



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



เตา

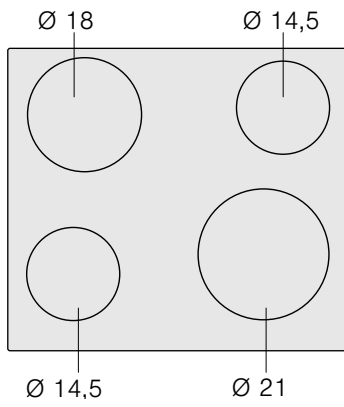
PKE6..B17., PKF6..B17., PKM6..B17., PKK6..B1...,  
 PKN6..B17., PKN6..BA1.



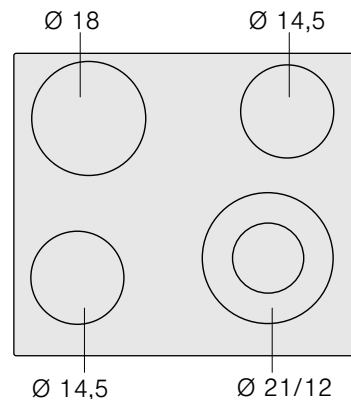
**BOSCH**

[th] คำแนะนำวิธีใช้

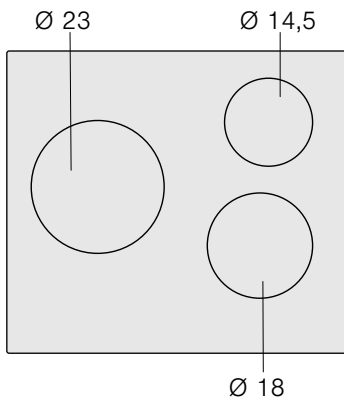
**PKE6...17.**



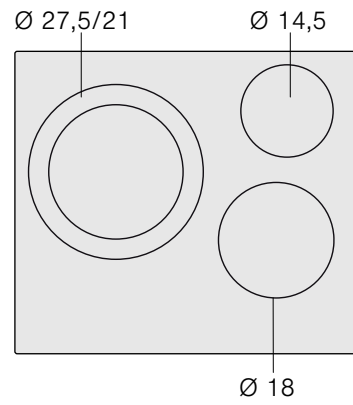
**PKF6...17.**



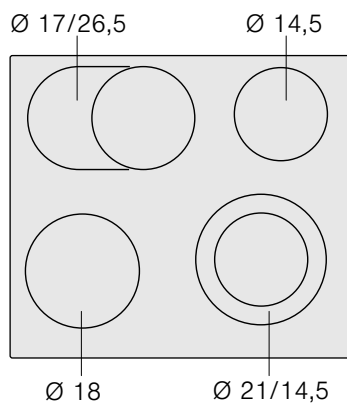
**PKM6..B17.**



**PKK6..B1..**



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



# สารบัญ

|                                                                                    |                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----|
|    | วัตถุประสงค์ในการใช้งาน .....              | 4  |
|    | ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย .....           | 4  |
|    | สาเหตุของการชำรุดเสียหาย .....             | 5  |
|                                                                                    | รายละเอียดโดยรวม .....                     | 5  |
|    | การปกป้องสิ่งแวดล้อม .....                 | 5  |
|                                                                                    | เคล็ดลับเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน .....      | 5  |
|                                                                                    | กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ..... | 5  |
|    | ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์ .....      | 6  |
|                                                                                    | แผงควบคุม .....                            | 6  |
|                                                                                    | เตาให้ความร้อน .....                       | 6  |
|                                                                                    | ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ .....               | 6  |
|    | การใช้งานอุปกรณ์ .....                     | 7  |
|                                                                                    | การเปิด / ปิดเตาไฟฟ้า .....                | 7  |
|                                                                                    | การตั้งค่าเตาให้ความร้อน .....             | 7  |
|                                                                                    | ตารางเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร .....        | 7  |
|    | ระบบล็อกป้องกันเด็ก .....                  | 8  |
|                                                                                    | การเปิดและปิดระบบล็อกป้องกันเด็ก .....     | 8  |
|                                                                                    | ระบบล็อกป้องกันเด็กอัตโนมัติ .....         | 8  |
|  | ตัวเลือกการตั้งเวลา .....                  | 8  |
|                                                                                    | การปิดเตาให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ .....     | 8  |
|                                                                                    | ตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ .....                 | 9  |
|                                                                                    | ตัวตั้งเวลาของชุดครัว .....                | 9  |
|  | สะพานไฟระบบอัตโนมัติ .....                 | 9  |
|  | การตั้งค่าพื้นฐาน .....                    | 9  |
|                                                                                    | การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน .....      | 10 |
|  | การทำความสะอาด .....                       | 10 |
|                                                                                    | เซรามิก .....                              | 10 |
|                                                                                    | ขอบเตาไฟฟ้า .....                          | 10 |
|  | การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา .....              | 11 |
|                                                                                    | รายงานอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนแสดงผล .....    | 11 |
|                                                                                    | — กะพริบไฟแสดงสถานะของเตาให้ความร้อน ..... | 11 |
|  | ฝ่ายบริการลูกค้า .....                     | 12 |
|                                                                                    | หมายเลข E และหมายเลข FD .....              | 12 |
|  | อาหารที่ใช้ในการทดสอบ .....                | 13 |

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่  
และบริการสามารถดูได้จากเว็บไซต์ [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)  
และในเว็บไซต์สั่งซื้อสินค้าออนไลน์ [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด  
โปรดเก็บคู่มือการใช้งานและการติดตั้งรวมถึงใบรับรองอุปกรณ์ไว้ในที่ปลอดภัย  
เพื่อใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว  
ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย  
ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเตารับ  
ในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง  
การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องทำ  
โดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น  
การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหาย  
จากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี  
อุปกรณ์นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านสำหรับใช้ส่วนตัวในครัวเรือนเท่านั้น  
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องต้มเท่านั้น

กระบวนการปรุงอาหารต้องได้รับการควบคุมดูแล  
กระบวนการปรุงอาหาร  
ระยะสั้นต้องได้รับการควบคุมดูแลโดยไม่มีการขัดจังหวะ  
ใช้งาน ตัวเครื่องในพื้นที่แบบปิดเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 2000  
เมตรจากระดับน้ำทะเล

ห้ามใช้ฝาครอบ มิฉะนั้น

อาจเกิดอุบัติเหตุจากการเกิดความร้อนสูงเกินไป  
การติดไฟ หรือวัสดุแตก เป็นต้น

ห้ามใช้แฉกกันเด็กเอื้อมหรือโครงกันเตาไฟฟ้าที่ไม่เหมาะสม มิฉะนั้น อาจเกิดอุบัติเหตุได้

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี

และบุคคลทุพพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา  
หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญ  
สามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้

โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล  
หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้

รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์  
ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 15 ปีขึ้นไป

และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี

ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะเวลาที่ปลอดภัย

## ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

### คำเตือน – ระวังไฟไหม้ !

- น้ำมันและไขมันร้อนๆ สามารถติดไฟได้เร็วมาก  
อย่าปล่อยให้ไขมันหรือไขมันร้อนๆ ทิ้งไว้  
อย่าใช้น้ำมันหรือไขมันลวก ปิดสวิตช์จานร้อน  
ดับไฟอย่างระมัดระวังโดยใช้ผ้า ผาคลุมไฟ  
หรืออะไรก็ได้ที่คล้ายคลึงกัน
- เตาให้ความร้อนจะมีความร้อนสูงมาก  
ห้ามวางสิ่งทีติดไฟโดยบนเตาไฟฟ้า  
ห้ามวางวัตถุบนเตาไฟฟ้า
- อุปกรณ์จะมีความร้อนเกิดขึ้น  
ห้ามเก็บสิ่งทีติดไฟใดหรือกระป๋องสเปรย์ในลิ้นชักที่อยู่  
ใต้เตาไฟฟ้า
- เตาไฟฟ้าจะปิดลงโดยอัตโนมัติ  
โดยจะไม่สามารถควบคุมได้  
ซึ่งอาจเปิดขึ้นเองได้ในภายหลัง  
ปิดเบรกเกอร์ที่ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น  
ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

