



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# 感應爐

PXE...D...

[zh-tw] 使用手冊

更多訊息，請參考《用戶指南電子版》。



## 目錄

|    |               |    |
|----|---------------|----|
| 1  | 安全性           | 2  |
| 2  | 避免財物受損        | 4  |
| 3  | 環境保護和節省能源     | 4  |
| 4  | 合適的鍋具         | 5  |
| 5  | 深入瞭解          | 6  |
| 6  | 基本操作          | 7  |
| 7  | FlexInduction | 8  |
| 8  | MoveMode      | 9  |
| 9  | 時間功能          | 9  |
| 10 | PowerBoost    | 10 |
| 11 | PanBoost      | 10 |
| 12 | 保溫功能          | 10 |
| 13 | Assist        | 11 |
| 14 | 無線溫控感應器       | 14 |
| 15 | 兒童安全鎖         | 16 |
| 16 | 擦拭保護          | 16 |
| 17 | 獨立安全斷路器       | 16 |
| 18 | 基本設定          | 16 |
| 19 | 鍋具測試          | 17 |
| 20 | 清潔和保養         | 18 |
| 21 | 排除故障          | 18 |
| 22 | 廢棄處理          | 19 |
| 23 | 客戶服務          | 20 |
| 24 | 測試餐點          | 20 |

## 1 安全性

請注意以下的安全提示說明。

### 1.1 一般提示說明

- 請仔細閱讀本說明書。
- 請妥善保管使用說明書、電器憑證以及產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，請勿連接。

### 1.2 依規定使用

只有具備相關證照的專業人員才能在不使用插頭的情況下連接本電器。保固範圍不包括因錯誤安裝造成的損壞。

唯有依照安裝說明書正確完成安裝，才能確保使用安全。安裝人員需全權負責讓電器在架設地點上正常運作。

本電器只能用於以下用途：

- 準備食物和飲料。
- 監督之下。烹飪時間較短時，應注意過程不能中斷。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內區域。
- 最高在海拔4000公尺以下。

請勿將本電器用於以下用途：

- 使用外部計時器或單獨的遙控器。EN 50615所涵蓋之電器的操作若已關閉，則不適用於此情況。

若使用烹煮感應功能，請在鍋具與溫度感應器所在的烹調區進行設定。

若您佩戴主動植入式醫療器材（例如心臟起搏器或去顫器），請確保您的醫生遵守歐洲共同體理事會20號指令90/385 / EEC的要求。6月1990年EN 45502-2-1和EN 45502-2-2並根據VDE-AR-E 2750-10進行了選擇，植入和編程。若確實遵照了這些要求，並使用非金屬烹調用具及具有非金屬手柄的烹調用具，在規定的使用範圍內使用此感應爐並無安全疑慮。

### 1.3 使用者限制

凡年滿 8 歲的孩童和身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和 / 或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

凡 15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離電器及電源線。

## 1.4 安全使用

### ⚠ 警告 – 火災風險!

在無人監看的爐上烹調油脂相當危險並且可能引起火災。

- ▶ 警告：以油脂在爐架上烹煮，如無人看管可能導致危險且可能引發火災。
- ▶ 切勿試圖用水滅火，而是要關閉電器然後蓋上蓋子或防火毯來撲滅火焰。

爐具表面非常高溫。

- ▶ 請勿在爐具表面或附近放置易燃物品。
- ▶ 起火之危險：不可存放物品於爐具表面上。

本電器呈現高溫。

- ▶ 爐具正下方的抽屜內請勿存放易燃物品或噴霧罐。

爐蓋可能會因過熱、著火或碎裂的物質而導致事故。

- ▶ 請勿使用爐蓋。

每次使用後，使用總開關關閉爐具。

- ▶ 不要等到因爐具上方未放置鍋具而自動關閉。食物可能會著火。
- ▶ 烹飪過程必須有人監看。即使過程快速仍需有人監看。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險!

使用期間，本電器和其可觸摸的部位皆呈現高溫，尤其是爐架（若有）。

- ▶ 請務必小心，避免觸摸到加熱元件。
- ▶ 8歲以下的兒童必須遠離本電器。

爐具防護欄可能會導致意外。

- ▶ 請勿使用爐具防護欄。

本電器在使用期間會呈現高溫。

- ▶ 清潔前先讓本電器冷卻。

金屬物品在爐具上會快速升溫。

- ▶ 請勿將刀、叉、湯匙和鍋蓋等金屬物品放置在爐具上。

### ⚠ 警告 – 觸電風險!

維修不當可能導致危險。

電器損壞或電源線損壞時可能發生危險。

- ▶ 請勿使用受損的電器。
- ▶ 若表面破裂，請關閉電器以避免可能的觸電。請勿從總開關關閉電器，而是透過保險絲盒中的保險絲加以關閉。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即關閉保險絲盒的保險絲。

- ▶ 請聯絡客戶服務。→ 頁次20

濕氣滲入可能會導致觸電。

- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。

電子設備的電纜絕緣層接觸到高溫的電器組件，可能會熔化。

- ▶ 電子設備的連接電纜請勿接觸到高溫的電器組件。

爐具底部的風扇接觸到金屬物品可能會引起觸電。

- ▶ 請勿將尖銳的長型金屬物品存放在爐具下方的抽屜內。

### ⚠ 警告 – 受傷風險!

鍋底和烹調區域之間若有液體，可能會突然間將鍋具炸飛。

- ▶ 烹調區域和鍋底之間務必保持乾燥。

- ▶ 請勿使用冷凍的烹调用具。

無線溫度感測器備有電池，若暴露在高溫環境下可能會受損。

- ▶ 從烹调用具上取下感測器，並妥善保存在遠離熱源之處。

溫度感測器在從鍋具上取下時可能很高溫。

- ▶ 取下時，請戴上手套或使用廚房紙巾。
- ▶ 隔水悶煮時，爐具和炊具可能會因過熱而爆裂。
- ▶ 隔水加熱的炊具不得直接接觸裝滿水的鍋子底部。
- ▶ 僅能使用耐熱的烹调用具。

電器表面有裂痕或已破裂時，可能導致割傷危險。

- ▶ 電器表面有裂痕或已破裂時，請勿使用該電器。

### ⚠ 警告 – 危險：磁力!

無線溫度感測器具有磁性，可能會對心臟起搏器或胰島素泵等電子植入物造成影響。

- ▶ 配戴電子植入物的人員應與具磁性的控制元件至少維持10 cm的距離。
- ▶ 請勿將控制元件放入衣物口袋，隨身攜帶。

### ⚠ 警告 – 窒息風險!

孩童有可能用包材將頭部套住或將自己纏住而造成窒息。

- ▶ 請確保孩童遠離包材。
  - ▶ 請勿讓孩童將包材當成玩具玩耍。
- 孩童可能會吸入或吞食小型零件而造成窒息。
- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
  - ▶ 切勿讓孩童把小型零件當成玩具玩耍。

## 2 避免財物受損

此處可查看常見的損壞原因以及如何避免的建議。

| 損壞           | 原因                               | 措施                            |
|--------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 污漬           | 無人監看烹調過程。                        | 請隨時注意烹調過程。                    |
| 污漬、龜裂        | 食材灑出，特別是高糖份食材。                   | 請立即使用玻璃刮刀清除。                  |
| 玻璃上的污漬、龜裂或裂痕 | 壞掉的烹調用具、琺瑯熔損的烹調用具或銅製或鋁合金底部的烹調用具。 | 請使用完好無損且合適的烹調用具。              |
| 污漬、變色        | 不合適的清潔方式。                        | 請僅使用適用於玻璃陶瓷的清潔劑，且爐具冷卻時才可進行清潔。 |
| 玻璃龜裂或有裂痕     | 烹調用具、烹調附件碰撞或掉落或其他堅硬或銳利物品。        | 烹調時請勿敲擊玻璃或讓物品掉落在爐具上。          |
| 刮痕、變色        | 粗糙的烹調用具底部或在爐具上移動烹調用具。            | 請檢查烹調用具。移動時，請抬高烹調用具。          |
| 刮痕           | 鹽、糖或沙子。                          | 請勿將爐具當作工作平台或層架使用。             |
| 電器受損         | 使用冰凍的烹調用具進行烹調。                   | 請勿使用冰凍的烹調用具。                  |
| 烹調用具或電器受損    | 烹調用具中無食材。                        | 請勿將未放入食材的烹調用具放置在烹調區上或加熱。      |
| 玻璃受損         | 高溫烹調區上的溶化材料或玻璃上的高溫鍋蓋。            | 請勿將烘焙紙或鋁箔紙以及塑膠器皿或鍋蓋放置在爐具上。    |
| 過熱           | 操作面板或框架上的高溫烹調用具。                 | 請勿將高溫的烹調用具放置在這些區域上。           |

### 注意!

此爐具的底部備有一個通風機。

- ▶ 本爐具下方若有抽屜，其內請勿存放小型物品或尖銳物品、紙張和洗碗巾。這些物品可能會被吸入、損壞通風機或影響冷卻功能。
- ▶ 抽屜內容物和鼓風機入口之間必須至少保持2 cm的距離。

## 3 環境保護和節省能源

### 3.1 廢棄包材處理

包材符合環保要求且可回收。

- ▶ 請分類處理各組件。

### 3.2 節約能源

若依此指示操作，將會降低電器消耗的能源。

選擇符合鍋具尺寸的烹飪區。置中放置烹調用具。

請使用底部直徑與烹調區域直徑相符的烹調用具。

**提示：** 烹調用具製造商通常只會提供鍋具的上方直徑。

鍋具上方直徑通常比底部直徑大。

- 不合適的烹調用具或未完全覆蓋住烹飪區，會消耗很多能源。

使用合適的蓋子蓋住鍋具。

- 烹調時鍋具無蓋，本電器需要更多能源。

請勿頻繁掀蓋。

- 掀蓋時，會流失很多能源。

請使用玻璃蓋。

- 無須掀蓋，即可從玻璃蓋看見鍋具內部。

請使用平底鍋具和平底鍋。

- 非平底的鍋具會提高能源消耗。

請使用符合食材份量的烹調用具。

- 僅裝少量內容物的大型烹調用具需要更多能源加熱。

使用少量水熬煮。

- 烹調用具內的水越多，需要更多能源來加熱。

提前調低烹調火力。

- 續煮火力太高，等於浪費能源。

## 4 合適的鍋具

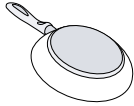
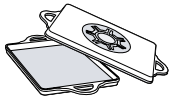
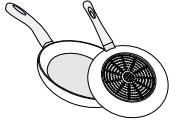
適用於感應爐的鍋具必須要有具鐵磁性的底部，亦即可被磁鐵吸引。此外，底部必須符合烹飪區的尺寸。若無法偵測到某一烹飪區上的鍋具，請將該鍋具放置在直徑小一號的烹飪區上。

