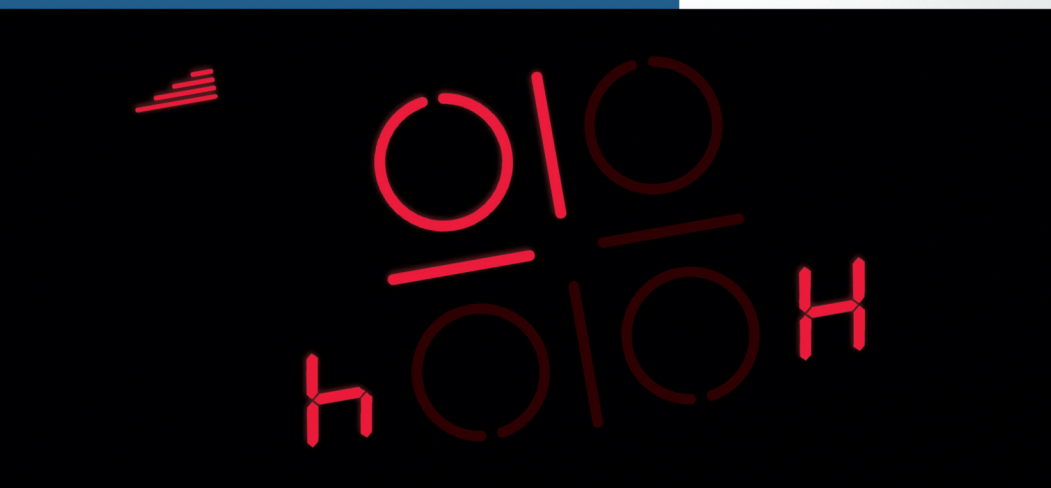




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

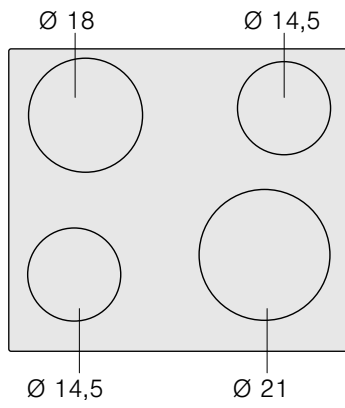


BOSCH

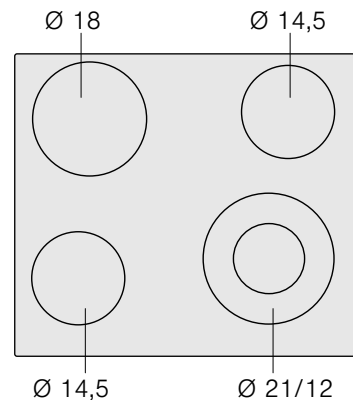
เตา
PKE6..B17., PKF6..B17., PKM6..B17., PKK6..B17. PKN6..B17.

[th] คำแนะนำวิธีใช้3

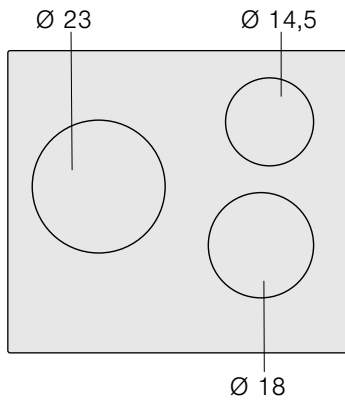
PKE6...17.



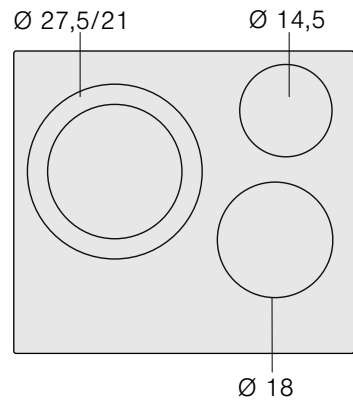
PKF6...17.



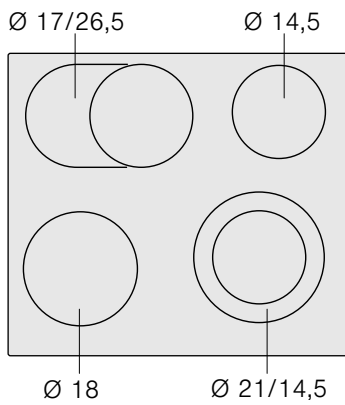
PKM6..B17.



PKK6..B17.



PKN6...17., PKN6..BA1.



สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย.....	3
สาเหตุของการชำรุดเสียหาย	4
การปกป้องสิ่งแวดล้อม.....	5
กำจัดทิ้งอย่างปลอดภัย.....	5
เคล็ดลับเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน	5
ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์	5
แผงควบคุม	5
เตาให้ความร้อน	6
ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ	6
การตั้งค่าเตาไฟฟ้า.....	6
การเปิด / ปิดเตาไฟฟ้า.....	6
การตั้งค่าเตาให้ความร้อน	6
ตารางเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร	7
ระบบล็อคป้องกันเด็ก	8
การเปิดและปิดระบบล็อคป้องกันเด็ก.....	8
ระบบล็อคป้องกันเด็กอัตโนมัติ	8
ตัวตั้งเวลา	8
การปิดเตาให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ.....	8

ตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ.....	8
ตัวตั้งเวลาของชุดครัว	9
ระบบจำกัดเวลาอัตโนมัติ	9
การตั้งค่าพื้นฐาน.....	9
การเปลี่ยนการตั้งค่าพื้นฐาน.....	10
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด.....	10
เชรามิก	10
ขอบเตาไฟฟ้า.....	10
การแก้ไขความผิดปกติ.....	11
ฝ่ายบริการหลังการขาย.....	11
อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	12

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่
และบริการสามารถดูได้จากเว็บไซต์ www.bosch-home.com
และในเว็บไซต์สั่งซื้อสินค้าออนไลน์ www.bosch-eshop.com

⚠ ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียด
โปรดเก็บคู่มือการใช้งานและการติดตั้งรวมถึง
ใบรับรองอุปกรณ์ไว้ในที่ปลอดภัย
เพื่อใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของ
อุปกรณ์คนต่อไป

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว
ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย
ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเตารับ
ในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจาก
การขนส่ง

การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟ
จะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น

การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่
เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี
อุปกรณ์นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านสำหรับ
ใช้ส่วนตัวในครัวเรือนเท่านั้น
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหาร
และเครื่องดื่มเท่านั้น

กระบวนการปรุงอาหารต้องได้รับการควบคุม
ดูแล กระบวนการปรุงอาหาร
ระยะสั้นต้องได้รับการควบคุมดูแลโดยไม่มี
ขัดจังหวะ ใช้งาน
ตัวเครื่องในพื้นที่แบบปิดเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 2000
เมตรจากระดับน้ำทะเล

ห้ามใช้ฝาครอบ มิฉะนั้น
อาจเกิดอุบัติเหตุจากการเกิดความร้อนสูงเกินไป
การติดไฟ หรือวัสดุแตก เป็นต้น

ห้ามใช้แผงกันเด็กเอนหรือโครงกันเตาไฟฟ้า
ที่ไม่เหมาะสม มิฉะนั้น อาจเกิดอุบัติเหตุได้

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี
และบุคคลที่พิการหรือมีความบกพร่องทาง
สติปัญญา
หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความ
ชำนาญสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้
โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคล
ดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล
หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์
อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตราย
ที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้
รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุง
รักษาอุปกรณ์

ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 8 ปี ขึ้นไป
และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี
ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะที่ปลอดภัย

ระวังไฟไหม้!

