



BOSCH

Invented for life

Built-in Appliances Catalogue 2020



**EUROPE'S
BRAND NO.1***

*For major domestic appliances. Source : Euromonitor, volume sales, 2019
*အရှင် နေဝိသိမ်ဖျါးမိမိအုပ်စုကုမ္ပဏီလီမိတက် : Euromonitor, ခေတ်စာ 2019



Contents

สารบัญ

Why choose Bosch?	ทำไมจึงต้องเลือกบ๊อช	4
Bosch in every detail	ทุกรายละเอียดของบ๊อช	5
Ovens & Microwaves	เตาอบ และ ไมโครเวฟ	6
Coffee Machine	เครื่องชงกาแฟ	20
Hobs	เตา	22
Hoods	เครื่องดูดควัน	48
Fridges	ตู้เย็น	56
Dishwashers	เครื่องล้างจาน	64
Bosch Experience Centre	บ๊อช เอ็กซ์พีเรียนซ์ เซ็นเตอร์	78
Customer Service	ศูนย์บริการเครื่องใช้ไฟฟ้าบ๊อช	79
MyBosch	ระบบ MyBosch	80
Cleaning & Care Set	ชุดทำความสะอาด	81
Technical Diagrams	ข้อมูลทางเทคนิค	82

Why choose Bosch?

ทำไมจึงต้องเลือกบิอช

Proven quality

คุณภาพที่ได้รับการรับรอง

Bosch appliances offer premium quality, advanced technology, ease of operation and outstanding German made and engineered technology. These attributes have earned us many national and international accolades, such as the Reddot Design Award, the iF DESIGN AWARD and other endorsements, year after year.

เครื่องใช้ไฟฟ้าจากบิอชมาพร้อมคุณภาพระดับพรีเมียม, เทคโนโลยีขั้นสูง, การใช้งานที่ง่าย และเทคโนโลยีการผลิต และวิศวกรรมอันโดดเด่นของเยอรมัน คุณสมบัติเหล่านี้เองที่ทำให้เราได้รับรางวัลทั้งในระดับประเทศ และนานาชาติ เช่น รางวัล Reddot Design Award, iF DESIGN AWARD และการรับรองอื่นๆ ทุกปีอย่างต่อเนื่อง

Top performance

ประสิทธิภาพขั้นนำ

What drives us every day is our desire to improve. We strive to make the best even better, by developing functional, durable and energy-efficient innovations that surpass all expectations.

สิ่งที่ขับเคลื่อนเราในทุกๆ วันคือความปรารถนาที่จะปรับปรุงผลิตภัณฑ์ เพราะเรามุ่งมั่นที่จะสร้างสรรค์สิ่งที่ดีที่สุดให้ดียิ่งขึ้นไปอีก โดยการพัฒนานวัตกรรมที่ให้คุณค่าทั้งในแง่ของฟังก์ชันการทำงาน, ความทนทาน และการประหยัดพลังงาน ที่เหนือกว่าทุกความคาดหวัง

Maximum convenience

ที่สุดแห่งความสะดวกสบาย

Bosch is dedicated to making your life easier. Our innovative built-in appliances are easy to use, while sophisticated features deliver the best results every time, saving you time and effort.

บิอชมีเจตนาแน่วแน่ที่จะทำให้ชีวิตของคุณนั้นง่ายขึ้น เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับการติดตั้งแบบบิวท์อินอันล้ำหน้าของเรา จึงเน้นเรื่องความง่ายในการใช้งาน ในขณะเดียวกัน คุณสมบัตินวัตกรรมของเทคโนโลยีขั้นสูงยังให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดอยู่เสมอ เพื่อให้คุณสามารถประหยัดเวลาและลดภาระงานครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Bosch in every detail. German Engineered.

ความเป็นบิอชในทุกรายละเอียดด้วยวิศวกรรมจากเยอรมัน

Every detail of every appliance has been carefully designed, produced and tested by our engineers to fully satisfy the highest standards in quality, performance and convenience. The result is cutting-edge technology, timeless design and remarkable ease of use, reducing the workload for you in the kitchen and consistently delivering perfect results.

เครื่องใช้ไฟฟ้าจากบิอชทุกเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงความพิถีพิถันในทุกรายละเอียดตั้งแต่การออกแบบ, การผลิตและการทดสอบคุณภาพโดยทีมวิศวกรของเรา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานสอดคล้องกับระดับคุณภาพประสิทธิภาพและความสะดวกสบายขั้นสูงสุดผลลัพธ์ที่ได้คือ เทคโนโลยีระดับชั้นนำ, การออกแบบที่เข้ากับทุกยุคทุกสมัยและการใช้งานที่ง่ายตาย ซึ่งสามารถลดภาระงานบ้าน พร้อมกับส่งมอบผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบอย่างสม่ำเสมอ



*For major domestic appliances. Source : Euromonitor, volume sales, 2019

*สำหรับ เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้านขนาดใหญ่ แหล่งข้อมูล : Euromonitor, ยอดขายปี 2019



Perfect Cooking

เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อ
การทำอาหารที่สมบูรณ์แบบ



Selecting the right oven for you and your kitchen.

เลือกเตาอบที่เหมาะสมกับคุณและครัวของคุณ

Whether you're designing a new kitchen or you are simply updating one of your appliances, we have a wide variety of cooking products available to you to choose from. Depending on the space you have in your kitchen, you can choose from a single product or combination.

ไม่ว่าคุณกำลังออกแบบห้องครัวใหม่ หรือ แค่เปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าแทนเครื่องเดิมที่มี มีอเนกเครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับทำอาหารหลากหลายแบบให้คุณเลือก ขึ้นอยู่กับพื้นที่ครัวของคุณทั้งเครื่องแบบเดี่ยวและแบบผสม

Single ovens



HBG656RS1B

Combination ovens



HNG6764S1A

Compact ovens



CSG656BS2B

Built-in microwaves



BEL634GS1T

Choose our built-in companion appliances to compliment your built-in oven.

เลือกเครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อเติมเต็มชุดเตาอบของคุณ

Warming drawer



BIC630NS1
(warming drawers available in 29cm and 14cm high)

Coffee machine



CTL636ES6

Serie 8 ovens

With their impressive technology, elegant design, our Serie 8 ovens meet every need and more in the kitchen. The innovative Control Ring provides convenience and functionality with full control over your dishes at all times. Plus, thanks to sensor-controlled programmes, you'll achieve perfect results every time.

เตาอบรุ่นซีรีส์ 8 ของบ๊อช สามารถตอบสนองได้ทุกความต้องการและให้ความสมบูรณ์แบบกับครัวของคุณ และนวัตกรรมปุ่มควบคุมแบบวงแหวนช่วยย้่าความสะดวกและควบคุมการทำอาหารได้อย่างแม่นยำ นอกจากนี้ยังมีโปรแกรมที่มีเซ็นเซอร์ช่วยควบคุมให้ได้อุณหภูมิที่สมบูรณ์แบบทุกครั้ง



4D HotAir

With 4D HotAir, you can place your food on any of the four shelf levels and the results will be consistent. Our motor and fan wheel design makes it possible: it changes the direction of rotation during operation to distribute heat evenly on every level.

ด้วยระบบ 4D HotAir คุณสามารถวางอาหารบนชั้นใดก็ได้ในทั้ง 4 ชั้นของเตาอบ ผลลัพธ์ที่ได้จะเป็นที่น่าพอใจทุกครั้ง เพราะมอเตอร์และพัดลมได้ถูกออกแบบมาให้เรื่องนี้เป็นไปได้ โดยมีการเปลี่ยนทิศทางการหมุนขณะทำงานเพื่อกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอในทุกชั้น



The Intuitive Control Ring.

The intuitive control ring and full-width, high-resolution clear text TFT touch display with direct select TouchControl-buttons make operating our ovens a breeze. Clear, vivid images and helpful prompts guide you through each step as you navigate through the various programme options.

วงแหวนควบคุมที่ใช้งานง่าย พร้อมจอแสดงภาพ TFT-touch ขนาดใหญ่ และมีความละเอียดสูงจึงแสดงข้อความได้ชัดเจน ด้วยปุ่มควบคุมแบบสัมผัสช่วยย้่าความสะดวกสบาย และยังมีเมนูแนะนำการใช้งานในแต่ละขั้นตอนในการใช้โปรแกรมต่างๆ



Bosch Assist

This feature automatically sets precise information on temperatures and cooking times for all kinds of dishes. คุณสมบัตินี้ช่วยตั้งค่าของอุณหภูมิ และเวลาการอบอาหารโดยอัตโนมัติ เหมาะสำหรับอาหารทุกเมนู



PerfectBake

Bosch oven with PerfectBake sensors that measure and regulate the baking process automatically by setting of heating nodes, time, temperature. Simply select Assist and the type of dish such as cake and press start, your oven will do the rest.

เตาอบ Bosch ที่มีเซ็นเซอร์ PerfectBake สามารถควบคุมกระบวนการอบโดยอัตโนมัติโดยการตั้งค่าความร้อน, เวลา และอุณหภูมิที่อบโดยอัตโนมัติ เพียงเลือกโปรแกรม Assist และประเภทของขนม เช่น เค้ก จากนั้นกดปุ่ม start เตาอบของคุณจะจัดการส่วนที่เหลือให้อ่าง



PerfectRoast

The PerfectRoast meat probe, will give perfect results every time. Through 3 highly sensitive measuring points, determines the core temperature of your roast to the exact degree and second, guaranteeing perfect roasting results and taking away the guesswork

มีกโพรบ PerfectRoast จะมอนิเตอร์อุณหภูมิในการอบอาหารที่สมบูรณ์แบบทุกครั้ง ด้วยจุดวัดอุณหภูมิภายในมีกโพรบถึง 3 จุด สามารถวัดอุณหภูมิภายในอาหารได้อย่างแม่นยำ คุณจะได้อาหารอบที่สมบูรณ์แบบและไม่ต้องคาดเดาเรื่องอุณหภูมิอีกต่อไป



Added steam.

Steam prevents food drying out, giving bread a deliciously crispy crust and a light, fluffy inside. Steam is also great for bringing out flavours, when roasting or re-heating. Simply fill the water tank, integrated behind the liftable control panel in the Serie 8 ovens.

ไอน้ำช่วยป้องกันอาหารแห้ง ทำให้ขนมปังกรอบด้านนอก และนุ่มด้านใน และยังช่วยบูรณาตของอาหารเมื่ออบ หรืออุ่นร้อน เพียงเติมน้ำในถังที่อยู่ด้านหลังของหน้าจอบนซีรีส์ 8



Pyrolytic Cleaning.

Bosch ovens with the integrated self-cleaning function Pyrolysis, you can now save yourself this task for good. Just remove the trays and rails, press Start and your oven will heat up to max. 480 °C and reduce away any grease/ food residues. All that's left for you is a bit of dust, which is easily wiped away.

*Only in selected model

เตาอบบ๊อชพร้อมกับฟังก์ชัน Pyrolysis ที่สามารถทำความสะอาดตัวเอง ช่วยย้่าคุณไว้ทั้งเวลาในการทำอาหารและเวลาทำความสะอาด เพียงแค่กดปุ่ม Start เตาอบของคุณจะทำความร้อนสูงสุดถึง 480 องศา และลดคราบไขมัน และเศษอาหาร คงเหลือเพียงฝุ่นผงเล็กน้อยที่สามารถเช็ดออกได้ง่าย

*สำหรับบางรุ่น








Perfect heating modes to meet your every cooking need.

โหมดการทำความร้อนที่สมบูรณ์แบบ ตอบโจทย์ทุกความต้องการของการทำอาหาร










From Bosch ovens offer heating functions that deliver everything from haute cuisine to everyday feasts.


เตาอบ Bosch มีฟังก์ชันการทำความร้อนในแบบต่างๆ เพื่อให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ทุกแบบ ไม่ว่าการทำอาหารอย่างหรูหรา หรือการเลี้ยงฉลองในทุกๆ เทศกาล

	What does it do? ฟังก์ชันนี้ทำอะไรได้บ้าง	Recommended for แนะนำสำหรับ
 4D Hotair[^]	For baking and roasting on one or more levels. สำหรับการอบขนม และอาหารตั้งแต่ 1 ระดับขึ้นไป The fan distributes heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment. With to 4 different levels simultaneously. พัดลมกระจายความร้อนจากแผงทำความร้อนที่เป็นแบบวงแหวนตรงแผงด้านหลัง ให้กระจายอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ พื้นที่ทำอาหารได้สูงถึง 4 ระดับพร้อมกัน	Cakes and small baked items (Muffins, biscuits) เค้กและขนมอบชิ้นเล็ก (มัฟฟิน, บิสกิต) 
 Hotair Eco	For energy-optimised cooking of selected dishes on one level without preheating. สำหรับการทำอาหารแบบประหยัดพลังงานที่หนึ่งระดับโดยไม่ต้องอุ่นเตาก่อน The fan distributes the energy - optimised heat from the ring heating element in the back wall evenly around the cooking compartment. พัดลมกระจายความร้อนจากแผงทำความร้อนที่เป็นแบบวงแหวนที่อยู่ผนังด้านหลัง ให้กระจายอย่างทั่วถึงรอบๆ พื้นที่ทำอาหาร	Cakes and small baked items (Muffins, biscuits) เค้กและขนมอบชิ้นเล็ก (มัฟฟิน, บิสกิต) 
 Top and bottom heat Eco ความร้อนด้านบนและด้านล่างแบบ Eco	This supports cooking on a single shelf for energy efficient cooking. รองรับการทำอาหารบนชั้นเดียว เพื่อการทำอาหารแบบประหยัดพลังงาน	Cakes and bread เค้ก และขนมปัง 

Possible to use added steam for this type of heating (operation only possible when the water tank is full). [^]To cook on all four levels simultaneously, four wire racks are required for best results. For up to three levels, all accessories are suitable, i.e. universal tray or baking tray. Features may vary depending on models. Please check individual product specifications.

สามารถใช้น้ำเพิ่มสำหรับการทำความร้อนแบบนี้ (สามารถใช้งานได้เฉพาะเวลาที่น้ำในถังอยู่เต็มเท่านั้น) [^]หากต้องการทำอาหารทั้งสี่ระดับพร้อมกัน จำเป็นต้องใช้ตะแกรง 4 ตะแกรง เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด สำหรับการทำอาหารไม่กินสามระดับ สามารถใช้อุปกรณ์เสริมได้ทั้งหมด เช่น ถาดอบแบบสองช่อง หรือถาดอบขนม คุณสมบัตินี้จะแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น โปรดตรวจสอบข้อมูลรายละเอียดของผลิตภัณฑ์แต่ละรุ่น

	What does it do? ฟังก์ชันนี้ทำอะไรได้บ้าง	Recommended for แนะนำสำหรับ
 Intensive heat การทำความร้อนแบบเต็มกำลัง	Combines the top element with a more powerful bottom heating element that is perfect for crispy bases and baking in tins. รวมการทำงานของแผงทำความร้อนด้านบนกับด้านล่าง ที่ทรงพลังเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับการอบส่วนฐานที่กรอบ และอบรูปในถาดอบ	Tarts and savoury cakes ทาร์ต และซาวอรีเค้ก
 Desiccation การอบแห้ง	For removing moisture from fruits, vegetables and herbs with maximum flavour retention. สำหรับการกำจัดความชื้นออกจากผลไม้, พืช และสมุนไพร โดยยังคงรสชาติได้อย่างครบถ้วน	Herbs, vegetables and fruits (Plums) สมุนไพร, พืช และผลไม้ (พลัม)
 Bottom heating การทำความร้อนด้านล่าง	For cooking in a bain-marie (slowcooking) and for the final baking stage. Suitable for bakes that require crispy base without the top drying. สำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้สุกอย่างช้าๆ และขั้นตอนสุดท้ายของการอบขนมเหมาะสำหรับขนมที่ต้องการให้ส่วนล่างกรอบแต่ไม่ทำให้สูญเสียรสชาติส่วนบน	Pizza and pies พิซซ่า และพาย
 Pizza setting ตั้งค่าทำพิซซ่า	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath as well as providing moderate heat on the top of the dish. สำหรับการเตรียมพิซซ่า และเมนูอาหารที่ต้องการความร้อนมากที่ทางด้านล่าง และต้องการความร้อนปานกลางทางด้านบนของอาหาร	Pizza and baguette พิซซ่า และแบกเก็ต
 Hot air grilling การย่างด้วยลมร้อน	For roasting. The grill element and fan switch on and off producing even and crisp roasting results. สำหรับการอบเนื้อสัตว์ พัดลมจะเปิด และปิดการทำงานเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การอบเนื้อสัตว์ที่มีความกรอบนอกนุ่มใน และสุกอย่างทั่วถึง	Poultry, whole fish and larger pieces of meat สัตว์ปีก, ปลา, เนื้อชิ้นใหญ่
 Full-width grill สำหรับย่างแบบทั่วพื้นที่	For grilling flat items. สำหรับการย่างเนื้อชิ้นแบน	Steak and sausage and making toast สเต็ก และไส้กรอก และการทำขนมปังปิ้ง
 Half-width grill ย่างแบบครึ่งพื้นที่ของตะแกรง	For grilling small amounts of food where grilling a smaller surface area is required. สำหรับการย่างอาหารปริมาณน้อยๆ ที่ต้องใช้พื้นที่ในการย่างน้อยกว่า	Small portion of steak, sausage and making toast สเต็กชิ้นเล็ก, ไส้กรอก และการทำขนมปังปิ้ง
 Slow Cooking การปรุงสุกแบบช้าๆ	For gentle and slow cooking of seared, tender pieces of meat in ovenware without a lid. The heat is emitted evenly from the top and bottom at low temperatures. สำหรับการทำอาหารที่สุกอย่างช้าๆ และการตุ๋นเนื้อในภาชนะที่ใช้สำหรับเตาอบโดยไม่ต้องปิดฝา ความร้อนจะถูกปล่อยออกมาอย่างสม่ำเสมอจากทางด้านบน และด้านล่างด้วยอุณหภูมิที่ต่ำ	Poultry and other meats (Beef, pork, lamb) สัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ชิ้นๆ (เนื้อวัว, เนื้อหมู, เนื้อลูกแกะ)
 Keeping warm* การอุ่นอาหาร*	Keeps cooked food warm. ฟังก์ชันสำหรับอุ่นอาหาร	Any cooked food อาหารปรุงสุกทุกชนิด

	What does it do? ฟังก์ชันนี้ทำอะไรได้บ้าง
 Rapid heating การทำความร้อนเร่งด่วน	With rapid heating, you can shorten the heat-up time for selected heating functions, including 4D Hotair, top and bottom heating and Intensive heat. การทำความร้อนเร่งด่วนช่วยให้คุณลดระยะเวลาทำความร้อน สำหรับฟังก์ชันที่เลือก รวมถึง 4D Hotair, การทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง และการทำความร้อนแบบเต็มกำลัง

Oven, compact oven, Microwave Built - in range

กลุ่มสินค้าเตาอบ, เตาอบขนาดกะทัดรัด, ไมโครเวฟ

		Serie 8	Serie 6	Serie 4	Serie 2	
Capacity						
Oven	71 L	 HBG656RS1B	 HBG672BS1A	 HBG5575S0A	 HBA534ES0A	 HBF134ES0
	67 L	 HNG6764S1A	 HMG656RS1			 HBF113BR0A *66L
Compact oven	47 L	 CSG656BS2B				
	45 L		 CMG633BS1B			
Microwave	21 L	 BEL634GS1T				
	25 L			 BEL554MS0T		

Oven Specifications

คุณสมบัติที่แตกต่าง



		Serie 8			Serie 6	Serie 4	Serie 2		
General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น	HNG6764S1A	HMG656RS1	HBG656RS1B	HBG672BS1A	HBG5575S0A	HBA534ES0A	HBF134ES0	HBF113BR0A
	Design, Material / ดีไซน์, วัสดุ	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Performance / ประสิทธิภาพ	Heating function / ฟังก์ชันความร้อน	4D hot air	4D hot air	4D hot air	4D hot air	3D HotAir	3D HotAir	3D HotAir	3D HotAir
	Energy efficiency class / ระดับประสิทธิภาพ	A	A	A+	A+	A	A	A	A
	Heating Program / โปรแกรมความร้อน	Oven with microwave and added steam with 14 heating methods: <ul style="list-style-type: none"> 4D hot air Hot Air-Eco Top/bottom heat Conventional heat ECO Hot air grilling Full width grill Half width grill Pizza setting Bottom heat Intensive heat Soft steaming Plate warming setting Dehydrate Warming 	Oven with microwave with 12 heating methods: <ul style="list-style-type: none"> 4D hot air Hot Air-Eco Top/bottom heat Conventional heat ECO Hot air grilling Full width grill Half width grill Pizza setting Bottom heat Soft steaming Plate warming setting Warming 	13 heating methods <ul style="list-style-type: none"> 4D hot air Hotair Eco Conventional heat Conventional heat ECO Hot air grilling Full width grill Half width grill Pizza setting Bottom heat Low temperature cooking Defrost Preheating Warming 	8 heating methods <ul style="list-style-type: none"> 4D hot air Hotair Eco Conventional heat Conventional heat ECO Hot air grilling Full width grill Half width grill Pizza setting Defrost 	7 heating methods <ul style="list-style-type: none"> 3D hot air Conventional heat Hot air grilling Full width grill Pizza setting Bottom heat Hotair gentle 	7 heating methods <ul style="list-style-type: none"> 3D hot air Conventional heat Hot air grilling Full width grill Pizza setting Bottom heat Hotair gentle 	7 heating methods: <ul style="list-style-type: none"> Bottom heat Conventional heat Full width variable grill Hot Air Hot air grilling Pizza setting Fast pre heat function 	5 heating methods <ul style="list-style-type: none"> 3D hot air Conventional heat Hot air grilling Hotair gentle Full width variable grill
	Integrated Cleaning function / ฟังก์ชันทำความสะอาดอัตโนมัติ	Pyrolytic	EcoClean Direct	EcoClean Direct	Pyrolytic	EcoClean Direct	EcoClean Direct	EcoClean Direct	
Features / คุณสมบัติ	Cavity (l) / ความจุ	67	67	71	71	71	71	71	66
	Screen/control panel / หน้าจอ หรือแผงควบคุม	Rotary swivel, TFT color graphic display with touch function	Rotary swivel, TFT color graphic display with touch function	Rotary swivel, TFT color graphic display with touch function	Rotary swivel, TFT color and text display with touch function	LED with pop out knob control	LED with pop out knob control	LED with knob control	LED with knob control
	Rapid heating-up / ระบายร้อนเร็ว	automatic	automatic	automatic	automatic	manual	manual	manual	manual
	Bosch Assist / โปรแกรม Bosch Assist	PerfectBake Perfect Roast Added steam	PerfectBake Perfect Roast	PerfectBake Perfect Roast	10 auto programs	Meat Probe, 10 auto programs			
	Temperature range / ช่วงอุณหภูมิ	30 °C - 300 °C	30 °C - 300 °C	30 °C - 300 °C	30 °C - 300 °C	50 °C - 275 °C	50 °C - 275 °C	50 °C - 275 °C	50 °C - 275 °C
	Softmove	●	●	●	●	●	●	●	●
Safety function / ความปลอดภัย	Childproof / ระบบล็อกป้องกันเด็ก	●	●	●	●	●	●	●	●
	Automatic switch off / ปิดเครื่องอัตโนมัติ	●	●	●	●				
	Door temperature / อุณหภูมิที่ประตู	30 °C	40 °C	40 °C	30 °C	40 °C	40 °C	40 °C	50 °C
	Glass door / ประตูกระจก (ชั้น)	4 layered	3 layered	3 layered	4 layered	3 layered	3 layered	3 layered	3 layered
	Integral cooling fan / พัดลมเย็นภายใน	●	●	●	●	●	●		
	Residual heat indicator / ตัววัดความร้อน	●	●	●	●	●	●		
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Electrical connection rating (w) / กำลังไฟ	3600	3600	3600	3600	3400	3400	3300	3300
	Voltage (v) / โวลต์	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
	Power Frequency (Hz) / ความถี่	60; 50	60; 50	60; 50	60; 50	60; 50	50; 60	50; 60	60; 50
	Length electrical supply cord (cm) / ความยาวของสายไฟ (ซม.)	120	120	120	120	120	120	100	150
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.) / ขนาด	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	139,900	89,900	83,900	54,900	39,900	27,900	25,900	24,900



Compact Oven Specifications

คุณสมบัติที่ตอบสนองขนาดกะทัดรัด



		Serie 8	
		CSG656BS2B	CMG633BS1B
General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น Design, Material / ดีไซน์, วัสดุ	Stainless steel	Stainless steel
Performance / ประสิทธิภาพ	Heating function / ฟังก์ชันความร้อน Energy efficiency class / ระดับประหยัดพลังงาน Heating Program / โปรแกรมอบ	4D hot air A+ Compact steam oven with 14 heating methods • 4D hotair • Hotair Eco • Conventional heat • Hot air grilling • Steam 100% • Full width grill • Defrost • Half width grill • Fermentation • Pizza setting • Bottom heat • Low temperature cooking • Preheating • Warming	4D hot air Compact oven with microwave with 6 heating methods • 4D hotair • Hotair Eco • Hot air grilling • Full width grill • Half width grill • Preheating Additional heating methods with microwave • Microwave • Preheating
	Integrated Cleaning function / ฟังก์ชันทำความสะอาดอัตโนมัติ	EcoClean Direct	
Features / คุณสมบัติ	Cavity (l) / ความจุ Screen/control panel / หน้าจอ หรือแผงควบคุม Rapid heating-up / ระบบร้อนเร็ว Bosch Assist / โปรแกรม Bosch Assist Temperature range / ช่วงอุณหภูมิ Softmove	47 TFT color and graphics display with direct touch function automatic 13 auto programs 30 °C - 250 °C ●	45 TFT color and text display with direct touch function automatic 14 auto programs 30 °C - 275 °C ●
Safety function / ความปลอดภัย	Childproof / ระบบล็อกป้องกันเด็ก Automatic switch off / ปิดเครื่องอัตโนมัติ Door temperature / อุณหภูมิที่ประตู Glass door / ประตูกระจก (ชั้น) Integral cooling fan / พัดลมเย็นภายใน Residual heat indicator / ตัววัดความร้อน	● ● 40 °C 3 layered ● ●	● ● 40 °C 3 layered ● ●
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Electrical connection rating (W) / กำลังไฟ Voltage (V) / โวลต์ Power Frequency (Hz) / ความถี่ Length electrical supply cord (cm) / ความยาวของสายไฟ (ซม.) Dimensions of the product (HxWxD) (mm.) / ขนาด	3300 220-240 50; 60 150 455 x 594 x 548	3600 220-240 50; 60 150 455 x 594 x 548
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	79,900	66,900

Built-in Microwave Specifications

คุณสมบัติไมโครเวฟบิวท์อิน



		Serie I 8	Serie I 6
		BEL634GS1T	BEL554MS0T
General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น		
	Design, Material / ดีไซน์, วัสดุ	Stainless steel	Stainless steel
Performance / ประสิทธิภาพ	Heating programs	2 heating methods • Microwave • Grill	2 heating methods • Microwave • Grill
	Type of grill	Quartz, 1200w	Quartz, 1200w
	Type of auto-cooking	Weight control	Weight control
	Number of Microwave Power Levels	5 Max 900w	5 Max 900w
Features / คุณสมบัติ	Cavity (l)	21	25
	Screen/control panel	TFT color and text display with direct touch function	LED display with knob control
	Clock	•	•
	AutoPilot	10 Programs	8 Programs
Safety function / ความปลอดภัย	Childproof	•	•
	AutoPilot	•	•
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Connection rating (w)	1990	1450
	Voltage (v)	220-240	220-230
	Frequency (Hz)	60; 50	50
	Length electrical supply cord (cm)	150	130
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	382 x 594 x 318	382 x 594 x 388
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	39,900	27,900



Your favourite café is now open 24/7.

