



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



# 感應爐

PXY8..K...

[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	第一次使用前	8
7	基本操作	8
8	FlexInduction	9
9	延伸式Flex感應爐	10
10	MoveMode	10
11	時間功能	11
12	PowerBoost	12
13	PanBoost	12
14	保溫功能	12
15	套用設定	12
16	Assist	13
17	無線溫控感應器	16
18	菜餚輔助	18
19	兒童安全鎖	18
20	擦拭保護	18
21	獨立安全斷路器	18
22	基本設定	19
23	鍋具測試	19
24	Home Connect	19
25	以爐具為基礎的罩面控制	21
26	清潔和保養	22
27	排除故障	22
28	廢棄處理	24
29	符合性聲明	24
30	客戶服務	24
31	測試餐點	25

## 1 安全性

請注意以下的安全須知。

### 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，切勿安裝。

### 1.2 使用須知

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。

本機只能用於以下用途：

- 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。
- 最高可在海拔 4000 公尺以下使用

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 用戶限制

凡年滿 8 歲的孩童，身體、感官或智力有缺陷及缺乏相關操作經驗人士，必須在負責其安全的人員監督下或了解電器安全及相關危險的人員指導下才可使用本電器。

請勿讓孩童將本電器當成玩具玩耍。

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。  
經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能。

低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。

前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

## 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。

- ▶ 高溫油脂必須要有人監看，切勿放任不管。
- ▶ 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。
- ▶ 請勿在爐具表面存放物品。

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。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須向製造商或其客戶服務購買專門的電源線進行更換。

電器損壞或電源線損壞時可能發生危險。

- ▶ 請勿操作受損的電器。
- ▶ 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24

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，可能會融化。

- ▶ 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。
- ▶ 請勿使用冷凍的烹調用具。

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。

- ▶ 從烹調用具上取下感測器，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。
- ▶ 僅能使用耐熱的烹調用具。

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。
- ▶ 請勿讓孩童玩耍包材。

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。
- ▶ 切勿讓孩童玩小型零件。

## 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、瑣瑣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。

可以在隨附的產品證明書和該電器網路上的產品頁面找到符合 (EU) 66/2014指令的產品資訊。

## 4 合適的鍋具

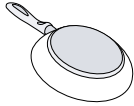
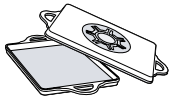
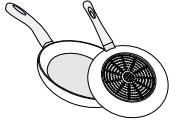
適用於感應爐的鍋具必須要有具鐵磁性的底部，亦即可被磁鐵吸引。此外，底部必須符合烹飪區的尺寸。若無法偵測到某一烹飪區上的鍋具，請將該鍋具放置在直徑小一號的烹飪區上。

### 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19。

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。
	一般薄鋼材、玻璃、陶土、銅或鋁合金製的鍋具。	
不適用		

