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

ตะแกรง ไฟฟ้า
PKU375CA1E

BOSCH

th คำแนะนำวิธีใช้

สารบัญ

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน 4

ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย 4

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย 5

การปกป้องสิ่งแวดล้อม 5

เคล็ดลับที่จะช่วยประหยัดพลังงาน 5
กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม 5

ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์ 6

เตาย่างหินลาวาใหม่ของคุณ 6

ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก 6

การทำความสะอาดเครื่อง 6
การอุ่นเตาย่าง 6

การใช้งานอุปกรณ์ 7

การย่างด้วยน้ำและหินลาวา 7
การตั้งค่าเตาย่าง 7
อุ่นเตาย่าง 7
ระบบป้องกันการโอเวอร์ฮีท 7
การใส่น้ำ 8
หลังการย่าง 8
ตารางสำหรับการย่าง 9
คำแนะนำ และเคล็ดลับ 9

การทำความสะอาด 10

อย่า ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเหล่านี้ 10
การทำความสะอาดเครื่อง 10

ฝ่ายบริการลูกค้า 11

หมายเลข E และหมายเลข FD 11

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

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรด อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด
ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำการติดตั้งเอาไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป
หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว
ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย
หากเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับ
ในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง
การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี
อุปกรณ์นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านสำหรับใช้ส่วนตัวในครัวเรือนเท่านั้น
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น
กระบวนการปรุงอาหารต้องได้รับการควบคุมดูแล
กระบวนการปรุงอาหาร
ระยะสั้นต้องได้รับการควบคุมดูแลโดยไม่มีการขัดจังหวะใช้งาน ตัวเครื่องในพื้นที่แบบปิดเท่านั้น
อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 2000 เมตรจากระดับน้ำทะเล
อย่าใช้อุปกรณ์ด้านความปลอดภัยหรือตะแกรงป้องกันเด็กที่ไม่เหมาะสม ซึ่งอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได
ตัวเครื่องไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานกับตัวตั้งเวลาหรือรีโมทควบคุมภายนอก
เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี
และบุคคลทุพพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา
หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญ
สามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้
โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล
หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย
รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น จากการใช้อุปกรณ์
ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้
รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 15 ปีขึ้นไป
และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี
ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะที่ปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

เครื่อง นี้ต้องติดตั้งตามคำแนะนำการติดตั้ง ที่มีมาให้

คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- น้ำมันและไขมันร้อนๆ สามารถติดไฟได้เร็วมาก
  อย่าปล่อยน้ำมันหรือไขมันร้อนๆ ทิ้งไว้
  อย่าใช้น้ำล้างน้ำมันหรือไขมันลวก ปิดสวิตช์จานร้อน
  ดับไฟอย่างระมัดระวังโดยใช้ฝา ผ้าคลุมไฟ
  หรืออะไรก็ได้ที่คล้ายคลึงกัน
- ตัวเครื่องมีความร้อนสูงมากและวัสดุที่ติดไฟได้อาจเกิดการติดไฟขึ้น อย่าเก็บหรือใช้วัตถุติดไฟ (เช่น
  กระป๋องสเปรย์ สารทำความสะอาด)
  ไว้ใกล้หรือใกล้เคียงกับตัวเครื่อง
  อย่าวางสิ่งของที่ติดไฟได้ไว้บางบนหรือข้างในตัวเครื่อง
- ตัวเครื่องมีความร้อนสูงมากและวัสดุที่ติดไฟได้อาจเกิดการติดไฟขึ้น
  อย่าใช้ถาดหรือเชื้อเพลิงที่คล้ายกันกับตัวเครื่องนี้

คำเตือน – ระวังความร้อน!

- ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสได้จะมีความร้อนสูงในขณะใช้งาน
  ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว
  และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- ไขมันที่ไหลออกมาระหว่างยางสามารถติดไฟได้อย่างรวดเร็ว อย่าเอียงตัวเครื่องลง ถอยออกมาห่างๆ
- ตะแกรงยางจะยังคงร้อนอยู่เป็นเวลานานหลังจากปิดสวิตช์แล้ว อย่าแตะตะแกรงยางหลังปิดสวิตช์เป็นเวลา 30 - 45 นาที
- เมื่อปิดฝาครอบตัวเครื่อง ความร้อนจะสะสมอยู่ภายในปิดฝาครอบเครื่องต่อเมื่อตัวเครื่องเย็นลงแล้วเท่านั้น
  อย่าเปิดสวิตช์เครื่องขณะที่ฝาครอบตัวเครื่องปิดอยู่
  อย่าวางอาหารไว้บนฝาครอบตัวเครื่องหรือใช้เพื่ออุ่นอาหาร

คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ
  อาจละลายได้หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์
  ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์นี้
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
  ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตช์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
  ดังนั้น
  ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายของเรา
  ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด
  ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับ
  หรือปิดสวิตช์เซอร์กิตเบรกเกอร์ในตู้ไฟฟ้า จากนั้น
  ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ระวัง!

- **ความเสียหายจากอุปกรณ์เสริมที่ไม่เหมาะสม:**
  ใช้อุปกรณเสริมของแท้ที่ถูกออกแบบมาให้ใช้รวมกันเท่านั้น
  อย่าใช้ถาดสำหรับอบหรือภาชนะอลูมิเนียม ซึ่งจะทำให้
  ตะแกรงโลหะหลอเสียหาย
- หากวัตถุแข็งหรือของมีคมตกใส่แผงกระจกเซรามิคหรือฝาครอบกระจกเซรามิค อาจกอให้เกิดความเสียหายได

การปกป้องสิ่งแวดล้อม

ในส่วนนี้
คุณจะพบข้อมูลเกี่ยวกับการประหยัดพลังงานและการทิ้งตัวเครื่อง

เคล็ดลับที่จะช่วยประหยัดพลังงาน

- อุ่นเตาจนถึงอุณหภูมิที่ต้องการเท่านั้น
- เปลี่ยนเป็นการตั้งค่าที่ต่ำลงในช่วงจังหวะที่เหมาะสม
- เลือกการตั้งค่าเตาย่างที่เหมาะสมระหว่างย่าง
  การเลือกการตั้งค่าเตาย่างระหว่างย่างที่สูงเกินไปจะเป็นการสิ้นเปลืองพลังงาน
- ใช้ความร้อนที่หลงเหลืออยู่ของเตาย่าง
  สำหรับอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนานขึ้น ปิดสวิตช์เตาย่าง 5 - 10 นาทีก่อนหมดเวลาปรุงอาหาร

กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

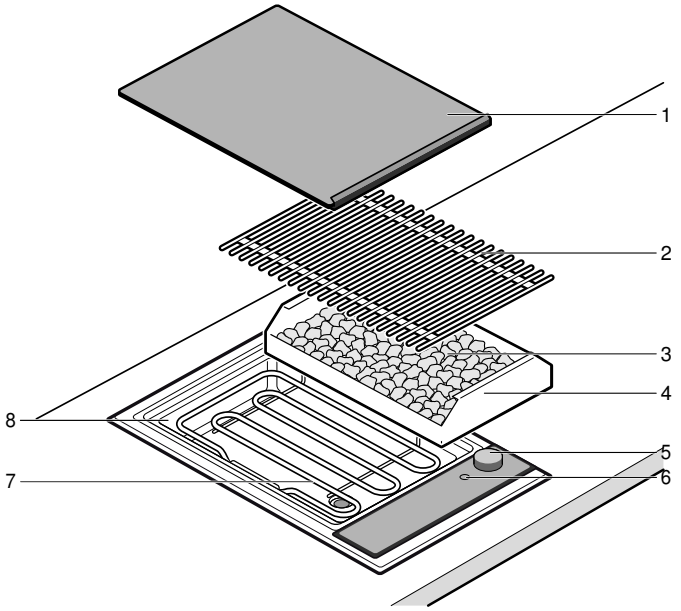
กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU วาดวยการทำเครื่องหมายอุปกรณไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เกา (การกำจัดทิงอุปกรณไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส – WEEE)
ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกสเกาอย่างถูกตอง

ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

ในส่วนนี้ เราจะอธิบายส่วนประกอบและส่วนควบคุม

เตาย่างหินลาวาใหม่ของคุณ



No.	ชื่อ
1	ฝาครอบกระจกเซรามิค
2	ตะแกรงลวด
3	หินลาวา
4	ช่องใส่หินลาวา
5	หน้าปัด
6	ไฟแสดงสถานะ
7	ตัวกำเนิดความร้อน
8	ช่องเก็บของเตาย่าง (อ่างน้ำ)

ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ในส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องทำก่อนที่จะเริ่มใช้อุปกรณ์ในการเตรียมอาหารเป็นครั้งแรก
อ่านข้อมูลด้านความปลอดภัยก่อนเริ่มต้น⟶ "ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย" ที่หน้า 4

การทำความสะอาดเครื่อง

ก่อนใช้งานตัวเครื่องและชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมครั้งแรก
ทำความสะอาดอย่างละเอียดด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ

การอุ่นเตาย่าง

อุ่นเตาย่างเป็นเวลาสองสามนาทีที่การตั้งค่าสูงสุด
ซึ่งจะช่วยกำจัดกลิ่นใหม่
การเกิดควันเล็กน้อยเป็นเรื่องปกติเมื่อใช้งานเตาย่างเป็นครั้งแรก

การใช้งานอุปกรณ์

ในส่วนนี้คุณจะพบวิธีการตั้งค่าตัวเครื่องของคุณ ในตาราง
คุณจะพบการตั้งค่าสำหรับอาหารหลากหลายแบบ

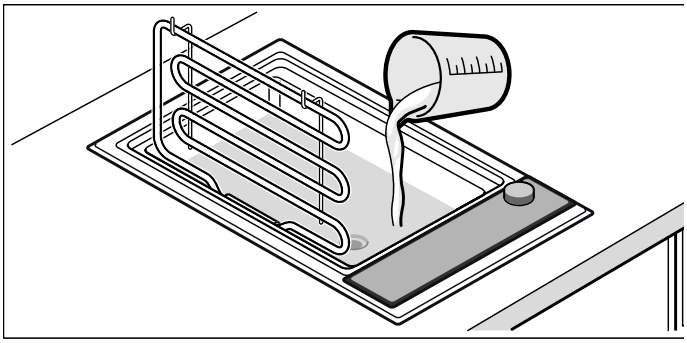
การย่างด้วยน้ำและหินลาวา

คำชี้แจง: เติมน้ำในช่องเก็บของเตาย่างก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง มิฉะนั้น ตัวเครื่องจะมีความร้อนสูงเกินไป

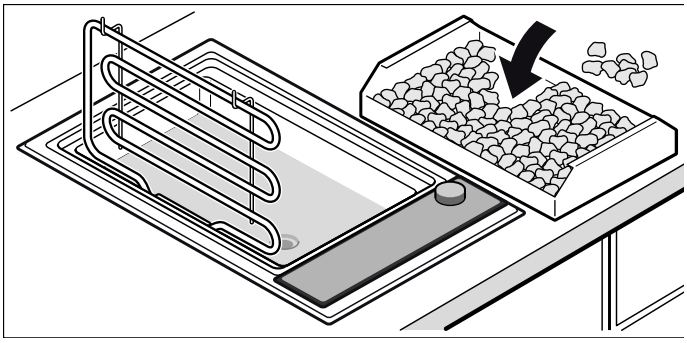
ปริมาณของน้ำจะขึ้นอยู่กับว่าคุณต้องการใช้หินลาวาหรือไม่
หินลาวาจะเก็บความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อน
ช่วยให้แผ่รังสีความร้อนได้เข้มข้นและกระจายความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ

ใส่น้ำและหินลาวา

1. ถอดตะแกรงลวดออกแล้วพับตัวกำเนิดความร้อนขึ้น
   ถอดที่เก็บหินลาวาออกจากตัวเครื่อง
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดวาล์วระบายแล้ว
3. เติมน้ำใส่ช่องเก็บของเตาย่าง
   การย่างที่มีหินลาวา: 0.7 ลิตร (แถบวัดระดับตรงล่างสุด)
   การย่างโดยไม่มีหินลาวา: 2.5 ลิตร (แถบวัดระดับตรงสูงสุด)



