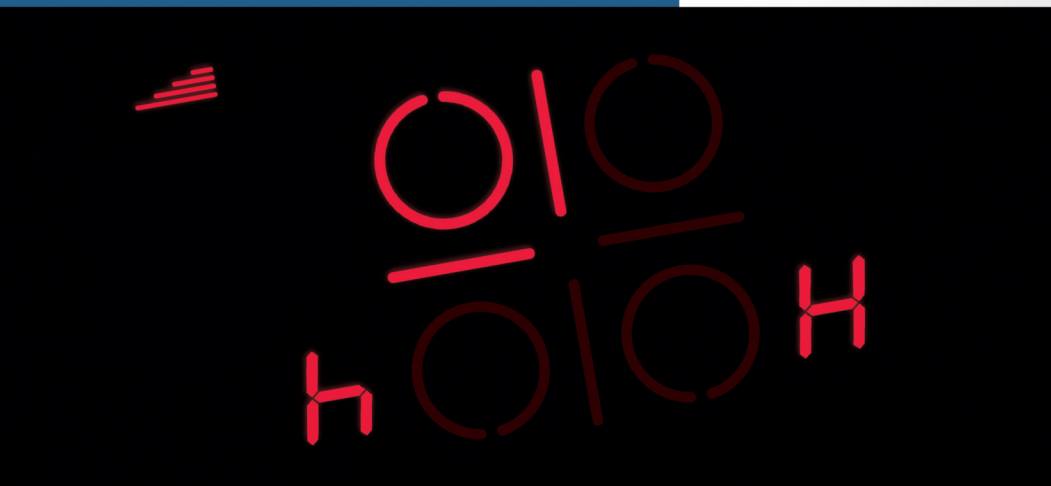




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

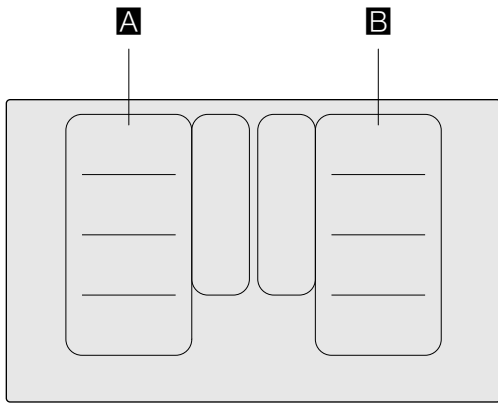






爐頭  
PXY8...



**BOSCH**

zh-hk說明手冊



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# 目錄

 用途	4	 保溫功能	16
 重要安全資訊	4	啟用	16
 損壞原因	5	停用	16
總覽	5	 轉移設定	16
 環境保護	5	啟用	16
節能建議	5	 爐腔功能	17
合環保規定的廢棄物處理	5	烹調輔助功能類型	17
 電磁爐	6	適合的廚具	17
電磁爐的優點	6	感應器與特殊配件	17
廚具	6	功能與加熱設定	18
 瞭解您的電器	7	建議的菜式	20
控制面板	7	菜式	25
烹調區域	7	準備與維護無線溫度感應器	25
選單總覽	8	符合性聲明	27
烹調模式	8	 兒童安全鎖	27
餘溫指示燈	8	啟用及停用兒童安全鎖	27
 操作該器具	9	控制面板安全鎖	27
開關爐頭	9	 擦拭保護	27
設定烹調區域	9	 自動安全停止運轉	27
主廚推薦	9	 基本設定	28
 彈性烹調區域	12	 耗能指示燈	28
廚具使用建議	12	 檢查廚具	29
作為連結的烹調區域	12	 清潔	29
使用兩個獨立的烹調區域	12	爐頭	29
 移動功能	13	爐頭環	29
啟用	13	無線溫度感應器	29
停用	13	 常見問題 (FAQ)	30
 強化彈性烹調區域	13	 疑難排解	31
廚具相關備註	13	資訊、警告與故障訊息	31
啟用	13	提示	31
停用	13	示範模式	31
 時間設定選項	14	 客戶服務中心	32
設定烹調時間	14	產品編號及生產編號	32
廚房計時器	14	 測試菜式	32
秒錶功能	14		
 快速加熱功能	14		
啟用	15		
停用	15		
 短時間加熱功能	15		
使用上的推薦事項	15		
啟用	15		
停用	16		

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 以及網上商店 [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## 用途

請仔細閱讀本說明書中的指示。請將指示、安裝手冊和設備證書保存在安全的地方，以供日後使用或保留給後續擁有者。

從包裝中取出電器後，請先進行檢查。若電器在運輸過程中發生任何損害時，切勿連接電器，請與技術援助服務中心聯絡，並提供所造成的損害之書面通知，否則您將失去任何補償類型的權利。

本電器必須根據隨附的安裝指示進行安裝。

本電器僅適於家用與居家環境。本電器僅適用於準備食物及飲料。烹調過程必須加以監督。短時間的烹調必須全程監督不可中斷。本電器僅適用於封閉空間。

本產品僅適用於海拔 4000 米以下的地區。

請勿使用蓋板。這些可能會因過熱而造成意外事故，如：起火或材料碎裂。

請勿使用不適當的兒童安全防護罩或爐頭保護器具。這些可能會導致意外事故。

本電器不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

8 歲以上的兒童，身體、感官或心智能力欠佳者，以及對於使用此電器缺乏使用經驗和知識者，在使用本電器時須由負責其安全並明白相關風險之人士從旁監督或指導以安全地使用本產品。

切勿讓兒童把玩本微波烤爐，或在本電器附近玩耍。切勿讓 8 歲以下兒童清潔此電器或進行一般維修及護理工作，而 8 歲或以上兒童則必須有旁人監督方可進行以上工作。

切勿讓 8 歲以下兒童走近此電器及其電線。

必須一直監控烹調過程。短暫的烹調過程必需一直被監督。

若您配戴心律調整器或類似的醫療裝置，我們建議您在感應爐頭運作時，不論是使用設備或站在設備附近均需小心謹慎。請諮詢您的醫生或裝置製造商，確認其符合性或任何可能的不相容性，

如果您有穿戴植入式醫療裝置（例如心律調節器或心臟去顫器），請向醫師詢問該裝置是否符合 1990 年 6 月 20 日頒發的歐盟理事會指令 90/385/EEC、DIN EN 45502-2-1 及 DIN EN 45502-2-2，且依照 VDE-AR-E 2750-10 規定選擇、植入與設定該裝置。如果這些條件皆符合，

並使用了非金屬的烹飪用具與把手不是金屬的鍋具，便可放心能如預期般地使用此感應爐頭。

## 重要安全資訊

### 警告 – 火災風險！

- 熱油和脂肪會快速燃燒。務必注意熱脂肪或油的使用。切勿使用水澆熄正在燃燒的油或脂肪。關閉電爐。小心使用蓋子、滅火毯或類似的物品來滅火。
- 電爐變得非常熱。切勿將易燃物品放置於爐頭上。切勿將物品放置於爐頭上。
- 電器變熱。請勿將可燃物或噴霧罐直接放在爐頭下方的抽屜裡。
- 爐頭會自動關閉且無法再運轉。而後可能會在毫無預料的情況下開啟。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

### 警告 – 燙傷風險！

- 電爐及周圍區域（若有安裝爐頭環）會變得非常熱。請勿觸碰高溫表面。請勿讓兒童走近此設備。
- 電爐加熱，但顯示屏並未運作。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 爐頭上的金屬物品很快就會變得非常熱。切勿將金屬物體（如刀子、叉子、勺子和蓋子）放置於爐頭上。
- 每次使用後，請務必從主開關關閉爐頭。請勿先移開鍋具，讓爐頭自動關閉。

### 警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。只能由受過訓練的售後服務技術人員維修或更換受損的電線。如果設備出現問題，請拔掉設備的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 損壞的設備可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉設備插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。請聯絡售後服務中心。
- 玻璃陶瓷中的裂紋或裂縫可能會導致觸電。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

### 警告 – 磁力造成的危險！

無線溫度感應器具有磁性。其中的磁性成分可能會損壞電子植入物，例如心律調節器或胰島素泵。因此裝有電子植入物的人，口袋中不應攜帶溫度感應器，且身上的心律調節器或類似的醫療裝置必須距離感應器至少 10 公分。

### 警告 – 故障風險！

爐頭的下半部分配備了一個風扇。若爐頭下設有抽屜，則該抽屜不應用於存放小物品或紙張；一



且風扇吸入這些物品，可能會損壞風扇或干擾冷卻作業。  
抽屜內容物和風扇進氣口應保持 2 公分以上的距離。

### ⚠ 警告 – 受傷風險！

- 無線溫度感應器中的電池若過熱，可能會受損或爆炸。烹調後請取出爐頭中的感應器，不要將感應器放在靠近熱源的地方。

- 溫度感應器從平底深鍋上取下時可能會很燙。請戴上隔熱手套或用廚房紙巾將它取下。
- 以雙層蒸鍋烹調時，爐頭和烹調容器可能會因過熱而破碎。雙層蒸鍋使用的烹調容器絕對不可直接與裝水的鍋具的底部接觸。請務必使用耐熱鍋具。
- 平底深鍋可能會因鍋底和電爐之間的液體而突然跳動。請務必保持電爐和鍋底乾燥。

## ➔ 損壞原因

### 注意！

- 粗糙的鍋底可能會刮傷爐頭。
- 避免將空鍋具留置在電爐上。這樣可能會造成損壞。
- 請勿將高溫的鍋具置於控制面板、指示燈區或爐頭架上。這樣可能會造成損壞。

- 堅硬或尖銳的物體掉落在爐頭上，可能會造成爐頭損壞。
- 當電爐高溫時，若將鋁箔及塑料容器置於其上，可能會導致這些容器融化。不建議在爐頭上使用層壓薄膜。

### 總覽

您可在以下表格中找到最常發生的損壞原因：

損壞	原因	措施
污漬	食物煮沸溢出物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。
	不適合的清潔劑。	僅使用適合該款爐頭的清潔劑。
刮痕	鹽、糖和砂。	請勿使用爐頭作為工作檯面或儲存空間。
	粗糙的廚具底部可能會刮傷爐頭。	檢查廚具。
褪色	不適合的清潔劑。	僅使用適合該款爐頭的清潔劑。
	平底鍋磨損。	當移動鍋及平底鍋時，請提起它們。
薯條	糖、含糖量高的食物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。

## 🌿 環境保護

在這個章節裡，您可以找到關於節能及丟棄電器的資訊。

### 節能建議

- 請務必針對每個鍋具使用正確的蓋子。不加蓋烹調將會使用較多的能量。請使用玻璃蓋以查看烹調狀況並避免掀開鍋蓋。
- 請使用平底的鍋具。鍋底不平整將會使用較多的能量。
- 鍋底直徑必須符合電爐的大小。請注意：鍋製造商通常會提供鍋頂的直徑，而鍋頂直徑通常大於鍋底直徑。
- 請使用小的平底鍋來裝份量少的食物。沒有裝滿的大平底鍋會使用許多能源。
- 烹調時請使用少量的水。這可以節省能源並保留蔬菜中所有的維生素和礦物質。
- 選擇最低的火力進行烹調。若火力過強，即浪費多餘的能量。

### 合環保規定的廢棄物處理

以環保方式處理包裝。



此電器根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（棄置的電器及電子產品 - WEEE）貼有相關標籤。該指引訂明了在歐盟範圍內舊電器退還及回收的方法。

無線溫度感應器由電池供電。請以環保方式處理電池。

## 電磁爐

### 電磁爐的優點

電磁爐因為熱能會直接發生在廚具上，因此和一般的烹調方法非常不同。該設計帶來了許多優點：

- 煮沸和煎炸時省時。
- 節約能源。
- 容易保養與清潔。溢出物不會很快開始燒焦。
- 熱能控制與安全 – 爐頭會在使用者改變設定時立即增加或減少熱能供給。感應電爐會在廚具自電爐移開的同時停止熱能供給，不需要先關閉電源。感應電爐會在廚具自電爐移開的同時停止熱能供給，不需要先關閉電源。