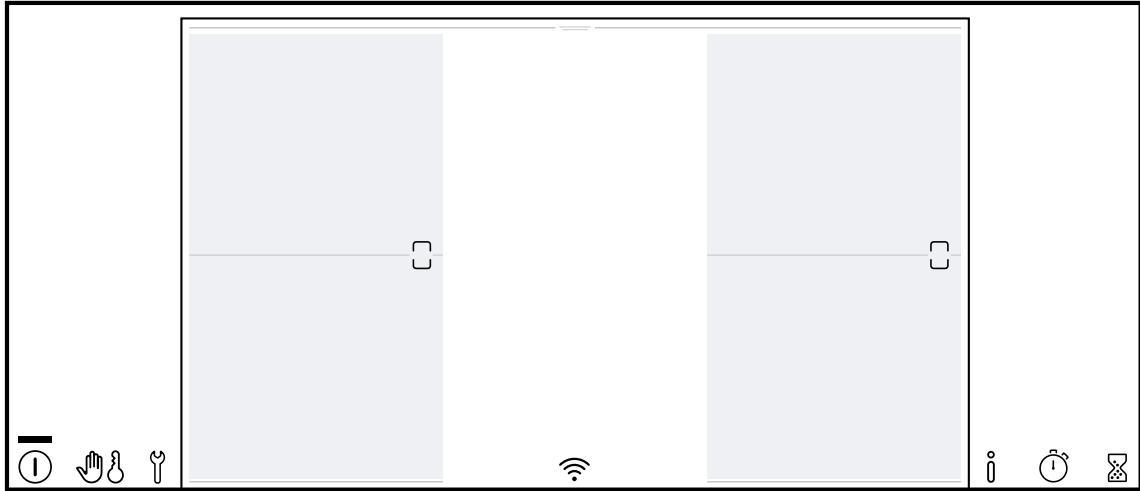
#### 注意事項

- 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 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

- 操作面板請隨時保持乾淨和乾燥。
- 請勿將烹調用具放置在顯示和按鍵附近。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。

按鍵	功能
①	主開關
👤	擦拭保護 兒童安全鎖
🔑	基本設定
i	資訊功能表
🕒	Count-up timer
⌚	計時器
☑️/☐	FlexInduction
0....Boost	設定區 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ⏸️ 關閉計時器</li> <li>■ 1-9火力</li> <li>■ 🔥 保溫功能</li> <li>■ ⚡ PowerBoost</li> <li>■ 🍳 PanBoost</li> </ul>
menu	烹調模式功能表 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 🔥 火力</li> <li>■ 🔄 MoveMode</li> <li>■ 🍳 PerfectFry Sensor</li> <li>■ 🍳 PerfectCook Sensor</li> <li>■ 🍷 餐點輔助</li> </ul>

#### 按鍵與Home Connect連線

一旦與Home Connect連線後，即可使用以下按鍵：

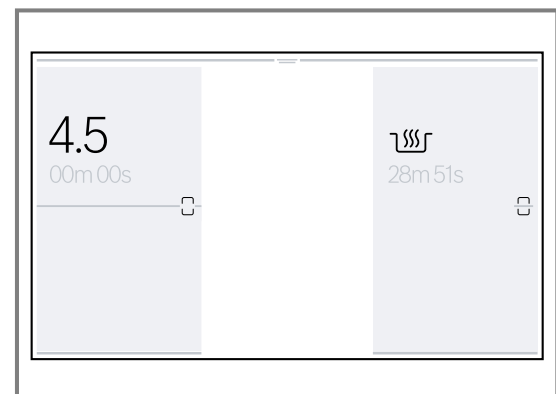
按鍵	功能
📶	連接性
🌀	抽油煙機連動功能
auto 👤	排油煙機控制感應器
💡	排油煙機照明