- น้ำมันและไขมันร้อนๆ
สามารถติดไฟได้เร็วมาก
อย่าปล่อยให้ไขมันหรือไขมันร้อนๆ ทิ้งไว้
อย่าใช้น้ำมันหรือไขมันลวก
ปิดสวิตช์จานรอง
ดับไฟอย่างระมัดระวังโดยใช้ผ้า ผ้าคลุมไฟ
หรืออะไรก็ได้ที่คล้ายคลึงกัน
- เตาให้ความร้อนจะมีความร้อนสูงมาก
ห้ามวางสิ่งๆ ที่ติดไฟได้บนเตาไฟฟ้า
ห้ามวางวัตถุบนเตาไฟฟ้า

- อุปกรณ์จะมีความร้อนเกิดขึ้น ห้ามเก็บสิ่งๆที่ติดไฟได้หรือกระป๋องสเปรย์ในลิ้นชักที่อยู่ใต้เตาไฟฟ้า
- เต้าไฟฟ้าจะปิดลงโดยอัตโนมัติ โดยจะไม่สามารถควบคุมได้ ซึ่งอาจเปิดขึ้นเองได้ในภายหลัง ปิดเบรกเกอร์ที่ ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ระวังความร้อน !

- เต้าให้ความร้อนและบริเวณโดยรอบ (โดยเฉพาะขอบเต้าไฟฟ้า ถ้ามี ติดไว้) จะมีความร้อนสูงมาก ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่มี ความร้อน และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- เต้าให้ความร้อนมีความร้อนสูงขึ้น แต่ส่วนแสดงผลไม่ทำงาน ปิดเบรกเกอร์ที่ ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ระวังไฟดูด !

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ดังนั้น ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายของเรา ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น ในกรณีที่ อุปกรณ์ชำรุด ไฟถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับ หรือ ปิดสวิตช์เซอร์กิตเบรกเกอร์ในตู้ไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตช์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ไฟถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- รอยแตกหรือรอยร้าวในแก้วเซรามิกอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ปิดเบรกเกอร์ที่ ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ระวังการบาดเจ็บ!

ของเหลวที่อยู่ระหว่างใต้กระดุมกับเต้าให้ความร้อนอาจทั่วไ้กระดุมกระดกขึ้นมาได้ ต้องให้เต้าให้ความร้อนและบริเวณใต้กระดุมแห้งอยู่เสมอ

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ระวัง !

- หม้อและกระทะผิวหยาบไปเสีย ยดสี กับเซรามิก
- อย่าตั้งหม้อทิ้งไว้จนแห้ง มิฉะนั้นจะทำให้เกิดความเสียหาย
- ห้ามวางหม้อหรือกระทะที่มี ความร้อนลงบนแผงควบคุม พื้นที่ ส่วนแสดงผล หรือบริเวณโดยรอบอย่างเด็ดขาด มิฉะนั้นจะทำให้เกิดความเสียหาย

- หากวัตถุแข็งหรือมี ปลายแหลมตกลงบนเต้าไฟฟ้า อาจทำให้เกิดความเสียหายได้
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมและภาชนะพลาสติกจะละลายบนเต้าให้ความร้อนที่มี ความร้อน ไม่ควรใช้แผ่นฟอยล์ป้องกันเต้าอบกับเต้าไฟฟ้า

รายละเอียดโดยรวม

ตารางด้านล่างนี้เป็นการให้รายละเอียดโดยรวมเกี่ยวกับความชำรุดเสียหายที่ พบได้บ่อย :

ความชำรุดเสียหาย	สาเหตุ	การดำเนินการ
คราบ	เศษอาหารกระเด็นไปติด	ใช้อุปกรณ์เช็ดกระจกเช็ดเศษอาหารออกทันที
	ใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม	ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับเซรามิกเท่านั้น
รอยขีดข่วน	เกลือ น้ำตาล และทราย	ห้ามใช้เต้าไฟฟ้าเป็นฐานรองสำหรับทำงานหรือที่เก็บของ
	หม้อและกระทะผิวหยาบไปเสีย ยดสี กับเซรามิก	ตรวจสอบภาชนะที่ใช้
สี จางลง	ใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม	ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับเซรามิกเท่านั้น
	การเสียดสี ของกระทะ (เช่น อะลูมิเนียม)	นำหม้อและกระทะออกโดยยกขึ้นมา
รอยนูน	น้ำตาลหรืออาหารที่มีปริมาณน้ำตาลสูง	ใช้อุปกรณ์เช็ดกระจกเช็ดเศษอาหารออกทันที

การปกป้องสิ่งแวดล้อม

การจัดตั้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

การจัดตั้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



อุปกรณ์นี้ ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/ EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การจัดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์ – WEEE)
ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

เคล็ดลับเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

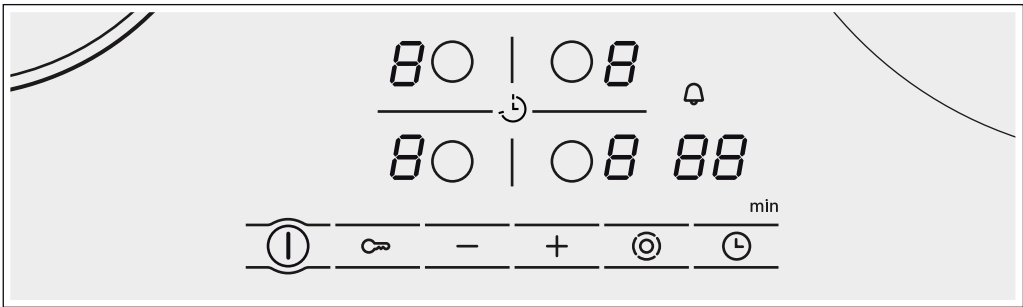
- ใช้ไฟฟ้าที่เหมาะสมกับกระทะก้นลึกทุกครั้ง การปรุงอาหารโดยไม่ปิดฝาจะใช้พลังงานมากกว่าอย่างเห็นได้ชัด ฝาแก้วช่วยให้อุ่นเห็นด้านในได้โดยไม่ต้องยกฝา
- ใช้หม้อและกระทะที่มี ก้นเรียบ ภาชนะที่มี ก้นไม่เรียบจะทำให้ต้องใช้พลังงานมากขึ้น
- หม้อและกระทะควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับเตาให้ความร้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง

- การใช้กระทะก้นลึกขนาดเล็กบนเตาให้ความร้อน จะทำให้เกิดการสูญเสียพลังงาน ฟังก์ชันการผัดทอดจะปรับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของกระทะก้นลึกจากขอบด้านบน ซึ่งมักจะมีความกว้างกว่าส่วนก้นกระทะ
- ใช้กระทะก้นลึกขนาดเล็กสำหรับการปรุงอาหารปริมาณเล็กน้อย การใช้กระทะก้นลึกขนาดใหญ่โดยใส่อาหารไม่เต็มกระทะ จะต้องใช้พลังงานเป็นจำนวนมาก
 - ปรุงอาหารโดยใช้น้ำเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน พร้อมทั้งช่วยรักษาวิตามินและเกลือแร่ในผักเอาไว้
 - วางกระทะก้นลึกให้ครอบคลุมพื้นที่ของเตาให้ความร้อนให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
 - ปรับระดับความร้อนให้ต่ำลงในช่วงจังหวะที่เหมาะสม
 - เลือกรูปแบบการปรุงอย่างต่อเนื่องที่เหมาะสม การใส่รูปแบบการปรุงต่อเนื่องที่สูงเกินไปจะเป็นการสิ้นเปลืองพลังงาน
 - ใช้ความร้อนที่หลงเหลืออยู่ของเตาไฟฟ้า สำหรับอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนาน ให้ปิดเตาให้ความร้อน 5-10 นาที ก่อนหมดเวลาปรุงอาหาร

ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ใช้ได้กับเตาไฟฟ้าทุกรุ่น ดูรายละเอียดโดยรวมเกี่ยวกับขนาดของเตาไฟฟ้ารุ่นต่างๆ ได้ใน หน้า 2

แผงควบคุม



ส่วนแสดงผล	
I-9	ระดับความร้อน
H/h	ความร้อนที่ เหลืออยู่
88	ตัวตั้งเวลา

แผงควบคุม	
ⓘ	เมนสวิตช์
∞	ระบบล๊อคป้องกันเด็ก
○	เลือกเตาให้ความร้อน
- +	ปรับค่าต่างๆ
⦿	ควบคุมพื้นที่ อัดโนมิตี
⌚	ตัวตั้งเวลา

คำชี้แจง :

- เมื่อแตะสัญลักษณ์ ฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องจะเริ่มทำงาน
- ดูแลแผงควบคุมให้แห้งอยู่เสมอ ความชื้นจะลดทอนประสิทธิภาพของแผงควบคุมลง
- ห้ามวางกระทะใกล์จ่อแสดงผลและเซ็นเซอร์ต่างๆ เนื่องจากจะทำให้ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนสูง

เตาให้ความร้อน

ชนิดของเตาให้ความร้อน	การต่อและการตัด
○ เตาให้ความร้อนแบบวงจรเดี่ยว	
◎ เตาให้ความร้อนแบบวงจรคู่	เลือกเตาให้ความร้อน แล้วแตะสัญลักษณ์ ◎
∞ พื้นที่ปรุงอาหารเพิ่มเติม	เลือกเตาให้ความร้อน แล้วแตะสัญลักษณ์ ◎

เมื่อต่อเตาให้ความร้อนแล้ว ไฟแสดงสถานะที่สอดคล้องกันจะติดสว่าง สำหรับอุปกรณ์ที่มี การต่อแบบหลายพื้นที่ ส่วนแสดงผลจะติดสว่างเฉพาะเมื่อมี การเลือกเตาให้ความร้อนเท่านั้น

เมื่อเปิดเตาให้ความร้อนแล้ว จะมี การเลือกขนาดที่ เลือกไว้ล่าสุดโดยอัตโนมัติ

ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ

เตาไฟฟ้ามีไฟแสดงความร้อนที่เหลือแบบสองระยะสำหรับเตาให้ความร้อนแต่ละอัน

หาก H ปรากฏขึ้นบนหน้าจอ แสดงว่าเตาไฟฟ้ายังร้อนอยู่ ซึ่งสามารถใช้ในการคงความร้อนของอาหารขนาดเล็กหรือการละลายช็อกโกแลตได้ เป็นต้น เมื่อเตาให้ความร้อนเย็นลง หน้าจอจะเปลี่ยนเป็น h ซึ่งจะยังคงสว่างอยู่อย่างนั้น จนกว่าเตาให้ความร้อนจะเย็นลงมากพอแล้ว

การตั้งค่าเตาไฟฟ้า

เนื้อหาในส่วนนี้ เป็นการอธิบายวิธี ตั้งค่าเตาให้ความร้อน ข้อมูลในตารางเป็นการแสดงระดับความร้อนและเวลาในการปรุงสุก สำหรับอาหารประเภทต่างๆ

การเปิด / ปิดเตาไฟฟ้า

เปิดและปิดเตาไฟฟ้าได้โดยใช้เมนสวิตช์

เมื่อต้องการเปิด : แตะสัญลักษณ์ ① จะมี เลี้ยวตั้งขึ้น

ไฟเหนือเมนสวิตช์และสัญลักษณ์ ② จะสว่างขึ้น

ในตอนนี้ จะสามารถใช้งานเตาไฟฟ้าได้

เมื่อต้องการปิด : แตะสัญลักษณ์ ①

จนกระทั่งไฟเหนือเมนสวิตช์และส่วนแสดงผลดับลง เตาให้ความร้อนทั้งหมดจะปิดลง ไฟแสดงความร้อนจะยังติดอยู่ จนกว่าเตาให้ความร้อนจะเย็นลงแล้ว

คำชี้แจง :

- เตาไฟฟ้าจะปิดลงโดยอัตโนมัติหากปิดเตาให้ความร้อนทั้งหมดเป็นเวลานานกว่า 20 วินาที
- ระบบจะเก็บค่าที่ตั้งไว้เป็นเวลา 4 วินาที หลังจากปิดเตาไฟฟ้าแล้ว หากเปิดเตาอีกครั้งในช่วงเวลาดังกล่าว ระบบจะทำงานโดยใช้ค่าที่เก็บไว้

การตั้งค่าเตาให้ความร้อน

ตั้งระดับความร้อนที่ต้องการโดยใช้สัญลักษณ์ + และ -

ระดับความร้อน 1 = ต่ำสุด

ระดับความร้อน 9 = สูงสุด

ระหว่างความร้อนแต่ละระดับ จะมี จุดกึ่งกลางอยู่ ซึ่งจะระบุโดยไขว่จุด

การปรับระดับความร้อน

ต้องเปิดเตาไฟฟ้าก่อน

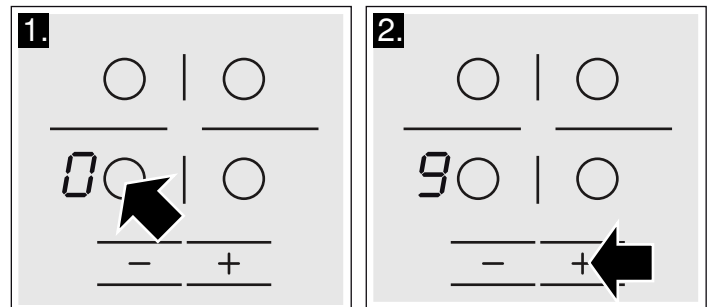
1. เลือกเตาให้ความร้อนโดยแตะสัญลักษณ์ ○

2. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - ภายใน 10 วินาที ถัดจากนั้น

การตั้งค่าพื้นฐานจะปรากฏขึ้น

สัญลักษณ์ + : ความร้อนระดับ 9

สัญลักษณ์ - : ความร้อนระดับ 4



3. หากต้องการปรับระดับความร้อน : แตะสัญลักษณ์ + หรือ - จนกระทั่งระดับความร้อนที่ต้องการปรากฏขึ้น