### คำเตือน – ระวังความร้อน !

- เตาให้ความร้อนและบริเวณโดยรอบ  
( โดยเฉพาะขอบเตาไฟฟ้า ถามีติดไว้ )  
จะมีความร้อนสูงมาก ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อน  
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- เตาให้ความร้อนมีความร้อนสูงขึ้น  
แต่ส่วนแสดงอุณหภูมิไม่ทำงาน  
ปิดเบรกเกอร์ที่ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น  
ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

### คำเตือน – ระวังไฟดูด !

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้  
ดังนั้น  
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายของเร  
ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น  
ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด  
ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเตารับ  
หรือปิดสวิตช์เซอร์กิตเบรกเกอร์ในตู้ไฟฟ้า จากนั้น  
ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้  
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือ  
เครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตช์  
อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์  
ออกจากเตารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟ  
ฟ้า
- รอยแตกหรือรอยร้าวในแก้วเซรามิกอาจทำให้เกิดไฟฟ้า  
ช็อตได้ ปิดเบรกเกอร์ที่ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น  
ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

### คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ !

ช่องเหล็กที่อยู่ระหว่างโต๊ะกระแทกกับเตาให้ความร้อนอาจท  
าให้กระดูกกระตักขึ้นมาได้  
ต้องให้เตาให้ความร้อนและบริเวณใต้กระแทกแห้งอยู่เสมอ

## สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

### ระวัง!

- หม้อและกระทะผิวหยาบไปเสียดื่กับเซรามิก
- อยาตั้งหม้อทิ้งไว้นานแ่ง มีฉนวนจะทำให้เกิดความเสียหาย
- ห้ามวางหม้อหรือกระทะที่มีความร้อนลงบนแผงควบคุม พื้นที่ส่วนแสดงผล หรือบริเวณโดยรอบอย่างเด็ดขาด มีฉนวนจะทำให้เกิดความเสียหาย
- หากวัตถุแข็งหรือมีปลายแหลมตกลงบนเตาไฟฟ้า อาจทำให้เกิดความเสียหายได้
- แผนฟอยลอะลูมิเนียมและภาชนะพลาสติกจะละลายบนเตาให้ความร้อนที่มีความร้อน ไม่ควรใช้แผนฟอยลป้องกันเตาอบกับเตาไฟฟ้า

### รายละเอียดโดยรวม

ตารางต่อไปนี้แสดงข้อมูลเกี่ยวกับความชำรุดเสียหายที่พบบ่อย

| ความชำรุดเสียหาย | สาเหตุ                                 | การดำเนินการ                                         |
|------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| คราบ             | เศษอาหารกระเด็นออกมา                   | ใช้อุปกรณ์เช็ดกระจกเช็ดเศษอาหารออกทันที              |
|                  | ใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม         | ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับแก้วเซรามิกเท่านั้น |
| รอยขีดข่วน       | เกลือ น้ำตาล และทราย                   | ห้ามใช้เตาไฟฟ้าเป็นฐานรองสำหรับทำงานหรือที่เก็บของ   |
|                  | หม้อและกระทะผิวหยาบไปเสียดื่กับเซรามิก | ตรวจสอบสถานะที่ใช้                                   |
| สีจางลง          | ใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม         | ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับแก้วเซรามิกเท่านั้น |
|                  | การเสียดสีของกระทะ (เช่น อะลูมิเนียม)  | นำหม้อและกระทะออกโดยยกขึ้นมา                         |
| รอยนูน           | น้ำตาลหรืออาหารที่มีปริมาณน้ำตาลสูง    | ใช้อุปกรณ์เช็ดกระจกเช็ดเศษอาหารออกทันที              |

## การปกป้องสิ่งแวดล้อม

### ในส่วนนี้

คุณจะได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการประหยัดพลังงานและการทิ้งตัวเครื่อง

### เคล็ดลับเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

- ใช้ฝาที่เหมาะสมกับกระทะก้นลึกทุกครั้ง การปรุงอาหารโดยไม่ปิดฝาจะใช้เวลาพลังงานมากกว่าอย่างเห็นได้ชัด ฝาแก้วช่วยให้อุ่นเห็นด้านในโดยไม่ต้องยกฝา
- ใช้หม้อและกระทะที่มีก้นเรียบ ภาชนะที่มีก้นไม่เรียบจะทำให้ต้องใช้พลังงานมากขึ้น
- หม้อและกระทะควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับเตาให้ความร้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การใช้กระทะก้นลึกขนาดเล็กบนเตาให้ความร้อน จะทำให้เกิดการสูญเสียพลังงาน
- พึงระลึกว่าผู้ผลิตภาชนะมีกระเบื้องขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของกระทะก้นลึกจากขอบด้านบน ซึ่งมักจะมีความกว้างกว่าส่วนก้นกระทะ
- ใช้กระทะก้นลึกขนาดเล็กสำหรับการปรุงอาหารปริมาณเล็กน้อย การใช้กระทะก้นลึกขนาดใหญ่โดยใส่อาหารไม่เต็มกระทะ จะต้องใช้พลังงานเป็นจำนวนมาก
- ปรุงอาหารโดยใช้ไฟเพียงเล็กน้อย เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน พร้อมทั้งช่วยรักษาวิตามินและเกลือแร่ในผักเอาไว้
- วางกระทะก้นลึกให้ครอบคลุมพื้นที่ของเตาให้ความร้อนให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- ปรับระดับความร้อนให้ต่ำลงในช่วงจังหวะที่เหมาะสม
- เลือกรูปแบบการปรุงอย่างต่อเนื่องที่เหมาะสม การใช้รูปแบบการปรุงต่อเนื่องที่สูงเกินไปจะเป็นการสิ้นเปลืองพลังงาน
- ใช้ความร้อนที่หลงเหลืออยู่ของเตาไฟฟ้า สำหรับอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนาน ให้ปิดเตาให้ความร้อน 5-10 นาทีก่อนหมดเวลาปรุงอาหาร

### กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

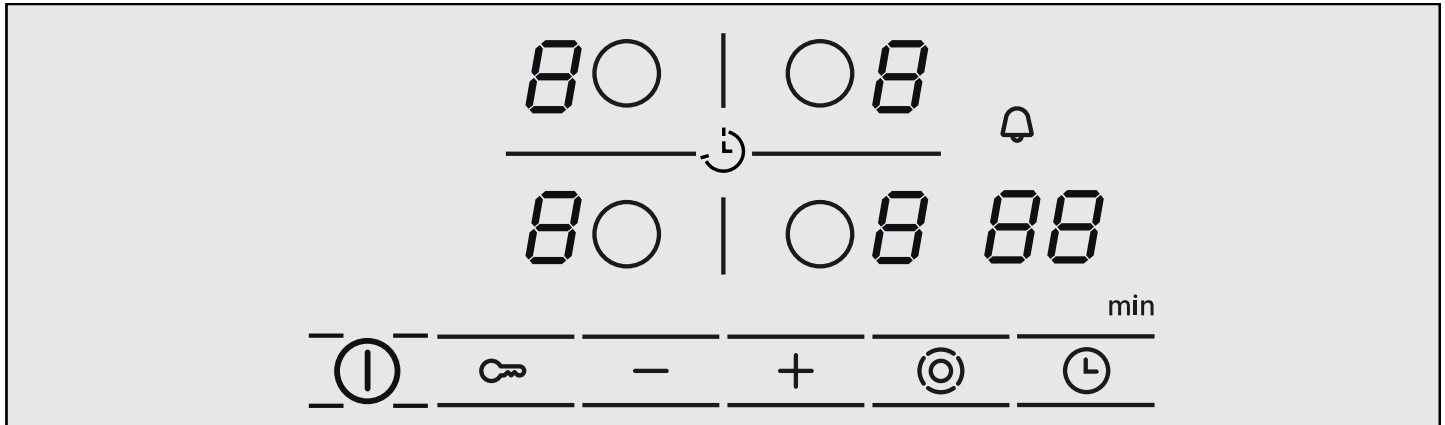


อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่า ( การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

## ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ใช้ได้กับเตาไฟฟ้าหลายรุ่น  
ดูข้อมูลเกี่ยวกับขนาดของเตาไฟฟ้าได้จากรายละเอียดโดยรวมของ  
เตาแต่ละรุ่น → หน้า 2

### แผงควบคุม



| ไฟแสดง / สัญลักษณ์ |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1-9                | ระดับความร้อน        |
| H/h                | ความร้อนที่เหลืออยู่ |
| 88                 | ตัวตั้งเวลา          |

| ส่วนควบคุมแบบสัมผัส |                        |
|---------------------|------------------------|
| ①                   | เมนสวิตช์              |
| ∞                   | ระบบล็อคป้องกันเด็ก    |
| ○                   | เลือกเตาให้ความร้อน    |
| - +                 | ปรับค่าต่างๆ           |
| ⌚                   | ควบคุมพื้นที่อัตโนมัติ |
| 🕒                   | ตัวตั้งเวลา            |

#### คำชี้แจง :

- เมื่อแต่ละสัญลักษณ์ฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องจะเริ่มทำงาน
- ดูแลแผงควบคุมให้แห้งอยู่เสมอ
- ความชื้นจะลดทอนประสิทธิภาพของแผงควบคุมลง
- ห้ามวางกระทะใญ่ลวดแสดงผลและเซ็นเซอร์ต่างๆ เนื่องจากจะทำให้ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนสูง

### เตาให้ความร้อน

| ชนิดของเตาให้ความร้อน | การเปิดและการปิด           |
|-----------------------|----------------------------|
| ○                     | เตาให้ความร้อนแบบวงจรเดียว |
| ⊙                     | เตาให้ความร้อนแบบวงจรคู่   |
| ∞                     | พื้นที่ปรุงอาหารเพิ่มเติม  |

เมื่อเปิดเตาให้ความร้อนแล้ว ส่วนแสดงผลที่สอดคล้องกันจะติดสว่าง

เมื่อเปิดเตาให้ความร้อนแล้ว

ระบบจะเลือกขนาดที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้โดยอัตโนมัติ

#### คำชี้แจง :

- บริเวณที่มีดในจังหวะการเรียงแสงของเตาให้ความร้อนเกิดจากสาเหตุทางเทคนิค
- ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาให้ความร้อนแต่อย่างใด
- เตาให้ความร้อนจะปรับอุณหภูมิโดยการเปิดและปิดสวิตช์ขุ่นเตา สวิตช์ขุ่นเตาอาจเปิดและปิดตลอดเวลาเมื่อตั้งค่าไว้ที่อุณหภูมิสูงสุด
- สำหรับเตาให้ความร้อนแบบหลายวงจร
- ส่วนให้ความร้อนของวงจรฟิลาเมนต์ด้านในและส่วนให้ความร้อนของระบบสั่งการอาจมีการเปิดปิดในเวลาที่แตกต่างกันไป

### ไฟแสดงความร้อนที่เหลือ

เตาไฟฟ้ามีไฟแสดงความร้อนที่เหลือแบบสองระยะสำหรับเตาให้ความร้อนแต่ละอัน

หาก H ปรากฏขึ้นบนหน้าจอ แสดงว่าเตาไฟฟ้ายังร้อนอยู่ ซึ่งสามารถใช้ในการคงความร้อนของอาหารขนาดเล็กหรือการละลายช็อคโกแลตได้ เป็นต้น เมื่อเตาให้ความร้อนเย็นลง หน้าจอจะเปลี่ยนเป็น h ซึ่งจะยังคงสว่างอยู่อย่างนั้น จนกว่าเตาให้ความร้อนจะเย็นลงมากพอแล้ว

## การใช้งานอุปกรณ์

เนื้อหาในส่วนนี้เป็นกรอธิบายวิธีตั้งค่าเตาให้ความร้อน ข้อมูลในตารางเป็นการแสดงระดับความร้อนและเวลาในการปรุงสำหรับอาหารประเภทต่างๆ

### การเปิด / ปิดเตาไฟฟ้า

เปิดและปิดเตาไฟฟ้าได้โดยใช้เมนสวิตช์

#### การเปิดสวิตช์

แต่ละสัญลักษณ์ ① เสียงเตือนจะดังขึ้น ไฟเหนือเมนสวิตช์และไฟแสดงสถานะ ② จะสว่างขึ้นในตอนนี้จะสามารถใช้เตาได้

#### การปิดสวิตช์

แต่ละสัญลักษณ์ ① จนกระทั่งไฟเหนือเมนสวิตช์และไฟแสดงสถานะดับลง เตาให้ความร้อนทั้งหมดจะปิดลง ไฟแสดงความร้อนจะยังติดอยู่ จนกว่าเตาให้ความร้อนจะเย็นลงแล้ว

#### คำชี้แจง :

- เตาจะปิดลงโดยอัตโนมัติหากปิดเตาให้ความร้อนทั้งหมดเป็นเวลานานกว่า 20 วินาที
- ระบบจะเก็บค่าที่ตั้งไว้เป็นเวลา 4 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาแล้ว หากเปิดเตาอีกครั้งในช่วงเวลาดังกล่าว ระบบจะทำงานโดยใช้ค่าที่เก็บไว้

### การตั้งค่าเตาให้ความร้อน

ตั้งระดับความร้อนที่ต้องการโดยใช้สัญลักษณ์ + และ -

ระดับความร้อน 1 = ต่ำสุด

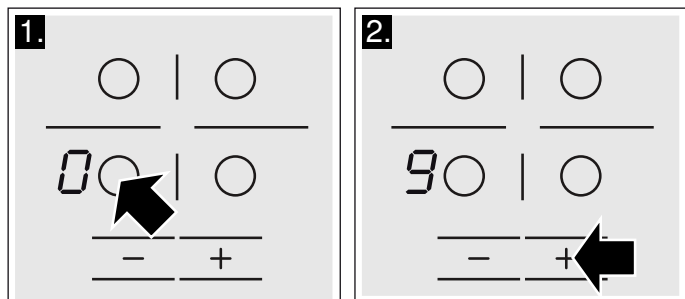
ระดับความร้อน 9 = สูงสุด

ระหว่างความร้อนแต่ละระดับ จะมีจุดกึ่งกลางอยู่ ซึ่งจะระบุโดยใช้จุด

#### การปรับระดับความร้อน

ต้องเปิดเตาไฟฟ้าก่อน

- เลือกเตาให้ความร้อนโดยแต่ละสัญลักษณ์ ①
- แต่ละสัญลักษณ์ + หรือ - ภายใน 10 วินาทีหลังจากนั้น การตั้งค่าพื้นฐานจะปรากฏขึ้น สัญลักษณ์ +: ความร้อนระดับ 9 สัญลักษณ์ -: ความร้อนระดับ 4



- หากต้องการปรับระดับความร้อน : แต่ละสัญลักษณ์ + หรือ - จนกระทั่งระดับความร้อนที่ต้องการปรากฏขึ้น

#### การปิดเตาให้ความร้อน

คุณสามารถปิดเตาให้ความร้อนได้ 2 วิธี :

- แต่ละสัญลักษณ์ ① บนเตาให้ความร้อนทั้งสองเตาเบาๆ ที่ละเตา ② จะปรากฏบนส่วนแสดงระดับความร้อน หลังจากนั้นประมาณ 10 วินาที ไฟแสดงความร้อนที่เหลือจะปรากฏ
- เลือกเตาให้ความร้อนโดยใช้สัญลักษณ์ ① แต่ละสัญลักษณ์ + หรือ - จนกระทั่ง ② ปรากฏ หลังจากนั้นประมาณ 10 วินาที ไฟแสดงความร้อนที่เหลือจะปรากฏ

