol or to the main switch. The cleaning lock function can be deactivated and the hob can be switched off at any time.

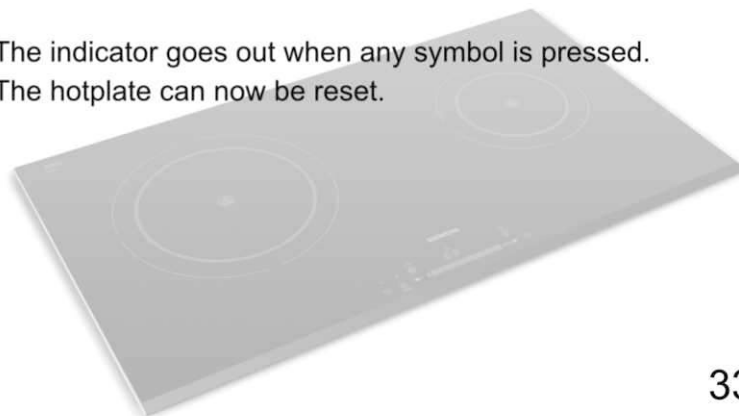
Automatic time limitation

- The automatic time limitation function is activated if the hotplate is used for prolonged periods without any modifications being made (from 1 to 2 hours depending on the heat setting).

The hotplate stops heating.

Indicators **F**, **B** and residual heat warning light **H/h** flash alternately on the hotplate display.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The hotplate can now be reset.



Operation Instruction

Care and cleaning

The recommendations and warnings given in this section are designed to help you clean and maintain your cooking hob in optimum condition.

Cooking hob

■ Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spillages from burning.

- Only use cleaning products which are recommended for cooking hobs. Follow the instructions provided on the product packaging.
- Never use:
 - Abrasive products.
 - Aggressive cleaning products, such as stain removers and oven.
 - Sprays.
 - Sponges which may scratch.
 - High-pressure cleaners or steam cleaners.

■ Glass scrapers

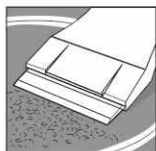
Remove stubborn dirt with a glass scraper.

1. Remove the guard from the scraper
2. Clean the surface of the cooking hob with the blade.

Do not use the scraper cover to clean the surface of the cooking hob as this could scratch the surface.

The blade is very sharp. Danger of cuts. Protect the blade when it is not in use. Replace the blade immediately when it shows signs of imperfections.

Glass scraper

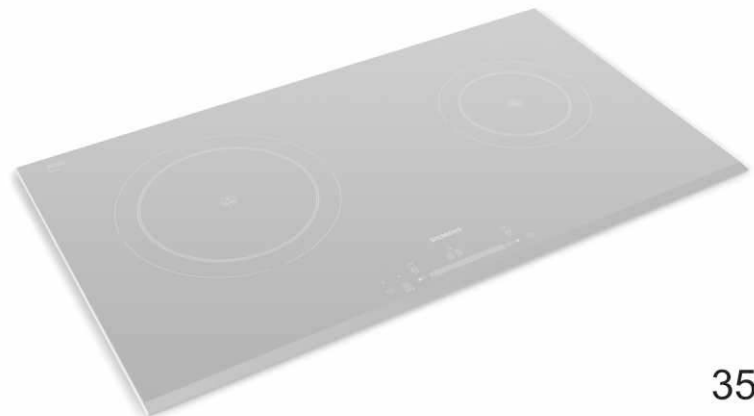


Operation Instruction

Care and cleaning

Hob surround

- To prevent damage to the hob surround, follow the advice below:
 - Only use warm water with a little soap.
 - Never use sharp or abrasive products.
 - Do not use the glass scraper



Operation Instruction

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting Customer Service, ensure you have read the following recommendations and warnings.

Display	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply.
	The appliance has not been correctly connected.	Check that the appliance has been connected correctly.
	Electronic system malfunction.	If the checks above do not remedy the malfunction, contact Customer Service.
<i>E</i> flashes	The control panel is damp or an object is resting on it	Dry the control panel area or remove the object.
<i>E r</i> number/ <i>d</i> + number/ <i>e</i> + number/	Electronic system malfunction	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the Customer Service.
<i>F 0</i> / <i>F 9</i>	There is an internal error in the system	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the Customer Service.
<i>F 2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the Customer Service.
<i>F 4</i>	The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the Customer Service.
<i>U 1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits	Please contact the local electricity board.
<i>U 2</i> / <i>U 3</i>	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hob back on.

Do not rest hot pans on the control panel.

Operation Instruction

Normal noises heard during appliance operation

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields which enable heat to be generated directly in the base of the pan. Depending on the construction of the pan, these electromagnetic fields may produce certain noises or vibrations as detailed below:

■ **A low buzzing noise, like a transformer**

This noise is produced when cooking with high power levels. It is the quantity of energy transferred from the cooking hob to the pan which causes the noise. This noise will disappear or lessen as the power level is reduced.

■ **A low whistle**

This noise is produced when the pan is empty. The noise disappears as soon as food or water is added to the pan.

■ **Sizzling**

This noise is produced by pans which are composed of different superimposed materials. The noise is caused by the vibration of the contact surfaces of the various superimposed materials. This noise comes from the cookware. The quantity of food and method of cooking may vary the noise.

■ **High-pitched whistling**

This noise is mostly produced by pans which are composed of different superimposed materials, as soon as these are used at full heating power and at the same time on two hotplates. This whistling disappears or lessens as soon as the power is reduced.

■ **Noise from the fan**

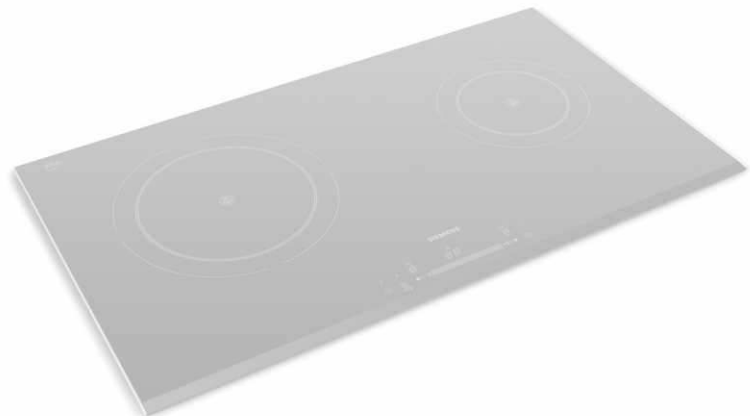
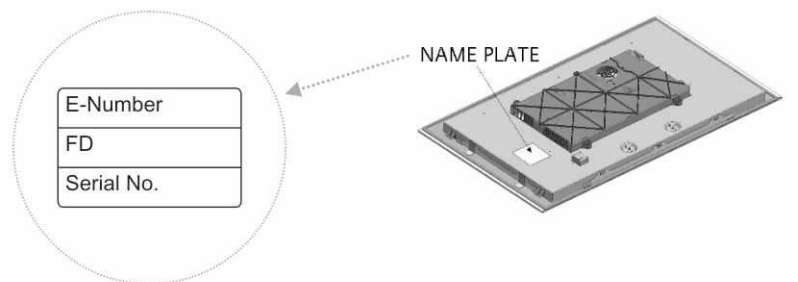
To run the electronic system properly, the cooking hob must operate at a controlled temperature. To do this, the cooking hob is fitted with a fan which comes on after each temperature detected using different power levels. The fan will also continue to operate after the cooking hob has been switched off, if the temperature detected is still too high. The noises described in this section are normal. They are part of induction heating technology and do not indicate a malfunction.

Customer Service

Tips with good intention

- Only technicians that have received professional training and have a qualification for hob maintenance may carry out maintenance operations for the hob. No other person should maintain the hob, to avoid serious consequences.
- When your hob is not working properly, before contacting our Customer Service, please refer to “Fixing malfunctions” Section firstly. If technicians visit your house and find there is nothing wrong with your hob, you will have to pay the relevant cost, even if it is during the warranty period.
- If you can not find solution to a problem, switch off the appliance and contact our Customer Service Center.
- When you contact our Customer Service, please state the product code (E-Number), the production date (FD) and the serial number (Serial No.). These information can help us to offer better service, and save you unnecessary cost.

You will find this information on the nameplate of the induction hob, as illustrated below.

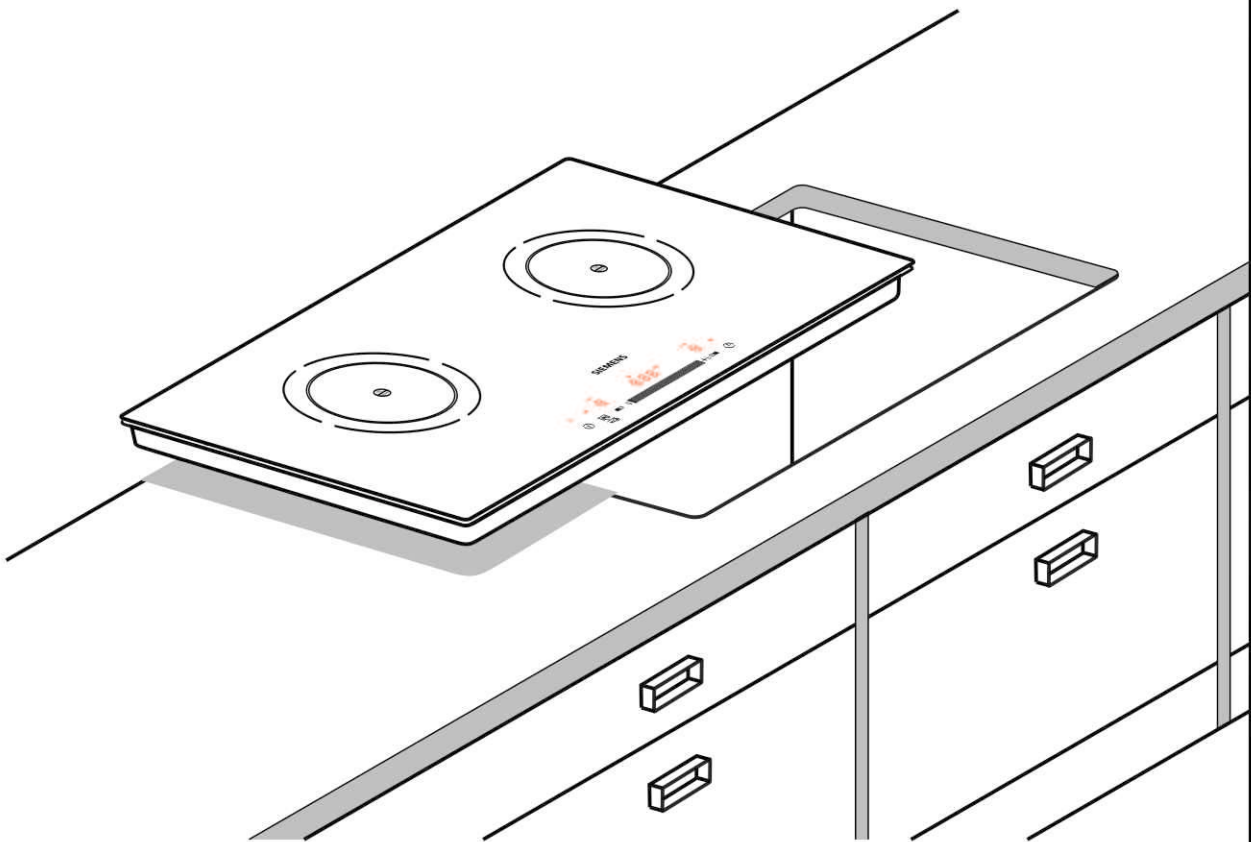


SIEMENS

เตาอินดักชั่น (แบบฝัง)

คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน

ไทย



EH75262IN

คำนำ

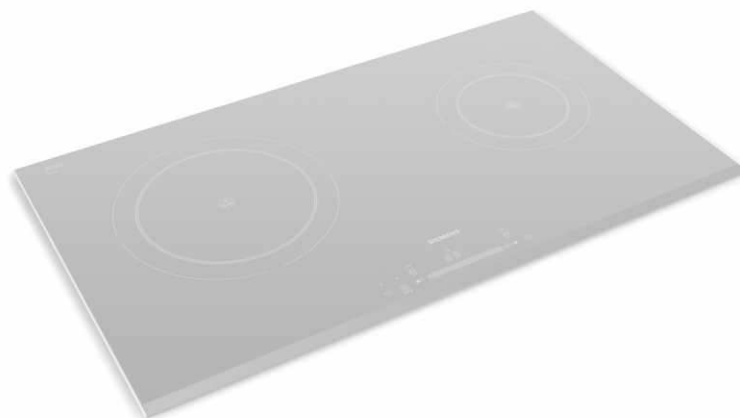
ขอบคุณที่เลือกเครื่องใช้ไฟฟ้าซีเมนส์

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้สินค้า

ความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือจะไม่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