### 5.2 觸控螢幕

使用觸控螢幕可輕鬆且直覺式操作本電器。

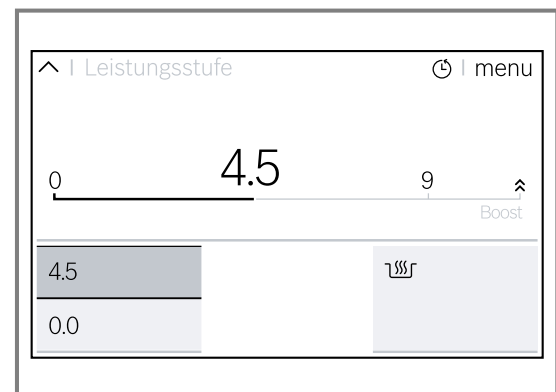
#### 主要視圖

主要視圖會顯示爐具提供的烹調區概覽。啟動的烹調區中會顯示烹調模式、火力和時間功能等資訊。



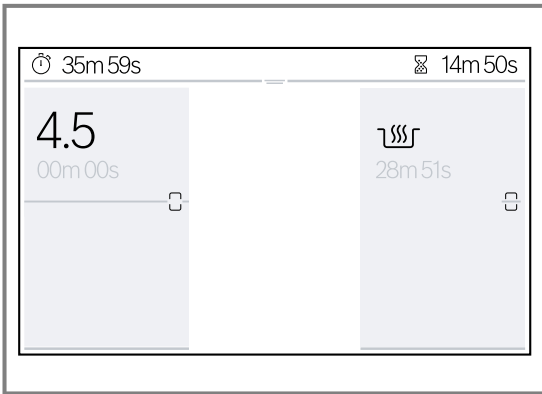
#### 設定範圍

使用此功能可為所選烹調區設定火力、烹調時間和各種烹調模式。



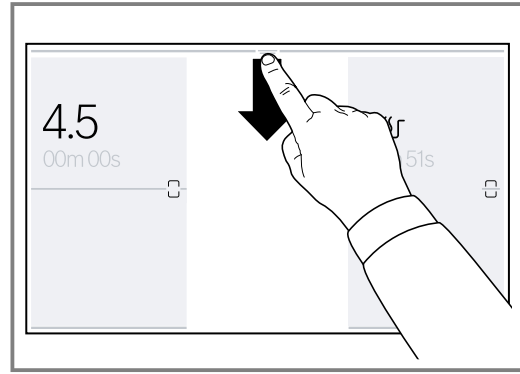
## 狀態列

所顯示的訊息因設定而異：定時器、廚房定時器



## 顯示狀態列

1. 按下螢幕的上方區域，然後手指向上和向下滑動。





- ✓ 隨即顯示狀態列。
- 2. 將狀態列往下拉，即可隱藏。

## 資訊功能表

還可調出有關本電器和目前功能的資訊。






### 打開資訊功能表

1. 按下 。
  2. 按住所需功能的符號數秒鐘。
- ✓ 螢幕上會出現一個說明目前功能的資訊視窗。
3. 按下 ，即可返回主要視圖。

## 烹調模式功能表

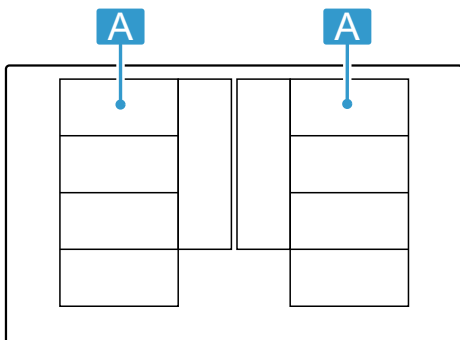
爐具具備多種烹調模式。

若要存取，則按下所選烹調區設定區的menu。

符號	烹調模式	功能
	功率級別	選擇烹飪區的烹調火力。
	MoveMode	透過烹調用具在烹調區上的位置設定火力。
	PerfectFry Sensor	使用正確溫度烹調。
	PerfectCook Sensor	使用透過無線溫控感應器自動溫度識別功能進行烹調。 可於接上無線溫控感應器後使用。
	餐點輔助	預選食材進行煎煮。

## 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	
	火力9 PowerBoost	2,200 W 3,700 W
	火力9 PowerBoost	3,300 W 3,700 W
	火力9 PowerBoost	2,600 W 3,700 W
	火力9 PowerBoost	3,300 W 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
	單圈烹飪區
	Flex-Zone彈性烹調區 → 「FlexInduction」，頁次9
	延伸式彈性烹調區 → 「延伸式Flex感應爐」，頁次10

