

SIEMENS

INDUCTION HOB
(BUILT-IN INDUCTION AND GAS HOBS)

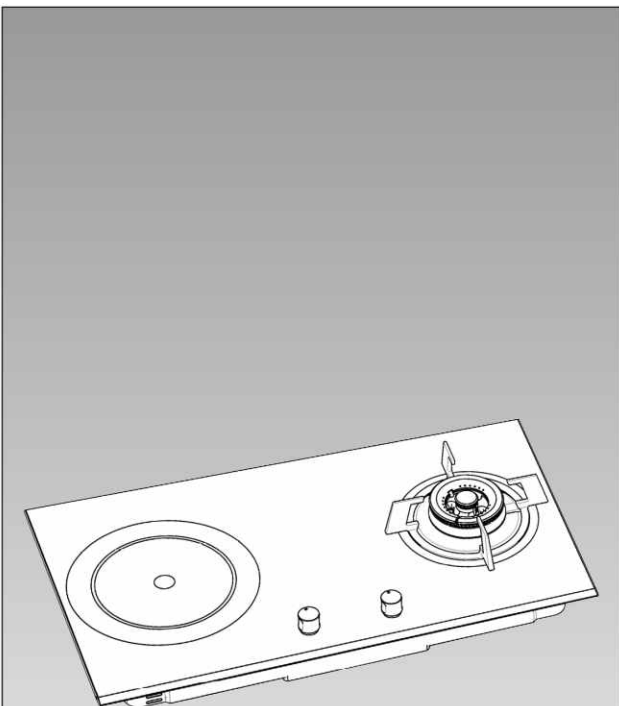
เตาอินดักชั่น
(เตาอินดักชั่นและเตาแก๊สแบบฝัง)

INSTALLATION AND OPERATION INSTRUCTION

คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน

en

ไทย



EL75263TH

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 document in a safety place for future reference. If you have any doubt, please contact our local customer service center or dealer.

ขอบคุณทุกท่านสำหรับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าซีเมนส์

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้ผลิตภัณฑ์

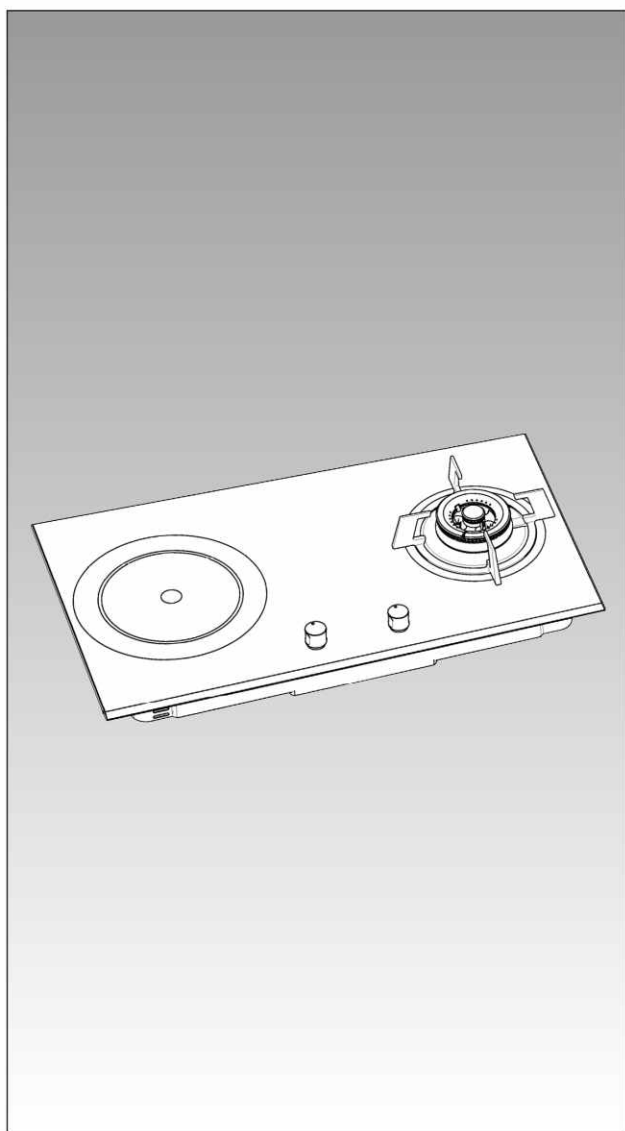
ความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการติดตั้งหรือใช้งานไม่ถูกวิธีตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานนี้จะไม่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้อย่างดีเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต หากท่านมีคำถามหรือข้อสงสัยใดๆ กรุณาติดต่อศูนย์บริการซีเมนส์ในพื้นที่ของท่าน หรือติดต่อผ่านตัวแทนจำหน่ายซีเมนส์

SIEMENS

**INDUCTION HOB
(BUILT-IN INDUCTION AND GAS HOBS)**

en

INSTALLATION AND OPERATION INSTRUCTION



EL75263TH

Table of Contents

Key Information	Packaging of new hob	5
	Disposal of old hob	5
	Before using the new hob	5
Product Introduction	Product specification	6
	Product features	6
Installation Instructions	Placement location	8
	Safety precautions	9
	Countertop tapping	10
	Connecting the gas pipeline	11
	Gas leak detection	12
	Installing the electrical source	12
	Installing the supports , caps and burners	12
Operation Instruction	Getting familiar with your new hob	14
	Safety precautions	16
	Operation method	18
	Power adjustment	19
	Number in screen and the explanation	21
	The appropriate pan in right induction hob	22
Cleaning, Care and Maintenance	Cleaning and maintaining your hob	23
	Analysis and remedy of common trouble	25
	Normal noises heard during appliance operation	26
Customer Service	Tips with good intention	27

Key Information

Packaging of the new hob

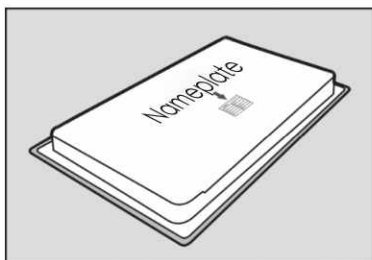
- All the packaging material are environmental friendly and recyclable. When you are disposing of these packaging materials, please do so in such a way that protects the environment and minimizes waste.
- Do not allow children to play with the thin film or packaging case to avoid suffocation or accidents.

Disposal of the old hob

- The old hob should be taken to a recycling center where it can be disposed of in a way which protects the environment.
- Old hobs contain useful materials that can be recycled. Discarded old electrical appliances can be hazardous to the environment.

Before using the new hob

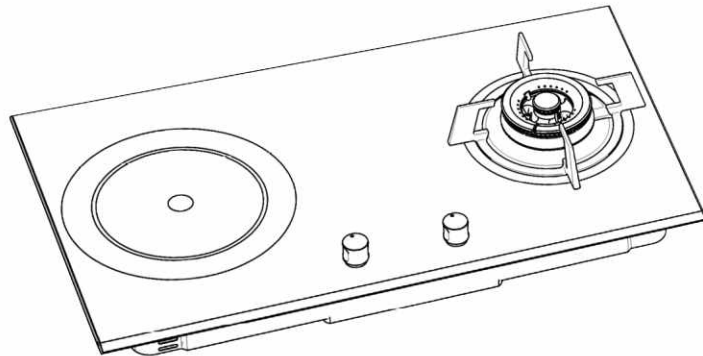
- The induction and gas hob is specially designed for the purpose of home cooking, so that it should be installed in the kitchen for personal use.
- If you find the induction and gas hob is visibly damaged, do not use it. Contact your local service center or dealer immediately.
- It may cause injury when you use it not grounded or not correct installation, though it's a small probability, it's not responsibility of producer.
- Please check the nameplate on your hob carefully, and make sure that the gas type you intend to use corresponds with the specified on the nameplate (which is located at back of the hob) .If you have any doubts, please contact our local service center.
- Only technicians who have received professional training and have the proper qualifications for hob maintenance can perform the installation and maintenance of the hob.
- As the end-user, you are responsible for the regular maintenance and proper use of the hob.
- In order you can use the hob correctly and safety, please read the operation and installation instruction carefully accordingly.



Product Introduction

- Production specification**
- ❑ Only use the product models, whose name plate's specified gas types support your type of gas.

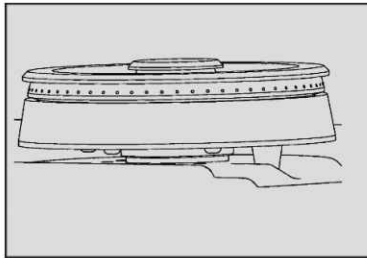
EL75263TH



Product features

- ❑ **Safety design**
Burner of this induction and gas hob is equipped with a safety device for the quick cut-off. In the case of a flameout or the temperature is high above allowed while you are cooking, the safety device will be engaged immediately to cut off the gas supply and power supply, thus avoiding any accidents.
- ❑ **Personal-friendly design**
This product inherits and carries forward the precise processing and manufacturing techniques of Germany, as well as a human-oriented design concept. Besides the hobs' convenience and practicality, the induction and gas hob also gives the user a sense of beauty.

Product Introduction

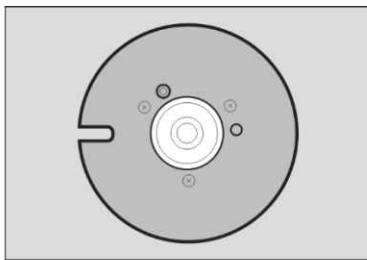


— Design One-Click™ (installation)

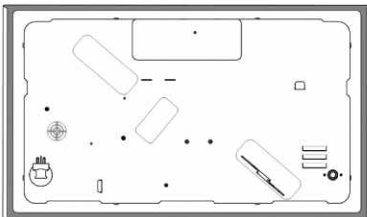
This novel method allow the burner head and pan support to be placed on the top of countertop, eliminating the ignition failure and the breaking of ignition electrode or a thermocouple positioned under the burner.

— Design EasyFix™ assembly method (snap spring installation)

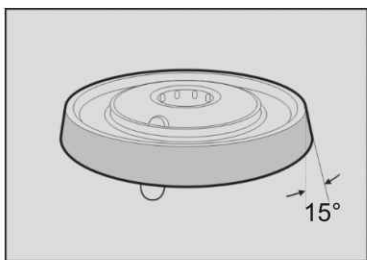
Make it easier and simpler to install and disassemble the product. Please refer to the Countertop tapping on page 7.



— The innovative closed top faceplate is formed through sealing the faceplate as a whole, and is assisted with foam seal (see the view of product bottom), which even under pressure at high temperatures has a high rebound property. This rebound property thus completely prevents the food residue from leaking into the countertop. This greatly shortens the time for daily cleaning and maintenance while also making the product operate consistently and safely over a long period of time.



— Follow strictly the internal control design testing procedure, and repeat with multiple tests, to ensure that the product can stably operate in a wide range of settings. The product adopts the valve components that apply to three gas types, in order to guarantee the optimal cooking flame. When you want to have a type of gas replaced by natural gas, you only need to replace a few spare parts, which greatly minimize the costs for induction and gas hob replacement.



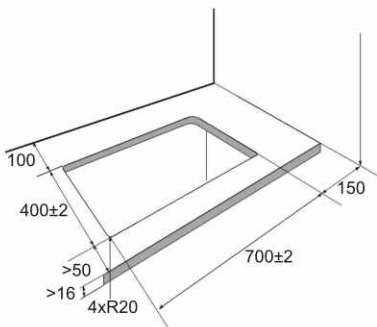
□ Western style appearance design

From the burner with the steep skirts, whole crystallitic glass top sheet, the heavy supports made of enamel board, to the high quality control knobs, you can find a sense of simple dignity in every part of this western style Hob design.

Installation Instruction

Placement location

- The induction and gas hob should only be installed in the home kitchen. Do not use it in other rooms.
- Do not place the induction and gas hob in the bathroom, bedroom, basement, corrosive material in close proximity.
- Do not place flammable or explosive objects on or around the induction and gas hob, e.g. curtains.
- If there are flammable material around the induction and gas hob, e.g. wooden wall, low ceiling etc, then the induction and gas hob should be installed at a distance of at least 150mm from the wooden wall, and at least 1m to the kitchen ceiling. Fire-proof material around the hob are not limited by this distance.
- The use of the hob will result in temperature rising and humidity increasing in the room where the hob is installed. Therefore, please ensure there is good ventilation openings. If the hob operates at a high power for a long time , then good ventilation is required. To accomplish this ventilation, you may open a window, door, or use an efficient range hood with an exhaust fan.
- Installation of cooking appliances such as sterilizer cabinet, baking oven and microwave oven ect. must be made in strict accordance with the method described in instruction manual of corresponding appliance and ensure good ventilation of cupboard. If drawers are set under them, the drawers made of fireproof materials shall be used and no any mutual interference with gas connecting hose! Please do not put any heat-sensitive or flammable products under the drawers, e.g.; spraying agent or shoe polishing ect.
- If the hob is installed in a cupboard, the plastic cooking and adhesive bonded panel in it should be subjected to the fire-resistant glue treatment (heat resistant glue); otherwise, deformation or scaling of the surface-layers will likely result, especially on the sides of the cupboard.
- The hob should be installed on a solid, flat countertop. Countertop's minimum thickness should be more than 16mm. Countertop's minimum width should be more than 550mm, however the width of 600mm is recommended. For the size of the template provided with the hob.



Installation Instructions

- ❑ The cupboard should have a tapping size which meet the ventilation requirements and is open to the air. The stove ventilation pipe opening should be a minimum of 100cm² . Otherwise , the lack of ventilation might cause an explosion resulting from the leakage of gas.