### 4.1 鍋具的尺寸和特性

請考量到鍋具的尺寸和材質，以正確識別到鍋具。所有鍋具底部必須完全平坦光滑。

可使用鍋具測試檢查鍋具是否適用。其他資訊請參閱

→ 「鍋具測試」，頁次17。

| 鍋具                                                                                | 材質                           | 特性                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------|
| 建議的鍋具                                                                             | 不鏽鋼材質的三明治鍋具可平均分散熱能。          | 這種鍋具可均勻分散熱能、快速加熱，並可確實被偵測到。                           |
|   | 琺瑯鋼製、鑄鐵製的鐵磁性鍋具或不鏽鋼製的特製感應式鍋具。 | 這種鍋具可以快速加熱，並可確實被偵測到。                                 |
| 適用                                                                                | 鍋具的底部並非完全具鐵磁性。               | 若鐵磁性範圍小於鍋具底部，則僅鐵磁性表面會加熱。因此，熱能無法平均分佈。                 |
|   | 具鋁合金成分的鍋具底部。                 | 這會縮小鐵磁性表面，因而輸出到鍋具的效能也變少。於是該鍋具就會識別不足或甚至無法被識別，而無法充分加熱。 |
|  |                              |                                                      |
| 不適用                                                                               | 一般薄鋼材、玻璃、陶土、銅或鋁合金製的鍋具。       |                                                      |

#### 注意事項

- 基本上請勿在爐具和鍋具之間使用轉接板。
- 請勿空燒鍋具，也請勿使用薄底的鍋具，否則溫度會變很高。

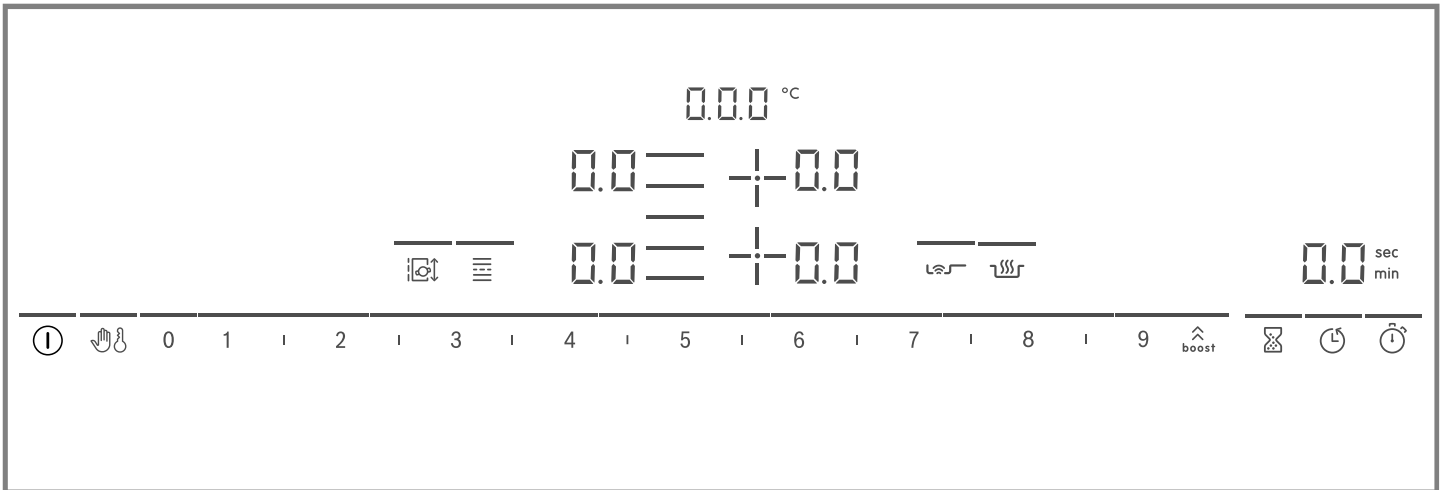
## 5 深入瞭解

### 5.1 使用感應爐烹調

感應爐和傳統爐具大不同，帶來許多優點，例如：節省烹調時間、節省能源以及易於保養和清潔。感應爐也具備更好的熱能控制，因為直接在烹調用具上產生熱能。

### 5.2 操作面板

顏色和形狀等詳細資訊可能與圖示不同。



#### 注意事項

- 操作面板請保持乾淨和乾燥。
- 請勿將烹調用具放置在顯示和感應器附近。電子裝置可能會過熱。

#### 觸控按鍵

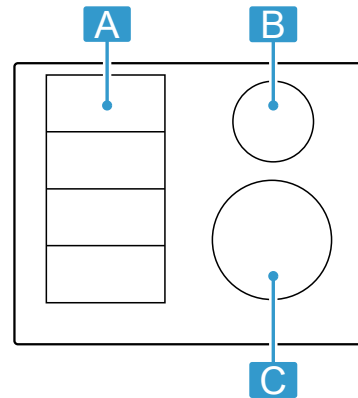
啟動爐具時，此時可使用的按鍵符號會亮起。

| 感應器         | 功能                    |
|-------------|-----------------------|
| ①           | 主開關                   |
| ☞           | 擦拭保護                  |
| 🔒           | 兒童安全鎖                 |
| 0 1 2 3 ... | 設定區                   |
| boost       | PowerBoost / PanBoost |
| ⌚           | 計時器                   |
| ⏸           | 關閉計時器                 |
| ⌚           | Count-up timer        |
| 🔥           | 保溫功能                  |
| 🔥           | PerfectFry Sensor     |
| ☰           | FlexInduction         |
| 📏           | MoveMode              |
| + / ☰       | 選擇烹調區                 |

此外，視爐具狀態而定，烹飪區以及各種已啟動和可用功能的顯示也會亮起。

### 5.3 烹調區的劃分

規定的性能是以IEC/EN 60335-2-6所述的標準鍋具所測得。該性能可能會因烹調用具尺寸或烹調用具材質不同而有所差異。



| 區域         | 最高烹調火力     |         |
|------------|------------|---------|
| A ☰☰☰      | 火力9        | 2,200 W |
|            | PowerBoost | 3,700 W |
| A ☰        | 火力9        | 3,300 W |
|            | PowerBoost | 3,700 W |
| B 直徑14.5公分 | 火力9        | 1,400 W |
|            | PowerBoost | 2,200 W |
| C 直徑21公分   | 火力9        | 2,200 W |
|            | PowerBoost | 3,700 W |

## 5.4 烹調區

開始烹調前請檢查，烹調用具的尺寸是否與使用的烹調區相符：

| 區域  | 烹調區類型                                    |
|-----|------------------------------------------|
| 目   | Flex-Zone彈性烹調區<br>→ 「FlexInduction」, 頁次8 |
| ○/目 | 單圈感應烹調區域                                 |

## 6 基本操作

### 6.1 開啟爐具

- ▶ 觸摸①。  
訊號音響起。烹飪區的符號和目前可用的功能會亮起。烹飪區旁的*0.0*亮起。
- ✓ 本爐具可以隨時開始運作。

#### ReStart

- ▶ 如果在關閉後於4秒鐘內重新啟動本電器，則爐具會以先前的設定啟動運行。

### 6.2 關閉爐具

- ▶ 觸摸①，直至顯示熄滅。
- ✓ 所有烹調區已關閉。

**注意事項：** 所有烹調區關閉超過20秒鐘後，爐具會自動關閉。

### 6.4 烹調秘訣

- 加熱泥狀食物、奶油湯或濃稠醬汁時，請不時攪拌。
- 預熱可設定8-9的烹調火力。
- 蓋蓋子悶煮時，當鍋具冒煙時，可調降烹調火力。這樣才不會讓蒸氣冒出影響悶煮結果。
- 完成烹調過程後，在鍋具上蓋上蓋子，直至上菜。
- 使用壓力炊具烹調時，請注意製造商的提示說明。
- 食材請勿長時間悶煮，以保留營養價值。使用廚房計時器可設定最佳的烹調時間。
- 請注意，油液不能加熱到出煙。
- 若要使食材表面焦化，請依序小份量煎炸食材。
- 有些烹調用具在悶煮時會達到高溫。因此，請使用隔熱手套。
- 有關節能的烹調建議請參閱  
→ 「節約能源」, 頁次4

#### 烹調建議

此表格說明哪個火力 (==≡) 適合哪些食材。烹調時間 (⌚ min) 可能會因食材種類、重量、厚度和品質而有所差異。

|           | ==≡     | ⌚ min |
|-----------|---------|-------|
| <b>溶化</b> |         |       |
| 巧克力、糖層    | 1 - 1.5 | -     |
| 奶油、蜂蜜、明膠  | 1 - 2   | -     |