4. ในการย่างที่มีหินลาวา:
   เอาหินลาวาออกจากบรรจุภัณฑ์แล้วใส่หินลงในช่องใส่หินลาวา
   ใส่หินลาวาลงในช่องใส่หินลาวาในตัวเครื่อง



5. พับตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างลง เปลี่ยนตะแกรงลวด
เตาย่างพร้อมใช้งานแล้ว

การตั้งค่าเตาย่าง

หน้าปัดช่วยให้คุณกำหนดการตั้งค่าความร้อนของเตาย่างได้
ตัวหน้าปัดไม่มีค่าต่ำสุดและสูงสุด -
การตั้งค่าความร้อนสามารถตั้งได้หลากหลาย
ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้นเมื่อเปิดสวิตช์เตาย่าง

หมุนหน้าปัดไปที่ 0 เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

คำชี้แจง:
เตาย่างจะกำหนดอุณหภูมิโดยการเปิดและปิดสวิตช์ตัวกำเนิดความร้อน
สวิตช์ตัวกำเนิดความร้อนอาจเปิดและปิดตลอดเวลาแม้จะตั้งค่าไว้ที่อุณหภูมิสูงสุด

อุ่นเตาย่าง

อย่าวางอาหารที่จะย่างไว้ใต้เตาย่าง
จนกว่าเวลาในการอุ่นเตาจะหมดลง
ใช้ขอมูลที่มีให้ในตารางสำหรับการย่างเป็นแนวทาง
อุ่นเตาที่การตั้งค่าระดับ 9 เสมอ

การอุ่นเตาใช้เวลาระหว่าง 8 ถึง 12 นาที

คำชี้แจง: อย่าอุ่นเตาย่างโดยไม่มีอาหารนานเกิน 8-12 นาที
การปล่อยให้อุ่นเตาเป็นเวลานานอาจทำให้ตัวเครื่องหยุดการทำงาน (ระบบป้องกันการโอเวอร์ฮีท)
ปิดสวิตช์เครื่องแล้วปล่อยให้เย็นลงก่อนเปิดอีกครั้ง

ระบบป้องกันการโอเวอร์ฮีท

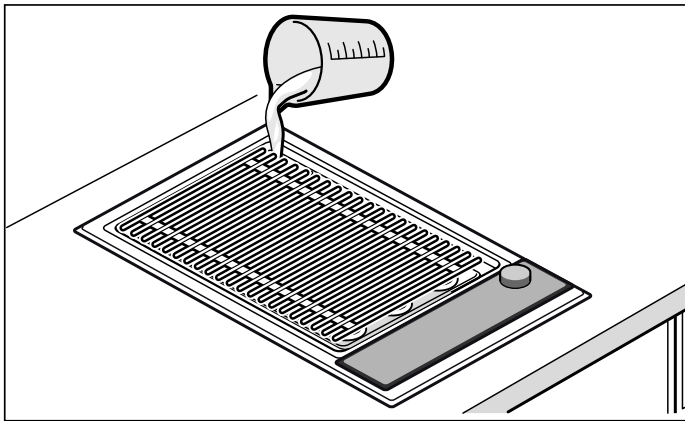
ระบบป้องกันการโอเวอร์ฮีทจะปิดสวิตช์เตาย่างเมื่อเตาย่างความร้อนสูงเกิน เมื่อเตายางเย็นลงเพียงพอแล้ว
ตัวอุ่นเตาจะเปิดสวิตช์ใหม่โดยอัตโนมัติ

การใส่น้ำ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!
หากมีน้ำสัมผัสกับตะแกรงยางรอนๆ
หรือตัวกำเนิดความร้อนระหว่างการโรยหน้า จะทำให้เกิดไอร้อนขึ้น
อย่าอยู่เหนือตะแกรงย่างขณะโรยหน้า
และอย่าราดน้ำใส่ส่วนประกอบที่ร้อนอยู่

หากมีน้ำในกระทะย่างไม่พอ
ระบบป้องกันการโอเวอร์ฮีทจะปิดตัวเครื่องลง
เป็นเรื่องสำคัญที่คุณต้องคอยระวังปริมาณน้ำในกระทะย่าง
และคอยเติมน้ำเมื่อจำเป็น