#### คำชี้แจง :

- เตาให้ความร้อนที่เลือกไว้ล่าสุดยังทำงานอยู่ คุณสามารถตั้งค่าเตาให้ความร้อนได้โดยไม่ต้องเลือกอีก
- เตาให้ความร้อนจะปรับความร้อนโดยการเปิดและปิดสวิตช์เตา สวิตช์เตาอาจเปิดและปิดตลอดเวลาแม้จะตั้งค่าไว้ที่อุณหภูมิสูงสุด

### ตารางเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร

ตารางต่อไปนี้เป็นการยกตัวอย่างบางส่วน

เวลาในการปรุงอาหารและระดับความร้อนอาจต่างไปตามประเภทน้ำหนัก และคุณภาพของอาหาร จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้

เมื่อต้องการต้มของเหลวให้เดือด ให้ใช้ความร้อนระดับ 9

หมั่นคนของเหลวเนื้อข้นเป็นระยะ

สำหรับอาหารที่ต้องให้ความร้อนอย่างรวดเร็วหรืออาหารที่เสียน้ำไปมากในระหว่างการทอดครั้งแรก

ควรนำไปผวนความร้อนโดยแบ่งเป็นส่วนเล็กๆ หลายส่วน

คู่มือเกี่ยวกับวิธีการประหยัดพลังงานในการปรุงอาหารได้ในเนื้อหาส่วน คำแนะนำในการปกป้องสิ่งแวดล้อม → หน้า 5

|                                              | รูปแบบการปรุง<br>อย่างต่อเนื่อง | เวลาในการปรุง<br>อย่างต่อเนื่อง<br>( นาที ) |
|----------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>การละลาย</b>                              |                                 |                                             |
| ซ็อกโกแลตเคทติง                              | 1-1.                            | -                                           |
| เนย , น้ำผึ้ง , เจลาติน                      | 1-2                             | -                                           |
| <b>การทำให้ร้อนและการคงความร้อน</b>          |                                 |                                             |
| สตูว์ ( เช่น สตูว์ถั่วเลนทิล )               | 1-2                             | -                                           |
| นม **                                        | 1.-2.                           | -                                           |
| การปรุงไส้กรอกในน้ำ **                       | 3-4                             | -                                           |
| <b>การละลายอาหารแช่แข็งและการให้ความร้อน</b> |                                 |                                             |
| ผักโขมแช่แข็ง                                | 2.-3.                           | 10-20 นาที                                  |
| กุหลาบแช่แข็ง                                | 2.-3.                           | 20-30 นาที                                  |
| <b>การเคี่ยว , การตุ๋น</b>                   |                                 |                                             |
| เกี้ยว                                       | 4.-5.*                          | 20-30 นาที                                  |
| ปลา                                          | 4-5*                            | 10-15 นาที                                  |
| ซอสขาว เช่น ซอสเบชาเมล                       | 1-2                             | 3-6 นาที                                    |
| ซอสเนื้อเช่น เช่น ซอสเบอร์เนส                | 3-4                             | 8-12 นาที                                   |
| ซอสซอลแลนเดซ                                 |                                 |                                             |
| <b>การต้ม , การนึ่ง , การตุ๋น</b>            |                                 |                                             |
| ข้าว ( ใช้ผ้าเป็นสองเท่า )                   | 2-3                             | 15-30 นาที                                  |
| พุดดิ้งข้าว                                  | 1.-2.                           | 35-45 นาที                                  |

\* การปรุงอย่างต่อเนื่องโดยไม่ปิดไฟ

\*\* ไม่ปิดไฟ

\*\*\* พลิกบ่อยๆ

|                                                                                                          | รูปแบบการปรุง<br>อย่างต่อเนื่อง | เวลาในการปรุง<br>อย่างต่อเนื่อง<br>( นาที ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|
| มันฝรั่งต้มทั้งเปลือก                                                                                    | 4-5                             | 25-30 นาที                                  |
| มันฝรั่งต้ม                                                                                              | 4-5                             | 15-25 นาที                                  |
| พาสต้า , กว๊าดเดียว                                                                                      | 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                             | -                                           |
| <b>การคั่ว</b>                                                                                           |                                 |                                             |
| รูเลต                                                                                                    | 4-5                             | 50-60 นาที                                  |
| เนื้ออบหม้อ                                                                                              | 4-5                             | 60-100 นาที                                 |
| กุลาซ                                                                                                    | 2.-3.                           | 50-60 นาที                                  |
| <b>การทอดในน้ำมันเล็กน้อย **</b>                                                                         |                                 |                                             |
| เอลคาโลป<br>( ปรุงปลาหรือโรยเกล็ดขนมปัง )                                                                | 6-7                             | 6-10 นาที                                   |
| เอลคาโลป ( แช่แข็ง )                                                                                     | 6-7                             | 8-12 นาที                                   |
| เนื้อติดกระดูก<br>( ปรุงปลาหรือโรยเกล็ดขนมปัง )***                                                       | 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                                  |
| เนื้อปลาและเนื้อปลาเลาะทาง<br>( ปรุงปลา )                                                                | 5-6                             | 8-20 นาที                                   |
| เนื้อปลาและเนื้อปลาเลาะทาง<br>( โรยเกล็ดขนมปัง )                                                         | 6-7                             | 8-20 นาที                                   |
| เนื้อปลาและเนื้อปลาเลาะทาง<br>( โรยเกล็ดขนมปังและแช่แข็ง ) เช่น<br>ปลาซุสเกล็ดขนมปังทอด                  | 6-7                             | 8-12 นาที                                   |
| กุ้ง                                                                                                     | 7-8                             | 4-10 นาที                                   |
| ผัดผัก , เห็ดสด                                                                                          | 7-8                             | 10-20 นาที                                  |
| ผัดผักใส่เนื้อแบบเอเชีย                                                                                  | 7.-8.                           | 15-20 นาที                                  |
| อาหารผัดแช่แข็ง                                                                                          | 6-7                             | 6-10 นาที                                   |
| แพนเค้ก                                                                                                  | 6-7                             | ต่อเนื่อง                                   |
| ไข่เจียว                                                                                                 | 3.-4.                           | ต่อเนื่อง                                   |
| ไข่ดาว                                                                                                   | 5-6                             | 3-6 นาที                                    |
| <b>การทอดแบบน้ำมันท่วม</b><br>( การทอดอาหารชิ้นละ 150-200 กรัมอย่างต่อเนื่องในน้ำมันปริมาณ 1-2 ลิตร ** ) |                                 |                                             |
| อาหารแช่แข็ง เช่น มันฝรั่งทอด ,<br>นักร้องไก่                                                            | 8-9                             | -                                           |
| โครเก็ตแช่แข็ง                                                                                           | 7-8                             | -                                           |
| เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ชิ้น                                                                                  | 6-7                             | -                                           |
| ปลา ( โรยเกล็ดขนมปังหรือชุบแป้ง )                                                                        | 5-6                             | -                                           |
| * การปรุงอย่างต่อเนื่องโดยไม่ปิด<br>ฝา                                                                   |                                 |                                             |
| ** ไม่ปิดฝา                                                                                              |                                 |                                             |
| *** พลิกบ่อยๆ                                                                                            |                                 |                                             |

|                                                                     | รูปแบบการปรุง<br>อย่างต่อเนื่อง | เวลาในการปรุง<br>อย่างต่อเนื่อง<br>( นาที ) |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|
| ผัก , เห็ด ( โรยเกล็ดขนมปัง ชุบแป้ง<br>หรือทอดแบบอบประ )            | 5-6                             | -                                           |
| ขนมอบขนาดเล็ก เช่น โดนัทแบบมีรู,<br>โดนัทใส่แยมผลไม้ , ผลไม้ชุบแป้ง | 4-5                             | -                                           |
| * การปรุงอย่างต่อเนื่องโดยไม่ปิด<br>ฝา                              |                                 |                                             |
| ** ไม่ปิดฝา                                                         |                                 |                                             |
| *** พลิกบ่อยๆ                                                       |                                 |                                             |

## ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ใช้ระบบล็อคป้องกันเด็กเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กมาเปิดเตาไฟฟ้าเล่น

### การเปิดและปิดระบบล็อคป้องกันเด็ก

ต้องปิดเตาไฟฟ้าก่อน  
เมื่อต้องการเปิด : แต่ละสัญลักษณ์  ค้างไว้ประมาณ 4 วินาทีไฟเหนือสัญลักษณ์  จะสว่างขึ้นเป็นเวลา 10 วินาที ในตอนนี้ระบบได้ล็อคเตาไฟฟ้าแล้ว  
เมื่อต้องการปิด : แต่ละสัญลักษณ์  ค้างไว้ประมาณ 4 วินาทีระบบจะปลดล็อคเตาไฟฟ้า

### ระบบล็อคป้องกันเด็กอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะเปิดระบบล็อคป้องกันเด็กโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่คุณปิดเตาไฟฟ้า

#### การเปิด / ปิด

ดูวิธีเปิด / ปิดระบบล็อคป้องกันเด็กแบบอัตโนมัติได้จากเนื้อหาในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน → หน้า 9

## ตัวเลือกการตั้งเวลา

มีตัวเลือกการตั้งค่าเวลาที่แตกต่างกัน 2 แบบ :

- ปิดเตาให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ
- ตัวตั้งเวลาของชุดครัว

### การปิดเตาให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ

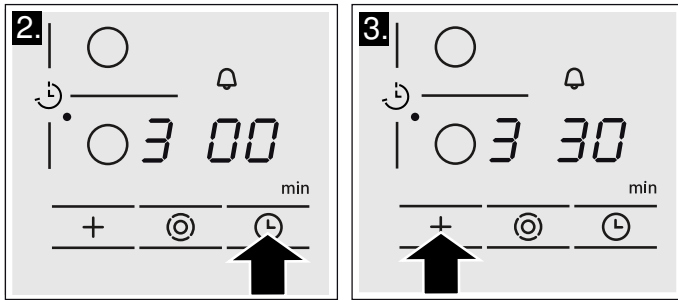
บ่อนเวลาในการปรุงอาหารสำหรับเตาให้ความร้อนที่ต้องการเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เตาให้ความร้อนจะปิดลงโดยอัตโนมัติ

#### การตั้งเวลาปรุงอาหาร :

ต้องเปิดเตาให้ความร้อนก่อน

1. เลือกเตาให้ความร้อนโดยใช้สัญลักษณ์ 
2. แต่ละสัญลักษณ์  จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาไฟส่วนแสดงผลของเตาให้ความร้อนที่ต้องการจะสว่างขึ้น

3. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - ค่าเริ่มต้นจะปรากฏขึ้น  
สัญลักษณ์ +: 30 นาที  
สัญลักษณ์ -: 10 นาที



4. แตะสัญลักษณ์ + หรือ -  
จนกระทั่งปรากฏเวลาปรุงอาหารที่ต้องการบนหน้าจอตัวตั้งเวลา  
เวลาปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง  
ในกรณีที่ตั้งเวลาปรุงอาหารไว้สำหรับเตาให้ความร้อนหลายอัน  
สามารถเลือกแสดงเวลาปรุงอาหารของแต่ละอันได้  
โดยแตะสัญลักษณ์ ○ เพื่อเลือกเตาให้ความร้อนที่ต้องการ

### เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหาร เตาให้ความร้อนจะดับลง  
จะติดสว่างขึ้นบนส่วนแสดงผลของเตาให้ความร้อน  
เสียงเตือนจะดังขึ้น 10 วินาที จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาเป็นเวลา  
10 วินาที แตะสัญลักษณ์ใดก็ได้ หน้าจอจะดับลง  
และเสียงเตือนจะเงียบลง

### การเปลี่ยนแปลงหรือยกเลิกเวลาปรุงอาหาร

เลือกเตาให้ความร้อน : แตะสัญลักษณ์ ○  
และปรับเวลาโดยใช้สัญลักษณ์ + หรือ - หรือตั้งให้เป็น 00

**คำชี้แจง :** คุณสามารถตั้งเวลาในการปรุงอาหารได้จนถึง 99 นาที

### ตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหารล่วงหน้าสำหรับเตาให้ความ  
ร้อนทุกอัน ทุกครั้งที่เปิดเตาให้ความร้อน  
เวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้จะเริ่มนับถอยหลัง  
เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เตาให้ความร้อนจะปิดลงโดยอัตโนมัติ

วิธีเปิด /  
ปิดตัวตั้งเวลาอัตโนมัติได้จากเนื้อหาในส่วนการตั้งค่าพื้นฐาน → หน้า  
9

### คำชี้แจง :

คุณสามารถปรับเวลาในการปรุงอาหารของเตาให้ความร้อน  
หรือปิดตัวนับเวลาอัตโนมัติของเตาให้ความร้อนได้  
เลือกเตาให้ความร้อน แตะสัญลักษณ์ ○  
และปรับเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้สัญลักษณ์ + หรือ -  
หรือตั้งให้เป็น 00

### ตัวตั้งเวลาของชุดครัว

คุณสามารถใช้ตัวตั้งเวลาของชุดครัวเพื่อตั้งเวลาได้ถึง 99 นาที  
ซึ่งจะจับเวลาแยกออกจากการตั้งค่าอื่นๆ ทั้งหมด

### การเปิดตัวตั้งเวลาของชุดครัว

คุณสามารถเปิดตัวตั้งเวลาของชุดครัวได้ 2 วิธี :

- หากเลือกเตาให้ความร้อนไว้แล้ว ให้แตะสัญลักษณ์ ⊕ สองครั้ง  
ภายในเวลา 10 วินาที
- หากยังไม่เลือกเตาให้ความร้อน ให้แตะสัญลักษณ์ ⊕

00 จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลา  
ไฟแสดงสถานะทางสัญลักษณ์ ⊕ จะสว่างขึ้น

### การตั้งเวลา

1. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - ค่าเริ่มต้นจะปรากฏขึ้น  
สัญลักษณ์ +: 10 นาที  
สัญลักษณ์ -: 05 นาที
2. แตะสัญลักษณ์ + หรือ -  
จนกระทั่งปรากฏเวลาที่ต้องการบนหน้าจอตัวตั้งเวลา  
เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง  
จะมีเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ 00  
จะติดสว่างขึ้นบนหน้าจอตัวตั้งเวลาเป็นเวลา 10 วินาที

### การแสดงเวลา

เลือกตัวตั้งเวลาของชุดครัวโดยใช้สัญลักษณ์ ⊕  
หน้าจอจะแสดงเวลาเป็นเวลา 10 วินาที

### การตั้งเวลาที่ถูกต้อง

เลือกตัวตั้งเวลาของชุดครัวและรีเซ็ตเวลาโดยใช้สัญลักษณ์ ⊕

## สะพานไฟระบบอัตโนมัติ

หากเปิดเตาให้ความร้อนทิ้งไว้เป็นเวลานานโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลง  
การตั้งค่า ระบบจำกัดเวลาอัตโนมัติจะทำงาน  
เตาให้ความร้อนจะหยุดการให้ความร้อน F 8  
และไฟแสดงความร้อนที่เหลือ H/h  
จะกะพริบสลับกันไปมาบนส่วนแสดงผลของเตาให้ความร้อน  
การแสดงผลดังกล่าวจะดับลงเมื่อแตะปุ่มใดๆ บนแผงควบคุม  
ในตอนนี้ จะสามารถตั้งค่าใหม่ได้  
เมื่อเปิดใช้ระบบจำกัดเวลาแล้ว โดยขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่เลือก  
(1 ถึง 10 ชั่วโมง)

## การตั้งค่าพื้นฐาน

เครื่องรุ่นนี้มีการตั้งพื้นฐานหลายรูปแบบ  
คุณสามารถปรับใช้การตั้งค่าเหล่านี้ให้ตรงตามความต้องการของคุณ  
ได้