<sup>1</sup> 無蓋

<sup>2</sup> 預熱至烹調火力 8 - 8.5

### 5.5 餘溫顯示

本爐具的每個烹飪區皆備有餘溫顯示。餘溫顯示亮起時，請勿觸摸烹飪區。

| 顯示符號 | 含意      |
|------|---------|
| H    | 烹飪區很高溫。 |
| h    | 烹飪區很燙。  |

### 6.3 設定烹調區的火力

感應爐有17個火力，會顯示從1至9的中間值。為食物和預定的烹調程序選擇最合適的火力。

1. 按下+/-選取所需烹調區。
- ✓ *0.0*亮起的亮度增加。
2. 在設定區選擇所需的火力。
- ✓ 已設定效能等級。

**注意事項：** 烹飪區上若無鍋具或鍋具不適合，所選功率級別會閃爍。一段時間後，烹飪區會自動關閉。

#### QuickStart

- ▶ 若在啟動前將鍋具放置在爐具上，系統會在啟動時偵測到鍋具，並自動選擇相應的烹飪區。緊接著在接下來的20秒鐘內選擇效能等級，否則爐具會關閉。

#### 變更火力或關閉烹調區

1. 選擇烹飪區。
2. 在設定區選擇所需的火力或調至*0.0*。
- ✓ 烹調區的烹調火力會改變或烹調區自動關閉，餘溫顯示隨即顯示。

|                    | ==≡       | ⌚ min   |
|--------------------|-----------|---------|
| <b>加熱和保溫</b>       |           |         |
| 燉菜，例如：燉扁豆          | 1.5 - 2   | -       |
| 牛奶 <sup>1</sup>    | 1.5 - 2.5 | -       |
| 水煮香腸 <sup>1</sup>  | 3 - 4     | -       |
| <b>解凍和加熱</b>       |           |         |
| 菠菜，冷凍              | 3 - 4     | 15 - 25 |
| 燉牛肉，冷凍             | 3 - 4     | 35 - 55 |
| <b>小火慢煮</b>        |           |         |
| 馬鈴薯丸子 <sup>1</sup> | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| 魚類 <sup>1</sup>    | 4 - 5     | 10 - 15 |
| 白醬                 | 1 - 2     | 3 - 6   |
| 打發的醬汁，例如：蛋黃醬、荷蘭酸醬  | 3 - 4     | 8 - 12  |
| <b>煮、蒸、燉</b>       |           |         |
| 米，加兩倍水量            | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| 德式米布丁 <sup>2</sup> | 2 - 3     | 30 - 40 |
| 帶皮馬鈴薯              | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| 鹽水馬鈴薯              | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |

<sup>1</sup> 無蓋

<sup>2</sup> 預熱至烹調火力 8 - 8.5

|                             | ☰☷☹       | ⌚ min     |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| 麵 <sup>1</sup>              | 6 - 7     | 6 - 10    |
| 燉菜                          | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| 湯                           | 3.5 - 4.5 | 15 - 60   |
| 蔬菜                          | 2.5 - 3.5 | 10 - 20   |
| 蔬菜, 冷凍                      | 3.5 - 4.5 | 7 - 20    |
| 壓力鍋燉菜                       | 4.5 - 5.5 | -         |
| <b>燉煮</b>                   |           |           |
| 烤肉捲                         | 4 - 5     | 50 - 65   |
| 鍋燜                          | 4 - 5     | 60 - 100  |
| 燉牛肉 <sup>2</sup>            | 3 - 4     | 50 - 60   |
| <b>少量油燉煮/煎煮<sup>1</sup></b> |           |           |
| 肉片, 未裹或裹上麵包粉                | 6 - 7     | 6 - 10    |
| 肉片, 冷凍                      | 6 - 7     | 6 - 12    |
| 魚排, 未裹或裹上麵包粉                | 6 - 7     | 8 - 12    |
| 牛排 (3公分厚)                   | 7 - 8     | 8 - 12    |
| 禽類胸部 (2公分厚)                 | 5 - 6     | 10 - 20   |
| 禽類胸部, 冷凍                    | 5 - 6     | 10 - 30   |
| 肉餅 (3公分厚)                   | 4.5 - 5.5 | 20 - 30   |
| 漢堡排 (2公分厚)                  | 6 - 7     | 10 - 20   |
| 魚和魚片, 未加工                   | 5 - 6     | 8 - 20    |

<sup>1</sup> 無蓋  
<sup>2</sup> 預熱至烹調火力 8 - 8.5

|                                                         | ☰☷☹       | ⌚ min   |
|---------------------------------------------------------|-----------|---------|
| 魚和魚片, 裹上麵包屑                                             | 6 - 7     | 8 - 20  |
| 魚, 裹上麵包屑, 冷凍, 例如:<br>炸魚條                                | 6 - 7     | 8 - 15  |
| 海蝦和螃蟹                                                   | 7 - 8     | 4 - 10  |
| 炒新鮮蔬菜和蘑菇                                                | 7 - 8     | 10 - 20 |
| 平底鍋料理、蔬菜、亞洲風味肉<br>條                                     | 7 - 8     | 15 - 20 |
| 冷凍食品, 例如: 平底鍋料理                                         | 6 - 7     | 6 - 10  |
| 薄煎餅, 連續烤                                                | 6.5 - 7.5 | -       |
| 蛋餅 (連續煎)                                                | 3.5 - 4.5 | 3 - 10  |
| 荷包蛋                                                     | 5 - 6     | 3 - 6   |
| <b>油炸, 每份150-200 g使用1-2 l<br/>油, 一份一份油炸<sup>1</sup></b> |           |         |
| 冷凍食品, 例如: 薯條、雞塊                                         | 8 - 9     | -       |
| 炸馬鈴薯丸, 冷凍                                               | 7 - 8     | -       |
| 肉品, 例如: 雞肉                                              | 6 - 7     | -       |
| 魚肉, 裹上麵包粉或麵糊                                            | 6 - 7     | -       |
| 蔬菜, 菇類, 裹上麵包屑或麵<br>糊, 或天婦羅                              | 6 - 7     | -       |
| 點心, 例如: 甜甜圈/柏林果醬麵<br>包、水果裹啤酒麵糊                          | 4 - 5     | -       |

<sup>1</sup> 無蓋  
<sup>2</sup> 預熱至烹調火力 8 - 8.5

## 7 FlexInduction

彈性烹調區可置放各種形狀或尺寸的烹調用具。其由四個感應區組成，可分開個別運作。彈性烹調區運行時，只有上方置有烹調用具的區域會啟動。

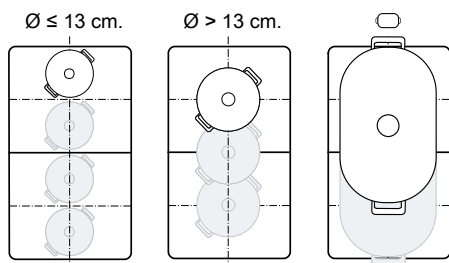
### 7.1 烹調用具定位


視使用的烹調用具而定，彈性烹調區可設定為兩種方式。請如圖所示，將烹調用具置中定位，以確保良好的熱能識別和熱能分佈。

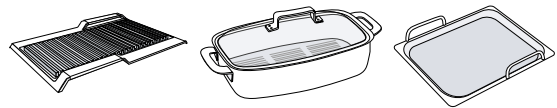
#### 作為單一個烹調區

建議用於僅使用一個烹調用具進行烹調。

- 烹調用具視尺寸定位：

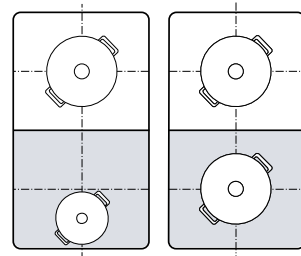


- 建議使用長形的烹調用具：



#### 作為兩個獨立的烹調區

建議用於使用兩個烹調用具進行烹調。前後兩區可單獨使用，每區可設定各自的火力。



### 7.2 連接FlexInduction

標準設定時，彈性烹調區分成兩個獨立的烹調區。啟動以下功能，以連接烹調區：

1. 選擇兩個烹調區中的一個。



- 按一下 $\square$ 。
- 顯示亮起。表示烹調區已連結。

#### 注意事項

- 可變更彈性烹調區的標準設定。進行方式請參閱基本設定章節 → 頁次16

- 若將烹調用具從已啟動連接的烹調區移開或抬高，烹調區會開始自動搜尋。搜尋時在烹調區內找到的烹調用具會以之前選擇的火力進行加熱。

## 7.3 分開FlexInduction

- 按一下 $\square$ 。
- 烹調區已分開，可個別運作。

# 8 MoveMode

將烹調用具在彈性烹調區中前後移動，即可使用此功能變更烹調用具的火力。此區分為三個不同火力的區域。

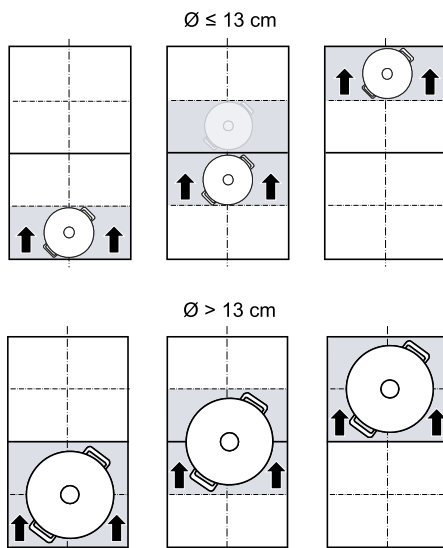
## 8.1 定位和移動烹調用具

僅使用一個烹調用具。烹調區域取決於所使用的烹調用具以及其尺寸和位置。

每一個烹調區域皆預設了一個火力：

- 前方區域 = 烹調火力9
- 中間區域 = 烹調火力5
- 後方區域 = 烹調火力1。5

可變更預設火力的標準設定。進行方式請參閱基本設定章節 → 頁次16。



## 8.2 啟動MoveMode

要求：一個彈性烹調區只能置放一個烹調用具。

- 選擇彈性烹調區的兩個烹調區之一。
- 按一下 $\square$ 。
- 烹調區顯示的 $\square$ 旁會亮起置有烹調用具的區域火力。
- 該功能已啟動。

注意事項：烹調過程期間可變更烹調區域的火力。

## 8.3 關閉MoveMode

- 按一下 $\square$
- $\square$ 旁的顯示隨即關閉。
- 該功能已關閉。

# 9 時間功能

本爐具備設定烹調時間的各種功能：

- 關閉計時器
- 計時器
- Count-up timer

## 9.1 關閉計時器

可用以設定一個或數個烹調區的烹調時間。設定時間結束後，烹調區會自動關閉。

### 啟動關閉計時器

- 選擇烹調區和火力。
- 按下 $\odot$ 。
- 烹調區域的顯示 $\odot$ 會亮起。
- 在設定區設定烹調時間。

- 若要設定低於10分鐘的烹調時間，選擇所需數值前，請先按下0。

- 按下 $\odot$ 確認。
- 烹調時間開始倒數計時。
- 烹調時間結束後，烹調區即關閉，訊號音響起。

### 注意事項

- 若要為烹調區設定烹調時間，PerfectFry Sensor已啟動時，到達所選溫度級別後，設定的烹調時間才會開始倒數計時。
- 若要為烹調區設定烹調時間，PerfectCook Sensor已啟動時，到達所選溫度級別後，設定的烹調時間才會開始倒數計時。