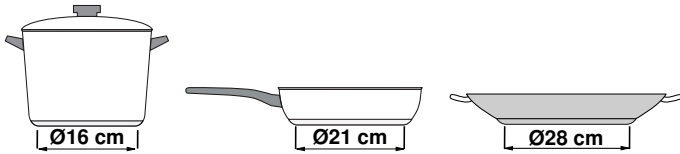
### 廚具

請務必使用強磁性的廚具於電磁爐上，例如：

- 由上了瓷釉的鋼所製成的廚具
- 鑄鐵製的廚具
- 可與電磁相容的特殊不鏽鋼廚具。

為確認您的廚具是否適合用於電磁爐，請參閱以下章節 → "檢查廚具"。

為達到良好的烹調效果，平底鍋底部的強磁性區域必須符合烹調區域的大小。如果烹調區域未偵測到鍋具，請嘗試將鍋具放在另一個直徑較小的烹調區域。

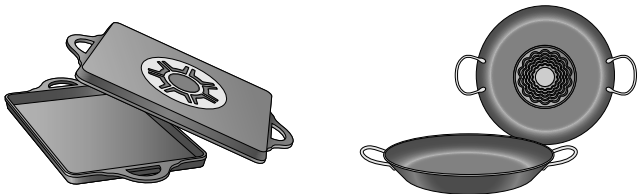


如果正在使用的烹調區域只有彈性烹調區域，則可使用特別適合此區域的大型鍋具。有關如何放置鍋具的資訊，請參閱以下章節： → "彈性烹調區域"。

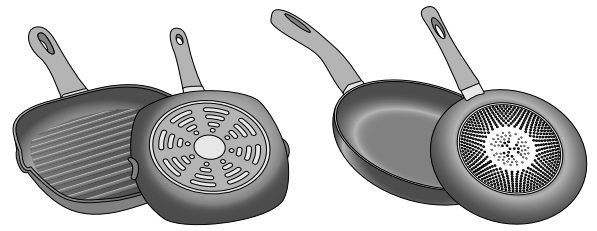


有些電磁廚具沒有充分的強磁性底部：

- 若廚具底部僅部分具有強磁性，則只有該區域才會加熱。這可能意味著熱能無法平均分布。非強磁性區域可能不會加熱到烹調所需的足夠溫度。



- 舉例來說，若廚具底部的材質含有鋁，強磁性區域也會減少。這可能意味著廚具無法充分加熱，甚至無法偵測出廚具。



### 不合適的平底鍋

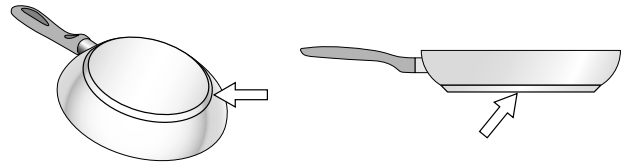
切勿使用下列材質的擴散板爐頭或鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

### 廚具底部的特性

廚具底部的材質會影響烹調效果。請使用材質能使熱能平均分布的鍋子與平底鍋，例如有三層底部的不鏽鋼平底鍋，較能節省時間與能量。

請使用平底廚具。若廚具底部不平，可能會減弱熱能供給。



### 烹調區域上沒有鍋具或尺寸不合適的鍋具

如果所選的烹調區域上沒有放置鍋具，或在鍋具的尺寸不對或材質不合適，則顯示的功率設定會不斷閃爍。請在烹調區域上放置合適的鍋具。烹調區域的功率設定將停止閃爍。否則，烹調區域將在 90 秒後自動關閉。

### 空的鍋具與薄底鍋具

請勿加熱空的平底深鍋或平底煎鍋，切勿使用薄底鍋具。否則，鍋具的加熱速度會非常快，而無法及時啟動安全斷電功能。這可能會造成鍋具底部融化，玻璃陶瓷爐頭可能會受損。切勿觸碰很燙的鍋具。關閉烹調區域。如果爐頭在所有一切皆冷卻後不再生熱，請透過電話與客服技術中心聯絡。

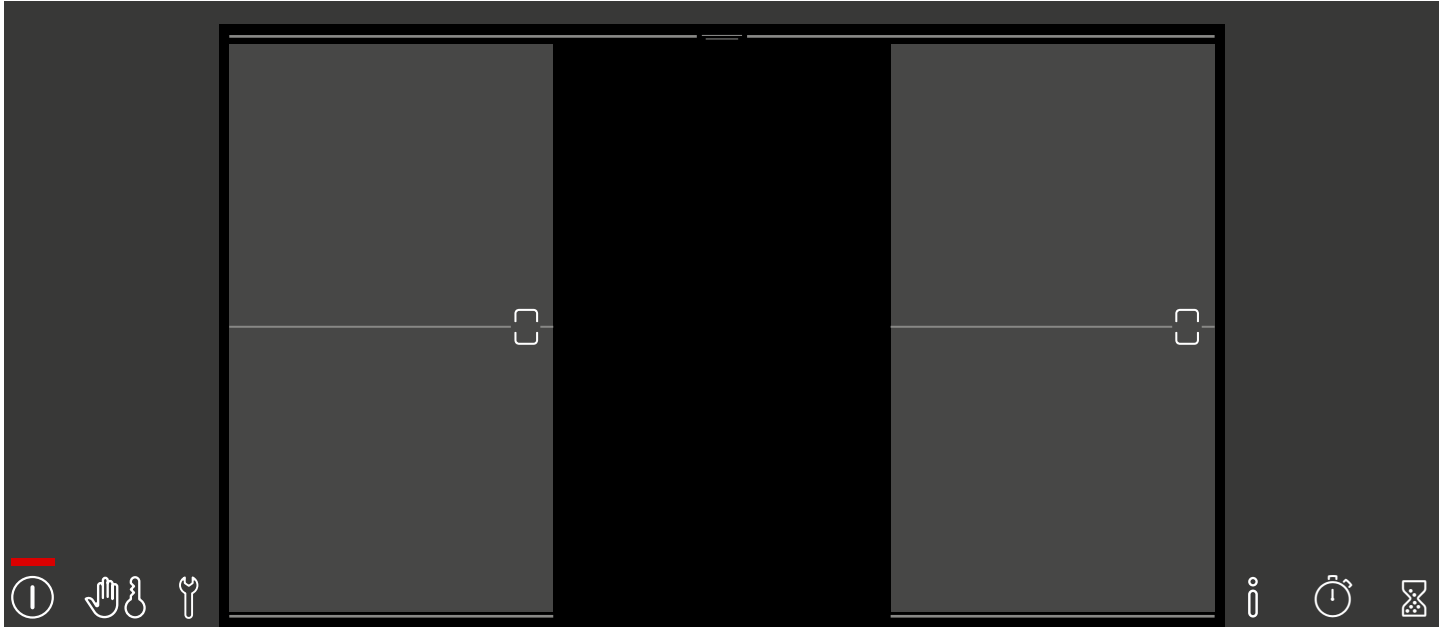
### 鍋具偵測

每個烹調區域都有鍋具偵測的下限。其依照廚具強磁性區域的直徑大小，以及廚具底部的材質不同而有所差異。請務必使用最符合鍋具底部直徑的烹調區域。

## 瞭解您的電器

本節可讓您熟悉本設備的顯示屏、控制功能與各種功能。

### 控制面板



控制功能	
①	主開關
👉	擦拭保護 / 控制面板安全鎖
🔑	基本設定
i	資訊選單
☐ / ☐	彈性區域
🕒	設定烹調時間
🕒	秒錶功能
⌚	廚房計時器

控制功能	
🔥	加熱設定
0-9	加熱設定
🔥	保溫功能
📏	移動功能
🔥	快速加熱功能
🔥	短時間加熱功能
🔥	油炸感應器
🔥	烹調感應器
🔥	協助

### 烹調區域

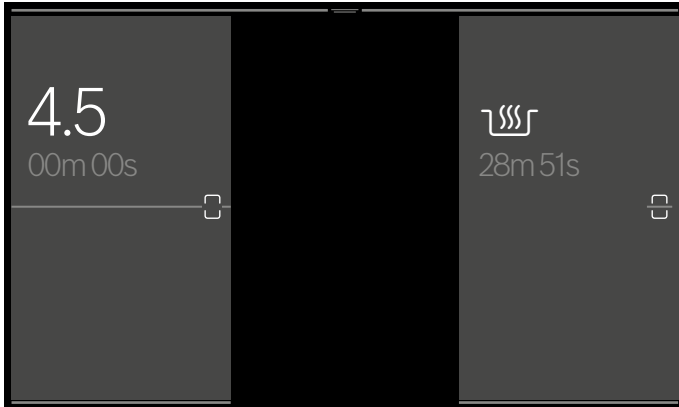
烹調區域		
☐	單一烹調區域	請使用尺寸合適的廚具。
☐	彈性烹調區域	請參閱以下章節： → " 彈性烹調區域 "
☐ / ☐	強化彈性烹調區域	強化彈性烹調區域一律連同其左側或右側的彈性烹調區域開啟。請參閱以下章節： → " 強化彈性烹調區域 "

請務必使用適合電磁爐的廚具，請參閱以下章節： → " 電磁爐 "

## 選單總覽

直覺式的選單結構可幫助您瞭解爐頭的控制面板。您在本節中可以進一步瞭解最重要的選單。

### 主要區域



主要區域會提供個別烹調區域的總覽，以及這些區域在爐頭上的排列方式。您可以檢視為使用中加熱設定選取的加熱類型、功率設定及時間設定選項。觸碰烹調區域可讓您移至烹調區域的控制面板。

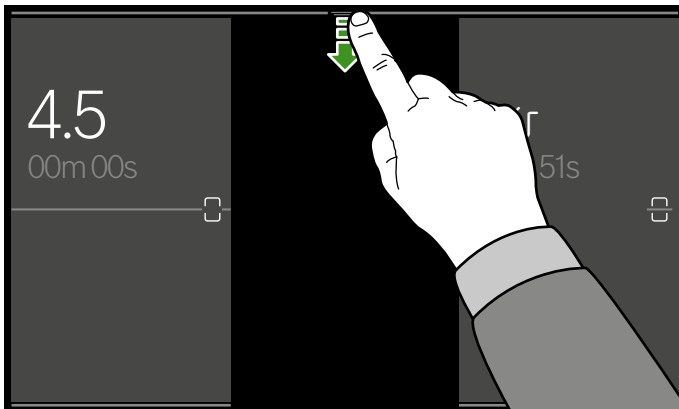
### 控制面板



您可以在對應的控制面板上，為烹調區域設定各種烹調模式與功率設定。您可以直接觸碰功率設定或在刻度上撥動來變更該設定。觸碰「選單」按鈕並選取不同的烹調模式，即可變更烹調模式。

### 狀態列

將位在屏幕頂端中間的狀態列向下拖曳，可開啟狀態列。



狀態列可供快速存取計時器與正數計數器。



將狀態列向上拖曳，即可將它關閉。

### 資訊選單

使用 ⓘ 觸碰按鍵可存取資訊選單。在此您可以找到本設備功能的相關資訊。

您也可以在資訊選單外找到目前功能的相關資訊。若要這麼做，請觸碰觸控屏幕上的必要欄位數秒時間。說明目前功能的資訊視窗便會出現。

## 烹調模式

爐頭有一些不同的烹調模式。您可以在烹調模式選單的不同模式之間切換。觸碰控制面板中的目前烹調模式可存取此選單。

烹調模式	功能
功率設定	手動設定溫度
移動功能	變更鍋具在烹調區域上的位置以設定溫度
快速加熱	提供比功率設定 9.0 還多的熱能
短時間加熱	短暫地提供比快速加熱還多的熱能
保溫	食物保溫
油炸感應器	使用爐頭感應的自動溫度煎炸
烹調功能	使用無線溫度感應器的自動溫度烹調
菜式	使用為特定菜式預先選擇的設定值煎炸與烹調

## 餘溫指示燈

爐頭有每個烹調區域的餘溫指示燈。如果指示器燈起，這表示所指示的烹調區域仍是熱的。如果烹調區域在顯示屏上的欄位顯示紅色背光，請勿觸碰此區域。

當烹調區域烹調後關閉時，餘溫指示燈會亮起。即使爐頭關閉，只要烹調區域仍溫熱，餘溫指示燈便會一直亮著。





## 操作該器具

本節將說明如何為烹調區域套用設定。此表顯示各種料理的功率設定與烹調時間。

### 開關爐頭

請使用主開關來開啟或關閉爐頭。

若要開啟，請按下  按鈕。會響起訊號聲，觸控顯示屏將亮起。在短暫的開啟時間後，爐頭便能夠運轉。

若要關閉，請按下  按鈕，直到指示燈熄滅為止。餘溫指示燈會持續亮著，直到烹調區域完全冷卻。

### 提示

- 如果所有的電爐皆已關閉超過 20 秒，爐頭會自動關閉。
- 爐頭關閉後，所選擇的設定值會保留 10 分鐘。若在這段期間內您再次開啟爐頭，爐頭將以儲存的設定值運轉。