คำชี้แจง:
การเติมน้ำไม่จำเป็นต้องเอาตะแกรงลวดออกและพับตัวกำเนิดความร้อนขึ้น ก่อนเติมน้ำ ควรรอให้เตายางเย็นลงจนเพียงพอก่อน



การย่างโดยมีหรือไม่มีหินลาวา: 0.7 ลิตร

หลังการย่าง

ปิดฝาครอบกระจกเซรามิคต่อเมื่อเตาย่างเย็นลงอย่างสนิทแล้วเท่านั้น
ปล่อยให้หินลาวาที่เปียกอยู่แห้งสนิทก่อนปิดฝาครอบกระจกเซรามิค
ไม่เช่นนั้นอาจขึ้นราได้

หากน้ำยังร้อนอยู่ในขณะกำลังระบาย
เติมน้ำเย็นลงไปก่อนเพื่อลดความร้อน! ในการระบายน้ำ
วางชองเก็บที่ทนความร้อนไว้ใต้ท่อน้ำทิ้ง
เปิดท่อน้ำทิ้งโดยหมุนคันโยกลง 90 องศา
จากนั้นปิดท่อน้ำทิ้งโดยหมุนคันโยกขึ้นจนหยุด

ตารางสำหรับการย่าง

ค่าในตารางที่ให้มาเป็นแนวทางนั้นอิงตามเตาย่างที่อุ่นเตาแล้ว
คาอาจแตกตางกันไปโดยขึ้นอยูกับประเภทและปริมาณของอาหารที่ย่าง
อย่างวางอาหารลงที่จะย่างบนตนย่างจนกว่าเวลาในการอุ่นเตาจะหมดลง
พลิกอาหารที่ย่างแล้วอย่างน้อยหนึ่งครั้ง

อาหารย่าง	ระยะเวลาอุ่นเตาย่าง (นาที) ตั้งค่าไว้ที่ 9	การตั้งค่าเตาย่างบนหินลาวา	การตั้งค่าเตาย่างบนอ่างน้ำ	การตั้งค่าเวลาการยาง (นาที)	ข้อมูล
สเต็กเนื้อ สุกปานกลาง 2-3 ซม.	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10	
สเต็กทีโบน สุกปานกลาง 3 ซม.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15	
สเต็กคอหมูติดกระดูก	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16	
พอร์คช็อป 2 ซม.	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20	หั่นตามแนวกระดูก
ซี่โครงแกะ สุกปานกลาง 2 ซม.	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12	
อกไก่ 2 ซม.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
ปีกไก่ 100 ก.ต่อชิ้น	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
ไก่งวงแล่บาง ไม่ชุบเกล็ดขนมปัง 2 ซม.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
สเต็กปลาแซลมอน 3 ซม.	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25	ทาน้ำมันที่ตะแกรงลวด
สเต็กปลาทูน่า 2 ซม.	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15	ทาน้ำมันที่ตะแกรงลวด
ปลาเทร้าต์ทั้งตัว 200 ก.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	ทาน้ำมันที่หนังให้ทั่ว ทำซ้ำอีกครั้งก่อนพลิก
กุ้งแม่น้ำ 30 ก.ต่อชิ้น	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
แฮมเบอร์เกอร์/มีทบอล 1 ซม.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17	
เคบับเสียบไม้ 100 ก.ต่อไม้	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25	พลิกบ่อยๆ
ไส้กรอกย่าง 100 ก.ต่อชิ้น	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20	
ผัก	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12	ตัวอย่างเช่น มะเขือยาว ซูกินีหั่นสไลด์หนา 1 ซม. พริกหยวกหั่นแบ่งสี่ส่วน