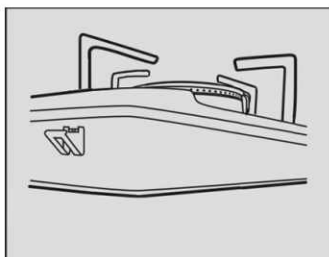
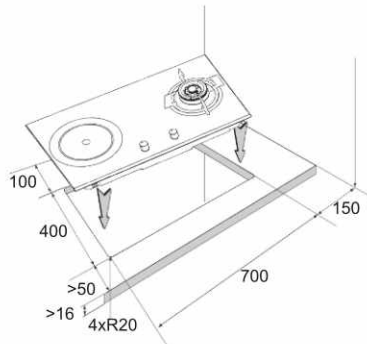
Safety precautions

- ❑ The installation, maintenance and gas replacement for the hob should be performed by the technicians with the proper qualification for gas maintenance.
- ❑ Before installation, please carefully check the nameplate on your induction and gas hob. Make sure that the hob type specified on the nameplate (which is stick to the back shell) is consistent with the gas that you are currently using. If you have any doubts on whether the gas you are using is consistent, please contact our local service center.
- ❑ Install a special gas valve between the indoor gas connecting hose and the hob, in order to switch on and off the gas. It should be installed in such a way that in the event an accident occurs during operation period, the user will be able to immediately shut off the gas. In addition, please ensure this gas valve can be accessed at all times.
- ❑ Please install the domestic range hood with an exhaust pipe in accordance with the local gas hob installation specification and guides. This type of range hood should have a distance of at least 750mm to the top sheet of hob.
- ❑ The hob has received a strict gas leakage performance test before leaving the factory. Do not dismantle the faceplate or inner parts during the installation of the hob, to avoid later gas poisoning and fire risk resulting from the gas leakage during operation.
- ❑ Please ensure that when the installation is completed, the gas hose connected to the hob does not touch any movable object in the cupboard, e.g. drawer, roller etc.

Installation Instruction

- Please confirm the flashboard are safety and grounded.
- If you find the wire are scathing, you must use the wire appointed or buy them from local service center, and change it by professional technicians.
- If your hob requires gas replacement, please contact our service center (at least one week in advance), and we will make the proper adjustments to your hob as soon as possible.
Or
- If you move house and intend to reinstall the induction and gas hob to your new house, please check if the gas supply for your new house is consistent with the gas specified on the nameplate. If it is not consistent, then contact our local service center and we will make the proper adjustments to your induction and gas hob as soon as possible.

Countertop tapping



- Please perform the tapping on the countertop according to the tapping template along with the hob. To ensure the connection of the gas pipe, the space of at least 100mm height should be reserved at the bottom of the gas hob.
- To ensure the stable placement of the induction and gas hob, please ensure that after the tapping, the vertical sides of the installation site are smooth.
- Follow the method shown in the illustration on the left and clamp the four spring sheets supplied with the product to the corresponding four installation positions on the back shell.
- After installing the spring sheets, push the entire hob firmly into the cutout opening in the countertop, until the outside rim of the hob is seated closely on the countertop.

Installation Instructions

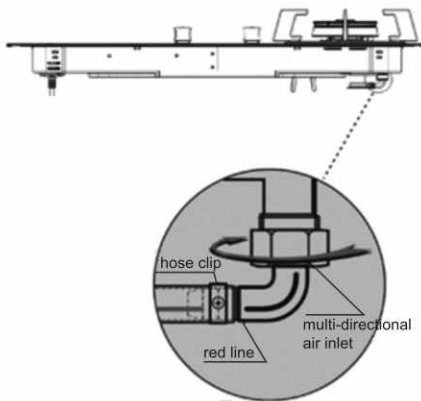
Connecting the gas pipeline

- The connection of the hob must be performed by a qualified technician, and it must conform to the legal provisions and connection requirement. The indoor gas hose behind the gas meter and the air inlet at the bottom of the hob should be connected with a metal bellows and a special rubber hose which length should not exceed 1.5m. (Please refer to the appropriate requirement files by the local gas management department. You can consult and purchase the special hose and hose clip at counters for gas products in hardware stores).

We recommend you to use the metal bellows to attach the connecting hose.

Using a gas rubber hose for the gas connection

- The multi-directional air inlet used for connecting the hose is provided in the packing case of induction and gas hob.
- The two ends of the gas hose are connected to the induction and gas hob and the indoor gas valve (the inside diameter of the gas hose is 9.5mm).
- When connecting the gas hose, you must insert the gas hose until it reaches the red line on the multi-directional air inlet, and secure it firmly in position with a hose clip.
- After the connection is completed, please make sure that the gas hose is not flattened, twisted or bent by any other objects. Then smear soap suds all over the hose connection part; and check each part of the connection hose carefully to see if there is any leakage.
- We recommend that you perform an airtight test for the induction and gas hob periodically while it is in use, or else replace the gas hose annually.
- Do not leave the gas hose in a high temperature area or put it contact with any high temperature section of the induction and gas hob.



Installation Instructions

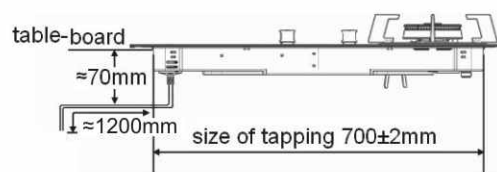
- A special gas valve must be set between the indoor gas hose and the induction and gas hob's bellows for easy operation. After you turn off the induction and gas hob's this valve should also be closed.
- After the connection is completed, you should use the soap suds to check each connection part carefully to make sure there is no leakage.

Gas leak detection

- Leak detection
Attention!
After the gas pipeline connection has been completed, the leak detection test must be performed.
Smear the suds on each connection part with a soft brush, and then open the gas valve to check carefully if bubbles appear, please close the gas valve immediately, and adjust the air inlet connection until no bubbles appear.

Installing the electrical source

- The electrical source is fixed in left corner of bottom, when you use it, please confirm it is safety and grounded.
- Please confirm the electrical dispose and the switch can fulfill the hob requirement before installing the hob.
- Please confirm the hob wire are grounded, it is used attached a tri-pins 16A, and the tri-pins are grounded, when it is creepage, the setting can prevent human from getting an electric shock.
- We suggest the flashboard is fixed on the left underside as shown in picture, be far away from the gas and air inlet.



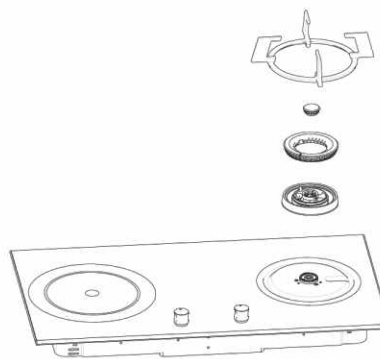
Installing the supports, caps and burners

- As shown in the picture, please make sure that the knobs, burner heads, caps and supports have been installed correctly. Incorrect installation will seriously affect the normal use of the product and shorten its life-span.

Installation Instructions

- ❑ When installing the supports and burners, the user should pay attention that the protruding objects on the bottom of the supports and burners are aligned with the stretching slot on the faceplate, which is used for maintenance. If you place the components randomly or rotate them for hob placement, the glass top sheet may be scratched. The appearance damage of the hob resulting from such installation operations is not covered by our warranty.

EL75263TH



Connection diagram

220V-240V~50/60HZ



- ❑ **Connection diagram (see figure)**

1. Brown
2. Blue
3. Green and Yellow

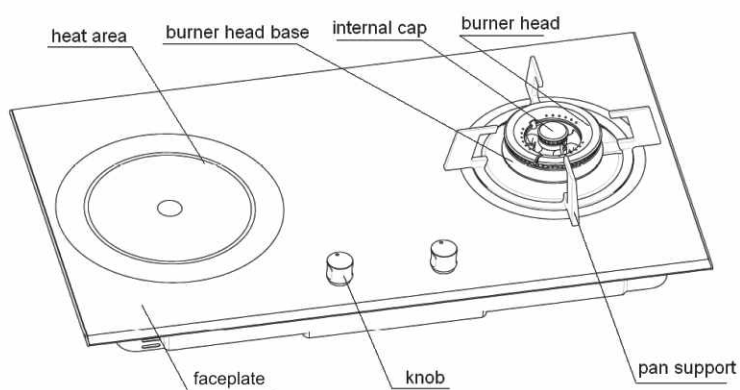
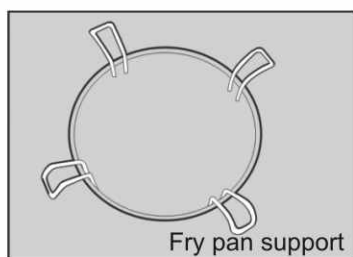
- ❑ **Is required 16A electrical installation at customer's house (electrical circuit, socket and fuse).**

Operation Instruction

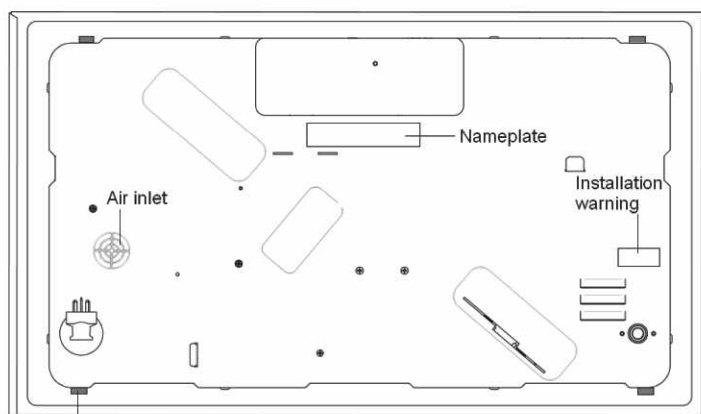
Getting familiar with your new hob

- Top view of product

EL75263TH




- Back view of product



Design EasyFix™ spring sheets

Operation Instruction

Specification	Product codes EL75263 TH
Product appearance	
Model	JZDY-H12
Appropriate gas	LPG
Gas pressure kPa	2.9
Rating Heat input (KW)	4.0
Heat load of burner (kW)	0.3 ~ 4.0
Induction power (kW)	2.3
Dimension (W×D×H)mm	785×450 ×155
Height above installation table mm	70
Size of tapping (W×D)mm	700 ×400 Fillet 4 ×R20
Minimum thickness of installation table mm	> 16
Installation method	Design EasyFix™ spring clip type
Specification of external air inlet pipe	IDφ9.5mm corrosion-proof rubber hose (special for gas)
Net weight kg	12
Gross weight kg	14.5
Faceplate	SCHOTT full ceramic glass
Pan support	Black enamel surface
Burner	Black, inorganic and high-temperature resistant surface, unfading
Ignition system	High voltage pulse ignition / 220-240V~
Water-proof grade	IPX 3

Operation Instruction

Safety precautions

Before first use

- Please clean the hob and its accessories thoroughly. This will remove the 'new' smell of the hob.
- Before using, ensure the gas pipeline, knob, burner heads and caps, and supports have been mounted correctly. Then, open the indoor gas valve.
- The first ignition (or ignition after it has been left unused for a long time) may be difficult, as there is residual air in the gas pipeline, it may be difficult to light the burner. This is a normal phenomenon. Please repeat the igniting operations, until the hob has ignited properly.

When in use:

- Unattended children forbid use this hob.
- Nevertheless, people with a pacemaker should not use this hob. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetism compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.
- When cooking with the induction and gas hob, do not leave it unattended. Be sure to turner it off completely before leaving the room.
- Do not pull out the flashboard when the induction is working, you should first shut the switch then the induction in the step of waiting, and pull out the flashboard when the fan stop working. Please pull out the flashboard when you don't use the hob for a long time, it's helpful for the life time of the induction.
- Avoid striking ceramic glass top sheet, please shut switch to avoid the tip-and-run probability if there have crack in top sheet.
- Gas Poisoning Warning!
When using the hob, make sure to open the windows or turner on the exhaust fan of the range hood so as to keep good ventilation around the induction and gas hob. The hob may cause carbon monoxide poisoning if you are using the gas hob in right side in a closed kitchen with no ventilation for an extended time.

Operation Instruction

- Explosion Warning!
If you detect a gas leakage while operating the gas hob, you should turn off the indoor main gas valve immediately, and then open windows and doors for ventilation. Do not use matches or any lighters at this time. Creating a flame at this time may ignite the residual gas in the room and, cause an explosion. In the case of a leak, please contact our local service center immediately.
- Fire Warning!
Do not ignite the hob for heating when no pan is placed on it or there is no food in the pan. This may cause the extraction hood over the hob to be damaged by overheating, or cause a fire if the residual grease in the extraction hood is ignited.
- Burn risk!
Do not let unattended children use or stand next to the hob while it is in use. Once the hob has been turned off, it remains very hot and dangerous for several minutes. At this time to avoid burn injury, avoid touching the hot burners, supports and the faceplate around the burners with your hands or other part of your body.
- When using the gas hob in right side, please protect it from external air, which may cause uneven heating or even extinguish the flame.
- When cooking food with vegetable oil and animal fats, you should be careful to avoid fires caused by overheating oil in the pan.
- If fire is caused by overheated oil, immediately use an iron pot lid or other large metal object to cover the fire, in order to cut off the air needed for burning, and then turn off the indoor gas valve and electrical source. In order to avoid accidents, never use water to put out oil or grease fire.
- When using the hob, please careful do not touch the heat thing. Do not put metallic thing on the hob. Ex. Knife, fork, scoop, lid...
- Whenever the burners is extinguished for any reason, you should turn it off and wait for at least 1 minute before re-igniting the burner.
- Don't operate the induction hob by external control timer or a individual remote device.
- When heating food, don't use paper、 aluminum foil as cushion to avoiding damage.