### 變更或關閉關閉計時器

- 選擇烹調區，然後按下 $\odot$ 。
- 在設定區變更時間或將時間設定在00，以刪除時間。

3. 按下 $\odot$ 確認。

## 9.2 計時器

可啟動0至99分鐘的計時器，此功能與烹調區以及其他設定無關，該功能不會自動關閉爐具。

### 啟動計時器

1. 按下 $\otimes$ 。
  2. 在設定範圍中設定所需時間。
  3. 按下 $\otimes$ 確認。
- ✓ 時間開始運行。
  - ✓ 時間結束後，會響起訊號音，且顯示會閃爍。

### 變更或關閉計時器

1. 按下 $\otimes$ 。

2. 在設定區變更時間或將時間設定在00，以刪除時間。
3. 按下 $\otimes$ 確認。

## 9.3 Count-up timer

碼表功能會顯示啟動以來經過的時間。

### 啟動Count-up timer

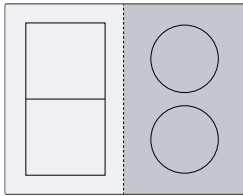
- ▶ 按下 $\odot$ 。
- ✓ 時間開始運行。

### 關閉Count-up timer

1. 按下 $\odot$ 。碼表隨即停止。定時器顯示持續亮起。
2. 按下 $\odot$ 。顯示隨即熄滅。

# 10 PowerBoost

使用此功能，相較於使用 $\mathcal{G}$ ，可更快速加熱較大水量。只要同一群組的其他烹調區未使用，此功能可用於所有烹調區。



## 10.1 啟動PowerBoost

1. 選擇烹調區。
  2. 按一下 $\hat{b}_{\text{boost}}$ 。顯示 $b$ 亮起。
- ✓ 該功能已啟動。

**注意事項：** 此功能亦可於使用單一彈性烹調區進行烹調時啟動。

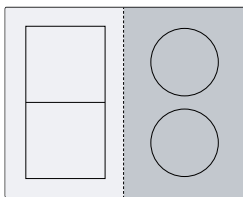
## 10.2 關閉PowerBoost

1. 選擇烹調區。
  2. 按一下 $\hat{b}_{\text{boost}}$ 。顯示 $b$ 熄滅，且烹調區切換回烹調火力 $\mathcal{G}$ 。
- ✓ 該功能已關閉。

**注意事項：** 在特定情況下，此功能會自動關閉，以保護爐具內部的電子元件。

# 11 PanBoost

使用此功能，相較於使用 $\mathcal{G}$ ，可更快速加熱平底鍋。只要同一群組的其他烹調區未使用，此功能可用於所有烹調區。



## 11.1 使用建議

- 平底鍋上請勿加蓋。
- 請勿在無人監看的情況下加熱空置的平底鍋。
- 僅使用未加熱的平底鍋。

- 請使用完全平底的平底鍋。請勿使用薄底的平底鍋。

## 11.2 啟動PanBoost

1. 選擇烹調區。
  2. 按一下 $\hat{p}_{\text{boost}}$ 兩次。 $Pb$ 亮起。
- ✓ 該功能已啟動。

**注意事項：** 此功能亦可於使用單一彈性烹調區進行烹調時啟動。

## 11.3 關閉PanBoost

1. 選擇烹調區。
  2. 按一下 $\hat{p}_{\text{boost}}$ 。 $Pb$ 熄滅，且烹調區切換回烹調火力 $\mathcal{G}$ 。
- ✓ 該功能已關閉。

**注意事項：** 為避免高溫，該功能於30秒鐘後會自動關閉。

# 12 保溫功能

此功能可用來溶化巧克力或奶油以及保溫食材。

## 12.1 啟動保溫功能

1. 選擇所需烹調區。
2. 在接下來的10秒鐘內按下 $\text{L}$ 。

- ✓  $L$ 亮起。
- ✓ 該功能已啟動。

## 12.2 關閉保溫功能

1. 選擇烹調區。
2. 按一下 $\text{L}$ 。

L 熄滅。

✓ 該功能已關閉。

## 13 Assist

烹調輔助可確保輕鬆烹飪，並可保證出色的烹調成果。若已選擇所需的溫度，感應器會持續測量烹調用具的溫度，並於烹調程序期間恆溫控制。

### 優點

- 若已達到所選溫度，則會自動恆溫控制，進而達到節能效果。
- 油液不會過熱，且食物不會烹調過度。

### 13.1 PerfectFry Sensor

適用於製作醬汁或醬汁收汁、製作煎餅或奶油煎蛋、將蔬菜或牛排煎炒至所需熟度，同時控制溫度。此功能可於標有 L 的所有烹調區上使用。

#### 溫度級別

準備食物的溫度級別。

| 級別 | 溫度     | 功能                | 烹調用具 |
|----|--------|-------------------|------|
| 1  | 120 °C | 製作醬汁和醬汁收汁、煎炒蔬菜    |      |
| 2  | 140 °C | 使用橄欖油或奶油煎炸        |      |
| 3  | 160 °C | 煎魚和大塊食材           |      |
| 4  | 180 °C | 油炸裹上麵包屑食材、冷凍和燒烤食材 |      |
| 5  | 215 °C | 高溫燒烤和烤架           |      |

#### 建議的烹調用具

此功能有專用烹調用具，可達到最佳烹調成果。

| 烹調用具      | 建議的烹調區         |
|-----------|----------------|
| 直徑15公分平底鍋 | 個別烹調區          |
| 直徑19公分平底鍋 | 個別烹調區          |
| 直徑21公分平底鍋 | 個別烹調區          |
| 鐵板燒       | Flex-Zone彈性烹調區 |
| 烤架        | Flex-Zone彈性烹調區 |

建議的烹調用具可至客戶服務、專賣店或本公司線上商店購買 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)。

**注意事項：**原則上可使用其他烹調用具。視烹調用具的特性而定，最終的溫度可能與所選的溫度級別有差異。

#### 啟動 PerfectFry Sensor

1. 將空的烹調用具置於烹調區上。
2. 選擇烹調區，然後按下 L。
3. 在接下來的10秒鐘內在設定區選擇所需的溫度級別。
  - ✓ 該功能啟動。L 閃爍，直至達到所設定的目標溫度。
  - ✓ 達到目標溫度時，會響起訊號音，L 停止閃爍。
4. 將油液和食材置入平底鍋。

**注意事項：**若需要超過250毫升的油，可倒入油，稍候數秒鐘，再加入食物。

#### 關閉 PerfectFry Sensor

- ▶ 選擇烹調區，然後按下 L。
- ✓ 該功能已關閉。

#### 烹調建議 PerfectFry Sensor

下表顯示了各種菜餚的理想溫度級別。溫度<sup>8</sup>和烹調時間<sup>⊖</sup> min 取決於食材的份量、狀態和品質。

- 平底鍋
- 鐵板燒
- 烤架

|                | 烹調用具 | <sup>8</sup> | <sup>⊖</sup> min |
|----------------|------|--------------|------------------|
| <b>肉類</b>      |      |              |                  |
| 肉片             |      | 4            | 6-10             |
| 肉片，裹上麵包屑       |      | 4            | 6-10             |
| 菲力             |      | 4            | 6-10             |
| 排骨             |      | 3            | 10-15            |
| 維也納炸肉排         |      | 4            | 10-15            |
| 牛排，三分熟，3公分厚    |      | 5            | 6-8              |
| 牛排，五分熟，3公分厚    |      | 5            | 8-12             |
| 牛排，全熟，3公分厚     |      | 4            | 8-12             |
| 牛排，三分熟，4.5公分厚  |      | 5            | 10-15            |
| 牛排，厚度4.5公分，五分熟 |      | 5            | 20-30            |
| 禽類胸部，2公分厚      |      | 3            | 10-20            |
| 肥肉             |      | 2            | 5-8              |
| 絞肉             |      | 4            | 6-10             |
| 漢堡排，1.5公分厚     |      | 3            | 6-15             |
| 肉丸，2公分厚        |      | 3            | 10-20            |
| 香腸             |      | 3            | 8-20             |
| 香腸，新鮮香腸        |      | 3            | 10-20            |
| 烤肉串、土耳其烤肉串     |      | 3            | 10-20            |
| 沙威瑪            |      | 4            | 7-12             |
| <b>魚類和海鮮</b>   |      |              |                  |
| 魚片             |      | 4            | 10-20            |
| 魚片，裹上麵包屑       |      | 4            | 10-20            |
| 魚，油炸，整條        |      | 3            | 10-20            |
| 沙丁魚            |      | 4            | 6-12             |
| 小龍蝦、大蝦         |      | 4            | 4-8              |
| 魷魚、墨魚          |      | 4            | 6-12             |
| <b>蛋類食物</b>    |      |              |                  |
| 奶油煎荷包蛋         |      | 2            | 2-6              |
| 荷包蛋            |      | 4            | 2-6              |
| 炒蛋             |      | 2            | 4-9              |
| 歐姆蛋            |      | 2            | 3-6              |
| 法式吐司           |      | 3            | 4-8              |
| 可麗餅、薄餅、煎餅、炸玉米餅 |      | 5            | 1-3              |
| <b>蔬菜</b>      |      |              |                  |
| 香煎帶皮馬鈴薯        |      | 5            | 6-12             |
| 炸薯條            |      | 4            | 15-25            |
| 馬鈴薯煎餅          |      | 5            | 2-4              |
| 洋蔥、炒蒜頭         |      | 2            | 2-10             |
| 洋蔥圈            |      | 3            | 5-10             |

|             | 烹調用具 | ⌚ min   |
|-------------|------|---------|
| 櫛瓜、茄子、甜椒    |      | 2 4-12  |
| 綠蘆筍         |      | 3 4-15  |
| 菇類          |      | 4 10-15 |
| 蔬菜，加油蒸熟     |      | 1 10-20 |
| 天婦羅麵糊裹蔬菜    |      | 4 5-10  |
| <b>冷凍食品</b> |      |         |
| 雞塊          |      | 4 10-15 |
| 炸魚條         |      | 4 8-12  |
| 炸薯條         |      | 5 4-8   |
| 平底鍋菜餚       |      | 3 6-10  |
| 春捲          |      | 4 10-30 |
| 糕點、炸丸子      |      | 5 3-8   |
| <b>醬汁</b>   |      |         |
| 番茄醬         |      | 1 25-35 |
| 法式白醬        |      | 1 10-20 |
| 起司醬         |      | 1 10-20 |
| 甜醬          |      | 1 15-25 |
| 醬汁，收汁       |      | 1 25-35 |
| <b>更多</b>   |      |         |
| 炸起司         |      | 3 7-10  |
| 麵包丁         |      | 3 6-10  |
| 吐司          |      | 4 4-8   |
| 乾的熟食        |      | 1 5-10  |
| 杏仁，核桃，松子，烘烤 |      | 4 3-15  |
| 爆米花         |      | 5 3-4   |