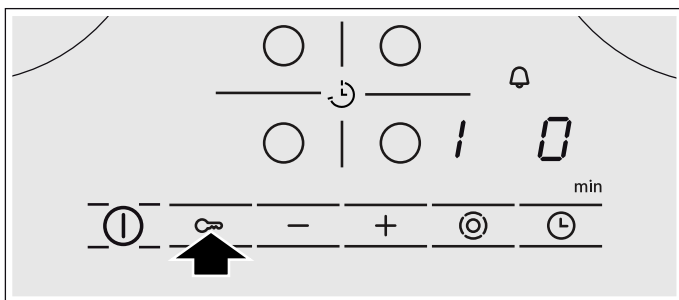
| ส่วนแสดง            | ฟังก์ชัน                                                                                |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ผล                  |                                                                                         |
| c 1                 | ระบบล็อกป้องกันเด็กอัตโนมัติ                                                            |
| 0                   | ปิดสวิตช์ *                                                                             |
| 1                   | เปิดสวิตช์                                                                              |
| 2                   | ปิดระบบล็อกป้องกันเด็กด้วยตนเองและโดยอัตโนมัติ                                          |
| c 2                 | เสียงเตือน                                                                              |
| 0                   | ปิดเสียงยืนยันและเสียงเตือนข้อผิดพลาดในการทำงาน<br>(เสียงเตือนจากเมนสวิตช์จะยังดังอยู่) |
| 1                   | เปิดเฉพาะเสียงเตือนข้อผิดพลาดในการทำงาน                                                 |
| 2                   | เปิดเฉพาะเสียงยืนยัน                                                                    |
| * การตั้งค่าพื้นฐาน |                                                                                         |

| ส่วนแสดง            | ฟังก์ชัน                                                                                                      |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผล                  |                                                                                                               |
| 3                   | เปิดทั้งเสียงยืนยันและเสียงเตือนข้อผิดพลาดในการทำงาน *                                                        |
| c5                  | ตัวตั้งเวลาอัตโนมัติ                                                                                          |
| 00                  | ปิดสวิตช์ *                                                                                                   |
| 01-99               | เวลาที่จะเปิดเตาให้ความร้อน                                                                                   |
| c6                  | ระยะเวลาของเสียงเตือนหมดเวลา                                                                                  |
| 1                   | 10 วินาที *                                                                                                   |
| 2                   | 30 วินาที                                                                                                     |
| 3                   | 1 นาที                                                                                                        |
| c7                  | การสั่งการส่วนให้ความร้อน                                                                                     |
| 0                   | ปิดสวิตช์                                                                                                     |
| 1                   | เปิดสวิตช์                                                                                                    |
| 2                   | การตั้งค่าล่าสุดก่อนที่จะเปิดเตาให้ความร้อน *                                                                 |
| c9                  | เวลาที่ใช้ในการเลือกเตาให้ความร้อน                                                                            |
| 0                   | ไม่จำกัด : สามารถปรับเตาให้ความร้อนที่เลือกไว้ล่าสุดได้โดยไม่ต้องเลือกใหม่อีก *                               |
| 1                   | หลังจากเลือกเตาให้ความร้อนแล้ว จะต้องทำการปรับเตาภายใน 10 วินาที หากหมดเวลา จะต้องเลือกและปรับเตาใหม่อีกครั้ง |
| c0                  | รีเซ็ตการตั้งค่าพื้นฐาน                                                                                       |
| 0                   | ปิดสวิตช์ *                                                                                                   |
| 1                   | เปิดสวิตช์                                                                                                    |
| * การตั้งค่าพื้นฐาน |                                                                                                               |

## การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าพื้นฐาน

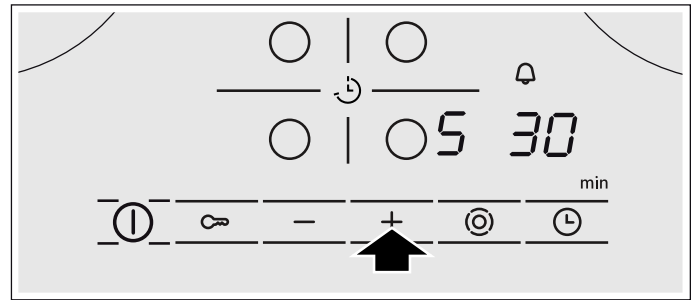
ต้องปิดเตาไฟฟ้าก่อน

1. เปิดเตาไฟฟ้า
2. หลังจากนั้นภายใน 10 วินาที ให้แตะสัญลักษณ์ ∞ ค้างไว้ 4 วินาที



c และ ! จะกะพริบสลับกันบนหน้าจอด้านซ้าย และ 0 จะสว่างขึ้นบนหน้าจอด้านขวา

3. แตะสัญลักษณ์ ∞ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งปรากฏค่าที่ต้องการบนหน้าจอด้านซ้าย
4. แตะสัญลักษณ์ + หรือ - หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งปรากฏค่าที่ต้องการบนหน้าจอ



5. แตะสัญลักษณ์ ∞ ค้างไว้ 4 วินาที ระบบจะเปิดไอคาที่เลือกไว้

## การปิด

หากต้องการออกจากการตั้งค่าพื้นฐาน ให้ปิดเตาไฟฟ้าด้วยเมนสวิตช์ แล้วทำการตั้งค่าใหม่

## การทำความสะอาด

ผลิตภัณฑ์สำหรับบำรุงรักษาและทำความสะอาดที่เหมาะสมสามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือร้านค้าอิเล็กทรอนิกส์ของเรา

## เชรามิก

ทำความสะอาดเตาไฟฟ้าหลังใช้งานทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไหมติดลงบนเชรามิก ทำความสะอาดเตาไฟฟ้าเมื่อเตาเย็นลงมากพอแล้วเท่านั้น ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับแก้วเชรามิกเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดบนบรรจุภัณฑ์ ห้ามใช้ :

- น้ำยาทำความสะอาดที่ยังไม่เสด็จ
- สารทำความสะอาดสำหรับเครื่องล้างจานโดยเฉพาะ
- สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น สเปรย์ทำความสะอาดเตาหรือสารขัดคราบ
- ฟองน้ำขัด
- เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ

ควรสลับปรกผึ่งแห้งสามารถขจัดออกได้ดีที่สุดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก ซึ่งหาซื้อได้จากตัวแทนจำหน่าย โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์ขัดกระจกได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือร้านค้าอิเล็กทรอนิกส์ของเราได้เช่นกัน

การทำความสะอาดแก้วเชรามิกด้วยฟองน้ำชนิดพิเศษจะให้ผลการทำความสะอาดที่ยอดเยี่ยม

## ขอบเตาไฟฟ้า

เพื่อป้องกันไม่ให้ขอบเตาไฟฟ้าเกิดความเสียหาย กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ :

- ใช้น้ำสบู่อุ่นๆ
- ล้างฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน
- ห้ามใช้สารขัดหรือวัตถุแหลมคม
- ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดกระจก

## ? การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา

ความผิดปกติของอุปกรณ์อาจเกิดจากสาเหตุทั่วไป ซึ่งสามารถแก้ไขได้ง่าย กรุณาอ่านคำแนะนำในตาราง ก่อนโทรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ส่วนอิเล็กทรอนิกส์ของเตาไฟฟ้าอยู่ใต้แผงควบคุม อุณหภูมิในส่วนนี้อาจสูงขึ้นได้มากด้วยสาเหตุหลายประการ