การปิดเตาให้ความร้อน

เลือกเตาให้ความร้อนโดยใช้สัญลักษณ์ ○ แตะสัญลักษณ์ + หรือ - จนกระทั่ง ② ปรากฏ หลังจากนั้นประมาณ 10 วินาที ไฟแสดงความร้อนที่เหลือจะปรากฏ

คำชี้แจง :

- เตาให้ความร้อนที่ เลือกไว้ล่าสุดยังทำงานอยู่ คุณสามารถตั้งค่าเตาให้ความร้อนได้โดยไม่ต้องเลือกอีก
- เตาให้ความร้อนจะปรับความร้อนโดยการเปิดและปิดสวิตช์อุณหภูมิเตา สวิตช์อุณหภูมิเตาอาจเปิดและปิดตลอดเวลาแม้จะตั้งค่าไว้ที่ อุณหภูมิสูงสุด

ตารางเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางต่อไปนี้เป็นกรยกตัวอย่างบางส่วน
เวลาในการปรุงอาหารและระดับความร้อนอาจต่างไปตามประเภท
น้ำหนัก และคุณภาพของอาหาร จึงอาจมี การเปลี่ ยนแปลงได้

เมื่อต้องการต้มของเหลวให้เดือด ให้ใช้ความร้อนระดับ 9
หมั่นคนของเหลวเนื้อข้นเป็นระยะ

	รูปแบบการปรุงอย่างต เนื่อง	เวลาในการปรุงอย่างต่อ เนื่อง (นาที)
การละลาย		
ช็อกโกแลตโคทติ้ง	1-1.	-
เนย , น้ำผึ้ง , เจลาติน	1-2	-
การทำให้ร้อนและการคงความอุ่น		
สตูว์ (เช่น สตูว์ถั่วเลนทิล)	1-2	-
นม **	1.-2.	-
การปรุงใสกรอกในน้ำ **	3-4	-
การละลายอาหารแช่แข็งและการให้ความร้อน		
ผักโขมแช่แข็ง	2.-3.	10-20 นาที
กุลาชแช่แข็ง	2.-3.	20-30 นาที
การเคี่ยว , การตุ๋น		
เกี๋ยว	4.-5.*	20-30 นาที
ปลา	4-5*	10-15 นาที
ซอสขาว เช่น ซอสเบชาเมล	1-2	3-6 นาที
ซอสเนื้อข้น เช่น ซอสเบอร์เนส ซอสฮอลแลนด์ซ	3-4	8-12 นาที
การต้ม , การนึ่ง , การตุ๋น		
ข้าว (ใช้น้ำเป็นสองเท่า)	2-3	15-30 นาที
พุดดิงข้าว	1.-2.	35-45 นาที
มันฝรั่งต้มทั้งเปลือก	4-5	25-30 นาที
มันฝรั่งต้ม	4-5	15-25 นาที
พาสต้า , ก๋วยเตี๋ยว	6-7*	6-10 นาที
สตูว์ , ซุป	3.-4.	15-60 นาที
ผัก	2.-3.	10-20 นาที
ผักแช่แข็ง	3.-4.	10-20 นาที
การปรุงอาหารในหม้อแรงดัน	4-5	-
การตุ๋น		
รูเลต	4-5	50-60 นาที
เนื้อตุ๋น	4-5	60-100 นาที
กุลาช	2.-3.	50-60 นาที
การทอด **		
เอสคาโลป (ปรุงเปล่าหรือโรยเกล็ดขนมปัง)	6-7	6-10 นาที
เอสคาโลป (แช่แข็ง)	6-7	8-12 นาที
เนื้อปลาแล่ (ปรุงเปล่าหรือโรยเกล็ดขนมปัง)***	6-7	8-12 นาที
สเต็ก (หนา 3 ซม .)	7-8	8-12 นาที
แฮมเบอร์เกอร์เนื้อสับ (หนา 3 ซม .)***	4.-5.	30-40 นาที
อกสัตว์ปีก (หนา 2 ซม .)***	5-6	10-20 นาที
อกสัตว์ปีก (แช่แข็ง)***	5-6	10-30 นาที
เนื้อปลาและเนื้อปลาเลาะก้าง (ปรุงเปล่า)	5-6	8-20 นาที
เนื้อปลาและเนื้อปลาเลาะก้าง (โรยเกล็ดขนมปัง)	6-7	8-20 นาที
เนื้อปลาและเนื้อปลาเลาะก้าง (โรยเกล็ดขนมปังและแช่แข็ง) เช่น ปลาซุบเกล็ดขนมปังทอด	6-7	8-12 นาที
กุ้ง	7-8	4-10 นาที
อาหารผัดแช่แข็ง	6-7	6-10 นาที
แพนเค้ก	6-7	ต่อเนื่อง
ไข่เจี๋ยว	3.-4.	ต่อเนื่อง
ไข่ดาว	5-6	3-6 นาที

* การปรุงอย่างต่อเนื่องโดยไม่ปิดฝา

** ไม่ปิดฝา

*** พลิกบ่อยๆ

	รูปแบบการปรุงอย่างต อเนื่อง	เวลาในการปรุงอย่างตอ เนื่อง (นาที)
การทอดแบบน้ำมันท่วม (การทอดอาหารชิ้นละ 150-200 กรัมอย่างต่อเนื่องในน้ำมันปริมาณ 1-2 ลิตร **)	8-9	-
อาหารแช่แข็ง เช่น มันฝรั่งทอด , นั้กเก็ตไก่	7-8	-
โครเก็ต	6-7	-
เนื้อสัตว์ เช่น ไก่หั่นชิ้น	5-6	-
ปลา (โรยเกล็ดขนมปังหรือชุบแป้ง)	5-6	-
ผัก , เห็ด (โรยเกล็ดขนมปังหรือชุบแป้ง)	4-5	-
ขนมอบขนาดเล็ก เช่น โดนัท , ผลไม้ชุบแป้ง		
* การปรุงอย่างต่อเนื่องโดยไม่ปิดฝา		
** ไม่ปิดฝา		
*** พลิกบ่อยๆ		

ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ใช้ระบบล็อคป้องกันเด็กเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กมาเปิดเตาให้ความร้อน

การเปิดและปิดระบบล็อคป้องกันเด็ก

ต้องปิดเตาไฟฟ้าก่อน

เมื่อต้องการเปิด : แตะสัญลักษณ์  ค้างไว้ประมาณ 4

วินาทีไฟเหนือสัญลักษณ์  จะสว่างขึ้นเป็นเวลา 10 วินาที ในตอนนั้ระบบได้ล๊อคเตาไฟฟ้าแล้ว

เมื่อต้องการปิด : แตะสัญลักษณ์  ค้างไว้ประมาณ 4

วินาที ระบบจะปลดล๊อคเตาไฟฟ้า

ระบบล็อคป้องกันเด็กอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะเปิดระบบล็อคป้องกันเด็กโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่คุณปิดเตาไฟฟ้า

การเปิด / ปิด

ดูวิธี เปิด /

ปิดระบบล็อคป้องกันเด็กแบบอัตโนมัติได้จากเนื้อหาในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน

ตัวตั้งเวลา

ตัวตั้งเวลาสามารถใช้ได้สองรูปแบบ :

- ใช้ปิดเตาให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ
- ใช้เป็นตัวตั้งเวลาของชุดครัว

การปิดเตาให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ

ป้อนเวลาในการปรุงอาหารสำหรับเตาให้ความร้อนที่ต้องการเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ ตั้งไว้ เตาให้ความร้อนจะปิดลงโดยอัตโนมัติ

การตั้งเวลาในการปรุงอาหาร :

ต้องเปิดเตาให้ความร้อนก่อน

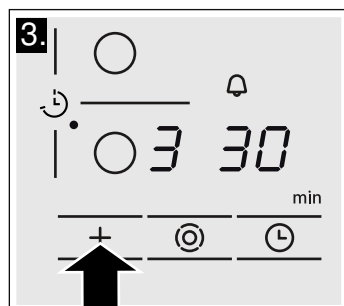
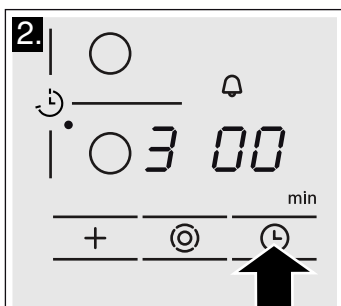
1. เลือกเตาให้ความร้อนโดยใช้สัญลักษณ์ 

2. แตะสัญลักษณ์   จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาไฟแสดงสถานะของเตาให้ความร้อนที่ต้องการจะสว่างขึ้น

3. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - ค่าเริ่มต้นจะปรากฏขึ้น

สัญลักษณ์ +: 30 นาที

สัญลักษณ์ -: 10 นาที



4. แตะสัญลักษณ์ + หรือ -

จนกระทั่งปรากฏเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการบนหน้าจอตัวตั้งเวลา

เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลังในกรณีที่ไ้ตั้งเวลาในการปรุงอาหารไว้สำหรับเตาให้ความร้อนหลายอัน

สามารถเลือกแสดงเวลาในการปรุงอาหารของแต่ละอันได้โดยใช้สัญลักษณ์  เพื่อเลือกเตาให้ความร้อนที่ต้องการ

เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหาร เตาให้ความร้อนจะดับลง 

จะติดสว่างขึ้นบนส่วนแสดงผลของเตาให้ความร้อน

พร้อมทั้งส่งเสียงเตือน 

จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาเป็นเวลา 10 วินาที

แตะสัญลักษณ์ใดก็ได้ หน้าจอจะดับลง และเสียงเตือนจะดับลง

การเปลี่ยนแปลงหรือยกเลิกเวลาในการปรุงอาหาร

เลือกเตาให้ความร้อน แตะสัญลักษณ์ 

และปรับเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้สัญลักษณ์ + หรือ - หรือตั้งให้เป็น 

คำชี้แจง : คุณสามารถตั้งเวลาในการปรุงอาหารได้จนถึง 99 นาที

ตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อกตั้งเวลาในการปรุงอาหารล่วงหน้าสำหรับเตาให้ความร้อนทุกอัน ทุกครั้งที่ เปิดเตาให้ความร้อนเวลาในการปรุงอาหารที่ ตั้งไว้จะเริ่มนับถอยหลังเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ ตั้งไว้ เตาให้ความร้อนจะปิดลงโดยอัตโนมัติ

ดูวิธี เปิด /

ปิดตัวตั้งเวลาอัตโนมัติได้จากเนื้อหาในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน

คำชี้แจง :

คุณสามารถปรับเวลาในการปรุงอาหารของเตาให้ความร้อนหรือปิดตัวนับเวลาอัตโนมัติของเตาให้ความร้อนได้

เลือกเตาให้ความร้อน แตะสัญลักษณ์ 

และปรับเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้สัญลักษณ์ + หรือ - หรือตั้งให้เป็น 

ตัวตั้งเวลาของชุดครัว

คุณสามารถใช้ตัวตั้งเวลาของชุดครัวเพื่อตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที ซึ่งจะจับเวลาแยกออกจากการตั้งค่าอื่นๆ ทั้งหมด

การเปิดตัวตั้งเวลาของชุดครัว

คุณสามารถเปิดตัวตั้งเวลาของชุดครัวได้ 2 วิธี:

- หากเลือกเตาให้ความร้อนไว้แล้ว ให้แตะสัญลักษณ์  สองครั้ง ภายในเวลา 10 วินาที
- หากยังไม่ได้เลือกเตาให้ความร้อน ให้แตะสัญลักษณ์ 

 จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาไฟแสดงสถานะข้างสัญลักษณ์  จะสว่างขึ้น

การตั้งเวลา

1. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - ค่าเริ่มต้นจะปรากฏขึ้น
สัญลักษณ์ +: 10 นาที
สัญลักษณ์ -: 05 นาที
2. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - จนกระทั่งปรากฏเวลาที่ ต้องการบนหน้าจอตัวตั้งเวลา
เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
จะมี เสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ ตั้งไว้ 
จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาเป็นเวลา 10 วินาที

การแสดงผลเวลา

เลือกตัวตั้งเวลาของชุดครัวโดยใช้สัญลักษณ์ 
หน้าจอจะแสดงเวลาเป็นเวลา 10 วินาที

การปรับเวลา

เลือกตัวตั้งเวลาของชุดครัวและรี เซ็ตเวลาโดยใช้สัญลักษณ์ 

ระบบจำกัดเวลาอัตโนมัติ

หากเปิดเตาให้ความร้อนทิ้งไว้เป็นเวลานานโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า ระบบจำกัดเวลาอัตโนมัติจะทำงาน

เตาให้ความร้อนจะหยุดการให้ความร้อน $F\ 8$
และไฟแสดงความร้อนที่ เหลือ H/h

จะกะพริบสลับกันไปมาบนส่วนแสดงผลของเตาให้ความร้อน

การแสดงผลดังกล่าวจะดับลงเมื่อแตะปุ่มใดๆ บนแผงควบคุม
ในตอนนี้ จะสามารถตั้งค่าใหม่ได้

เมื่อเปิดใช้ระบบจำกัดเวลาแล้ว
โดยขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่ เลือก (1 ถึง 10 ชั่วโมง)

การตั้งค่าพื้นฐาน

อุปกรณ์ของคุณมีการตั้งค่าพื้นฐานหลายแบบคุณสามารถปรับใช้การตั้งค่าเหล่านี้ให้ตรงกับความต้องการได้