ผลิตกาแฟกับกาแฟแก้วโปรดของคุณได้ตลอด 24 ชั่วโมง

With the Series 8 built-in coffee machine, Bosch barista technology guarantees a full-bodied aroma and perfect crema for coffees.

ด้วยเครื่องชงกาแฟบิวท์อินบิอช รุ่น ซีรี่ 8 ที่มาพร้อมกับเทคโนโลยีในการชงกาแฟที่รับประกันรสชาติกาแฟที่หอมเข้มข้น และฟองนมที่นุ่มนวล

SensoFlow System for a perfect aroma ระบบ SensoFlow สำหรับกลิ่นหอม

The optimal brewing temperature for an espresso is between 90°C and 95°C. Our smart SensoFlow System heats the water to just the right temperature, for a full-bodied espresso aroma from the first to the last cup.

อุณหภูมิการต้มกาแฟเอสเปรสโซ่ที่เหมาะสมที่สุดอยู่ระหว่าง 90 องศา และ 95 องศา ระบบ SensoFlow ทำน้ำร้อนที่อุณหภูมิที่เหมาะสมเท่านั้น เอสเปรสโซ่ที่ได้จะหอมเหมือนกัน ตั้งแต่แก้วแรกจนแก้วสุดท้าย

Automatic cleaning of the milk system ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติ

Each time you make a coffee drink with milk, the milk system is automatically rinsed out with a blast of steam. The coffee machine takes total charge of the milk system's daily maintenance.

ทุกครั้งที่คุณดื่มกาแฟใส่นม ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติจะปล่อยไอน้ำเพื่อล้างก่อนเครื่องชงกาแฟจะจัดการเรื่องการดูแลเรื่องการทำความสะอาดอัตโนมัติในทุก ๆ วัน

Built-in coffee machine Specifications

คุณสมบัติเครื่องชงกาแฟ



		Serie 8
		CTL636ES6
General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น	Stainless steel
	Design, Material / ดีไซน์, วัสดุ	
Performance / ประสิทธิภาพ	MyCoffee Feature	8 favourite beverages with individual name
	Beverage Temperature adjustable	coffee 3 levels, hot water 4 levels
	Pump pressure (bar)	19
	One touch preparation	<ul style="list-style-type: none"> • Ristretto • Espresso • Espresso Macchiato • Coffee • Cappuccino • Latte Macchiato • Caffe Latte
	Integrated Cleaning function	AutoMilk Clean Calc'nClean
Features / คุณสมบัติ	Water tank cavity (Litres)	2.4
	Screen/control panel	TFT color and graphics display with direct touch function
	Reduced heat-up time	●
	Capacity bean container (g)	500
	Coffee sensor Pro	●
	Aroma double shot	●
	Childproof	●
Safety function / ความปลอดภัย	Cleaning Remind/Descale	●
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Connection rating (w)	1600
	Voltage (v)	220-240
	Frequency (Hz)	50;60
	Length electrical supply cord (cm)	170
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	455 x 594 x 375
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	119,900



Know your hobs.

ทำความรู้จักกับเตาของคุณ

3 main types of hobs to choose from based on heating methods.
เตา 3 ชนิด โดยแบ่งตามประเภทการทำความร้อน



	Gas Hobs เตาแก๊ส	Radiant Hobs เตาเซรามิคไฟฟ้า	Induction Hobs เตาอินดักชัน
Cooks by ทำอาหารโดย	Direct flame เปลวไฟโดยตรง	A heating element under ceramic glass แผงทำความร้อนใต้กระจกเซรามิค	Heat is generated in the cooking vessel directly through induction ความร้อนจากการเหนี่ยวนำของแม่เหล็ก ไฟฟ้าส่งตรงไปยังก้นภาชนะ
Ease of cleaning ความง่ายในการ ทำความสะอาด	✓	✓✓	✓✓✓
Intelligent features คุณสมบัติที่ ทำงานอัจฉริยะ	✓	✓✓	✓✓✓
Safety features คุณสมบัติด้าน ความปลอดภัย	✓	✓✓	✓✓✓
Best for เหมาะสำหรับ	Wok-hei taste / General cooking การทำอาหารด้วยไฟแรงๆ แบบอาหารจีน (Wok-hei taste) / การทำอาหารทั่วไป	General cooking การทำอาหารทั่วไป	Fast cooking with superior control and energy efficiency การทำอาหารที่ต้องการความร้อน อย่างรวดเร็ว ควบคุมได้ดีเยี่ยม, ปลอดภัย และประหยัดพลังงาน

The world of Bosch electric hobs.

โลกแห่งเตาไฟฟ้าจาก Bosch

There is a wide range of induction and ceramics radiant hobs to choose from. As you would expect from Bosch, all are made using high-quality materials, are easy to use and add versatility, style and elegance to any kitchen.

ไม่ว่าจะเป็นเตาอินดักชั่น หรือเตาเซรามิกไฟฟ้า เราก็มักให้คุณเลือกใช้งานได้ทุกแบบ เตาไฟฟ้าทั้งหมดของเราผลิตขึ้นโดยใช้วัสดุที่มีคุณภาพสูง ใช้งานง่าย ช่วยเพิ่มฟังก์ชันที่ครบครัน กันสลาย และรูปลักษณ์ที่สวยงามให้กับห้องครัวของคุณ อย่างที่คุณคาดหวังได้จาก Bosch

Why induction?

ทำไมต้องเตาอินดักชั่น

Bring 2 litres of water to a boil in just 4.7 minutes. Our PowerBoost function can increase the power output to a selected cooking zone by approximately 50%. Saving you precious time.

คุณสามารถต้มน้ำ 2 ลิตรให้เดือดได้ภายใน 4.7 นาที นอกจากนี้เรายังมีฟังก์ชัน PowerBoost ที่สามารถเพิ่มกำลังความร้อนไปยังโซนทำอาหารที่เลือกประมาณ 50% ช่วยประหยัดเวลาอันมีค่าของคุณ

Why is it so fast, so easy to clean and safe?
ทำไมมันถึงรวดเร็ว, ทำความสะอาดง่าย และปลอดภัย



Induction Hobs are easier to clean, because the ceramic glass doesn't get as hot. Any spillages can be quickly and easily wiped away.

เตาอินดักชั่นสามารถทำความสะอาดได้ง่าย เพราะเตาจะคลายความร้อนได้อย่างรวดเร็วจึงสามารถเช็ดทำความสะอาดอาหารที่หกบนเตาได้อย่างรวดเร็วและง่าย

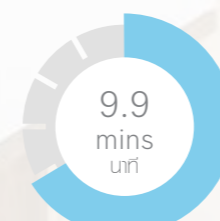
With an Induction Hob, micro-currents are generated in the bottom of the pot. Consequently, heat is only created when the pan is connected to the hob – heating will stop as soon as it's removed, which means it's far safer than cooking with traditional hobs.

เมื่อใช้เตาอินดักชั่น ความร้อนจากกระแสไฟฟ้าจะถูกสร้างขึ้นที่ก้นของภาชนะ ด้วยเหตุนี้ เตาจึงร้อนเฉพาะเวลาที่มีการวางภาชนะไว้บนเตา และจะหยุดทำความร้อนทันทีที่นำภาชนะออก จึงทำให้เป็นเตาที่ปลอดภัยกว่าเตาไฟฟ้าแบบทั่วไป

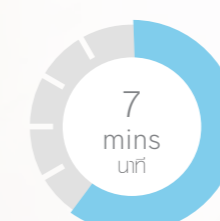
DID YOU KNOW ?

คุณทราบหรือไม่ ?

Time (in minutes) for heating 2 litres of water from 15°C to 90°C
เวลา (เป็นนาที) สำหรับการต้มน้ำปริมาณ 2 ลิตร จากอุณหภูมิ 15 องศา เป็น 90 องศา



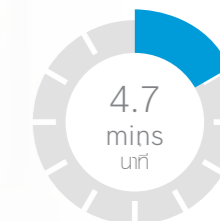
Radiant
เตาไฟฟ้า



Gas
เตาแก๊ส



Induction
เตาอินดักชั่น



Induction with PowerBoost
เตาอินดักชั่นที่มีฟังก์ชัน PowerBoost

Multiple heating zones. 17 cooking levels. Endless possibilities.

โซนทำความร้อนที่หลากหลาย ปรับความร้อน ได้มากถึง 17 ระดับ ความเป็นไปได้ไม่มีที่สิ้นสุด

What is FlexInduction?

FlexInduction คืออะไร

Ideal for small pots, large pots, multiple pans, frying pans or casserole dishes, the system allows you to control pots and pans separately, offering increased flexibility.

แม้จะมีโซนทำความร้อนที่หลากหลาย แต่ FlexInduction ยังคงสามารถควบคุมความร้อนแบบแยกโซน ให้เหมาะกับขนาดภาชนะที่ใช้ ไม่ว่าจะป็นหม้อใบเล็ก, หม้อใบใหญ่, กระทะหลายๆ ใบ, กระทะทอด หรือถาดกันลื่น



Combi Induction hobs

เตาอินдукชันแบบผสมผสาน

Consists of FlexInduction Zone and standard induction zones.

ประกอบด้วยโซน FlexInduction และโซนอินдукชันแบบมาตรฐาน

Our Combi Induction hobs feature one large rectangular cooking zone, ideal for any cooking needs. A flick of a switch, 2 induction zones become one large induction surface. You can also consider converting the FlexInduction zone to a Teppanyaki cooking area by adding a Teppanyaki plate.

เตาอินдукชันแบบผสมผสานของเรา มีหนึ่งโซนทำอาหารรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ ซึ่งเหมาะสำหรับการทำอาหารทุกรูปแบบ เพียงกดปุ่มอินдукชันถึง 2 โซน จะกลายเป็นหนึ่งโซนอินдукชันขนาดใหญ่ เหมาะกับภาชนะขนาดใหญ่พิเศษหรือภาชนะรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าอย่างเช่น กระทะเทปันยากิ



Additional feature for Combi Induction hobs – MoveMode*

คุณสมบัติเพิ่มเติมสำหรับเตาอินдукชันระบบผสม

When your recipe requires you to switch from boil to simmer at just the right moment, MoveMode is there when you need it.

คุณสามารถใช้คุณสมบัติของฟังก์ชัน MoveMode ขณะทำอาหาร เมื่อต้องการเปลี่ยนจากการต้มด้วยไฟแรงเป็นการตุ๋นไฟอ่อนๆ เพียงแค่เลื่อนภาชนะ

Switch from level 9 to level 1 by simply sliding your pot. MoveMode lets you move seamlessly from your first high-powered cooking task to the next, without a hiccup, and always in control.

คุณสามารถเปลี่ยนจากความร้อนที่ระดับ 9 เป็นระดับ 1 ได้ง่ายๆ เพียงเลื่อนภาชนะของคุณ ฟังก์ชัน MoveMode ทำให้คุณสามารถย้ายจากโซน ทำอาหารที่ต้องใช้ไฟแรงสูง ไปยังโซนที่ดับไฟได้แบบต่อเนื่องทันที ไม่สะดุดและอยู่ในการควบคุมตลอดเวลา

*Applicable to selected models. Default setting is based on factory setting. ใช้งานได้ดีกับหม้อปรุงรสตั้งค่ามาตรฐานมาจากการตั้งค่าของโรงงาน



Perfect Result Anytime

ทำอาหารได้สมบูรณ์แบบเสมอ

✔ PerfectCook

May your pasta never boil over again. Our hobs are designed with a sensor so you'll be able to control your cooking by the temperature in the pot rather than the power level. So whether you're defrosting, warming up, cooking or deep fat frying, you're in control with our smart CookingSensor. Because precise temperature control guarantees perfect cooking results.

น้ำจะไม่เดือดล้นขณะต้มเส้นพาสต้าอีกต่อไป เตาอินดักชันของเราได้รับการออกแบบให้มีความแม่นยำใน เพื่อควบคุมอุณหภูมิที่อยู่ในหม้อไม่ใช่แค่ควบคุมระดับความร้อนจากเตา ไม่ว่าคุณจะทำอาหาร ทำอาหาร หรือ ทอดอาหาร ในน้ำมันปริมาณมาก คุณสามารถควบคุมทุกอย่างด้วย CookingSensor เพราะการควบคุมอุณหภูมิที่แม่นยำ ช่วยสร้างผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบเสมอ

* CookingSensor ใช้ได้กับเตารุ่น PXY801DW4E เท่านั้น
The CookingSensor is compatible with hob model PXY801DW4E only

✔ PerfectFry

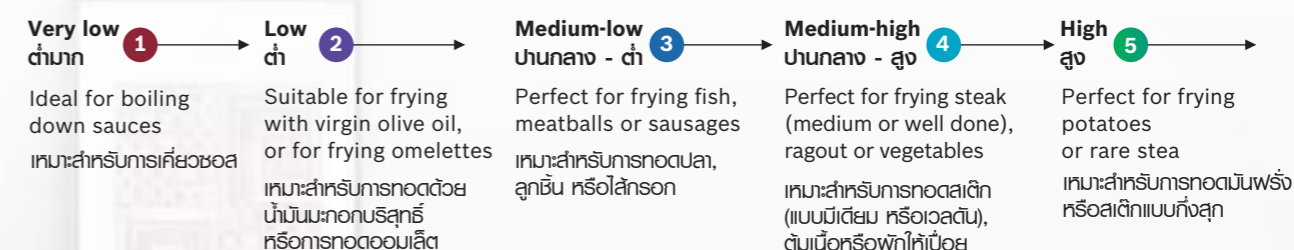
Enjoy perfectly cooked steak, however you like it. Our clever FryingSensor measures the temperature in the pan for perfect results. So when you're reducing a sauce, the heat will be low and gentle, and when you want a high heat for frying a steak, you'll have precisely the right temperature. Say goodbye to overcooking and under-cooking your favourite meals. ทำสเต็กให้สมบูรณ์แบบได้อย่างที่คุณชื่นชอบ ด้วย FryingSensor ที่สามารถวัดอุณหภูมิในกระทะให้ได้อย่างแม่นยำที่สมบูรณ์แบบ แม้คุณจะต้องลดอุณหภูมิลงเพื่อเคี้ยวชอส ความร้อนก็จะลดลงได้ต่ำและนุ่มนวล และเมื่อคุณต้องการความร้อนสูงเพื่อทอดสเต็ก คุณจะได้อุณหภูมิที่เหมาะสม บอกลาเนื้อสัตว์จานโปรดของคุณว่าจะสุก หรือดิบเกินไป



Different types of oil have different smoke points and without exact temperature management, food can be burnt easily. PerfectFry shows you when the ideal temperature for adding the oil to the pan has been reached.

น้ำมันแต่ละชนิดมีจุดเกิดควัน (smoke points) ที่แตกต่างกัน และหากขาดการจัดการเรื่องอุณหภูมิอย่างแม่นยำ อาหารก็จะไหม้ได้ง่ายๆ เช่นเชอร์รี่ PerfectFry จะเตือนให้คุณทราบ เมื่อทำความร้อนจนถึงอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับเติมน้ำมันลงในกระทะ

Achieving perfect results with the 5 PerfectFry temperature levels: การใช้งานให้ได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยระดับอุณหภูมิของ PerfectFry ทั้ง 5 ระดับ



*ภาพใช้สำหรับการโฆษณาเท่านั้น

Electric hobs. Features and Benefits.

เตาไฟฟ้า คุณสมบัติและประโยชน์ใช้งาน

Performance ประสิทธิภาพ



Quality ceramic top ท็อปเซรามิกคุณภาพสูง

High quality and durable ceramic top that can withstand heat up to 700°C.

คุณภาพสูงและทนทาน สามารถทนความร้อนได้สูงสุด 700°C



Automatic pan recognition การจำแนกขนาดอัตโนมัติ

The automatic pan recognition function allows our induction hobs to identify the size of the pan and only heats up the base of the pan, not the entire zone, saving time and energy.

การจำแนกขนาดอัตโนมัติ ทำให้เตาอินดักชันของเราสามารถระบุขนาดของภาชนะ และทำความร้อนเฉพาะแก่นริเวณก้นของภาชนะได้โดยไม่ต้องใช้ทั้งโซน ช่วยประหยัดทั้งเวลาและพลังงาน



17-stage power setting การตั้งค่ากำลังความร้อน 17 ระดับ*

Enjoy total control on every recipe with 17-stage power settings. This function allows cooking zones to be set in increments of 0.5 (eg. 0.5, 1, 1.5, 2...9).

เพลิดเพลินกับการควบคุมได้อย่างเต็มที่ ทุกเมนูการทำอาหาร ด้วยการตั้งค่ากำลังความร้อน 17 ระดับฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถปรับตั้งค่าความร้อนสำหรับโซนทำอาหารได้ทีละ 0.5 (เช่น 0.5, 1, 1.5, 2...9)



PowerBoost ฟังก์ชัน

With PowerBoost, the power level of your induction hobs is increased to help you give that little extra boost when cooking. This means you can bring a pot filled with two litres of water to boil almost three times as quickly as on a conventional ceramic hob.

ด้วยฟังก์ชัน PowerBoost ระดับกำลังความร้อนของเตาอินดักชันจะเพิ่มขึ้นช่วยให้คุณเพิ่มกำลังความร้อนได้มากเป็นพิเศษ หมายความว่า คุณสามารถต้มน้ำสองลิตรให้เดือดได้เร็วกว่าการต้มด้วยเตาเซรามิกแบบทั่วไปถึงสามเท่า

*สำหรับบางรุ่น

Safety ความปลอดภัย



Childproof lock ระบบล็อกป้องกันเด็ก

Maximum protection for children's hands: the integrated lock function allows you to secure your cooking area and protect it against unwanted operation. This guarantees total safety – for both you and your loved ones.

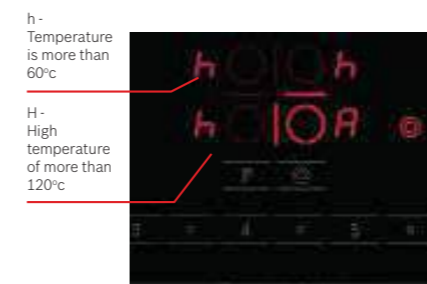
ปกป้องคนที่คุณรักอย่างดีที่สุด : ฟังก์ชันการล็อกของเตาทำให้คุณสามารถป้องกันพื้นที่การทำอาหารให้ปลอดภัย และป้องกันการใช้งานเตาโดยไม่ตั้งใจ รับประกันความปลอดภัยโดยสมบูรณ์ เพื่อคุณและคนที่คุณรัก



Overflow protection

A safety system protects the hob. If a metal object is placed on the hob or should there be any spillage, the hob may switch off and sound an alarm. An "E" naming message will appear on the display. This ensures safety for your loved ones.

ระบบความปลอดภัยสำหรับการป้องกันเตาไฟฟ้าของคุณหากมีอาหารหกใส่ เตาจะปิดสวิตช์ และส่งเสียงเตือนพร้อมกับแสดงข้อความที่มีตัวอักษร "E" ขึ้นบนหน้าจอ เพื่อให้คุณมั่นใจในความปลอดภัยสำหรับคนที่คุณรัก



2-stage residual heat display การแสดงความร้อนคงเหลือ 2 ระดับ

The 2-stage residual heat display provides clear indication on the heat of the zones after it is turned off, providing enhanced safety for the family.

การแสดงความร้อนคงเหลือ 2 ระดับ เป็นการแสดงข้อมูลอย่างชัดเจนเกี่ยวกับความร้อนของโซนทำอาหารหลังจากที่ปิดการทำงานไปแล้ว เพื่อเพิ่มความปลอดภัยให้กับครอบครัวของคุณ



ReStart

If the hob is accidentally switched off, you can restore the last selected setting by just turning on the hob.

หากเตาถูกปิดสวิตช์โดยไม่ตั้งใจคุณสามารถกลับไปใช้การตั้งค่าที่เลือกไว้ล่าสุดได้โดยการกดปุ่ม restart



QuickStart

The cooktop automatically detects where a pot has been placed after being switched on, and the zone is indicated on the display. You can get started immediately and select the desired cooking level for your pot.

หน้าเตาสามารถตรวจจับได้โดยอัตโนมัติว่าคุณวางภาชนะไว้ตรงตำแหน่งใดหลังจากที่เปิดสวิตช์และโซนดังกล่าวจะถูกแสดงขึ้นบนหน้าจอ คุณสามารถเริ่มทำอาหารได้ทันทีและเลือกระดับการทำอาหารที่ต้องการสำหรับภาชนะ

The Bosch cooktop with integrated ventilation.

Fits perfectly into any kitchen
– especially your dream kitchen.

The kitchen is the nicest place in the home to enjoy shared activities with family and friends. To allow you more freedom and flexibility in designing your kitchen, we've developed our cooktop ventilation, as the perfect two-in-one solution, the module is integrated in the middle of the hob so that steam and odours are extracted right at their source.

ห้องครัวเป็นสถานที่ที่ให้ความรู้สึกที่ดีที่สุดภายในบ้านที่คุณจะได้ร่วมกันทำกิจกรรมต่างๆ ภายในครอบครัว และในหมู่เพื่อน เพื่อให้คุณมีอิสระและสามารถออกแบบห้องครัวของคุณได้ตามความต้องการ เราจึงได้พัฒนาเตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควัน ก็อเป็นการทำงานแบบ 2 in 1 โดยมีเครื่องดูดควันติดตั้งอยู่ตำแหน่งกลางเตาอินดักชั่น ที่สามารถกำจัดไอร้อน และกลิ่นในขณะที่ทำอาหารได้ทันที

Innovative design and function.

Unlike a hood, our cooktop ventilation solutions don't block you at eye level. You always have a clear view of your hob and can comfortably look inside the pans at the back without the inconvenience of ducking or perhaps even bumping your head.

นวัตกรรมแห่งดีไซน์ และฟังก์ชันการทำงาน

เตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควันของเรา มีความแตกต่างจากเครื่องดูดควันแบบทั่วไป เพราะตำแหน่งที่ติดตั้งไม่บดบังมุมมองในระดับสายตา คุณยังคงมองเห็นเตาทำอาหารได้อย่างชัดเจน และยังสามารถมองเข้าไปในภาชนะที่อยู่ด้านหลังได้สบายๆ โดยไม่ต้องคอยก้ม หรือกลัวว่าศีรษะจะชนกับเครื่องดูดควัน



Superior technology.

Steam from cooking rises at a maximum speed of one metre per second. The Bosch worktop ventilation solutions, however, generate a powerful cross-current that's up to four times faster which the steam is extracted directly on the hob. This means that the worktop ventilation solutions operate much more efficiently and allow far fewer grease and odour particles to settle on furniture and fabrics.

เทคโนโลยีที่เหนือระดับ

ไอน้ำจากการทำอาหารสามารถพวยพุ่งขึ้นมาด้วยความเร็วสูงสุด 1 เมตร ต่อวินาที อย่างไรก็ตามที่ ระบบดูดควันในเตาอินดักชั่น จากบอช ก็สามารถสร้างแรงดูดอันทรงพลังที่เร็วกว่าถึง 4 เท่า พลัสก็คือไอน้ำจะถูกดูดแยกออกมาโดยตรงจากบนเตาไฟฟ้า หมายความว่า ระบบดูดควันนี้ ทำงานได้อย่างทรงประสิทธิภาพกว่ามาก และยังช่วยป้องกันไม่ให้อนุภาคของน้ำมันและกลิ่นอาหารติดตามเฟอร์นิเจอร์ และเนื้อผ้าต่างๆ ได้เป็นอย่างดี



All the headroom you need. All the planning freedom you want.

พื้นที่โล่งไปจนถึงฝ้าที่คุณต้องการ คุณจึงมีอิสระในการออกแบบตามที่ต้องการ

You open kitchen has never been this open.

Regardless of whether your kitchen is large, small, open- or closed-plan, or your hob is integrated into a cooking island or beneath a cabinet, a slanted ceiling, or a window: Bosch offers you the perfect ventilation solution for all your needs.

ไม่ว่าห้องครัวของคุณจะมีขนาดใหญ่ ขนาดเล็ก มีพื้นที่ทำครัวแบบเปิด หรือแบบปิด หรือติดตั้งเตาในตู้ไอแลนด์ กลางครัว หรือใต้ตู้ติดผนัง ใต้เพดานที่ลาดเอียง หรือใต้หน้าต่าง: บิอชสามารถนำเสนอระบบดูดควันที่สมบูรณ์แบบสำหรับความต้องการของคุณได้เสมอ

Open layout.

The cooktop ventilation offer brand new design options for your kitchen. You can now install lamps, pictures, or shelves above your hob in place of a hood. And without a cooker hood, small kitchens look much larger- and without an island hood. Open-plan kitchens look even more spacious.

เตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดอากาศเป็นทางเลือกของดีไซน์ใหม่ล่าสุดสำหรับห้องครัวของคุณ ตอนนี้คุณสามารถติดตั้งโคมไฟ รูปภาพ หรือชั้นวางของไว้เหนือเตาทำอาหารของคุณแทนที่เครื่องดูดควันได้สบายๆ และเมื่อไม่มีเครื่องดูดควัน ห้องครัวขนาดเล็กก็จะดูกว้างขึ้นทันตา และเมื่อไม่มีเครื่องดูดควันแบบติดตั้งกลางห้อง ห้องครัวแบบเปิดโล่งก็ยิ่งดูกว้างขวางมากขึ้นไปอีก

Flexible planning.

Whether installed beneath a window or a slanted ceiling, the hob with integrated ventilation module offer's you new options for planning your kitchen. And thanks to its compact size, you can still use the cabinet below for storage.

ไม่ว่าจะติดตั้งไว้ใต้หน้าต่าง หรือเพดานห้องที่มีความลาดเอียง เตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควัน ช่วยให้ท่านมีทางเลือกใหม่ๆ สำหรับการออกแบบพื้นที่ใช้สอยภายในห้องครัวของคุณ และด้วยขนาดที่กะทัดรัด คุณยังสามารถใช้พื้นที่ของตู้ด้านล่างสำหรับการเก็บของได้อีกด้วย



Knows when your steak is done and keeps the air clean.

รอกเวลาให้สตีคสุกพร้อมเสิร์ฟ และดูแลอากาศให้สะอาดสดชื่นไปพร้อมกัน

To allow you more freedom and flexibility in designing your kitchen, we've developed hobs with an integrated ventilation module. Its ventilation module extracts steam and odours at their source. The hobs combine the latest technologies of our hoods and induction hobs in a single appliance, which make it easy to prepare your favourite dishes to perfection.