เพื่อป้องกันไม่ให้อิเล็กทรอนิกส์เกิดความร้อนมากเกินไป ควรปิดเตาให้ความร้อนเมื่อจำเป็น  $F2$ ,  $F4$ , หรือ  $F5$  จะกะพริบสลับกันไปมากับ  $H$  หรือ  $h$  ( ตัวแสดงความร้อนตกค้าง )

| ส่วนแสดงผล                                                      | ความผิดปกติ                                                                                                             | การดำเนินการ                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ไม่มี                                                           | มีการตัดการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ                                                                                      | ตรวจสอบฟิวส์ในบ้านสำหรับตัวอุปกรณ์ ตรวจสอบว่ามีการตัดไฟหรือไม่โดยทดสอบกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ                                                                                   |
| ส่วนแสดงผลทั้งหมดกะพริบ                                         | แผงควบคุมสัมผัสเปียกอยู่หรือมีวัตถุวางทับ                                                                               | เช็ดแผงควบคุมให้แห้งหรือยกวัตถุขึ้นออก                                                                                                                                          |
| $F2$                                                            | มีการใช้เตาให้ความร้อนหลายอันที่ระดับความร้อนสูงเป็นเวลานาน<br>เตาให้ความร้อนถูกปิดสวิตช์เพื่อป้องกันส่วนอิเล็กทรอนิกส์ | รอสักครู่แล้วแตะปุ่มใดก็ได้บนแผงควบคุมสัมผัส เมื่อ $F2$ ดับลง แสดงว่าส่วนอิเล็กทรอนิกส์เย็นลงพอแล้ว ในตอนนี้จะสามารถปรุงอาหารต่อได้                                             |
| $F4$                                                            | แม้จะปิดสวิตช์ด้วย $F2$ แล้ว แต่ส่วนอิเล็กทรอนิกส์ก็ร้อนขึ้นซ้ำอีก<br>ดังนั้นระบบจึงปิดเตาให้ความร้อนทั้งหมด            | รอสักครู่แล้วแตะปุ่มใดก็ได้บนแผงควบคุมสัมผัส เมื่อ $F4$ ดับลง จะสามารถปรุงอาหารต่อได้                                                                                           |
| $F5$ และสัญลักษณ์ระดับความร้อนกะพริบสลับกันไปมา และมีเสียงเตือน | คำเตือน : มีกระพุ้งที่มีความร้อนอยู่ใกล้แผงควบคุม ซึ่งอาจส่งผลให้อิเล็กทรอนิกส์มีความร้อนมากเกินไป                      | นำกระพุ้งออกจากนั้นสักครู่ สัญลักษณ์แจ้งความผิดปกติจะดับลง ในตอนนี้จะสามารถปรุงอาหารต่อได้                                                                                      |
| $F5$ และเสียงเตือน                                              | มีกระพุ้งที่มีความร้อนอยู่ใกล้แผงควบคุม, เตาให้ความร้อนถูกปิดสวิตช์เพื่อป้องกันส่วนอิเล็กทรอนิกส์                       | นำกระพุ้งออกรอสักครู่ แล้วแตะปุ่มใดก็ได้บนแผงควบคุมเมื่อ $F5$ ดับลง จะสามารถปรุงอาหารต่อได้                                                                                     |
| $F8$                                                            | มีการใช้งานเตาให้ความร้อนเป็นเวลานานเกินไปและปิดตัวเองลง                                                                | สามารถเปิดเตาให้ความร้อนใหม่ได้ทันที                                                                                                                                            |
| $dE$<br>เตาให้ความร้อนไม่ร้อน                                   | เปิดโหมดสาริตอยู่                                                                                                       | ปิดโหมดสาริต : ตัดไฟฟ้าจากตัวเครื่องเป็นเวลา 30 วินาที ( ตัดฟิวส์ภายในบ้านหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ฟิวส์ ) หลังจากผ่านไป 3 นาที ให้แตะปุ่มใดก็ได้บนแผงควบคุมสัมผัส โหมดสาริตจะปิดลง |

### รายงานอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนแสดงผล

เมื่อรหัสความผิดปกติ "E" ปรากฏขึ้นในส่วนแสดงผล เช่น E0111 ปิดสวิตช์อุปกรณ์แล้วเปิดสวิตช์อีกครั้ง

หากเป็นความผิดปกติที่เกิดขึ้นครั้งเดียว ส่วนแสดงผลจะดับลง

หากรหัสความผิดปกติปรากฏขึ้นอีกครั้ง

โทรหาฝ่ายบริการหลังการขายและ

อาจอิงรหัสความผิดปกติโดยตรงกัน

### — กะพริบในไฟแสดงสถานะของเตาให้ความร้อน

หาก —

กะพริบในไฟแสดงสถานะของเตาให้ความร้อนเมื่อต่อสายเมนกับเครื่องหรือหลังจากที่มีการตัดไฟ แสดงว่าระบบไฟฟ้าเกิดความผิดปกติให้ลองกดปุ่มควบคุมเพื่อรีเซ็ตถึงความผิดปกติ



## ฝ่ายบริการลูกค้า

ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม เรายินดีช่วยหาวิธีแก้ไขปัญหาก็เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขายเขาไปโดยไม่จำเป็น

### หมายเลข E และหมายเลข FD

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

คุณสามารถดูหมายเลขดังกล่าวได้จากใบรับรองอุปกรณ์

โปรดทราบว่า คุณต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับการเรียกวิศวกรฝ่ายบริการหลังการขายเขาไปตรวจสอบในกรณีที่โรงงานตัวเครื่องไม่ถูกต้องถึงแม้ว่าจะอยู่ในช่วงรับประกันสินค้าก็ตาม

สำหรับเบอร์ติดต่อของแต่ละประเทศ

โปรดดูรายชื่อฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมากับคู่มือการใช้งานฉบับนี้

### การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักร 0344 892 8979

ชอาน คิคคาโทรตามอตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่

าจักร

ไอร์แลนด์ 01450 2655

นด 0.03 € ต่อนาทีในช่วงเวลาที่มีการใช้งานมาก และ

0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มีการใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

## อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางนี้จัดทำขึ้นสำหรับสถาบันทดสอบในการทดสอบอุปกรณ์ของเรา

ข้อมูลในตาราง เป็นกรณีที่ใช้เครื่องครัว Schulte Ufer (ชุดหม้อเหนียวทำความร้อน 4 ส่วน HEZ 390042) ที่มีขนาดดังต่อไปนี้:

- กระทะก้นลึก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 16 ซม. , ความจุ 1.2 ลิตร สำหรับเตาให้ความร้อนแบบวงจรรเดียวนาขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .
- หม้อปรุงอาหาร ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 16 ซม . ความจุ 1.7 ลิตร สำหรับเตาให้ความร้อนแบบวงจรรเดียวนาขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 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 .