### 設定烹調區域

將所需的功率設定設為 1 到 9。

功率設定 1 = 最低設定。

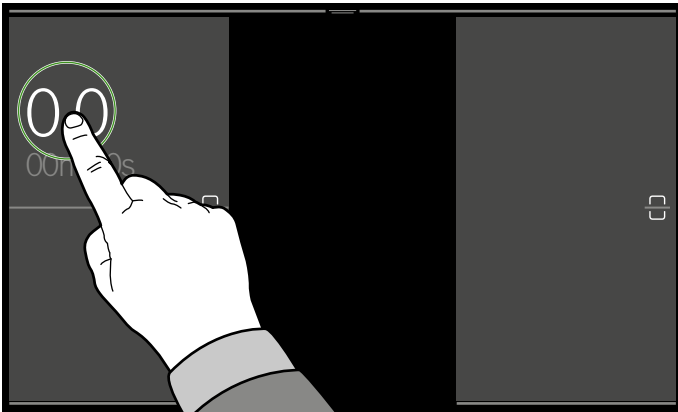
功率設定 9 = 最高設定。

每個功率設定都有中間強度。

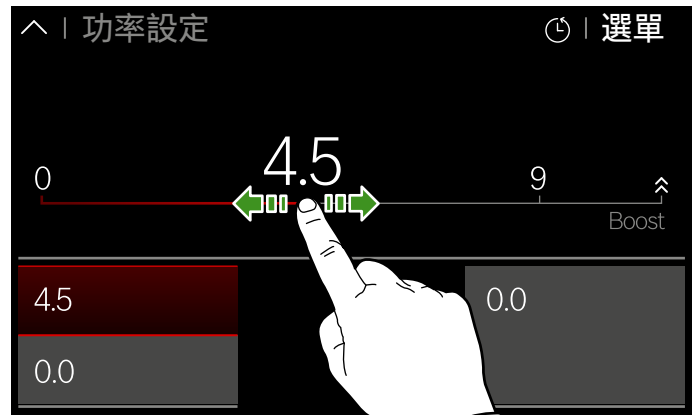
### 選擇烹調區域與功率設定

爐頭必須開啟。

- 觸碰所需的烹調區域加以選取。  
控制面板中的檢視會針對所選的烹調區域而改變。



- 直接觸碰或在刻度上撥動，以選取所需的功率設定。



功率設定現已套用，並將顯示在所選烹調區域的面板中。

再次觸碰使用中烹調區域可返回主要檢視。

直接觸碰其他的烹調區域，便會顯示該烹調區域的控制面板。

### 變更功率設定。

選取某個烹調區域，然後在控制面板上為該烹調區域設定新的功率設定。

### 關閉烹調區域


選取烹調區域，並在該烹調區域的控制面板上將功率設定設為 0。這會關閉烹調區域。

### 提示

- 如果使用中烹調區域上沒有鍋具，則功率設定指示燈將閃爍。經過一段時間後，烹調區域將自動關閉。
- 如果鍋具放在尚未選取功率設定的烹調區域上，系統將自動偵測鍋具。所需的烹調區域將亮起。

## 主廚推薦

### 推薦事項

- 加熱濃湯、忌廉湯品以及濃稠湯汁時，請偶爾攪拌一下。
- 使用功率設定 8-9 暖碟。
- 加蓋烹調時，只要蒸氣一開始從蓋子與廚具之間冒出，請隨即將功率設定調小。
- 烹調完成後，在享用食物前請讓蓋子一直蓋在廚具上。
- 使用壓力鍋烹調時，請遵照製造商的說明。
- 不要讓食物烹煮過久，以免養分流失。廚房計時器可用來設定所需的烹調時間。
- 若要以更健康的方式烹調，油與油脂不應加熱到冒煙點。
- 為使食物呈金黃色，請分成小等分後連續煎炸。
- 烹調食物時，廚具可能會達到高溫狀態。建議您戴上烤箱手套。
- 有關幫助節能的推薦烹調方式，請參閱名為  "環境保護" 的章節

**烹調表格**

本表格將列舉各種食物所適用的功率設定。烹調時間依照食材種類、重量、厚度與品質而有所不同。

	功率設定	烹調時間 (分鐘)
<b>融化</b>		
巧克力外層	1 - 1.5	-
牛油、蜂蜜、骨膠	1 - 2	-
<b>加熱和保溫</b>		
燉煮，例如燉扁豆	1.5 - 2	-
牛奶 *	1.5 - 2.5	-
在水中加熱香腸 *	3 - 4	-
<b>解凍和加熱</b>		
冷凍菠菜	3 - 4	15 - 25
冷凍菜燉牛肉	3 - 4	35 - 45
<b>水煮和燉嫩</b>		
餃子 *	4.5 - 5.5	20 - 30
魚 *	4 - 5	10 - 15
白醬，例如貝希梅爾醬	1 - 2	3 - 6
拌醬，例如貝亞恩醬、荷蘭醬	3 - 4	8 - 12
<b>煮沸和蒸煮和以文火燉煮</b>		
米飯 (加上兩倍的水)	2.5 - 3.5	15 - 30
米布丁	2 - 3	30 - 40
焗未去皮馬鈴薯	4.5 - 5.5	25 - 35
焗馬鈴薯	4.5 - 5.5	15 - 30
義大利麵、麵條 *	6 - 7	6 - 10
燉煮的食物、湯品	3.5 - 4.5	15 - 120
蔬菜	2.5 - 3.5	10 - 20
冷凍菜燉牛肉	3.5 - 4.5	7 - 20
以壓力鍋烹煮	4.5 - 5.5	-
<b>以文火燉煮</b>		
煮肉碎包	4 - 5	50 - 65
煮食器皿烤焗	4 - 5	60 - 100
燉牛肉	3 - 4	50 - 60
* 不使用蓋子		
** 翻動數次		

	功率設定	烹調時間 (分鐘)
<b>用少量的油煎炸 *</b>		
去骨薄肉片, 一般或裹粉	6 - 7	6 - 10
冷凍去骨肉片	6 - 7	8 - 12
肋排, 一般或裹麵包粉 **	6 - 7	8 - 12
牛排 (3 公分)	7 - 8	8 - 12
禽類胸肉 (2 公分) **	5 - 6	10 - 20
冷凍禽類胸肉 **	5 - 6	10 - 30
漢堡、炸肉餅 (3 公分) **	4.5 - 5.5	20 - 30
一般魚 / 魚片	5 - 6	8 - 20
裹粉魚 / 魚片	6 - 7	8 - 20
裹粉的冷凍魚 (如魚柳)	6 - 7	8 - 15
大蝦、對蝦	7 - 8	4 - 10
煸炒蔬菜、新鮮蘑菇	7 - 8	10 - 20
炒亞洲風味脫水蔬菜與肉片	7 - 8	15 - 20
冷凍炒青菜	6 - 7	6 - 10
煎餅 (連續烘培)	6 - 7	-
煎蛋捲 (連續烘培)	3.5 - 4.5	3 - 6
煎蛋	5 - 6	3 - 6
<b>重油煎炸 * (每份 150-200 克, 在 1-2 公升的油裡分批重油煎炸 **)</b>		
冷凍食品, 例如炸馬鈴薯條、雞塊	8 - 9	-
冷凍炸丸子	7 - 8	-
肉類, 例如雞塊	6 - 7	-
裹上麵包粉或啤酒粉漿的魚	6 - 7	-
裹粉的或裹粉漿的蔬菜、蘑菇, 天婦羅	6 - 7	-
小型烘培食品, 例如甜甜圈、裹上啤酒粉漿的水果	4 - 5	-
* 不使用蓋子		
** 翻動數次		

## 彈性烹調區域

彈性烹調區域可作為連結烹調區域，或視需要作為兩個獨立的烹調區域。

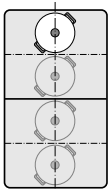
彈性烹調區域包含四個彼此獨立運作的感應器。正在使用彈性烹調區域時，只有鍋具蓋住的區域會被啟動。

爐頭啟動時，會有兩個獨立的烹調區域。

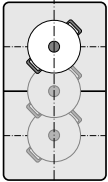
### 廚具使用建議

為確保有偵測到廚具以及熱能平均分布，請將廚具正確放置於中間：

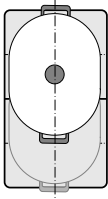
#### 作為連結的煮食區



直徑小於或等於 13 公分  
請將廚具放置於圖例上所顯示的四個位置的其中之一。

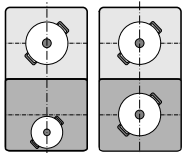


直徑大於 13 公分  
請將廚具放置於圖例上所顯示的三個位置的其中之一。



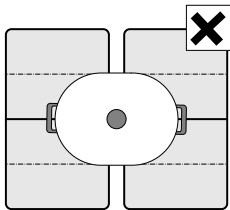
若廚具佔用了一個以上的烹調區域，請從彈性烹調區域上方或下方邊緣處開始放置。

#### 作為兩個獨立烹調區域



前後烹調區域各有兩個感應體，並且可互相獨立運作。為每個獨立的烹調區域設定所需的功率設定。在每個烹調區域上僅使用一個鍋具。

#### 推薦事項




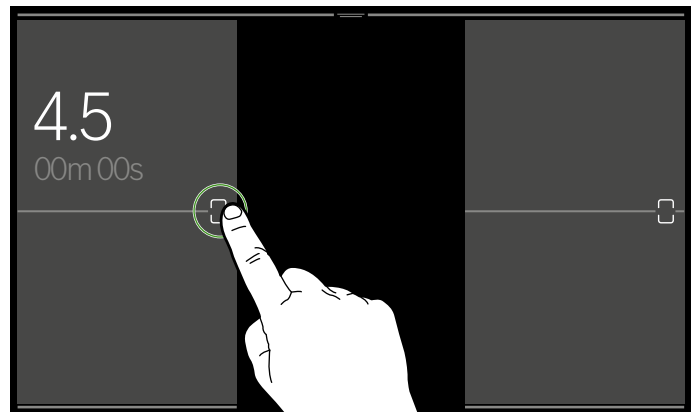
若爐頭具備兩個以上的彈性烹調區域，請將廚具置於其中一個彈性烹調區域上方即可。  
否則烹調區域將無法如預期啟動，烹調結果亦欠佳。

### 作為連結的烹調區域

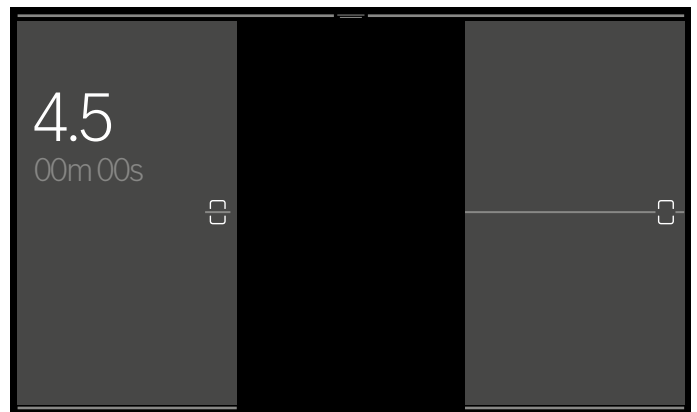
彈性烹調區域作為連結的烹調區域。

### 連接兩個個別的烹調區域

1. 放置好鍋具。
2. 觸碰兩個彈性烹調區域之間的  符號。



兩個個別烹調區域現在彼此連接。您可以變更整個連結烹調區域的功率設定或烹調模式。



**提示：**當您關閉爐頭，並稍後再次開啟爐頭時，彈性烹調區域將再次切換成兩個個別的烹調區域。

### 使用兩個獨立的烹調區域

彈性烹調區域可作為兩個獨立烹調區域來使用。

#### 分開連接的烹調區域

觸碰所連接烹調區域中央的  符號。

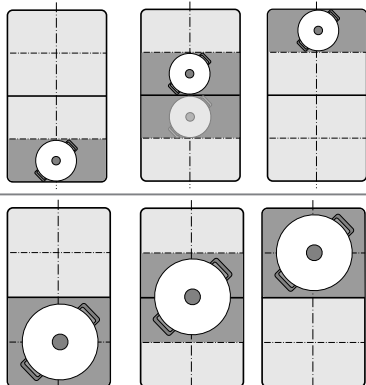
連接的烹調區域現在為停用。兩個烹調區域將彼此獨立運作。

## 移動功能

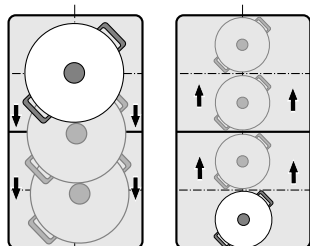
此功能會啟動整個彈性烹調區域，並將該區域分成三個彈性烹調區域。每個烹調區域都有預設的功率設定。

請務必只使用一個鍋具。烹調區域的大小取決於所使用的廚具以及廚具的放置方式。

### 烹調區域



此功能可讓您只要將鍋具改放在其他區域上，就能變更烹調食物的功率設定。



預設功率設定：

前段 = 功率設定 9.0

中段 = 功率設定 5.0

後段 = 功率設定 1.5

預設的功率設定可彼此獨立變更。有關如何變更，請參閱以下章節：→ "基本設定"。

### 提示

- 如果偵測到彈性烹調區域上有多個鍋具，該功能將會停用。
- 如果將鍋具拿起來或移到彈性烹調區域內，則爐頭將會開始自動搜尋。功率設定
- 有關廚具的尺寸、放置，請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"