กรุณาเก็บเอกสารไว้นั้นที่ปลอดภัยเพื่อใช้ดูหรืออ้างอิงในอนาคต

ถ้าคุณมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อศูนย์บริการของเรา



สารบัญ

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย	43
คำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัย.....	43
สาเหตุของความเสียหาย.....	46
การปกป้องสิ่งแวดล้อม	47
คำแนะนำในการประหยัดพลังงาน.....	47
คำแนะนำในการติดตั้ง	48
ข้อความสำคัญ	49
การเตรียมความพร้อมเรื่องชุดครัว	50
การติดตั้งและการต่อเตา	51
การประกอบอาหารแบบอินตักซ์	52
ประโยชน์ของการประกอบอาหารแบบอินตักซ์	52
กระทะที่เหมาะสม.....	53
คำแนะนำในการใช้งาน	54
ทำความรู้จักกับเตาใหม่ของคุณ	54
ไฟเตือนความร้อนคงเหลือ	57
การใช้โปรแกรมเตา	57
การเปิดและปิดเตา	57
การปรับความร้อนของเตา	58
ตารางการประกอบอาหาร	60
ฟังก์ชันการเร่งความร้อน	62
ข้อจำกัดเมื่อใช้ฟังก์ชันการเร่งความร้อน	62
ฟังก์ชันการตั้งเวลา	63
การปิดเตาโดยอัตโนมัติ	64
นาฬิกาจับเวลา	65
การตั้งค่าพื้นฐาน	66
วิธีการตั้งค่าพื้นฐาน	67
การล็อคป้องกันเด็กใช้งาน	68
การเปิดหรือปิดการล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบชั่วคราว	68
การเปิดหรือปิดการล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบถาวร	68
ฟังก์ชันล็อคเพื่อทำความสะอาด	69
การจำกัดเวลาอัตโนมัติ	69
การดูแลรักษาและทำความสะอาด	70
ตัวเตา	70
รอบๆเตา	71

สารบัญ

คำแนะนำในการใช้งาน

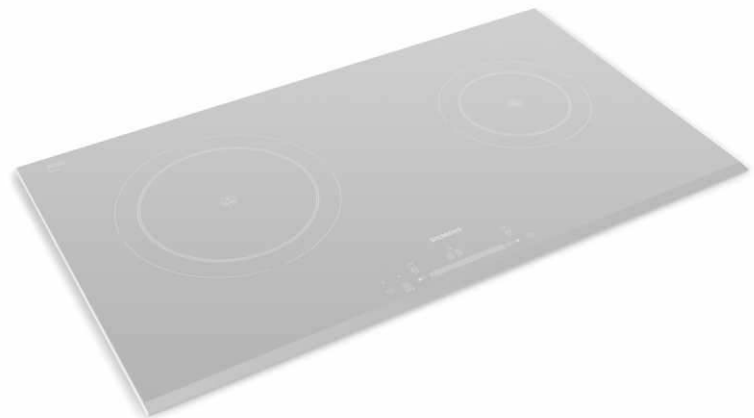
การแก้ไขข้อผิดพลาด	72
เสียงปกติที่ได้ยินระหว่างการทำงาน	73

ศูนย์บริการ

เคล็ดลับ	74
----------------	----

เพิ่มเติม:

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาของกลุ่มการใช้งานเล่มนี้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคำแนะนำอย่างละเอียด เพื่อการใช้งานเตาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

กรุณาเก็บคู่มือนี้ในที่ปลอดภัย ถ้าคุณให้เตานี้กับบุคคลอื่น กรุณาแนบคู่มือนี้ไปพร้อมกับเตาด้วย

กรุณาตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียดเมื่อนำออกจากกล่อง หากคุณพบความเสียหายที่สามารถมองเห็นได้ อย่าใช้ ให้ติดต่อศูนย์บริการโดยทันที

คำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัย

- เตารีดชั้นแบบบิวท์อินถูกออกแบบมาเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น และใช้เพื่อการประกอบอาหาร เพราะฉะนั้น ควรติดตั้งอยู่ในห้องครัว

■ การใช้งานอย่างปลอดภัย :

ในการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้อย่างปลอดภัย, ผู้ใหญ่และเด็กที่เป็นผลมาจากเงื่อนไขดังต่อไปนี้ ไม่ควรทำโดยปราศจากคำแนะนำหรือการกำกับดูแลของบุคคลที่รับผิดชอบ:

- ผู้ป่วยที่พิการทางด้านร่างกาย, ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ
- ขาดประสบการณ์หรือความรู้

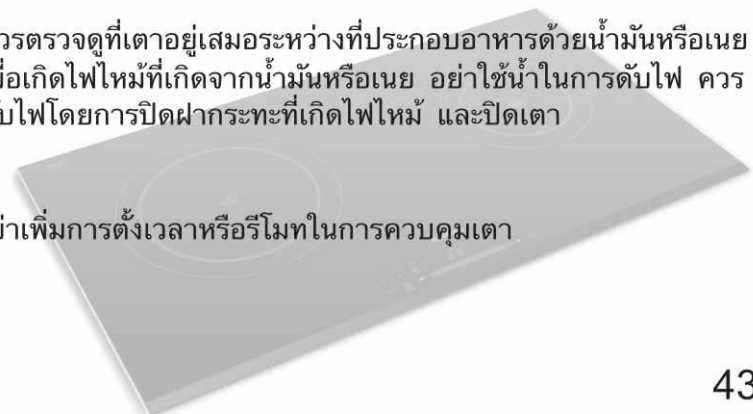
- ตรวจสอบแลเด็กๆ ไม่ให้เล่นเตา

■ น้ำมันที่ร้อนเกินไป เนย หรือ มาคาริน :

น้ำมันที่ร้อนเกินไป หรือ เนย (มาคาริน) สามารถจุดติดไฟได้ง่าย และอาจเกิดไฟไหม้ได้!!

ควรตรวจสอบที่เตาอยู่เสมอระหว่างที่ประกอบอาหารด้วยน้ำมันหรือน้ำมันเมื่อเกิดไฟไหม้ที่เกิดจากน้ำมันหรือน้ำมัน อย่าใช้น้ำในการดับไฟ ควรดับไฟโดยการปิดฝากระทะที่เกิดไฟไหม้ และปิดเตา

- อย่าเพิ่มการตั้งเวลาหรือรีโมทในการควบคุมเตา



ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัย

■ เตาประกอบอาหารที่ร้อน

อันตรายจากการเผาไหม้! อย่าสัมผัสบริเวณที่ร้อนของเตา
ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตา

สัญญาณเตือนความร้อนคงเหลือจะบอกคุณว่าเตายังร้อนอยู่
(ดูหัวข้อเรื่องไฟเตือนความร้อนคงเหลือ)

ระวังอาจเกิดไฟไหม้ได้! อย่าวางสิ่งของที่ติดไฟได้บนเตา
ระวังอาจเกิดไฟไหม้ได้! หากมีลื่นชกใต้เตาอินตักชั่น ไม่ควรวาง
สิ่งของหรือสเปรย์ที่ติดไฟได้ไว้ในลื่นชก

■ พื้นผิวเตาและฐานรองกระทะเปียก

ระวังบาดเจ็บ! หากมีน้ำอยู่ระวิงกันกระทะและพื้นผิวโซนทำความ
ร้อนที่เตา อาจทำให้เกิดแรงดันไอน้ำ และอาจทำให้กระทะตั้งขึ้นได้
เช็ดพื้นผิวเตาและกระทะให้แห้งก่อนอยู่เสมอ

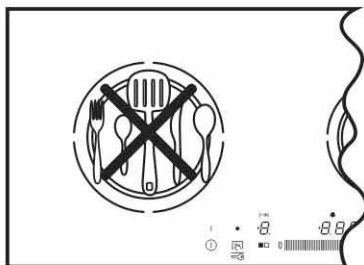


■ รอยแตกที่เตา

ระวังเรื่องระบบไฟฟ้า! ปิดสวิตช์เตา เอาสายไฟออกหากเกิดรอย
แตกที่เตา ติดต่อศูนย์บริการ

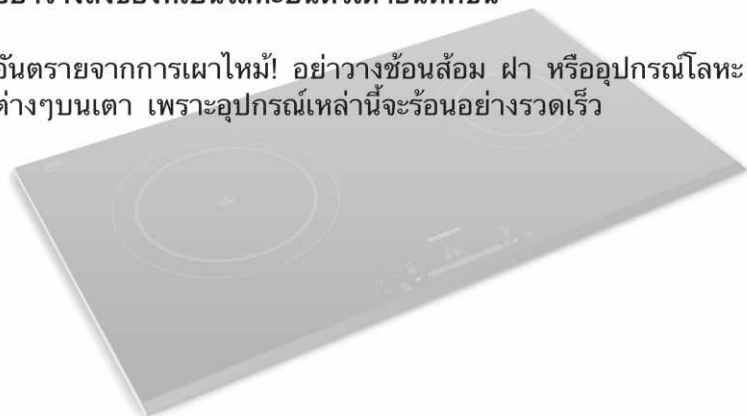
■ เตาทำความร้อนแต่ไม่แสดงตัวเลขความร้อนที่หน้าจอ

อันตรายจากการเผาไหม้! ปิดเตาเอาสายไฟออกถ้าหน้าจอใช้งาน
ไม่ได้ติดต่อศูนย์บริการ



■ อย่าวางสิ่งของที่เป็นโลหะบนตัวเตาอินตักชั่น

อันตรายจากการเผาไหม้! อย่าวางช้อนส้อม ฝา หรืออุปกรณ์โลหะ
ต่างๆบนเตา เพราะอุปกรณ์เหล่านี้จะร้อนอย่างรวดเร็ว



ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัย

■ ดูแลพัดลมระบายความร้อน

เตาอินดักซ์มีพัดลมระบายความร้อนอยู่ที่ด้านล่าง ระวังพัดลมเสีย! ถ้ามีสิ่งกีดขวางใต้เตา คุณต้องไม่ใส่ของเล็กๆหรือกระดาษในนั้น เพราะถ้าสิ่งของเหล่านั้นไปติดที่พัดลม มันจะทำให้พัดลมระบายอากาศเสีย หรือมีผลต่อการระบายอากาศ

■ การซ่อมแซมอย่างไม่ต้อง

ระวังไฟช็อต! การซ่อมแซมอย่างไม่ต้องเป็นอันตรายมาก เตาควรได้รับการซ่อมจากช่างจากศูนย์บริการเท่านั้น

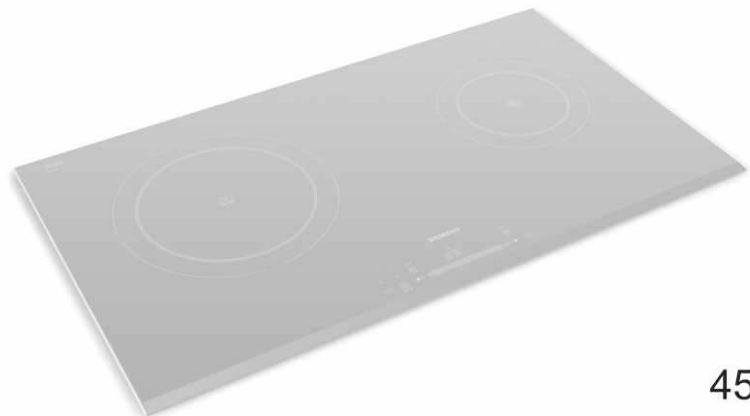
■ สายไฟ

การติดตั้งเตา หรือเปลี่ยนสายไฟต้องทำโดยช่างจากศูนย์บริการเท่านั้น สายไฟของเครื่องต้องไม่โดนส่วนที่ร้อนของเตา เพราะฉนวนของสายไฟอาจเสียหายได้ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับเรื่องความปลอดภัย อาจเป็นไปได้ที่บุคคลที่ใช้เครื่องช่วยฟังอาจไม่ได้รับความสะดวก



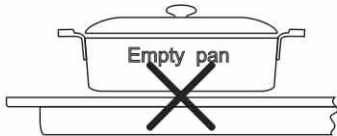
■ การปิดเตา

ปิดเตาโดยการกดสวิตช์หลักที่แผงควบคุมอยู่เสมอหลังจากการใช้งานทุกครั้ง เมื่อนำกระทะออกจากเตาแล้ว อัยารอให้เตาปิดโดยอัตโนมัติ



ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

สาเหตุของความเสียหาย



■ ฐานของกระทะ

ฐานกระทะที่ขรุขระอาจทำให้เตาเป็นรอย

หลีกเลี่ยงการวางกระทะวางๆไว้บนเตา เพราะอาจเกิดความเสียหายได้

■ กระทะร้อน

อย่าวางกระทะที่ร้อนบนแผงควบคุม จุดแสดงสัญญาณเตือนหรือบริเวณรอบๆเตา

■ เกลือ น้ำตาล และทราย

เกลือ น้ำตาล และทรายอาจทำให้กระทะเป็นรอย อย่าพียงน้ำหนักไปที่เตาหรือใช้เตาเป็นที่เตรียมอาหาร