| อาหารที่ใช้ในการทดสอบ                                                                                                             | ระดับความร้อน  | การอุ่นอาหาร / การต้มจนเดือด<br>เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที : วินาที ) | ฝา       | การปรุงอย่างต่อเนื่อง<br>รูปแบบการปรุงอย่างต่อเนื่อง                 | ฝา       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------|----------|
| การละลายช็อคโกแลต                                                                                                                 |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| ภาชนะ : กระทะก้นลึก                                                                                                               |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| นำคุเวอเจอร์ช็อคโกแลต (เช่น ดาร์กช็อคโกแลต Dr. Oetker ปริมาณ 150 กรัม )<br>ไปละลายบนเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม . | -              | -                                                                    | -        | 1.                                                                   | ไม่ปิดฝา |
| การปรุงสตูว์ถั่วเลนทิลและการคงความอุ่น                                                                                            |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| ภาชนะ : หม้อปรุงอาหาร                                                                                                             |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| ปรุงสตูว์ถั่วเลนทิลตามมาตรฐาน DIN 44550                                                                                           |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| อุณหภูมิเริ่มต้น 20 °C                                                                                                            |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| ปริมาณ : 450 กรัม<br>สำหรับเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .                                                          | 9              | ประมาณ 2:00 โดยไม่คน                                                 | ปิดฝา    | 1.                                                                   | ปิดฝา    |
| ปริมาณ : 800 กรัม<br>สำหรับเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .                                                    | 9              | ประมาณ 2:00 โดยไม่คน                                                 | ปิดฝา    | 1.                                                                   | ปิดฝา    |
| สตูว์ถั่วเลนทิลกระป๋อง                                                                                                            |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| เช่น ถั่วเลนทิลกับไส้กรอก Erasco:                                                                                                 |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| อุณหภูมิเริ่มต้น 20 °C                                                                                                            |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| ปริมาณ : 500 กรัม<br>สำหรับเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .                                                          | 9              | ประมาณ 2:00<br>( คนหลังจากผวนไปประมาณ 1:30)                          | ปิดฝา    | 1.                                                                   | ปิดฝา    |
| ปริมาณ : 1000 กรัม<br>สำหรับเตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .                                                   | 9              | ประมาณ 2:30<br>( คนหลังจากผวนไปประมาณ 1:30)                          | ปิดฝา    | 1.                                                                   | ปิดฝา    |
| การเคี้ยวซอสเบชาเมล                                                                                                               |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| ภาชนะ : กระทะก้นลึก                                                                                                               |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| อุณหภูมิของนม : 7° C                                                                                                              |                |                                                                      |          |                                                                      |          |
| สูตร : นม 40 กรัม , แป้ง 40 กรัม , นม 0.5 ลิตร (ไขมัน 3.5%) , เกลือเล็กน้อย<br>ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 ซม .   | g <sup>2</sup> | ประมาณ 5:20                                                          | ไม่ปิดฝา | 1, 3                                                                 | ไม่ปิดฝา |
|                                                                                                                                   |                |                                                                      |          | 1 นำเนยไปละลาย<br>คนผสมแป้งและเกลือ<br>ปรุงจนผสมต่อไปเป็นเวลา 3 นาที |          |
|                                                                                                                                   |                | 2 เติมนมลงไป, นำไปต้มจนเดือด<br>พร้อมทั้งคนอย่างต่อเนื่อง            |          |                                                                      |          |

| อาหารที่ใช้ในการทดสอบ                                                                                                                           |                                      | การอุ่นอาหาร / การต้มจนเดือด                                                                                                                                                       |                              | การปรุงอย่างต่อเนื่อง |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ระดับความร้อน                                                                                                                                   | เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที : วินาที ) | ฝา                                                                                                                                                                                 | รูปแบบการปรุงอย่าง ต่อเนื่อง | ฝา                    |                                                                                               |
|                                                                                                                                                 |                                      |                                                                                                                                                                                    |                              |                       | 3 เมื่อซอสเบซามิลเริ่มเดือด ให้ปรุงต่อที่ความร้อนระดับ 1 เป็นเวลา 2 นาที โดยคนส่วนผสมตลอดเวลา |
| <b>การทำพุดดิ้งข้าว - แบบต่อเนื่องและปิดฝา</b>                                                                                                  |                                      |                                                                                                                                                                                    |                              |                       |                                                                                               |
| 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 6:45<br>อุ่นนมจนเริ่มร้อน<br>ปรับรูปแบบการปรุงเป็นการปรุงอย่างต่อเนื่อง แล้วเติมน้ำตาล และเกลือลงในนม<br>ใช้เวลาทำทั้งหมด ( รวมถึงการต้มให้เดือด ) ประมาณ 45 นาที           | ไม่ปิดฝา                     | 2                     | ปิดฝา                                                                                         |
| คนพุดดิ้งข้าวหลังจากผ่านไป 10 นาที                                                                                                              |                                      |                                                                                                                                                                                    |                              |                       |                                                                                               |
| สูตร: ข้าวเมล็ดกลม 250 กรัม, น้ำตาล 120 กรัม, นม 1 ลิตร ( ไขมัน 3.5% ) และเกลือ 1.5 กรัม ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม . | 9                                    | ประมาณ 7:20<br>อุ่นนมจนเริ่มร้อน<br>ปรับรูปแบบการปรุงเป็นการปรุงอย่างต่อเนื่อง แล้วเติมน้ำตาล และเกลือลงในนม<br>ใช้เวลาทำทั้งหมด ( รวมถึงการต้มให้เดือด ) ประมาณ 45 นาที           | ไม่ปิดฝา                     | 2                     | ปิดฝา                                                                                         |
| คนพุดดิ้งข้าวหลังจากผ่านไป 10 นาที                                                                                                              |                                      |                                                                                                                                                                                    |                              |                       |                                                                                               |
| <b>การทำพุดดิ้งข้าว - แบบต่อเนื่องและไม่ปิดฝา</b>                                                                                               |                                      |                                                                                                                                                                                    |                              |                       |                                                                                               |
| 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<br>เติมน้ำตาล และเกลือลงในนม แล้วอุ่นส่วนผสมโดยคนอย่างต่อเนื่อง เมื่อนมมีอุณหภูมิประมาณ 90°C ให้ปรับรูปแบบการปรุงเป็นการปรุงอย่างต่อเนื่อง เคี่ยวส่วนผสมประมาณ 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<br>เติมน้ำตาล และเกลือลงในนม แล้วอุ่นส่วนผสมโดยคนอย่างต่อเนื่อง เมื่อนมมีอุณหภูมิประมาณ 90°C ให้ปรับรูปแบบการปรุงเป็นการปรุงอย่างต่อเนื่อง เคี่ยวส่วนผสมประมาณ 50 นาที | ไม่ปิดฝา                     | 2                     | ไม่ปิดฝา                                                                                      |
| <b>การหุงข้าว</b>                                                                                                                               |                                      |                                                                                                                                                                                    |                              |                       |                                                                                               |
| 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                                                                                         |

| อาหารที่ใช้ในการทดสอบ                                                                                                                                                       | การอุ่นอาหาร / การต้มจนเดือด |                                      | การปรุงอย่างต่อเนื่อง |                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|----------|
|                                                                                                                                                                             | ระดับความร้อน                | เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที : วินาที ) | ฝา                    | รูปแบบการปรุงอย่างต่อเนื่อง     | ฝา       |
| สูตรอาหารตามมาตรฐาน DIN 44550:                                                                                                                                              |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ข้าวเมล็ดยาว 250 กรัม , น้ำ 600 กรัม และเกลือเล็กน้อย<br>ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .                                                             | 9                            | ประมาณ 3:15                          | ปิดฝา                 | 2.                              | ปิดฝา    |
| <b>การทอดเนื้อสันนอกหมูติดกระดูก</b>                                                                                                                                        |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ลักษณะ : กระทะแบน                                                                                                                                                           |                              |                                      |                       |                                 |          |
| อุณหภูมิเริ่มต้นของเนื้อ : 7° C                                                                                                                                             |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ปริมาณ : เนื้อสันนอกติดกระดูก 3 ชิ้น ( น้ำหนักรวมประมาณ 300 กรัม หนาประมาณ 1 ซม . ) , น้ำมันดอกทานตะวัน 15 กรัม ,<br>ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม . | 9                            | ประมาณ 2:40                          | ไม่ปิดฝา              | 7                               | ไม่ปิดฝา |
| <b>การทำแพนเค้ก</b>                                                                                                                                                         |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ลักษณะ : กระทะแบน                                                                                                                                                           |                              |                                      |                       |                                 |          |
| สูตรอาหารตามมาตรฐาน DIN EN 60350-2                                                                                                                                          |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ปริมาณ : แป้งผสม 55 มิลลิลิตรต่อแพนเค้กหนึ่งแผ่น ,<br>ใช้เตาให้ความร้อนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 หรือ 17 ซม .                                                                | 9                            | ประมาณ 2:40                          | ไม่ปิดฝา              | 6 หรือ 6.<br>ตามระดับความเกรียม | ไม่ปิดฝา |
| <b>การทอดมันฝรั่งแผ่นแช่แข็ง</b>                                                                                                                                            |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ลักษณะ : หม้อปรุงอาหาร                                                                                                                                                      |                              |                                      |                       |                                 |          |
| ปริมาณ : น้ำมันดอกทานตะวัน 1.8 กก .<br>ทอดมันฝรั่งแผ่นแช่แข็ง 200 กรัม ( เช่น McCain 123 Original ) ,<br>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](http://www.bosch-home.com)**



9001259066  
970202