Operation Instruction

- ❑ Whencesoever the burner went out, you should shut the switch first, waiting for 1 minute at least, and then ignite it again.
- ❑ Please do not plug and pull out the flashboard when your hands are wet. Please do not draw the wire strongly when pulling the plug.
- ❑ Normal operation of gas hob should not cause any unusual noise. If you have any doubts, please contact our local service center.

After use:

Operation method

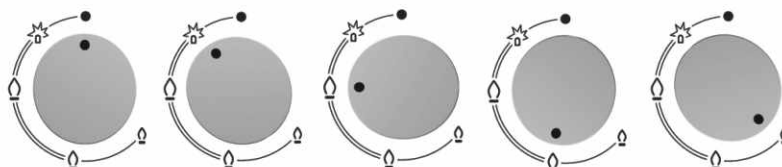
- ❑ Please keep the switch on the state of turnoff, though the induction hob has the function of self check.
- ❑ Remember to close the gas shut-off valve on the indoor pipeline, when you have finished using the gas hob.
- ❑ Using a pan with a thick base can improve heat distribution, especially for small power. The higher efficiency of hob is achieved when the bigger size of pan is used. This can also save energy.
- ❑ When you put the pot on heat area of induction side, please do its possible let center of the pot and the inner ring in induction hob homocentric. And the out open ring can help you find the center of the induction hob.
- ❑ Each time you move the pan away for a short time from the gas hob, turning the burner to the small-flame position or off. Even when you do other operations near the hob this is a good rule of thumb. Turning the flame down will also reduce the risk of burning, save gas, and reduce pollution.
- ❑ When you use a big stove on gas hob side, ensure there is a distance of at least 25mm between the stove and the surrounding combustible materials. In addition the distance between the knob and the stove should be at least 50mm.

Operation Instruction

Power adjustment

right side gas hob

- ❑ To adjust the flame properly, refer to the following five-stage flame power indication chart and function descriptions. Select your flame as desired.



- ❑ To ignite the burner, when the knob shut (0 degree), press it down and turn it to the ignition position (30-40 degrees counterclockwise), lose, the flame of the internal ring should ignite; while the flame of the external ring is not yet ignited. If the flame goes out after the release, repeat the above ignition operations.

Special instructions:

- ❑ The ignition position at 40 degrees is to prevent any sudden gas release at the moment of ignition, which may briefly cause an excessively high flame.
- ❑ When the burner head ignited, turn the knob counterclockwise to the maximum flame position (90 degrees). The flame will spread from the internal gas ring to the external ring rapidly.
- ❑ Turn the knob counterclockwise from the maximum flame position (90 degrees) to the medium flame position (170 degrees), the small flame of the internal ring will remain unchanged, but the flame of the external ring will gradually be extinguished.

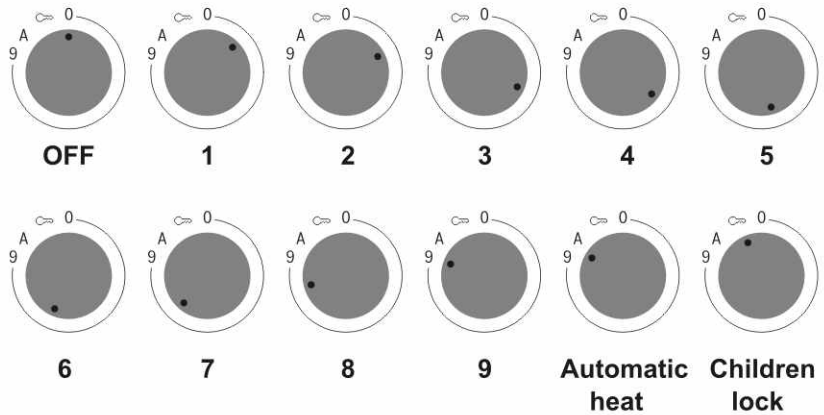
Turn the knob counterclockwise from the medium flame position (170 degrees) to the minimum flame position (230 degrees), the small flame of the internal ring will gradually be reduced to the lowest setting.

The innovative 230-degree dial wide range of flame power adjustment ensures the flame power can be adjusted conveniently and accurately to suit your needs.

After you finished using the gas hob, please turn the knob clockwise to shut (0 degree), the flame will then go out. For your safety, please close the gas valve on the indoor pipeline after using the gas hob.

Operation Instruction

- left side induction hob To adjust the power properly, refer to the following power indication chart and function descriptions. Select your power level as desired.



- Turn the knob clockwise to the position number 9 when the knob on the position of 0 degree, it will appear number 1-9 in the screen, it show the induction power you select currently, see the table below.


knob angle [°]	power level	power [%]	automatic heat time [s]
-16	Children lock	(100)	
0	OFF	0	
38	1	3	40
69	2	5	72
100	3	8	120
131	4	12	176
162	5	18	256
193	6	28	432
224	7	42	120
255	8	64	192
290	9	100	

Operation Instruction


Instruction of the number and letter in screen



- ❑ **ON / OFF**

In OFF-mode all displays of the display unit are dark, unless the cooking zone signalizes residual heat. Switch the knob clockwise, active the cooking zone, choose the power level from level 1~9 , it will be shown on the screen you select currently. Switch the knob anticlockwise the power level decrease, after you switch the knob to zero degree, the display in screen will close automatically.
- ❑ **Automatic heat-up control** 


Automatic heat-up control means emitting the nominal output (100 %) on the cooking zone for a period of time depending on the fort cooking stage (P20 table as reference).

After the automatic heat-up control finish, it will switch to the power level you select. Switch the knob anticlockwise to the level automatic heat-up about 0.5second. At this time it allow you switch the knob clockwise set the power lever you want in 10seconds, when the setting finish, the automatic heat-up control start. It will shows an [A] in screen until the function finish. If switch the knob to zero degree or keep it on automatic heat-up level, the function will close automatically.
- ❑ **Child Lock Function** 


The child lock function prevents switching on of the control unit, to avoid unwanted operation, for example, by children. While child lock is activated, no cooking zone can be used.

The child-lock mode is activated by following method: Switch the knob anticlockwise for more than 5 seconds and less than 30 seconds to avoid failure detection. The child-lock is disabled in the same way. The activated child-lock mode is indicated via [L] on screen. [0] appears after disabling. The control unit switches off after a while, when knob is in OFF position and screen is dark. Knob not be in zero position, the [L] remains in screen of the control elements and the induction cooking zones are switched OFF.

Operation Instruction

- ❑ **Pan detection** The induction electronics feature a pan detection mode. The cooking stage of a cooking zone can also be set without any pan on top. However, the power output is only released by the electronics upon detection of suitable cooking ware.

When adjusting the power output, the display indicates, in any case, the set cooking stage. In case no pan has been detected, the display switches into the “missing-pan-symbol” shortly.

- ❑ **Residual heat display** Switched off cooking zones can still have hot glass surfaces. In order to warn operators and to prevent them from burning themselves, an [H] is shown on the cooking zone display.
The residual heat is established via a T-sensor on induction cooking zone. The status is transmitted via the Bus to the control unit. The display extinguishes at temperatures below about 60°C on the glass top.

- ❑ **On the state of stand-by**
 - 1 When the knob on the position of zero degree, and the screen is dark, the hob on the state of stand-by.
 - 2 In two hours when you active the function of heat, if there have no any operation in induction hob, the induction hob will stop the function of heating, when the area inside of the hob become cooling and the screen is dark, the hob on the state of stand-by.

The appropriate pan in right induction hob

- ❑ Ferromagnetic pans are the only pans which are suitable for induction cooking. You can find out whether the pans are suitable using a magnet. Check the diameter as this could affect the pan detection as well as the cooking results.
- ❑ We prefer the pans as following :
 1. enameled steel
 2. cast iron
 3. specially designed cookware for induction cooking made from stainless steel.

Cleaning, Care and Maintenance

Cleaning and maintaining your hob

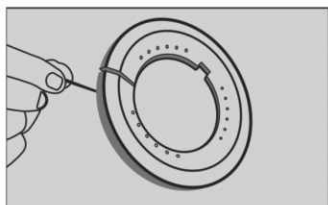
- ❑ Before cleaning the gas hob, you must switch off the indoor gas valve, and wait until the gas hob has cooled. When cleaning, do not dismantle the safety device or sealed parts of the hob.
- ❑ Clean the pan supports of the gas hob
Clean the pan supports with soft gauze, a solution of cleanser and hot water.

Attention: When dismantling the cap parts prior to cleaning and re-assembling them after cleaning, take care when touching the ignition needle as it is made of ceramic material which can be easily damaged.

Clean the burners of the gas hob (recommended frequency: cleaning at least once a month)

Please use soft brush clean burner base surface, ignition needle and thermocouple. (Do not impact the ignition needle when cleaning)

Do not use a granular cleanser (decontamination powder), sharp objects, steel wool or a knife etc, to remove the dirt left on the burner. These objects and cleansers can damage the safety devices of the gas hob, or may wear down the component surface, thus shortening the life-span of the product.



- ❑ Clean the faceplate
Please clean the faceplate timely when you finished use the hob to avoid the hangover heat a long time by the after temperature, the food adhibit faceplate.

Please use soft gauze and soap suds or special cleansers suitable to clean and maintain the ceramic glass faceplate. It is best not to use a chloride-based cleanser to clean the glass.

Do not use abrasive sponge, sharp clean tool and steam cleaner, oven spray to clean the faceplate. These may cause scratches on the surface of the hob.

- ❑ Clean the caps of the gas hob (recommended frequency: cleaning at least once a month)
When you are using the hob, you may find the flame is not uniform or some burner openings have no flame. In such cases, after the hob has cooled, you should take off the cap and use steel needle to remove the dirt and carbon blocking the burner openings.

Cleaning, Care and Maintenance


Do not wash the cap directly with water (as the bubbles may temporarily block the fire holes). Do not use a hard object to wipe the burner surface with inorganic water-based and temperature-resistant coating, which could result in permanent damage to the black surface.

- ❑ After cleaning is complete, please re-install the support, burner heads and caps in accordance with the illustration (page 10). Any permanent scratches on the top sheet surface caused by incorrect installation are not covered by the warranty.

Once the surfaces of the products are cleaned, please ensure they are put back correctly, otherwise the electronic ignition devices may not work normally. The heads and caps should be dried completely prior to putting them back. Pan supports must be dried completely prior to putting them back in.

Cleaning, Care and Maintenance

Analysis and remedy of common trouble

Symptom	Cause		Solution
Ignition electrode does not spark	Electrical source	The source not installed, poor contact.	Re-install correctly
	Burner	Not installed properly	Re-install correctly
	Ignition electrode	Ignition electrode and ignition position are not aligned	Adjust discharge distance to 3-4mm
		The ignition is wet, especially in the rainy season; or due to food overflows	Use a dry, soft cloth to dry the ignition electrode
Flame goes off when the ignition knob is released	Safety valve	The pressing and holding time was too short for the safety solenoid valve to work properly	Ignite again and hold the knob down for 3-5 seconds after the flame has ignited
When you are using the pulse ignition, the hob is not ignited or has difficulty igniting	Gas valve	Not open or not completely open	Ensure the gas valve is fully open
	Gas pipeline	There is air in the gas pipeline	Ignite repeatedly until the flame has ignited
	Burner	Caps or other components are not installed correctly	Re-install these components correctly
	Burner	The burner holes on the cap are blocked so that the gas can not flow out normally	Clean the dirt out of the burner holes
	Ignition electrode	It is wet, or dirty due to the overflowing food	Dry the ignition electrode and remove any dirt
	Gas connecting hose	The gas hose is flattened or blocked	Adjust or replace the gas connecting hose
A loud noise when igniting/burner	Cap	Not installed properly	Re-install correctly
Flame out when using	Thermal couple	The protection sensor is dirty	Clean thermal couple
		The fitting position deviates from the small flame range	Adjust the position of thermal couple properly
	Electrical source	Was shut off	Switch on electrical source
Short and weak flame	Gas source	Gas in gas cylinder is used up; the opening angle of the pressure reducing valve is too small; otherwise there is a problem with the gas pressure in the pipeline	Replace the gas cylinder or adjust the pressure reducing valve
Long and yellow flames	Cap	Some flame holes are blocked	Clean out the dirt in the flame holes
Unstable burning	Cap	Not installed properly	Re-install correctly
Smell	Leakage	The gas rubber hose is aging, cracked, fractured or falling off	Replace the gas connecting hose
		The main burner is not igniting	Re-ignite after the smell disappears.
letter E and number 2 wink alternately	The electronic system has overheated		Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then switch on the hob, if the indicator continues, notify the Customer Service
letter E and number 3 wink alternately	Unqualified pot, i.e. leakage of the magnetic attribute because of the temperature at the bottom of the pot		Wait until this error code is replaced, and the hotplate can be used again. If the error code is coming again for several times, the pot has to be removed. If the error code is appearing also without a pot, notify the Customer Service
letter E and number 4 letter E and number 5 letter E and number 6 letter E and number 9 wink alternately	Interior error		Notify the Customer Service
failure symbol 	knob error input because of operation for long time		Release the knob, notify the Customer Service

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.