■ ของแหลมคม

ของแหลมคมอาจทำให้เตาเสียหายได้หากตกลงบนเตา

■ อาหารที่หก

น้ำตาลหรือของที่ใกล้เคียงกันอาจทำให้เตาเสียหายได้ หากมีการหกเลอะ ให้เอาออกทันทีโดยใช้มีดขูดกระทะ

มีดขูดกระทะ



■ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม

เหล็กอาจมีการเปลี่ยนสีได้ อาจเกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมทำให้มีผลต่อกระทะ

■ พลาสติกและฟอยล์

อลูมิเนียมฟอยล์และกล่องพลาสติกอาจละลายได้หากวางไว้บนพื้นที่ยี่ร้อนของเตา

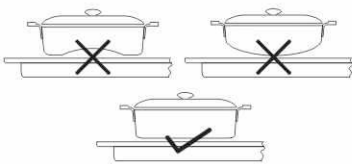


การปกป้องสิ่งแวดล้อม

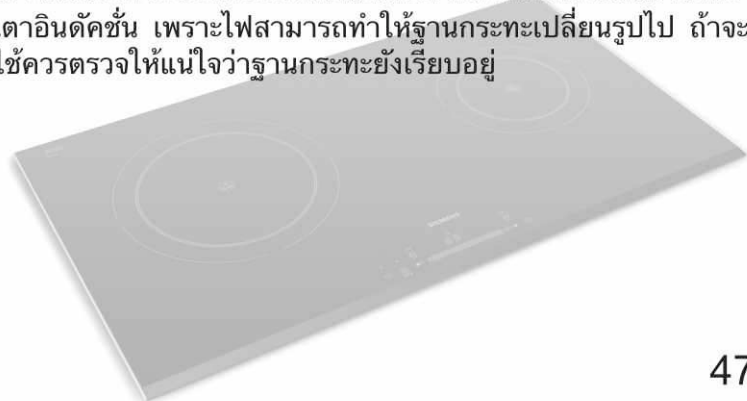
การกำจัดของเสียที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

นำสินค้าออกจากกล่องและทิ้งกล่องไปในแนวทางที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

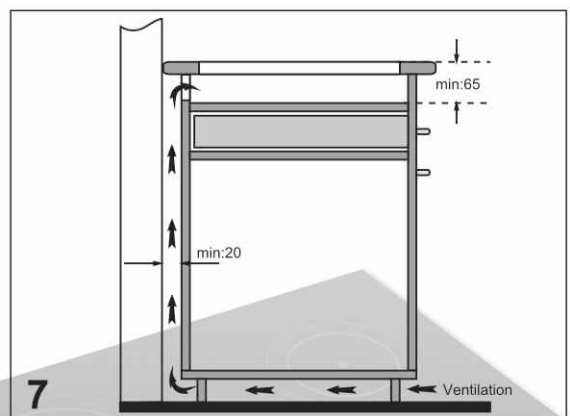
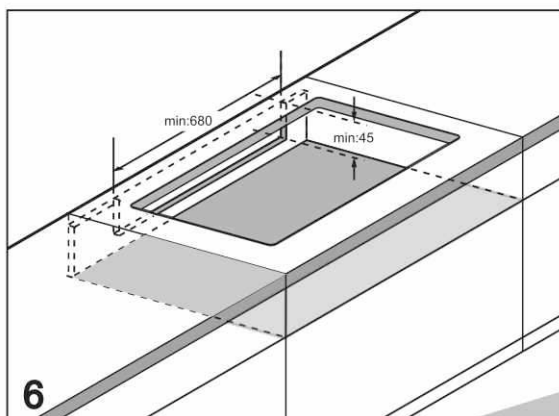
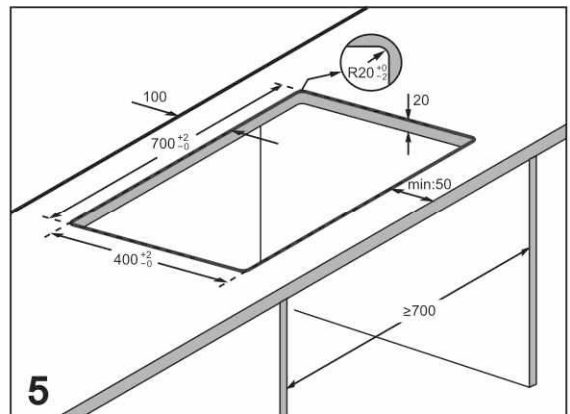
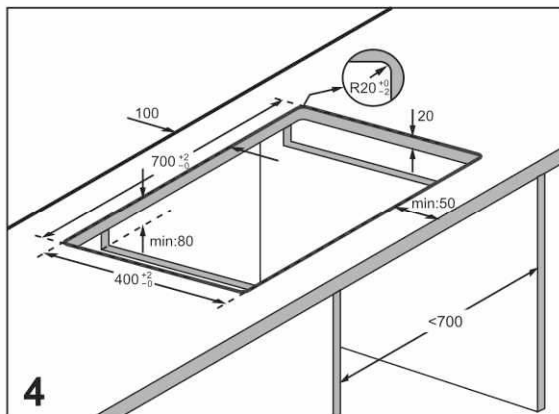
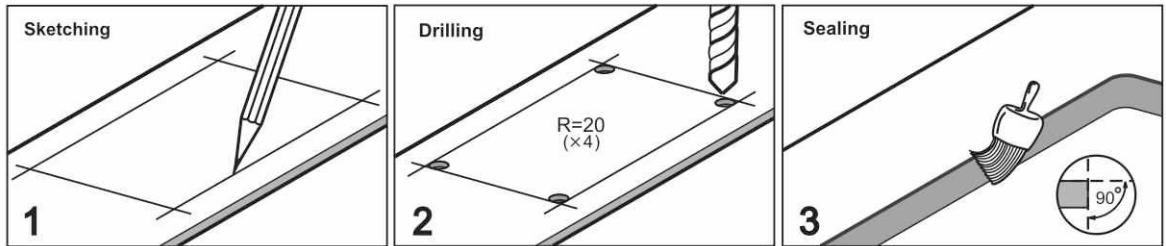
คำแนะนำในการประหยัดพลังงาน



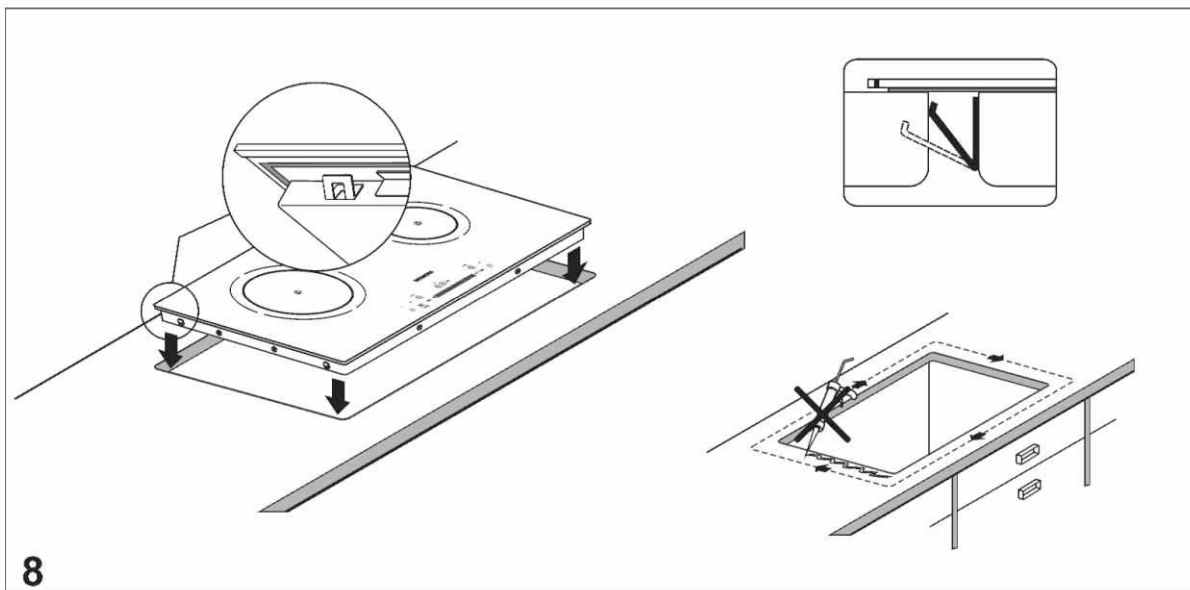
- ใช้กระทะฐานเรียบและหนา กระทะฐานโค้งทำให้กินไฟ วางไม้บรรทัดลงบนฐานของกระทะ ถ้าไม่มีช่องว่างแปลว่าฐานของกระทะเรียบสนิท
- เส้นผ่าศูนย์กลางฐานของกระทะควรเหมาะสมกับขนาดของโซนทำความร้อน
- ตรวจสอบว่าผู้ผลิตได้บอกถึงเส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะด้านบนหรือไม่ โดยทั่วไปแล้วเส้นผ่าศูนย์กลางด้านบนจะใหญ่กว่าฐานกระทะ ถ้าฐานกระทะไม่พอดีกับโซนทำความร้อน เราแนะนำให้ใช้กระทะที่มีฐานใหญ่กว่าโซนทำความร้อน มิฉะนั้นจะสูญเสียพลังงานไปเกือบครึ่ง
- เลือกขนาดของกระทะให้มีฐานที่พอเหมาะกับการทำอาหารที่ทำ หากกระทะใหญ่มีอาหารเพียงครึ่งเดียวก็จะทำให้สูญเสียพลังงานมาก
- วางกระทะไว้ตรงกลางโซนทำความร้อนเสมอ และควรปิดด้วยฝาที่เข้ากัน การประกอบอาหารโดยไม่ใช้ฝาทำให้สูญเสียพลังงานไปถึงสี่เท่า
- ใช้น้ำน้อยในการประกอบอาหาร จะช่วยให้ประหยัดพลังงานและคงคุณค่าและวิตามินในผักสีเขียวได้อีกด้วย
- ในระหว่างการประกอบอาหารจำพวก สตูว์ ซุป ซึ่งจะเดือดได้ง่ายมากและทำให้อาหารหกเลอะออกมา ดังนั้นควรใช้ความร้อนอ่อนๆ ในการประกอบอาหารประเภทนี้และคนอาหารก่อนระหว่างที่ประกอบอาหาร
- เราไม่แนะนำให้ใช้หม้ออินดักซ์ที่เคยผ่านเตาแก๊สมาแล้วมาใช้กับเตาอินดักซ์ เพราะไฟสามารถทำให้ฐานกระทะเปลี่ยนรูปไป ถ้าจะใช้ควรตรวจให้แน่ใจว่าฐานกระทะยังเรียบอยู่



คำแนะนำในการติดตั้ง

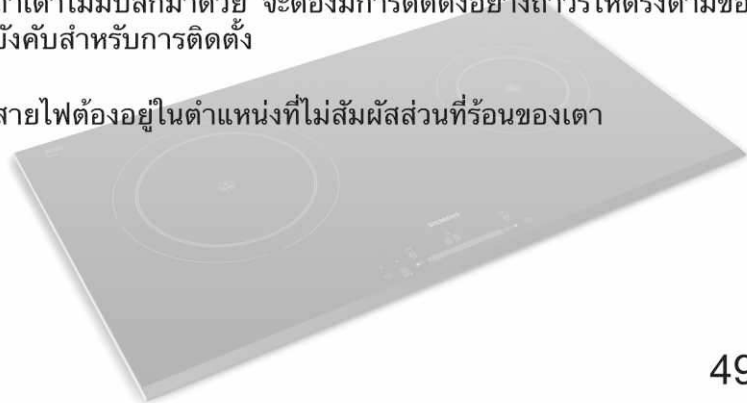


คำแนะนำในการติดตั้ง



ข้อความสำคัญ

- จะสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยหากมีการติดตั้งเตาอย่างถูกต้อง และตามคำแนะนำในการติดตั้งเท่านั้น ช่างติดตั้งต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่ถูกวิธี
- ช่างที่ได้รับการแต่งตั้งเท่านั้นที่จะสามารถทำการติดตั้งเตาได้ และปฏิบัติตามคำแนะนำจากการไฟฟ้า
- เตานี้ต้องมีการติดตั้งสายดิน
- การใช้เตาที่ไม่ได้ทำการติดตั้งสายดิน หรือติดตั้งระบบไฟอย่างไม่ถูกต้องอาจเกิดอันตรายอย่างร้ายแรงได้ ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นในกรณีติดตั้งระบบไฟไม่ถูกต้อง
- ถ้าเตาไม่มีปลั๊กมาด้วย จะต้องมีการติดตั้งอย่างถาวรให้ตรงตามข้อบังคับสำหรับการติดตั้ง
- สายไฟต้องอยู่ในตำแหน่งที่ไม่สัมผัสส่วนที่ร้อนของเตา