เพื่อให้คุณมีอิสระ และความยืดหยุ่นในการออกแบบห้องครัวของคุณมากขึ้น เราจึงได้พัฒนาเตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควัน ที่สามารถดูดไอร้อนและกลิ่นอาหารจากแหล่งกำเนิดโดยตรง เตาไฟฟ้าเหล่านี้ได้มีการรวมเทคโนโลยีใหม่ล่าสุดของเครื่องดูดควัน และเตาอินดักชั่นไว้ในเครื่องเดียวกัน ทำให้การเตรียมอาหารจานโปรดที่สมบูรณ์แบบกลายเป็นเรื่องง่าย

Automatically absorbs unpleasant odours.

ดูดซับกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้โดยอัตโนมัติ

As soon as you switch on the hob, the integrated ventilation module is activated, automatically and precisely adapts its intensity to the amount of steam present.

ทันทีที่คุณเปิดสวิตช์เตา ระบบดูดควันในเตาอินดักชั่นจะเปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ และปรับแรงดูดควันได้อย่างแม่นยำตามปริมาณของควันที่พุ่งขึ้นมา



9+2 power levels.

The integrated ventilation module has nine power levels and two intensive setting that provide the optimal extraction rate for every cooking situation – from gentle simmering to intensive frying.

พลังแรงดูด 9+2 ระดับ

ระบบดูดควันที่มากพร้อมกับเตามีระดับความแรงในการดูดควันให้เลือกถึง 9 ระดับ และการตั้งค่าแบบ Intensive อีก 2 ระดับ เพื่อให้คุณสามารถเลือกใช้ระดับความแรงในการดูดควันได้อย่างเหมาะสมกับทุกสถานการณ์การทำอาหาร ตั้งแต่การตุ๋นด้วยไฟอ่อนๆ ไปจนถึงการทอดอาหาร



AutoOn.

Hobs equipped with AutoOn function automatically activate air extraction, as soon as you activate a cooking zone. AutoOn takes the ventilation module to a level 3 preset without you having to lift a finger. So the only thing you have to take care of is the cooking itself.

ฟังก์ชัน AutoOn

เตาที่มีฟังก์ชัน AutoOn จะสั่งให้ระบบดูดควันทำงานโดยอัตโนมัติทันทีที่คุณเปิดใช้งานโซนทำอาหารของเตา ฟังก์ชัน AutoOn จะปรับระบบดูดควันไปเป็นระดับ 3 ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยที่คุณไม่ต้องขยับนิ้วแม้แต่บ่อย ดังนั้นสิ่งเดียวที่คุณต้องให้ความสนใจก็คือการทำอาหารนั่นเอง



*ภาพใช้สำหรับการโฆษณาเท่านั้น

The best ingredients in our ventilation module.

ส่วนผสมที่ดีที่สุดในระบบดูดควันของเรา

Our new hobs with integrated ventilation modules are equipped with everything you need to reduce your effort and increase your enjoyment of cooking – like an EcoSilence Drive motor, a CleanAir module, and metal grease filters.

เตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควันรุ่นใหม่ของเรา มีทุกอย่างที่คุณต้องการเพื่อลดความยุ่งยาก และเพิ่มความสะดวกสบายในการทำอาหารให้กับคุณ เช่น มอเตอร์ EcoSilence Drive, ระบบกรองอากาศ CleanAir และแผ่นโลหะสำหรับกรองไขมัน



Finally, a hood that fits perfectly into your dishwasher.

All the parts of the module are not only simple to remove from the top, they're also dishwasher-safe – whether it's the air intake grill or the liquid reservoir, which is easily dismantled to save room in the dishwasher.

ในที่สุด เราก็ได้เครื่องดูดควันที่ใส่เข้าไปในเครื่องล้างจานของคุณได้พอดี

ทุกส่วนของเตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควันนี้ไม่เพียงแต่จะง่ายต่อการถอดชิ้นมาจากทางด้านบนเท่านั้น แต่ยังสามารถนำใส่ลงในเครื่องล้างจานได้อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นตะแกรงช่องดูดอากาศ หรือถ้วยดักของเหลวก็สามารถแยกชิ้นส่วนได้ง่าย เพื่อประหยัดพื้นที่ในเครื่องล้างจาน



Even if something goes wrong, everything turns out right.

The integrated ventilation module is prepared for every mishap, large or small. In the unlikely event that liquid does penetrate into the module, it is reliably diverted to a reservoir. And if you spill even more liquid, don't worry – the motor is so robust that neither water nor oil can damage it.

แม้ในเวลาที่เกิดเหตุการณ์ไม่คาดคิด ก็ไม่ใช่ปัญหา

ระบบดูดควันในเตาถูกออกแบบมาให้สามารถรับมือกับเหตุการณ์ไม่คาดคิดทุกรูปแบบ ไม่ว่าจะเล็กหรือใหญ่ เมื่อเกิดเหตุไม่คาดคิด ที่ของเหลวจะไหลเข้าไปในระบบดูดควัน ของเหลวดังกล่าวจะถูกเบี่ยงให้ไหลลงไปในถ้วยดักของเหลวได้อย่างแม่นยำ ถ้าคุณทำของเหลวหกใส่มากกว่านี้ ก็ไม่ต้องกังวล – เพราะมอเตอร์ที่ใช้มีความทนทานมากจนน้ำและน้ำมันไม่สามารถสร้างความเสียหายได้



Ducted system.

Hobs with an integrated ventilation module require either a ducted module or a recirculation module. The ventilation module's air outlet is equipped with an adapter. If there's an opening in the wall directly behind the extractor module, the ductwork can be connected directly.

ระบบเดินท่อระบายอากาศ

เตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควันต้องมีระบบเดินท่ออากาศ หรือระบบหมุนเวียนอากาศ ที่ช่องระบายอากาศของระบบดูดควันมีการติดตั้งแอดปเตอร์ หากมีช่องบนผนังที่ด้านหลังของระบบดูดควันโดยตรง ก็จะเชื่อมต่อได้โดยตรง



Recirculation system.

If there's no option to discharge the odours directly outdoors through a duct, a recirculation system needs to be installed. The recirculation module cleans the air with the help of an active carbon filter. The 700 cm² return-flow opening required for the recirculation module can easily be implemented by shortening the baseboard.

ระบบหมุนเวียนอากาศ

หากไม่สามารถระบายกลิ่นออกนอกอาคารโดยตรงผ่านทางท่อ จำเป็นต้องติดตั้งระบบหมุนเวียนอากาศ ระบบหมุนเวียนอากาศจะช่วยฟอกอากาศโดยใช้ตัวกรองอากาศออกคาร์บอนเป็นตัวช่วย การติดตั้งระบบหมุนเวียนอากาศสามารถติดตั้งได้ง่ายเพียงตัดพื้นตู้ให้สั้นลงและจำเป็นต้องมีช่องระบายอากาศใต้ตู้ยาว 700 ซม.ขม.



FlexZones and CombiZones.

When you're cooking, the surface of the hob can sometimes get a little crowded – especially when you're expecting a lot of guests and have to prepare several courses at once. Whether you use one pot or several, or even position them one behind the other, with the induction hobs from Bosch the choice is all yours. Depending on the model, they are available with CombiZones or—for maximal flexibility—with FlexZones.

ขณะที่คุณกำลังทำอาหาร บางครั้งหน้าเตาของคุณอาจมีภาชนะวางเต็มพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเวลาที่คณต้องต้อนรับแขกหลายๆ คน และต้องเตรียมอาหารหลายๆ อย่างในเวลาเดียวกัน ไม่ว่าคุณจะใช้หม้อแค่ใบเดียว หรือแม่แต่วางหม้อเรียงกันหลายใบ เมื่อใช้เตาอินดักชั่น จากบ๊อช ทางเลือกทั้งหมดจะขึ้นอยู่กับคุณ เตาอินดักชั่นบางรุ่นจะมีเฉพาะฟังก์ชัน CombiZones และบางรุ่นอาจมีฟังก์ชัน FlexZones เพิ่มเต็มขึ้นมาเพื่อความยืดหยุ่นในการใช้งานสูงสุด



DirectSelect 1.0 touch control.

Easy to understand, even easier to use: the intuitive operation lets you select cooking zones with ease and directly set the desired individual temperature levels. Also adjusting the ventilation level is quite easy.

















ง่ายในการทำความเข้าใจ และง่ายยิ่งขึ้นเมื่อใช้งาน คุณสามารถเลือกโซนในการทำอาหารได้ง่าย และยังสามารถตั้งอุณหภูมิแยกได้ตามต้องการ รวมถึงสามารถปรับระดับการระบายอากาศได้ง่าย



*ภาพใช้สำหรับการโฆษณาเท่านั้น

Hobs range

กลุ่มสินค้าเตาอินดักชั่น, เซรามิกไฟฟ้า, แก๊ส, โดมโบ, เตาแบบตั้งพื้น

		Serie 8	Serie 6	Serie 4	Serie 2	
Width						
Induction Hob	80 cm	 PXY801DW4E	 PVQ731F15E			
	78 cm	 PPI82560MS				
	60 cm	 PXE675DC1E	 PIE631FB1E	 PID631BB1E		
	30 cm		 PIB375FB1E			
Ceramics radint Hob	60 cm	 PKN675DB1A		 PKE611B17E	 PKK611B17E	 PKE645CA1E
	30 cm		 PKF375FP1E		 PKE345CA1B	
Gas Hob	60 cm		 PCH6A5B90	 PBP6B6B80	 HGA120E59S	

Induction Hob Specifications

คุณสมบัติเตาอินดักชั่น



Cooktop Ventilation Specifications

คุณสมบัติเตาอินดักชั่นแบบมีระบบดูดควัน



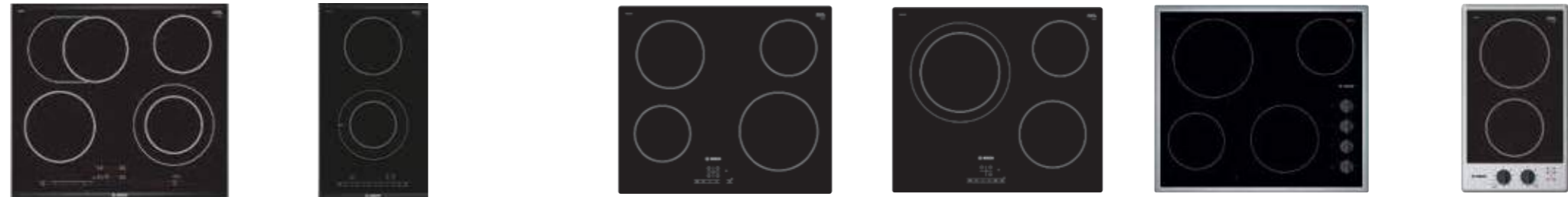
General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น	Serie I 8			Serie I 6		Serie I 4
		PXY801DW4E	PPI82560MS	PXE675DC1E	PIE631FB1E	PIB375FB1E	
	Type of heating element	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction
Performance / ประสิทธิภาพ	Total Power (w)	7400	3500	7400	7400	3700	7400
	Type of control	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch
Features / คุณสมบัติ	Control / Power Levels	Direct Select, 17 power levels with PowerBoost and keep warm function	TouchSelect, 9 power levels with PowerBoost	DirectSelect, 17 power levels with PowerBoost and keep warm function	DirectSelect, 17 power levels with PowerBoost	DirectSelect, 17 power levels with PowerBoost	DirectSelect, 17 power levels with PowerBoost
	Number of cooking zones	2 Extended Flex Induction cooking zones	2	4 FlexInduction	4	2	3
	Frying Sensor	PerfectFry with 5 frying levels		PerfectFry with 5 frying levels			
	Move Mode	3 levels		3 levels			
	Pan recognition sensor	●	●	●	●	●	●
	ReStart Function	●		●	●	●	●
	Quick Start Function	●		●	●	●	●
Convenience / ความสะดวก	Energy consumption display	●		●	●	●	●
	Digital display	●	●	●	●	●	●
Safety function / ความปลอดภัย	Safety device	<ul style="list-style-type: none"> childproof lock Key Lock Power management function Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> Power management function Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> childproof lock Key Lock Power management function Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> childproof lock Key Lock Power management function Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> childproof lock Key Lock Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> childproof lock Key Lock Safety time-switch-off
	Residual heat indicator	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate
	Wipe protection function	●		●	●	●	●
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Voltage (v)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
	Frequency (Hz)	50; 60	50; 60	60; 50	50; 60	50; 60	60; 50
	Length electrical supply cord (cm)	110	150	110	110	110	110
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	56 x 792 x 512	59 x 780 x 450	51 x 606 x 527	51 x 592 x 522	51 x 306 x 527	51 x 592 x 522
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	72,900	25,900	52,900	47,900	23,900	35,900

General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น	Serie I 6
		PVQ731F15E*
	Type of heating element	Induction
Performance / ประสิทธิภาพ	Total Power (w)	7400
	Type of control	Touch
Features / คุณสมบัติ	Control / Power Levels	Direct Select, 9 power levels
	Number of cooking zones	4 Induction cooking zones
	Frying Sensor	
	Move Mode	2 levels
	Pan recognition sensor	●
	ReStart Function	●
	Quick Start Function	●
Convenience / ความสะดวก	Energy consumption display	●
	Digital display	●
Safety function / ความปลอดภัย	Safety device	<ul style="list-style-type: none"> childproof lock Key Lock Power management function
	Residual heat indicator	Yes, Separate
	Wipe protection function	●
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Voltage (v)	220-240
	Frequency (Hz)	60; 50
	Length electrical supply cord (cm)	110
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	223 x 710 x 522
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	125,900*

*สเปกสินค้าอาจมีการเปลี่ยนแปลง ตรวจสอบกับพนักงานขายหน้าร้านอีกครั้ง
*Product available in Q3

Ceramic Radiant Hobs Specifications

คุณสมบัติเตาเซรามิกไฟฟ้า



		Serie I 8	Serie I 6	Serie I 4		Serie I 2		
General / ข้อมูลทั่วไป		MODEL / รุ่น	PKN675DB1A	PKF375FP1E	PKE611B17E	PKK611B17E	PKE645CA1E	PKE345CA1B
Type of heating element		Ceramic Radiant						
Performance / ประสิทธิภาพ	Total Power (w)	7500	3500	6600	5700	6600	2900	
	Type of control	Touch	Touch	Touch	Touch	Knobs	Knobs	
Features / คุณสมบัติ	Control / Power Levels	DirectSelect, 17 power levels	DirectSelect, 17 power levels	TouchSelect, 17 power levels	TouchSelect, 17 power levels	Knobs, 9 power levels	Knobs, 9 power levels	
	Number of cooking zones	4	2	4	3	4	2	
	ReStart Function	●		●	●			
Convenience / ความสะดวก	Digital display	●	●	●	●			
Safety function / ความปลอดภัย	Safety device	<ul style="list-style-type: none"> • Childproof lock • Key Lock • Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> • Childproof lock • Safety time-switch-off • Power on indicator light 	<ul style="list-style-type: none"> • Childproof lock • Safety time-switch-off 	<ul style="list-style-type: none"> • Childproof lock • Safety time-switch-off 		<ul style="list-style-type: none"> • Power on indicator light 	
	Residual heat indicator	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate	Yes, Separate
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Voltage (v)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	
	Frequency (Hz)	50; 60	60; 50	50; 60	60; 50	60; 50	50;60	
	Length electrical supply cord (cm)		100	100	100		100	
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	44 x 606 x 527	38 x 306 x 527	45 x 592 x 522	45 x 592 x 522	48 x 583 x 513	42.5 x 288 x 505	
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	29,900	15,900	25,900	21,900	17,900	13,900	

The world of Bosch gas hobs.

โลกแห่งเตาแก๊ส Bosch

Our German-designed gas hobs are available in a range of different styles and burner configurations for greater cooking flexibility.

การออกแบบโดยมาตรฐานเยอรมัน ในทุกๆ รุ่นของเตาแก๊ส Bosch ช่วยให้การปรุงอาหารสะดวก และมีประสิทธิภาพที่สมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น

Gas Hob Specifications

คุณสมบัติเตาแก๊ส



General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น	Serie 6		Serie 2
		PCH6A5B90	PBP6B6B80	HGA120E59S
	Type of heating element	Gas, WOK burner	Gas, WOK burner	Gas heating for cooker and hob
Performance / ประสิทธิภาพ	Total Power (w)	8000	8000	10500
	Type of control	sword knobs	sword knobs	Knobs
Features / คุณสมบัติ	Control / Power Levels	9 power levels with Flame Select	9 power levels	
	Number of cooking zones	4	4	4
Convenience / ความสะดวก	Oven cooking method			Gas bottom Heat, Gas Grill broiler
	Type of pan support	<ul style="list-style-type: none"> Elongated cast iron pan support Dishwasher safe 	<ul style="list-style-type: none"> Elongated cast iron pan support Dishwasher safe 	<ul style="list-style-type: none"> Elongated cast iron pan support
Safety function / ความปลอดภัย	Safety device	Electromagnetic for each burner	Electromagnetic for each burner	Electromagnetic for each burner
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Voltage (v)	220-240	220-240	220-240
	Frequency (Hz)	60; 50	60; 50	50 ; 60
	Length electrical supply cord (cm)	100	100	120
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	45 x 582 x 520	45 x 582 x 520	85 x 600 x 600
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	17,900	14,900	29,900



The world of Bosch hoods.

โลกแห่งเครื่องดูดควันจาก Bosch

With a wide variety of sizes, types and finishes to choose from, it's easy to find the right Bosch hood to perfectly suit your kitchen's design.

ด้วยตัวเลือกที่หลากหลายของขนาด, ประเภท และดีไซน์ของเครื่องดูดควัน จึงทำให้คุณสามารถค้นหาเครื่องดูดควันรุ่นที่เข้ากับดีไซน์ห้องครัวของคุณที่สุดได้อย่างลงตัว

Hood Solutions เครื่องดูดควันที่ใช่



Island solutions

เครื่องดูดควันแบบติดตั้งกลางห้อง

An island hood is the perfect ventilation solution for you if you're looking for an open kitchen design and your kitchen block is not located next to a wall. Our island solution is mounted at the ceiling – above the cooking island.

เครื่องดูดควันแบบติดตั้งกลางห้องเป็นการระบายอากาศที่เหมาะสมที่สุดหากคุณมีครัวเปิด และส่วนทำอาหารของครัวไม่ได้ติดกำแพง เครื่องดูดควันแบบติดตั้งกลางห้องของเราติดตั้งกับเพดาน เหนือเตาทำอาหาร



Wall Solutions

เครื่องดูดควันแบบติดผนัง

You can install your wall hood as a standalone feature of your kitchen wall where it's the perfect eye-catcher, or place it between two wall units. Either way, the wall hood integrates itself perfectly into your kitchen.

คุณสามารถติดตั้งเครื่องดูดควันแบบติดผนังด้านเดียวเพื่อความโดดเด่น หรือ ติดในช่องระหว่างสองผนังไม่ว่าจะติดตั้งตำแหน่งไหน เครื่องดูดควันของคุณก็จะกลมกลืนไปกับครัวของคุณ



Built-in Solutions

เครื่องดูดควันแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์

Built-in solutions are perfect for those who prefer continuous wall-unit shelves. These solutions are integrated into wall units above the hob, so that the hood is more or less hidden in the kitchen cabinets. Depending on the product, there will still be space in the upper unit to store smaller cooking utensils or herbs and spices.

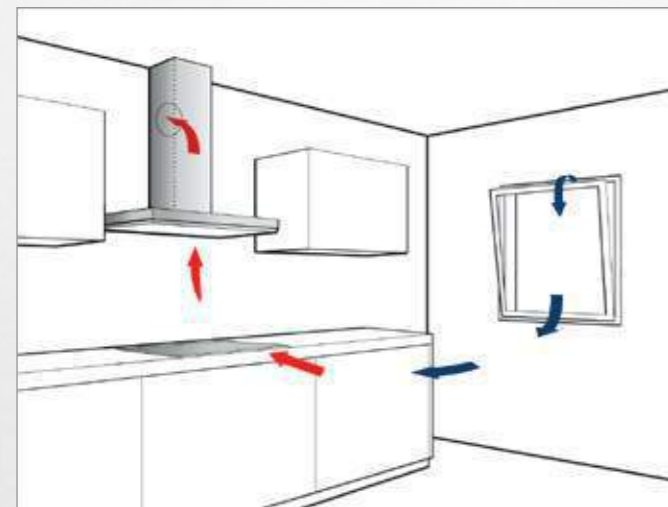
เครื่องดูดควันแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการตู้เก็บของที่ต่อเนื่องกัน เครื่องดูดควันประเภทนี้สามารถติดตั้งในตู้แขวน เหนือเตา ทำให้เครื่องดูดควันถูกซ่อนอยู่หลังตู้ รูปแบบของเครื่องดูดควันบางแบบจะมีพื้นที่เหลือสำหรับผู้สำหรับเก็บอุปกรณ์ทำอาหารขนาดเล็ก หรือสมุนไพร และเครื่องเทศ

At Bosch, ducted and recirculation systems smell the same. Of nothing.

ที่ Bosch ไม่ว่าจะ เป็นระบบการดูดอากาศออกไปด้านนอก หรือระบบการหมุนเวียนอากาศภายใน ก็ไร้กลิ่นกวนใจ เช่นเดียวกัน

Our hoods swiftly and reliably extract odours and grease particles from your kitchen. They create a consistently fresh feel good ambience before, during and after cooking. At the same time, they perfectly illuminate your worktop area.

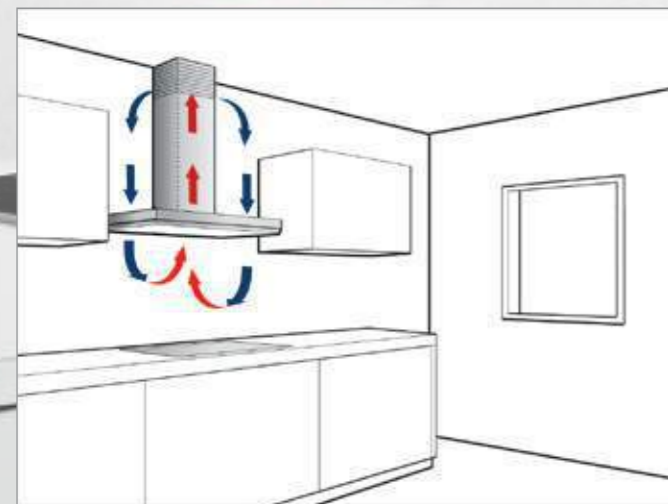
เครื่องดูดควันของเราสามารถดูดกลิ่นและละอองน้ำมันออกจากห้องครัวได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ทำให้บรรยากาศภายในห้องสดชื่นอยู่เสมอ ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการทำอาหาร ในขณะที่เดียวกันก็ให้แสงสว่างกับพื้นที่ทำครัวของคุณ



Ducting

ระบบการดูดอากาศออกไปข้างนอก

- Ducted hoods are powerful and effective. ระบบการดูดอากาศพลังแรงสูง และมีประสิทธิภาพ
- Odours, grease and steam are extracted, filtered and ducted to the outside. กลิ่นต่างๆ, ละอองน้ำมัน และไอน้ำจะถูกดูดเข้าไปในเครื่องกรองอากาศ และดูดออกภายนอกอาคาร
- All that is required is sufficient fresh air, for instance from an open window. เหมาะกับห้องครัวแบบเปิด เช่น อากาศที่เข้ามาผ่านทางช่องหน้าต่างที่เปิดไว้



Recirculation

ระบบการหมุนเวียนอากาศ

- Hoods with recirculation are powerful and energy-efficient. เครื่องดูดควันมีระบบการหมุนเวียนอากาศที่ทรงพลัง และประหยัดพลังงาน
- Odours and grease are extracted and filtered. The purified air is returned to the room. กลิ่นต่างๆ และละอองน้ำมันจะถูกดูด และกรอง จากนั้นอากาศที่บริสุทธิ์ จะถูกหมุนเวียนกลับเข้าสู่ภายในห้อง
- As no ducting openings are necessary, no energy can escape (e.g. cold or heat). เหมาะกับห้องที่ไม่จำเป็นต้องมีช่องเปิดสำหรับดูดอากาศออก เช่น คอนโดมีเนียม ทำให้ไม่มีการรั่วไหลของพลังงาน (เช่น ความเย็น หรือความร้อน)



Relax in a quieter kitchen.
ความรู้สึกผ่อนคลายในห้องครัวที่เงียบสนิท



EcoSilence Drive®
มอเตอร์ EcoSilence Drive®

EcoSilence Drive® motor operates without carbon brushes, eliminating the disadvantages of conventional motors. Instead of energy loss, wear and noise, you get efficiency, durability, and smooth operation.

มอเตอร์ EcoSilence Drive® ทำงานแบบไร้แปรงถ่านคาร์บอน ช่วยกำจัดข้อเสียของมอเตอร์แบบเดิมๆ แทนที่จะมีการสูญเสียพลังงาน, การสึกหรอ และเสียงดังรบกวน คุณจะสัมผัสกับประสิทธิภาพ, ความทนทาน และการทำงานอย่างราบรื่น

To reduce motor noise even further, we have optimised the airflow inside the hood. The result: low noise levels with high power.

เพื่อให้สามารถลดระดับเสียงการทำงานของมอเตอร์ได้มากยิ่งขึ้น เราจึงได้ทำการปรับปรุงระบบการไหลของกระแสภายในเครื่องดูดควัน พลัสฟรังก์ได้คือ ระดับเสียงการทำงานที่เงียบสนิท แต่ยังคงพลังแรงสูง

Design ดีไซน์

Worktop Lighting
ระบบไฟส่องสว่างพื้นที่ทำครัว



LED lighting หลอดไฟ LED

LED lights offer a longer lifetime and use less energy than conventional halogen lighting. Additional convenience is offered with SoftLight which gently fades lighting in and out with dimmer function.

หลอดไฟ LED มีอายุการใช้งานที่นานขึ้น และใช้พลังงานน้อยกว่า หลอดไฟฮาโลเจนทั่วไป ให้ความสะดวกสบายเพิ่มเติมด้วย SoftLight ซึ่งสามารถหรี่แสงสว่างได้อย่างนุ่มนวลด้วยฟังก์ชันการหรี่ไฟ



Halogen lighting หลอดไฟฮาโลเจน

Integrated halogen lighting ensures that the cooking area is clearly illuminated. They are more efficient than standard lights and are designed to last longer.

หลอดไฟฮาโลเจนที่ติดตั้งไว้ในตัวเครื่องสามารถสร้างความสว่างให้กับพื้นที่การทำอาหารได้อย่างชัดเจนมีประสิทธิภาพสูงกว่าหลอดไฟมาตรฐาน และได้รับการออกแบบให้มีความทนทานขึ้น



Inner frame เฟรมด้านใน

The patented Bosch inner frame is specially shaped to permit an optimum flow of air and leading stability to the hood. Without any edges, cleaning the frame is also easy.