## 5.5 餘熱顯示

烹調區已關閉，烹調區仍高溫時，區域顯示會持續亮紅燈。  
烹調區顯示亮紅燈時，請勿觸摸烹調區。

# 6 第一次使用前

請注意下列建議。

## 6.1 首次啟用

首次啟動本電器時，螢幕上會出現標準語言設定，作為設置爐具的第一個步驟。  
設定可隨時在基本設定中變更。→ 頁次19

## 6.2 設定Home Connect

若要啟動連接設定，在基本設定中選擇Home Connect設定，然後遵循章節  
→ 「Home Connect」，頁次19的指示操作。

## 6.3 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。

# 7 基本操作

## 7.1 啟動爐具

- ▶ 按下①。  
警示音響起，且觸控螢幕亮起。
- ✓ 爐具已可使用。

### ReStart

- ▶ 如果在關閉後於10分鐘內重新啟動本電器，則爐具會以先前的設定啟動運行。此功能可在基本設定中啟動。  
→ 頁次19

## 7.2 關閉爐具

- ▶ 按下①，直到顯示熄滅。
- ✓ 所有烹調區已關閉。

**注意事項：**所有烹調區關閉超過30秒鐘後，爐具會自動關閉。

## 7.3 設定烹調區的火力

烹調區有17個火力，會顯示從1至9和其中間值。為食物和預定的烹調程序選擇最合適的火力。

1. 按下所需的烹調區。  
✓ 螢幕上隨即出現所選烹調區的設定區。
2. 手指在設定區上方滑動，然後按下所需的火力。  
✓ 已設定火力。
3. 重新觸摸啟動的烹飪區，即可返回主要視圖。

**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。

### 變更烹調火力和關閉烹飪區

1. 選擇烹調區。
2. 選擇所需火力或在設定區中設定0。  
✓ 烹調區的火力便會改變或烹調區自動關閉，餘熱顯示隨即出現。



### 快速選擇

- ▶ 手指在烹調區上方向右滑動，以設定火力9.0。手指在烹調區上方向左滑動，以設定火力0.0。  
此功能可在基本設定中啟動。→ 頁次19

## 7.4 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	-
<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	-

<sup>1</sup> 無蓋



	☰☳☲	⌚ min
<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	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
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	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
<sup>1</sup> 無蓋		

	☰☳☲	⌚ min
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
魚和魚片, 裹上麵包屑	6 - 7	8 - 20
魚, 裹上麵包屑, 冷凍, 例如: 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 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, 裹上麵包屑或麵糊, 或天婦羅	6 - 7	-
點心, 例如: 甜甜圈/柏林果醬麵包、水果裹啤酒麵糊	4 - 5	-
<sup>1</sup> 無蓋		

## 8 FlexInduction

彈性烹調區可置放各種形狀或尺寸的烹調用具。其由四個感應爐組成，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。