ส่วนแสดงผล	ฟังก์ชัน
$c\ 1$	ระบบล็อคป้องกันเด็กอัตโนมัติ  ปิด *  เปิด
$c\ 2$	เสียงเตือน  ปิดเสียง ยิงยืนย่นและเสียง เตือนข้อผิดพลาดในการทำงานปิดลง (เสียงเตือนจากเมนสวิตช์จะเปิดตลอดเวลา)  เปิดเฉพาะเสียง เตือนข้อผิดพลาดในการทำงาน 2 เปิดเฉพาะเสียง ยิงยืนย่น 3 เปิดเสียง ยิงยืนย่นและเสียง เตือนข้อผิดพลาดในการทำงาน *
$c\ 5$	ตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ  ปิด * $1-99$ เวลาที่จะปิดเตาให้ความร้อน
$c\ 6$	ระยะเวลาของเสียงเตือนหมดเวลา 1 10 วินาที* 2 30 วินาที 3 1 นาที
$c\ 7$	การเปิดใช้งานจรรยาบรรณ  ปิด  เปิด 2 การตั้งค่าล่าสุดก่อนที่จะปิดเตาให้ความร้อน *
$c\ 9$	เวลาที่ใช้ในการเลือกเตาให้ความร้อน  ไม่จำกัด : สามารถปรับเตาให้ความร้อนที่ เลือกไว้ล่าสุดได้โดยไม่ต้องเลือกใหม่อีก * 1 หลังจากเลือกเตาให้ความร้อนแล้ว จะต้องทำการปรับเตาภายใน 10 วินาที หากหมดเวลาดังกล่าวแล้วจะต้องเลือกและปรับเตาใหม่อีก ครั้ง

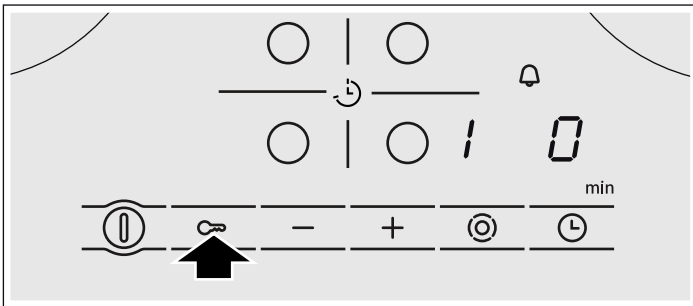
* การตั้งค่าพื้นฐาน

ส่วนแสดงผล พลังงาน
C 0 รีเซ็ตการตั้งค่าพื้นฐาน
0 ปิด *
/ เปิด
* การตั้งค่าพื้นฐาน

การเปลี่ยนการตั้งค่าพื้นฐาน

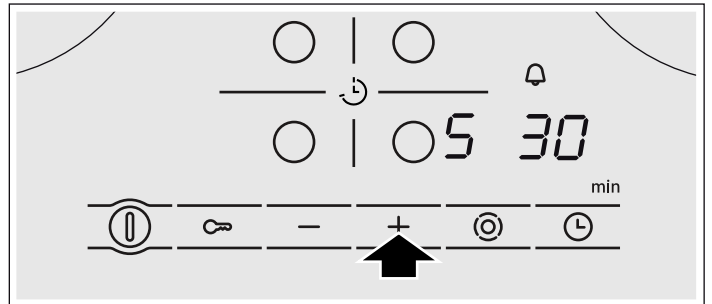
ต้องปิดเตาไฟฟ้าก่อน

1. เปิดเตาไฟฟ้า
2. หลังจากนั้นภายใน 10 วินาที ให้แตะสัญลักษณ์  เป็นเวลา 4 วินาที



C และ / จะกะพริบสลับกันบนหน้าจอด้านซ้าย และ 0 จะสว่างขึ้นบนหน้าจอด้านขวา

3. แตะสัญลักษณ์  หลายๆ ครั้งจนกระทั่งปรากฏค่าที่ต้องการบนหน้าจอด้านซ้าย
4. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - หลายๆ ครั้งจนกระทั่งปรากฏค่าที่ต้องการบนหน้าจอ



5. แตะสัญลักษณ์  ค้างไว้ 4 วินาทีค่าที่เลือกไว้จะถูกเปิดใช้งาน

การปิด

หากต้องการออกจากการตั้งค่าพื้นฐานให้ปิดเตาไฟฟ้าด้วยเมนสวิตช์ แล้วทำการตั้งค่าใหม่

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

เนื้อหาในส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเพื่อการดูแลรักษาเตาไฟฟ้าที่ดีที่สุด

คุณสามารถสั่งซื้อข้อผิดพลาดสำหรับบำรุงรักษาและทำความสะอาดที่เหมาะสมได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือร้านค้าปลีกท้องถิ่นของเรา

เชรามิก

ทำความสะอาดเตาไฟฟ้าหลังใช้งานทุกครั้งเพื่อป้องกันไม่ให้คราบอาหารไหมติดลงบนเชรามิก

ทำความสะอาดเตาไฟฟ้าเมื่อเตาเย็นลงมากพอแล้วเท่านั้นใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับแก้วเชรามิกเท่านั้นปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดบนบรรจุภัณฑ์ห้ามใช้:

- น้ำยาทำความสะอาดที่ยังไม่เจือจาง
- สารทำความสะอาดสำหรับเครื่องล้างจานโดยเฉพาะ
- สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น สเปรย์ทำความสะอาดเตาหรือสารขัดคราบ
- ฟองน้ำขัด
- เครื่องฉี ดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ

ควรบรกกปรกฟ้งแน่นสามารถขจัดออกได้ดีที่สุดโดยใช้อุปกรณ์เช็ดกระจก ซึ่งหาซื้อได้จากตัวแทนจำหน่ายโปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เช็ดกระจกได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือร้านค้าปลีกท้องถิ่นของเราได้เช่นกัน

การทำความสะอาดแก้วเชรามิกด้วยฟองน้ำชนิดพิเศษจะให้ผลการทำความสะอาดที่ ยอดเยี่ยม

ขอบเตาไฟฟ้า

เพื่อป้องกันไม่ให้ขอบเตาไฟฟ้าเกิดความเสียหายกรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้:

- ใช้น้ำสบู่อุ่นเท่านั้น
- ล้างผ้าฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน
- ห้ามใช้สารขัดหรือวัตถุแหลมคม
- ห้ามใช้อุปกรณ์เช็ดกระจก

การแก้ไขความผิดปกติ

ความผิดปกติของอุปกรณ์อาจเกิดจากสาเหตุทั่วไป ซึ่งสามารถแก้ไขได้โดยง่ายตามคำแนะนำต่อไปนี้ ก่อนโทรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

สิ่งที่ปรากฏ	ความผิดปกติ	การดำเนินการ
ว่างเปล่า	ไม่มี การจ่ายไฟ	ตรวจสอบฟิวส์ในบ้านสำหรับตัวอุปกรณ์ ตรวจสอบว่ามี การตัดไฟหรือไม่ โดยทดสอบกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ
ส่วนแสดงผลทั้งหมดกะพริบ	แผงควบคุมเบี ยกขึ้น หรือมี วัตถุทับอยู่	เช็ดแผงควบคุมให้แห้ง หรือยกวัตถุนั้นออก
F2	ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนสูง และไดเปิดเตาให้ความร้อนที่เชื่อมโยงกันลง	รอจนกว่าชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์จะเย็นลงพอ และแผงควบคุมของเตาให้ความร้อน
F4	ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนสูง และไดเปิดเตาให้ความร้อนทั้งหมดลง	รอจนกว่าชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์จะเย็นลงพอ แล้วแตะปุ่มใดก็ได้บนแผงควบคุม
F8	มี การใช้งานเตาให้ความร้อนเป็นเวลานานเกินไปและปิดตัวเองลง	สามารถเปิดเตาให้ความร้อนใหม่ได้ทันที

หาก - กะพริบในไฟแสดงสถานะของเตาให้ความร้อน :