## 啟用

- 選擇彈性烹調區域內兩個烹調區域的其中之一。
- 從烹調模式選單中選擇移動模式功能。這會啟動該功能。

### 變更功率設定

個別烹調區域的功率設定會隨著您的烹調而變更。將鍋具放置在烹調區域上，然後變更控制面板上所需烹調區域的功率設定。

**提示：**若該功能為停用，則這三個烹調區域的功率設定將重設為預設值。

## 停用

選擇某個烹調區域，然後觸碰控制面板中的「關閉」按鈕。烹調區域自動關閉，餘溫指示燈亮起。

該功能已停止。

## 強化彈性烹調區域

爐頭有兩個強化彈性烹調區域，位在兩個彈性烹調區域之間，並會連同其右或其左的彈性烹調區域一起開啟。這表示可以使用較大的烹調器皿，並能達成最佳的烹調結果。

這兩個彈性烹調區域皆會自動與其右或其左的彈性烹調區域一起開啟。彈性烹調區域無法獨立於其關聯的彈性烹調區域之外開啟。

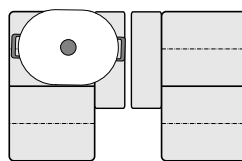
### 廚具相關備註

鍋具應放置在正中央，以便正確偵測鍋具並使熱能均勻分布。

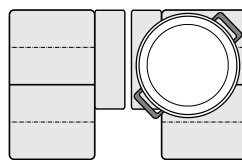
鍋具應蓋住側烹調區域與延伸烹調區域。

視鍋具大小而定，可啟動彈性烹調區域作為兩個獨立的烹調區域或一個烹調區域：

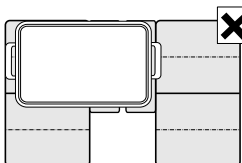
### 放置鍋具



橢圓形鍋具：  
啟動彈性烹調區域作為兩個獨立烹調區域或一個烹調區域。



大型圓形鍋具：  
啟動彈性烹調區域作為一個烹調區域。



鍋具不得同時蓋住兩個強化彈性烹調區域。

## 啟用

- 將鍋具放置在烹調區域上。  
**提示：**確定鍋具也會蓋住強化彈性烹調區域。
- 選取所需的烹調區域與功率設定。

這麼做會自動啟動強化彈性烹調區域 – 這會出現在顯示屏上。

## 停用

選取烹調區域，然後在控制面板上將功率設定設為 0。烹調區域會自動關閉，餘溫指示燈亮起。

便可停用強化彈性烹調區域。



## 時間設定選項

爐頭有三個時間設定選項：

- 設定烹調時間
- 廚房計時器
- 秒錶功能

### 設定烹調時間

當設定的時間結束後，烹調區域會自動關閉。

#### 設定流程

1. 選取烹調區域及所需的功率設定。
2. 觸碰烹調區域控制面板上的 ⌚ 符號。
3. 觸控「變更時間」。設定所需烹調時間的小時與分鐘數。
4. 觸碰 ▷ 符號。

烹調時間開始，直到程序結束。

#### 提示

- 再次觸碰代表所選烹調區域的欄位，即可離開此畫面。在此狀況下，如果在所選的烹調區域上有一個鍋具，此功能將自動啟動。
- 若選擇彈性烹調區域為唯一的烹調區域，則整個烹調區域的設定時間將相同。

### 油炸感應器與烹調功能

若已設定烹調區域的烹調時間，且油炸感應器或烹調功能已啟動，則設定的烹調時間在所選擇的溫度設定到達前不會開始倒數。

### 變更或刪除時間

觸碰烹調區域控制面板中的 ⌚ 符號，可切換至烹調時間。觸碰目前的烹調時間。選擇新的烹調時間，然後觸碰 ▷ 符號。

若要刪除烹調時間，請觸碰 ○ 符號。

### 當時間結束後

烹調區域將自行關閉。訊號聲會響起，功率設定將設為 0。

## 廚房計時器

廚房計時器獨立於烹調區域與其他設定之外運作。時間到了，訊號聲就會響起。此功能不會自動關閉烹調區域。

#### 設定流程

1. 觸碰 ⌚ 鍵。
  2. 觸碰您要變更的時間。設定所需的小時與分鐘。
  3. 觸碰 ▷ 符號
- 時間開始計時。

**提示：**觸碰觸控屏幕左上角的箭號即可離開此畫面。

### 變更或刪除時間

觸碰狀態列中的目前時間可切換至廚房計時器。

若要變更時間，請設定新的時間。接著觸碰 ▷ 符號。廚房計時器將以新的時間啟動。

若要刪除時間，請觸碰 ○ 符號。廚房計時器為停用。

### 當時間結束後

時間結束後會發出訊號聲。

當您觸碰廚房計時器時，顯示屏會關閉。

## 秒錶功能

秒錶功能會顯示自啟動本功能後所經過的時間。

烹調區域及其他設定的這個功能為獨立運作。此功能不會自動關閉烹調區域。

### 啟用

觸碰 ⌚ 觸控鍵。

時間開始計時。

### 停用

觸碰狀態列上的目前時間即可切換成秒錶功能。

若要停用此功能並重設時間，請觸碰 ○ 符號。

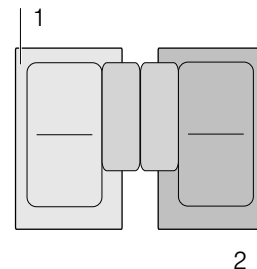
**提示：**觸碰觸控屏幕左上角的箭號即可離開此畫面。

## 快速加熱功能

此功能可讓大量的水加熱，速度甚至比功率設定 9 的加熱速度還快。

10 分鐘後，此功能將自動關閉。

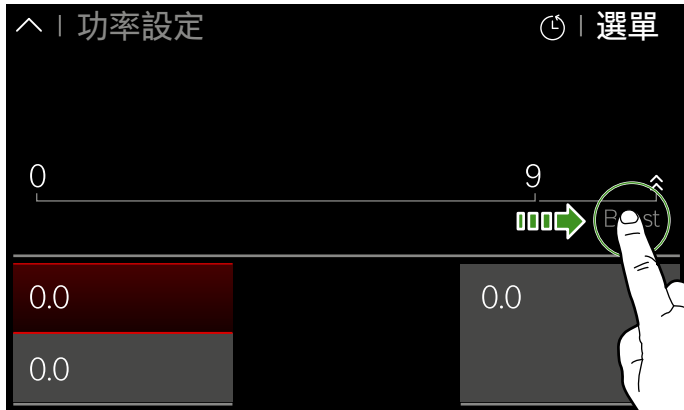
若同一組中的某個烹調區域並未使用（見圖），則另一個烹調區域的此功能可隨時啟用。




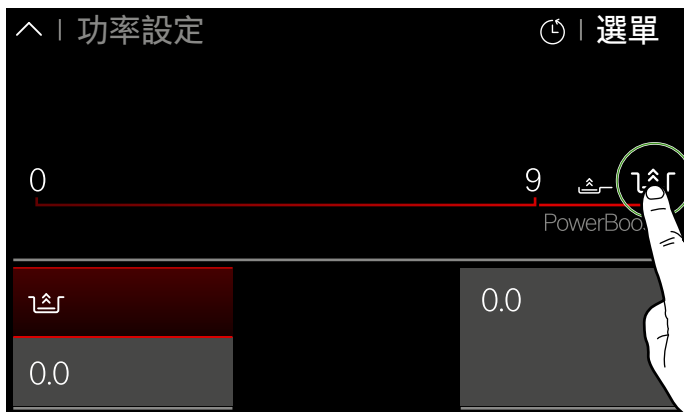
**提示：**如果將整個區域作為單一烹調區域使用，則當使用彈性烹調區域時，也會啟動此功能。

## 啟用

1. 選取烹調區域。
2. 在刻度上向右撥動，直到手指觸碰到「升高」為止。將您的手指停留在此處。



3. 觸碰  符號，然後將手指抬起。



該功能現已啟用。

## 停用

選擇某個烹調區域，然後在控制面板中設定另一個火力。該功能已停止。

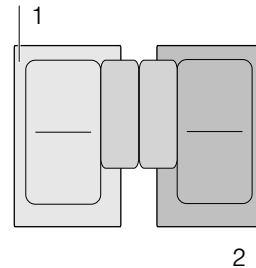
**提示：**在某些情況下，此功能會自動關閉，以保護爐頭內部的電子元件。

## 短時間加熱功能

此功能可讓鍋具加熱，速度甚至比功率設定 9 的加熱速度還快。這讓食物只需少量的油或油脂就能非常快速地加熱。30 秒後，此功能將自動關閉。

停用該功能後，為食物選擇適當的持續烹調設定。

若同一組中的某個烹調區域並未使用（見圖），則另一個烹調區域的此功能可隨時啟用。



**提示：**如果將整個區域作為單一烹調區域使用，則當使用彈性烹調區域時，也會啟動此功能。


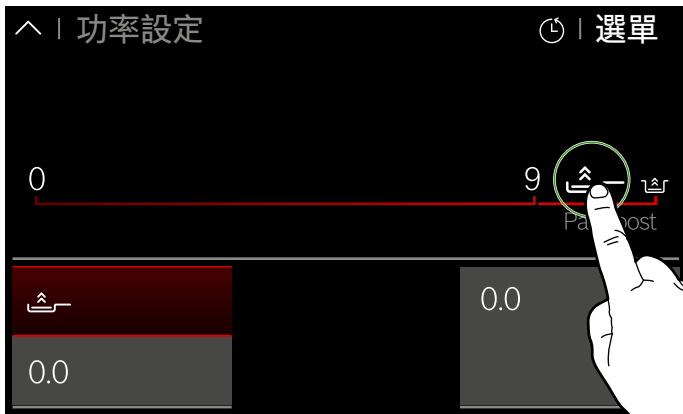
## 使用上的推薦事項

- 請務必使用沒有預先加熱過的廚具。
- 請使用帶有平底的鍋子或平底鍋。請勿使用薄底的廚具。
- 請勿將空的廚具放置不管，並於油、牛油或豬油加熱時在一旁看守。
- 請勿在廚具上放置蓋子。
- 將廚具放在電爐的中間。請確認廚具底部的直徑符合電爐的大小。
- 有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐"

## 啟用

1. 選取烹調區域。
2. 在刻度上向右撥動，直到手指觸碰到「升高」為止。將您的手指停留在此處。



3. 觸碰  符號。抬高手指。

該功能現已啟用。

### 停用



選擇某個烹調區域，然後在控制面板中設定另一個火力。  
該功能已停止。

**提示：**在某些情況下，此功能會自動關閉，以保護爐頭內部的電子元件。


## 保溫功能

本功能適合用於融化巧克力或牛油以及讓食物保溫。

### 啟用

1. 選取所需的烹調區域。
  2. 選取刻度上的功率設定 。
- 該功能現已啟用。  符號將出現在烹調區域上。

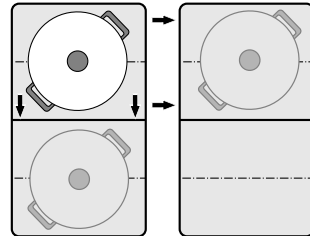
### 停用

1. 選取烹調區域。
2. 在控制面板上將功率設定設為 0。  
烹調區域將自動關閉。  符號將消失，餘溫指示燈將亮起。此功能現在為停用。

## 轉移設定

您可以使用此功能將某個烹調區域的烹調模式、功率設定及設定的烹調時間轉移到另一個烹調區域。

若要轉移設定，請將鍋具從已開啟的烹調區域移到另一個烹調區域。



**提示：**有關放置廚具的附加資訊，請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"

### 啟用

1. 將廚具從使用中烹調區域移動其他烹調區域。  
系統會偵測廚具。顯示屏在短暫的延遲後，會提供選項讓您採用新烹調區域的目前設定。
2. 確認採用設定。

設定會轉移到新的烹調區域。最初的烹調區域會停用。

### 提示

- 將鍋具移至尚未開啟的烹調區域上，該烹調區域尚未有預設值，先前也未有其他鍋具放置其上。
- 移動與油炸感應器的設定無法透過此方式轉移到其他的烹調區域。
- 如果移動多個器皿，則此功能僅可供最後一個移動的器皿使用。
- 轉移設定的要求正在處理時，請將鍋具放回先前的烹調區域，如此一來您便能繼續以先前的設定烹調。此動作不需要確認。

## 爐腔功能

烹調輔助功能保證讓您輕鬆烹調，並能烹調出美味節佳餚。建議的溫度設定適用於任何的烹調類型。

這些設定可讓您無須使用過度的熱能烹調，並保證能有絕佳的烹調與油炸成品。

感應器會在整個烹調過程中測量烹調器皿的溫度。這讓本設備熱能規律地輸出，以保持正確的溫度。

在到達所選的溫度後，便可加入食物。溫度會自動保持恆定，無須變更溫度設定。

具有油炸感應器的烹調區域標有油炸感應器符號。

如果無線溫度感應器已連線，則烹調功能可供所有烹調區域使用。

烹調輔助功能	溫度設定	廚具	可用性	啟動
<b>油炸感應器</b>				
烘烤 / 煎炸時請使用少量的油	1, 2, 3, 4, 5			
<b>烹調功能</b>				
加熱 / 保溫	1 / 70 °C		所有的電爐	
水煮	2 / 90 °C		所有的電爐	
烹調	3 / 100 °C		所有的電爐	
以壓力鍋烹煮	4 / 120 °C		所有的電爐	
在平底深鍋中使用大量的油煎炸 *	5 / 170 °C		所有的電爐	