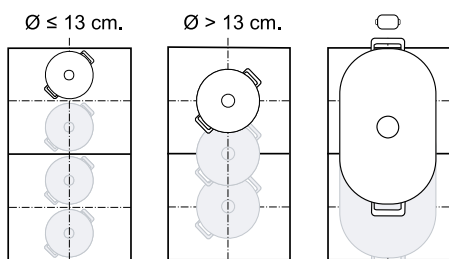
### 8.1 烹調用具定位


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。

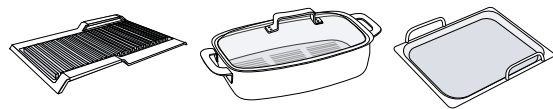
#### 作為單一個烹調區

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：



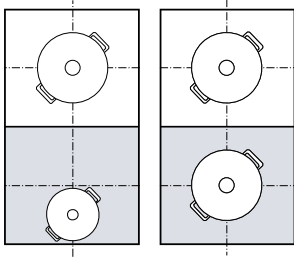
- 建議使用長形的烹調用具：



#### 作為兩個獨立的烹調區

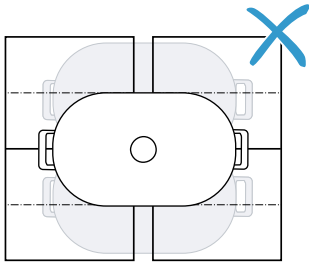
建議用於使用兩個烹調用具進行烹調。

前後兩區可單獨使用，每區可設定各自的火力。



### 注意

請勿將烹調用具放置在左右兩區的中間。烹調區即無法正確啟動，且無法獲得良好的烹調結果。



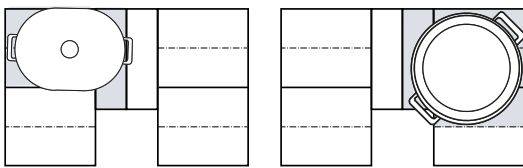
## 9 延伸式Flex感應爐

使用延伸式彈性烹調區可使用較大的烹調用具或將長形烹調用具橫向置放。

延伸區會跟著兩彈性烹調區的其一啟動而隨之啟動。延伸區無法單獨啟動。

### 9.1 根據烹調用具的形狀和尺寸定位烹調用具

將烹調用具放置在彈性烹調區後部和其延伸區上方中央。視烹調用具的尺寸和覆蓋的烹調表面而定，彈性烹調區可作為兩個獨立的烹調區或單一個烹調區啟動。



## 10 MoveMode

在彈性烹調區中前後移動烹調用具，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。

### 10.1 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 = 火力9.0
- 中間區域 = 火力5.0
- 後方區域 = 火力1.0。

## 8.2 連接FlexInduction

彈性烹調區的標準設定是分成兩個獨立的烹調區。啟動以下功能，以連接烹調區：

1. 將烹調用具置於烹調區上。
  2. 按下 $\square$ 。
- ✓  $\square$ 亮起。彈性烹調區已連接。

### 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19
- 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。

## 8.3 分開FlexInduction

- ▶ 按下 $\square$ 。
- ✓ 烹調區已分開，可個別運作。

## 9.2 啟動延伸式Flex感應爐

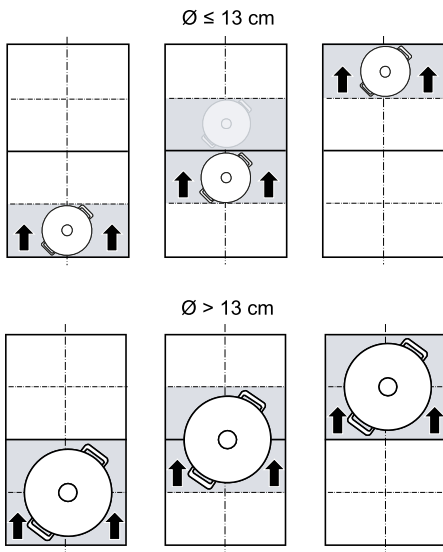
1. 將烹調用具置於烹調區上，使烹調用具也覆蓋在延伸式彈性烹調區上。
  2. 選擇烹調區和火力。延伸式彈性烹調區的區域會顯示在螢幕上。
- ✓ 該功能已啟動。

**注意事項：** 延伸式彈性烹調區若未顯示在螢幕上，則抬高鍋具，再放回烹調區上。

## 9.3 關閉延伸式Flex感應爐

- ▶ 選擇烹調區，並調為0。
- ✓ 此功能已關閉。

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19。



## 10.2 啟動MoveMode

要求：一個彈性烹調區只能置放一個烹調用具。

1. 選擇彈性烹調區的兩個烹調區之一。
2. 按一下menu。
3. 選擇 $\square$ 。
- ✓  $\square$ 亮起。
- ✓ 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。

## 10.3 關閉MoveMode

1. 選擇烹調區。
2. 按下menu, 然後切換至另一個烹調模式。
- ✓ 此功能已關閉。

# 11 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

## 11.1 關閉計時器

使用此功能可為一個或數個烹調區設定烹調時間。時間結束後，烹調區會自動關閉。

### 啟動關閉計時器

1. 選擇烹調區和火力。
2. 按一下設定區 $\odot$ 。
3. 在設定區設定烹調時間。
4. 按下 $\triangleright$ ，進行確認。
- ✓ 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

1. 選擇烹調區，然後按一下 $\odot$ 。
2. 在設定區變更烹調時間或按下 $\circ$ ，以刪除時間。
3. 按下 $\triangleright$ ，以確認所選設定。
4. 按一下 $\leftarrow$ ，然後再按下 $\wedge$ ，以返回主要視圖。

## 11.2 計時器

使用此功能即可啟動定時器。此功能與烹調區以及其他設定無關。該功能不會自動關閉烹調區。

### 啟動計時器

1. 按下 $\square$ 。
2. 在設定區選擇所需時間。
3. 按下 $\triangleright$ ，以確認設定。
- ✓ 時間開始倒數計時。
- ✓ 時間結束後，響起訊號音。
4. 按下 $\square$ 。
- ✓ 顯示熄滅，訊號音停止。