คำแนะนำในการติดตั้ง

ข้อความสำคัญ

- ต้องไม่มีการติดตั้ง ตู้เย็น เครื่องล้างจาน เตาอบ หรือเครื่องซักผ้า ใต้เตาอินดักซ์
- หากต้องมีการเปลี่ยนแปลงภายในตัวเครื่อง รวมถึงสายไฟต้องทำการเปลี่ยนโดยช่างจากศูนย์บริการเท่านั้น

การเตรียมความพร้อมเรื่อง ชุดครัว รูป 1-7

- เวิร์คท็อปต้องแบนเรียบและเป็นแนวนอน ช่องเจาะควรทำให้เรียบร้อยก่อนที่จะติดตั้งเตา นำอุปกรณ์ ฝืนผงต่างๆออกเพราะอาจมีผลต่อการทำงานของระบบไฟฟ้า เมื่อมีการเจาะช่องเรียบร้อยแล้ว ต้องตรวจสอบความแข็งแรงของชุดครัวอีกทีหนึ่ง
- พื้นผิวที่ใช้ต้องมีการซีลให้เรียบร้อยเพื่อให้ทนความร้อนและไม่พองเมื่อโดนความชื้น
- ชุดครัวต้องทนต่ออุณหภูมิได้สูงถึง 90 องศาเซลเซียส
- ความห่างระหว่างช่องเจาะและกำแพงด้านข้างต้องมีอย่างน้อย 40 มม. ไม่แนะนำให้วางเตาอยู่ระหว่างกำแพงด้านข้างสองด้าน หากจำเป็นจริงๆ ให้เหลือพื้นที่ด้านข้างด้านหนึ่งไว้ที่ 200 มิลลิเมตร
- ถ้าติดตั้งเตาอินดักซ์เหนือเครื่องฆ่าเชื้อ ต้องมีช่องว่าง 70 มม. จากด้านบนของเวิร์คท็อปจนถึงด้านบนของเครื่องฆ่าเชื้อ
- ถ้าไม่ได้ติดตั้งเตาอินดักซ์เหนือเครื่องฆ่าเชื้อ แต่มีลิ้นชักอยู่ด้านล่าง ความหนาของเวิร์คท็อปต้องมี 20 มม.
- ถ้าตู้ด้านล่างเตามีความกว้างน้อยกว่า 700 มม. จะต้องมีการตัดผนังตู้ด้านล่างให้มีความกว้าง 80 มม. ตามรูป 4



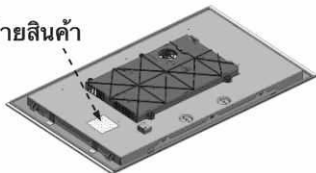
คำแนะนำในการติดตั้ง

การเตรียมความพร้อมเรื่อง
ชุดครีว รูป 1-7

- ดูเรื่องการระบายอากาศของเตา :
 - ตัดช่องระบายอากาศที่ด้านหลังส่วนบนที่มีความกว้าง 680 มม. และความสูง 45 มม. ตามรูป 6
 - ต้องมีช่องว่าง 20 มม. ระหว่างด้านหลังของตู้กับกำแพงรูป 7
 - ถ้าติดตั้งเตาเหนือลิ้นชัก ให้มีช่องว่าง 65 มม. ระหว่างลิ้นชักกับด้านบนของเวิร์คท็อป

การติดตั้งและการต่อเตา (รูป 8)

ป้ายสินค้า



ต่อไฟตามไดอะแกรม
220V-240V~50/60HZ



- ดูป้ายสินค้าเพื่อดูไฟ (Voltage)
- ต่อไฟตามไดอะแกรมเท่านั้น
- สายดิน (เขียวและเหลือง) ต้องต่อก่อน และถอดออกหลังสุด และควรจะต้องมีความยาวที่ยาวกว่าสายไฟเส้นอื่น เพื่อว่าเมื่อเตามีการเคลื่อนไหว สายไฟอื่นๆ ควรจะถูกถอดออกก่อนสายดิน
- การต่อสายไฟ (ดูรูป)
 1. สีนํ้าตาล
 2. สีฟ้า
 3. สีเขียวและเหลือง
- ใช้ไฟ 16 A ในการติดตั้งที่บ้าน (วงจรไฟฟ้า เตารับและฟิวส์)
- เตาและเวิร์คท็อปควรถูกชิลด้วยซิลิโคน และที่ตัวเตาเองก็ต้องมีซิล
- เคลื่อนย้ายเตา

ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ
ต้นเตาขึ้นจากด้านล่าง

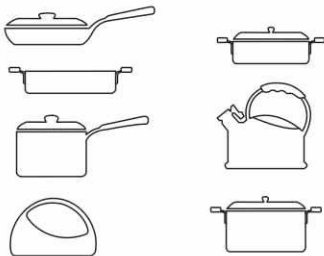


การประกอบอาหารแบบอินดักซ์

ประโยชน์ของการประกอบอาหารแบบอินดักซ์

- การประกอบอาหารแบบอินดักซ์มีการเปลี่ยนแปลงมากมายจากการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม ซึ่งแบบอินดักซ์นี้ ความร้อนจะเกิดโดยตรงที่กระทะ ด้วยเหตุผลนี้เองจึงเป็นที่มาของประโยชน์ที่หลากหลาย
 - เร็วยิ่งขึ้นในการประกอบอาหารและทอด เพราะกระทะถูกทำให้ร้อนโดยตรง
 - ลดการใช้พลังงาน
 - สะอาดขึ้น และใช้งานง่ายขึ้น อาหารที่หกเลอะออกมาจะไม่ถูกเผาไหม้แข็งติดกับพื้นผิวเตา
 - ควบคุมการประกอบอาหารได้ชัดเจน และปลอดภัย เตาสสามารถให้ความร้อนหรือตัดความร้อนทันทีหลังจากมีการสั่งการที่แผงควบคุม เตาอินดักซ์จะหยุดส่งความร้อนถ้ากระทะถูกยกขึ้นออกจากหัวเตาก่อนที่จะมีการปิดสวิตช์

กระทะที่เหมาะสม



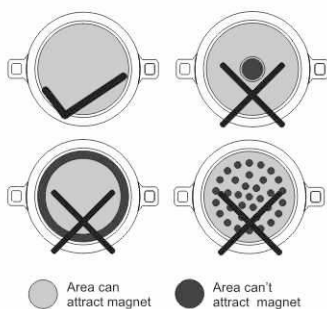
- กระทะที่แม่เหล็กดูดติด เป็นกระทะที่เหมาะสมสำหรับการประกอบอาหารแบบอินดักซ์ ซึ่งสามารถทำจาก
 - เหล็กเคลือบอีนาเมล
 - เหล็กหล่อ
 - ภาชนะตีไซน์พิเศษสำหรับเตาอินดักซ์ที่ทำจากสแตนเลส

กระทะพิเศษสำหรับเตาอินดักซ์

กระทะอย่างอื่นที่ใช้สำหรับเตาอินดักซ์ได้ แต่ฐานไม่สามารถให้แม่เหล็กดูดติดทั้งหมด ตรวจสอบเส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะ เพราะว่ามีผลโดยตรงกับการประกอบอาหาร

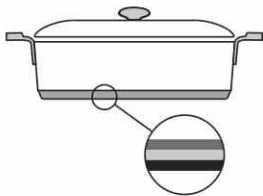
ตรวจสอบกระทะโดยใช้แม่เหล็กดูดติด

ใช้แม่เหล็กดูดที่ฐานกระทะเพื่อตรวจสอบว่ากระทะเหมาะสมหรือไม่ ผู้ผลิตจะมีสัญลักษณ์บอกว่ากระทะเหล่านี้สามารถใช้กับเตาอินดักซ์ได้



การประกอบอาหารแบบอินดัคชั่น

กระทะที่เหมาะสม



กระทะแกนวิช

■ กระทะที่ไม่เหมาะสม อย่าใช้กระทะที่ทำจาก:

- เหล็กคุณภาพสูง
- แก้ว
- ดินเผา
- ทองแดง
- อลูมิเนียม

■ คุณลักษณะของฐานกระทะ

คุณลักษณะของฐานกระทะมีผลต่อการประกอบอาหารให้สุกทั่วถึง กระทะที่ทำจากวัสดุกระจายความร้อน (เช่น กระทะแกนวิช ที่ทำจากสแตนเลส) กระจายความร้อนได้ดีทั่วถึง ประหยัดเวลาและพลังงาน

■ ไม่มีกระทะ หรือกระทะที่มีขนาดไม่ถูกต้อง

ถ้าไม่มีกระทะวางอยู่ที่เตา หรือกระทะไม่ได้ทำจากวัสดุที่เหมาะสม หรือมีขนาดไม่เหมาะสม ช่องแสดงระดับความร้อนที่เตาจะกะพริบ

วางกระทะที่เหมาะสมบนเตาเพื่อหยุดไม่ให้กะพริบ ถ้าวางกระทะช้ากว่า 90 วินาที เตาจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

■ กระทะว่างเปล่า หรือกระทะที่มีฐานบาง



อย่าทำความร้อนขณะที่กระทะว่างเปล่า และอย่าใช้กระทะที่มีฐานบาง ถึงแม้เตาจะมีระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัยอยู่ภายใน แต่กระทะที่ว่างเปล่าสามารถร้อนได้อย่างรวดเร็วมากจนกระทั่งฟังก์ชันปิดเตาอัตโนมัติไม่มีเวลาที่จะจับความร้อนเพื่อปิดเตา ฐานของกระทะอาจจะละลายและทำลายพื้นผิวกระจกของเตา ถ้าเกิดเหตุการณ์เช่นนี้ขึ้น อย่าจับกระทะ และให้ปิดสวิตช์เตาโดยเร็ว ถ้าใช้ไม่ได้ผลให้ติดต่อศูนย์บริการ

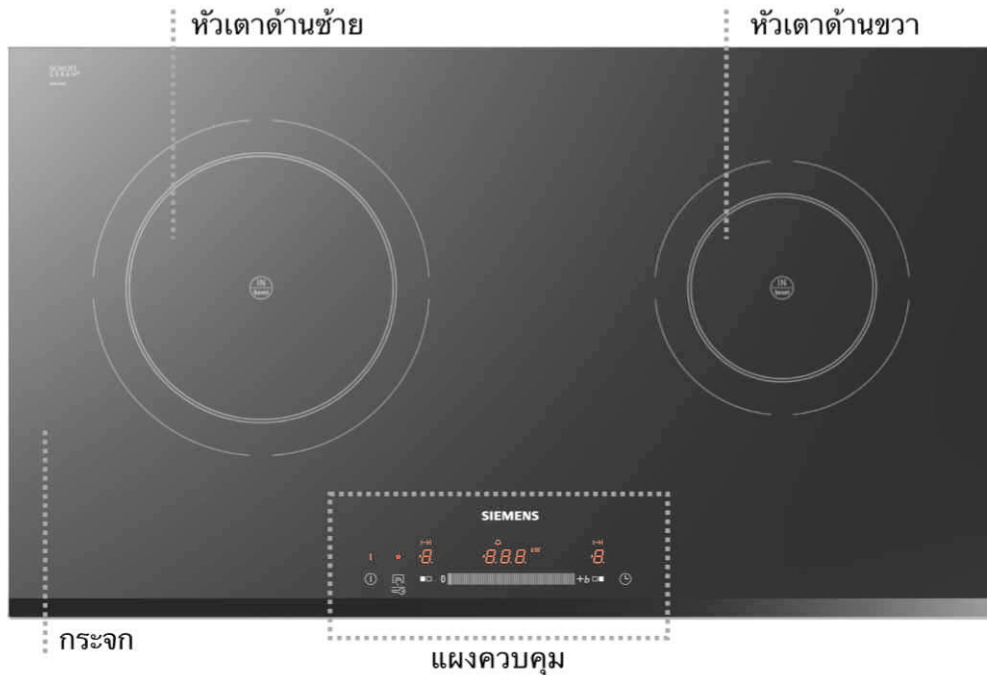
■ ระบบจับตำแหน่งกระทะ

แต่ละหัวเตามีข้อจำกัดสำหรับการจับตำแหน่งกระทะซึ่งอาจแตกต่างกันไปตามวัสดุที่ใช้ทำกระทะ นี่คือเหตุผลที่เราแนะนำให้ใช้หัวเตาที่มีขนาดตรงกับเส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะ

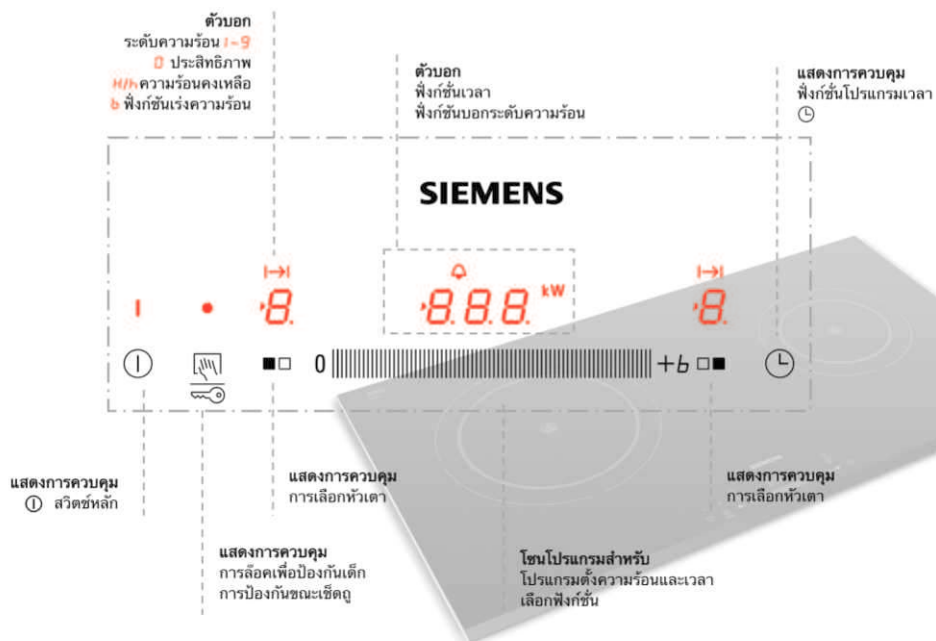
คำแนะนำในการใช้งาน

ทำความรู้จักกับเตาใหม่ของคุณ

- มองจากด้านบนของสินค้า



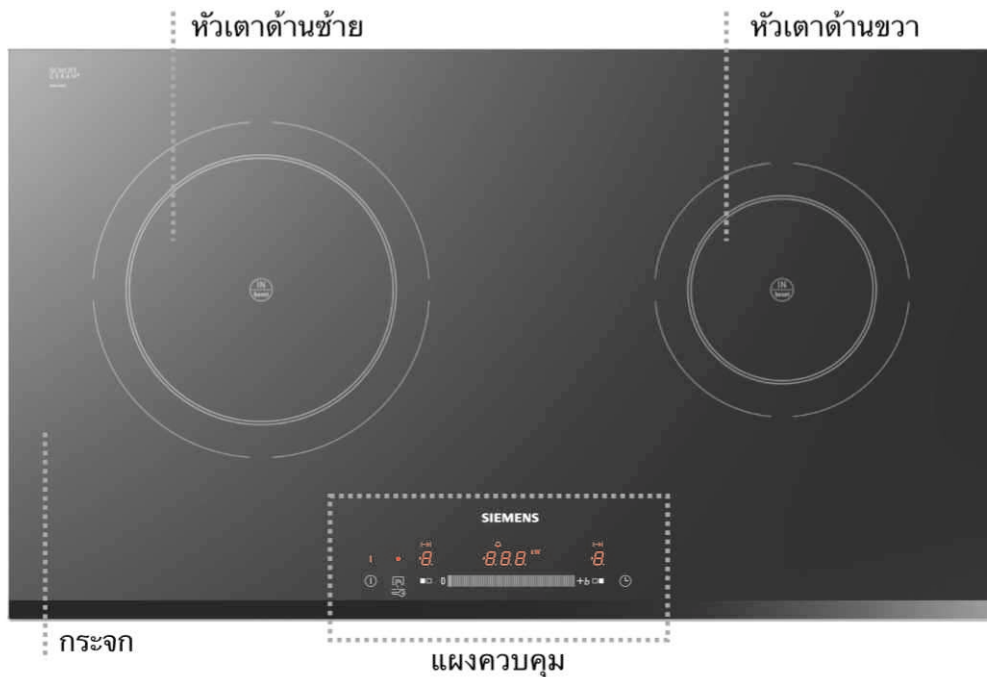
- แผงควบคุม



คำแนะนำในการใช้งาน

ทำความรู้จักกับเตาใหม่ของคุณ

■ หัวเตา



■ โซนประกอบอาหาร

เตานี้มีสองหัวเตา

■ พื้นที่ใช้งานที่ให้ผลดี

พื้นที่ใช้งานที่ให้ผลดีถูกกำหนดโดยเส้นวงกลมด้านในที่ต่อเนื่องกัน

■ จุดกึ่งกลาง

เส้นวงกลมนอกที่ไม่ต่อเนื่องกันช่วยให้วางกระทะได้ตำแหน่งที่ตรงจุดกึ่งกลางของหัวเตา

ใช้กระทะที่เหมาะสมกับเตาอินดักซ์ชันเท่านั้น ดูหัวข้อเรื่อง “กระทะที่เหมาะสม”

คำแนะนำในการใช้งาน

ทำความรู้จักกับเตาใหม่ของคุณ

รหัสสินค้า	EH75262IN
คุณลักษณะ	
รูปร่างของสินค้า	
โวลต์	220 - 240 โวลต์ ~
ความถี่	50/60 เฮิรตซ์
กำลังไฟของหัวเตาอินดักชั่นด้านซ้าย	3.3 kW (rated) / 2.2 kW (Power level 9)
กำลังไฟของหัวเตาอินดักชั่นด้านขวา	1.8 kW (rated) / 1.4 kW (Power level 9)
* กำลังไฟรวม (กิโลวัตต์)	3.6 กิโลวัตต์
ขนาด (กxลxส) มม.	760×450 ×55.9
ความสูงเหนือขอบเวิร์คทอป มม.	5.5
ขนาดช่องเจาะ (กxล) มม.	700 ×400 Fillet 4×R20
ความหนาขั้นต่ำของเวิร์คทอป มม.	20
วิธีการติดตั้ง	ดีไซน์จัดสีทึบ ีตร EasyFix™ ใช้คลิปสปริง
น้ำหนักสุทธิ กก.	8.9
น้ำหนักรวม กก.	12
พื้นผิว	กระจกเต็มแผ่น Schott Ceram

คำแนะนำในการใช้งาน

ทำความรู้จักกับเตาใหม่ของคุณ

ไฟเตือนความร้อนคงเหลือ

- เตาจะมีไฟเตือนว่าหัวเตานั้นๆยังมีความร้อนคงเหลือ หลีกเลี่ยงการสัมผัสหัวเตาเมื่อมีไฟเตือนขึ้น ถึงแม้จะปิดเตาแล้ว

เมื่อยกกระทะออกก่อนที่จะปิดสวิตช์ จะมีสัญลักษณ์ **H/h** กะพริบสลับกับระดับความร้อนที่เลือก

การใช้โปรแกรมเตา

การเปิด ปิดเตา

- การเปิด-ปิดเตาจะต้องใช้สวิตช์หลักที่แผงควบคุมเท่านั้น

- การเปิดเตา

กดสัญลักษณ์ ①
มีเสียงสัญญาณเตือน | จะปรากฏเหนือสัญลักษณ์ ①

- การปิดเตา

กดสัญลักษณ์ ①
มีเสียงสัญญาณเตือน | จะหายไป
เตาถูกปิด
ไฟเตือนความร้อนคงเหลือยังปรากฏอยู่จนกระทั่งเตาเย็นลง

- ไฟบ่งบอกสถานะ

เตาจะปิดโดยอัตโนมัติเมื่อมีการปิดทุกหัวเตาหลังจากช่วงเวลาหนึ่ง
ถ้ายังคงมีความร้อนคงเหลืออยู่ในแต่ละหัวเตา **H/h** จะปรากฏที่หน้าจอของหัวเตานั้นๆ

คำแนะนำในการใช้งาน

การปรับความร้อนของเตา

■ สามารถปรับระดับความร้อนที่ต้องการในโซนโปรแกรม

ระดับความร้อน 1 = ต่ำสุด

ระดับความร้อน 9 = สูงสุด

แต่ละระดับความร้อนมีระดับย่อยชั้นกลางอยู่ จะเห็นได้จากจุด

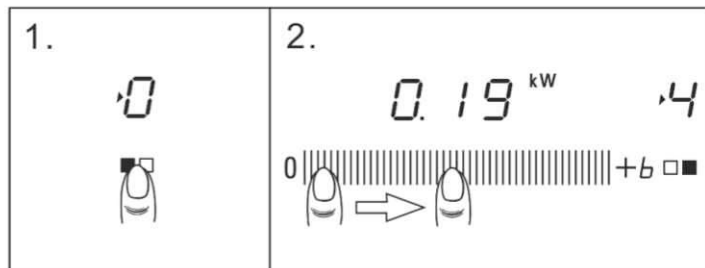
■ การปรับระดับความร้อน :

ต้องต่อไฟให้เรียบร้อย

1. กดสัญลักษณ์หัวเตาที่ต้องการ ▶ และ

มีไฟปรากฏขึ้น

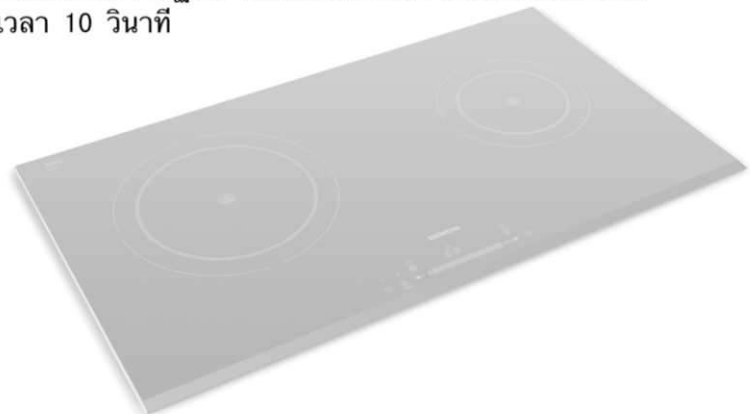
2. รอ 10 วินาที สไลด์นิ้วของคุณไปตามโซนโปรแกรมจนกระทั่งระดับความร้อนปรากฏขึ้น ระหว่างที่สไลด์อยู่ กำลังไฟ*จะปรากฏขึ้นไปพร้อมกันกับระดับความร้อนเพื่อเป็นการอ้างอิงถึงความร้อนในแต่ละระดับ



*ค่ากำลังไฟที่แสดงคือค่าทางทฤษฎีที่ใช้หม้อมาตรฐาน

3. เปลี่ยนค่าระดับความร้อน :

เลือกหัวเตา และสไลด์นิ้วไปตามโซนโปรแกรมจนกระทั่งค่าระดับความร้อนปรากฏขึ้น ในขณะเดียวกันกำลังไฟจะแสดงเป็นเวลา 10 วินาที



คำแนะนำในการใช้งาน

การปรับความร้อนของเตา



คำเตือน :

ระดับความร้อนที่เลือกจะกะพริบหากไม่มีกระทะวางอยู่ที่หัวเตา หลังจากช่วงเวลาหนึ่ง หัวเตาจะปิดเอง

■ การปิดหัวเตา

เลือกหัวเตา จากนั้นเลือกระดับความร้อน **0** ในโปรแกรมโซน หัวเตาจะปิดและตัวบอกความร้อนคงเหลือจะปรากฏขึ้น



คำแนะนำในการใช้งาน

ตารางการประกอบอาหาร

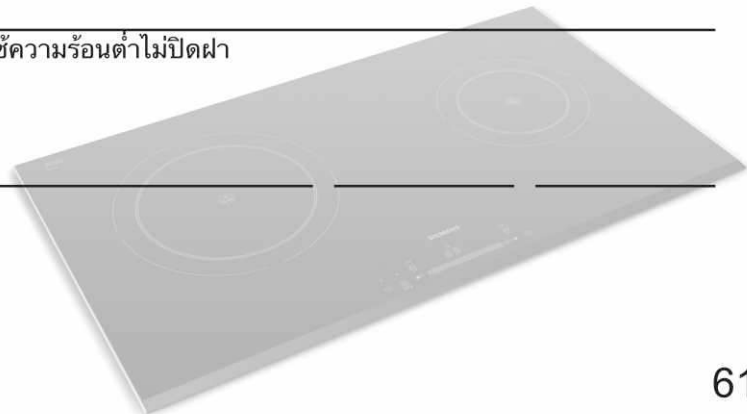
- มีตัวอย่างอาหารบางชนิดแสดงอยู่ในตาราง เวลาการประกอบอาหารนั้นขึ้นอยู่กับชนิด น้ำหนัก และคุณภาพของอาหารที่ทำ ผลออกมาอาจแตกต่างกันได้ เราแนะนำให้คุณเร่งความร้อนของเตาไปที่ระดับ 9 จากนั้นจึงตั้งระดับความร้อนตามตารางแนะนำข้างล่าง