## 13.2 PerfectCook Sensor

使用此功能可加熱、燉煮、烹調、燉煮食物、使用壓力鍋烹調或用大量油液恆溫油炸食物。

若要使用此功能，需要用於無線烹調的無線溫控感應器。此功能可用於所有烹調區以及裝有無線溫控感應器的一般烹調用具。

### 溫度級別

準備食物的溫度級別。

| 級別 | 溫度     | 功能      | 烹調用具 |
|----|--------|---------|------|
| 1  | 70 °C  | 加熱和保溫   |      |
| 2  | 90 °C  | 烹調      |      |
| 3  | 100 °C | 煮開      |      |
| 4  | 120 °C | 使用壓力鍋烹調 |      |
| 5  | 180 °C | 油炸      |      |

## 建議PerfectCook Sensor

- 無線溫控感應器會透過裝在容器上的矽膠底部測量液體的溫度。待測量的液體必須完全覆蓋矽膠底部，才能正確測量。
- 開始烹調前，無線溫控感應器的框架和裝在烹調用具上的矽膠底部必須完全乾燥。
- 烹調程序進行期間請勿拆除無線溫控感應器。烹調程序結束後，小心地拆除感應器，因為感應器可能很高溫。
- 請加蓋使用，以節省能源。
- 放置烹調用具，使無線溫控感應器朝向爐具側面的外表面。
- 無線溫控感應器請勿朝向另一個高溫的烹調用具，以避免過熱。

## 啟動PerfectCook Sensor

**要求：** 連接無線溫控感應器。

1. 將無線溫控感應器裝在烹調用具上。
2. 將裝有足量液體的烹調用具置於所需烹調區上，並蓋上蓋子。
3. 選擇要放置裝有無線溫控感應器的烹調用具的烹調區。然後按下無線溫控感應器中央。  
✓ 操作面板上的 亮起。
4. 選擇適合待烹調食物的溫度級別。  
✓ 該功能已啟動。  
✓ 在水或油液達到可加入食材的合適溫度前， 會一直閃爍。訊號音響起，溫度符號停止閃爍。
5. 等訊號音響起後，打開蓋子，加入食材。烹調程序進行期間請勿打開蓋子。

## 關閉PerfectCook Sensor

1. 選擇烹調區。
2. 在設定區調至 00。  
✓ 該功能隨即關閉。

**注意事項：** 若要重新啟動烹調功能，請稍候約10秒鐘。

## 烹調建議PerfectCook Sensor

下表包含各種菜餚的理想溫度級別。溫度 ⌚ °C 和烹調時間 ⌚ min 取決於食材的份量、狀態和品質。

### 加熱和保溫

|       | ⌚ °C | ⌚ min |
|-------|------|-------|
| 加熱燉牛肉 | 70   | 10-20 |
| 加熱熱紅酒 | 70   | 5-15  |

### 小火烹調

|              | ⌚ °C | ⌚ min |
|--------------|------|-------|
| <b>肉類</b>    |      |       |
| 香腸           | 90   | 10-20 |
| <b>魚類</b>    |      |       |
| 清蒸魚          | 90   | 15-20 |
| <b>蛋類食物</b>  |      |       |
| 水煮蛋          | 90   | 2-5   |
| <b>馬鈴薯</b>   |      |       |
| 馬鈴薯丸子        | 90   | 30-40 |
| <b>麵食和穀類</b> |      |       |
| 米            | 90   | 25-35 |
| 蒸穀米          | 90   | 25-35 |
| 糙米           | 90   | 45-55 |
| 米、印度香米、泰國米   | 90   | 8-12  |

|           | ⌋ °C | ⌚ min |
|-----------|------|-------|
| 菰米        | 90   | 20-30 |
| 玉米粥       | 90   | 3-8   |
| 粗麵粉布丁     | 90   | 5-10  |
| <b>湯</b>  |      |       |
| 速成布丁      | 90   | 10-15 |
| <b>甜點</b> |      |       |
| 德式米布丁     | 90   | 40-50 |
| 麥片粥       | 90   | 10-15 |
| 巧克力布丁     | 90   | 3-5   |
| <b>更多</b> |      |       |
| 牛奶        | 90   | 3-10  |

**煮開**

|              | ⌋ °C | ⌚ min |
|--------------|------|-------|
| <b>肉類</b>    |      |       |
| 肉丸           | 100  | 20-30 |
| 雞肉           | 100  | 60-90 |
| 小牛肉          | 100  | 60-90 |
| <b>蛋類食物</b>  |      |       |
| 煮熟的蛋         | 100  | 5-10  |
| <b>蔬菜和豆類</b> |      |       |
| 花椰菜          | 100  | 10-20 |
| 白花椰菜         | 100  | 10-20 |
| 球芽甘藍         | 100  | 30-40 |
| 青豆           | 100  | 15-30 |
| 鷹嘴豆          | 100  | 60-90 |
| 豌豆           | 100  | 15-20 |
| 扁豆           | 100  | 45-60 |
| <b>馬鈴薯</b>   |      |       |
| 義大利麵疙瘩       | 100  | 3-6   |
| 馬鈴薯, 水煮      | 100  | 30-45 |
| 地瓜           | 100  | 30-45 |
| <b>麵食和穀類</b> |      |       |
| 硬粒小麥麵食       | 100  | 7-10  |
| 新鮮麵食         | 100  | 3-5   |
| 全麥麵          | 100  | 7-10  |
| 硬粒小麥麵食, 有餡   | 100  | 15-20 |
| 新鮮麵條, 有餡     | 100  | 5-8   |
| 藜麥           | 100  | 10-12 |
| <b>湯</b>     |      |       |
| 自製肉湯         | 100  | 60-90 |
| 速成湯          | 100  | 5-10  |
| <b>甜點</b>    |      |       |
| 蜜餞           | 100  | 15-25 |
| <b>冷凍食品</b>  |      |       |
| 青豆           | 100  | 15-30 |

**使用壓力鍋烹調**

|           | ⌋ °C | ⌚ min |
|-----------|------|-------|
| <b>肉類</b> |      |       |

|              | ⌋ °C | ⌚ min |
|--------------|------|-------|
| 雞肉           | 120  | 15-25 |
| 小牛肉          | 120  | 15-25 |
| <b>蔬菜和豆類</b> |      |       |
| 蔬菜           | 120  | 3-6   |
| 鷹嘴豆          | 120  | 25-35 |
| 扁豆           | 120  | 10-20 |
| 豆子           | 120  | 25-35 |
| <b>馬鈴薯</b>   |      |       |
| 馬鈴薯          | 120  | 10-20 |
| 地瓜           | 120  | 10-20 |
| <b>麵食和穀類</b> |      |       |
| 米            | 120  | 6-8   |
| 糙米           | 120  | 12-18 |
| <b>湯</b>     |      |       |
| 自製肉湯         | 120  | 20-30 |

**用大量油油炸**

加熱油液時蓋上蓋子, 煎炸食物時取下蓋子。

|              | ⌋ °C | ⌚ min |
|--------------|------|-------|
| <b>肉類</b>    |      |       |
| 雞肉           | 180  | 10-15 |
| 肉丸           | 180  | 10-15 |
| <b>魚類</b>    |      |       |
| 魚肉裹上啤酒麵糊、麵包粉 | 180  | 10-15 |
| <b>蔬菜和豆類</b> |      |       |
| 蔬菜裹上啤酒麵糊、麵包粉 | 180  | 4-8   |
| 蘑菇裹上麵包粉或啤酒麵糊 | 180  | 4-8   |
| <b>甜點</b>    |      |       |
| 柏林果醬麵包、甜甜圈   | 180  | 5-10  |
| <b>冷凍食品</b>  |      |       |
| 炸薯條          | 180  | 4-8   |

**13.3 無線溫控感應器**

若要使用PerfectCook Sensor, 必須購買無線溫控感應器。

無線溫控感應器可至客戶服務、本公司線上商店或專賣店 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 購買。

**連接無線溫控感應器**

若要將無線溫控感應器與操作面板連接, 請如下進行:

- 選擇基本設定  $c 14$ 。基本設定 → 頁次 16  
✓ - 亮起。
- 選擇顯示亮起的烹調區。訊號音響起。🔔 閃爍。
- 在30秒鐘內按一下無線溫控感應器中央。  
- 數秒鐘後, 烹調區的顯示中會出現溫控感應器和操作面板的連接結果。

**結果**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 🔌 正常連接 | PerfectCook Sensor 可使用。              |
| ❗ 錯誤連接 | 通訊錯誤<br>■ 重複進行連接程序。若結果仍是 ❗, 請通知客戶服務。 |



**結果**

- 2 錯誤連接
- 通訊錯誤
- 藍牙通訊錯誤。重複進行連接程序。
  - 未於選擇烹調區後30秒鐘內按下無線溫控感應器中央。重複進行連接程序。
  - 無線溫控感應器的電池沒電。更換電池，重置無線溫控感應器，然後重新執行連接程序。