### 變更或關閉計時器

1. 按下 $\square$ 。
2. 在設定區變更時間或按下 $\circ$ ，以刪除時間。
3. 按下 $\triangleright$ ，以確認所選設定。
4. 按下 $\wedge$ ，即可返回主要視圖。

## 11.3 Count-up timer

碼表功能會顯示啟動以來經過的時間。

### 啟動Count-up timer

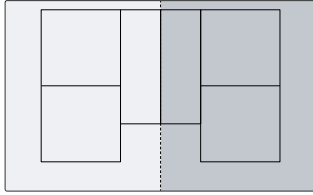
- ▶ 按下 $\odot$ 。
- ✓ 時間開始倒數計時。

### 關閉Count-up timer

1. 按下 $\odot$ 。
2. 按下 $\circ$ 。時間顯示位於00分00秒。按下 $\triangleright$ ，以重新啟動時間顯示。
3. 按下 $\wedge$ ，即可返回主要視圖。

## 12 PowerBoost

使用此功能，相較於使用火力9，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。



### 12.1 啟動PowerBoost

1. 選擇烹調區。

2. 在設定區選擇並按住Boost，直到 $\hat{\sim}$ 和 $\hat{\sim}$ 亮起。
3. 選擇 $\hat{\sim}$ ，無須抬起手指。
4. 抬起手指。

✓ 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。

### 12.2 關閉PowerBoost

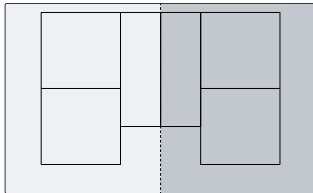
1. 選擇烹調區。
2. 在設定區中設定其他火力。

✓ 此功能已關閉。

**注意事項：** 在特定情況下，此功能會自動關閉，以保護電路板內部的電子元件。

## 13 PanBoost

使用此功能，相較於使用火力9，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。



### 13.1 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。
- 請使用完全平底平底鍋。請勿使用薄底的平底鍋。

### 13.2 啟動PanBoost

1. 選擇烹調區。
2. 在設定區選擇並按住Boost，直到 $\hat{\sim}$ 和 $\hat{\sim}$ 亮起。
3. 選擇 $\hat{\sim}$ ，無須抬起手指。
4. 抬起手指。

✓ 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。

### 13.3 關閉PanBoost

1. 選擇烹調區。
2. 在設定區中設定其他火力。

✓ 此功能已關閉。

**注意事項：** 為避免高溫，該功能於30秒鐘後會自動關閉。

## 14 保溫功能

此功能可用來溶化巧克力或奶油以及保溫食材。

### 14.1 啟動保溫功能

1. 選擇烹調區。
  2. 按一下設定區 $\hat{\sim}$ 。
- $\hat{\sim}$ 亮起。
- ✓ 該功能已啟動。

### 14.2 關閉保溫功能

1. 選擇烹調區。
  2. 設定為0。
- 烹調區和 $\hat{\sim}$ 會自動關閉。
- ✓ 此功能已關閉。

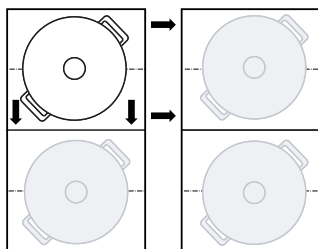
## 15 套用設定

使用此功能，可將烹調火力、設定的烹調時間和所選的烹調功能從一個烹飪區傳輸至另一個烹飪區。

### 15.1 套用設定

**要求：** 將烹調用具移至尚未啟動且尚未預設，以及之前未放置其他烹調用具的烹調區上。

## 1. 移動烹調用具。



烹調用具便會被偵測到。數秒鐘後螢幕上會出現確認新烹調區預設的選項。

## 2. 確認設定。

- ✓ 設定已傳輸至新的烹調區。


## 16 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。

### 16.1 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	簡易型烹調區
直徑19公分平底鍋	簡易型烹調區
直徑21公分平底鍋	個別烹調區
直徑28公分平底鍋	個別的彈性烹調區
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：**也可使用其他烹調用具。但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。