	ระดับความร้อนต่ำ แนะนำหลังจากที่ เร่งความร้อนแล้ว	ระยะเวลาในการ ประกอบอาหาร เป็นนาที
ทำการละลาย ***		
ซ้อคโกแลต เนย น้ำผึ้ง	1-2	–
น้ำผึ้ง	1-2	–
การทำความร้อน และการอุ่นอาหาร ***		
ผัก และสตูว์ **	1-2	–
นม **	1.-2.	–
ไส้กรอกต้มในน้ำ **	3-4	–
การละลายอาหารแช่แข็งและการทำความร้อน		
ผักโขมแช่แข็ง	2.-3.	5-15 นาที
Frozen goulash	2.-3.	20-30 นาที
การใช้ไฟต่ำจนกระทั่งเดือด		
Potato dumplings	4.-5.*	20-30 นาที
ปลา	4-5*	10-15 นาที
ซอสขาว เช่น béchamel	1-2	3-6 นาที
Emulsions เช่น Bearnaise, Hollandaise	3-4	8-12 นาที
ต้ม นึ่ง		
ข้าว (น้ำเป็นสองเท่า)	2-3	15-30 นาที
พุดดิ้งข้าว	2-3	25-35 นาที
มันฝรั่ง (ยังไม่ปอก)	4-5	25-30 นาที
มันฝรั่ง (ปอกเปลือกแล้วในน้ำเกลือ)	4-5	15-25 นาที
พาสต้า	6-7*	6-10 นาที
สตูว์ ซุป	3.-4.	15-60 นาที
ผัก (สด)	2.-3.	10-20 นาที
ผัก (แช่แข็ง)	3.-4.	7-20 นาที
สตูว์ (ในหม้อความดัน)	4.-5.	–
การย่าง		
เนื้อสไลด์กับซอสถั่วเหลือง	4-5	50-60 นาที
สตูว์เนื้อ	4-5	60-100 นาที
Goulash	3.-4.	50-60 นาที

คำแนะนำในการใช้งาน

ตารางการประกอบอาหาร

	ระดับความร้อน ต่ำ แนะนำหลังจากที่ เร่งความร้อนแล้ว	ระยะเวลาในการ ประกอบอาหาร เป็นนาที
ทอดในกระทะ		
ปลาเป็นแผ่น แบบชุบหรือไม่ชุบเกล็ดขนมปัง	6-7	6-10 นาที
ปลาเป็นแผ่นแช่แข็ง	6-7	8-12 นาที
หมูเป็นแผ่น แบบชุบหรือไม่ชุบเกล็ดขนมปัง	6-7	8-12 นาที
สเต็ก (ความหนา 3 ซม.)	7-8	8-12 นาที
อกไก่ (ความหนา 2 ซม.)	5-6	10-20 นาที
อกไก่ (แช่แข็ง)	5-6	10-30 นาที
ปลาทั้งตัวหรือ ปลาเป็นแผ่น (แบบไม่ชุบเกล็ดขนมปัง)	5-6	8-20 นาที
ปลาทั้งตัว หรือ ปลาเป็นแผ่น (แบบชุบเกล็ดขนมปัง)	6-7	8-20 นาที
ปลาชุบเกล็ดขนมปังแช่แข็ง เช่น ฟิชฟิงเกอร์	6-7	8-12 นาที
กุ้ง	7-8	4-10 นาที
อาหารแช่แข็ง	6-7	6-10 นาที
แพนเค้ก	6-7	สุกทั่วถึง
ไข่เจียว	3-4	สุกทั่วถึง
ไข่ดาว	5-6	3-6 นาที
การทอด** (150 กรัม - 200 กรัม ต่อที่ ในน้ำมัน 1-2 ลิตร)		
อาหารแช่แข็ง เช่น มันฝรั่ง ไก่ก้นก่ด	8-9	ทอดในน้ำมันร้อน
โครเกตแช่แข็ง	7-8	
ขนมจีบ	7-8	
เนื้อ เช่น ไก่เป็นชิ้นๆ	6-7	
ปลาชุบเกล็ดขนมปัง หรือคลุกเบียร์	6-7	
ผักสีเขียว เห็ด ชุบเกล็ดขนมปัง หรือคลุกเบียร์	6-7	
ขนมพาสตรี เช่น โดนัท	4-5	
* อุ่นเตาก่อน ปิดฝาด้วย หลังจากนั้นใช้ความร้อนต่ำไม่ปิดฝา		
** ไม่ปิดฝา		
*** ไม่ต้องอุ่นเตา		



คำแนะนำในการใช้งาน

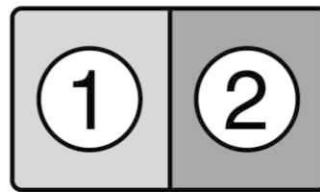
ฟังก์ชันการเร่งความร้อน

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเร่งความร้อนให้อาหารที่อยู่ในกระทะร้อนเร็วขึ้น โดยใช้ความร้อนระดับ **9**

ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้คุณเร่งความร้อนได้สูงสุด

ข้อจำกัดเมื่อใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน

- ทุกหัวเตามีฟังก์ชันนี้ ฟังก์ชันเร่งความร้อนจะใช้ได้ทีละข้างเท่านั้น (ดูรูป) ตัวอย่างเช่น ถ้าคุณใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อนกับเตาที่ 1 คุณต้องปิดเตาที่ 2 เป็นต้น ถ้าไม่ปิดเตาอีกข้าง **b** จะปรากฏสลับกับระดับความร้อน **9** ที่ช่องบอกสถานะความร้อน หลังจากนั้นจะกลับไปที่ความร้อนระดับ **9** โดยไม่ได้ใช้ฟังก์ชันเร่งความร้อน

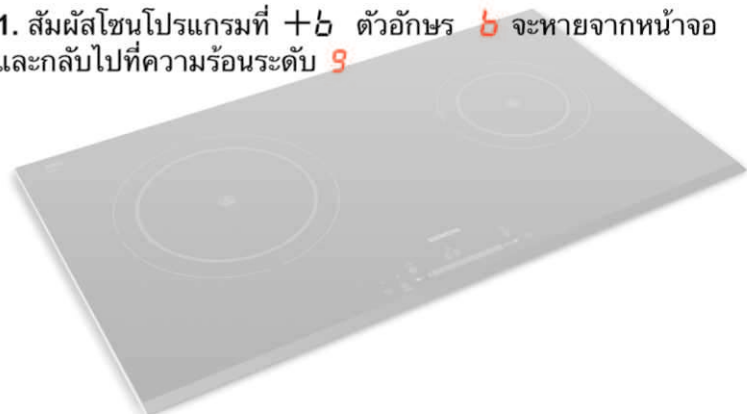


เมื่อต้องการใช้ฟังก์ชันนี้

- ทำตามขั้นตอนข้างล่าง :
 1. เลือกระดับความร้อน **9** และกำลังไฟจะแสดงขึ้นที่ช่องบอกสถานะ
 2. สัมผัสโซนโปรแกรมที่ **+b** ตัวอักษร **b** จะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ ถึงตอนนี้ฟังก์ชันนี้ใช้งานได้แล้ว ที่ช่องแสดงกำลังไฟ คุณจะเห็นกำลังไฟหน่วยเป็นวัตต์ของฟังก์ชันเร่งความร้อน

เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้

- ทำตามขั้นตอนข้างล่าง :
 1. สัมผัสโซนโปรแกรมที่ **+b** ตัวอักษร **b** จะหายจากหน้าจอ และกลับไปที่ความร้อนระดับ **9**



คำแนะนำในการใช้งาน

ฟังก์ชันการตั้งเวลา

ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้สองทาง :

- ปิดการทำงานของหัวเตาอัตโนมัติ
- ใช้เป็นนาฬิกาจับเวลาขณะทำอาหาร

ปิดการทำงานของหัวเตาอัตโนมัติ

- ใส่ระยะเวลาที่ต้องการไปที่หัวเตานั้นๆ หัวเตาจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติเมื่อหมดเวลา

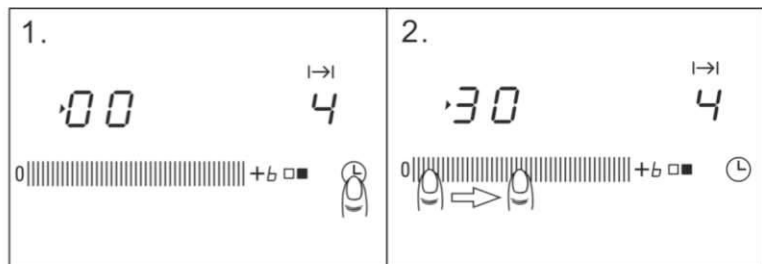
- **ทำโปรแกรมไว้**
ต้องเปิดความร้อนที่หัวเตานั้นก่อน

1. เลือกหัวเตาและระดับความร้อนที่ต้องการ มันจะแสดงกำลังไฟควบคู่ไปด้วย จากนั้นกด **⏸** ข้อมูลกำลังไฟหายไป

▶ และ **00** ปรากฏขึ้นที่หน้าจอ

สัญลักษณ์ **⏸** → สว่างขึ้นที่หน้าจอตรงส่วนหัวเตาที่คุณเลือก

2. เลือกระยะเวลาที่ต้องการในโซนโปรแกรม กดค้างไว้ที่แถบเลือกระดับความร้อน เวลาที่เป็นนาฬิกาที่จะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว



- หลังจากนั้น 2-3 วินาที เวลาเริ่มนับถอยหลัง
- เวลาประกอบอาหารที่เลือกไว้จะแสดงบนหน้าจอ
- หากมีการตั้งเวลาทั้งสองหัวเตา เครื่องจะแสดงเวลาที่สั้นกว่าบนหน้าจอ
- เพียงกด **⏸** ก็สามารถดูเวลาคงเหลือของแต่ละหัวเตานั้นๆได้



คำแนะนำในการใช้งาน

การปิดเตาโดยอัตโนมัติ

■ เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้

หัวเตานั้นปิดการทำงานลงเมื่อครบเวลาที่กำหนด มีเสียงสัญญาณเตือน **00** จะแสดงอยู่บนหัวเตา และ **00** จะปรากฏบนหน้าจอส่วนที่โปรแกรมเวลา
เมื่อกด **0** ตัวเลขหายไป เสียงสัญญาณหยุด

■ แก้ไขเวลา

เลือกหัวเตาแล้วกด รูป **0**
เวลาที่ตั้งไว้สามารถเปลี่ยนแปลงได้โดยใช้โซนโปรแกรม

■ ยกเลิกฟังก์ชันปิดการทำงานอัตโนมัติ

เลือกหัวเตาและกด รูป **0**
จากนั้นเลือกเวลา **00** ในโซนโปรแกรม **→** หายไป

■ คำแนะนำและคำเตือน

เลือกหัวเตาและกด **0** เพื่อตรวจสอบว่าเหลือเวลาเท่าไร
สามารถใช้โปรแกรมเวลาได้สูงสุด 99 นาที
หลังจากไฟถูกตัดแล้ว โปรแกรมตั้งเวลาจะไม่สามารถใช้ได้







คำแนะนำในการใช้งาน

นาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันนี้สามารถตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 99 นาที และทำงานอย่างเป็นอิสระ แยกกับฟังก์ชันอื่นๆ

■ โปรแกรมเวลาโดยวิธีต่อไปนี้

1. กดสัญลักษณ์ รูป  หลายครั้ง จนกระทั่ง รูป  ปรากฏบนหน้าจอ รูป  และ  ปรากฏบนหน้าจอแสดงโปรแกรมเวลา



2. เลือกเวลาที่ต้องการในโซนโปรแกรม

เวลาเริ่มนับถอยหลังจากผ่านไป 2-3 วินาที




■ เมื่อเวลาสิ้นสุดลง

เมื่อเวลาสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณเตือนดัง  และรูป  ปรากฏบนหน้าจอแสดงโปรแกรมเวลา


■ แก้ไขเวลา

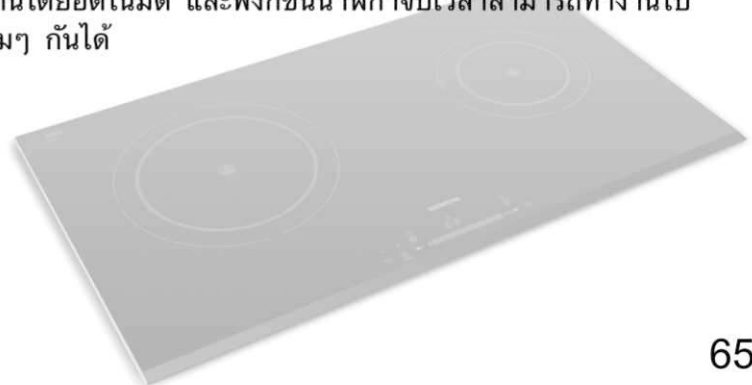
กดสัญลักษณ์ รูป  หลายครั้งจนกระทั่ง รูป  ปรากฏขึ้นสามารถทำการเปลี่ยนเวลาได้

■ ปิดโปรแกรมนาฬิกาจับเวลา

กดสัญลักษณ์ รูป  หลายครั้งจนกระทั่ง รูป  ปรากฏขึ้น จากนั้นเลือกเวลาในโซนโปรแกรม รูป  หายไปปิดโปรแกรมนาฬิกาจับเวลา