**重置無線溫控感應器**

1. 按住溫控感應器中央約8至10秒鐘。
- ✓ 在此程序期間，無線溫控感應器的LED顯示會亮起三次。
- ✓ LED第三次亮起時，重置隨即開始。
2. 此時請勿再按無線溫控感應器中央。
- ✓ LED一熄滅，無線溫控感應器即已完成重置。
3. 重複進行第2點之後的連接程序。

**設定沸點**

水的沸點取決於所在地的海拔高度。水煮開太強或太弱，可設定沸點。作法：

選擇基本設定<sup>c 4</sup>。基本設定 → 頁次16

| 高度            | 設定值 <sup>c 4</sup> |
|---------------|--------------------|
| 0公尺           | 1                  |
| 100 - 200公尺   | 2                  |
| 200 - 400公尺   | 3 <sup>1</sup>     |
| 400 - 600公尺   | 4                  |
| 600 - 800公尺   | 5                  |
| 800 - 1000公尺  | 6                  |
| 1000 - 1200公尺 | 7                  |
| 1200 - 1400公尺 | 8                  |
| 超過1400公尺      | 9                  |

<sup>1</sup> 基本設定

**注意事項：** 3/100 °C的溫度足以達到高效烹調，但若要設定密集烹調，可選擇較低級別。

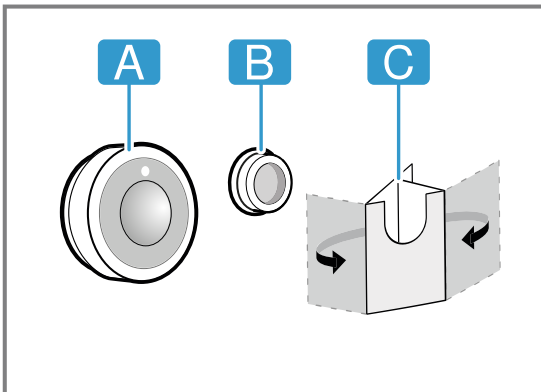
## 14 無線溫控感應器

若要使用PerfectCook Sensor，必須購買無線溫控感應器。無線溫控感應器可至客戶服務、本公司線上商店或專賣店 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 購買。

### 14.1 產品清單

拆開包裝後，請檢查所有零件是否於運送途中受損以及交付內容是否齊全。

- **A** 無線溫控感應器
- **B** 矽膠貼片
- **C** 樣板

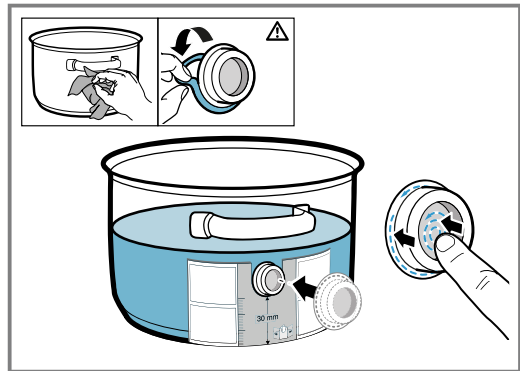


### 14.2 黏貼矽膠貼片

矽膠貼片將烹飪感應器固定在器皿上。用以置於烹調用具上：

1. 烹調用具上的黏貼處必須無油脂。清潔並確實擦乾該器皿，並用酒精擦拭黏貼處。

2. 撕下矽膠貼片上的保護膜。利用隨附的樣板將矽膠貼片黏貼在烹調用具外側的適當高度上。



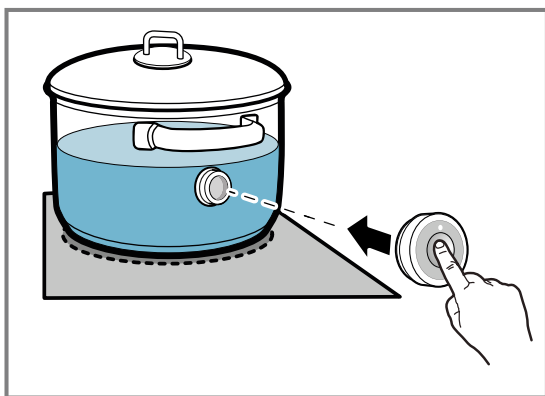
3. 緊壓矽膠貼片的整個表面和內側區域。
4. 讓黏著劑乾燥一小時。這段時間請勿使用或洗滌該烹調用具。

**注意事項：** 矽膠貼片若鬆脫，請重貼一片。必要時可至專賣店、本公司客戶服務、本公司官方網站 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 購買五片一組的矽膠貼片，產品編號為：17007119。

保存黏著劑時請注意，所有黏著劑的黏性會隨著時間下降。為避免此情況，購得後請立刻將矽膠底部貼在容器上。

### 14.3 裝上無線溫控感應器

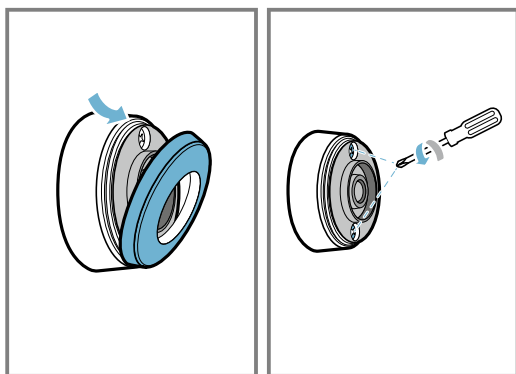
1. 請確認，裝上溫控感應器前，矽膠貼片已經完全乾燥。
2. 將溫控感應器裝在矽膠貼片上，使其完全貼合。



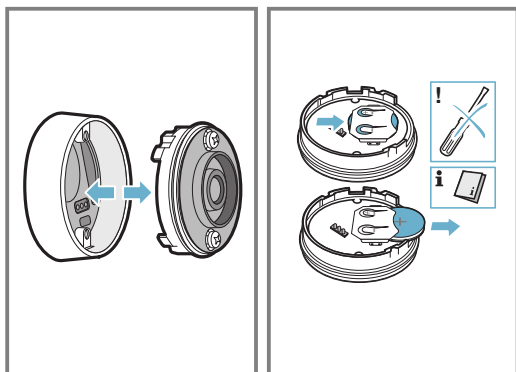
#### 14.4 更換電池

按下時，無線溫控感應器上的LED若未亮起，表示電池沒電。更換電池：

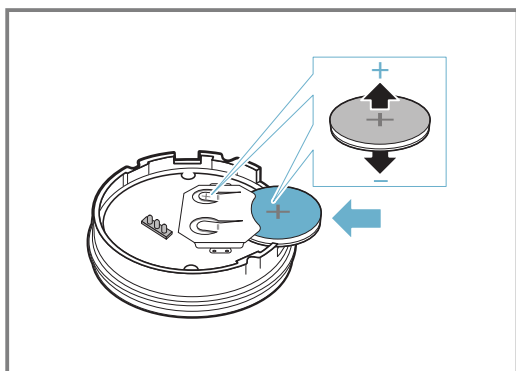
1. 將矽膠蓋板從溫控感應器的外殼下部拔下，然後使用螺絲起子拆除兩個螺栓。



2. 打開溫控感應器蓋，將電池從底座取出。

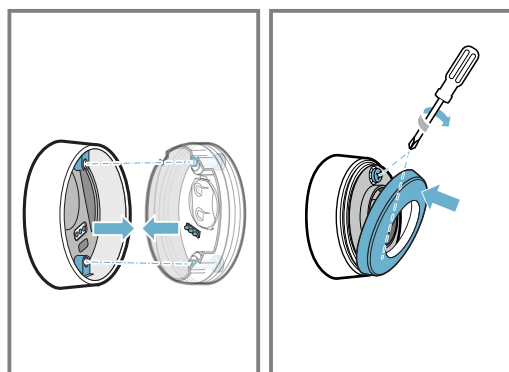


3. 裝入新的電池，同時請按照電池極的指示操作。僅限使用CR2032類型的高品質電池。



**注意事項：** 拆除電池時請勿使用金屬物品。請勿觸摸電池接點。

4. 關上溫控感應器的鎖扣。鎖扣上的螺栓凹槽必須與外殼下部上的凹處重疊。使用螺絲起子鎖緊螺栓，並將矽膠蓋板固定在溫控感應器的外殼下部上。



#### 14.5 清潔

##### 烹飪感應器

使用濕布清潔。請勿置入洗碗機內，烹飪感應器不得浸濕。

不使用烹飪感應器時，將感應器從器皿拆下，並保存在乾淨、安全且遠離熱源的地方。

##### 矽膠貼片

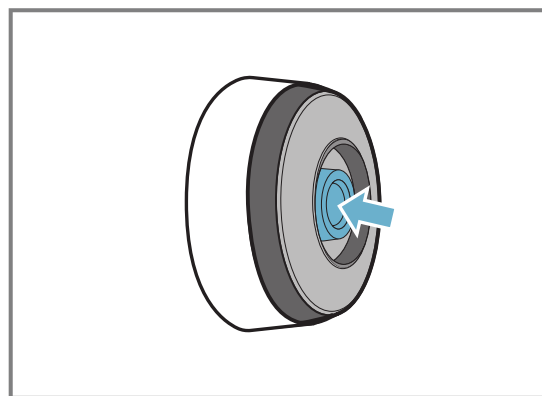
裝上烹飪感應器前，請先清潔和擦乾矽膠貼片。可放入洗碗機內進行清潔。

**注意事項：** 貼上矽膠貼片的器皿請勿長時間浸泡在清洗液中。

##### 無線烹調感應器的視窗

請保持視窗乾淨和乾燥。重要做法：

1. 定期清除髒污和油濺。
2. 清潔時請使用抹布或棉花棒和窗戶清潔劑。



##### 注意事項

- 請勿使用堅硬和粗糙的豬鬃刷或菜瓜布等物品以及去污劑來清潔爐具。
- 為避免弄髒或刮傷無線烹調感應器的視窗，請勿用手指觸摸它。

#### 14.6 符合性聲明

BSH Hausgeräte GmbH茲此證明，本電器備有無線烹飪感應器功能，符合2014/53/EU指令的基本要求和和其他相關規定。

有關符合RED指令的詳細符合性聲明請參閱[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)本電器的產品頁面上的其他文件選項。