\* 暖碟時加蓋，煎炸時不加蓋。

如果爐頭沒有無線溫度感應器，可向專業零售商或客服技術中心購買。

### 適合的廚具

選擇直徑最接近鍋具底部直徑的烹調區域，然後將鍋具放在此烹調區域中央。

與使用油炸感應器烹調時不同，烹調功能不適用於在平底煎鍋中煎炸。

有適合搭配油炸感應器使用的平底煎鍋。您可以向專業零售商或客服技術中心購買這類平底煎鍋。請務必告知相關的參照編號：

- HEZ390210 15 公分平底煎鍋。
- HEZ390220 19 公分平底煎鍋。
- HEZ390230 21 公分平底煎鍋。
- HEZ390250 28 公分平底煎鍋。

這些平底煎鍋具有不沾黏塗層，因此只需少量的油便可煎炸食物。

### 提示

- 油炸感應器的特殊結構，為專門針對此平底煎鍋的類型與尺寸而設計。
- 其他的平底煎鍋可能會過熱，可到達的溫度可能高於或低於所選的溫度設定。請從最低的加熱設定開始嘗試，若有需要再做變更。

本節將提供下列資訊：

- 烹調輔助功能
- 適合的廚具
- 感應器與特殊配件
- 功能與功率設定
- 建議的菜式
- 準備與維護無線溫度感應器

### 烹調輔助功能類型

您可以使用烹調輔助功能為每一種食物選擇最佳的烹調類型。

此表提供烹調輔助功能的各種不同設定：

任何適合用電磁爐烹調的鍋具皆可搭配烹調功能使用。有關哪一種鍋具可搭配感應爐頭使用，請參閱以下章節：→ "電磁爐"。

烹調輔助功能表格能顯示哪個鍋具適用於何種功能。

### 感應器與特殊配件

感應器會在整個烹調的過程中測量烹調器皿的熱度。這可確保能高度精準控制烹調功率，以維持正確的溫度並達到最佳的烹調結果。

爐頭有兩個不同的溫度測量系統以達成最佳的烹調結果：

- 位在爐頭內部並監測鍋具底部溫度的溫度感應器。適用於油炸感應器。
- 將鍋具溫度傳輸到控制面板的無線溫度感應器。適用於烹調功能。

若要使用烹調功能，溫度感應器是必要的。

如果爐頭沒有無線溫度感應器，可向專業零售商或透過客服技術中心購買，購買時請提供參照編號 HZ39050。

如需溫度感應器的詳細資訊，請參閱以下章節：→ "準備與維護無線溫度感應器"

## 功能與加熱設定

### 油炸感應器

以少量油煎食物時，可以使用油炸感應器。

#### 優點

- 烹調區域只會持續加熱至所需的時間長度。這可以節省能源，並防止油與油脂過熱。
- 當空的平底煎鍋到達最適合加入油與食物的溫度時，訊號聲就會響起。

### 溫度設定

溫度設定	適合的用途
1 I 極低	準備醬汁並收汁，翻炒蔬菜至出水，以及使用初榨橄欖油、牛油或人造牛油煎炸食物。
2 II 低	使用初榨橄欖油、牛油或人造牛油煎炸食物，例如煎蛋捲。
3 III 中 - 低	煎炸魚與厚的食物，例如肉丸與香腸。
4 IV 中 - 高	煎牛排（五分熟或全熟）、裹上麵包粉的冷凍食品與薄片食物，例如豬扒、切片的肉類及蔬菜。
5 V 高	用高溫煎炸食物，例如牛排（生的）、油炸馬鈴薯餅及炸薯條。

### 設定流程

從表格中選擇適當的溫度設定值。在烹調區域上放置空的平底煎鍋。

- 選取烹調區域。從烹調模式選單中選擇油炸感應器烹調模式。
- 選擇所需的溫度設定。這會啟動該功能。到達油炸溫度前，進度列是紅色的。到達油炸溫度時，訊號聲會響起。
- 一旦到達煎炸溫度後，請在平底鍋內加入油脂後再加入食材。

**提示：**將食材翻動以免燒焦。

### 關閉油炸感應器

選擇烹調區域，然後在控制面板上將功率設定設為 0。烹調區域自動關閉，餘溫指示燈亮起。

### 烹調功能

您可以使用這些功能加熱、煨燉或烹調食物、在壓力鍋中烹調食物，或在平底深鍋中加入足夠的油並以控制的溫度煎炸食物。

### 溫度範圍與設定

烹調功能	溫度設定	溫度範圍	適合的用途
加熱和保溫	1/70 °C	60 - 70 °C	例如湯、潘趣酒
水煮	2/90 °C	80 - 90 °C	例如米、奶
烹調	3/100 °C	90 - 100 °C	例如麵食、蔬菜
以壓力鍋烹煮	4/120 °C	110 - 120 °C	例如雞肉、燉菜。
在平底深鍋中使用大量的油煎炸	5/170 °C	170 - 180 °C	例如甜甜圈、肉丸

### 使用烹調功能烹調提示

- 加熱 / 保溫功能：小份的冷凍食品，例如菠菜。將冷凍食品放在鍋具中。加入製造商指定的水量。在鍋具上加蓋，然後選擇 1/70 °C 設定。在烹調過程中攪拌均勻。
- 煨燉：讓食物更加濃稠，例如醬汁。以建議的溫度將食物煮沸。食物變得濃稠後，以 2/90 °C 的設定煨燉。發出訊號聲時，以此設定將食物保溫達所需的時間。

### 提示

- 請勿在平底煎鍋上加蓋，因為這會使控制器無法運作。您可以使用防濺油鍋蓋防止油濺。
- 使用適合煎炸的油或油脂。如果使用牛奶、人造黃油、冷壓橄欖油或豬油，請使用溫度設定 1 或 2。
- 平底煎鍋在加熱期間，無論鍋中是否有食物，都必須有人在旁看顧。
- 若烹調區域溫度高於鍋具溫度，或是鍋具溫度高於烹調區域溫度，溫度感應器將不會正確啟動。
- 在平底深鍋中使用大量的油煎炸時，一律使用烹調功能。如需在平底深鍋中使用大量的油煎炸，請使用加熱設定 5。

這些烹調功能適用於所有的烹調區域。

### 優點

- 烹調區域只有在所需的保持溫度期間才會持續加熱。這可以節省能源，並防止油或油脂過度加熱。系統會持續監控溫度，防止食物從鍋具邊緣沸溢出。此外，不需要變更設定。
- 當水或油到達最適合的溫度時，烹調功能會告知您可加入食物（有關一開始就要加入的食物，請參閱表格中的例外說明）。

### 提示

- 鍋具中的食物量必須足以蓋過溫度感應器的矽膠貼片。
- 以少量油煎炸時，請務必使用油炸感應器。
- 鍋具一律朝向溫度感應器不會面對到其他鍋具的方位擺放。
- 烹調過程中，不得將溫度感應器自鍋具中取出。烹調完成後，便可以為另一個烹調區域選擇功能。
- 完成烹調後取出溫度感應器。小心：溫度感應器可能很燙。



### 提示

- 烹調時一律加蓋。例外：「在平底深鍋中使用大量的油煎炸」時，溫度設定 5/170 °C。
- 如果未發出訊號聲，請確定鍋子上有加蓋。
- 油在加熱期間，旁邊一定要有人看顧。使用適合煎炸的油或油脂。請勿將不同的烹調油脂混合在一起，例如油與豬油。混合不同油脂時，在高溫時可能會起泡沫。
- 如果您不滿意烹調的成品，例如在煮馬鈴薯時，下次可使用較少的水煮，但要保持建議的溫度設定。

### 設定沸點


水開始滾沸的時機取決於您住家的海拔高度。如果水強烈地滾沸或滾沸不足，您可以設定沸點。若要設定，步驟如下：

- 選取烹調功能基本設定；請參閱以下章節：→ "基本設定"
- 基本設定預設為 200 - 400 米。如果您家的海拔高度在海平面上 200 到 400 米，則無須設定沸點；若在此範圍之外，則必須選擇符合您家在海平面上海拔高度的設定。

**提示：**溫度設定為 3/100 °C 時，即使水在加熱的過程中並未非常強烈的滾沸，仍能夠有效率的烹調。但如果您不滿意滾沸的程度，可以變更沸點設定。

### 將無線溫度感應器接到控制面板

第一次使用烹調功能前，您必須先將無線溫度感應器連接到控制面板上。


1. 開啟基本設定，然後選擇選單中的「烹調感應器」。
2. 選擇「新增烹調感應器」選項。  
在 30 秒內按下無線溫度感應器上的  符號。  
數秒後，溫度感應器與控制面板之間的連線狀態會顯示在顯示屏中。

溫度感應器正確與控制面板連線後，烹調功能便可供使用。


### 提示

- 如果溫度感應器故障，便無法正確建立連線，原因如下：
  - 藍牙通訊發生錯誤。
  - 您未在選擇電爐後的 30 秒內按下溫度感應器上的符號。
  - 溫度感應器的電池電力用盡。
 重設溫度感應器，再次依照連線程序進行。
- 如果溫度感應器與控制面板因為傳輸錯誤而無法正確連線，請再次依照連線程序進行。  
如果顯示屏持續指出連線不正確，請聯絡客服技術中心。

### 重設無線溫度感應器

1. 觸碰  符號不放約 8-10 秒。  
這麼做時，溫度感應器的 LED 指示燈會亮起三次。LED 亮第三次時，便可開始重設溫度感應器。現在您必須將手指抬離符號。  
LED 熄滅後，這表示無線溫度感應器已重設。
2. 從第 2 點開始重複連線程序。

### 設定流程

1. 將溫度感應器裝到平底深鍋上，請參閱以下章節 → "準備與維護無線溫度感應器"
2. 將裝入適量液體的平底深鍋放在所需的電爐上，而且一律加蓋。
3. 選擇放置配有溫度感應器的鍋具的烹調區域。在烹調區域的烹調模式選單中，選取烹調功能烹調模式。
4. 觸碰無線溫度感應器的  符號。
5. 從表格中選擇適當的溫度設定。  
該功能現已啟用。  
在水或油到達適當的溫度前，進度列會是紅色的，讓您知道何時可以加入食物。溫度到達時，會發出訊號聲。
6. 一旦發出訊號聲，請打開蓋子並加入食物。烹調期間一直蓋上蓋子。  
**提示：**使用「在平底深鍋中使用大量的油煎炸」功能時請勿蓋住鍋子。

### 關閉烹調功能

選擇烹調區域，然後在控制面板上將功率設定設為 0。烹調區域自動關閉，餘溫指示燈亮起。

## 建議的菜式

下表顯示依照食物類型排列的菜式精選。溫度與烹調時間取決於食物的數量、狀況與品質。

肉類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b>			
豬扒 *	油炸感應器	4	6-10
豬扒, 裹上麵包粉 *	油炸感應器	4	6-10
肉柳 **	油炸感應器	4	6-10
肉骨排 *	油炸感應器	3	10-15
歌頓布豬扒 *	油炸感應器	4	10-15
維也納炸豬扒 *	油炸感應器	4	10-15
生手排 **	油炸感應器	5	6-8
五分熟牛排 **	油炸感應器	5	8-12
全熟牛排 *	油炸感應器	4	8-12
禽類胸肉 *	油炸感應器	3	10-20
肉塊	油炸感應器	2	6-9
炒肉條 ***	油炸感應器	4	7-12
旋轉烤肉 ***	油炸感應器	4	7-12
煙肉 *	油炸感應器	2	5-8
碎肉 ***	油炸感應器	4	6-10
漢堡 *	油炸感應器	3	6-15
肉丸 *	油炸感應器	3	6-15
塞餡肉丸 *	油炸感應器	3	10-20
水煮香腸 *	油炸感應器	3	8-20
生香腸 *	油炸感應器	3	8-20
<b>水滾功能</b>			
法蘭克福香腸 ****	烹調功能	2 / 90 °C	10-20
<b>烹調功能</b>			
肉丸 ****	烹調功能	3 / 100 °C	20-30
燉禽肉 ****	烹調功能	3 / 100 °C	60-90
維也納水煮牛肉 ****	烹調功能	3 / 100 °C	60-90
<b>以壓力鍋烹煮的功能</b>			
雞肉 *****	烹調功能	4 / 120 °C	15-25
牛肉 *****	烹調功能	4 / 120 °C	15-25
<b>以大量油煎炸的功能</b>			
雞件 *****	烹調功能	5 / 170 °C	10-15
肉丸 *****	烹調功能	5 / 170 °C	10-15