■ คำแนะนำและคำเตือน

กดสัญลักษณ์ รูป  หลายครั้ง เพื่อตรวจสอบเวลาในการประกอบอาหารคงเหลือ เวลาที่จะตั้งในการประกอบอาหารสามารถตั้งได้สูงสุด 99 นาที ถ้าไฟดับฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาก็จะใช้ไม่ได้ ฟังก์ชันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ และฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาสามารถทำงานไปพร้อมๆ กันได้



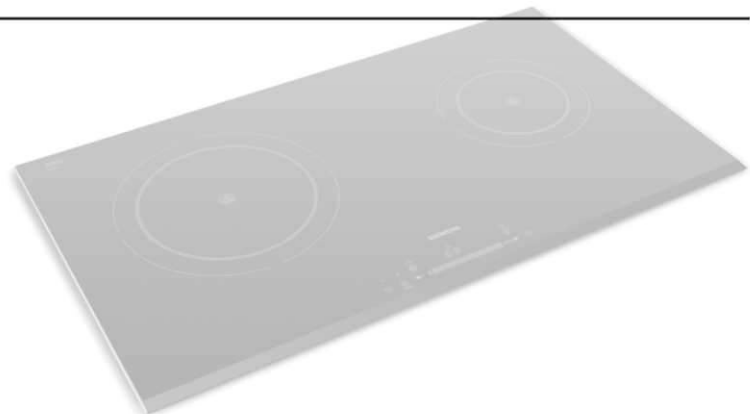
คำแนะนำในการใช้งาน

การตั้งค่าพื้นฐาน

เตานี้สามารถตั้งค่าพื้นฐานได้หลายอย่าง การตั้งค่าเหล่านี้สามารถปรับเปลี่ยนได้

c1	ล็อคป้องกันเด็กอย่างถาวร เตาจะถูกล็อคโดยอัตโนมัติเมื่อมีการปิดเตา	0 ปิดโปรแกรมการล็อคป้องกันเด็ก * ! ใช้โปรแกรมการล็อคป้องกันเด็ก
c2	ปิดเสียงสัญญาณเตือน เสียงเตือนสั้นๆ เพื่อเป็นการยืนยันว่าปุ่มสัญลักษณ์ถูกกด หรือ เสียงเตือนยาวๆ เพื่อเตือนว่ามีการใช้งานผิด	0 ปิดเสียงเตือนเกือบทั้งหมด ! ปิดเสียงเตือนบางเสียง 2 เปิดเสียงเตือนทั้งหมด *
c5	ฟังก์ชันปิดการทำงานของเตาโดยอัตโนมัติ เตาปิดการทำงานลงอัตโนมัติเมื่อมีการตั้งเวลาและเวลาที่ตั้งสิ้นสุดลง	0 ปิดโปรแกรมปิดเตาอัตโนมัติ * ! นาที = เวลาต่ำสุด 99 นาที = เวลาสูงสุด
c6	ระยะเวลาการเตือนของฟังก์ชันโปรแกรมเวลา เสียงเตือนดังขึ้นเมื่อเวลาที่ตั้งสิ้นสุดลงหรือหลังจากเวลาที่ตั้งสิ้นสุดลงในส่วนที่มีการตั้งการปิดอัตโนมัติ	! 10 วินาที* 2 30 วินาที 3 1 นาที
c7	โปรแกรมควบคุมกำลังไฟ จำกัดกำลังไฟทั้งหมดของเตามีอยู่ 6 ระดับ การเพิ่มขึ้นทุกๆ ระดับจะมีกำลังไฟเพิ่มขึ้น 500 วัตต์	! = 1000 วัตต์ กำลังไฟต่ำสุด ! = 1500 วัตต์ กำลังไฟต่ำสุด 2-3 = จาก 2000 ถึง 3000 วัตต์ 3. = 3500 กำลังไฟสูงสุด
c0	กลับสู่ค่าพื้นฐานของเตาใหม่ ยกเลิกค่าที่ตั้งเองทั้งหมด	0 การตั้งค่าเอง ! กลับสู่ค่าพื้นฐานใหม่ *

* ค่าพื้นฐาน




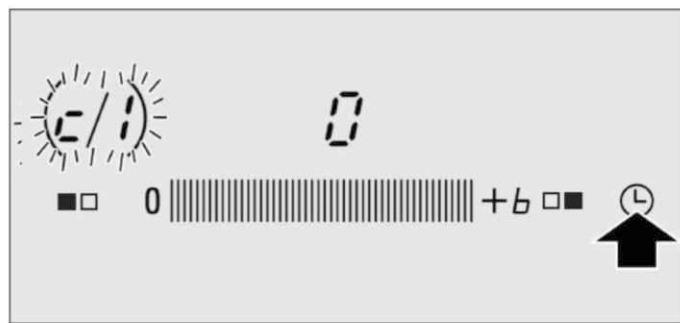
คำแนะนำในการใช้งาน

การตั้งค่าพื้นฐาน


วิธีการตั้งค่าพื้นฐาน

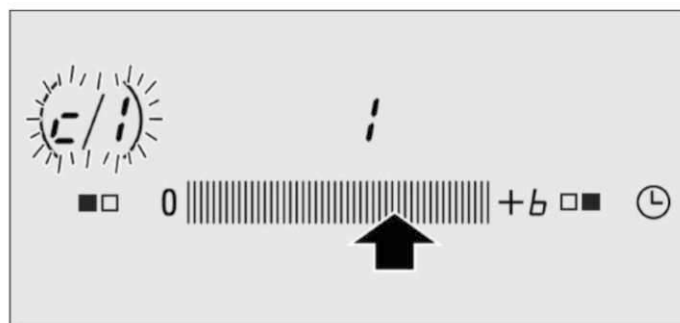
- ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้


1. เปิดสวิตช์เครื่องโดยใช้สวิตช์หลัก
2. กด รูป  ค้างประมาณ 10 วินาทีจนกระทั่งได้ยินเสียงสัญญาณเพื่อยืนยัน และมี **c/!** ปรากฏขึ้นที่หน้าจอของหัวเตาด้านซ้ายของโซนโปรแกรม (ดูรูป)



- เลือกค่าที่ต้องการ

3. กดสัญลักษณ์  จนกระทั่งฟังก์ชันที่ต้องการปรากฏขึ้น
4. หลังจากนั้น เลือกค่าที่ต้องการโดยใช้โซนโปรแกรม ค่าที่ตั้งใหม่จะปรากฏบนหน้าจอของโซนโปรแกรม



5. กดสัญลักษณ์  ค้างไว้ ประมาณ 4 วินาทีจนกระทั่งมีเสียงดังขึ้นเพื่อยืนยันคำสั่ง ค่าที่ตั้งได้ถูกบันทึกแล้ว

คำแนะนำในการใช้งาน

การล็อคป้องกันเด็กใช้งาน


คุณสามารถป้องกันไม่ให้เตาถูกเปิดโดยบังเอิญ หรือมีเด็กมาเล่นเปิดสวิตช์เตา

การเปิดและปิดฟังก์ชันการล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบชั่วคราว

คุณสามารถล็อคเตาเป็นครั้งคราว ถ้าคุณมีเด็กเล็กมาที่บ้าน


■ เปิดฟังก์ชัน

ต้องปิดสวิตช์เตาเสียก่อน

กดสัญลักษณ์  จนกระทั่งมีเสียงเตือน และ

- สว่างขึ้นที่หน้าจอเตาได้ถูกล็อคแล้ว
- ล็อคคู่หนึ่ง • จะหายไป

■ ปิดฟังก์ชัน

กดสัญลักษณ์  จนกระทั่งมีเสียงเตือน และ • หายไปจากหน้าจอฟังก์ชันการล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบชั่วคราวได้ปิดลง ตอนนี้คุณสามารถเปิดใช้งานเตาได้

■ หมายเหตุ :

ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็กใช้งานอาจจะถูกเปิดและปิดโดยบังเอิญได้หาก :

- มีน้ำหกขณะทำความสะอาด
- มีอาหารหก
- หรือมีวัสดุปิดทับสัญลักษณ์อยู่


การเปิดและปิดฟังก์ชันการล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบถาวร

ใช้ฟังก์ชันนี้เมื่อคุณต้องการให้ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็กใช้งานทำงานเมื่อมีการปิดเตาทุกครั้ง

■ เปิดและปิดฟังก์ชันการล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบถาวร

ดูหัวข้อเรื่อง “การตั้งค่าพื้นฐาน” .

■ เปิดสวิตช์เตา

กด  จนกระทั่งมีเสียงเตือน และสัญลักษณ์ • หาย ปิดฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็กใช้งานแบบถาวร ตอนนี้คุณสามารถเปิดใช้งานเตาได้

คำแนะนำในการใช้งาน

ฟังก์ชันล็อคเพื่อทำ ความสะอาด

- การทำความสะอาดเตาขณะที่เตาทำงานอยู่อาจจะไปโดนแผงควบคุม และเปลี่ยนค่าที่ตั้งได้


ใช้ฟังก์ชันล็อคเพื่อทำความสะอาด เพื่อหลีกเลี่ยงการลบค่าที่ตั้งไว้ โดยบังเอิญ

กด  ระบบแผงควบคุมจะทำการล็อคเป็นเวลาประมาณ 35 วินาที

คุณสามารถทำความสะอาดพื้นผิวบริเวณแผงควบคุมได้โดยไม่ไปรบกวนค่าที่ตั้งไว้

หลังจากเวลาสิ้นสุดลง เสียงเตือนจะดังขึ้น ฟังก์ชันนี้ถูกปิด แผงควบคุมที่ถูกล็อคอยู่ ก็สามารถใช้งานเปลี่ยนข้อมูลได้

- **หมายเหตุ**

ฟังก์ชันล็อคนี้  ไม่สามารถใช้กับสวิตช์หลักได้ สามารถปิดฟังก์ชันล็อคเพื่อทำความสะอาด และคุณสามารถปิดการทำงานของเตาได้ตลอดเวลา

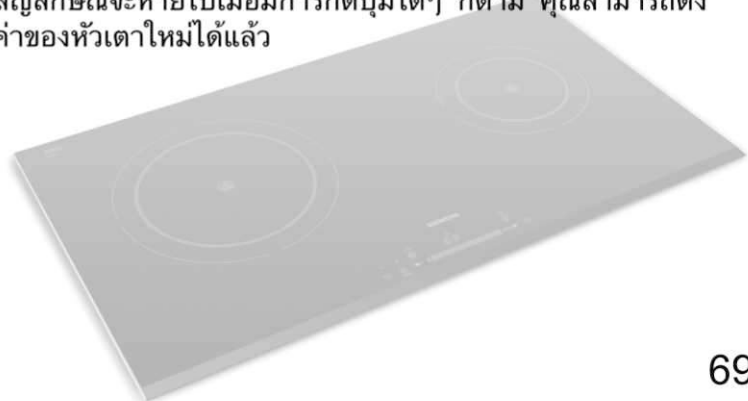
การจำกัดเวลาอัตโนมัติ

- คุณสามารถเปิดฟังก์ชันการจำกัดเวลาอัตโนมัติได้ ถ้าคุณจะใช้หัวเตา นั้นๆ เป็นเวลานานโดยไม่มี การเปลี่ยนค่าใดๆ (จาก 1 ถึง 12 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับการตั้งค่าความร้อน)

หัวเตาหยุดทำความร้อน

F, 8 และ ความร้อนคงเหลือ **H/h** จะกะพริบสลับกันบนหน้าจอของหัวเตานั้น

สัญลักษณ์จะหายไปเมื่อมีการกดปุ่มใดๆ ก็ตาม คุณสามารถตั้งค่าของหัวเตาใหม่ได้แล้ว



คำแนะนำในการใช้งาน

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

คำแนะนำและคำเตือนที่อยู่ในหัวข้อนี้มีไว้ช่วยให้คุณสามารถทำความสะอาด และดูแลรักษาเตาของคุณให้อยู่ในสภาพดีได้ยาวนาน

เตาประกอบอาหาร

■ ทำความสะอาด

ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ ซึ่งจะป้องกันไม่ให้เศษอาหารที่หกเลอะเตาเผาไหม้แข็งติดกับเตา

■ ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ถูกแนะนำให้ใช้กับเตาเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ให้ไว้ในกล่องของผลิตภัณฑ์

■ ไม่ควรใช้ :

■ สีนํ้าที่มีผิวหยาบกระด้าง

■ สีนํ้าทำความสะอาดแบบแรง เช่น นํ้ายาขจัดคราบในเตาอบ

■ สเปรย์ต่างๆ

■ ฟองนํ้าบางชนิดที่อาจทำให้เตาเป็นรอย

■ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ใช้แรงดันสูง หรือ ที่ใช้นํ้า