Bluetooth®的標誌和品牌係為Bluetooth SIG, Inc.的註冊商標和財產，須經BSH Hausgeräte GmbH授權才能使用這些品牌。所有其他品牌和商品名稱係為各所屬公司的財產。

## 15 兒童安全鎖

本爐具設有兒童安全鎖，可避免兒童不慎啟動爐具。

### 15.1 啟動兒童安全鎖

**要求：** 必須關閉爐具。

1. 按一下①。
  2. 按下8秒鐘。
- ✓ 顯示8亮起10秒鐘。
  - ✓ 爐具已鎖定。

### 15.2 關閉兒童安全鎖

1. 按一下①。
  2. 按下8秒鐘。
- ✓ 封鎖已解除。

### 15.3 自動兒童鎖

爐具每次關閉後也會自動啟動兒童安全鎖。啟動和關閉該功能的方式請參閱基本設定章節 → 頁次 16。

## 16 擦拭保護

可於清潔時封鎖操作面板，避免不慎變更到設定。該封鎖功能不會影響到主開關。

### 16.1 啟動擦拭保護

- ▶ 按一下②。警示音響起且②亮起。
- ✓ 操作面板會封鎖35秒鐘。關閉前5秒鐘，訊號音響起。

### 16.2 關閉擦拭保護

用以提前關閉該功能：

- ▶ 按一下②。
- ✓ 操作面板已解鎖。

## 17 獨立安全斷路器

當烹調區長時間運行，而使用者未變更任何設定時，安全功能隨即啟動。烹調區會顯示FB，然後自動關閉。時間1至10小時，視所選火力而定。

按下任一按鍵，以啟動烹調區。

## 18 基本設定

您可以根據需要調整電器的基本設定。

### 18.1 基本設定概覽

| 顯示符號 | 設定                                                       | 數值                                                                                |
|------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| c 1  | 兒童安全鎖                                                    | 0 - 手動。 <sup>1</sup><br>1 自動。<br>2 - 已關閉。                                         |
| c 2  | 聲音訊號                                                     | 0 - 確認訊號和故障訊號已關閉。<br>1 - 僅故障訊號啟動。<br>2 - 僅確認訊號啟動。<br>3 - 所有訊號音皆已啟動 <sup>1</sup> 。 |
| c 3  | 能耗顯示<br>會顯示啟動和關閉爐具之間的總能源消耗，單位：kWh。<br>該顯示的準確度取決於電網的電壓品質。 | 0 - 已關閉。 <sup>1</sup><br>1 - 已開啟。                                                 |
| c 4  | 根據海拔高度選擇設定：                                              | 1-2 - 減少。<br>3 - 基本設定。<br>4-9 - 增加。                                               |

<sup>1</sup> 原廠設定



| 顯示符號 | 設定                                                                                                       | 數值                                                                                                                                                                            |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| c 5  | 自動關閉烹調區。                                                                                                 | 00 - 已關閉。 <sup>1</sup><br>01-99 - 分鐘, 至自動關閉。                                                                                                                                  |
| c 6  | 計時器結束訊號音的持續時間                                                                                            | 1 - 10秒鐘 <sup>1</sup><br>2 - 30秒鐘<br>3 - 1分鐘                                                                                                                                  |
| c 7  | 功率限制<br>必要時可視需求根據電氣安裝的情況限制爐具的總功率。可使用的設定取決於爐具的最大功率而定(請參閱型號銘牌)。此功能啟動時, 當爐具達到所設定的功率極限時, 便會顯示-, 即無法再選擇更高的火力。 | 0 - 已關閉。爐具的最大功率 <sup>1</sup> 。<br>1 - 1000 W, 最低功率<br>1.5 - 1500 W<br>...<br>3 - 13安培建議3000 W<br>3.5 - 16安培建議3500 W<br>4 - 4000 W<br>4.5 - 20安培建議4500 W<br>...<br>9 - 爐具的最大功率 |
| c 11 | MoveMode<br>可用以變更彈性烹調區三個烹調區域的預設火力。<br>此時需選擇其中一個烹調區, 在設定區設定所需火力, 並按下 $\square$ , 以確認新的火力。                 | 9 - 前方烹調區的預設火力。<br>5 - 中間烹調區的預設火力。<br>1.5 - 後方烹調區的預設火力。                                                                                                                       |
| c 12 | 鍋具測試<br>可使用此功能檢查烹調用具的品質。                                                                                 | 0 - 不合適。<br>1 - 不理想。<br>2 - 適用。                                                                                                                                               |
| c 13 | FlexInduction<br>變更彈性烹調區的啟動模式。                                                                           | 0 - 作為兩個獨立的烹調區。 <sup>1</sup><br>1 - 作為單一個烹調區。                                                                                                                                 |
| c 14 | 將無線溫控感應器與爐具連接。                                                                                           | 0 - 正常連接。<br>1 - 因傳輸錯誤導致錯誤連接。<br>2 - 因溫控感應器錯誤導致錯誤連接。                                                                                                                          |
| c 0  | 重置回原廠設定                                                                                                  | 0 - 個別設定 <sup>1</sup> 。<br>1 - 原廠設定。                                                                                                                                          |

<sup>1</sup> 原廠設定

## 18.2 返回基本設定

要求: 必須關閉爐具。

- 若要啟動爐具, 請觸摸 $\textcircled{1}$ 。
- 在接下來的10秒鐘內, 按下 $\square$ 4秒鐘。

| 產品資訊     | 顯示符號 |
|----------|------|
| 客戶技術服務目錄 | 01   |
| 產品序號     | Fd   |
| 產品序號1    | 02.  |
| 產品序號2    | 0.5  |

- ✓ 前四個顯示內容為產品資訊。若要開啟個別顯示, 請按下設定區。

- 若要進入基本設定, 請按下 $\square$ 。
- ✓ c 1和0亮起為預設。
- 反覆按下 $\square$ , 直至出現所需設定。
- 在設定區中選擇所需設定。
- 按下 $\square$ 4秒鐘。
- ✓ 設定即已儲存。

## 18.3 取消變更基本設定

- ▶ 按下 $\textcircled{1}$ 。
- ✓ 即捨棄所有變更, 不進行儲存。

# 19 鍋具測試

烹調用具的品質會強烈影響烹調程序的速度和結果。

使用此功能可檢查烹調用具的品質。

檢查前請確認, 烹調用具底部的尺寸與所使用烹調區的尺寸相符。

存取透過基本設定來進行。 → 頁次16

## 19.1 執行鍋具測試


彈性烹調區已設定為單一個烹調區, 所以僅檢查單一個烹調用具。


- 在室溫下, 將裝著約200毫升水的烹調用具置中放置在最符合烹調用具底部尺寸的烹調區上。
- 開啟基本設定, 然後選擇c 12。
- 按下設定區。烹調區上的顯示一亮起。
- ✓ 測試開始進行。
- ✓ 10秒鐘後, 烹調區顯示上會出現結果。


## 19.2 檢查結果

可在下表中查閱烹調程序的品質和速度結果所代表的意思。

### 結果

 該烹調用具不適用於烹調區，因此無法加熱。

 烹調用具的加熱速度比預期慢，且烹調程序運行不理想。

 鍋具正確加熱，且烹調程序正常。

**注意事項：** 結果不佳時，請將烹調用具重新放置在較小的烹調區（若有）上。

若要啟動此功能，請按下設定區。

## 20 清潔和保養

為了讓電器長時間保持功能順暢，請仔細進行清潔和保養。

### 20.1 清潔劑

可至客戶服務、專賣店或線上商店購買合適的清潔劑和玻璃刮刀 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)。

#### 注意！

不合適的清潔劑可能損害本電器的表面。

- ▶ 請勿使用不合適的清潔劑。
- ▶ 爐具仍高溫時，請勿使用清潔劑。否則可能會導致表面出現污漬。

#### 不合適的清潔劑

- 未稀釋的清潔劑
- 洗碗機專用清潔劑
- 去污劑
- 具腐蝕性的清潔劑，例如：烤箱噴霧或去漬油
- 具研磨力的海綿
- 高壓清洗機和蒸汽清潔機

### 20.2 清潔爐具

請於每次使用後清潔爐具，避免烹飪殘留物燒硬結塊。

**要求：** 爐具必須已經冷卻。若是糖漬、澱粉、塑膠或鋁箔紙，則無須使爐具冷卻。

1. 使用玻璃刮刀清除嚴重髒污。
2. 使用陶瓷玻璃清潔劑清潔爐具。  
請遵守清潔劑包裝上的清潔提示說明。

#### 建議

- 使用陶瓷玻璃專用海綿可達到良好的清潔效果。
- 保持烹調用具底部清潔可使爐具表面保持良好狀態。

### 20.3 清潔爐具架

使用後若發現爐具架上有髒污或污漬，請立即清潔。

**注意事項：** 請勿使用玻璃刮刀。

1. 使用高溫清洗液和軟布清潔爐具架。  
使用前徹底清洗新的海綿布。
2. 再使用軟布擦乾。

## 21 排除故障

電器上發生的輕微故障，大多可以自行解決。聯絡客戶服務之前，請先利用故障排除資訊嘗試自行解決問題。此舉可避免不必要的開銷。

### 警告 – 受傷風險！

維修不當可能導致危險。

- ▶ 唯有合格的專業人員方可維修電器。
- ▶ 若本電器發生故障，請致電客戶服務。

### 警告 – 觸電風險！

維修不當可能導致危險。

### 21.1 警示提示說明

#### 注意事項

- 顯示中若出現 E，請按住相應烹飪區的感測器，並讀取故障代碼。
- 若表格上找不到該故障代碼，則斷開本爐具的電源，稍候30秒鐘再連接本爐具。若該顯示再次出現，請通知技術客戶服務，並告知準確的故障代碼。
- 出現故障時，本電器不會切換至待機模式。
- 為保護本電器的電子零組件，避免過熱或電流衝擊，爐具可能會暫時降低功率級別。