เฟรมด้านในของเครื่องดูดควัน Bosch ที่ได้รับการจดสิทธิบัตร ถูกออกแบบรูปทรงมาเป็นพิเศษ เพื่อให้มีการไหลของกระแสที่เหมาะสมที่สุด และทำให้เครื่องดูดควันทำงานได้อย่างมั่นคง ตัวเฟรมไม่มีขอบ จึงง่ายต่อการทำความสะอาด

Hoods. Features and Benefits.

เครื่องดูดควัน คุณสมบัติและประโยชน์การใช้งาน



Performance ประสิทธิภาพ



Powerful extraction rate อัตราการดูดควันที่ทรงพลัง

With models offering up to 1000m³ /h maximum extraction and ventilating capability, the Bosch line of efficient, high-performance hoods aids in removing steam, odours, grease and smoke quickly.

สำหรับเครื่องดูดควันประสิทธิภาพสูงจาก Bosch ที่มีความสามารถในการดูด และ ระบายอากาศ ด้วยกำลังดูดสูงสุด 1,000 ลบ.ม./ชม. สามารถกำจัดไอน้ำ, กลิ่นไม่พึงประสงค์, น้ำมัน และควันได้อย่างรวดเร็ว



Dishwasher-safe metal grease filters แผ่นกรองไขมันสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

All Bosch filters have up to 5 layers of filters and for easy cleaning it can be safely loaded into any Bosch dishwasher for sparkling results.

แผ่นกรองของ Bosch ทั้งหมดประกอบด้วยแผ่นกรองมากถึง 5 ชั้น และทำความสะอาดง่าย สามารถใส่ในเครื่องล้างจานของ Bosch ได้ทุกเครื่อง เพื่อการล้างทำความสะอาดให้กลับมามีเหมือนใหม่



Active carbon filter แผ่นกรองกลิ่นคาร์บอน

A recirculating kit with active carbon filter eliminates unpleasant odours and is easy to install and replace.

ชุดอุปกรณ์ระบบหมุนเวียนอากาศที่มีแผ่นกรองกลิ่นคาร์บอน สามารถขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ทั้งยังสามารถติดตั้งและเปลี่ยนแผ่นกรองได้อย่างง่าย

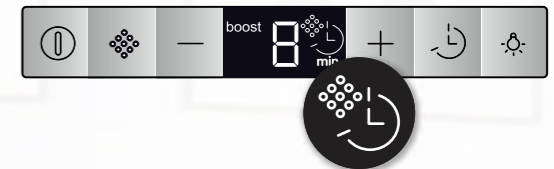
Convenience ความสะดวก



Variable power settings การตั้งค่ากำลังดูดแบบตัวเลข

Odours, smoke and moisture can be effectively removed with the variable power settings on Bosch hoods. An intensive extraction setting on selected hood models provides an extra boost to the performance of the hood when needed.

เครื่องดูดควันของ Bosch สามารถตั้งค่ากำลังในการดูดได้ต่างตามกำลังที่ต้องการเพื่อให้สามารถกำจัดกลิ่นต่างๆ, ควัน และความชื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และบางรุ่นจะมีการตั้งค่าการดูดควันแบบเต็มกำลังเพื่อช่วยปรับปรุงประสิทธิภาพของเครื่องดูดควัน ให้ทำงานได้ดียิ่งขึ้น



Electronic 'clean-filter indicator' ไฟเตือน "การทำความสะอาดแผ่นกรอง" ระบบอิเล็กทรอนิกส์

A light is illuminated when the filter needs a cleaning, ensuring optimal efficiency of the hood.

ไฟเตือนนี้จะสว่างขึ้นเมื่อถึงเวลาที่ควรทำความสะอาดแผ่นกรอง เพื่อประสิทธิภาพในการใช้งานเครื่องดูดควันที่ดีที่สุด

After running หลังจากการทำงาน

Continuing operation of the hood for approxten minutes after normal usage ensure vapours and odours are effectively removed.

การที่เครื่องดูดควันยังคงทำงานต่ออีกประมาณ 10 นาที หลังจากการใช้งานปกติจะช่วยให้กลิ่นไม่พึงประสงค์ และกลิ่นไม่พึงประสงค์ถูกกำจัดออกอย่างหมดจด

Automatic switch back การกลับสู่การทำงานเดิมอัตโนมัติ

When the intensive setting is selected, it may be set to automatically revert back to a pre-defined normal level after a short period of time.

เมื่อเลือกใช้งานตั้งค่าแบบเต็มกำลัง เครื่องจะปรับกลับไปสู่ระดับการทำงานปกติที่กำหนดไว้ล่วงหน้าหลังจากผ่านระยะเวลาหนึ่งในช่วงเวลาเพียงสั้นๆ

Hood Specifications

คุณสมบัติเครื่องดูดควัน



General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น	Serie I 8	Serie I 6	Serie I 4	Serie I 2			
		DWB91PR50A*	DIB98JQ50	DWK98JM60	DWB97FM50	DFT63AC50	DWB96BC50	DHU635HZA
	Design/Material	Chimney Hood Stainless steel	Island Hood Stainless	Chimney Hood Black glass	Chimney Hood Stainless steel	Slimline Hood silver color	Chimney Hood Stainless steel	Built under Hood Stainless steel
Performance / ประสิทธิภาพ	Max. air extraction (m³/h)	964	860	840	710	360	590	330
	Operating Mode	Ducted/Recirculated	Ducted/Recirculated	Ducted/Recirculated	Ducted/Recirculated	Ducted/Recirculated	Ducted/Recirculated	Ducted/Recirculated
	Operating Noise level (dB)	64	54	55	65	68	70	73
Features / คุณสมบัติ	Motor	EcoSilence Drive	EcoSilence Drive	EcoSilence Drive				
	Number of speed settings	3-stage + 2 intensive	3-stage + 2 intensive	3-stage + 2 intensive	3-stage + 2 intensive	3	3	3
	Type of lamps used	3 x LED	2 x LED	2 x LED	2 x LED	2 x LED	2 x LED	2 x Halogen
Convenience / ความสะดวก	Metal Grease filter	Yes, dishwasher safe	Yes, dishwasher safe	Yes, dishwasher safe	Yes, dishwasher safe	Yes, dishwasher safe	Yes, dishwasher safe	Yes, dishwasher safe
	Type of control	LED, Touch control	Touch control	LED, Touch control	LED, Touch control	Push-Button	Push-Button	Slide switch
Technical information / ข้อมูลทางเทคนิค	Voltage (v)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
	Frequency (Hz)	50; 60	50; 60	50; 60	60; 50	50; 60	50; 60	50; 60
	Length electrical supply cord (cm)	130	130	130	130	150	130	150
	Connection rating (w)	265	168	163	255	146	220	166
	Dimensions of the product (HxWxD) (mm.)	Dimensions exhaust air 628-954 x 898 x 500 Dimensions recirculating 628-1064 x 898 x 500	Dimensions exhaust air 744-924 x 898 x 600 Dimensions recirculating 744-1044 x 898 x 600	Dimensions exhaust air 928-1198 x 890 x 499 Dimensions recirculating 988-1258 x 890 x 499	Dimensions exhaust air 635-965 x 900 x 500 Dimensions recirculating 635-1075 x 900 x 500	180 x 598 x 280	Dimensions exhaust air 635-965 x 900 x 500 Dimensions recirculating 635-1075 x 900 x 500	132 x 600 x 495
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	45,900*	59,900	45,900	26,900	7,900	20,900	6,900

*Product available in Q2

Where seamless design meets long-lasting freshness.

ตู้เย็นที่เข้ากับทุกสไตล์ พร้อมกับเก็บรักษาอาหารให้สดนานขึ้น

With the Bosch Built-in Bottom Freezer Fridge, you truly get to enjoy the best of both worlds: design and functionality. It blends seamlessly into any kitchen design, while the VitaFresh plus freshness system keeps your fruits and vegetables fresh for up to 2 times longer.

ตู้เย็นบิวท์อินแบบมีช่องแช่แข็งด้านล่างจากบิอช ให้คุณได้สัมผัสกับความสมบูรณ์แบบในถัง 2 ตัน คือ ดีไซน์ และฟังก์ชันการทำงาน ที่สามารถนำไปติดตั้งเข้ากับห้องครัวดีไซน์ต่างๆ ได้อย่างกลมกลืน นอกจากนี้ยังมีระบบรักษาความสด VitaFresh plus เพื่อการเก็บรักษาผัก และผลไม้ของคุณ ให้คงความสดใหม่ไว้ได้นานขึ้นถึง 2 เท่า

Storage Guide+ คำแนะนำในการเก็บรักษา



Vegetable ผัก	VitaFresh plus	Fruits ผลไม้	VitaFresh plus
Asparagus หน่อไม้ฝรั่ง	up to 10 days สูงสุด 10 วัน	Apples แอปเปิ้ล	up to 120 days สูงสุด 120 วัน
Broccoli บร็อกโคลี่	up to 10 days สูงสุด 10 วัน	Cherries เชอร์รี่	up to 15 days สูงสุด 15 วัน
Cabbage กะหล่ำปลี	up to 50 days สูงสุด 50 วัน	Grapes องุ่น	up to 20 days สูงสุด 20 วัน
Carrots แครอท	up to 23 days สูงสุด 23 วัน	Kiwi กีวี	up to 30 days สูงสุด 30 วัน
Lettuce พริกหยวก	up to 14 days สูงสุด 14 วัน	Raspberries ราสเบอร์รี่	up to 3 days สูงสุด 3 วัน
Mushrooms เห็ด	up to 3 days สูงสุด 3 วัน	Strawberries สตรอเบอร์รี่	up to 4 days สูงสุด 4 วัน

* Actual storage life of fruits and vegetables may vary depending on the state of the food item when bought, type of storage compartment and different test and storage conditions. ระยะเวลาการเก็บรักษาประเภทผักและผลไม้จะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความสดของอาหารตอนที่ซื้อ, ประเภทของช่องแช่ และสภาพการทดสอบและการจัดเก็บที่แตกต่างกันไป

Engineered for long-lasting freshness.

เทคโนโลยีที่ถูกคิดค้นขึ้นมาเพื่อการเก็บรักษาความสดของอาหารให้นานขึ้น

VitaFresh^{plus}

The Built-in Bottom Freezer Fridge comes with an innovative VitaFresh plus compartment to keep your food fresh for up to 2 times longer.

Humidity levels in the compartment can be easily regulated via an advanced slider, to create the ideal storage conditions for your fruits and vegetables.

ตู้เย็นบิวท์อินแบบมีช่องแช่แข็งด้านล่างจากบิวท์อินมาพร้อมกับเทคโนโลยีช่องแช่แข็งที่มียาระบบรักษาความสด VitaFresh plus ที่เก็บรักษาความสดของอาหารได้นานขึ้นถึง 2 เท่า

ที่ช่องแช่ VitaFresh plus มีปุ่มเลื่อนสำหรับปรับระดับความชื้น เพื่อให้คุณสามารถปรับระดับความชื้นให้เหมาะสำหรับการเก็บอาหารประเภทผักและผลไม้



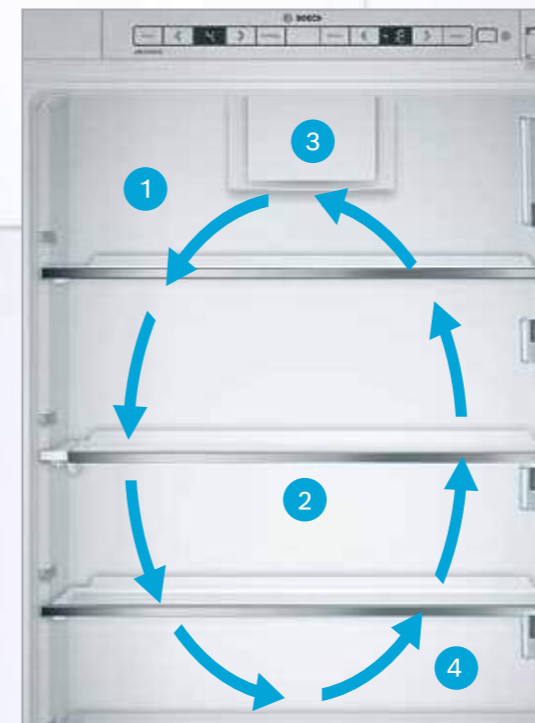
Power Ventilation

Consistent cooling for optimal food storage.

การทำความเย็นที่สม่ำเสมอเพื่ออุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหาร

With Power Ventilation, cool air and moisture are evenly circulated within the fridge compartment. The result? Your fruits and vegetables stay succulent and delicious, ready to be consumed whenever you please.

ระบบ Power Ventilation ช่วยให้อุณหภูมิและความชื้นภายในตู้เย็นสามารถหมุนเวียนได้อย่างทั่วถึง พลัสฟรึทที่ได้คือ ผักและผลไม้จะยังคงมีความสด และรสชาติอร่อย พร้อมนำไปรับประทานได้ทุกเมื่อที่คุณต้องการ



1. Cooling of air by evaporator at the back wall ทำความเย็นให้กับอากาศภายในตู้เย็นโดยใช้อุปกรณ์ที่อยู่ที่ตรงผนังด้านหลัง
2. Cool air sinks and hot air rises ลมเย็นเคลื่อนตัวลงด้านล่าง และลมร้อนลอยตัวขึ้นด้านบน
3. Fan circulates the air and speeds up the convection พัดลมทำหน้าที่หมุนเวียนอากาศ และเร่งให้เกิดการหมุนเวียนอากาศเร็วขึ้น
4. More even temperature distribution in the fridge อุณหภูมิภายในตู้เย็นกระจายตัวได้อย่างสม่ำเสมอมากขึ้น

NoFrost and VariInverter

Useful features to help you save for what truly matters.

คุณสมบัติที่สำคัญเพื่อการใช้ตู้เย็นแบบประหยัดพลังงาน

The Built-in Bottom Freezer Fridge also comes with additional features that help you save on time and energy consumption.

ตู้เย็นบิวท์อินแบบมีช่องแช่แข็งด้านล่างมาพร้อมกับคุณสมบัติการทำงานต่างๆ ที่จะช่วยให้คุณประหยัดทั้งเวลา และพลังงาน



VariInverter

The VariInverter compressor adjusts its speed and energy consumption according to its surroundings and fridge contents, to conserve energy without compromising on cooling performance.

คอมเพรสเซอร์ VariInverter จะปรับความเร็ว และการใช้พลังงานตามสภาวะแวดล้อม และอาหารที่เก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อประหยัดพลังงานแบบไม่ลดประสิทธิภาพการทำความเย็น



NoFrost*

The NoFrost technology saves you the hassle of having to manually defrost your freezer compartment by preventing ice built-up.

เทคโนโลยี NoFrost ช่วยให้คุณไม่ต้องยุ่งยากกับการละลายน้ำแข็งในช่องแช่แข็ง ด้วยการป้องกันการก่อตัวของน้ำแข็ง

*เฉพาะรุ่น KIN86AF30J เท่านั้น
*Available Only model KIN86AF30J



Ergonomic bottom freezer design

Thoughtfully designed for your back.

การออกแบบที่คิดมาเป็นอย่างดี เพื่อดูแลสุขภาพของคุณ

Our Built-in Bottom Freezer Fridge doesn't just keep your food fresh, it is also ergonomically designed for easy access. By keeping the main compartment at eye level, you no longer have to bend your back as frequently to access your daily food items and ingredients.

ตู้เย็นบิวท์อินแบบมีช่องแช่แข็งด้านล่างของเราไม่เพียงช่วยรักษาความสดใหม่ให้กับอาหารของคุณเท่านั้น แต่ยังออกแบบมาให้รับกับสรีระ เพื่อให้คุณหยิบอาหารออกมาจากตู้เย็นได้ง่าย เพราะอาหารส่วนใหญ่ของคุณจะอยู่ในช่องแช่แข็งที่อยู่ระดับสายตา จึงไม่จำเป็นต้องก้มหลังเวลาหยิบอาหารออกจากตู้เย็นบ่อยๆ อีกต่อไป

Ergonomic bottom freezer design

การออกแบบให้รับกับสรีระโดยให้ช่องแช่แข็งอยู่ด้านล่าง



Top Freezer Refrigerators

ตู้เย็นแบบมีช่องแช่แข็งด้านบน

You will need to bend your back often to reach frequently accessed food items.

คุณจะต้องก้มหลังบ่อยๆ เวลาหยิบอาหารออกจากตู้เย็น



Bottom Freezer Refrigerators

ตู้เย็นแบบมีช่องแช่แข็งอยู่ด้านล่าง

You bend your back less often to reach frequently accessed food items, as they are stored in the main compartment at eye level.

คุณจะไม่ก้มหลังบ่อยๆ เวลาหยิบอาหารออกมาจากตู้เย็น เพราะอาหารส่วนใหญ่จะถูกเก็บไว้ในช่องแช่แข็งที่อยู่ระดับสายตา



Built-in Specifications

คุณสมบัติตู้เย็นบิวท์อิน



		Serie I 6	
		KIN86AF30J	KIS87AF30J
General / ข้อมูลทั่วไป	MODEL / รุ่น		
	Capacity Net (Q)	9	9
Features / คุณสมบัติ	Vacuum Insulation Panel prevents external condensation	•	•
	noFrost	•	•
	Defrost process freezer section	Automatic	Manual
	SuperCooling	•	•
	VitaFresh Plus	•	•
	Vario shelf	•	•
	Reversible Door Hinge	•	•
Convenience and safety / ความสะดวกและปลอดภัย	Door opened indicator freezer	•	•
	Temperature adjustable fridge	•	•
Fridge Compartment	Temperature adjustable freezer	•	•
	Material of the shelves	Safety glass	Safety glass
Freezer Compartment	Pull out drawer	•	•
Dimensions of the product (mm)		1775 x 560 x 550	1772 x 558 x 545
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	85,900	74,900

Dishwashers

เครื่องล้างจาน



Bosch – a brand you can trust.

แบรนด์ที่คุณเชื่อมั่น



Reliability guaranteed. No compromises.

All Bosch home appliances are produced with maximum care with high-quality materials. We promise it in our 2-year manufacturer's warranty on all appliances.

รับประกันความน่าเชื่อถืออย่างไม่หวั่นไหว เครื่องใช้ไฟฟ้าจาก บอช ทั้งหมดได้รับการผลิตด้วยการเอาใจใส่อย่างดีที่สุดโดยการใช้วัสดุที่มีคุณภาพสูง เราให้คำมั่นสัญญาด้วยการรับประกันสินค้าทุกชิ้นนานถึง 2 ปี



10 Years* Rust-through warranty for the inner tub

รับประกันสภาพตัวถังด้านในปลอดสนิม นาน 10 ปี*

We have developed special surface treatments as well as production and joining technologies that are precisely tailored to the materials used in the interior of our dishwashers. We also use high-quality sheets of stainless steel. As a result, we are able to offer a 10 year warranty against interior rust-through on all of our dishwashers as standard.

เราได้พัฒนาการรักษาสำหรับพื้นผิวแบบพิเศษ เช่นเดียวกับเทคโนโลยีการผลิต และการเชื่อมต่อที่มีความประณีตเหมาะสมกับวัสดุที่ใช้ภายในเครื่องล้างจานของเราโดยเฉพาะ นอกจากนี้ เรายังใช้แผ่นสแตนเลสสตีลคุณภาพสูง ด้วยเหตุนี้ เราจึงมีมาตรฐานการรับประกันตัวถังด้านในที่สามารถป้องกันการเกิดสนิมเป็นระยะเวลาจนถึง 10 ปี

*ตามข้อกำหนด และเงื่อนไขการใช้งาน และการดูแลรักษาที่กำหนดไว้ในคู่มือ



Lifetime anti-flood warranty

รับประกันการป้องกันน้ำล้นตลอดอายุการใช้งาน

AquaStop™ Plus anti-flood protection, guaranteed for the life of the dishwasher. For added security and safety, all Bosch dishwashers have an AquaStop™ Plus device that cuts off the water supply directly at the tap outlet in case of leaks. Unlike other anti-flood devices, the AquaStop™ Plus operates 24 hours a day, 7 days a week, provided the dishwasher is switched on at the mains.

AquaStop™ Plus คือระบบป้องกันน้ำล้นออกจากเครื่องที่รับประกันตลอดอายุการใช้งานของเครื่องล้างจาน เพื่อความปลอดภัยและระบบนิรภัยที่แน่นอนยิ่งขึ้นสำหรับเครื่องล้างจาน Bosch ทุกเครื่อง ระบบ AquaStop™ Plus จะตัดการจ่ายน้ำที่ก๊อกน้ำทันทีที่เกิดการรั่วซึม แต่ต่างจากอุปกรณ์ป้องกันน้ำล้นระบบอื่นๆ เนื่องจากระบบ AquaStop™ Plus สามารถทำงานได้ตลอด 24 ชั่วโมงแบบ 7 วันต่อสัปดาห์ เมื่อมีการเปิดสวิตช์เครื่องล้างจานที่แหล่งจ่ายไฟหลัก

World's No.1 Dishwasher brand

ทำไมต้องใช้เครื่องล้างจาน

The World Record holder in water and energy efficiency – Helping you save money and the environment at the same time.

เจ้าของสถิติโลกแห่งการประหยัดน้ำและพลังงาน ช่วยให้คุณประหยัดค่าใช้จ่าย และสิ่งแวดล้อมในขณะเดียวกัน



Zeolith Drying for Lower energy usage

การอบแห้งด้วย Zeolith เพื่อการใช้พลังงานที่น้อยที่สุด

Only Bosch dishwasher contain Zeolite, reducing energy consumption by up to 30% compared to Energy Efficient Class A, Europe's highest standard.

เทคโนโลยีเฉพาะในเครื่องล้างจานบิชอป ช่วยลดการใช้พลังงานได้มากถึง 30% จัดการใช้พลังงาน อยู่ในกลุ่ม A ซึ่งเป็นมาตรฐานสูงสุดของยุโรป

Heat Exchanger

เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน

Uses residual heat to rinse and dry dishes, saving energy, Reducing temperature shock, and providing hygienically clean results by not drawing air from outside the dishwasher.

การใช้ความร้อนคงเหลือในการล้างน้ำและการอบแห้ง ช่วยประหยัดพลังงาน ลดการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิโดยฉับพลันและให้ผลลัพธ์ในการล้างจานที่สะอาด ถูกสุขอนามัยโดยไม่ดูดอากาศจากภายนอกเครื่องล้างจาน

AquaSensor

Monitors the progress of the wash and decides the exact temperatures, Duration and amount of water used, saving 4 litres of water every cycle.

ระบบตรวจสอบขั้นตอนนี้ในการล้าง และเลือกอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ รวมถึงระยะเวลา ปริมาณน้ำที่ใช้ ช่วยประหยัดน้ำได้ถึง 4 ลิตรในทุกๆรอบการล้าง

Load Sensor

The load weight is detected by a rotary speed sensor, which recognizes the water level. This optimizes water usage for half or partial loads, resulting insaving for your utility bills.

การตรวจจับน้ำหนักของภาชนะที่ใส่โดยเซ็นเซอร์ช่วยให้อัตราการใช้น้ำโดยปรับปริมาณน้ำให้เหมาะสมกับการใช้ภาชนะเพียงครึ่ง หรือเติมตุ้พลที่ใส่ คือช่วยในการลดค่าค่าน้ำให้กับคุณ



ActiveWater Technology

เทคโนโลยี ActiveWater

The world's first in water efficiency multiplies the cleaning power of every drop of water by 400 times, resulting in optimum dishwashing results with only 6.5 litres of water used per wash.

ครั้งแรกของโลกกับระบบการใช้น้ำที่สามารถใช้น้ำทุกหยดได้อย่างคุ้มค่า ถึง 400 เท่าตัว เราสามารถใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าโดยใช้น้ำเพียง 6.5 ลิตร ต่อหนึ่งรอบ *เมื่อใช้ Program ECO 50°C

Advanced Filter System

ระบบกรองน้ำแบบขั้นสูง

An additional 50% of surface area allows up to 15% more water to be circulated through the system, providing a more effective cleaning performance.

การเพิ่มขึ้นอีก 50% ของบริเวณพื้นผิว สามารถทำให้น้ำสามารถผ่านได้มากขึ้นถึง 15% ช่วยทำให้สามารถล้างได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ



Source : Euromonitor, volume sales, 2019
ที่มา : Euromonitor, ยอดขายปี 2019

*ภาพใช้สำหรับการโฆษณาเท่านั้น

Built in Dishwasher for your kitchen.

เครื่องล้างจานแบบบิวท์อินสำหรับห้องครัว

Semi-integrated

เครื่องล้างจานแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์



Integrate your dishwasher for a **seamless look.**

ติดตั้งเครื่องล้างจานของคุณให้มีความกลมกลืนกับเฟอร์นิเจอร์

- ▶ Can be fitted with a door panel to match the design of your kitchen cabinetry สามารถติดตั้งหน้าบานประตูเพื่อให้เข้ากับดีไซน์ของชุดตู้ในครัว
- ▶ Continuous kick panel provides seamless integration Kick panel แบบต่อเนื่อง เพื่อการติดตั้งแบบไร้รอยต่อ

Fully integrated

เครื่องล้างจานแบบติดตั้งซ่อนในเฟอร์นิเจอร์



A Bosch fully integrated dishwasher is designed to **fit your new kitchen to perfection.**

เครื่องล้างจานแบบติดตั้งซ่อนไว้ในเฟอร์นิเจอร์จาก Bosch ถูกออกแบบมาให้เข้ากับห้องครัวใหม่ของคุณอย่างสมบูรณ์แบบ

- ▶ Can be concealed entirely behind a door panel to match the design of your kitchen cabinetry สามารถติดตั้งแบบซ่อนไว้หลังบานประตูเต็มบานเพื่อให้เข้ากับดีไซน์ของชุดตู้ในครัว
- ▶ Control panel neatly integrated into the top of the dishwasher door แผงควบคุมถูกจัดวางไว้อย่างประณีตที่ด้านบนของประตูเครื่องล้างจาน
- ▶ Continuous kick panel provides seamless integration Kick panel เป็นแบบต่อเนื่อง เพื่อการติดตั้งแบบไร้รอยต่อ
- ▶ Optional stainless steel front panel accessory แผงด้านหน้าที่ทำจากสแตนเลสเป็นอุปกรณ์เสริม



Discover the features available as standard in our new range of dishwashers.

พบกับคุณสมบัติมาตรฐานในเครื่องล้างจานรุ่นใหม่ของเรา

Our new Bosch dishwashers come with many convenient features included as standard. Quieter, more efficient and with improved safety features, you can enjoy more family time and perfectly clean dishes every time.

เครื่องล้างจาน Bosch รุ่นใหม่มาพร้อมกับคุณสมบัติเพื่ออำนวยความสะดวก โดยมีมาตรฐานการทำงานเงียบสนิท, ประสิทธิภาพสูงขึ้น และมีคุณสมบัติด้านความปลอดภัยที่ได้รับการพัฒนาเพื่อให้คุณได้ใช้เวลากับครอบครัวได้มากขึ้น และล้างจานได้สะอาดเหมือนใหม่ทุกครั้ง



EcoSilence Drive®

Our advanced motor has been built to provide you with maximum efficiency, economy, and durability while operating. EcoSilence Drive® wash and drain pumps work without brushes, resulting in ultra-silent performance and top results.