3. 按一下menu，然後選擇 PerfectFry Sensor。

## 4. 選擇所需的溫度級別，然後按一下^，即可返回主要視圖。




- ✓ 該功能已啟動。溫度級別和亮起。
  - ✓ 溫度顯示會逐漸亮起紅燈，直至達到所需的溫度級別。然後會響起訊號音。
5. 平底鍋內先放油液，然後再放食物。

### 關閉PerfectFry Sensor

1. 選擇烹調區。
2. 設定為0。
- ✓ 此功能已關閉。
3. 若要退出功能PerfectFry Sensor，則按下menu，切換至另一個烹調模式。

### 烹調建議PerfectFry Sensor

下表顯示了各種菜餚的理想溫度級別。溫度 $\delta$ 和烹調時間 $\ominus$  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	$\delta$	$\ominus$ 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>			



	烹調用具	⌚	⌚ min
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
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

## 16.2 PerfectCook Sensor

使用此功能可加熱、煨煮、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。
  4. 按一下menu，然後選擇 PerfectCook Sensor。
  5. 然後按下無線溫控感應器中央。
  6. 為您要烹飪的食物選擇合適的溫度級別。
- ✓ 功能已啟動。
- ✓ 溫度級別和亮起。溫度顯示會逐漸變紅，直到水或油達到適當的溫度以添加食物進行烹飪。訊號音響起。
7. 等訊號音響起後，打開蓋子，加入食材。蓋上蓋子烹煮。

### 關閉PerfectCook Sensor

1. 選擇烹調區。
  2. 設定為0。
- ✓ 此功能已關閉。
3. 若要退出PerfectCook Sensor，則按下menu，切換至另一個烹調模式。

### 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
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

	⌘ °C	⌚ min
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

**湯**

自製肉湯	100	60-90
速成湯	100	5-10

**甜點**

蜜餞	100	15-25
----	-----	-------

**冷凍食品**

青豆	100	15-30
----	-----	-------

**使用壓力鍋烹調**

	⌘ °C	⌚ min
<b>肉類</b>		
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

## 16.3 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線，請如下進行：

1. 打開基本設定 → 頁次19
2. 選擇無線溫控感測器設定，然後選擇「新增溫控感測器」選項。
3. 在30秒鐘內按一下無線溫控感應器中央。
  - 幾秒鐘後，溫控感測器和控制面板之間的連線結果會出現在螢幕上。

結果	
0 連線正常	PerfectCook Sensor可使用。
! 連線錯誤	通訊錯誤 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 重複進行連線程序。若結果仍是 !，請通知客戶服務。</li> </ul>

### 結果

- |        |   |
|--------|---|
| 2 連線錯誤 | 通訊錯誤 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 藍牙通訊錯誤。重複進行連線程序。</li> <li>■ 未於選擇烹調區後30秒鐘內按下無線溫控感應器中央。重複進行連線程序。</li> <li>■ 無線溫控感應器的電池的電量耗盡。更換電池，重置無線溫控感應器，然後重新執行連線程序。</li> </ul> |
|--------|---|