### 21.2 顯示面板上的提示說明

| 故障                         | 原因及疑難排解                                                                                             |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 無顯示亮起。                     | 電源供應已中斷。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 利用其他電子裝置檢查是否停電。</li> </ul>                        |
|                            | 未依照電路圖連接本電器。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 請依照電路圖連接本電器。</li> </ul>                       |
|                            | 電子裝置故障 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 若無法排除故障，請聯絡技術客戶服務。</li> </ul>                       |
| 顯示在閃爍。                     | 操作面板潮濕或有物品遮住操作面板。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 擦乾操作面板或移除物品。</li> </ul>                  |
| F2、F4、E 7015、E 8207、E 8208 | 電子裝置過熱，且已關閉一個或所有烹飪區。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 請等到電子裝置充分冷卻。然後觸摸操作面板上的任一鍵。</li> </ul> |

| 故障             | 原因及疑難排解                                                                                                                                                                    |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F5 + 效能等級和訊號音  | 操作面板附近有高溫的鍋具。因此，電子裝置可能會過熱。<br>▶ 移除鍋具。故障顯示在一小段時間後熄滅。即可繼續烹調。                                                                                                                 |
| F5和訊號音         | 操作面板附近有高溫的烹調用具。烹飪區已關閉，以保護電子裝置。<br>▶ 移除鍋具。稍候數秒鐘。觸摸任一按鍵。故障顯示熄滅後，即可繼續烹調。                                                                                                      |
| F1/F6          | 烹調區過熱，且已關閉，以保護玻璃陶瓷。<br>▶ 請等到電子裝置充分冷卻，再重新啟動烹飪區。                                                                                                                             |
| F8             | 烹飪區長時間無中斷使用。<br>▶ 獨立安全斷路器已自動啟動。按下任一按鍵，以關閉顯示，即可設定烹調區。                                                                                                                       |
| E8202          | 烹飪感應器過熱，且烹飪區已關閉。<br>▶ 請等到烹飪感應器充分冷卻，然後再啟動功能。                                                                                                                                |
| E8203          | 烹飪感應器過熱，且所有烹飪區已關閉。<br>▶ 不使用烹飪感應器時，將感應器從器皿拆下，並保存在遠離其他烹飪區或熱源的地方。啟動烹飪區。                                                                                                       |
| E8204          | 操作面板附近有高溫的烹調用具。烹飪區已關閉，以保護電子裝置。<br>▶ 更換3V CR2032電池。其他資訊請參閱<br>→ 「更換電池」，頁次15章節                                                                                               |
| E8205          | 與烹飪感應器的連接已取消。<br>▶ 關閉功能，然後再重新啟動。                                                                                                                                           |
| E8206          | 烹飪感應器故障。<br>▶ 請聯絡技術客戶服務。                                                                                                                                                   |
| 無線溫控感應器的顯示未亮起。 | 無線溫控感應器無反應，且顯示未亮起。<br>▶ 更換3V CR2032電池。其他資訊請參閱<br>→ 「更換電池」，頁次15章節。<br>▶ 若問題依舊存在，請按住烹飪感應器上的符號8-10秒鐘，然後將烹飪感應器重新與爐具連接。其他資訊請參閱<br>→ 「連接無線溫控感應器」，頁次13章節。<br>▶ 若問題依舊存在，請通知技術客戶服務。 |
| 感應器上的顯示閃爍兩次。   | 烹飪感應器的電池快要沒電。下一次的烹調過程可能會因電池沒電而中斷。<br>▶ 更換3V CR2032電池。其他資訊請參閱<br>→ 「更換電池」，頁次15章節。                                                                                           |
| 感應器上的顯示閃爍三次。   | 與烹飪感應器的連接已取消。<br>▶ 請按住溫控感應器上的符號8-10秒鐘，然後將溫控感應器重新與爐具連接。其他資訊請參閱<br>→ 「連接無線溫控感應器」，頁次13章節。                                                                                     |
| E 9000/E9010   | 工作電壓錯誤，位於正常運行範圍之外。<br>▶ 請聯絡能源供應商。                                                                                                                                          |
| U400           | 爐具未正確連接。<br>▶ 請切斷本爐具的電源。請依照電路圖連接本爐具。                                                                                                                                       |
| dE             | 展示模式已啟動。<br>▶ 請切斷本爐具的電源。稍候30秒鐘，然後連接爐具。在接下來的3分鐘內按下任一感應器。展示模式已關閉。                                                                                                            |

## 21.3 本電器的正常噪音

感應爐會產生噪音或振動，類似嗡嗡聲、嘶嘶聲、咔嚓、風扇噪音或有規律的噪音等。

# 22 廢棄處理

## 22.1 舊電器處理

舊電器在經由合乎環保的標準處理後，可以回收有價值的原材料。

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。
3. 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。

關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

## 23 客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。聯絡客戶服務時，需要提供電器的產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。

可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址：

<https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs>

### 23.1 產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）

可在電器的規格銘板上查看產品編號（E-Nr.）和生產編號（FD）。

規格銘板位於以下位置：

- 電器證書上。
- 爐具的底部。

您也可以在陶瓷玻璃上找到產品編號（E-Nr.）。您也可以在本基本設置 → 頁次16裡顯示客戶服務索引(KI)和生產編號（FD）。

如需快速重複查看電器資料和客戶服務電話號碼，可記下資料。

## 24 測試餐點

這些設定建議主要針對測試機構所設，以簡化本公司產品的檢測。測試是利用我們的感應爐鍋具套組來執行。若有需要，這些附件套組後續可於專賣店、透過本公司的技術客戶服務或我們的線上商店購買。

### 24.1 溶化糖層

材料：150 g黑巧克力（55 %可可）。

- 直徑16 cm無蓋鍋具
  - 烹調：效能等級1.5

### 24.2 加熱和保溫燉扁豆

食譜符合DIN 44550

起始溫度20 °C

加熱，無須攪拌

- 直徑16 cm含蓋鍋具，份量：450 g
  - 加熱：持續時間1分30秒，效能等級9
  - 繼續烹調：效能等級1.5
- 直徑20 cm含蓋鍋具，份量：800 g
  - 加熱：持續時間2分30秒，效能等級9
  - 繼續烹調：效能等級1.5

### 24.3 加熱和保溫燉扁豆

例如：扁豆直徑5-7 mm。起使溫度20 °C

加熱1分鐘後攪拌

- 直徑16 cm含蓋鍋具，份量：500 g
  - 加熱：持續時間約1分30秒，效能等級9
  - 繼續烹調：效能等級1.5
- 直徑20 cm含蓋鍋具，份量：1 kg
  - 加熱：持續時間約2分30秒，效能等級9
  - 繼續烹調：效能等級1.5

### 24.4 法式白醬

牛奶溫度：7 °C

- 直徑16 cm無蓋鍋具，材料：40 g奶油、40 g麵粉、0.5公升的3.5 %脂肪含量的牛奶和少許鹽

### 製作白醬

1. 溶化奶油，拌入麵粉和鹽，然後一起加熱。
  - 加熱：持續時間6分鐘，效能等級2
2. 將牛奶加入奶油麵糊中，然後持續攪拌，直到麵糊滾開。
  - 加熱：持續時間6分30秒，效能等級7
3. 白醬滾開後，讓鍋具繼續在烹飪區上，持續攪拌2分鐘。
  - 繼續烹調：效能等級2

### 24.5 加蓋煮德式米布丁

牛奶溫度：7 °C

1. 加熱牛奶，直到牛奶開始膨脹。無蓋。加熱10分鐘後攪拌。
2. 設定建議的效能等級，將米、糖和鹽加入牛奶中。烹調時間含加熱約45分鐘。
  - 直徑16 cm鍋具，材料：190 g短粒米、90 g糖、750 ml的3.5 %脂肪含量的牛奶和1 g鹽
    - 加熱：持續時間約5分30秒，效能等級8.5
    - 繼續烹調：效能等級3
  - 直徑20 cm鍋具，材料：250 g短粒米、120 g糖、1公升的3.5 %脂肪含量的牛奶和1.5 g鹽
    - 加熱：持續時間約5分30秒，效能等級8.5
    - 繼續烹調：效能等級3，10分鐘後攪拌

### 24.6 不加蓋煮德式米布丁

牛奶溫度：7 °C

1. 將材料加入牛奶中，加熱時持續攪拌。
2. 牛奶到達約90 °C時，選擇建議的效能等級，然後以小火慢煮約50分鐘。
  - 直徑16 cm無蓋鍋具，材料：190 g短粒米、90 g糖、750 ml的3.5 %脂肪含量的牛奶和1 g鹽
    - 加熱：持續時間約5分30秒，效能等級8.5
    - 繼續烹調：效能等級3
  - 直徑20 cm無蓋鍋具，材料：250 g短粒米、120 g糖、1公升3.5 %脂肪含量的牛奶和1.5 g鹽
    - 加熱：持續時間約5分30秒，效能等級8.5
    - 繼續烹調：效能等級2.5

## 24.7 煮米

食譜符合DIN 44550

水溫: 20 °C

- 直徑16 cm含蓋鍋具, 材料: 125 g長米、300 g水和少許鹽
  - 加熱: 持續時間約2分30秒, 效能等級9
  - 繼續烹調: 效能等級2
- 直徑20 cm含蓋鍋具, 材料: 250 g長米、600 g水和少許鹽
  - 加熱: 持續時間約2分30秒, 效能等級9
  - 繼續烹調: 效能等級2.5

## 24.8 煎豬里肌

里肌肉起始溫度: 7 °C

- 直徑24 cm無蓋平底鍋, 材料: 3塊豬里肌肉, 總重約300 g, 厚度1 cm, 15 g葵花籽油
  - 加熱: 持續時間約1分30秒, 效能等級9
  - 繼續烹調: 效能等級7

## 24.9 製作可麗餅

食譜符合DIN EN 60350-2

- 直徑24 cm無蓋平底鍋, 材料: 每塊可麗餅55 ml麵皮
  - 加熱: 持續時間1分30秒, 效能等級9
  - 繼續烹調: 效能等級7

## 24.10 炸冷凍薯條

- 直徑20 cm無蓋鍋具, 材料: 2公升葵花籽油。每一次油炸份量: 200 g冷凍薯條, 厚度1 cm。
  - 加熱: 效能等級9, 直至油溫達到180 °C。
  - 繼續烹調: 效能等級9







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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

博西家用電器股份有限公司

台北市內湖區洲子街80號11樓

0800-368-888

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



**9001696816** (030516)

zh-tw