เครื่องล้างจานของเราทำงานด้วยมอเตอร์ที่มีความล้ำหน้า เพื่อให้คุณได้รับประสิทธิภาพที่ดีที่สุด, ความประหยัด และความทนทานในการใช้งานมอเตอร์ EcoSilence Drive® สำหรับการปั้มน้ำล้างจานและปั้มน้ำทิ้ง ทำงานได้โดยไม่ใช้แปรงถ่าน จึงทำงานได้เงียบสนิท และให้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยม



VarioSpeed™ Plus-Express wash option

With the feature, you can look forward to 100% cleanliness in only up to 66% of dishwashing time. Without sacrificing any washing and drying results.

ด้วยคุณสมบัตินี้ คุณสามารถคาดหวังความสะอาดแบบ 100% ในขณะที่ใช้เวลาลดลงสูงสุดถึง 66% ของการล้าง โดยไม่ทำให้ประสิทธิภาพการทำความสะอาดและอบแห้งลดลง



DosageAssist™ detergent system

Detergent tablets are dissolved efficiently in a special tray, preventing these tablets sticking in between dishes, pots and pans for an enhanced cleaning performance.

ผลิตภัณฑ์ล้างจานชนิดเม็ดนั้นถูกละลายได้ดีในถาดที่ออกแบบมาเป็นพิเศษ เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ล้างจานติดอยู่ระหว่างจานหม้อ และ กระทะ ทำให้การล้างจานมีประสิทธิภาพยอดเยี่ยม



Half Load

Unlike other systems that only wash in either the top or bottom baskets, Half load provides the best possible wash performance for dishes stacked anywhere within the dishwasher.

แตกต่างจากระบบอื่นที่ล้างได้จากทางด้านบนและด้านล่าง ระบบ Half Load ทำให้การล้างจานที่วางได้ทุกตำแหน่งไม่ว่าจะตำแหน่งไหนก็สะอาดทุกชิ้น

No matter what is on your plate, we have you covered.

ไม่ว่าคุณจะมีอะไรอยู่บนจานของคุณ เราก็สามารถจัดการให้ได้ดีหมด

Thanks to their flexibility, our Bosch dishwashers make it easy for you to get all your dishes cleaned all at once – even with larger pots and pans.

ขอบคุณเครื่องล้างจาน Bosch ของเราที่ปรับได้ตามความต้องการ คุณจึงสามารถล้างจานทุกอย่างให้สะอาด เหมือนใหม่พร้อมกันได้อย่างรวดเร็ว แม้แต่หม้อและกระทะใบใหญ่

Discover our flexible drawer and basket systems:

ลิ้นชักและระบบตระกร้าที่มีความยืดหยุ่นของเรา:



VarioDrawer™ and VarioDrawer™ Pro

A third loading level for cutlery and utensils. VarioDrawer™ Pro provides loading flexibility for larger items.

ชั้นวางของชั้นที่สาม มีไว้สำหรับใส่เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและเครื่องใช้สำหรับการทำอาหาร VarioDrawer™ Pro ช่วยเพิ่มความยืดหยุ่นในการใส่สิ่งของที่มีขนาดใหญ่ขึ้น



3 Stage Rackmatic™

Height-adjustable upper basket provides nine different loading positions for easy loading. Can be adjusted on an angle to accommodate taller plates in the bottom basket and taller glasses in the upper basket.

ตระกร้าชั้นบนปรับความสูงได้ สามารถวางภาชนะได้ต่างกันถึง 9 ตำแหน่ง เพื่อให้คุณสามารถใส่สิ่งของที่จะล้างได้ง่าย สามารถปรับเอนได้เพื่อรองรับการจัดสรรพื้นที่สำหรับจานที่สูงกว่าปกติในตระกร้าชั้นล่าง และแก้วทรงสูงในตระกร้าชั้นบน

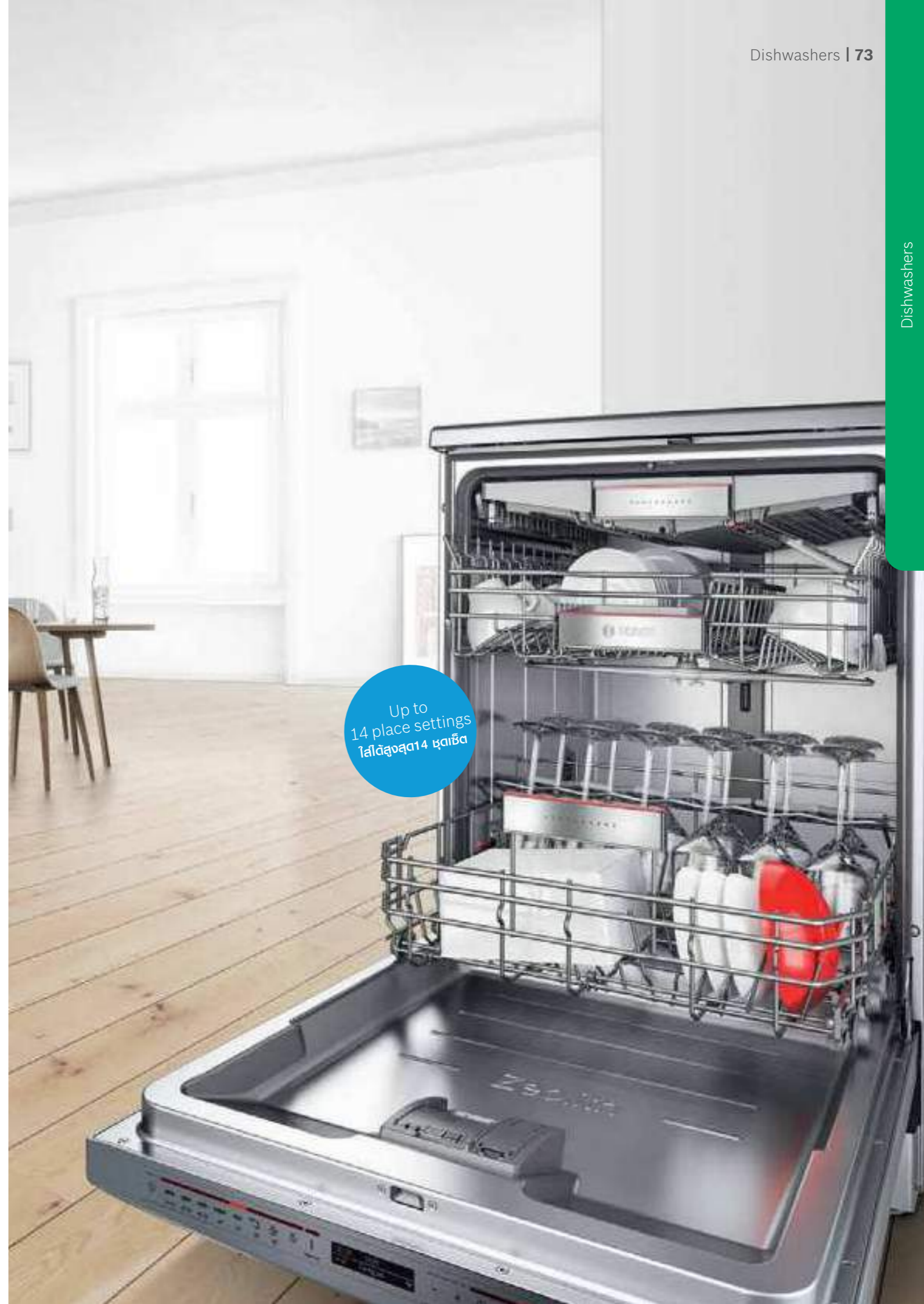


Basket systems :

- Vario™ 2 folding racks
- VarioFlex™ 4 folding racks
- VarioFlex™ Plus 8 folding racks, red touchpoints
- VarioFlex™ Pro 14 folding racks, red touchpoints and premium handles

ระบบตระกร้า :

- Vario™ ตะแกรงแบบพับได้ จำนวน 2 ตะแกรง
- VarioFlex™ ตะแกรงแบบพับได้จำนวน 4 ตะแกรง
- VarioFlex™ ตะแกรงแบบพับได้ จำนวน 8 ตะแกรง, จุดสัมผัสสีแดง
- VarioFlex™ Pro ตะแกรงแบบพับได้ จำนวน 14 ตะแกรง, จุดสัมผัสสีแดง และมีจับแบบพรีเมียม

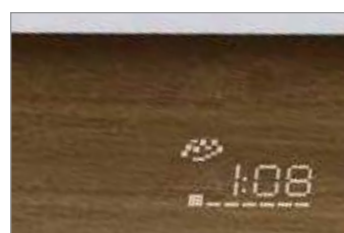


Introducing our advanced features in selected models.

ทำความรู้จักกับคุณสมบัติการทำงานขั้นสูงของเครื่องล้างจาน

Our clever dishwashers include advanced features that offer you even more convenience and flexibility.

เครื่องล้างจานอัจฉริยะของเรา มาพร้อมกับคุณสมบัติการใช้งานขั้นสูง เพื่อให้คุณได้รับความสะดวกสบาย และการใช้งานที่ยืดหยุ่นมากขึ้น



TimeLight™

You might not hear anything coming from your dishwasher, but it still might be on. To prevent you from interrupting the cycle, we've developed TimeLight™: an illumination that projects the remaining wash cycle time onto the floor when the dishwasher is in operation.

ระหว่างที่เครื่องกำลังทำงาน คุณอาจไม่ได้ยินเสียงอะไรออกมาจากเครื่องล้างจานของคุณเลย เพื่อป้องกันไม่ให้คุณไปรบกวนการทำงานของเครื่องล้างจาน เราจึงได้พัฒนา TimeLight™: ซึ่งเป็นแสงสว่างที่ฉายให้เห็นระยะเวลาที่เหลือของรอบการล้างจานลงบนพื้นระหว่างที่เครื่องกำลังทำงาน

10 year anti-rust warranty รับประกันตัวถังปลอดสนิมนาน 10 ปี

Our appliances are made from top quality materials and in addition to our standard appliance warranty, we provide a free-of-charge warranty against rusting-through of the dishwasher's stainless steel inner cavity.

เครื่องล้างจานของเราผลิตขึ้นจากวัสดุคุณภาพชั้นเลิศ นอกเหนือจากการรับประกันมาตรฐานของเรา เรายังมีการรับประกันการปลอดสนิมของตัวถังด้านในที่ทำจากสแตนเลสสตีลของเครื่องล้างจาน



InfoLight™

Selected models feature InfoLight™ – a red LED light that discreetly beams onto the floor during the wash cycle and disappears after the drying cycle is complete.

สำหรับเครื่องบางรุ่นที่มี InfoLight™ ซึ่งเป็น LED สีแดงที่สามารถส่องสว่างไปที่พื้นในระหว่างที่เครื่องกำลังล้างจาน และหายไปเมื่อสิ้นสุดขั้นตอนการอบแห้ง

Accessory อุปกรณ์เสริม

Wine glasses should be washed by hand. Or by Bosch.

แก้วไวน์ควรล้างด้วยมือ หรือด้วย Bosch

The GlassSecure Tray protects your glasses. Designed for Bosch dishwashers equipped with any VarioFlex™ basket system, this unique tray securely holds four long stemmed glasses in place. The locking mechanism lifts and secures all four glasses at once. Glasses are angled and positioned to provide optimum cleaning and drying with the highest glass protection.

ถาด GlassSecure ช่วยปกป้องเครื่องแก้วของคุณ ด้วยการออกแบบมาสำหรับเครื่องล้างจาน Bosch ที่มีระบบตะกร้า VarioFlex™ โดยเฉพาะ ถาดนี้จึงสามารถยึดแก้วไวน์แบบมีก้านให้อยู่กับที่ได้อย่างแน่นหนา กลไกการล็อกจะสามารถยกและยึดแก้วไวน์ได้พร้อมกันสูงสุด 4 ใบ แก้วจะถูกเอียงทำมุม และอยู่ในตำแหน่งที่ช่วยให้สามารถล้างแก้วได้สะอาดหมดจดและอบแห้งที่ปลอดภัยที่สุด



Your guide to our wash programmes and options:

คำแนะนำในการใช้งานโปรแกรมการล้างจาน และตัวเลือกต่างๆ:

Wash Programmes | โปรแกรมการล้างจาน

Automatic programmes โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ

By choosing the automatic programmes, your dishwasher will assess how soiled the items are and adjust the programmes time and temperature accordingly.

เมื่อเลือกโปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ เครื่องล้างจานของคุณจะประเมินระดับความสกปรก และปรับระยะเวลาการทำงานของโปรแกรม และอุณหภูมิได้อย่างสอดคล้อง

Eco 50°C

Save on your utility bills and reduce the impact on our environment by using this water and energy efficient program for mixed loads.

ประหยัดค่าน้ำค่าไฟ และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้วยโปรแกรมการใช้น้ำและพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับการล้างจาน: เครื่องใช้หลายอย่างพร้อมกัน

Intensive 70°C

An intensive wash cycle designed for heavily soiled dishes such as pans with baked-on food.

เป็นโปรแกรมการล้างจานแบบเข้มข้น ออกแบบมาสำหรับภาชนะที่สกปรกมาก เช่น ถาดที่ใช้ในการอบอาหาร

Pre-Rinse

Uses only cold water to rinse dishes, ideal for odour reduction of dirty dishes before full wash cycles.

การล้างจานในขั้นตอนนี้ใช้น้ำเย็นเท่านั้น ช่วยลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากจานที่สกปรกก่อนรอบการล้างจานจริง

Glass Wash 40°C

Gently cleans glasses such as high-quality crystal stems while providing optimum drying to add an extra sparkle to your glassware.

สามารถล้างแก้วได้อย่างอ่อนโยน เช่น แก้วคริสตัลเนื้อดีแบบมีก้าน และอบให้แห้งด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มความเงางามให้กับเครื่องแก้วของคุณ

Super Wash 60°C

With high water pressure and high temperatures, the Super Wash programmes leaves even the dirtiest of dishes brilliantly clean and dry.

ด้วยแรงดันน้ำที่มีความแรงสูงและอุณหภูมิสูง ทำให้โปรแกรม Super Wash สามารถล้างคราบสกปรกที่กำจัดออกยาก หรือไว้วางใจที่สะอาดพร้อมกับการอบแห้งให้แวววาว

Quick 45°C (30 mins)

Clean your dishes under 30 mins without any drying

โปรแกรมล้างจานด่วนภายใน 30 นาที โดยไม่มีการอบแห้ง

Silent 40dB 50°C

Washes dishes exceptionally quietly at just 40 dB, perfect for eat-in kitchens, open spaces or running your dishwasher at night.




ล้างจานเงียบสนิทที่ระดับเสียงแค่ 40dB เหมาะสำหรับห้องครัวที่มีมุมรับประทานอาหารในตัว พื้นที่เปิดโล่ง หรือสำหรับการใช้งานเครื่องล้างจานเวลากลางคืน

*Features vary depending on models. Please check individual product specifications.

*คุณสมบัติแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น โปรดตรวจสอบข้อมูลรายละเอียดของผลิตภัณฑ์แต่ละรุ่น

Dishwasher range

กลุ่มสินค้าเครื่องล้างจาน

		Serie 6	Serie 4
Type		A+++	A++
Dishwasher	Semi - integrated		 SMI46MS03E
	Fully Integrated	 SMV68TX06E	 SMV46MX03E



Dishwasher Specifications

คุณสมบัติเครื่องล้างจานแบบบิวท์อิน



General information	MODEL	Serie 6	Serie 4	
		SMV68TX06E	SMV46MX03E	SMI46MS03E
Consumption Rates	Energy efficiency (EU)	A+++	A++	A++
	Water consumption	9.5 L	9.5 L	9.5 L
Household size / Capacity	Volume (Place setting)	12+2	12+2	12+2
	Interior Tub	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Special Technology	Perfect Dry by Zeolith™	3D airFlow		
	Wash Programmes	8	6	6
Features	Options	4	3	3
	Cleaning temperature	6	5	5
	Aqua Sensor / Load sensor	AquaSensor & Load Sensor	AquaSensor & Load Sensor	AquaSensor & Load Sensor
	ActiveWater : Hydraulic system	Hydrolic System	Hydrolic System	Hydrolic System
	Dosage Assist Basket	•	•	•
	Heat Exchanger	Water tank	Water tank	
Basket	Top shower	•	•	•
	Noise Level	42 dB	44 dB	44 dB
	Basket System	VarioFlex Pro with red touchpoint	VarioFlex	VarioFlex
	Drawer System	VarioDrawer Pro	VarioDrawer	VarioDrawer
Convenience	Rackmatic 3-stage Upper Basket	•	•	•
	Electronic Delay Timer (Finish in)	1-24 hrs	1-24 hrs	1-24 hrs
	Control panel	Digital	Digital	Digital
	Electronic Refill Indicator	•	•	•
Safety	Machine Care Programme	•	•	•
	Aqua Stop	Electronic 24/7	Electronic 24/7	Electronic 24/7
	Childproof control lock	•	•	•
Specification	Glass protection technology	•	•	•
	Dimension / ขนาด (cm.) (H x W x D)	81.5 x 59.8 x 55	81.5 x 59.8 x 55	81.5 x 59.8 x 57.3
Price / ราคา	RRP (incl.VAT) / ราคาขายปลีกที่แนะนำ	52,900	37,900	34,900

Customer Service Centre and Bosch Experience Centre

ศูนย์บริการ และ บิโช เอ็กซ์พีเรียนซ์ เซ็นเตอร์

Bosch Experience Centre

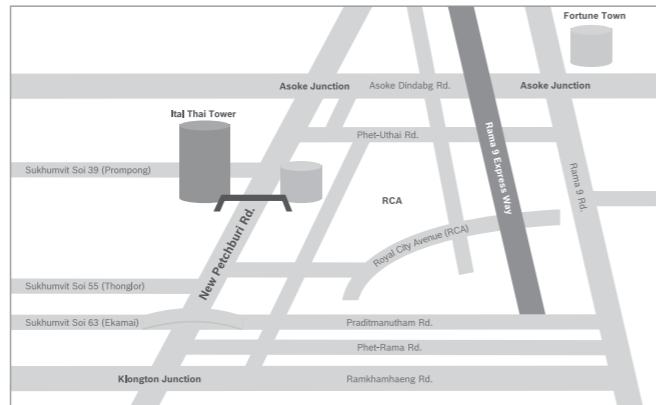
Designed in a contemporary home setting, now offers customers the opportunity to immerse themselves and interact with the latest Bosch home appliances and state-of-the-art technologies through culinary workshops including expertise and demonstration.

ด้วยรูปแบบการตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัย ให้ความรู้สึกอบอุ่นเหมือนบ้าน พร้อมต้อนรับลูกค้าให้เข้ามาสัมผัส และทดลองใช้เครื่องใช้ไฟฟ้ารุ่นล่าสุดจากบิโช รวมถึงการจัดกิจกรรมเวิร์คช็อปทำอาหาร และชมมดด้วยเครื่องใช้ไฟฟ้าบิโชรุ่นต่างๆ และยังมีผู้เชี่ยวชาญที่พร้อมให้คำแนะนำและสาธิตการใช้งานของเครื่องอย่างใกล้ชิด

Location

Bosch Experience Centre
2034/31-39 1st floor, Ital-Thai Tower
New Petchaburi Rd.
Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok
Call-Centre : +662 495 2424

พบกับ บิโช เอ็กซ์พีเรียนซ์ เซ็นเตอร์ ได้ที่
2034/31-39 ชั้น 1 อาคาร อิตาลีไทยทาวเวอร์
ถนน เพชรบุรีตัดใหม่
แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ
บริการลูกค้าสัมพันธ์ +662 495 2424



Contact Bosch Call Centre at for 02-495-2424 the following topic. Bosch offer the deliver service to your home all across Thailand or personally pick up can be done at Bosch service center at your convenience.

ติดต่อศูนย์บริการบิโชเพื่อสั่งซื้อชิ้นส่วน อุปกรณ์เสริม หรือแจ้งซ่อมที่หมายเลข 02-495-2424 สำหรับชิ้นส่วน และอุปกรณ์เสริม สามารถมารับเองได้ที่ศูนย์บริการบิโชหรือส่งผ่านไปรษณีย์ทั่วประเทศตามความสะดวกของคุณ

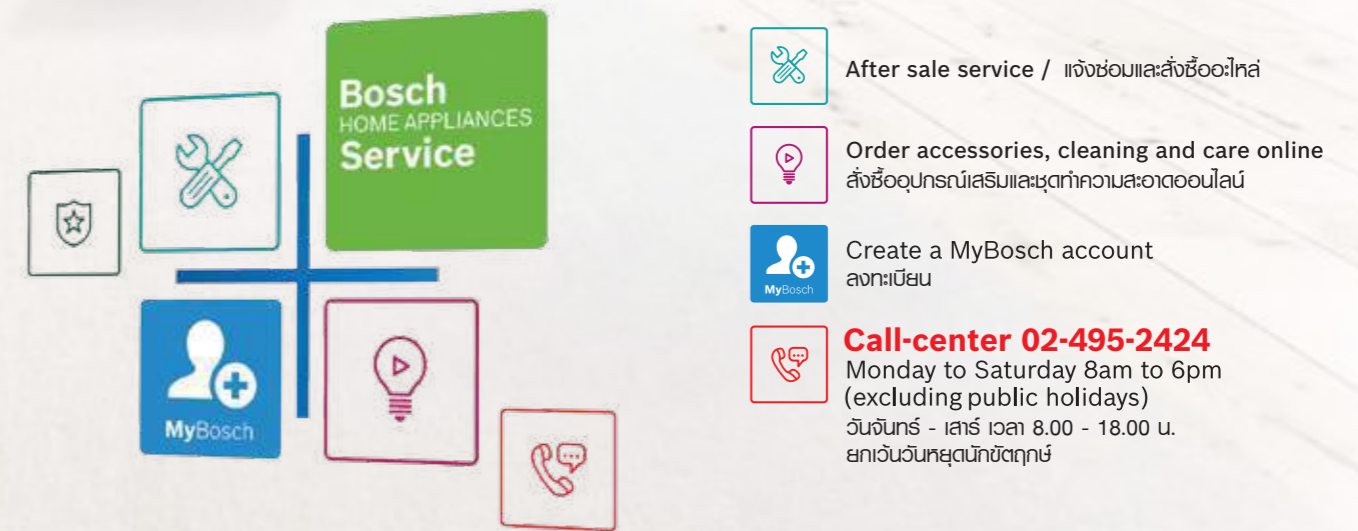
Customer Service

ศูนย์บริการเครื่องใช้ไฟฟ้าบิโช

Customer service centre

At Bosch, the high standards apply not only to our premium products but also to our customer service – from sales and installations to after-sales follow-up.

ที่ Bosch เรายังได้ผลิตแต่เพียงสินค้าที่มีมาตรฐานสูงเท่านั้น แต่เรายังเน้นบริการลูกค้า และการติดตามหลังการขาย



Tested and Approved Cleaning and Care Collection

Cleaning and caring for your appliances is crucial to maintaining optimum performance and keeps your appliances looking good. Our cleaning and care collection undergoes stringent test and quality checks. They are developed to complement your appliances, to tackle the toughest cleaning job and to keep your appliances in top shape.

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า
ชุดทำความสะอาดของเราได้ผ่านการทดสอบและตรวจสอบคุณภาพมาเป็นอย่างดี ช่วยให้คุณพร้อมที่จะรับมือกับงานทำความสะอาดที่ยากที่สุด เพราะเราใส่ใจการดูแลรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้า เป็นสิ่งสำคัญที่จะรักษาประสิทธิภาพ และช่วยให้เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณดูดีพร้อมใช้งานอยู่เสมอ

Original Bosch

We are committed to quality even when it comes to after sales service. No one knows our appliances better than our highly trained service engineers. They work with the latest equipment to analyze, diagnose and repair using only the original Bosch spare parts.

การที่บริการโดยตรงจากบิโช

เราให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพของการให้บริการหลังการขายเช่นกัน คงไม่มีใครรู้จักสินค้าของเราได้ดีกว่าช่างที่ฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พวกเขาทำงานด้วยอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวครัวชั้นนำที่สุด มีการตรวจสอบ และซ่อมโดยช่างมืออาชีพที่จากบิโช

Lifetime Service It goes without saying at Bosch

Once your guarantee period is over, we are still there to assist you. You can rely on expert care and first rate service throughout your appliance's life cycle. From missing instruction manuals to appliance repair – we take care of everything. A promise is a promise!

ดูแลเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณตลอดอายุการใช้งาน

แม้เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณจะอยู่นอกเงื่อนไขการรับประกัน เรามีความยินดีที่จะดูแลคุณ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องใดๆ เช่น คู่มือการใช้งานหาย ตรวจสอบการซ่อมแซมสินค้า เราพร้อมที่จะดูแลในทุกๆ ด้าน ค่าสัญญาคือค่าสัญญา

On-Call

Our friendly Bosch Customer Service team provides competent, reliable assistance for all of your needs; whether that is product advice, arranging a visit from a service engineer, or ordering the right original accessories or spare parts.

ติดต่อเรา

ฝ่ายบริการลูกค้าของบิโช มีความพร้อมที่จะช่วยเหลือสำหรับทุกความต้องการของคุณ ด้วยความเป็นมืออาชีพของเราที่จะแนะนำสินค้า บริการงานซ่อม จนกระทั่งการเลือกซื้ออุปกรณ์เสริม หรืออะไหล่ที่ถูกต้องทุกจุด

Reliability Guaranteed No Compromises

All Bosch home appliances are produced from premium quality materials and engineered to the highest standards. We promise it in our 2-year manufacturer's warranty on all appliances.

การรับประกันอย่างเต็มมาตรฐาน

เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้านของบิโชทุกชิ้น ถูกผลิตขึ้นมาจากวัสดุคุณภาพสูง ถูกสร้างสรรคขึ้นมาเพื่อให้ได้มาตรฐานสูงสุด ด้วยค่าสัญญาจากเรา โดยการรับประกันสินค้าทุกชิ้นเป็นเวลา 2 ปีเต็ม



MyBosch

Unlock the full potential of owning a Bosch home appliance with MyBosch. Your registration with MyBosch comes with a whole range of offers committed to make your Bosch experience even better, such as register your appliances and benefit from extra discounts, excellent service, tips and many more.