หาก - กะพริบในไฟแสดงสถานะของเตาให้ความร้อนเมื่อเสียบอุปกรณ์เข้ากับสายเมนหรือหลังจากที่ มี การตัดไฟ แสดงวาระบบไฟฟ้าเกิดความผิดปกติ ให้ลองกดปุ่มควบคุมเพื่อรับทราบถึงความผิดปกติ

ฝ่ายบริการหลังการขาย

ฝ่ายบริการหลังการขายพร้อมให้ความช่วยเหลือในกรณีที่อุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อมแซม เราพร้อมช่วยคุณแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยวิธี การที่ ถูกต้อง เพื่อหลีกเลี่ยงการเรียกช่างเทคนิคโดยไม่จำเป็น

หมายเลข E และหมายเลข FD

ทุกครั้งที่ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย โปรดแจ้งหมายเลข E (หมายเลขผลิตภัณฑ์) และหมายเลข FD (หมายเลขการผลิต) ของอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถดูหมายเลขดังกล่าวได้จากใบรับรองอุปกรณ์

โปรดทราบว่า คุณต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับการเรียกวิศวกรฝ่ายบริการหลังการขายเขาไปตรวจสอบ ถึงแม้ว่าจะอยู่ในช่วงรับประกันสินค้าก็ตาม

สำหรับเบอร์ติดต่อของแต่ละประเทศ

โปรดดูรายชื่อฝ่ายบริการลูกค้าที่ แนบมากับคู่มือการใช้งานฉบับนี้

การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักร 0344 892 8979

ชอาน คิดคาโทรตามอัตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่

ไอร์แลนด์ 01450 2655

ลนด 0.03 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มี การใช้งานมาก และ 0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มี การใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี

พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

ตารางนี้จัดทำขึ้นสำหรับสถาบันทดสอบในการทดสอบอุปกรณ์ของเรา

- กระทะก้นลึก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 16 ซม. ความจุ 1.2 ลิตร สำหรับเตาให้ความร้อนแบบวงจรดี ขวขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม.

- หม้อปรุงอาหาร ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 16 ซม. ความจุ 1,7 ลิตร สำหรับเตาให้ความร้อนแบบวงจรเตี ยวขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .
- หม้อปรุงอาหาร ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 ซม. ความจุ 4.2 ลิตร สำหรับเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .
- กระทะแบน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 24 ซม . สำหรับเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .

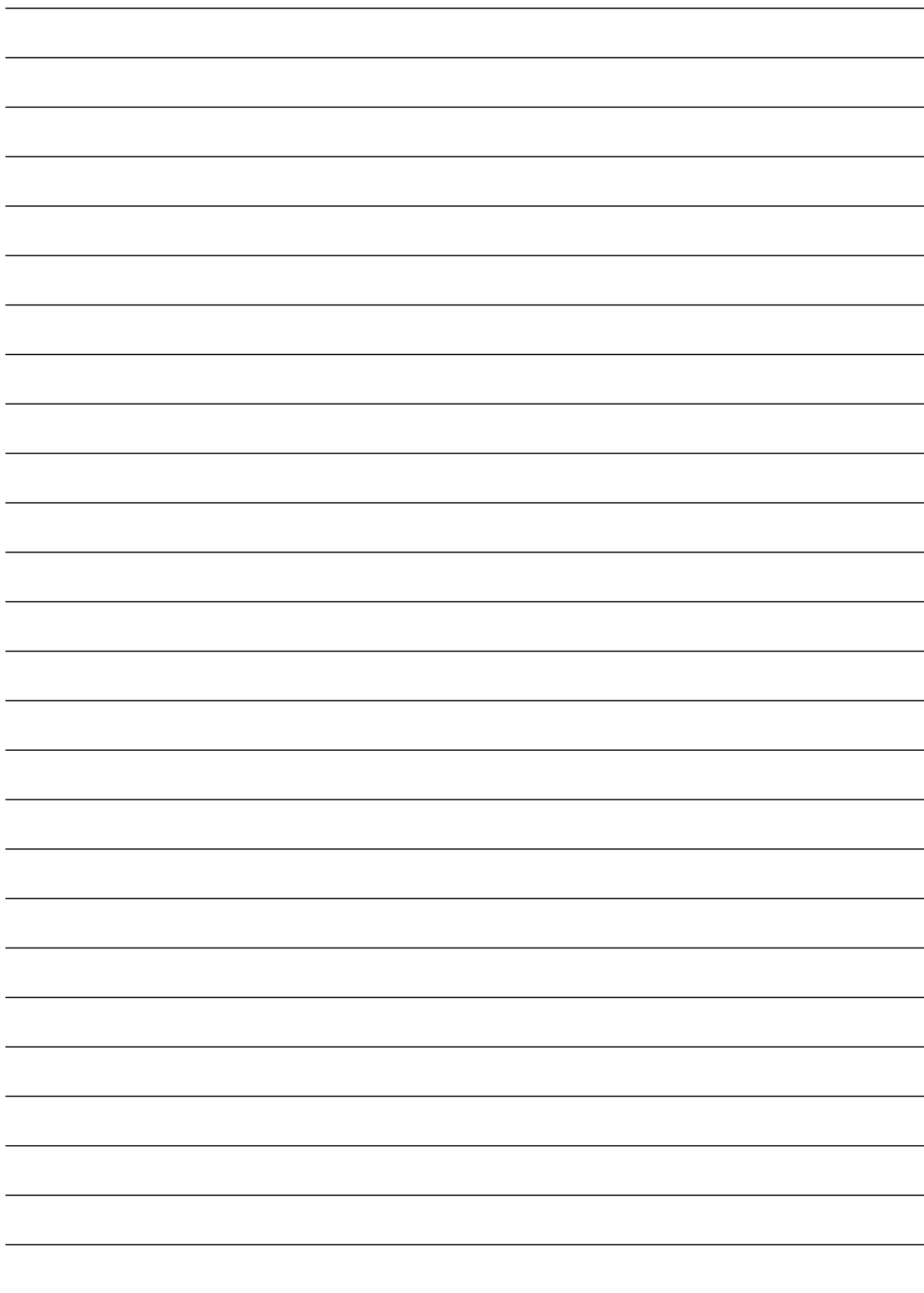
การทำพุดดิงข้าว - แบบต่อเนื่องและปิดฝา

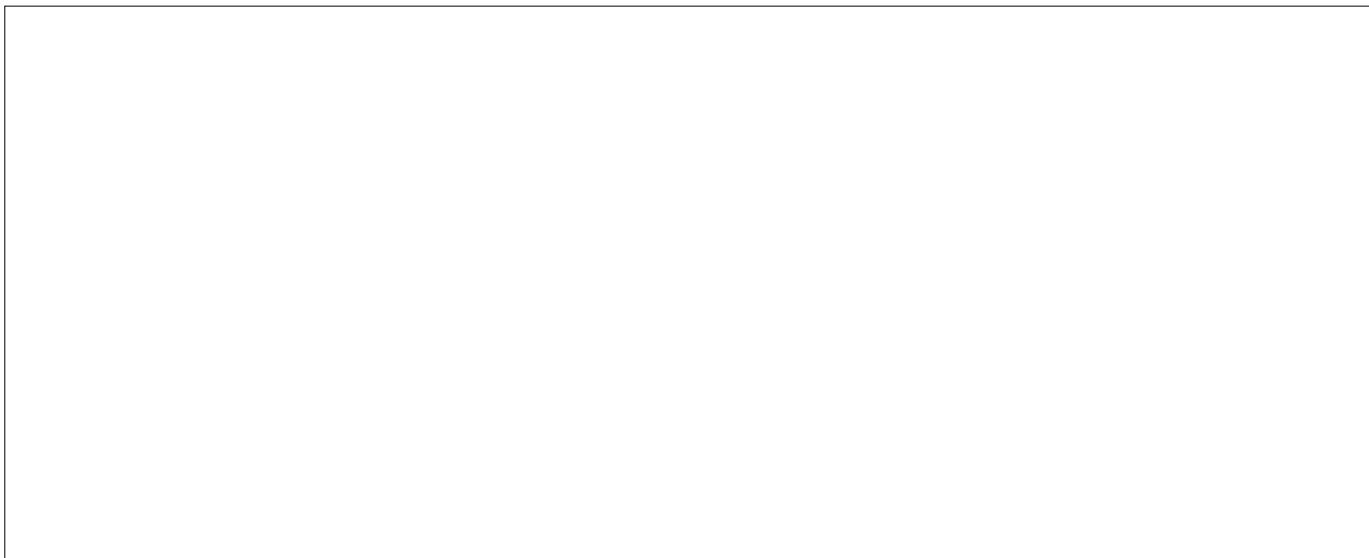
12

อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	ระดับความร้อน	การอุ่นอาหาร/การต้มจนเดือด		การปรุงอย่างต่อเนือง	
		เวลาในการปรุงอาหาร (นาที:วินาที)	ฝา	รูปแบบการปรุงอย่างต่อเนือง	ฝา
สูตร : ข้าวเมล็ดกลม 190 กรัม , น้ำตาล 90 กรัม , นม 750 มิลลิลิตร (ไขมัน 3.5%) และเกลือ 1 กรัม ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .	9	ประมาณ 6:45 อุ่นนมจนเริ่มร้อนปรับรูปแบบการปรุง เป็นการปรุงอย่างต่อเนือง แล้วเติมข้าว น้ำตาล และเกลือลงในนม ใช้เวลาทำทั้งหมด (รวมถึงการต้มให้เดือด) ประมาณ 45 นาที	ไม่ปิดฝา	2	ปิดฝา
สูตร : ข้าวเมล็ดกลม 250 กรัม , น้ำตาล 120 กรัม , นม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5%) และเกลือเล็กน้อย ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .	9	ประมาณ 7:20 อุ่นนมจนเริ่มร้อนปรับรูปแบบการปรุง เป็นการปรุงอย่างต่อเนือง แล้วเติมข้าว น้ำตาล และเกลือลงในนม ใช้เวลาทำทั้งหมด (รวมถึงการต้มให้เดือด) ประมาณ 45 นาที	ไม่ปิดฝา	2	ปิดฝา
การทำพุดดิ้งข้าว - แบบต่อเนืองและไม่ปิดฝา					
ภาชนะ : หม้อปรุงอาหาร					
อุณหภูมิของนม : 7° C					
สูตร : ข้าวเมล็ดกลม 190 กรัม , น้ำตาล 90 กรัม , นม 750 มิลลิลิตร (ไขมัน 3.5%) และเกลือ 1 กรัม ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .	9	ประมาณ 7:30 เติมข้าว น้ำตาล และเกลือลงในนม แล้วอุ่นส่วนผสมโดยคนอย่างต่อเนื่อง เมื่อนมมี อุณหภูมิประมาณ 90°C ให้ปรับรูปแบบการปรุงเป็นการปรุง อย่างต่อเนือง เคี้ยวส่วนผสมประมาณ 50 นาที	ไม่ปิดฝา	2	ไม่ปิดฝา
สูตร : ข้าวเมล็ดกลม 250 กรัม , น้ำตาล 120 กรัม , นม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5%) และเกลือ 1.5 กรัม ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .	9	ประมาณ 8:00 เติมข้าว น้ำตาล และเกลือลงในนม แล้วอุ่นส่วนผสมโดยคนอย่างต่อเนื่อง เมื่อนมมี อุณหภูมิประมาณ 90°C ให้ปรับรูปแบบการปรุงเป็นการปรุง อย่างต่อเนือง เคี้ยวส่วนผสมประมาณ 50 นาที	ไม่ปิดฝา	2	ไม่ปิดฝา
การหุงข้าว					
ภาชนะ : หม้อปรุงอาหาร					
อุณหภูมิ น้ำ 20° C					
สูตรอาหารตามมาตรฐาน DIN 44550: ข้าวเมล็ดยาว 125 กรัม , น้ำ 300 กรัม และเกลือเล็กน้อย ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .	9	ประมาณ 2:48	ปิดฝา	2	ปิดฝา
สูตรอาหารตามมาตรฐาน DIN 44550: ข้าวเมล็ดยาว 250 กรัม , น้ำ 600 กรัม และเกลือเล็กน้อย ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .	9	ประมาณ 3:15	ปิดฝา	2.	ปิดฝา
การทอดเนื้อสันนอกหมูติดกระดูก					
ภาชนะ : กระทะแบน					
อุณหภูมิเริ่มต้นของเนื้อ : 7° C					
ปริมาณ : เนื้อสันนอกติดกระดูก 3 ชิ้น (น้ำหนักรวมประมาณ 300 กรัม หนาประมาณ 1 ซม .), น้ำมันดอกทานตะวัน 15 กรัม ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .	9	ประมาณ 2:40	ไม่ปิดฝา	7	ไม่ปิดฝา

อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	การอุ่นอาหาร/การต้มจนเดือด		การปรุงอย่างต่อเนื่อง		
	ระดับความร้อน	เวลาในการปรุงอาหาร (นาที:วินาที)	ฝา	รูปแบบการปรุงอย่างต่อเนื่อง	ฝา
การทำแพนเค้ก					
ภาชนะ : กระทะแบน สูตรอาหารตามมาตรฐาน DIN EN 60350-2 ปริมาณ : แป้งผสม 55 มลิลิตรต่อแพนเค้กหนึ่งแผ่น. ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม.					
	9	ประมาณ 2:40	ไม่ปิดฝา	6 หรือ 6. ตามระดับความเกรียม	ไม่ปิดฝา
การทอดมันฝรั่งแผ่นแช่แข็ง					
ภาชนะ : หม้อปรุงอาหาร ปริมาณ : น้ำมันดอกทานตะวัน 1.8 กก . ตอมันฝรั่งแผ่นแช่แข็ง 200 กรัม (เช่น McCain_123 Original) ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม.					
	9	จนกว่าน้ำมันจะมีอุณหภูมิถึง 180 °C	ไม่ปิดฝา	9	ไม่ปิดฝา

หากทำการทดสอบโดยใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 ซม. และกำลังไฟฟ้า 1500 วัตต์ จะต้องเพิ่มเวลาที่ใช้ต้มขึ้นประมาณ 20% และเพิ่มระดับการปรุงอย่างต่อเนื่องขึ้นหนึ่งระดับ





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001183584

960217