\* 翻動數次。

\*\* 發出訊號聲後將油與食物加入平底煎鍋。

\*\*\* 均勻拌炒。

\*\*\*\* 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食物。

\*\*\*\*\* 一開始就加入食物。

\*\*\*\*\* 加熱將油加熱。不加蓋分批煎炸。

魚	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b>			
魚柳, 未裹麵包粉 *	油炸感應器	4	10-20
魚柳, 裹上麵包粉 *	油炸感應器	3	10-20
大蝦 *	油炸感應器	4	4-8
蝦 *	油炸感應器	4	4-8
全條魚 *	油炸感應器	3	10-20
<b>水滾功能</b>			
燉魚 **	烹調功能	2 / 90 °C	15-20
<b>以大量油煎炸的功能</b>			
魚, 裹上啤酒粉漿 ***	烹調功能	5 / 170 °C	10-15
魚, 裹上麵包粉 ***	烹調功能	5 / 170 °C	10-15

\* 翻動數次。  
 \*\* 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食物。  
 \*\*\* 加蓋將油加熱。不加蓋分批煎炸。

含蛋菜式	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b>			
牛油煎太陽蛋 *	油炸感應器	2	2-6
煎太陽蛋 **	油炸感應器	4	2-6
炒蛋 ***	油炸感應器	2	4-9
煎蛋捲 ****	油炸感應器	2	3-6
班戟 ****	油炸感應器	5	1.5-2.5
西多士 ****	油炸感應器	3	4-8
提子乾班戟 ****	油炸感應器	3	10-15
<b>烹調功能</b>			
水煮蛋 *****	烹調功能	3 / 100 °C	5-10

\* 發出訊號聲後將牛油與食物加入平底煎鍋。  
 \*\* 發出訊號聲後將油與食物加入平底煎鍋。  
 \*\*\* 均勻拌炒。  
 \*\*\*\* 加蓋將油加熱。不加蓋分批煎炸 (此表顯示各份量的總烹調時間)。  
 \*\*\*\*\* 一開始就加入食物。

蔬菜和豆類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b>			
蒜頭 *	油炸感應器	2	2-10
洋蔥 *	油炸感應器	2	2-10
翠玉瓜 **	油炸感應器	3	4-12
茄子 **	油炸感應器	3	4-12
椒類 *	油炸感應器	3	4-15
蘑菇 *	油炸感應器	4	10-15
炒綠蘆筍 **	油炸感應器	3	4-15
用油燴煮蔬菜 *	油炸感應器	1	10-20
燜煮蔬菜 *	油炸感應器	3	6-10
<b>烹調功能</b>			
烩西蘭花 ***	烹調功能	3 / 100 °C	10-20
烩椰菜花 ***	烹調功能	3 / 100 °C	10-20
烩椰菜 ***	烹調功能	3 / 100 °C	30-40
烩綠豆 ***	烹調功能	3 / 100 °C	15-30
鷹嘴豆 ****	烹調功能	3 / 100 °C	60-90
豌豆 ***	烹調功能	3 / 100 °C	15-20
扁豆 ****	烹調功能	3 / 100 °C	45-60
<b>以壓力鍋烹煮的功能</b>			
用壓力鍋烹調蔬菜 ****	烹調功能	4 / 120 °C	3-6
用壓力鍋烹調鷹嘴豆 ****	烹調功能	4 / 120 °C	25-35
用壓力鍋烹調豆類 ****	烹調功能	4 / 120 °C	25-35
用壓力鍋烹調扁豆 ****	烹調功能	4 / 120 °C	10-20
<b>以大量油煎炸的功能</b>			
油炸裹上麵包粉的蔬菜 *****	烹調功能	5 / 170 °C	4-8
油炸裹上啤酒粉漿的蔬菜 *****	烹調功能	5 / 170 °C	4-8
油炸沾上麵包粉的蘑菇 *****	烹調功能	5 / 170 °C	4-8
油炸裹上啤酒粉漿的蘑菇 *****	烹調功能	5 / 170 °C	4-8

\* 均勻拌炒。  
\*\* 翻動數次。  
\*\*\* 加蓋加熱並烹調。訊號聲響時加入食物。  
\*\*\*\* 一開始就加入食物。  
\*\*\*\*\* 加蓋將油加熱。不加蓋分批煎炸。

馬鈴薯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b>			
炸馬鈴薯 (從焗熟的連皮馬鈴薯開始) *	油炸感應器	5	6-12
炸馬鈴薯 (從生馬鈴薯開始) *	油炸感應器	4	15-25
油炸裹粉漿的馬鈴薯條 **	油炸感應器	5	2.5-3.5
瑞士薯餅 ***	油炸感應器	1	50-55
蜜汁馬鈴薯 *	油炸感應器	3	15-20

\* 均勻拌炒。  
\*\* 各份量的總烹調時間。一個接著一個煎炸。  
\*\* 訊號聲響後將牛油與食物加入平底煎鍋中。  
\*\*\*\* 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食物。  
\*\*\*\*\* 一開始就加入食物。

馬鈴薯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
水滾功能 馬鈴薯餃 ****	烹調功能	2 / 90 °C	30-40
烹調功能 煮馬鈴薯 ****	烹調功能	3 / 100 °C	30-45
以壓力鍋烹煮的功能 用壓力鍋烹調馬鈴薯 *****	烹調功能	4 / 120 °C	10-20

\* 均勻拌炒。  
 \*\* 各份量的總烹調時間。一個接著一個煎炸。  
 \*\* 訊號聲響後將牛油與食物加入平底煎鍋中。  
 \*\*\*\* 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食物。  
 \*\*\*\*\* 一開始就加入食物。

意粉和穀類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
「水煮」功能 米 *	烹調功能	2 / 90 °C	25 - 35
玉米粥 **	烹調功能	2 / 90 °C	3 - 8
杜蘭小麥布甸 **	烹調功能	2 / 90 °C	5 - 10
「煮沸」功能 意粉 **	烹調功能	3 / 100 °C	7 - 10
釀意粉 **	烹調功能	3 / 100 °C	6 - 15
「用壓力鍋煮沸」功能 用壓力鍋烹調米飯 ***	烹調功能	4 / 120 °C	6 - 8

\* 加蓋加熱與烹調。變熱後加入食物。  
 \*\* 均勻拌炒。  
 \*\*\* 一開始就加入食物。

湯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
「水煮」功能 忌廉湯品 *	烹調功能	2 / 90 °C	10 - 15
「煮沸」功能 肉湯 **	烹調功能	3 / 100 °C	60 - 90
即食湯品 *	烹調功能	3 / 100 °C	5 - 10
「用壓力鍋煮沸」功能 用壓力鍋煮肉湯 **	烹調功能	4 / 120 °C	20 - 30

\* 均勻拌炒。  
 \*\* 一開始就加入食物。



醬汁	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>「以少量油煎炸」功能</b>			
蔬菜蕃茄醬 *	油炸感應器	1	25 - 35
貝希梅爾醬 *	油炸感應器	1	10 - 20
芝士汁 *	油炸感應器	1	10 - 20
收乾醬汁 *	油炸感應器	1	25 - 35
甜醬汁 *	油炸感應器	1	15 - 25
* 均勻拌炒			

甜點	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>水滾功能</b>			
米飯布甸 *	烹調功能	2 / 90 °C	40-50
麥片粥 *	烹調功能	2 / 90 °C	10-15
果盤 **	烹調功能	3 / 100 °C	15-25
朱古力布甸 *	烹調功能	2 / 90 °C	3-5
<b>以大量油煎炸的功能</b>			
油炸填入果醬的甜甜圈 ***	烹調功能	5 / 170 °C	5-10
油炸環狀甜甜圈 ***	烹調功能	5 / 170 °C	5-10
油炸芝士波 ***	烹調功能	5 / 170 °C	5-10
* 均勻拌炒。 ** 一開始就加入食物。 *** 加蓋將油加熱。不加蓋分批煎炸。			

冷凍食品	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b>			
豬扒 *	油炸感應器	4	15-20
歌頓布豬扒 *	油炸感應器	4	10-30
禽類胸肉 *	油炸感應器	4	10-30
雞塊 *	油炸感應器	4	10-15
旋轉烤肉 **	油炸感應器	3	10-15
烤肉串 **	油炸感應器	3	10-15
魚柳, 未裹麵包粉 *	油炸感應器	3	10-20
魚柳, 裹上麵包粉 *	油炸感應器	3	10-20
魚柳手指 *	油炸感應器	4	8-12
炸馬鈴薯條 **	油炸感應器	5	4-6
炒 **	油炸感應器	3	6-10
春卷 *	油炸感應器	4	10-30
卡門貝軟芝士 *	油炸感應器	3	10-15
<b>加熱 / 保溫功能</b>			
忌廉汁拌蔬菜 **	烹調功能	1 / 70 °C	15-20
<b>烹調功能</b>			
四季豆 ***	烹調功能	3 / 100 °C	15-30
* 翻動數次。 ** 均勻拌炒。 *** 訊號聲響後加入食物。 **** 加蓋將油加熱。不加蓋分批煎炸。			

冷凍食品	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以大量油煎炸的功能</b> 重油煎炸馬鈴薯條 ****	烹調功能	5 / 170 °C	4-8
* 翻動數次。 ** 均勻拌炒。 *** 訊號聲響後加入食物。 **** 加蓋將油加熱。不加蓋分批煎炸。			

進階	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎炸的功能</b> 炸卡門貝軟芝士 * 油煎麵包塊 ** 脫水即食食品 *** 烤杏仁 **** 烤堅果 **** 烤松子 ****	油炸感應器 油炸感應器 油炸感應器 油炸感應器 油炸感應器 油炸感應器	3 3 1 4 4 4	7-10 6-10 5-10 3-15 3-15 3-15
<b>加熱 / 保溫功能</b> 加熱匈牙利燉牛肉湯 ***** 加熱香料酒 *****	烹調功能 烹調功能	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10-20 -
<b>水滾功能</b> 加熱牛奶 *****	烹調功能	2 / 90 °C	3-10
* 翻動數次。 ** 均勻拌炒。 *** 訊號聲響後加水。水一煮滾就加入食物。 **** 訊號聲響後將食物加入平底煎鍋。 ***** 一開始就加入食物。			

## 菜式

此功能可用於烹調各種食物。本設備將為您選擇最佳的設定。

### 選擇並設定程序

1. 選擇所需的烹調區域。
  2. 在烹調區域的控制面板上選擇加熱的「輔助」類型。
  3. 選擇所需的程序群組。
  4. 選擇所需的食物。
- 系統會引導您完成所選食物的整個設定程序，並提供給您如何烹調的資訊。

### 取消程序

若要取消程序，請選取功率設定 0 或變更加熱類型。

## 準備與維護無線溫度感應器

本節將提供下列資訊：

- 貼上矽膠貼片
- 使用無線溫度感應器
- 清潔
- 更換電池

選購的配件，例如矽膠貼片與溫度感應器，可向專業零售商或客服技術中心訂購。此時請告知相關的參照編號：

00577921	一組 5 入的矽膠貼片
HEZ39050	溫度感應器及一組 5 入的矽膠貼片

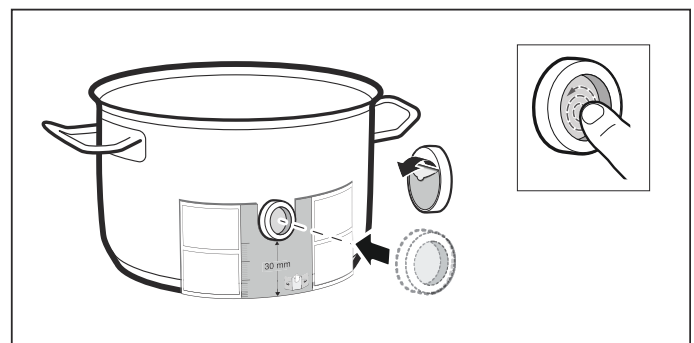
### 貼上矽膠貼片

矽膠貼片可將溫度感應器貼到鍋具上。

首次以烹調功能使用平底深鍋時，必須貼上矽膠貼片。

步驟如下：

1. 平底深鍋上的黏著點必須沒有油脂。清洗平底深鍋、徹底擦乾，並使用白油精等去油劑擦拭黏著點。
2. 將矽膠貼片上的保護膜撕下。使用隨附的型板作為輔助，將矽膠貼片貼到平底深鍋上正確的位置。