คำแนะนำ และเคล็ดลับ

- อุ่นเตาย่างก่อนเสมอ ด้วยวิธีนั้น รังสีความร้อนอันเข้มข้นจะทำผิวเนื้อแข็งเป็นเปลือกช่วยป้องกันไม่ให้น้ำของเนื้อไหลออกมา
- ก่อนทำการย่าง คุณสามารถชุบหรือหมักอาหารในน้ำมันทนความร้อน (เช่น น้ำมันถั่วลิสง) ซึ่งจะช่วยเพิ่มรสชาติได้ ระวังอย่าใช้น้ำมัน/ซอสหมักมากเกินไป ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดเปลวไฟหรือเกิดควันจำนวนมากได้
- อย่าโรยเกลือเนื้อก่อนย่าง ไม่เช่นนั้นสารอาหารที่ละลายได้กับน้ำของเนื้ออาจไหลออกมาได้
- วางอาหารที่จะย่างลงบนตะแกรงลวดโดยตรง อย่าใช้ฟอยล์อลูมิเนียมหรือถาดสำหรับย่าง
- พลิกอาหารบนเตาย่างต่อเมื่อสามารถยกจากตะแกรงได้อย่างง่ายดาย นั่น หากเนื้อติดอยู่กับเตาย่าง เส้นใยของเนื้อจะถูกทำลายและน้ำของเนื้อจะไหลออกมา
- อย่าแทงเนื้อขณะย่าง ไม่เช่นนั้นน้ำของเนื้ออาจไหลออกมา
- เนื้อที่ผ่านการหมักเช่นแฮมหรือพอร์คช็อปรมควัน ไม่เหมาะสำหรับการย่าง การทำเช่นนี้สามารถก่อให้เกิดสารประกอบที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้
- บากเนื้อตรงกระดูกและชั้นไขมันหลายๆ ครั้งเพื่อไม่ให้เนื้อขดงอ
- เอาส่วนไขมันออกหลังจากย่างแทนที่จะเอาออกก่อนย่าง ไม่เช่นนั้นเนื้อจะเสียน้ำและรสชาติข้างในไป
- อาหารจำพวกสัตว์ปีกจะกรอบและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนยน้ำเกลือ หรือน้ำส้มเมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาในการย่าง
- ผลไม้สามารถปรุงรสเพื่อเพิ่มรสชาติหลังย่างได้ด้วยน้ำผึ้ง น้ำเชื่อมเมเปิ้ลหรือน้ำมะนาว
- คุณสามารถนึ่งผักที่ใช้เวลานานในการปรุง (เช่น ข้าวโพดย่าง) ก่อนทำไปย่างบนเจาได
- ย่างเนื้อปลาแล่ทางด้านที่มีหนังก่อน ทาหนังด้วยน้ำมันเพื่อไม่ให้ติดตะแกรงลวด
- เสิร์ฟอาหารย่างตอนร้อนๆ หากอุ่นไว้จะทำให้เนื้อแข็ง
- ไขมันที่หยดลงไปที่ตัวกำเนิดความร้อนอาจลุกไหม้ขึ้นและทำให้เกิดเปลวไฟกับควันเป็นระยะเวลาสั้นๆ อาหารที่มีไขมันเยอะมากควรย่างเหนือชามใส่น้ำเพื่อลดปฏิกิริยานี้

การทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้อุปกรณ์ดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน
เนื้อหาส่วนนี้เป็นการอธิบายวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง
ผลิตภัณฑ์สำหรับบำรุงรักษาและทำความสะอาดที่เหมาะสมสามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือร้านค้าอิเล็กทรอนิกส์ของเรา

คำเตือน – ระวังความร้อน!
ตัวเครื่องจะร้อนระหว่างการใช้งาน
ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!
ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ

คำเตือน – ระวังความร้อน!
ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่รางกายสามารถสัมผัสได้นั้นจะมีความร้อนสูงในขณะใช้งาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนดังกล่าว
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

อย่า ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเหล่านี้

- สารทำความสะอาดสำหรับขัดและมีฤทธิ์ทางเคมีรุนแรง
- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรด (เช่น น้ำส้มสายชู กรดซิตริก และอื่นๆ)
- สารทำความสะอาด ที่มีคลอรีนหรือมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูง
- น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ
- แผ่นใยขัด แปรงหรือฟองน้ำชนิดแข็ง
- ล้าง ผ้าฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน

การทำความสะอาดเครื่อง

พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นแล้วทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
ซึ่งจะช่วยไม่ให้คราบหลงเหลือไหม้ติดเตาย่าง
คราบไหม้ที่ไหม้ติดเตาซ้ำๆ กันหลายครั้งนั้นขจัดออกได้ยาก

1. พักเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น
2. ถอดตะแกรงลวดออก
3. เหวี่ยงตัวกำเนิดความร้อนขึ้น
4. ถอดแนวติดตั้งหินลาวาและหินลาวาออก
5. แช่คราบไหม้ติดเตาในน้ำและน้ำยาล้างจาน
   คำชี้แจง: อย่าใช้วิธีขูดคราบไหม้ออก

ชิ้นส่วนตัวเครื่อง/พื้นผิว	การทำความสะอาดที่แนะนำ
ตะแกรงลวด	ขจัดเศษหลงเหลือขนาดใหญ่โดยใช้แปรงสำหรับขัด แช่ตะแกรงลวดในอ่างล้างจาน ทำความสะอาดโดยใช้แปรงขัดกับน้ำยาล้างจาน แล้วทำให้แห้งสนิท ใช้เจลทำความสะอาดเตาย่างของเรา (หมายเลขคำสั่งซื้อ 00311761) กับคราบฝังแน่น แล้วปล่อยให้เจลทำงานเป็นเวลา 2 ชั่วโมง หรือทิ้งไว้ข้ามคืน สำหรับคราบหนัก จากนั้นล้างออกอย่างละเอียดแล้วเช็ดให้แห้ง และปฏิบัติตามคำแนะนำ บนบรรจุภัณฑ์ของสารทำความสะอาด **คำชี้แจง:** ห้ามนำไปล้างใน เครื่องล้างจาน
แนวติดตั้งหินลาวาและช่องเก็บของเตาย่าง	นำหินลาวาออกแล้วระบายน้ำทิ้ง ทำความสะอาดในอ่างล้างจานที่มีน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ใช้แปรงขัดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม แช่คราบฝังแน่นในน้ำ หรือใช้เจลทำความสะอาดเตาย่างของเรา (หมายเลขคำสั่งซื้อ 00311761) เพื่อ ขจัดคราบ
หินลาวา	ในบางครั้งคุณสามารถอบแห้งหินลาวาที่เปื้อนมากในเตาอบได้ที่อุณหภูมิ 200 °C ซึ่งจะช่วยป้องกันการก่อตัวของเชื้อราได้ เปลี่ยนหินลาวาเมื่อหินกลายเป็น สีดำ อาการนี้หมายความว่าหินลาวาเต็มไปด้วยไขมันซึ่ง ทำให้เกิดควันจำนวนมากระหว่างใช้งาน หรือไขมันอาจติดไฟลุกไหม้ได้ คุณสามารถรับหินลาวาสำหรับเปลี่ยนได้จากผู้เชี่ยวชาญตัวแทนจำหน่ายของคุณ (หมายเลขคำสั่งซื้อ 00291050) ใช้ความระมัดระวังขณะเติมให้แน่ใจว่าตัวกำเนิดความร้อนไม่ได้อยู่ติดกับหินลาวา
แผงควบคุมและฝาครอบกระจกเซรามิค	ทำความสะอาดโดยใช้ผ้านุ่มชุบหมาดกับน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ตัวผ้าต้องไม่เปียกจนเกินไป ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง

ฝ่ายบริการลูกค้า

ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม
เรายินดีช่วยหาวิธีแก้ไขปัญหาที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขายเข้าไปโดยไม่จำเป็น

หมายเลข E และหมายเลข FD

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

โปรดทราบว่าคุณต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับการเรียกวิศวกรฝ่ายบริการหลังการขายเข้าไปตรวจสอบในกรณีที่ใช้งานตัวเครื่องไม่ถูกต้อง ถึงแม้ว่าจะอยู่ในช่วงรับประกันสินค้าก็ตาม

สำหรับเบอร์ติดต่อของแต่ละประเทศ
โปรดดูรายชื่อฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมากับคู่มือการใช้งานฉบับนี้

การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักรไอร์แลนด์ 0344 892 8979
คิดค่าโทรตามอัตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่
01450 2655
0.03 € ต่อนาทีในช่วงเวลาที่มีการใช้งานมาก และ
0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มีการใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001351274
950526