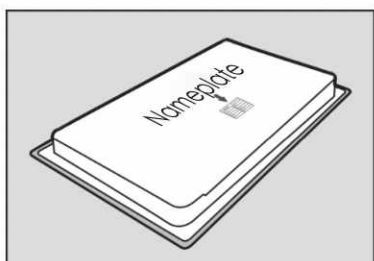
■ **Noise from the fan**

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

- ❑ **Danger!!!**
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 malfunctioning, before contacting our customer service, please refer to “Analysis and Remedy of Common Trouble” first. 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 cannot find solution to a problem, turn off the gas valve 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 (SER 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 gas hob, as illustrated below.

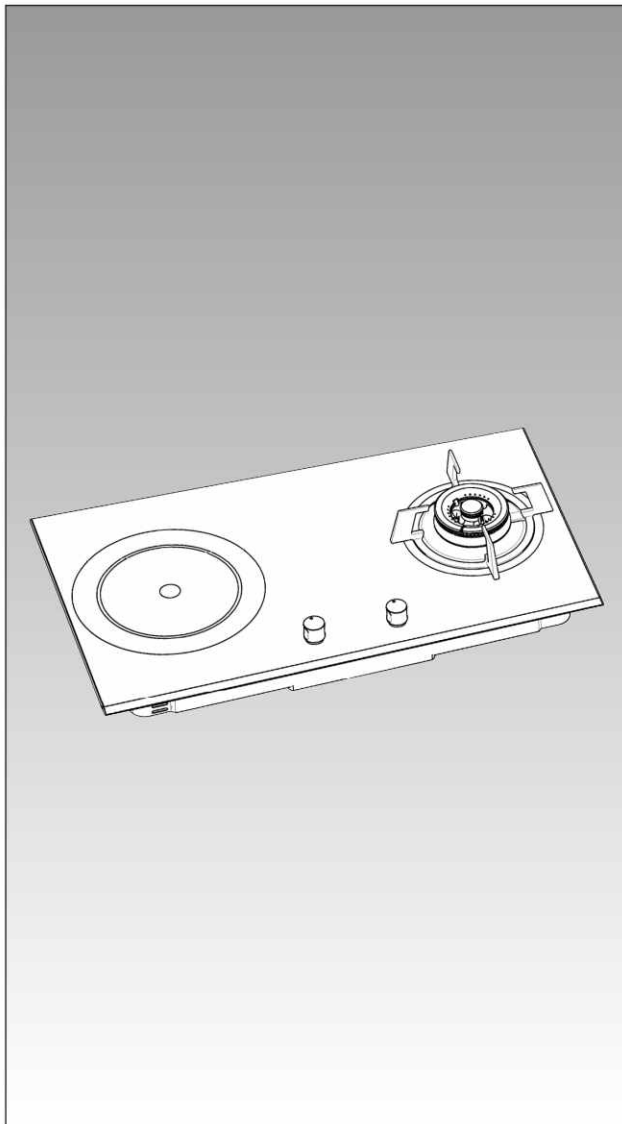


SIEMENS BSH Electrical Appliances (Jiangsu) Co.,Ltd			
Appl. Name	Induction hob (Built-in induction and gas hob)	Model	JZDY-H12
E- Number	EL75263TH	Serial No.	xxxxx
Gas Type	LPG	Gas Pressure	2900Pa
Heat Input	Rigtht-4.0KW	Color/Material	Ceran Glass
Voltage	220-240V~	Frequency	50/60Hz
Water-proof grade	IPX3	Power	2300W
FD No.	xxxx	Origin	Nanjing, China

SIEMENS

เตาอินดักชั่น
(เตาอินดักชั่นและเตาแก๊สแบบฝัง)

คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน



EL75263TH

ไทย

คำนำ

ขอบคุณทุกท่านสำหรับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าซีเมนส์

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้ผลิตภัณฑ์

ความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการติดตั้งหรือใช้งานไม่ถูกต้องตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานนี้จะไม่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้อย่างดีเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต หากท่านมีคำถามหรือข้อสงสัยใดๆ กรุณาติดต่อศูนย์บริการซีเมนส์ในพื้นที่ของท่าน หรือติดต่อผ่านตัวแทนจำหน่ายซีเมนส์

สารบัญ

ข้อมูลเบื้องต้น	บรรจุภัณฑ์ของเตาใหม่.....33
	การตั้งเตาเก่า..... 33
	ก่อนการใช้งานเตาใหม่.....33
คำแนะนำเกี่ยวกับสินค้า	คุณลักษณะของสินค้า..... 34
	คุณสมบัติของสินค้า..... 34
คำแนะนำในการติดตั้ง	ตำแหน่งที่ติดตั้ง.....36
	ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัย.....37
	การวางสินค้าบนเคาน์เตอร์..... 38
	การต่อท่อแก๊ส..... 39
	การตรวจจับแก๊สรั่ว.....40
	การติดตั้งสายไฟ..... 40
	การติดตั้งฐานรอง และหัวเตา..... 40
	การปรับส่วนผสมอากาศกับแก๊ส..... 41
คำแนะนำในการใช้งาน	ทำความเข้าใจกับเตาใหม่ของคุณ..... 42
	ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัย.....44
	วิธีการใช้งาน..... 46
	การปรับระดับความแรงของเปลวไฟ.....47
	ตัวเลขที่หน้าจอและคำอธิบาย..... 49
	ภาษาที่เหมาะสมสำหรับเตาอินดักชันด้านขวา..... 50
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาของคุณ..... 51
	การวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาต่างๆไป..... 53
	เสียงที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการใช้งาน..... 54
บริการหลังการขาย	ข้อแนะนำที่ควรสนใจ.....55

โปรดทราบ:

BSH Home Appliances Co., Ltd. ขอสงวนสิทธิ์ในการอธิบายเพิ่มเติม อาจมีการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงต่างจากเนื้อหาในคู่มือเล่มนี้โดยมีต้องแจ้งล่วงหน้า

ข้อมูลเบื้องต้น

บรรจุภัณฑ์ของเตาใหม่

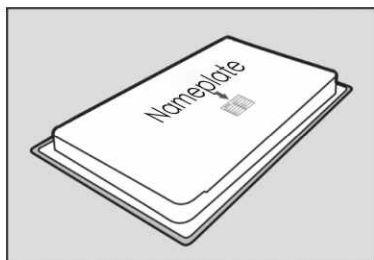
- ❑ วัสดุที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์ล้วนเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำไปรีไซเคิลได้ เมื่อคุณต้องการทิ้งบรรจุภัณฑ์ต่างๆ กรุณาทิ้งหรือทำลายในทางที่ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม และลดการก่อให้เกิดมลพิษ
- ❑ อย่าให้เด็กเล่นแผ่นฟิล์มหรือกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้อายุไม่ออก และอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้

การทิ้งเตาเก่า

- ❑ ควรนำเตาเก่าไปทิ้งในศูนย์รีไซเคิลเพื่อที่จะสามารถจัดการได้ถูกวิธีโดยที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
- ❑ เตาเก่ายังคงมีวัสดุที่มีประโยชน์อยู่มากมายที่สามารถนำไปรีไซเคิลได้ การทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าๆสามารถเป็นอันตรายต่อสภาพแวดล้อมได้ โปรดนำเตาเก่าของคุณไปที่ศูนย์รีไซเคิลเพื่อให้แน่ใจว่ามีวิธีการจัดการได้อย่างถูกวิธี

ก่อนใช้เตาใหม่ของคุณ

- ❑ เตาอินดักชันและเตาแก๊สนี้ถูกออกแบบมาให้ใช้ในการประกอบอาหารที่บ้าน จึงควรติดตั้งไว้ในห้องครัวเพื่อการใช้ส่วนตัว
- ❑ ถ้าคุณพบว่าเตาเสียหายอย่างเห็นได้ชัด อย่าต่อเตากับแก๊ส กรุณาติดต่อศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายโดยทันที
- ❑ อาจเกิดอันตรายขึ้นได้หาก你不ต่อสายดินหรือติดตั้งไม่ถูกต้อง ถึงแม้ว่าจะเกิดขึ้นได้ยาก แต่ก็อยู่นอกเหนือความรับผิดชอบของผู้ผลิต



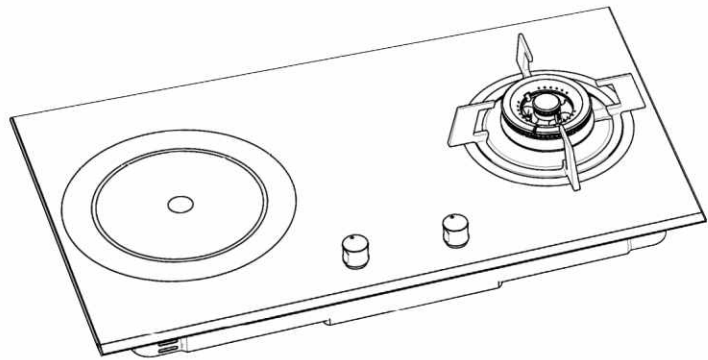
- ❑ กรุณาตรวจสอบป้ายด้านหลังเตาของคุณอย่างละเอียด เพื่อให้แน่ใจว่าชนิดของแก๊สที่คุณใช้ตรงตามที่ระบุไว้ในป้าย ถ้าคุณมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อศูนย์บริการ
- ❑ ช่างที่ได้รับการฝึกอบรมมาอย่างดีและมีความรู้ความชำนาญในการซ่อมดูแลเตาแก๊สและอินดักชันเท่านั้นที่สามารถติดตั้งเตาให้คุณได้
- ❑ คุณในฐานะที่เป็นผู้ใช้ควรดูแลรักษาและใช้เตาของคุณให้เหมาะสม
- ❑ กรุณาอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานและการติดตั้งอย่างละเอียด เพื่อให้แน่ใจว่าคุณจะใช้เตาแก๊สได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

คำแนะนำเกี่ยวกับสินค้า

คุณลักษณะของสินค้า

- ❑ ใช้สินค้ารุ่นที่มีป้ายระบุถึงชนิดของแก๊สตรงกับระบบแก๊สของคุณ

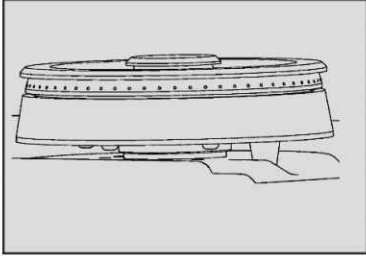
EL75263TH



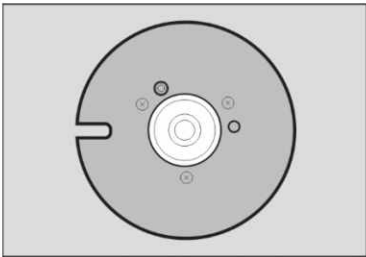
คุณสมบัติของสินค้า

- ❑ ออกแบบมาเพื่อความปลอดภัย
มีการติดตั้งอุปกรณ์ตัดแก๊สเมื่อเกิดการรั่วไหลที่หัวเตาแต่ละหัว ในกรณีที่ไฟดับลงขณะที่คุณประกอบอาหาร อุปกรณ์นี้จะตัดแก๊ส และการจ่ายไฟทันทีเพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุใดๆที่อาจเกิดขึ้น
- ❑ ออกแบบมาเพื่อใช้งานง่าย
สินค้านี้ได้ใช้เทคโนโลยีในการผลิตทุกขั้นตอนตรงตามมาตรฐานเยอรมันนี้ และยังคำนึงถึงรูปแบบที่ใช้งานง่ายอีกด้วย นอกจากนี้ ความสะดวกสบายในการใช้งานแล้ว เตาอินดักชั่นและแก๊สนี้ยังคงไว้ซึ่งรูปแบบที่สวยงามอีกด้วย

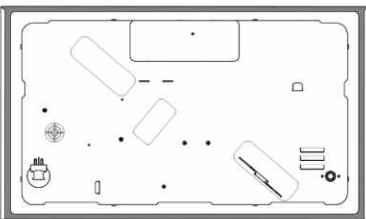
คำแนะนำเกี่ยวกับสินค้า



- ลิขสิทธิ์การออกแบบ One-click™ (ในการติดตั้ง)
วิธีใหม่นี้ช่วยให้คุณวางหัวเตาและฐานรองกระทะได้อย่างง่ายดายและอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เพื่อให้จุดไฟง่ายและไม่ทำลายหัวจุดไฟ

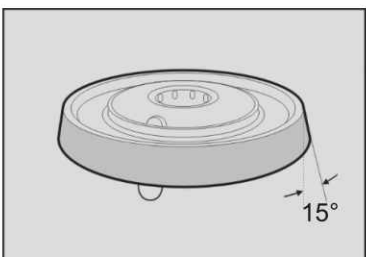


- ลิขสิทธิ์การออกแบบ EasyFix™
ช่วยในการติดตั้งและการประกอบสินค้าเป็นเรื่องง่ายขึ้น กรุณาดูเรื่องการติดตั้งบนเคาน์เตอร์ที่หน้า 7



- ด้วยนวัตกรรมใหม่ที่ออกแบบการปิดหน้าตาบริเวณหัวเตาให้แนบสนิทด้วยซิลิโคนที่มองไม่เห็น ซึ่งทนต่อแรงดันที่อุณหภูมิสูงได้ จึงสามารถป้องกันไม่ให้เศษอาหารร่วงไหลลงไปภายในเคาน์เตอร์ จึงช่วยประหยัดเวลาในการทำทำความสะอาดรวมถึงช่วยยืดอายุของเตาแก๊สได้นานขึ้นอีกด้วย

- ที่ปรับส่วนผสมอากาศกับแก๊สจะอยู่ที่ด้านหลังของเตา สามารถปรับเปลี่ยนได้ง่ายหากคุณภาพของแก๊สและเปลวไฟเปลี่ยนไป