3. 將矽膠貼片向下按，包括其內表面。

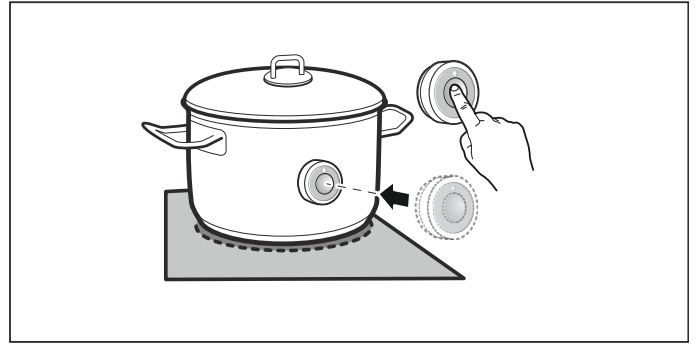
黏著劑需要一個小時才會完全乾固。這段期間不得使用或清洗鍋具。

#### 提示

- 貼有矽膠貼片的鍋具不得長時間浸泡在肥皂水中。
- 如果矽膠貼片脫落，請貼上新的貼片。

#### 使用無線溫度感應器

將溫度感應器貼上矽膠貼片，並以正確的方式對齊。



#### 提示

- 確定矽膠貼片完成乾燥，再貼到溫度感應器上。
- 將鍋具以讓溫度感應器朝向爐頭外側的方向擺放。
- 為了防止過熱，溫度感應器不得朝向另一個高溫的鍋具。
- 烹調後將溫度感應器從平底深鍋中取出。將溫度感應器存放在一個乾淨、遠離熱源的安全地方。
- 您最多可同時使用三個溫度感應器。

#### 清潔

切勿將無線溫度感應器放在洗碗碟機中清洗。

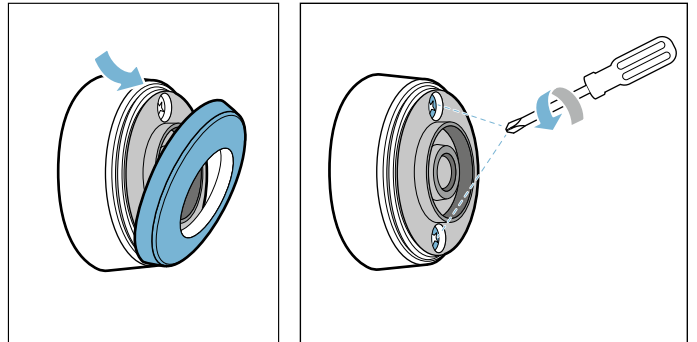
有關清潔溫度感應器的資訊，請參閱以下章節：→ "清潔"

#### 更換電池

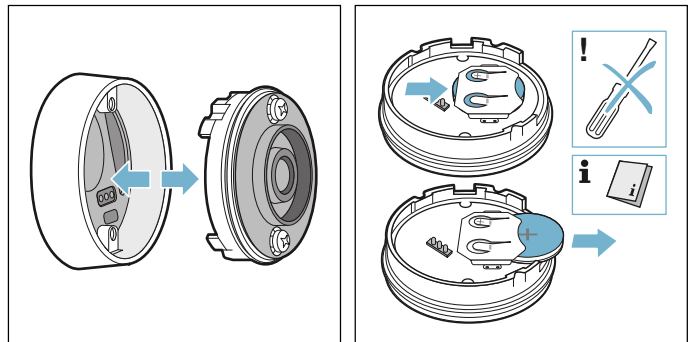
如果您按下無線溫度感應器符號，但 LED 未亮起，則表示電池沒電了。

更換電池：

1. 取下外殼下半部的矽膠蓋。使用螺絲起子取下螺絲。

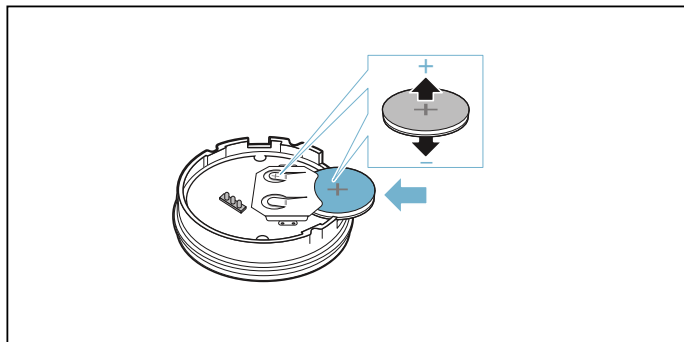


2. 取下外殼的上半部。取出舊電池。放入新電池。確定電池的極性方向正確。

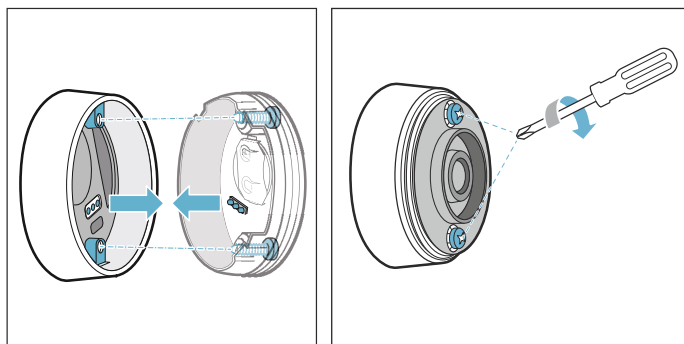


**注意!**

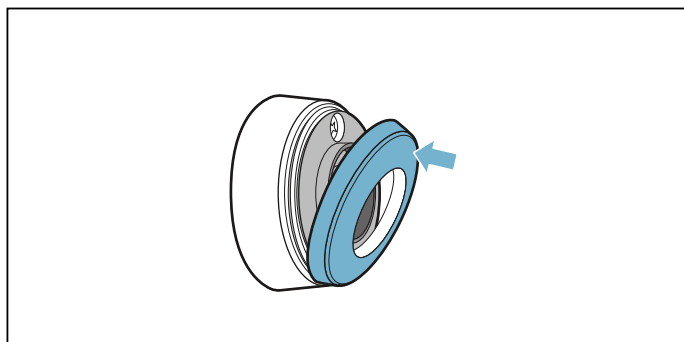
請勿使用金屬物體取出電池。請勿觸碰觸點。



3. 將外殼的上半部與下半部一起裝回。確定以正確的方式對齊觸針。



4. 將矽膠蓋裝回溫度感應器外殼的下半部。



**提示：**只能使用高品質的 CR2032 電池。這種電池的使用壽命特別長。

**符合性聲明**

Robert Bosch Hausgeräte GmbH 特此聲明，本設備及無線溫度感應器功能符合 1999/5/EG 指令的基本要求與其他相關條款的規定。

如需詳細的 R&TTE 符合性聲明，請到 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 網站的產品頁面上，於「其他文件」下找到您的設備。

標誌與 Bluetooth® 品牌是 Bluetooth SIG, Inc. 的註冊商標與財產。Robert Bosch Hausgeräte GmbH 獲權使用這些商標。所有其他商標與品牌名稱由各自的公司所擁有。


**兒童安全鎖**

可使用兒童安全鎖來防止兒童開關爐頭。



**啟用及停用兒童安全鎖**

所有的烹調區域必須關閉。

**啟用**

1. 關閉所有的烹調區域。
2. 觸碰  觸控鍵，然後依照顯示屏上的指示進行。這會啟動控制面板安全鎖。爐頭現在為鎖上。

**停用**

1. 使用主開關  來開啟爐頭。
2. 觸碰  觸控鍵，然後依照顯示屏上的指示進行。這會停用控制面板安全鎖。安全鎖現在為解開。

**控制面板安全鎖**

該功能可使兒童安全鎖在爐頭關閉時能自動啟動。

**開啟和關閉**

有關如何開關自動控制面板安全鎖，請查閱 → "基本設定" 章節

**擦拭保護**


若在爐頭開啟時擦拭控制面板，可能會更改設定。為避免情況發生，可使用電爐的「清潔時鎖上控制面板」功能。

**啟用**

觸碰  觸控鍵。

擦拭保護功能現在為啟用。控制面板將維持鎖住 30 秒。現在您可以擦拭表面，而不會變更任何設定。

**停用**

控制面板將在 30 秒後自動解鎖。若要在此時間到之前取消擦拭保護功能，請觸碰  觸控鍵，然後依照顯示屏上的指示進行。

**提示**

- 擦拭保護功能啟動後，訊號聲將響起 30 秒。這表示該功能已結束。
- 清潔鎖不會鎖住主開關。可隨時關閉爐頭。

**自動安全停止運轉**

若烹調區域運轉了一段長時間，且未有任何設定變更，自動安全關閉功能將啟動。

這可防止烹調區域溫度升高。顯示屏上將出現通知。


觸碰任何符號將關閉顯示屏。烹調區域現在可重設。

自動安全關閉功能啟動的時間點取決於使用中的功率設定 (在 1 到 10 小時後)。

## 基本設定

您的設備有各種預設的設定值。您可以依照自己的日常工作與需求調整這些預設設定。

### 開啟基本設定

觸碰爐頭上的  鍵開啟基本設定。要開啟時，烹調區域必須是關閉的。

### 瀏覽基本設定

在總覽中上下撥動手指可捲動各種設定。觸碰設定即可進一步存取子選單中選項。

觸碰子選單左上角中的 < 符號，即可返回總覽。

### 結束基本設定

觸碰總覽右上角的 × 符號即可結束基本設定。

### 儲存或放棄變更

結束基本設定時，會詢問您是否想要儲存或放棄您剛剛進行的變更。如果您選擇儲存變更，便會套用變更。如果您選擇放棄剛剛進行的變更，這些變更便會回復至原狀。

設定	描述與選項
語言	您可以變更設備的語言。
訊號聲	您可以選取設備應發出的訊號聲。 <ul style="list-style-type: none"> <li>所有訊號聲關閉 – 設備不會發出任何訊號聲。</li> <li>所有訊號聲開啟 * – 設備會發出所有訊號聲。</li> <li>只發出錯誤聲 – 設備只會在有錯誤訊息時發出訊號聲。</li> </ul>
訊號聲持續時間	您可以變更訊號聲的持續時間。
按鈕聲	您可以選擇當觸碰觸控屏幕上的欄位與符號時，設備是否要發出聲音。
顯示屏亮度	您可以變更顯示屏的亮度。
flexInduction 煮食區	您可以選擇啟動時，爐頭的彈性區域為連結或分開。
移動模式設定	預設的移動功能設定可視需要變更。
控制面板安全鎖	您可以使用控制面板安全鎖來鎖住爐頭，防止兒童在沒有大人看顧下使用爐頭。 <ul style="list-style-type: none"> <li>手動 * – 控制面板安全鎖只能手動開啟與關閉。</li> <li>自動 – 每次您關閉爐頭時就會自動啟動控制面板安全鎖。</li> </ul>
品牌標誌	您可以選擇啟動時是否要顯示品牌標誌。
重新啟動	您可以設定設備在關閉後，會將最近使用過的設定保存多久的時間。
最大功率消耗	您可以限制爐頭的總功率，並依照當地的電力網進行調整。請向您的經銷商詢問調整資訊。
耗能	您可以選擇設備在關閉後，是否要顯示耗用的能源。
烹調感應器	您可以新增新的烹調感應器。
烹調功能	您可以輸入所在位置海平面上的海拔高度，來提高烹調感應器的精確性。
廚具測試	您可以檢查鍋具是否適合用電磁爐烹調。
電器資料	您可以檢視設備的相關資訊。
原廠設定	您可以將所有的設定重設回交貨時的設定值。

\* 交貨時的預設設定

## 耗能指示燈

本功能可顯示該爐頭前次烹煮時的總耗能。

一旦關閉，總能源消耗 kWh 將顯示 10 秒鐘。

有關如何切換本功能，請參閱以下章節 → "基本設定"



## 檢查廚具。

本功能可用於確認各廚具烹調過程中的速度與品質。

測試結果會視鍋具的特性以及所使用的烹調區域而不同，僅供參考。

1. 在廚具冷卻的狀態下，裝入約 200 ml 的水並放置於烹調區域的中心，該區域的直徑必須最適合廚具的底部。
  2. 移至基本設定，並選取「廚具測試」選單項目。  
該功能現已啟用。
- 10 秒後，烹調過程中品質與速度的結果將顯示於顯示屏上。觸碰顯示屏上相關的烹調區域即可檢視更詳細的廚具測試結果。

### 提示

- 彈性烹調區域僅做為單一烹調區域使用，請勿放置一個以上的鍋具。
- 如果所使用烹調區域的直徑遠小於鍋具的直徑，則只會加熱鍋具的中間部分。這可能會導致烹調效果不如預期或差強人意。
- 有關該功能的資訊，請參閱以下章節 → "基本設定"。
- 有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐" 與 → "彈性烹調區域"。