เพิ่มศักยภาพให้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าบอช เมื่อคุณลงทะเบียนกับ MyBosch คุณจะได้รับสิทธิประโยชน์หลากหลาย ที่จะสร้างประสบการณ์ที่ดียิ่งขึ้น เช่น การลงทะเบียนเครื่องใช้ไฟฟ้า และส่วนลดพิเศษ, การบริการที่รวดเร็วเยี่ยม, เคล็ดลับ และอีกมากมาย

How to register:

www.bosch-home.in.th/en/mybosch

1. Contact data entry, protected by personal password
2. Verify you registration
3. Login, discover exclusive advantage
4. Register your product, to profit from personal benefits
 - Use the typeplate finder, for all kinds of Bosch Home Appliances
 - Fill in you type numbers, and the date of purchase

วิธีการลงทะเบียน

www.bosch-home.in.th/th/mybosch

1. ใส่ข้อมูลส่วนบุคคล และรหัสการเข้าถึง
2. ยืนยันการลงทะเบียนเมื่อได้รับอีเมล
3. เข้าสู่ระบบ พร้อมรับสิทธิประโยชน์มากมาย
4. ลงทะเบียนเครื่องใช้ไฟฟ้าบอชของคุณ
 - ใช้รายละเอียดของสินค้าที่ติดอยู่ที่ตัวเครื่อง
 - กรอกตัวเลข และวันที่ในการซื้อ

แสม QR CODE เพื่อเข้าสู่หน้าลงทะเบียน



- ✔ Register MyBosch for free
- ✔ ลงทะเบียน MyBosch ฟรี

Cleaning & Care Set

ชุดทำความสะอาด Cleaning & Care

Cleaning & Care Set

Effective cleaning & caring. Certified, with the right care, you will be able to enjoy your High quality appliance for many years to come.

การทำมาสะอาด และการดูแลรักษาอย่างมีประสิทธิภาพ ที่ได้มาตรฐาน ด้วยการดูแลที่เหมาะสม คุณจะสามารภใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าคุณภาพสูงของคุณ ในระยะเวลาที่ยาวนานมากขึ้น

Ordering Method

1. Order Cleaning & Care items by 2 easy ways:
 - Contact our Customer Service Hotline : +662 495 2424
 - Complete the online form on <http://www.bosch-home.in.th/en/promotions> (see No.2)
2. Receive order confirmation via e-mail from Bosch-th-info@bshg.com

วิธีการสั่งซื้อ

1. สั่งซื้อผลิตภัณฑ์ Cleaning & Care โดย 2 วิธีการ ดังต่อไปนี้
 - ติดต่อสั่งซื้อผ่านทางศูนย์บริการลูกค้า โทร : +662 495 2424
 - กรอกรายละเอียดลงในแบบฟอร์มในลิงก์ <http://www.bosch-home.in.th/th/promotions> (ดูต่อที่หมายเลข 2)
2. รอรับอีเมลแจ้งรายละเอียดการสั่งซื้อจากอีเมล Bosch-th-info@bshg.com



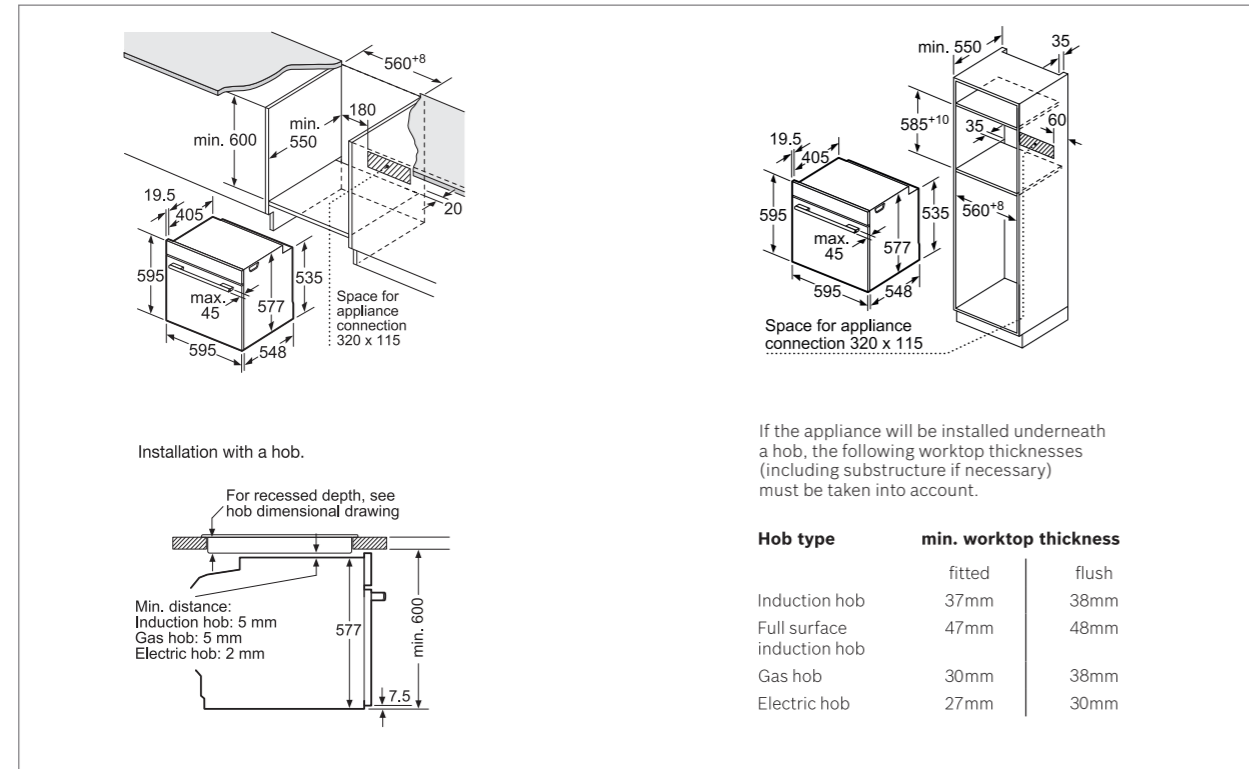
*ภาพใช้สำหรับกรณียกเว้น

Technical Diagrams | Ovens

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

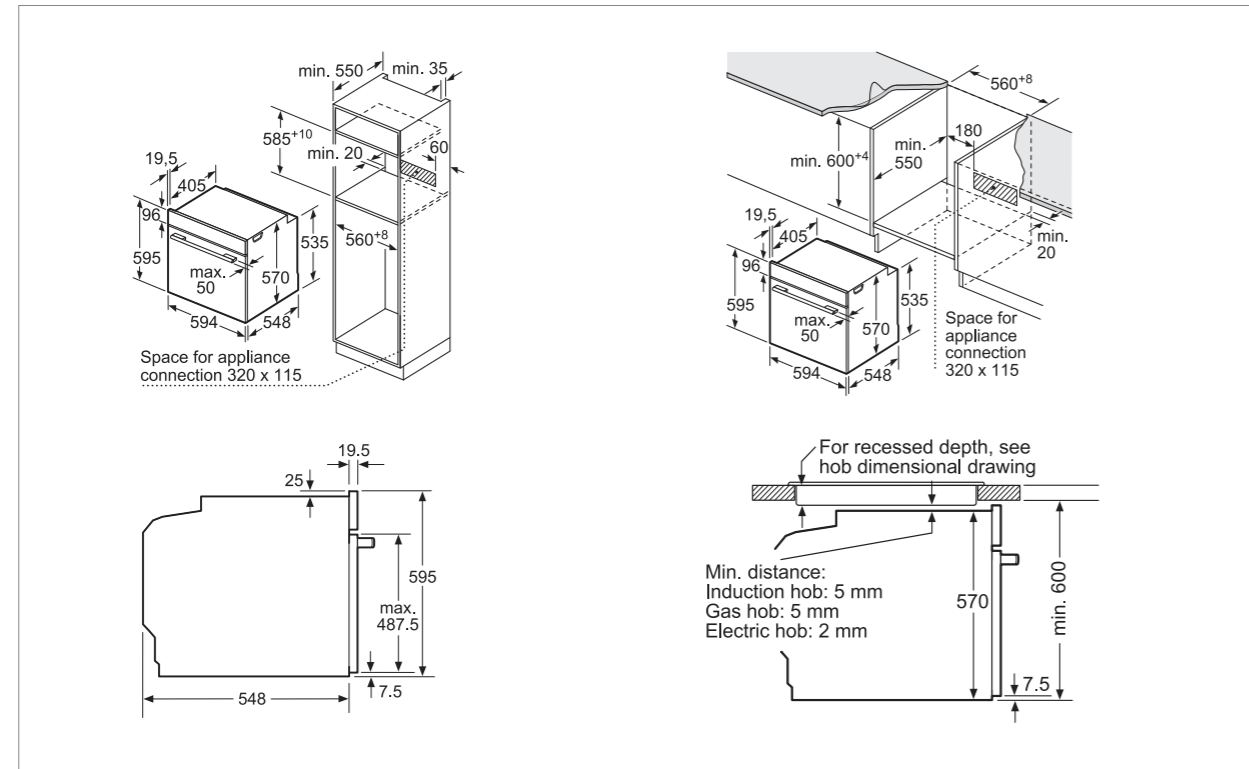
60cm Built-in Ovens

HNG6764S1A, HMG656RS1, HBG656RS1B, HBG672BS1A



60cm Built-in Ovens

HBG5575S0A, HBA534ES0A



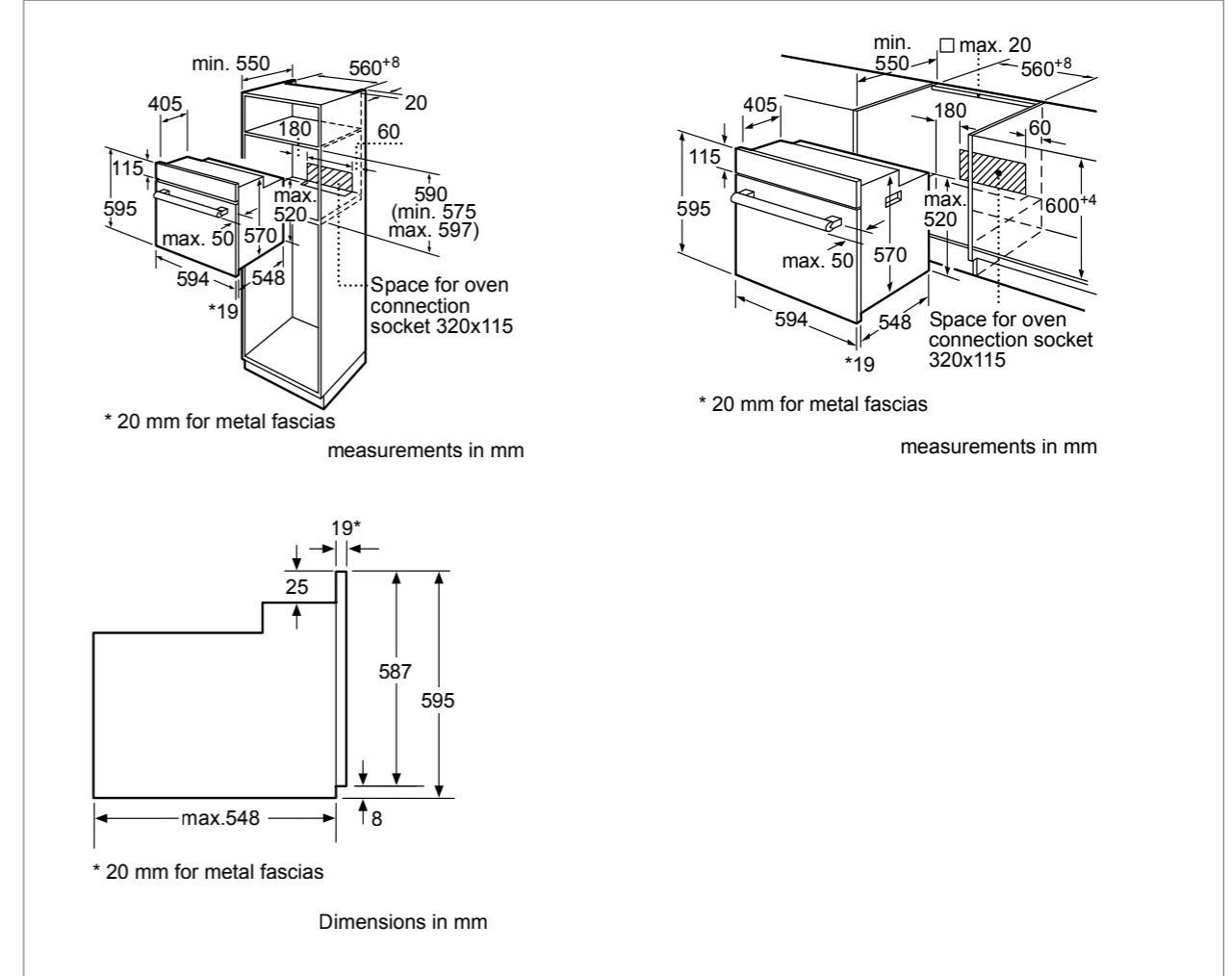
All measurements are in mm

Technical Diagrams | Ovens

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

60cm Built-in Ovens

HBF134ES0, HBF113BR0A



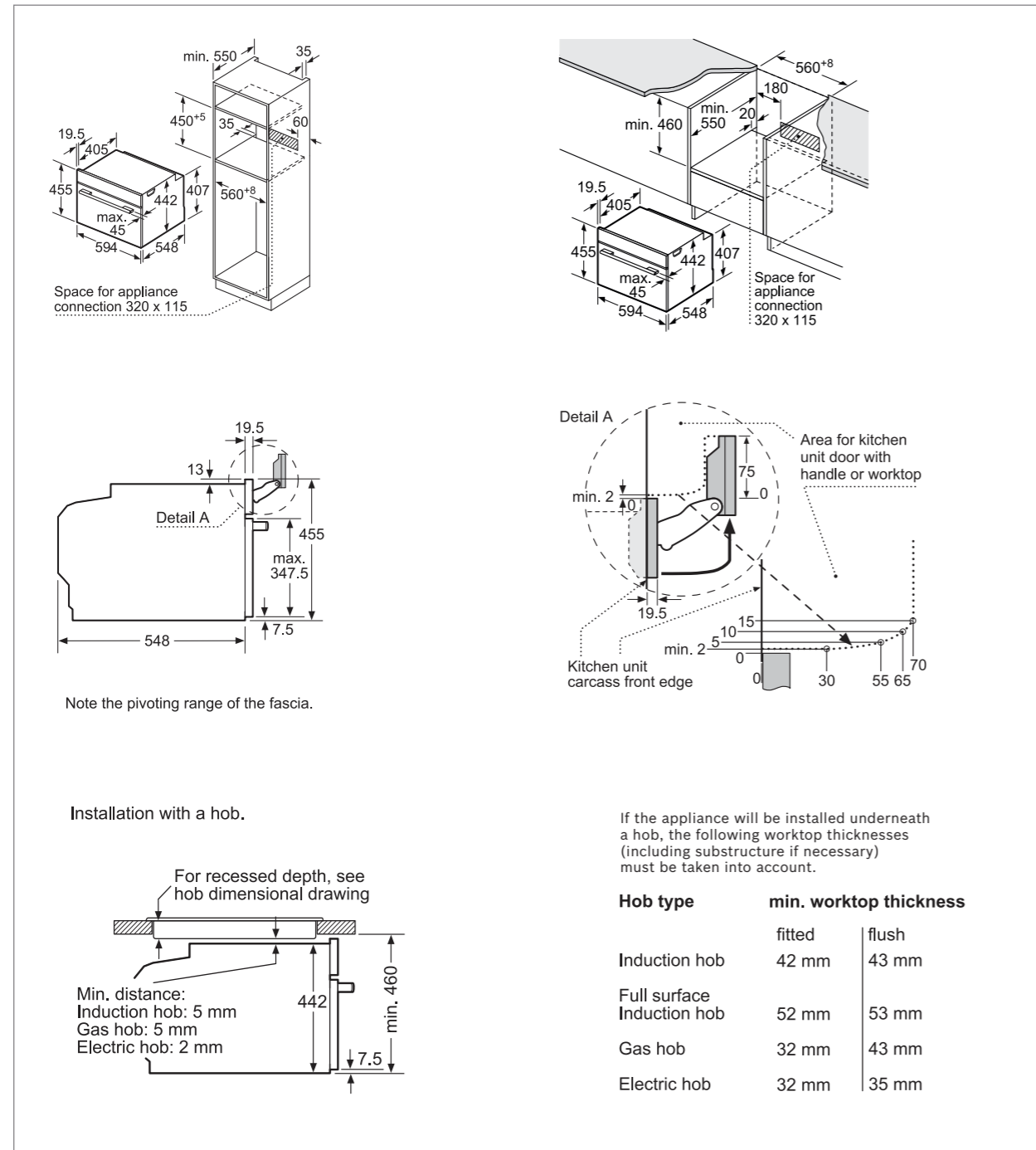
All measurements are in mm

Technical Diagrams | Compact Ovens

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

45cm Compact Built-in Ovens

CSG656BS2B



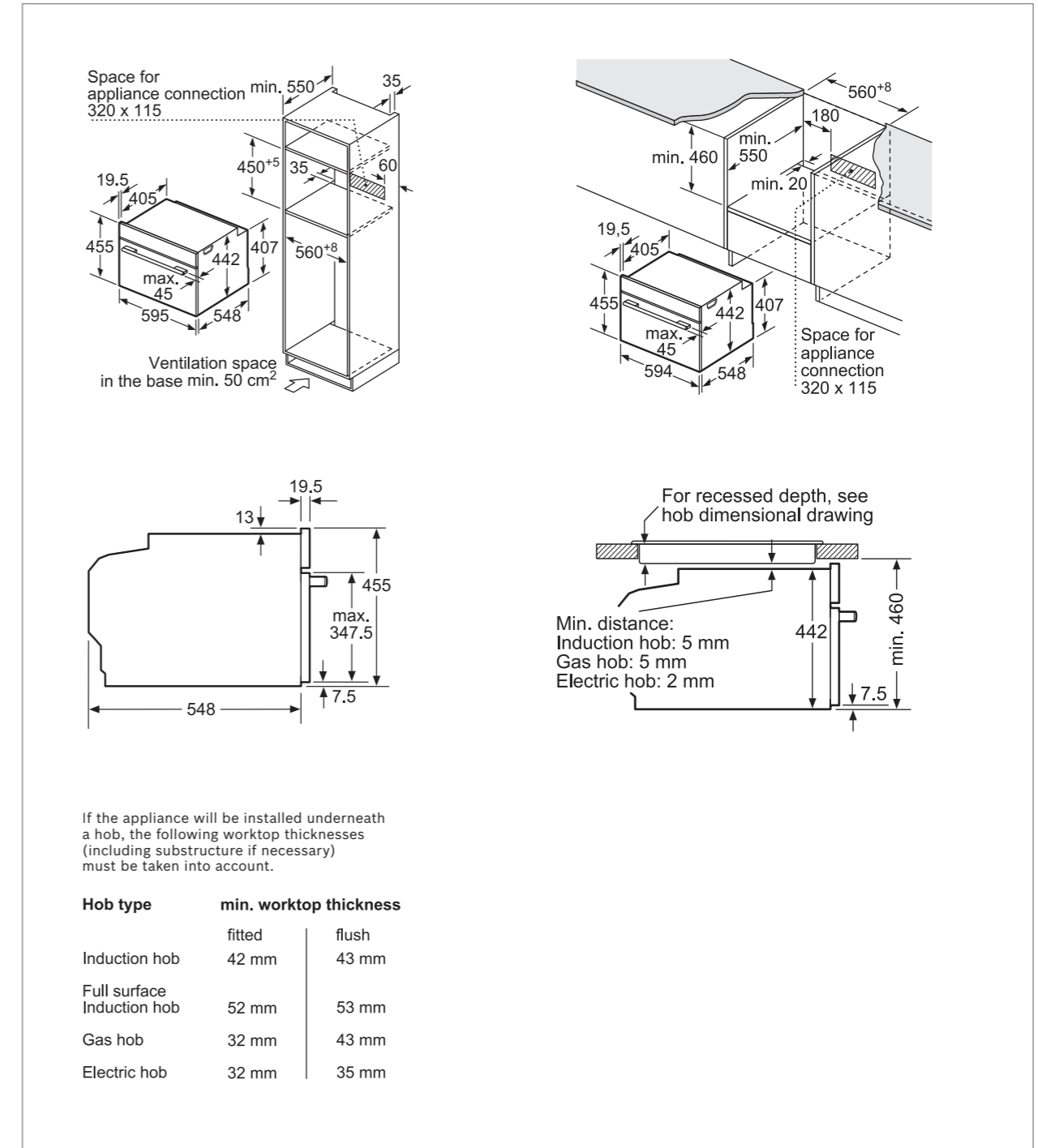
All measurements are in mm

Technical Diagram | Compact Ovens

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

45cm Built-in Compact Ovens

CMG633BS1B



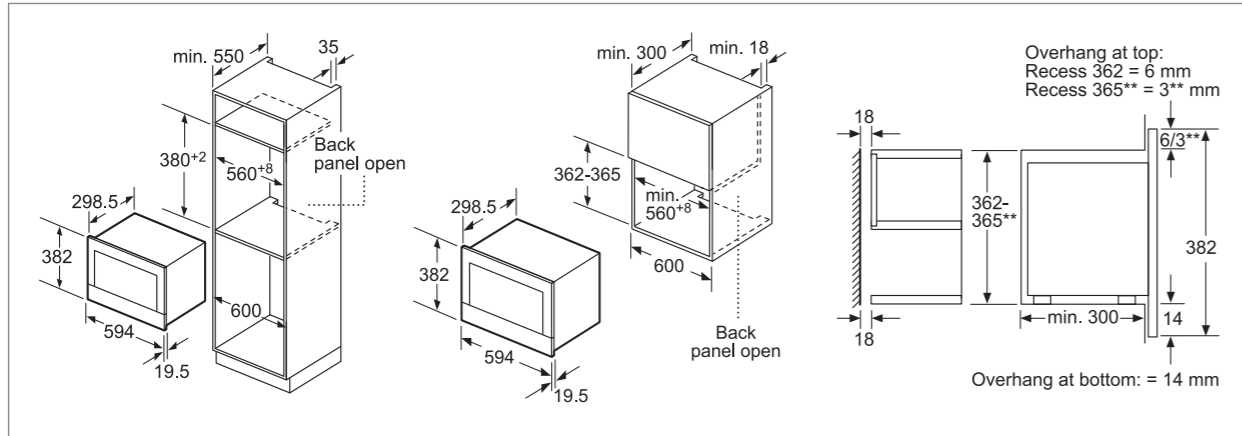
All measurements are in mm

Technical Diagrams | Microwave

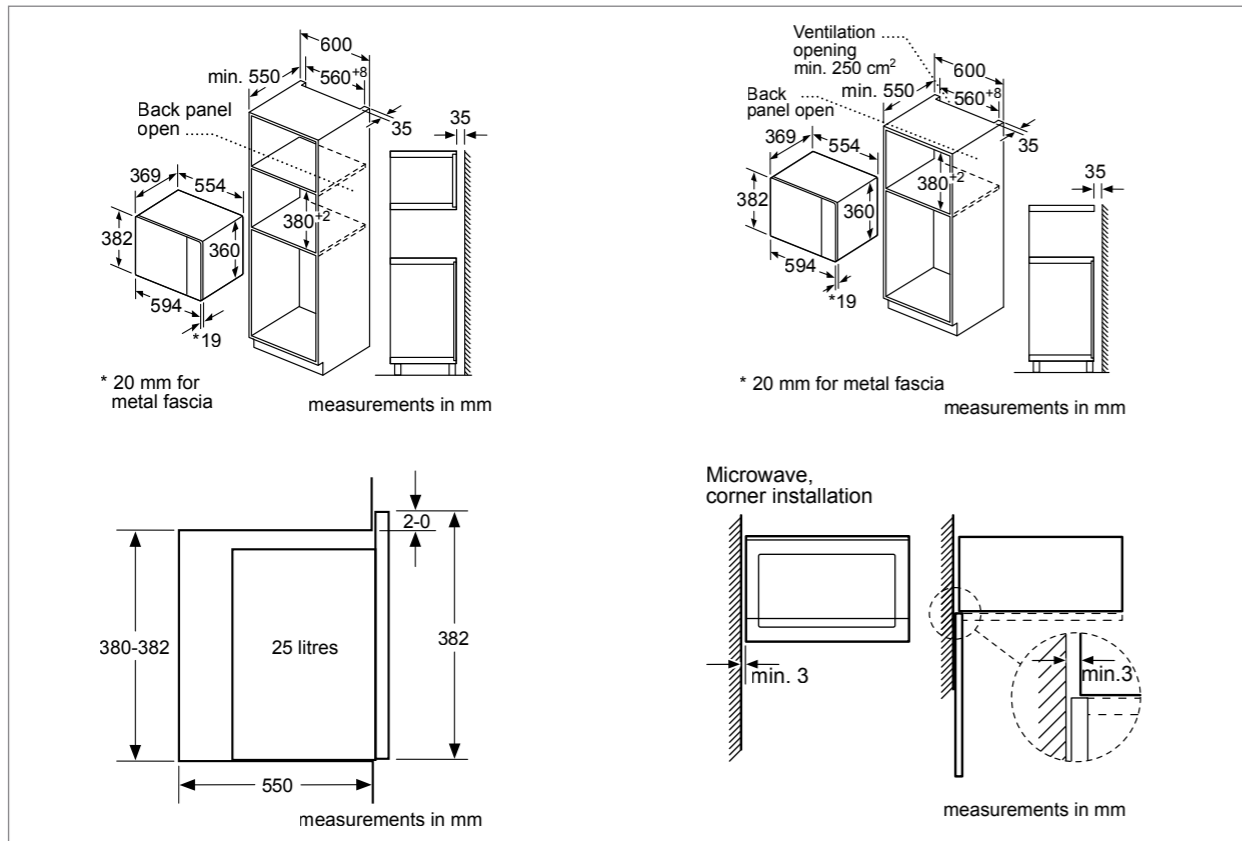
All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