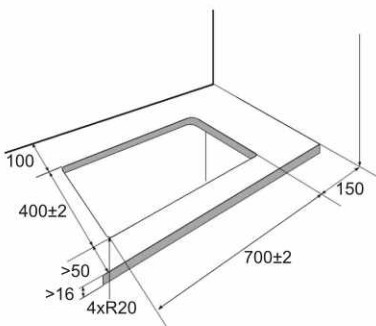
- ปฏิบัติตามขั้นตอนการทดสอบและควบคุมอย่างเคร่งครัด มีการตรวจสอบซ้ำหลายรอบเพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าสามารถทำงานได้ดีในสถานะต่างๆกันไป

ออกแบบมาให้มีรูปลักษณะสวยงามในสไตล์ตะวันตก
จากรูปแบบของหัวเตาทรงสี่เหลี่ยมแปดเหลี่ยมที่เรียบหรูสวยงาม
ฐานรองกระทะอินาเมล ไปจนถึงลูกบิดควบคุมที่มีคุณภาพสูง ทั้งหมดนี้ให้คุณรู้สึกถึงความเรียบหรูใช้งานง่ายในแบบสินค้าตะวันตก

คำแนะนำในการติดตั้ง

ตำแหน่งที่ติดตั้ง

- ❑ ควรติดตั้งเตาอินดักชั่นและแก๊สในห้องครัวเท่านั้น ไม่ควรติดตั้งในห้องอื่นๆ
- ❑ อย่าวางเตาแก๊สในห้องน้ำ ห้องนอน ห้องใต้ดิน หรือใช้ในที่ๆสามารถติดไฟหรือเกิดการระเบิดได้ง่าย
- ❑ อย่าวางสิ่งของที่ติดไฟหรือระเบิดได้ง่ายใกล้ๆ กับเตาแก๊ส เช่น พรม่าน เป็นต้น
- ❑ ถ้ามีวัสดุที่ติดไฟหรือระเบิดง่ายใกล้ๆกับเตาอินดักชั่นและแก๊ส เช่น พับังไม้ หรือเพดานไม้ ควรติดตั้งเตาแก๊สให้เว้นระยะห่าง อย่างน้อย 150 มิลลิเมตร จากพับังไม้ และอย่างน้อย 1 เมตรจากเพดานไม้ ไม่จำกัดระยะตามนี้ถ้าเป็นวัสดุทนไฟ
- ❑ การใช้เตาจะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น ความชื้นในห้องเพิ่มขึ้น ดังนั้นจึงต้องมีการถ่ายเทอากาศที่ดีในห้องครัว อย่าปิดช่องทางถ่ายเทอากาศ ถ้าเตาแก๊สทำงานด้วยไฟแรงเป็นเวลานาน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการระบายอากาศออกที่ดี และมีประสิทธิภาพ คุณอาจเปิดประตูหรือหน้าต่าง หรือ ใช้เครื่องดูดควันหรือพัดลมดูดอากาศประสิทธิภาพสูง
- ❑ ถ้ามีการติดตั้งเตาแก๊สเหนือเตาอบ ตู้เย็น เครื่องล้างจาน หรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือนอื่นๆที่คล้ายๆกันนั้น ต้องดูคู่มือการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้านั้นๆ เพื่อให้มีการระบายอากาศที่ดีภายในตู้ ถ้ามีตู้ลิ้นชักข้างใต้ควรทำจากวัสดุที่ทนไฟและไม่ควรโดนสายท่อต่อแก๊ส อย่าวางสิ่งของใดๆ ที่สามารถติดไฟได้ง่ายในลิ้นชักหรือตู้ใต้เตาแก๊ส เช่น น้ำยาขัดร่องเท้าต่างๆ เป็นต้น
- ❑ ถ้าติดตั้งเตาแก๊สไว้ในตู้สี่เหลี่ยม หรือกาวย่างๆที่ใช้ในการติดตั้งในตู้ นั้นควรเป็นกาวยชนิดที่ทนต่อไฟ มิฉะนั้นจะเกิดการเปลี่ยนรูป หรือพื้นผิวหลุดลอก โดยเฉพาะ พับังข้างๆตู้
- ❑ เตาแก๊สควรติดตั้งบนเคาน์เตอร์ที่แข็งแรงและเรียบ ความหนาของเคาน์เตอร์ควรจะมากกว่า 16 มิลลิเมตร ความกว้างของเคาน์เตอร์ควรจะมากกว่า 550 มิลลิเมตร ถ้าจะให้ดีควรกว้าง 600 มิลลิเมตร ขนาดของช่องตัดที่เคาน์เตอร์ควรดูจากภาพที่มาพร้อมกับเตาแก๊ส



คำแนะนำในการติดตั้ง

- ❑ ตู้ควรมีขนาดช่องเจาะที่เหมาะสมกับรูปแบบการระบายอากาศและควรเปิดไปสู่อากาศด้านนอก ปลายท่อระบายอากาศควรมีขนาด 100 ตารางเซนติเมตร มีฉนวนเมื่อไรก็ตามที่เกิดการรั่วของแก๊ส ประกอบกับการระบายอากาศที่ไม่ดีพออาจทำให้เกิดการระเบิดได้

ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัย

- ❑ ควรให้ช่างที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในเรื่องเตาแก๊สทำการติดตั้ง การซ่อมบำรุง และการเปลี่ยนแก๊ส
- ❑ ก่อนติดตั้งควรดูรายละเอียดที่ป้ายด้านหลังเตาแก๊สก่อน เพื่อให้แน่ใจว่าชนิดของแก๊สที่ระบุที่ป้ายตรงกับแก๊สที่คุณใช้อยู่ ถ้าคุณมีข้อสงสัยเรื่องชนิดของแก๊ส กรุณาติดต่อศูนย์บริการ
- ❑ ติดตั้งวาล์วแก๊สระหว่างสายส่งแก๊สและเตาแก๊สเพื่อที่จะเปิดหรือปิดแก๊ส ควรติดตั้งในลักษณะที่ผู้ใช้สามารถทำการปิดแก๊สได้ทันทีหากเกิดอุบัติเหตุขึ้น ควรแน่ใจว่าวาล์วแก๊สที่คุณติดตั้ง สามารถเปิดปิดใช้งานได้อย่างสะดวก
- ❑ ควรติดตั้งเครื่องดูดควันที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส ระยะห่างของเครื่องดูดควันกับเตาแก๊สที่เหมาะสมคือ 750 มิลลิเมตร
- ❑ เตาแก๊สได้รับการตรวจสอบเรื่องการรั่วไหลของแก๊สมาอย่างดีแล้วจากโรงงาน กรุณาอย่ารื้อแผ่นปิดหัวเตาหรือชิ้นส่วนภายในใดๆออก ระหว่างการติดตั้ง ทั้งนี้การรื้อแยกชิ้นส่วนอาจทำให้เกิดการรั่วไหลของแก๊สและมีผลต่อการได้รับพิษจากแก๊สหรือไฟไหม้ขณะที่เตาแก๊สทำงานอยู่
- ❑ การปรับที่ปรับส่วนผสมอากาศกับแก๊ส ควรให้ช่างเป็นผู้ปรับ และควรปรับไว้ในระดับที่ใช้งานสูงสุดในระหว่างการติดตั้ง ดูเรื่องการปรับที่หน้า 10
- ❑ เมื่อติดตั้งเตาแก๊สเสร็จแล้ว ควรตรวจให้แน่ใจว่าสายส่งแก๊สที่ต่อกับเตาแก๊สไม่สัมผัสกับวัตถุที่เคลื่อนที่ได้ในตู้ เช่น ลินชัก หรือล้อหมุน

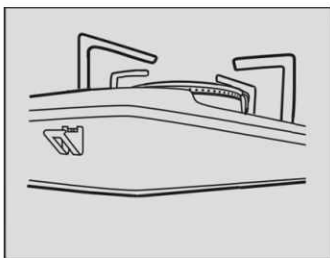
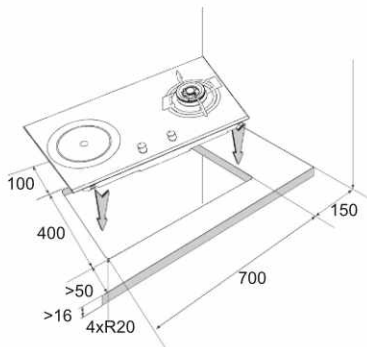
คำแนะนำในการติดตั้ง

- ❑ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการติดตั้งสายดินเพื่อความปลอดภัย
- ❑ ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนชนิดของแก๊สที่ใช้กับเตาแก๊ส กรุณาติดต่อศูนย์บริการล่วงหน้าอย่างน้อยหนึ่งอาทิตย์

หรือ

- ❑ ถ้าคุณย้ายบ้านและต้องการใช้เตาแก๊สเดิมในบ้านใหม่ของคุณ กรุณาตรวจสอบดูว่าชนิดของแก๊สที่ใช้ในบ้านใหม่ของคุณตรงกับป้ายที่ด้านหลังของเครื่องหรือไม่ ถ้าไม่ตรงกรุณาติดต่อศูนย์บริการ

การวางสินค้าบนเคาน์เตอร์



- ❑ กรุณาติดตั้งสินค้าลงบนเคาน์เตอร์ตามรูปแบบที่ให้มา ควรเว้นระยะห่างด้านใต้เตาอย่างน้อย 100 มิลลิเมตรเพื่อสำหรับต่อสายแก๊ส
- ❑ เพื่อให้แน่ใจว่าติดตั้งเตาอินดักชั่นและแก๊สมั่นคงดีแล้ว กรุณาตรวจสอบดูด้วยว่าแนวตั้งของการติดตั้งเรียบเสมอกัน
- ❑ ติดตั้งตามรูปที่แสดงด้านซ้ายมือ และยึดแผ่นเหล็กสปริง 4 แผ่นเข้ากับสินค้าในตำแหน่งที่กำหนดที่ด้านหลังของเตา
- ❑ หลังจากติดตั้งแผ่นเหล็กสปริงแล้ว กดเตาแก๊สลงให้แนบสนิทกับตัวเคาน์เตอร์จนกระทั่งด้านข้างของเตาแก๊สติดแน่นสนิทกับเคาน์เตอร์

คำแนะนำในการติดตั้ง

การต่อท่อแก๊ส

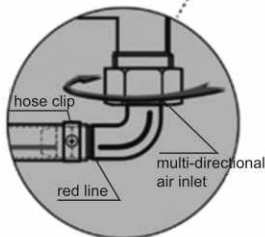
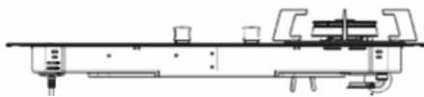
- การเชื่อมต่อท่อแก๊สกับเตาแก๊สต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ ภายใต้ข้อบังคับของหน่วยงานควบคุมเรื่องแก๊สในพื้นที่นั้นๆ ท่อแก๊สที่ต่อเข้ากับเตาแก๊สด้านล่างควรเชื่อมต่อด้วยข้อต่อเหล็กทางปลาไหลและท่อสายยางพิเศษที่มีความยาวไม่เกิน 1.5 เมตร(คุณสามารถปรึกษาและหาข้อมูลประกอบการต่อท่อแก๊สได้ที่ร้านแก๊สหรือร้านฮาร์ดแวร์)

เราแนะนำให้ผู้ใช้ข้อต่อเหล็กทางปลาไหลเพื่อเชื่อมต่อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าด้านล่างเตาแก๊สเป็นตู้ เตาอบ เตาไมโครเวฟ ทั้งนี้ไม่ควรใช้ท่อที่เป็นยางต่อโดยตรง

การใช้ท่อสำหรับการต่อเชื่อมแก๊ส

- ท่อนำอากาศเข้าหลายทิศทางมีมาให้อยู่ในกล่องสินค้า

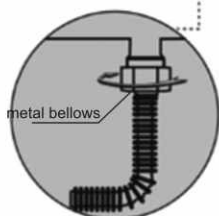
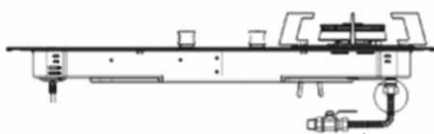
- ปลายท่อข้างหนึ่งต่อกับเตาแก๊ส อีกข้างหนึ่งต่อกับวาล์วแก๊ส
- ท่อบีเส้นผ่าศูนย์กลางท่อนขนาด 9.5 มิลลิเมตร



- เมื่อต่อท่อแก๊ส คุณต้องดันท่อแก๊สเข้าไปจนถึงเส้นแดงที่มีอยู่บนท่อนำอากาศเข้าหลายทิศทาง และยึดให้แน่นอีกทีด้วยเข็มขัดรัดท่อแก๊สตามรูป

- เมื่อทำการเชื่อมต่อเสร็จแล้ว ให้ตรวจสอบว่าท่อแก๊สไม่แบน บิดเบี้ยวโดยวัตถุใดๆ จากนั้นป้ายน้ำสบู่ลงบริเวณที่มีการเชื่อมต่อ และตรวจสอบแต่ละชิ้นส่วนอย่างละเอียดว่ามีการรั่วไหลหรือไม่

- เราแนะนำให้ทดสอบการรั่วไหลของแก๊สเป็นระยะๆ หรือทำการเปลี่ยนท่อแก๊สทุกปี



- อย่าปล่อยให้ท่อแก๊สอยู่ในบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือสัมผัสส่วนใดๆ ที่มีอุณหภูมิสูงของเตาแก๊ส