## 清潔

適當的維修及清潔產品可在售後服務中心或我們的網路商店購買。

### 爐頭

#### 清潔

每次烹調後務必清潔爐頭。這將可避免食物的沉積物燒焦。請務必在餘溫指示燈熄滅後再清潔爐頭。

清潔爐頭時，請先以微濕抹布清潔，再以布或毛巾抹乾，以避免水垢堆積。

僅使用適合該款爐頭的清潔劑。請遵循產品包裝上的製造商使用說明。

切勿使用：

- 未經稀釋的洗滌液
- 洗碗機專用的清潔劑
- 具有磨蝕作用的清潔劑
- 烤箱噴液或水垢去漬劑等強效清潔劑
- 菜瓜布
- 高壓或蒸氣噴射清潔器

頑固的髒污最好用玻璃刮刀去除，玻璃刮刀可向零售商購買。請遵照製造商的說明。

您可以在客服中心或我們的網路商店購買合適的玻璃刮刀。

使用特殊海綿來清潔玻璃陶瓷能達到極佳的清潔效果。

#### 潛在的污漬

水垢與水痕	請在爐頭冷卻後立即清潔。可使用適合玻璃陶瓷爐頭的清潔劑。*
糖、米飯澱粉或塑膠	立即清潔。請使用玻璃刮刀。小心：燙傷風險。*

\* 接著使用洗碗布清潔，再以布或毛巾擦乾。

**提示：**爐頭仍灼熱時請勿使用任何清潔劑。這可能會在表面留痕。請確認清潔劑的殘留物已全部清理乾淨。

### 爐頭環

為避免損壞爐頭環，請詳讀下列指示：

- 請務必使用溫的肥皂水
- 使用新的洗碗布前，請先徹底清潔。
- 請勿使用強烈或具研磨性的清潔劑。
- 請勿使用玻璃刮刀或尖銳的物體。

### 無線溫度感應器

#### 溫度感應器

請使用溼布清潔溫度感應器。切勿用洗碗機清洗。請勿將感應器浸在水中或在自來水下沖洗。

烹調後將溫度感應器從平底深鍋中取出。將感應器放在乾淨、安全的地方（例如其包裝中），遠離熱源。

#### 矽膠貼片

請先清潔並乾燥，再貼到溫度感應器上。可放在洗碗碟機中清洗。

**提示：**貼有矽膠貼片的鍋具不得長時間浸泡在肥皂水中。

#### 溫度感應器窗

感應器窗必須一律保持清潔乾燥。步驟如下：

- 定期清除污垢與油垢。
- 使用軟布或棉花棒與感應器窗清潔劑清理。

#### 提示

- 請勿使用具研磨性的清潔用品，例如菜瓜布、刷子或磨砂膏。
- 請勿用手指觸碰感應器窗。這可能會將它弄髒或刮傷。

## 常見問題 (FAQ)

### 使用本電器

#### 為何我無法開啟爐頭，而且為何控制兒童安全鎖的符號亮起？

兒童安全鎖隨即啟用。  
有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → "兒童安全鎖"

#### 為何顯示屏在閃爍且為何我聽到一訊號聲？

請移走控制面板上的任何液體或食物殘留物。移走控制面板上的物體。  
有關如何關閉訊息聲的說明，請參閱以下章節 → "基本設定"

### 噪音

#### 為何我在烹調時聽到噪音？

依照廚具底部材質的不同，有時使用爐頭時會產生噪音。這些噪音是電磁技術上正常的部分。這並不代表有缺陷。

#### 可能產生的噪音：

##### 如同變壓器所發出的低鳴噪音：

發生於以高的功率設定烹調時。該噪音會在功率設定調小時消失或減弱。

##### 低沉的哨聲噪音：

發生於廚具裡空無一物時。該噪音會在廚具中加入水或食物時消失。

##### 劈啪作響的噪音：

發生於使用各層材質不同的廚具時，或者同時使用尺寸不同以及材質不同的廚具時。噪音的大小會隨著烹調的食物量與烹調方法而有所不同。

##### 高音調的哨聲噪音：

發生在同時以最高的功率設定使用兩個烹調區域時。哨聲噪音會在功率設定調小時消失或減弱。

##### 風扇噪音：

爐頭裝配有風扇，風扇在高溫時會自動開啟。即使在爐頭關閉後，若仍偵測到過高的溫度，風扇亦會持續運轉。

### 廚具

#### 哪一種鍋具可和感應爐頭一起使用？

有關哪一種廚具可和感應爐頭一起使用的資訊，請參閱以下章節 → "電磁爐"。

#### 為何烹調區域不會一直加熱且功率設定會閃爍不停？

鍋具所在的烹調區域未開啟。

確認您已開啟正確的烹調區域。

該鍋具對於已開啟的烹調區域而言過小，或者不適合用於電磁爐。

請確認該鍋具適用於電磁爐，並且放置在最符合該鍋具尺寸的烹調區域上。有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐"，→ "彈性烹調區域" 與 → "移動功能"。

#### 為何鍋具加熱需要很久的時間，或為何已設定高的功率設定卻無法充分加熱？

該鍋具對於已開啟的烹調區域而言過小，或者不適合用於電磁爐。

請確認該鍋具適用於電磁爐，並且放置在最符合該鍋具尺寸的烹調區域上。有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐"，→ "彈性烹調區域" 與 → "移動功能"。

### 清潔

#### 該如何清潔爐頭？

使用特殊的玻璃陶瓷專用清潔劑，能達到最佳的清潔效果。建議您不要使用具刺激性或研磨效果的清潔劑、碗盤專用的洗潔劑（濃縮型）或者菜瓜布。

有關清潔保養爐頭的資訊，請參閱以下章節 → "清潔"

## 疑難排解

故障的原因通常很單純。在聯繫客戶技術中心之前，請先閱讀下方提供的資訊與提示。

### 資訊、警告與故障訊息


發生問題時，顯示屏上會自動顯示相關資訊、警告或故障訊息。請依照觸控屏幕上的指示解決問題。

**提示：**錯誤代碼會連同一些警告顯示。若有顯示錯誤代碼，在聯絡客服技術中心請告知。

### 提示

故障情況	補救措施
爐頭不會開啟。	請使用其他電器來確認電源供應是否有短路的問題。 請確認本設備有按照電路圖連接。 若無法排除故障，請聯繫客服技術人員。
無法增加烹調區域的功率設定。	爐頭的總功率輸出有限制。更改基本設定中「最大功率消耗」下的總功率。 如果使用的鍋具非常大，則可能會影響到該半部爐頭的最大功率設定。改變鍋具在爐頭上的位置。
快速加熱功能已停用或無法啟動。 當觸控屏幕上有物體時發出訊號聲。	爐頭的總功率輸出有限制。更改基本設定中「最大功率消耗」下的總功率。 移走物體，確認顯示屏上的訊息。現在您能夠再次開啟爐頭。 請勿將熱的鍋具置於控制面板上。
偵測不到鍋具。	鍋具可能不適用於電磁爐。
爐頭反應異常或無法正常運作。 顯示屏上將顯示「E」。	使用家居保險絲或保險絲盒中的斷路器關閉本設備。等候數秒，然後再次開啟。 選擇該烹調區域以檢視故障代碼。

### 示範模式

如果顯示屏上顯示  符號，表示目前為示範模式。本電器在示範模式中不會加熱。將本電器與電源供應器斷開。等待數秒後再重新接上本電器。接著在本電器開啟的 3 分鐘內，停用基本設定中的示範模式。

## 客戶服務中心

若電器需要維修，請聯絡我們的售後服務中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

### 產品編號及生產編號

與售後服務中心聯絡時，請說明電器的 E 編號（產品編號）和 FD 編號（生產編號）。

可以在以下位置找到帶有這些數字的標牌：

- 電器證書上。
- 在爐頭的底部。

E 編號也可在爐頭的玻璃陶瓷表面找到。您可以到基本設定中查看 E 編號、售後服務索引 (KI) 及 FD 編號。請參閱 → "基本設定" 一節瞭解做法。

請注意，即使在保固期內，若因誤用本電器而使售後服務技師到府服務，則仍需收費。

您可以在附件的客戶服務中心目錄內，找到所有國家的客戶服務中心聯絡詳細資料。

信賴生產商的專業水準。因此，您可確保設備由曾受訓的維修技術人員使用原廠配件來維修。

## 測試菜式

本表格乃是為方便測試機關測試本公司電器所製作而成。

本表格中的資料是參考 Schulte-Ufer 配件 (HEZ 390042 電磁爐的 4 件鍋具組)，具有下列測量結果：

- 平底深鍋 Ø 16 公分，1.2 公升，適用於 Ø 14.5 公分的電爐

- 湯鍋 Ø 16 公分，1.7 公升，適用於 Ø 14.5 公分的電爐
- 湯鍋 Ø 22 公分，4.2 公升，適用於 Ø 18 公分的電爐
- 平底煎鍋 Ø 24 公分，適用於 Ø 18 公分的電爐

測試菜式	廚具	加熱設定	暖碟		烹調	
			烹調時間 (分鐘: 秒)	蓋子	加熱設定	蓋子
<b>融化巧克力</b> 巧克力外層 (如 Dr. Oetker 品牌, 黑巧克力 55% 可可亞, 150 克)	平底深鍋, 直徑 16 公分	-	-	-	1.5	否
<b>加熱和保溫</b> 燉扁豆* 初始溫度為 20 °C						
份量: 450 克	烹調鍋具, 直徑 16 公分	9	1:30 (不需攪拌)	有	1.5	有
份量: 800 克	平底深鍋, 直徑 22 公分	9	2:30 (不需攪拌)	有	1.5	有
<b>燉罐頭扁豆</b> 例如, 扁豆加上雅士高香腸。 初始溫度為 20 °C						
份量: 500 克	烹調鍋具, 直徑 16 公分	9	約 1:30 (約 1 分鐘後攪拌)	有	1.5	有
份量: 1 公斤	平底深鍋, 直徑 22 公分	9	約 2:30 (約 1 分鐘後攪拌)	有	1.5	有

\* 食譜依照 DIN 44550

\*\* 食譜依照 DIN EN 60350-2

測試菜式	廚具	加熱設定	暖碟		烹調	
			烹調時間 (分鐘: 秒)	蓋子	加熱設定	蓋子
<b>準備貝希梅爾醬</b>						
牛奶溫度: 7 °C						
原料: 奶油 40 克, 麵粉 40 克, 牛奶 0.5 升 (3.5% 的脂肪) 和一小撮鹽						
1. 將牛油融化並攪拌至麵粉與鹽後加熱該麵粉糊。	平底深鍋, 直徑 16 公分	2	約 6:00	否	-	-
2. 加入牛奶並將麵粉糊煮沸, 不斷攪拌。		7	約 6:30	否	-	-
3. 待貝希梅爾醬煮沸後, 放置在電爐上 2 分鐘, 不斷攪拌。		-	-	-	2	否
<b>煮米飯布甸</b>						
烹調米飯布甸時加蓋						
牛奶溫度: 7 °C						
加熱牛奶至開始上升。設定所建議的加熱設定值並在牛奶中加入米、糖、鹽。						
包含暖碟的烹調時間約為 45 分鐘。						
原料: 短粒米 190 克, 糖 90 克, 牛奶 750 毫升 (3.5% 的脂肪) 和 1 克鹽	烹調鍋具, 直徑 16 公分	8.5	約 5:30	否	3 (10 分鐘後攪拌)	有
原料: 短粒米 250 克, 糖 120 克, 牛奶 1 公升 (3.5% 的脂肪) 和 1.5 克鹽	平底深鍋, 直徑 22 公分	8.5	約 5:30	否	3 (10 分鐘後攪拌)	有
烹調米飯布甸時不加蓋						
牛奶溫度: 7 °C						
在牛奶中加入原料, 加熱時不斷攪拌。當牛奶溫度到達約 90 °C, 選擇建議的加熱設定值並使其以低溫煨燉約 50 分鐘。						
原料: 短粒米 190 克, 糖 90 克, 牛奶 750 毫升 (3.5% 的脂肪) 和 1 克鹽	烹調鍋具, 直徑 16 公分	8.5	約 5:30	否	3	否
原料: 短粒米 250 克, 糖 120 克, 牛奶 1 公升 (3.5% 的脂肪) 和 1.5 克鹽	平底深鍋, 直徑 22 公分	8.5	約 5:30	否	2.5	否
<b>煮飯 *</b>						
水溫: 20 °C						
原料: 125 克長條米粒, 300 克水和一小撮鹽	烹調鍋具, 直徑 16 公分	9	約 2:30	有	2	有
原料: 250 克長條米粒, 600 克水和一小撮鹽	平底深鍋, 直徑 22 公分	9	約 2:30	有	2.5	有
<b>烘烤豬裡脊肉</b>						
豬裡脊肉初始溫度為: 7 °C						
份量: 3 塊豬裡脊肉 (總重量約 300 g, 1 公分厚), 15 毫升向日葵油	平底煎鍋, 直徑 24 公分	9	約 1:30	否	7	否
<b>準備煎餅 **</b>						
份量: 每個煎餅 55 毫升糊狀物	平底煎鍋, 直徑 24 公分	9	約 1:30	否	7	否

\* 食譜依照 DIN 44550

\*\* 食譜依照 DIN EN 60350-2



測試菜式	廚具	加熱設定	暖碟 烹調時間 (分鐘: 秒)	蓋子	烹調 加熱設定	蓋子
<b>重油煎炸馬鈴薯條</b> 份量: 1.8 公升向日葵油, 每份 200 克冷凍炸馬鈴薯條 (例如麥肯薯條 123 原味煎炸)	平底深鍋, 直徑 22 公分	9	直到油溫達到 180 °C	否	9	否
* 食譜依照 DIN 44550						
** 食譜依照 DIN EN 60350-2						





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001184522  
96062350