38cm Built-in Microwave

BEL634GS1T



BEL554MS0T

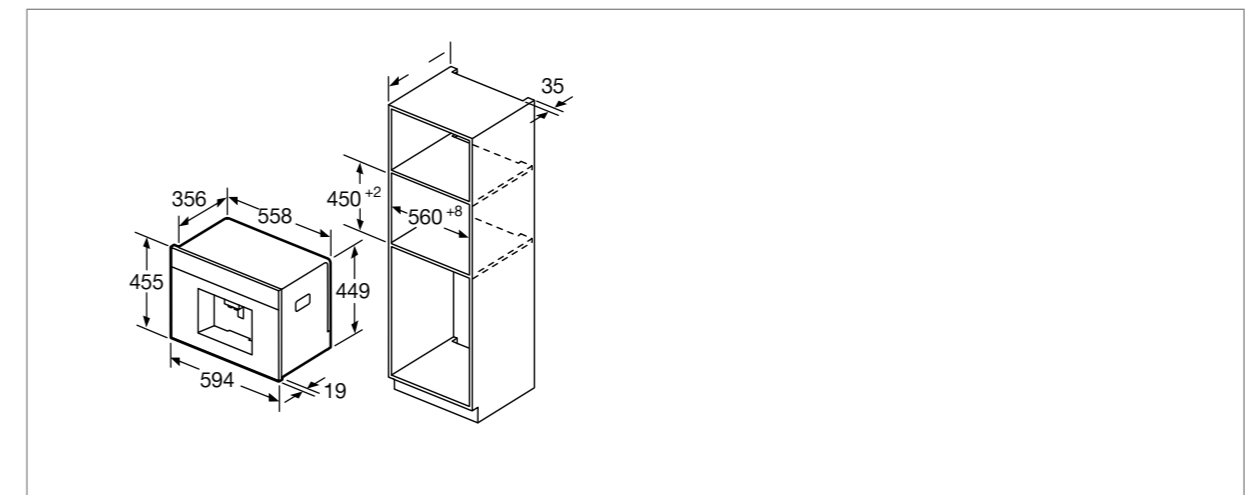
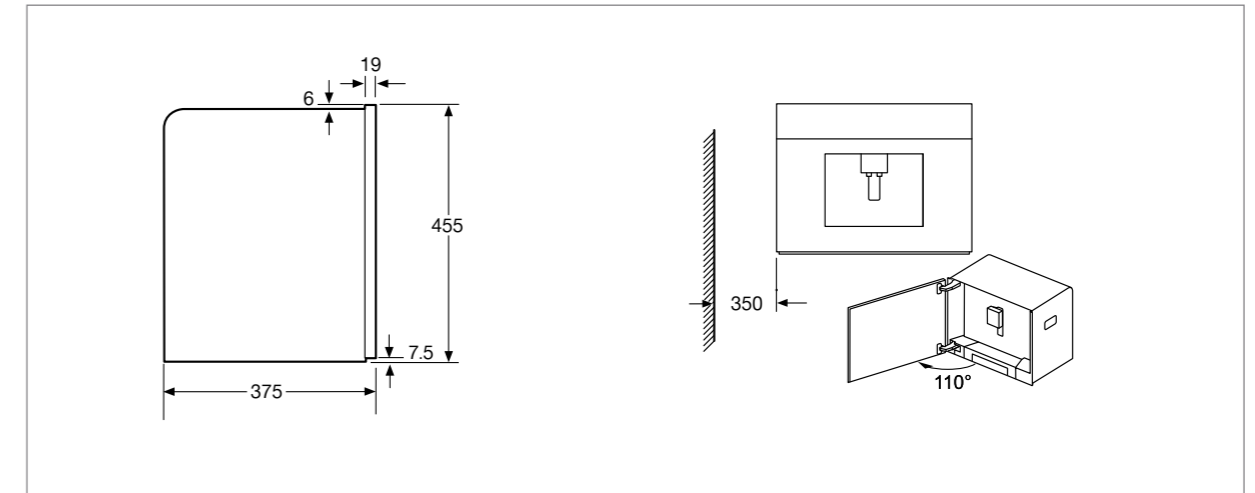


All measurements are in mm

Technical Diagram | Coffee Machine

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

CTL636ES1, CTL636ES6

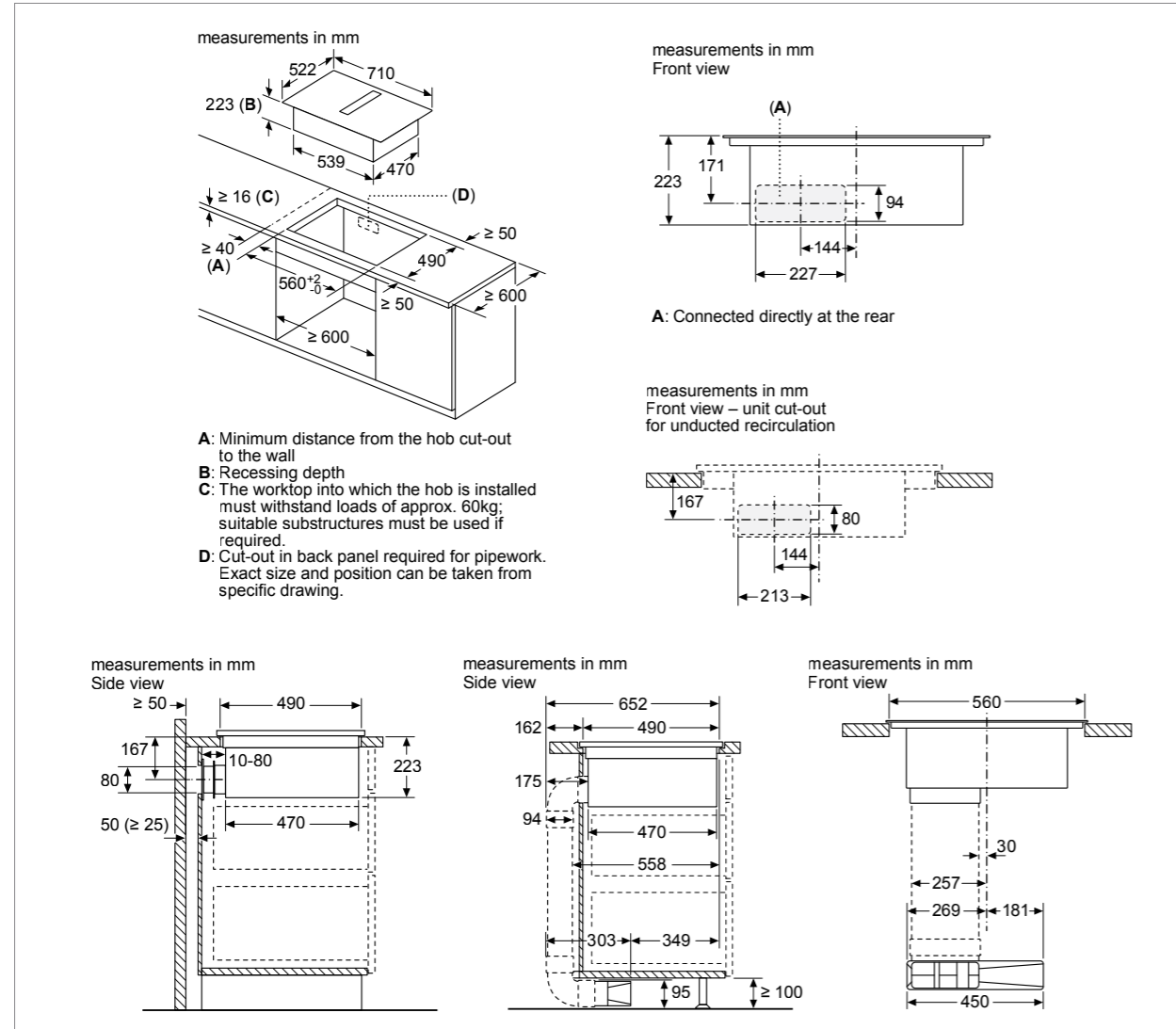


Technical Diagram | Induction Hob

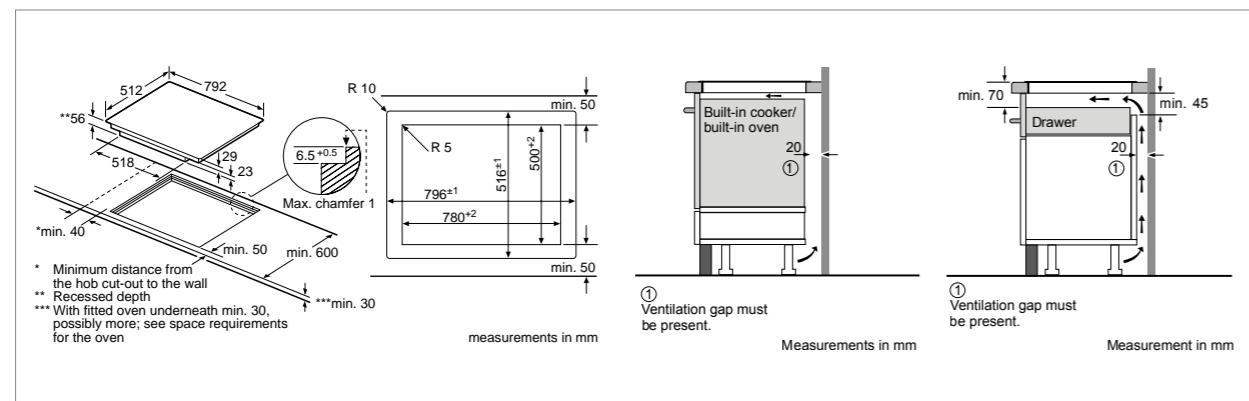
All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

80cm Induction

PVQ731F15E



PXY801DW4E

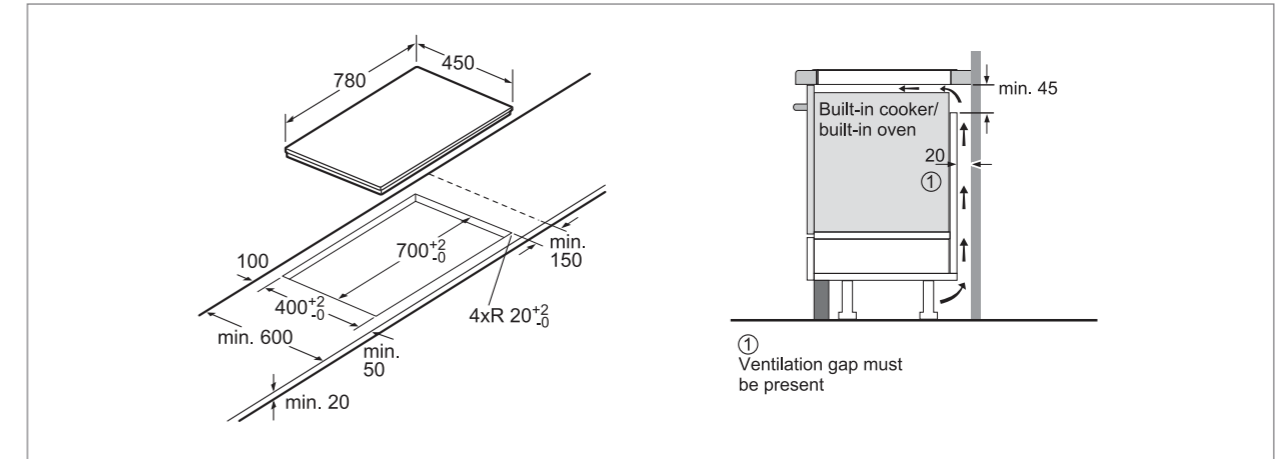


Technical Diagram | Induction Hob

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

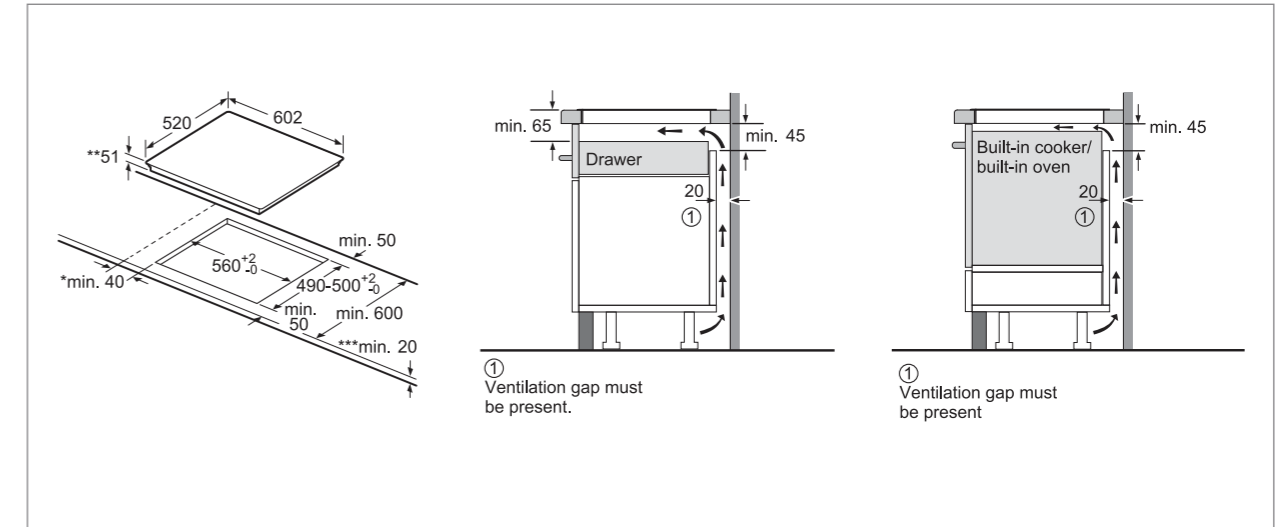
80cm Induction

PPI82560MS

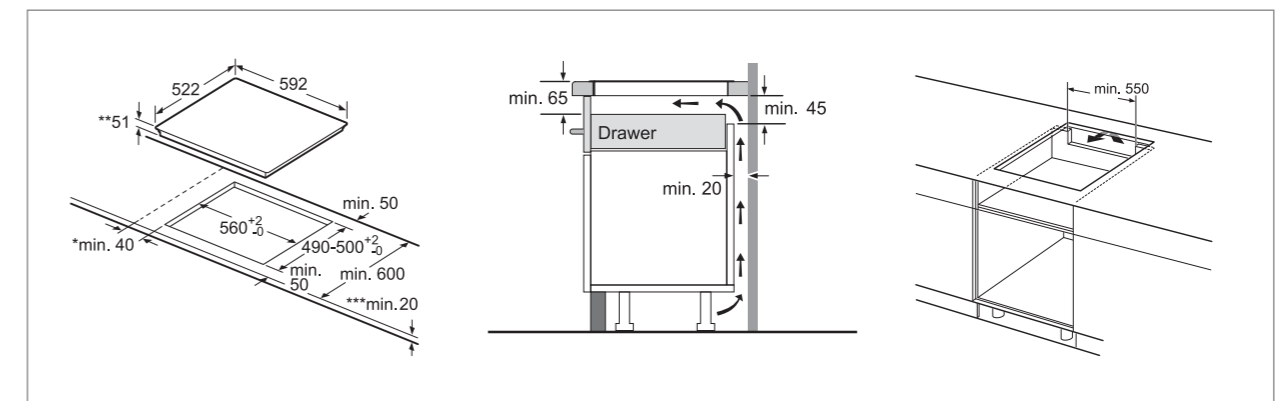


60cm Induction

PXE675DC1E



PIE631FB1E, PID631BB1E

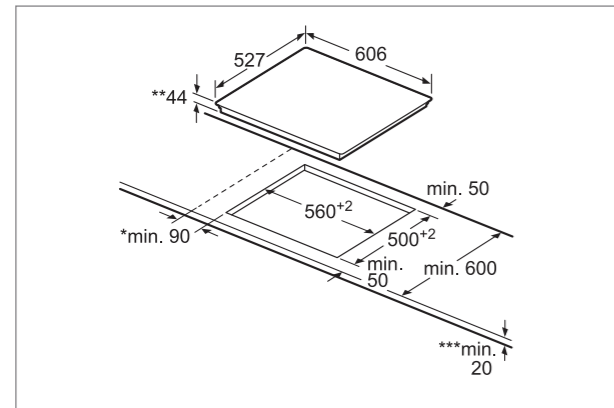


All measurements are in mm

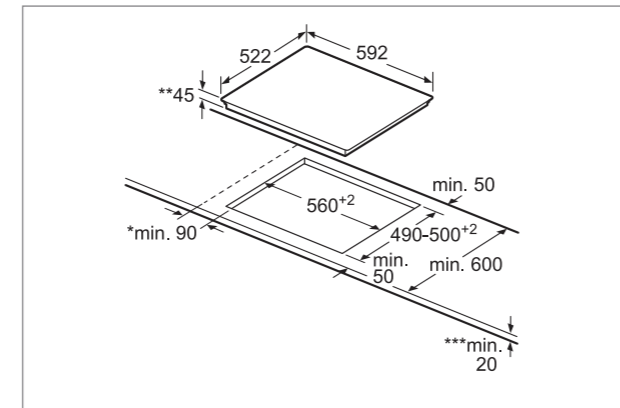
Technical Diagrams | Ceramics Radiant Hobs

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

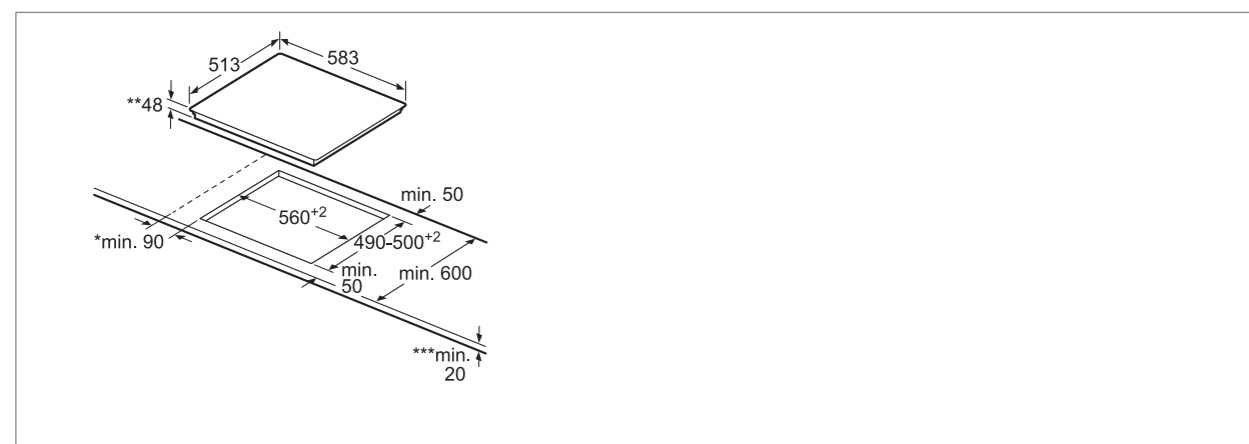
PKN675DB1A



PKE611B17E, PKK611B17E

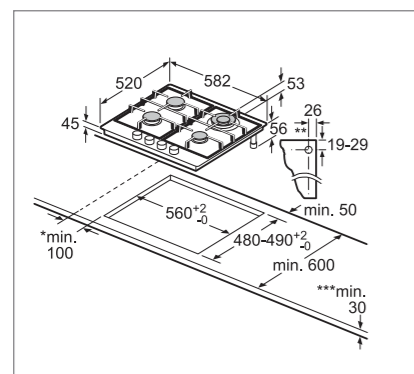


PKE645CA1E

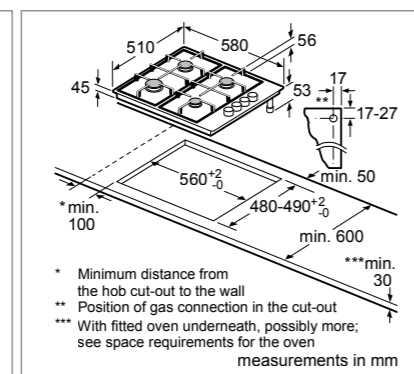


Technical Diagrams | Gas Hobs

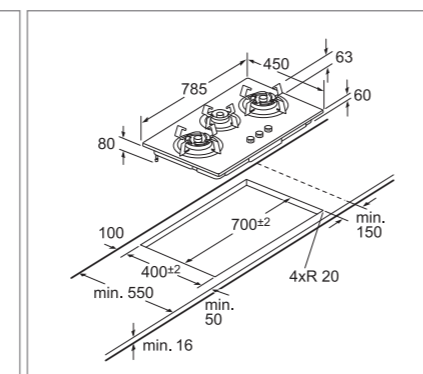
PCH6A5B90



PBP6B6B80



PBD7331TH

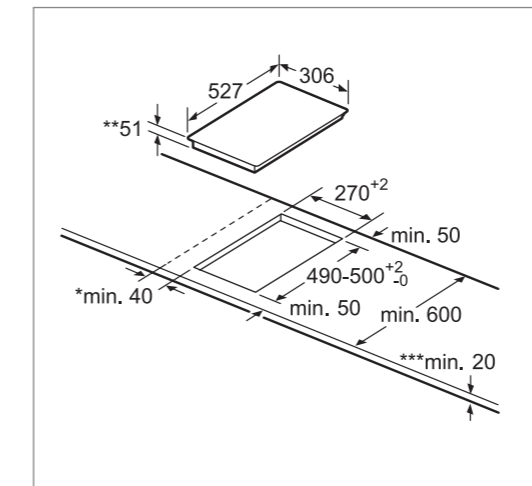


All measurements are in mm

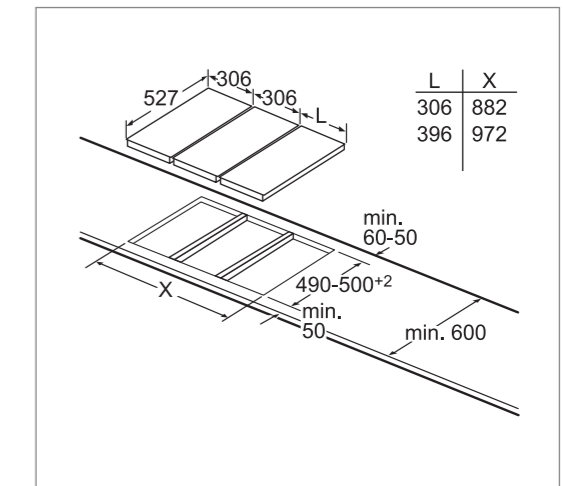
Technical Diagrams | Domino Induction Hobs

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

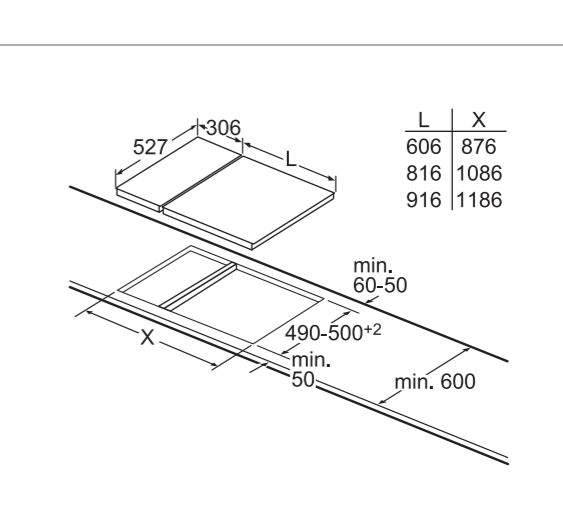
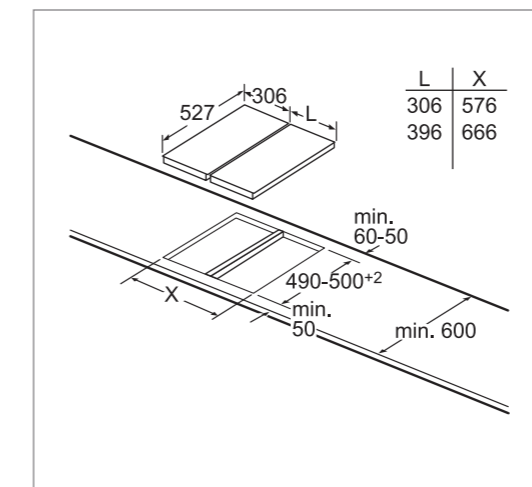
PIB375FB1E



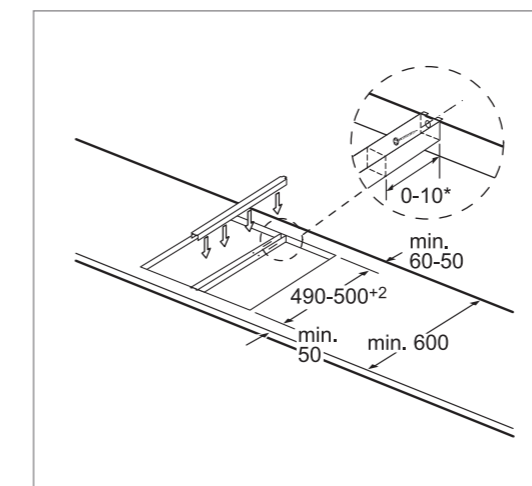
PIB375FB1E



PIB375FB1E



PIB375FB1E

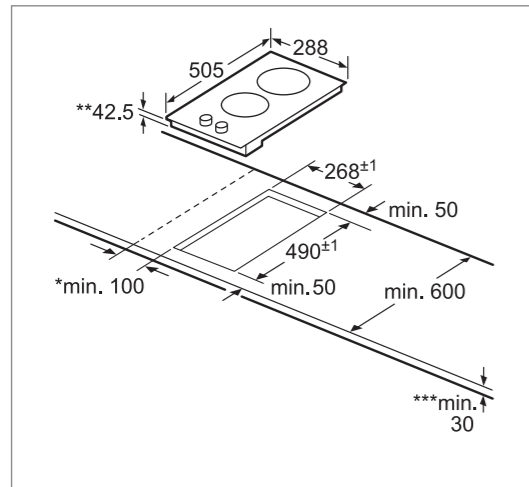


All measurements are in mm

Technical Diagrams | Domino Hobs

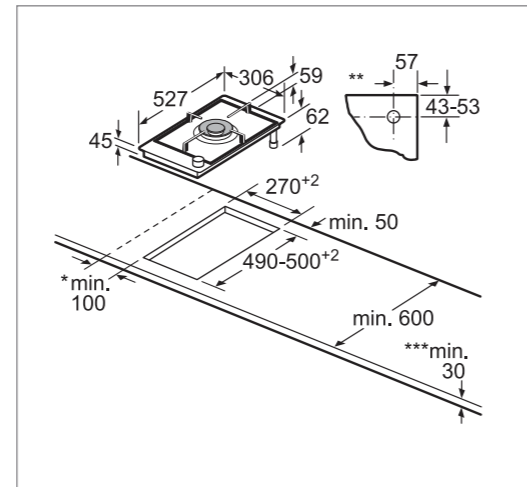
All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