การใช้ข้อต่อเหล็กทางปลาไหลสำหรับการต่อเชื่อมแก๊ส

- ท่อเหล็กที่เชื่อมต่อกับเตาแก๊สขนาด 1/2

- ปลายท่อเหล็กข้างหนึ่งต่อกับเตาแก๊ส อีกข้างหนึ่งต่อกับวาล์วแก๊ส และตามด้วยนอตตัวเมีย ตัวที่เชื่อมต่อนั้นเป็นวงแหวนทำด้วยยางทนต่อการสึกกร่อน

คำแนะนำในการติดตั้ง

- วาล์วแก๊สต้องติดตั้งระหว่างเตาแก๊สและท่อแก๊สเพื่อการใช้งานที่สะดวก หลังจากที่คุณปิดเตาแก๊ส ควรปิดวาล์วแก๊สด้วย

- หลังจากการเชื่อมต่อเสร็จสิ้น คุณควรใช้น้ำสบู่เพื่อตรวจสอบในบริเวณที่เชื่อมต่อว่าไม่มีการรั่วไหล

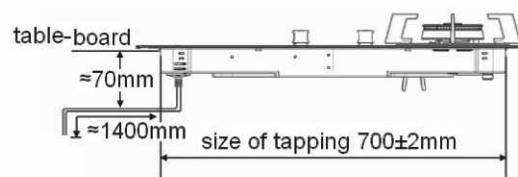
การตรวจจับแก๊สรั่ว

- ❑ การตรวจจับการรั่วไหลของแก๊ส
ระวัง

หลังจากที่ต่อท่อแก๊สเสร็จเรียบร้อยแล้วต้องมีการตรวจการรั่วไหลของแก๊สป้ายน้ำสบู่ลงบนรอยต่อแต่ละข้างด้วยแปรงนุ่มๆ และเปิดวาล์วแก๊สเพื่อตรวจสอบ ถ้ามีฟองเกิดขึ้นที่รอยต่อ ให้ปิดแก๊สทันทีและปรับช่องทางอากาศเข้าจนกระทั่งไม่มีฟองปรากฏขึ้นอีก

การติดตั้งสายไฟ

- ❑ สายไฟจะติดอยู่ที่ด้านล่างทางซ้ายของเตาแก๊ส กรุณาตรวจดูให้แน่ใจว่ามีการต่อสายดินเพื่อความปลอดภัย
- ❑ กรุณาตรวจเรื่องสวิทช์ให้เรียบร้อยก่อนทำการติดตั้ง
- ❑ กรุณาตรวจดูให้แน่ใจว่ามีการต่อสายดินเพื่อความปลอดภัย ปลั๊กจะมีสามขา 16A และขาที่สามคือขาสายดิน เพื่อป้องกันการเกิดไฟช็อต
- ❑ เราแนะนำให้ติดตั้งแผงบอร์ดไว้ที่ด้านล่างทางซ้ายของเตาตามรูป ซึ่งห่างจากแก๊สและทางอากาศเข้า



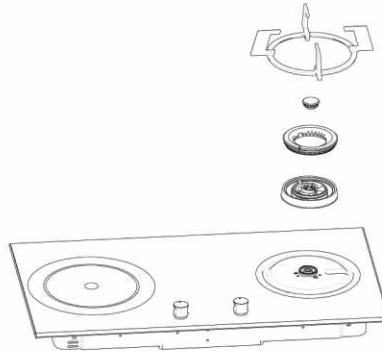
การติดตั้งฐานรองและหัวเตา

- ❑ โปรดดูจากภาพ เพื่อให้แน่ใจว่าติดตั้งลูกบิด หัวเตา และฐานรองอย่างถูกต้อง การติดตั้งที่ไม่ถูกต้องจะมีผลต่อการใช้งานของสินค้า และทำให้อายุการใช้งานสั้นลง

คำแนะนำในการติดตั้ง

- เมื่อติดตั้งฐานรองและหัวตัว ผู้ใช้ควรใส่ใจกับการวางหัวเตาและฐานรองให้เข้ากันดีกับช่องที่แผ่นคลุมหัวเตา ถ้าคุณวางไม่ดีก็อาจจะทำให้เกิดรอยที่แผ่นสแตนเลสบริเวณหัวเตาได้ และร่องรอยความเสียหายที่เกิดขึ้นนี้จะไม่รวมอยู่ในการรับประกันสินค้า

EL75263TH



ต่อไฟตามไดอะแกรม
220V-240V~50/60HZ



- การต่อสายไฟ (ดูรูป)

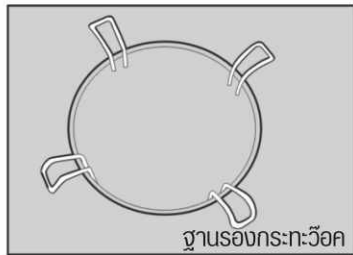
1. สีน้ำตาล
2. สีฟ้า
3. สีเขียวและเหลือง

- ใช้ไฟ 16 A ในการติดตั้งที่บ้าน (วงจรไฟฟ้า เต้ารับและฟิวส์)

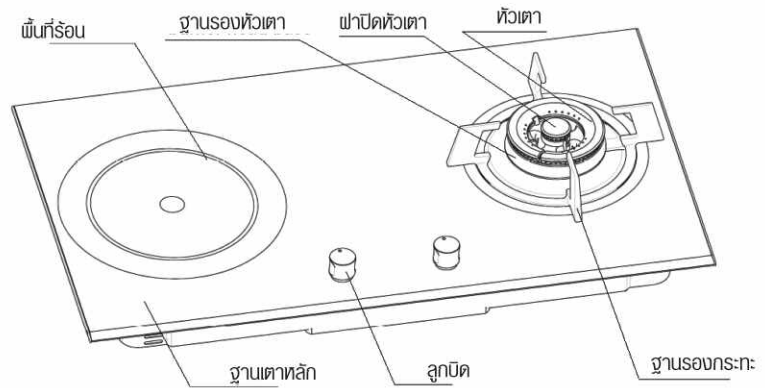
คำแนะนำในการใช้งาน

ทำความเข้าใจเกี่ยวกับเตาไหม้ของคุณ

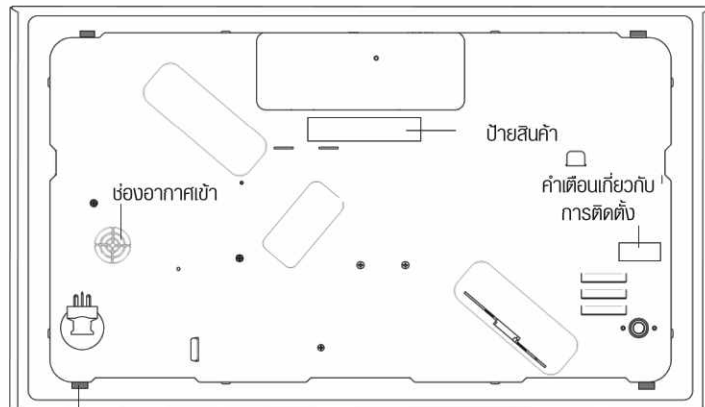
- ภาพสินค้าจากด้านบน



EL75263TH




- ภาพสินค้าจากด้านล่าง



สวิตช์ด้านการออกแบบ EasyFix™ แผ่นสปริง

คำแนะนำในการใช้งาน

รหัสสินค้า	EL75263 TH
คุณลักษณะ	
รูปสินค้า	
ชื่อรุ่น	JZDY-H12
แก๊สที่เหมาะสม	Liquefied gas
แรงดันแก๊ส kPa	2.9
กำลังไฟของหัวเตา kW	0.3 ~ 4.0
กำลังไฟอินดักชั่น kW	2.3
ขนาด (กxลxส) มม.	785×450 ×155
ความสูงจากเคาน์เตอร์ (มม.)	70
ขนาดของช่อง (กxล) มม.	700 ×400 Fillet 4 ×R20
ความหนาอย่างน้อยสุดของโต๊ะที่ติดตั้ง มม.	> 16
วิธีการติดตั้ง	สิทธิบัตรการติดตั้ง EasyFix™ แบบสปริง
ข้อมูลเฉพาะของท่ออากาศเข้าด้านนอก	สายยางทวนการสีกกร้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9.5 มม.
น้ำหนักสุทธิ (กก.)	12
น้ำหนักรวม (กก.)	14.5
พื้นผิวเตา	SCHOTT เซรามิก
ฐานรองกระจก	อีนามลสีดำ
หัวเตา	สีดำ, ทนความร้อนสูง
ระบบจุดติดไฟ	แบบความดันสูง 220 - 240 โวลต์
เกรดในการกันน้ำ	1P X 3

คำแนะนำในการใช้งาน

ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัย ก่อนใช้งาน

- ❑ ทำความสะอาดเตาแก๊สและอุปกรณ์ที่ไ้มาก่อน เพื่อขจัดกลิ่นใหม่ของเขา
- ❑ ก่อนใช้ต้องตรวจสอบท่อต่อแก๊ส ลูกบิด หัวเตา ฐานรองกระถางว่าได้ถูกติดตั้งอย่างถูกต้องแล้ว หลังจากนั้นจึงเปิดวาล์วแก๊ส
- ❑ หากเป็นการจุดไฟครั้งแรก หรือจุดไฟหลังจากที่ไม่ได้ใช้เตาเป็นเวลานาน อาจมีอากาศหลงเหลือภายในท่อแก๊ส ทำให้ติดไฟยาก ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติ กรุณาจุดซ้ำจนกว่าเตาจะติดไฟ

ขณะใช้งาน

- ❑ ห้ามให้เด็กใช้เตาโดยลำพัง
- ❑ อาจเป็นไปได้ที่บุคคลที่ใช้เครื่องช่วยฟังอาจไม่ได้รับความสะดวก
- ❑ เมื่อต้องการประกอบอาหารโดยใช้เตาแก๊ส อย่าปล่อยให้เตาทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแล ปิดเตาทุกครั้งเมื่อออกจากห้องครัว
- ❑ เมื่อคุณใช้งานเตาอินดักชั่น อย่าดึงแผงบอร์ดออก คุณควรปิดสวิตช์เตาอินดักชั่น และรอสักครู่ จากนั้นดึงแผงบอร์ดออกเมื่อพัดลมหยุดทำงาน ถ้าไม่ได้ใช้เตาอินดักชั่นเป็นเวลานาน ให้ดึงแผงบอร์ดออกเพื่อยืดอายุการใช้งานของเตาอินดักชั่น
- ❑ หลีกเลี่ยงการทำให้เกิดรอยขีดข่วนพื้นผิวเซรามิก ถ้าเกิดรอยร้าวที่บริเวณพื้นผิว ให้ปิดสวิตช์
- ❑ คำเตือนเรื่องแก๊สพิษ
เมื่อใช้เตาแก๊สต้องเปิดหน้าต่างหรือเครื่องดูดควันทุกครั้งเพื่อให้มีการระบายอากาศ เตาแก๊สอาจก่อให้เกิดแก๊สคาร์บอนมอนอกไซด์หากเปิดเตาแก๊สไว้เป็นเวลานานโดยที่ไม่มีการระบายอากาศ

คำแนะนำในการใช้งาน

- ❑ คำเตือนเรื่องการระเบิด!
ถ้าคุณตรวจพบว่าการรั่วไหลของแก๊สเกิดขึ้นขณะที่เครื่องทำงานอยู่ที่ปิดวาล์วแก๊สทันทีและเปิดหน้าต่างหรือประตูเพื่อระบายอากาศ อย่าใช้ไม้ขีดหรือไฟแช็คขณะนั้น ไฟใดๆที่เกิดขึ้นขณะที่มีแก๊สหลงเหลืออยู่ในห้องจะทำให้เกิดระเบิดได้กรุณาติดต่อศูนย์บริการทันที
- ❑ คำเตือนเรื่องไฟไหม้!
อย่าจุดเตาทิ้งไว้เฉยๆโดยที่มีกระถางอยู่ หรือมีกระถางแต่ไม่มีอาหารอยู่ เพราะจะทำให้เครื่องดูดควันทำงานหนักและเสียหายได้ หรือทำให้เกิดไฟไหม้ได้เนื่องจากคราบน้ำมันที่เกาะอยู่ที่ตระแกรงเครื่องดูดควันตกลงบนเปลวไฟ
- ❑ ความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดแผลไฟไหม้!
อย่าปล่อยให้เด็กยืนอยู่ใกล้ๆเตาขณะใช้งานอยู่โดยไม่มีใครดูแล ถ้าปิดเตาแล้วยังมีความร้อนคงเหลือซึ่งร้อนและเป็นอันตราย หลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณหัวเตาฐานรอง และแผ่นปิดหัวเตา
- ❑ เมื่อใช้เตาแก๊ส กรุณาป้องกันอากาศภายนอกพัดสู่เปลวไฟซึ่งทำให้เกิดความร้อนที่ไม่สม่ำเสมอ หรืออาจทำให้เปลวไฟดับได้
- ❑ เมื่อประกอบอาหารโดยใช้น้ำมันพืชหรือไขมันจากสัตว์ คุณควรระวังไฟที่อาจเกิดจากน้ำมันที่ร้อนเกินไปในกระทะ
- ❑ ถ้าเกิดไฟไหม้ที่กระทะที่เกิดจากการปล่อยให้ไขมันร้อนเกินไป ให้ใช้ฝาเหล็กปิดครอบที่ไฟเพื่อตัดอากาศ จากนั้นปิดวาล์วแก๊สทันที เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุอย่าใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากน้ำมัน
- ❑ ขณะใช้เตาแก๊ส โปรดระวังอย่าแตะต้องพื้นผิวที่ร้อนอย่างวางสิ่งของที่เป็นเหล็กบนเตา เช่น ส้อม มีด ฝา
- ❑ เมื่อใดก็ตามที่เตาดับลงด้วยเหตุผลใดๆ ควรปิดเตาแก๊สก่อนและรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนที่จะจุดเตาใหม่อีกครั้ง
- ❑ อย่าใช้เตาอินเตอร์ล็อกด้วยอุปกรณ์ควบคุมภายนอก หรือรีโมทใดๆ
- ❑ เมื่อประกอบอาหาร อย่าใช้กระดาษ อลูมิเนียมฟอยล์ เป็นที่รองเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหาย

คำแนะนำในการใช้งาน

- ❑ อย่าเสียบหรือดึงปลั๊กหรือเฟลชบอร์ดออกขณะที่มือเปียก อย่าดึงปลั๊กออกโดยจับที่สายไฟและดึงอย่างแรง
- ❑ การทำงานของเตาแก๊สโดยปกติจะไม่มีเสียงแปลกปลอมเกิดขึ้น ถ้าคุณมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อศูนย์บริการ

หลังใช้งาน :

วิธีการใช้งาน

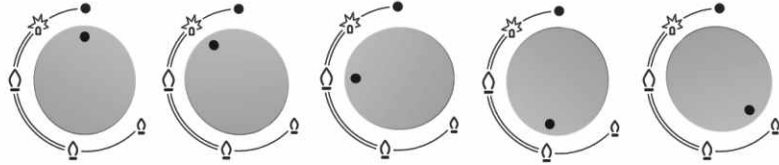
- ❑ กรุณาปิดสวิตช์ทุกครั้งเมื่อใช้งานเสร็จ ถึงแม้ว่าเตาอินดักชั่นจะมีฟังก์ชันตรวจสอบด้วยตัวเองก็ตาม
- ❑ กรุณาปิดวาล์วแก๊สทุกครั้งเมื่อคุณใช้งานเสร็จแล้ว
- ❑ ใช้กระทะก้นหนาช่วยให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึงกว่า โดยเฉพาะเมื่อคุณใช้ไฟต่ำ ประสิทธิภาพของเตาแก๊สจะสูงขึ้นหากคุณใช้กระทะที่ใหญ่ขึ้น และยังช่วยประหยัดพลังงานอีกด้วย
- ❑ เมื่อคุณวางหม้อบนโซนอินดักชั่น ให้วางไว้กึ่งกลางภายในวงแหวนด้านใน วงแหวนด้านนอกช่วยให้คุณมองเห็นการวางภาชนะว่าอยู่กึ่งกลางหรือยัง
- ❑ ทุกครั้งที่คุณยกกระทะออกแม้เพียงเวลาสั้นๆ ควรปรับไฟให้ต่ำลงหรือปิดเตาแก๊ส เพราะจะช่วยลดความเสี่ยงในการถูกไฟลวก ช่วยประหยัดพลังงานและลดมลภาวะ
- ❑ หากคุณใช้เตาใหญ่ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีระยะห่างระหว่างเตากับวัสดุที่ติดไฟง่ายอย่างน้อย 25 มิลลิเมตร และควรมีระยะห่างระหว่างเตาและลูกบิดอย่างน้อย 50 มิลลิเมตร

คำแนะนำในการใช้งาน

การปรับระดับความแรงของ เปลวไฟ

ด้านขวาเป็นเตาแก๊ส

- การปรับระดับเปลวไฟให้เหมาะสมโดยดูจากภาพด้านล่างแสดงถึงระดับการติดไฟ 5 ขั้นตอน



- วิธีการจุดเตา เมื่อลูกบิดหมุนไปอยู่ที่ตำแหน่งปิด 0 กดลูกบิดลงและหมุนทวนเข็มนาฬิกาไป 30-40 เปลวไฟวงในสุดจะจุดติดไฟ ถ้าจะเปลี่ยนระดับไฟให้ลดลงและหมุนค้างไว้ 3-5 วินาทีก่อนปล่อย ถ้าเปลวไฟหายไปให้กลับไปตำแหน่งปิดและทำซ้ำ

คำแนะนำพิเศษ :

- การจุดติดไฟที่ 40 องศา เป็นการป้องกันแก๊สออกมาทันที ซึ่งบางทีเปลวไฟอาจออกมาสูง
- เมื่อจุดติดหัวเตาแล้ว ให้หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งไฟสูงสุด ที่ 90 องศา เปลวไฟจะเริ่มออกมาจากวงในสุดมาสู่ออกสุด
- เมื่อมีการหมุนปรับระดับไฟทวนเข็มนาฬิกาจากตำแหน่งไฟสูงสุด 90 ไปยังไฟกลาง 170 ไฟวงในไม่มีการเปลี่ยนแปลง ไฟวงนอกเท่านั้นที่ค่อยๆ ตบลง เมื่อมีการปรับจากตำแหน่งไฟกลาง 170 ไปยังระดับไฟต่ำ 230 ไฟวงในจะค่อยๆ ลดเหลือระดับต่ำสุด

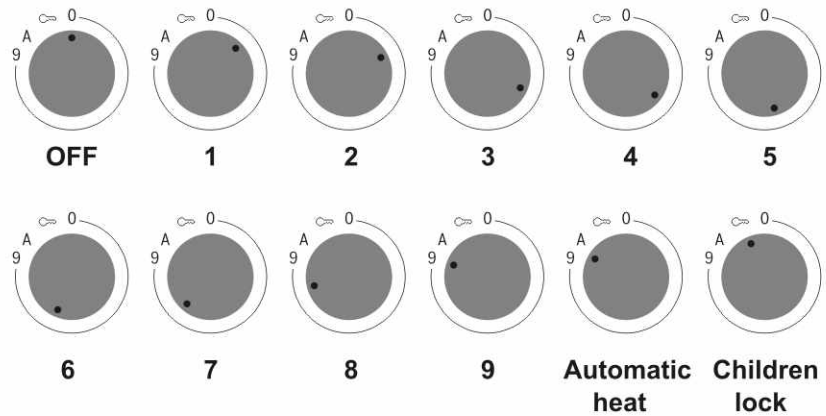
ด้วยนวัตกรรมการหมุนปรับระดับไฟ 230 จึงสามารถปรับระดับไฟได้อย่างสะดวกสบายและถูกต้องตามความต้องการ

หลังจากที่ใช้เตาแก๊สเสร็จแล้ว กรุณาหมุนลูกบิดกลับไปตำแหน่งปิด 0 เปลวไฟจะดับลง ควรปิดวาล์วแก๊สทุกครั้งหลังจากที่ใช้เตาแก๊สเสร็จเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำในการใช้งาน

ด้านซ้ายเตาอัตโนมัติ

- เพื่อปรับพลังงานให้เหมาะสม กรุณาดูจากรูปด้านล่าง แล้วเลือกกำลังไฟที่คุณต้องการ



- หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งเบอร์ 9 เมื่อลูกบิดอยู่ตำแหน่ง 0 มันจะแสดงเลข 1-9 บนหน้าจอ และแสดงกำลังไฟอัตโนมัติที่คุณเลือก ณ ปัจจุบัน ดูตารางข้างล่าง

มุมมองเสาหลอด	ระดับกำลังไฟ	พลังงาน [%]	เวลาที่ใช้ทำความร้อนอัตโนมัติ (S)
-16	Children lock	(100)	
0	OFF	0	
38	1	3	40
69	2	5	72
100	3	8	120
131	4	12	176
162	5	18	256
193	6	28	432
224	7	42	120
255	8	64	192
290	9	100	

คำแนะนำในการใช้งาน

คำแนะนำเกี่ยวกับตัวเลขและ
ตัวอักษรบนหน้าจอ



เปิด / ปิด

ในโหมดปิด หน้าจอจะมืด ยกเว้นสัญญาณแสดงเตือนความร้อนคงเหลือ ทุมนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาเพื่อเปิดการใช้งาน เลือกระดับความร้อน 1-9 ระดับความร้อนจะแสดงบนหน้าจอในระดับที่คุณเลือก ทุมนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา ระดับความร้อนจะลดลง หลังจากทุมนไปที่เลข 0 หน้าจอจะปิดอัตโนมัติ

การเร่งความร้อนอัตโนมัติ

การเร่งความร้อนอัตโนมัติ คือการปล่อยพลังงาน 100% ช่วงเวลาหนึ่งขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่เลือกไว้ก่อนหน้า (ดูหน้า 16) หลังจากเร่งความร้อนเสร็จแล้ว มันจะกลับไปสู่ระดับความร้อนที่คุณเลือก ทุมนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งเร่งความร้อนเป็นเวลา 0.5 วินาที ขณะนี้คุณสามารถทุมนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งความร้อนที่คุณต้องการเพื่อตั้ง ภายใน 10 วินาที เมื่อตั้งค่าเสร็จแล้วเครื่องจะเริ่มเร่งความร้อน [A] ปรากฏที่หน้าจอ จนกว่าจะทำการเร่งความร้อนเสร็จ ถ้าทุมนไปที่ตำแหน่ง 0 หรือปล่อยให้อยู่ตำแหน่งเร่งความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชันล็อกป้องกันเด็ก

ฟังก์ชันล็อกเพื่อไม่ให้เด็กเล่นเปิดหรือปิดเครื่อง เมื่อฟังก์ชันล็อกทำงานอยู่ เราไม่สามารถใช้งานได้ ตั้งโหมดล็อกป้องกันเด็กดังนี้ ทุมนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาค้าง มากกว่า 5 วินาที แต่อย่าเกิน 30 วินาที ฟังก์ชันล็อกป้องกันเด็กทำงาน [L] และหากต้องการปลดล็อก [0] ให้ทำเหมือนกันระบบควบคุมปิดการทำงานชั่วคราว เมื่อลูกบิดอยู่ที่ตำแหน่ง ปิด หน้าจอมืดหากลูกบิดไม่อยู่ในตำแหน่ง 0 [L] ปรากฏที่หน้าจอ โชนอินดิกชันถูกปิด

คำแนะนำในการใช้งาน

❑ ระบบจับตำแหน่งภาชนะอัตโนมัติ

เตาอินดักซ์มีโหมดจับตำแหน่งภาชนะอัตโนมัติ สามารถตั้งระดับความร้อนในขณะที่ไม่มีภาชนะอยู่ อย่างไรก็ตามจะไม่มี การปล่อยกระแสไฟฟ้า หรือ ความร้อนออกมา หากไม่มีภาชนะวางอยู่

เมื่อมีการปรับระดับไฟ จะแสดงที่หน้าจอ หากไม่มีภาชนะอยู่ หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ “ไม่มีภาชนะอยู่”

❑ แสดงความร้อนคงเหลือ

เมื่อคุณใช้งานเตาเสร็จแล้ว พื้นผิวกระจกยังมีความร้อนอยู่ [H] แสดงที่หน้าจอ เพื่อเตือนผู้ใช้ไม่ให้สัมผัส อาจเกิดอันตรายได้ สัญญาณเตือนความร้อนคงเหลือ เกิดจากเซ็นเซอร์ตรวจจับที่โซนความร้อน หากอุณหภูมิที่พื้นผิวกระจกต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียส สัญญาณเตือนที่หน้าจอดับลง

❑ โหมดแสดนบาย

1. เมื่อลูกบิดอยู่ที่ตำแหน่ง 0 หน้าจอมีด เตาอยู่ในโหมด stand to
2. เมื่อคุณใช้งานเตาใน 2 ชั่วโมง ถ้าไม่ได้ใช้เตาอินดักซ์เลย เตาอินดักซ์จะหยุดฟังก์ชันการทำความร้อน เมื่อพื้นผิวเตายเย็นลง หน้าจอมีด เตาอยู่ในโหมด stand by

ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับเตาอินดักซ์ ❑ กระจกที่แม่เหล็กดูดติด เป็นกระจกที่เหมาะสมสำหรับการประกอบอาหารแบบอินดักซ์

❑ เราแนะนำกระจกที่ทำจาก

1. เหล็กเคลือบอีนาเมล
2. เหล็กหล่อ
3. ภาชนะดีไซน์พิเศษสำหรับเตาอินดักซ์ที่ทำจากสแตนเลส

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

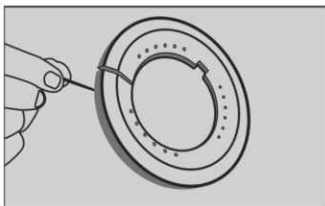
การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาของคุณ

- ❑ ก่อนที่จะทำความสะอาดเตาแก๊ส คุณต้องปิดวาล์วแก๊สก่อนและรองนกระถังเตาแก๊สเย็นลง อย่ารี้อุปกรณ์ด้านความปลอดภัยหรือส่วนที่ซึลติดแน่นออก
- ❑ ทำความสะอาดฐานรองกระทะด้วยผ้านุ่มๆ น้ำยาทำความสะอาด และน้ำร้อน

ข้อควรระวัง: เมื่อรี้อส่วนของวงแหวนออกมาเพื่อทำความสะอาด หรือเวลาที่ประกอบกลับให้ระวังอย่าโดนชิ้นส่วนที่เป็นตัวจุดไฟ เนื่องจากส่วนนี้ทำจากเซรามิกซึ่งอาจเสียหายได้ง่าย