■ มีดขูดกระจก

สามารถกำจัดคราบแข็งที่ติดอยู่ได้

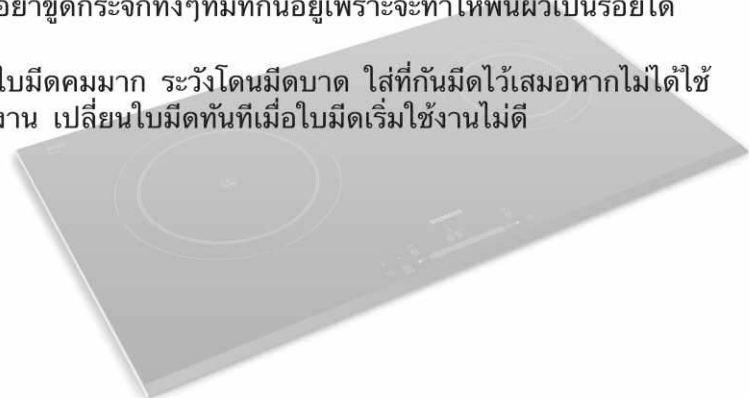
1. เอาที่กั้นมีดออก

2. ใช้ใบมีดขูดกระจกเพื่อทำความสะอาดพื้นผิว

อย่าขูดกระจกทั้งๆที่มีที่กั้นอยู่เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้

ใบมีดคมมาก ระวังโดนมีดบาด ใส่ที่กั้นมีดไว้เสมอหากไม่ได้ใช้งาน เปลี่ยนใบมีดทันทีเมื่อใบมีดเริ่มใช้งานไม่ดี

มีดขูดกระจก



คำแนะนำในการใช้งาน

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

รอบๆ เตา

- คุณสามารถป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับบริเวณรอบๆ เตาได้โดยปฏิบัติตามคำแนะนำดังนี้
 - ใช้น้ำอุ่นผสมสบู่เล็กน้อย
 - อย่าใช้ของแหลมคมหรือผลิตภัณฑ์ที่มีพื้นผิวหยาบ
 - อย่าใช้มีดขูดกระจกทำความสะอาดบริเวณรอบๆเตา



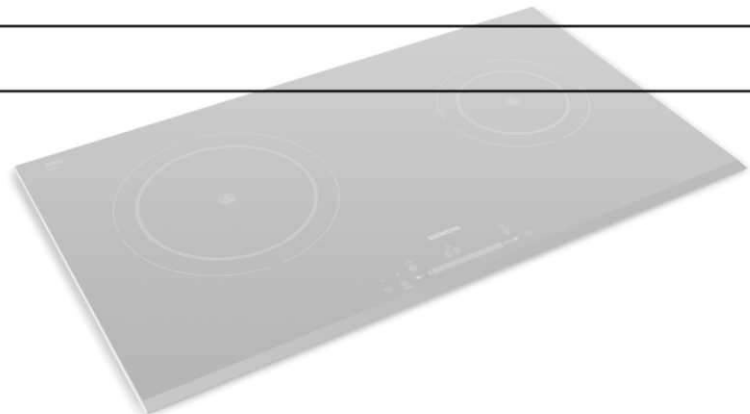
คำแนะนำในการใช้งาน

การแก้ไขข้อผิดพลาด

เครื่องรวนอาจเกิดขึ้นได้จากข้อผิดพลาดบางอย่าง ก่อนที่จะติดต่อศูนย์บริการ กรุณาอาจคำแนะนำและคำเตือนในคู่มือนี้ก่อน

หน้าจอ	อาการ	วิธีแก้ไข
	กระแสไฟฟ้าถูกรบกวน	ลองใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นดูว่าไฟดับหรือเปล่า
none	ตัวเครื่องถูกติดตั้งไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าติดตั้งเครื่องถูกต้องแล้วหรือไม่
	ระบบอิเล็กทรอนิกส์เสีย	ถ้าตรวจสอบเช็คสองจุดข้างบนแล้ว ยังมีอาการเสียอยู่ให้ติดต่อศูนย์บริการ
E flashes	แผงควบคุมเปียก หรือมีบางอย่างปิดทับแผงอยู่	เช็ดบริเวณแผงควบคุมให้แห้ง หรือน้ำลิ่งที่ปิดอยู่ออก
E r number/ d + number/ e + number/	ระบบอิเล็กทรอนิกส์เสีย	ตัดไฟออกจากเครื่อง รอสักพัก ต่อไฟกลับอีกครั้ง ถ้ายังมีอาการนี้อยู่แจ้งศูนย์บริการ
F 0 / F 9	มีข้อผิดพลาดภายในระบบ	ตัดไฟออกจากเครื่อง รอสักพัก ต่อไฟกลับอีกครั้งถ้ายังมีอาการนี้อยู่แจ้งศูนย์บริการ
F 2	ระบบอิเล็กทรอนิกส์ร้อนเกินไปและเตาที่ใช้ปิดการทำงานลง	รอจนระบบอิเล็กทรอนิกส์เย็นตัวลงก่อนหลังจากนั้นกดสัญลักษณ์ใดก็ได้บนเตา ถ้ายังมีอาการนี้อยู่แจ้งศูนย์บริการ
F 4	ระบบอิเล็กทรอนิกส์ร้อนเกินไป	รอจนระบบอิเล็กทรอนิกส์เย็นตัวลงก่อน หลังจากนั้นก็กดสัญลักษณ์ใดก็ได้บนเตา ถ้ายังมีอาการนี้อยู่แจ้งศูนย์บริการ
U 1	แรงดันไฟฟ้าไม่ถูกต้อง	กรุณาติดต่อการไฟฟ้าท้องถิ่น
U 2 / U 3	เตาร้อนมากและปิดตัวลงเพื่อที่จะป้องกันเตาไม่ไหม้เสีย	รอจนระบบอิเล็กทรอนิกส์เย็นตัวลงก่อน ก่อนที่จะเปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง

ไม่ควรวางกระทะที่ร้อนบนแผงควบคุม



คำแนะนำในการใช้งาน

เสียงปกติที่ได้ยินระหว่าง เครื่องทำงาน

เทคโนโลยีทำความร้อนแบบอินดักชั่น เกิดจากการสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าที่ทำให้ความร้อนเกิดขึ้นโดยตรงที่ฐานของกระทะ สนามแม่เหล็กไฟฟ้าเหล่านี้อาจทำให้มีเสียงหรือสั่นได้ขึ้นอยู่กับชนิดและรูปแบบของกระทะ

■ เสียงต่ำๆ

เสียงนี้เกิดเมื่อประกอบอาหารด้วยความร้อนสูง มันมีพลังงานจำนวนมากที่เปลี่ยนจากเตาไปสู่กระทะซึ่งทำให้เกิดเสียง เสียงจะหายไปหรือลดลงเมื่อปรับระดับไฟให้ลดลง

■ เสียงนกหวีดเบาๆ

เสียงนี้เกิดจากกระทะที่ว่างเปล่า และเสียงจะหายไปเมื่อมีอาหารหรือน้ำอยู่ในกระทะ

■ เสียงซีส

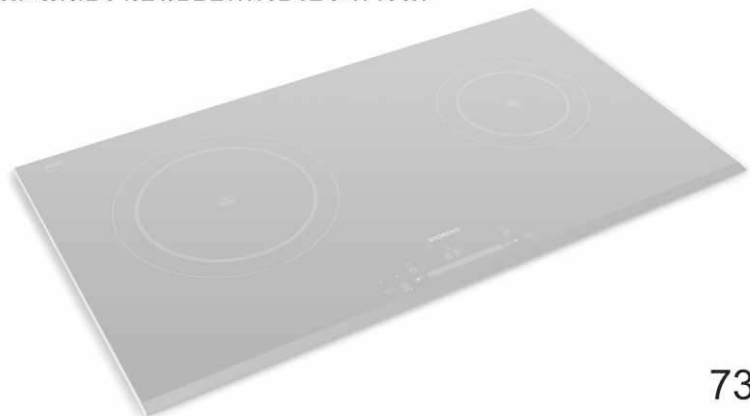
เสียงนี้เกิดจากกระทะที่มีวัสดุแตกต่างกันมาก ซึ่งเกิดจากการสั่นของพื้นผิวกันกระทะที่มีวัสดุหลายอย่าง ปริมาณอาหารและวิธีการประกอบอาหารอาจทำให้มีเสียงที่ต่างกันไป

■ เสียงนกหวีดแหลมๆ

เสียงนี้เกิดจากกระทะที่มีวัสดุแตกต่างกันมาก ซึ่งเกิดจากการสั่นของพื้นผิวกันกระทะที่มีวัสดุหลายอย่าง เกิดเมื่อใช้กระทะกับความร้อนสูง และใช้สองเตาพร้อมกัน เสียงจะหายไปหรือลดลงเมื่อปรับระดับไฟให้ลดลง

■ เสียงจากพัดลม

เพื่อให้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ทำงานอย่างเหมาะสม เตาดังนี้ควรมีการควบคุมอุณหภูมิขณะทำงาน ดังนั้นเตาจึงมีพัดลมที่จะคอยตรวจจับและทำงานเมื่อมีอุณหภูมิสูงขึ้น และพัดลมยังคงทำงานต่อหลังจากที่เตาปิดการใช้งานไปแล้ว ถ้าอุณหภูมิภายในเตายังคงสูงอยู่ เสียงนี้นับว่าเป็นเสียงที่ปกติสำหรับเทคโนโลยีทำความร้อนแบบอินดักชั่น และไม่ถือว่าเป็นข้อบกพร่องประการใด

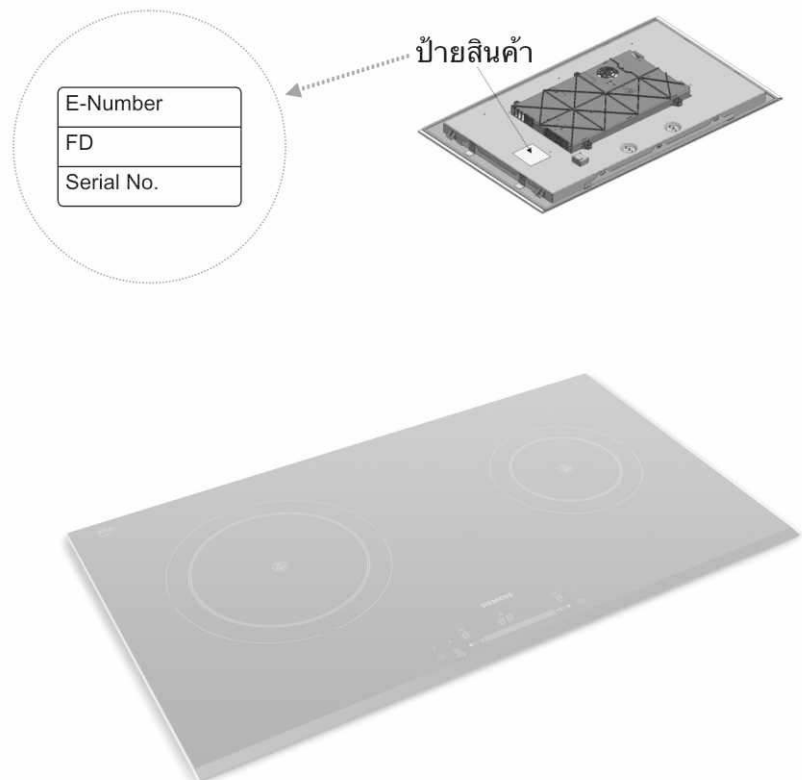


ศูนย์บริการ

เคล็ดลับ

- ช่างที่ได้รับการอบรมและมีคุณสมบัติในการซ่อมเตาเท่านั้นที่จะทำการซ่อมเตาได้ อย่าให้ผู้ที่ไม่ได้รับการอบรมการซ่อมเตาเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นภายหลัง
- เมื่อเตาของคุณมีปัญหา ก่อนที่จะติดต่อศูนย์บริการ กรุณาดูหัวข้อ “แก้ไขข้อผิดพลาด” ถ้าช่างมาที่บ้านคุณและไม่พบสิ่งผิดปกติที่ตัวเตา คุณต้องเสียค่าในการเดินทางของช่าง ถึงแม้เตาจะยังอยู่ภายใต้การรับประกันก็ตาม
- ถ้าคุณไม่สามารถหาวิธีแก้ปัญหาได้ ให้ปิดเครื่องและติดต่อศูนย์บริการ
- เมื่อคุณติดต่อศูนย์บริการ กรุณาแจ้งรหัสสินค้า (E-number) วันที่ผลิต (FD) และ เบอร์สินค้า (Serial No.) ข้อมูลเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อเราทำให้การบริการคุณได้เร็วขึ้น และคุณอาจไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนที่ไม่จำเป็น

คุณสามารถหาข้อมูลได้ที่ป้ายสินค้าของเตาอินเตอร์คูล์ ตามรูปด้านล่าง



Material Number : 9000614960

Version: 04

Revised date : 2015-02

Guarantee: The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from dealer from whom the appliance was purchased or refer to below details. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

SIEMENS Service Center

อาคาร ทีพีเอส 1023 ชั้น 1 ถนนพัฒนาการ แขวงสวนหลวง

เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250 โทรศัพท์ (66 2) 769 7970

แผนกอะไหล่และอุปกรณ์เสริม โทรศัพท์ (66 2) 769 7975

Siemens 24-hour Call Center: (66 2) 351 8995

Customer Service E-mail: bshbkk@bshg.com