PKE345CA1B, PKF375FP1E



All measurements are in mm

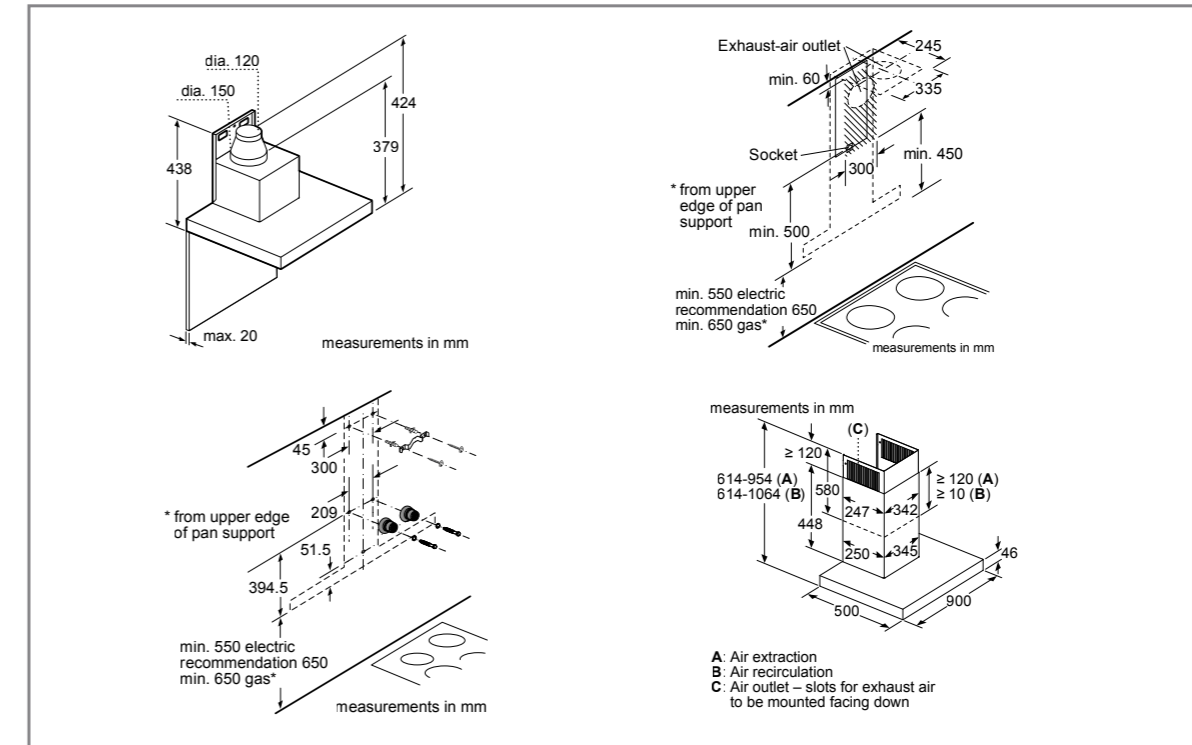
PRA3A6D70



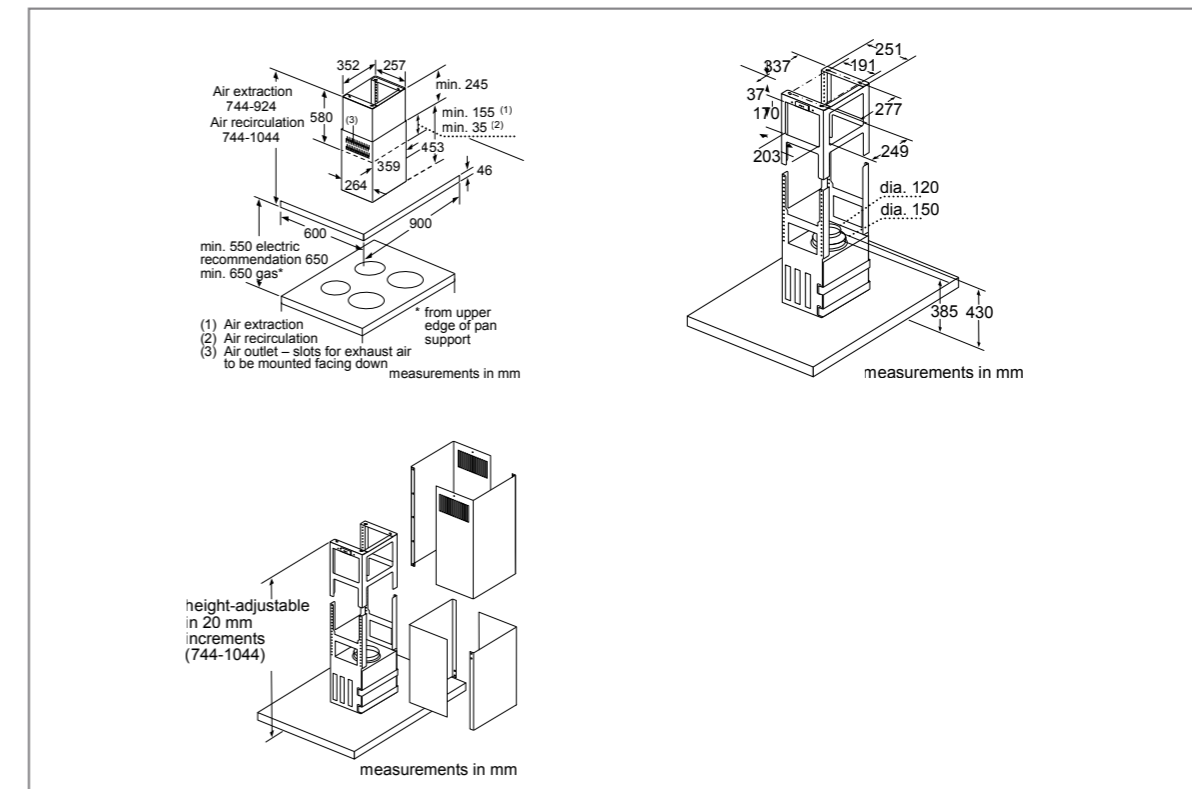
Technical Diagrams | Hood

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

DWB91PR50A



DIB98JQ50

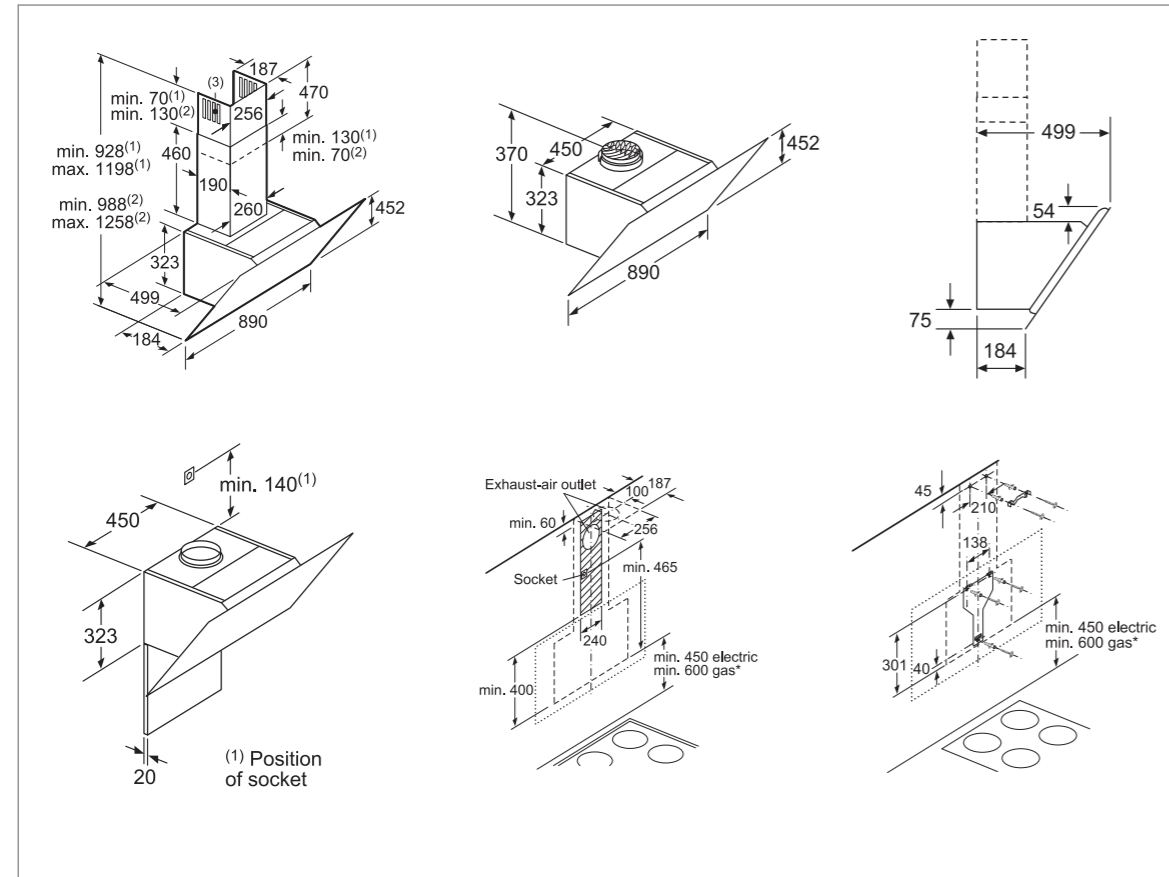


All measurements are in mm

Technical Diagrams | Hood

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

DWK98JM60

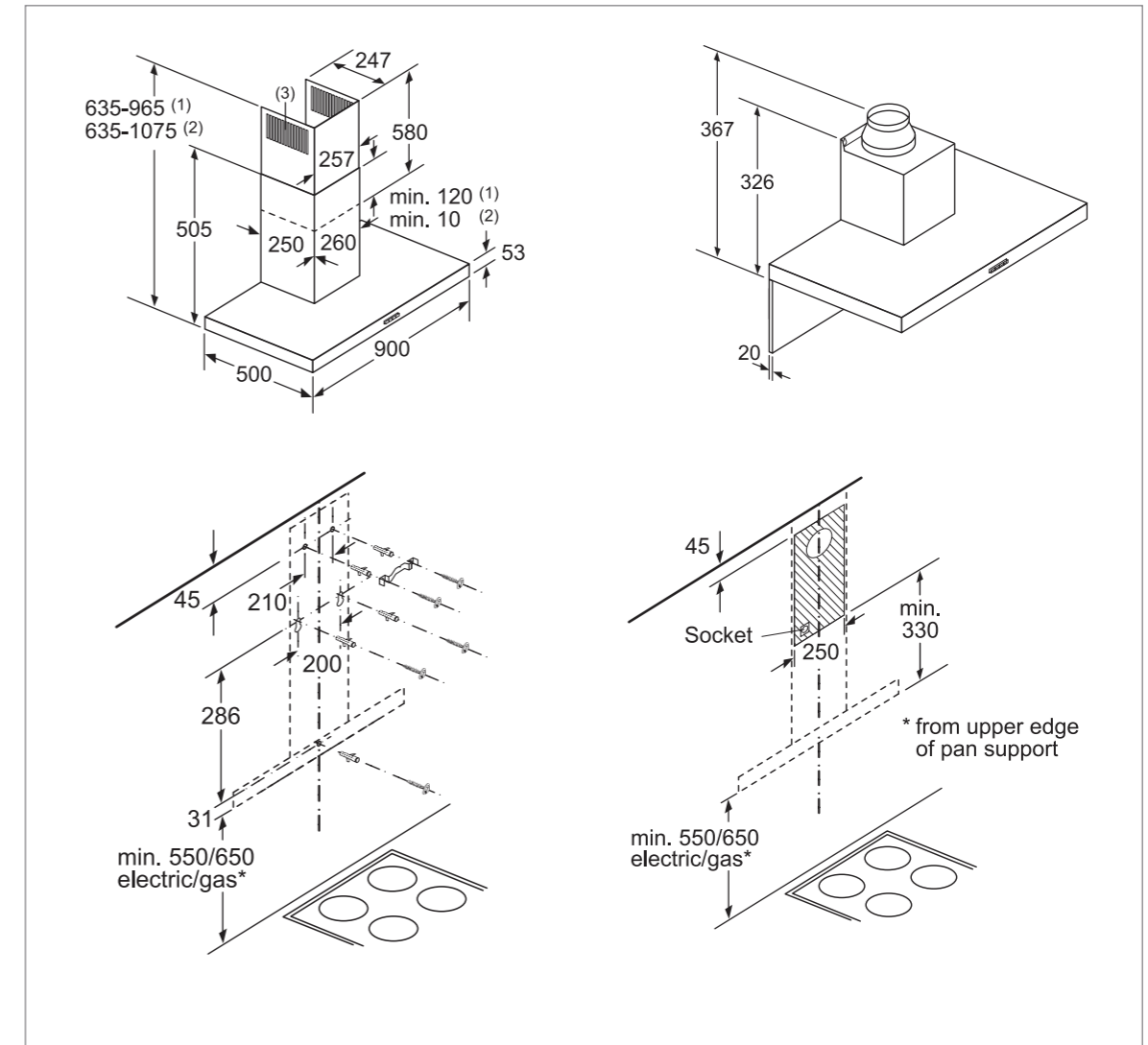


All measurements are in mm

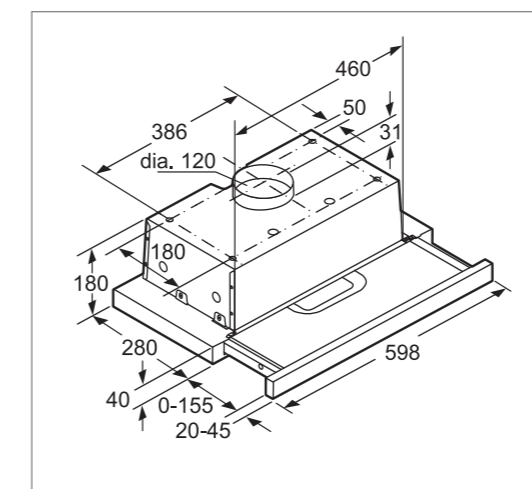
Technical Diagrams | Hood

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

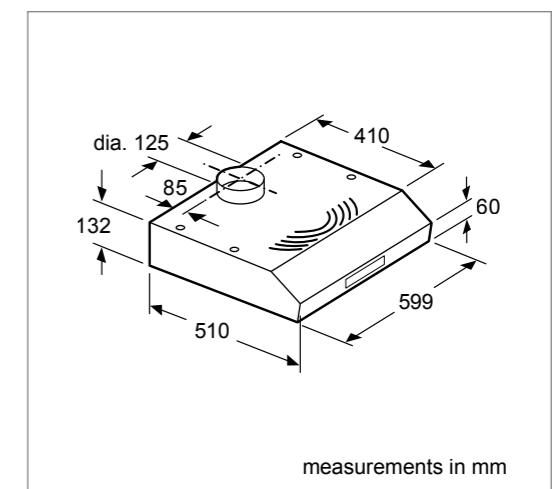
DWB97FM50, DWB96BC50



DFT63AC50



DHU635HZA

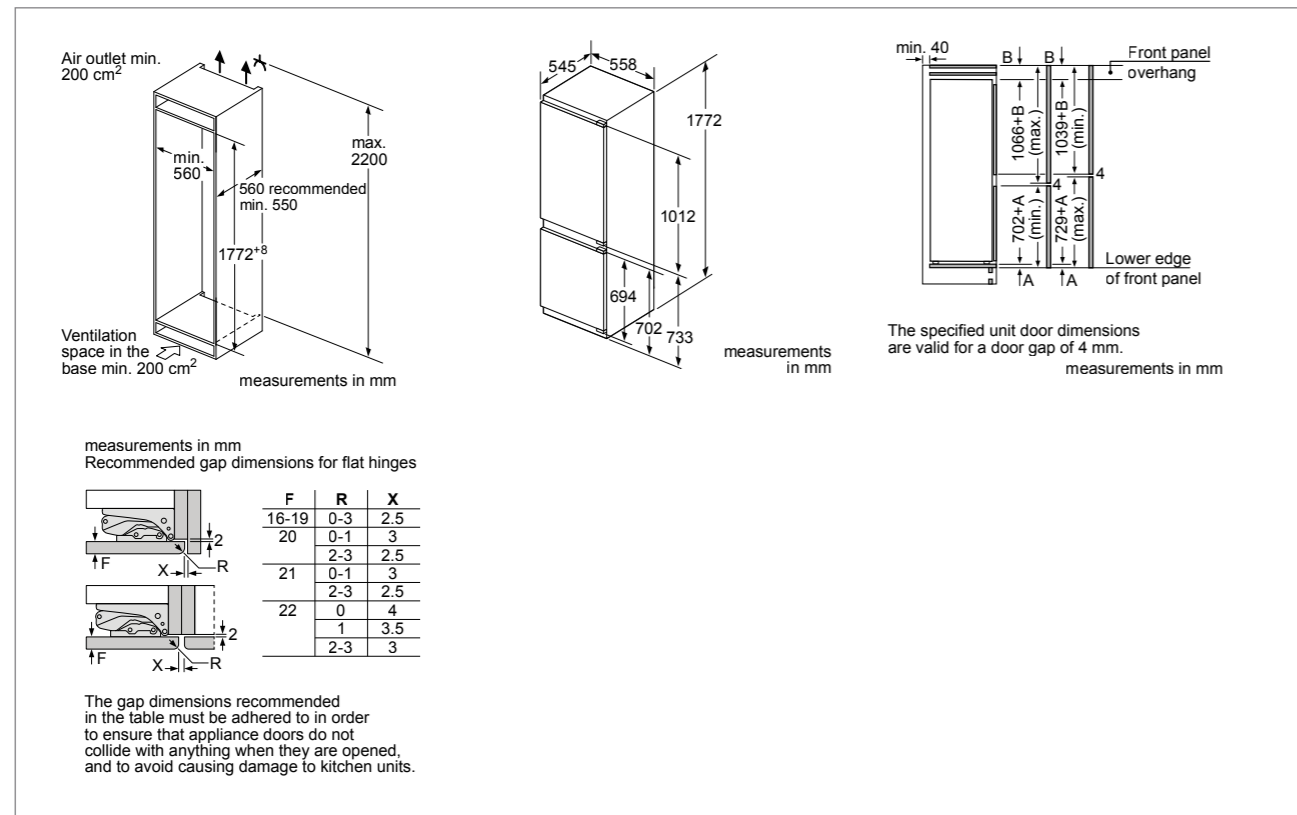


All measurements are in mm

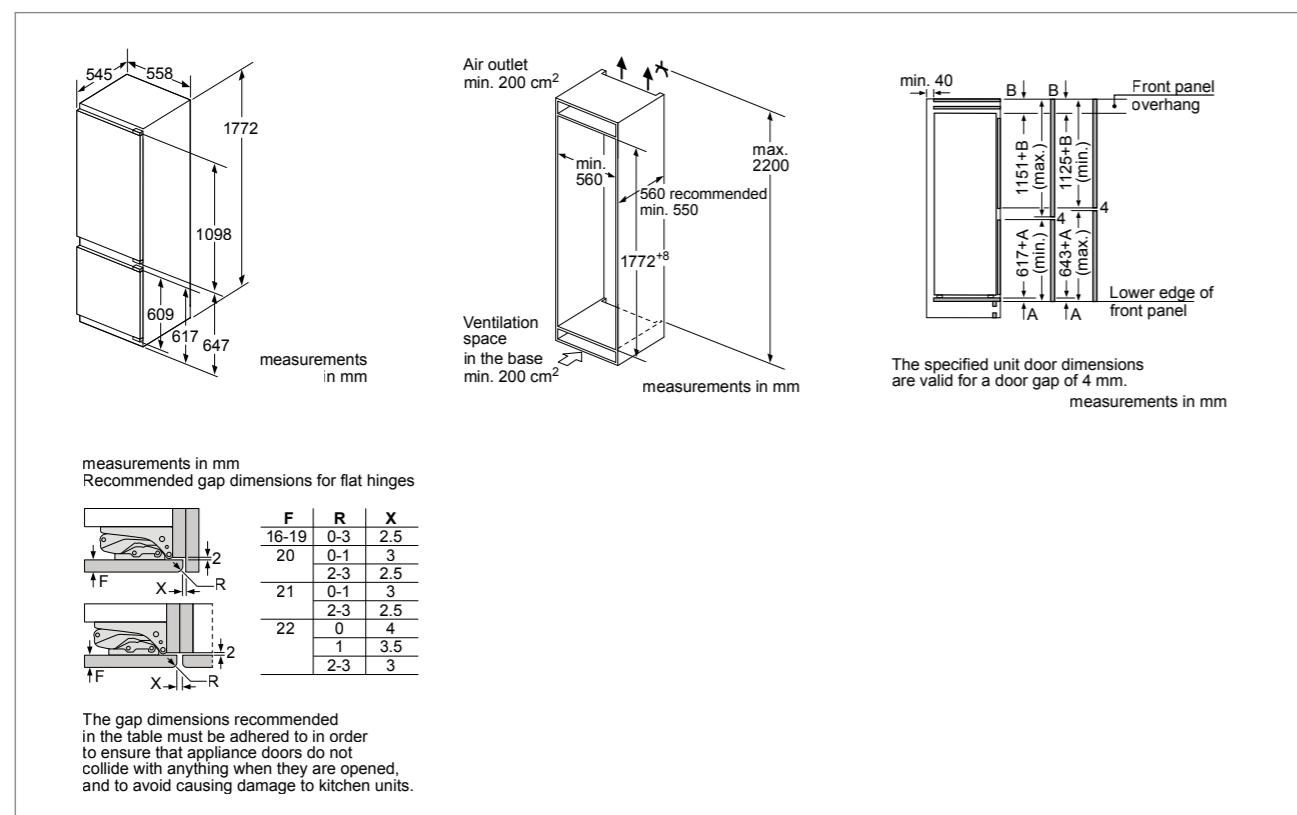
Technical Diagrams | Built-in fridge

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

KIN86AF30J



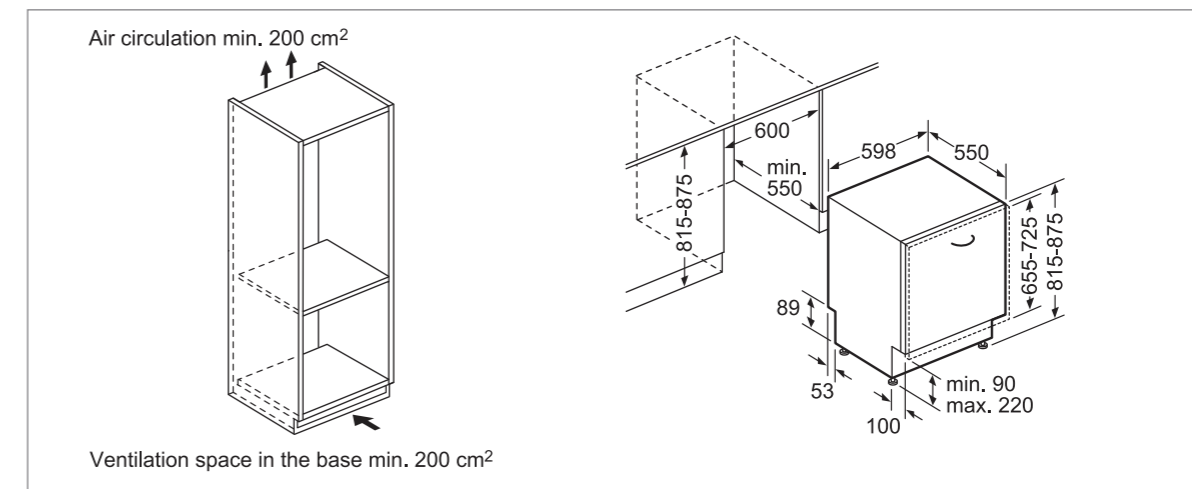
KIS87AF30J



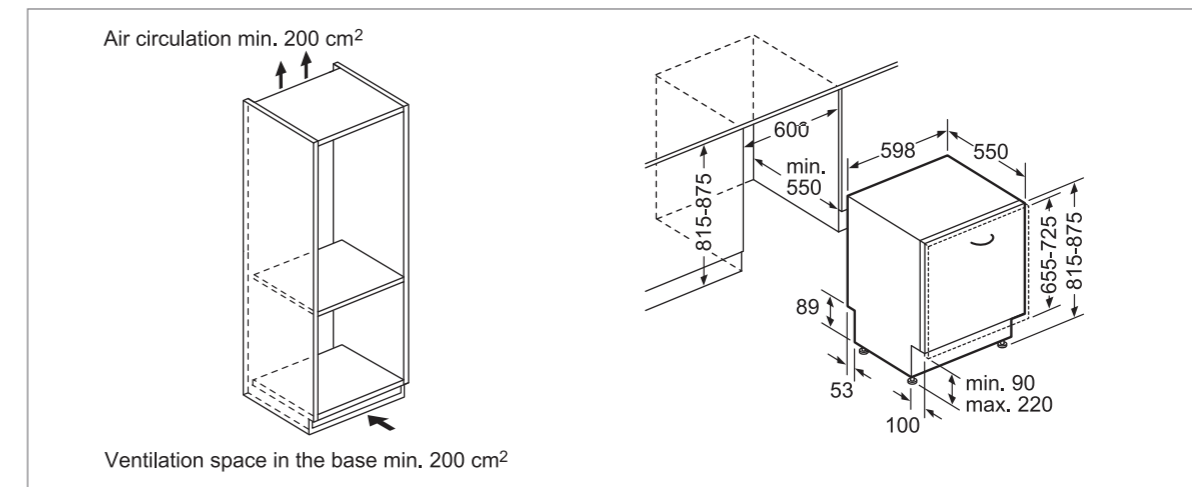
Technical Diagrams | DishWasher

All descriptions and technical diagrams are intended as a guide only. For additional technical information, full dimensional and installation details, please refer to the instruction and installation manuals supplied with the appliance.

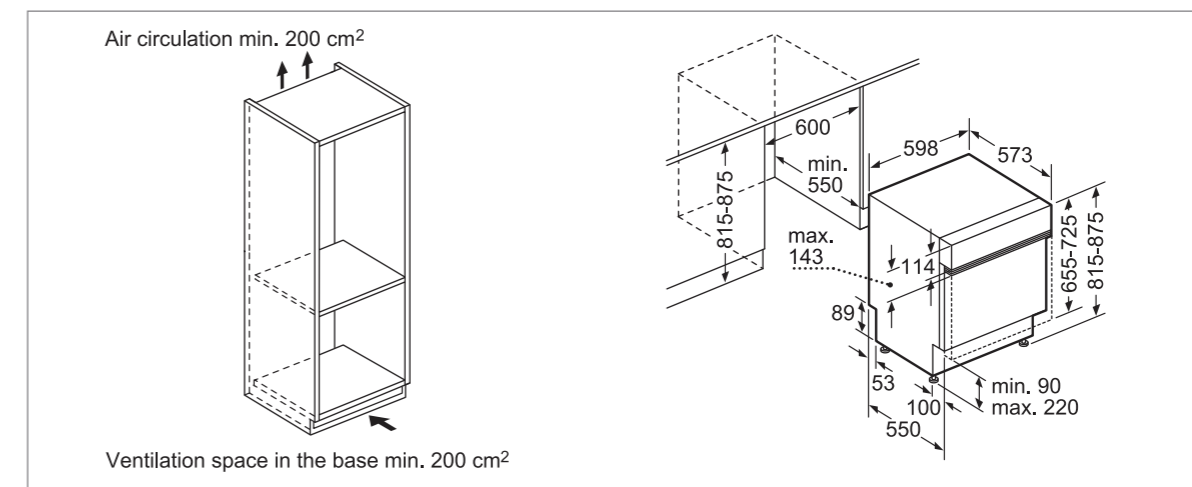
SMV68TX06E



SMV46MX03E



SMI46MS03E




All measurements are in mm

BSH Home Appliances Ltd.
Ital ThaiTower, 2034/31-39, 2nd Floor, New Phetchburi Road,
Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok 10310, Thailand
e-mail: bosch-th-info@bshg.com
Call-Center : +662 495 2424
www.bosch-home.in.th

 Like us on | [www.facebook.com/](http://www.facebook.com/BoschHomeThailand)
FACEBOOK | **BoschHomeThailand**

 Instagram | **boschhometh**

 Youtube | **BOSCHHOMETH**

All images are for illustration purposes only.
Please approach out in-store sales personnel
further information more details, visit www.bosch-home.in.th
©Copyright 2019 by BSH Home Appliances Ltd. (Thailand)
Printed in Thailand.