ทำความสะอาดหัวเตาโดยใช้แปรงนุ่มที่พื้นผิวของหัวเตา ตัวจุดไฟ และหัวตรวจจับความร้อนเพื่อปิดฟืนออก อย่าจับบริเวณหัวจุดแก๊สขณะทำความสะอาด และควรทำความสะอาดอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดในรูปของเกล็ดหรือเม็ด หรือฟอยล์ที่เป็นเหล็กทำความสะอาดบริเวณพื้นผิว เพราะจะทำให้เป็นรอย เพราะน้ำยาเหล่านี้อาจทำความสะอาดต่ออุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยได้



- ❑ ทำความสะอาดพื้นผิวเตา
ทำความสะอาดทันทีทุกครั้งที่ทำอาหารเสร็จเพื่อหลีกเลี่ยงคราบแข็งที่ติดหากโดนความร้อนเป็นเวลานาน

ใช้ผ้าและสบู่ หรือน้ำยาล้างเซรามิกเฉพาะเพื่อทำความสะอาด อย่าใช้น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน

อย่าใช้ฟองน้ำที่มีพื้นผิวหยาบ ของมีคม หรือเครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำทำความสะอาดพื้นผิว เพราะอาจทำให้เกิดรอยได้

- ❑ ทำความสะอาดแผ่นปิดหัวเตาแก๊ส (อย่างน้อยเดือนละครั้ง)
ขณะที่คุณใช้เตาอยู่ คุณอาจพบว่าไฟออกมาไม่สม่ำเสมอ หรือมีช่องว่างเกิดขึ้น คุณควรนำวงแหวนนั้นออกมาและใช้เข็มที่เป็นเหล็กมาเขี่ยเพื่อเอาฟืนหรือเศษที่ติดอยู่นั้นออก กรุณาใส่หัวเตาและฝาปิดหัวเตากลับเข้าที่ตามรูป


การทำความสะอาดและดูแลรักษา

อย่าล้างตัววงแหวนโดยตรง เพราะน้ำจะไปอุดรูชั่วคราว อย่าใช้ของแข็งไปขัดถูบริเวณพื้นผิวที่เคลือบด้วยสีดำเพราะจะไปทำลายพื้นผิวบริเวณนั้น

- ❑ หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว กรุณาประกอบชิ้นส่วนกลับเหมือนเดิมตามรูปหน้า 9 ถ้ามีรอยบนพื้นผิวที่เกิดจากการติดตั้งไม่ถูกต้อง จะไม่นับอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันเมื่อทำความสะอาดพื้นผิวของสินค้าเสร็จแล้ว กรุณาใส่กลับให้เหมือนเดิม มิฉะนั้นชิ้นส่วนที่จุดไฟอาจทำงานได้ไม่ปกติ หัวและวงแหวนควรถูกทำให้แห้งก่อนประกอบกลับ ควรเช็ดฐานรองกระทะให้แห้งก่อนประกอบกลับเหมือนเดิม

การทำความสะดวกและดูแลรักษา

การวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาต่างๆ ไป

อาการ	สาเหตุ		วิธีแก้ไข
หัวจุดไฟไม่สปาร์ค	แบตเตอรี่	ไม่ได้ใส่แบตเตอรี่ ชั่วไม่แน่นหรือใส่แบตเตอรี่ไม่ถูกต้อง	ใส่ใหม่ให้ถูกต้อง
	หัวเตา	ใส่แบตเตอรี่ไม่เหมาะสม	ใส่ใหม่ให้ถูกต้อง
	หัวจุดไฟ	หัวจุดไฟและตำแหน่งที่ติดตั้งไม่ตรงกัน	ปรับตำแหน่งใหม่ให้มีระยะห่าง 3-4 มม.
หัวจุดไฟเปียก หรือมีอาหารไหลไปคลุมอยู่			ใช้ผ้าแห้งนุ่มๆ เช็ดหัวจุดไฟให้แห้ง
เปลวไฟไม่ออกหลังจากปล่อยลูกบิดแล้ว	วาล์วนิรภัย	ระยะเวลาในการกดค้างยังสั้นไป	จุดไฟใหม่อีกครั้ง โดยหมุนลูกบิดค้างไว้นาน 3-5 วินาทีหลังจากที่เห็นเปลวไฟ
เมื่อคุณจุดไฟโดยบิดรอค้างไว้แล้ว ยังพบปัญหาในการจุดติดไฟ	วาล์วแก๊ส	ไม่ได้เปิด หรือเปิดไม่เต็มที่	เปิดวาล์วแก๊สเต็มที่
	ท่อแก๊ส	มีอากาศอยู่ในท่อแก๊ส	ทำการจุดไฟอีกจนไฟติด
	หัวเตา	ใส่วงแหวนหรือชิ้นส่วนอื่นๆ ไม่ถูกต้อง	ติดตั้งชิ้นส่วนต่างๆใหม่ให้ถูกต้อง
	หัวเตา	รูที่หัวเตาทั้งหมดอุดตัน แก๊สไม่สามารถไหลออกมาได้	ทำความสะอาด เอาฝุ่นออกจากรูหัวเตา
	หัวจุดไฟ	เปียกหรือสกปรกเนื่องจากมีอาหารไหลมาคลุม	เช็ดหัวจุดไฟให้แห้งและเอาฝุ่นออก
	สายแก๊ส	สายแก๊สแบนหรือฉีก	ปรับหรือเปลี่ยนสายแก๊สใหม่
เสียงดังเมื่อมีการตัดไฟหรือเผาไหม้	วงแหวน	ใส่ไม่ถูกต้อง	ใส่ใหม่ให้ถูกต้อง
ไฟออกมาง่าย และเปลวไฟสูง	ก็ปรับระดับผสมอากาศและแก๊ส	มีอากาศเข้ามาเกินไปในท่อนำอากาศเข้า	ปรับไฟใหม่ที่ปรับระดับไฟ
ไม่มีไฟออกมา	หัวตรวจจذبความร้อน	เซ็นเซอร์ป้องกันภัยสกปรก	ทำความสะอาด หัวตรวจจذبความร้อน
		ตำแหน่งที่ติดตั้งไม่ตรงกับระดับเปลวไฟต่ำ	ปรับตำแหน่งของหัวตรวจจذبความร้อนใหม่ให้เหมาะสม
	แหล่งจ่ายไฟฟ้า	ถูกปิด	เปิดแหล่งจ่ายไฟฟ้า
เปลวไฟสั่นและอ่อน	แก๊ส	แก๊สหมด หรือหมุนเปิดของวาล์วลดแรงดันเล็กน้อย หรือไม่มีปัญหาที่แรงดันแก๊สในท่อส่ง	เปลี่ยนแก๊สใหม่ หรือปรับวาล์วลดแรงดันใหม่
เปลวไฟยาวสีเหลือง	ก็ปรับระดับไฟ	ท่อนำอากาศเข้าเล็กเกินไป	ปรับที่ปรับระดับเปลวไฟใหม่
	วงแหวน	รูเปลวไฟบางรูอุดตัน	ทำความสะอาดและเอาฝุ่นออกจากรู
การเผาไหม้ไม่คงที่	วงแหวน	ติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งใหม่ให้ถูกต้อง
กลิ่น	การรั่วไหล	สายแก๊สเก่า มีรอยแตกหรือ	เปลี่ยนสายแก๊สใหม่
		หัวเตาหลักไม่ติดไฟ	จุดไฟใหม่หลังจากที่กลิ่นหายไป
อักษร E และเลข 2 กะพริบสลับกัน	ระบบอิเล็กทรอนิกส์พร้อมกันไม่		รอนกระแทกระบบอิเล็กทรอนิกส์สั้นลงก่อน เปิดสวิตช์เตาใหม่ ถ้ายังมีอาการเดิม ติดต่อศูนย์บริการ
อักษร E และเลข 3 กะพริบสลับกัน	พบมีปัญหาคือ เช่น มีการรั่วไหลของแม่เหล็กเนื่องจากอุณหภูมิเกินพิกัด		รอนกว่าเตาใช้ได้ปกติ รหัสผิดพลาดหายไป ถ้าไม่หายและเกิดขึ้น หลายครั้ง นำหม้อออก หากยังเกิดขึ้น ติดต่อศูนย์บริการ
อักษร E และเลข 4 กะพริบ อักษร E และเลข 5 กะพริบ อักษร E และเลข 6 กะพริบ อักษร E และเลข 9 กะพริบสลับกัน	มีปัญหาภายใน		ติดต่อศูนย์บริการ
สัญลักษณ์  เครื่องมีปัญหา	ลูกบิดค้างหรือลูกลัดเพราะใช้เป็นเวลานาน		ติดต่อศูนย์บริการ

คำแนะนำในการใช้งาน

เสียงปกติที่ได้ยินระหว่างเครื่องทำงาน

เทคโนโลยีทำความร้อนแบบอินดักชั่น เกิดจากการสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าที่ทำให้ความร้อนเกิดขึ้นโดยตรงที่ฐานของกระทะ สนามแม่เหล็กไฟฟ้าเหล่านี้อาจทำให้มีเสียงหรือสั่นได้ขึ้นอยู่กับชนิดและรูปแบบของกระทะ

■ เสียงต่ำๆ

เสียงนี้เกิดเมื่อประกอบอาหารด้วยความร้อนสูง มันมีพลังงานจำนวนมากที่เปลี่ยนจากเตาไปสู่กระทะซึ่งทำให้เกิดเสียง เสียงจะหายไปหรือลดลงเมื่อปรับระดับไฟให้ลดลง

■ เสียงนทวิตเบาๆ

เสียงนี้เกิดจากกระทะที่ว่างเปล่า และเสียงจะหายไปเมื่อมีอาหารหรือน้ำอยู่ในกระทะ

■ เสียงซีส

เสียงนี้เกิดจากกระทะที่มีวัสดุแตกต่างกันมาก ซึ่งเกิดจากการสั่นของพื้นผิวกันกระทะที่มีวัสดุหลายอย่าง ปริมาณอาหารและวิธีการประกอบอาหารอาจทำให้มีเสียงที่ต่างกันไป

■ เสียงนทวิตแหลมๆ

เสียงนี้เกิดจากกระทะที่มีวัสดุแตกต่างกันมาก ซึ่งเกิดจากการสั่นของพื้นผิวกันกระทะที่มีวัสดุหลายอย่าง เกิดเมื่อใช้กระทะกับความร้อนสูงและใช้สองเตาพร้อมกัน เสียงจะหายไปหรือลดลงเมื่อปรับระดับไฟให้ลดลง

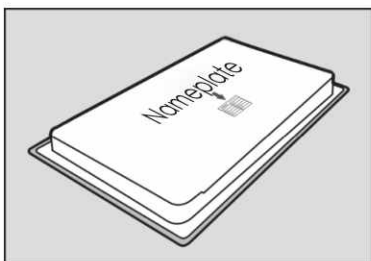
■ เสียงจากพัดลม

เพื่อให้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ทำงานอย่างเหมาะสม เตาต้องมีการควบคุมอุณหภูมิขณะทำงาน ดังนั้นเตาจึงมีพัดลมที่จะคอยตรวจจับและทำงานเมื่อมีอุณหภูมิสูงขึ้น และพัดลมยังคงทำงานต่อหลังจากที่เตาปิดการใช้งานไปแล้ว ถ้าอุณหภูมิภายในเตายังคงสูงอยู่ เสียงนี้นับว่าเป็นเสียงที่ปกติสำหรับเทคโนโลยีทำความร้อนแบบอินดักชั่น และไม่ถือว่าเป็นข้อบกพร่องประการใด

แผนกบริการลูกค้า

ข้อแนะนำที่ควรสนใจ

- ❑ อันตราย!
ให้ช่างเทคนิคผู้ชำนาญการที่ได้รับการอบรมเรื่องการซ่อมบำรุงเตาเท่านั้น
ซ่อมเตาของคุณ เพื่อหลีกเลี่ยงเหตุการณ์อันตรายต่างๆที่อาจเกิดขึ้น
- ❑ เมื่อเตาของคุณทำงานผิดปกติ ก่อนติดต่อศูนย์บริการ กรุณาตรวจสอบ
จากตารางคำแนะนำการแก้ไขเบื้องต้น เพราะถ้าเรียกช่างมาตรวจแล้วไม่
พบสิ่งผิดปกติ คุณจะต้องชำระค่าบริการหากเครื่องของคุณไม่ได้อยู่ภาย
ใต้การรับประกัน
- ❑ ถ้าคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาเบื้องต้นได้ ให้ปิดควาส์แก๊สและติดต่อศูนย์
บริการ
- ❑ เมื่อคุณติดต่อศูนย์บริการของเรา กรุณานำบัตรสีสินค้า (E-number)
หมายเลขการผลิต (FD) และหมายเลขเครื่อง (Serial no.) ข้อมูลเหล่านี้
ช่วยให้เราบริการคุณได้เร็วขึ้น และคุณยังสามารถประหยัดค่าใช้จ่ายที่ไม่
จำเป็น คุณจะหาข้อมูลเหล่านี้ได้จากป้ายด้านหลังของเครื่องตามรูป



SIEMENS

BSH Electrical Appliances (Jiangsu) Co.,Ltd

Appl. Name	Induction hob (Built-in induction and gas hob)	Model	JZDY-H12
E- Number	EL75263TH	Serial No.	xxxxx
Gas Type	Liquefied gas	Gas Pressure	2900Pa
Heat Input	Rightht-4.0KW	Color/Material	Ceran Glass
Voltage	220-240V~	Frequency	50/60Hz
Water-proof grade	IPX3	Power	2300W
FD No.	xxxx	Origin	Nanjing, China

Material Number : 9000 653 093

Version : 02

Revised date: 2012-05

Production License Code: XK21-007-00819

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