### 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：

在

→ 「基本設定」，頁次19中選擇「調整沸點」設定。

基本設定標準設為200 - 400公尺。若居住位置在這個海拔高度，則不需調整沸點。否則請根據海拔高度選擇設定。

**注意事項：** 3/100 °C的溫度足以有效率地烹煮。如需更激烈的烹飪方式，請選擇較低的高度。

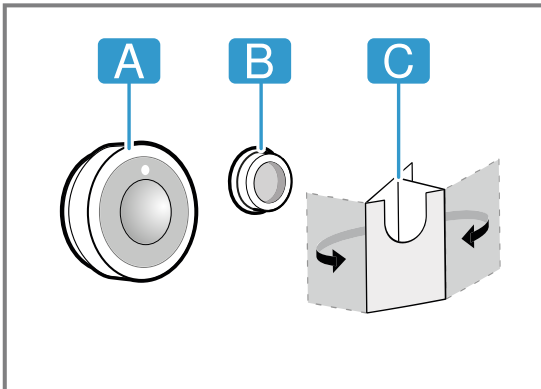
## 17 無線溫控感應器

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。

### 17.1 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。

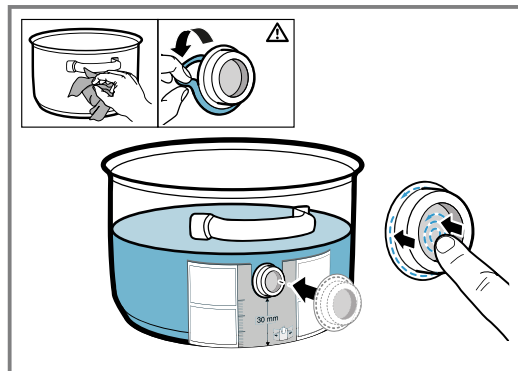
- A 無線溫控感應器
- B 矽膠貼片
- C 樣板



### 17.2 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。

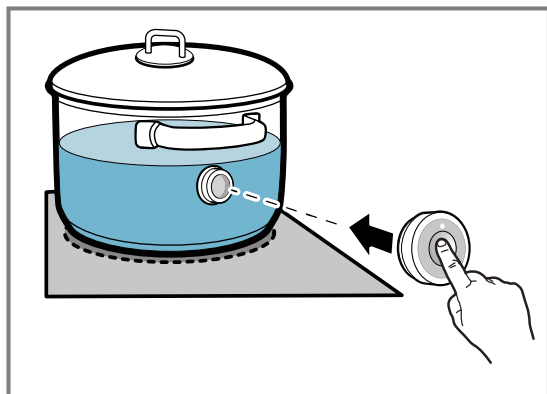
**注意事項：** 矽膠貼片若鬆脫，請重貼一片。必要時可至專賣店、本公司客戶服務、本公司官方網站 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 購買五片一組的矽膠貼片，產品編號為：17007119。

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。



### 17.3 裝上無線溫控感應器

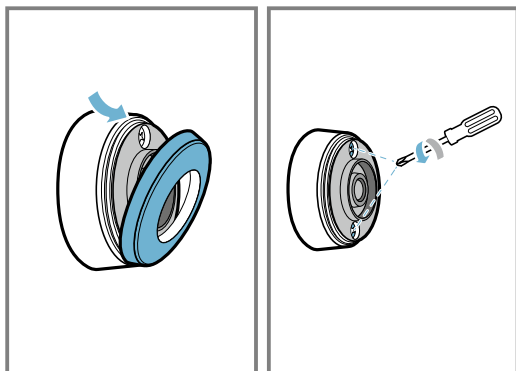
1. 請確認，裝上溫控感應器前，矽膠貼片已經完全乾燥。
2. 將溫控感應器裝在矽膠貼片上，使其完全貼合。



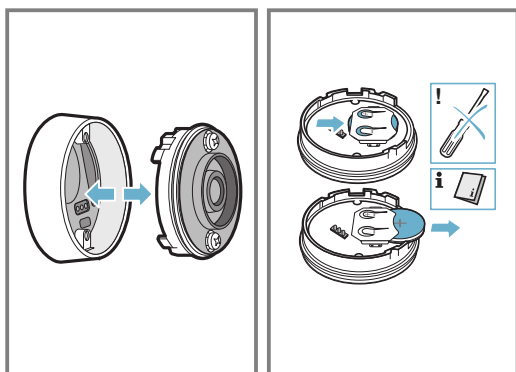
### 17.4 更換電池

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：

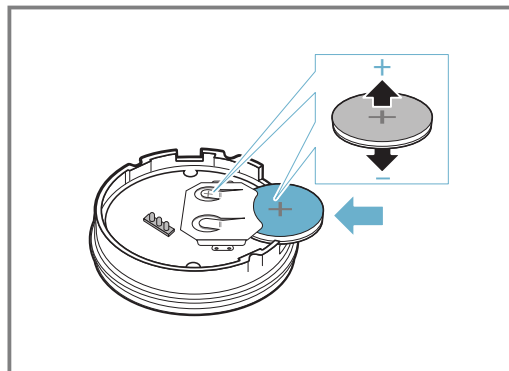
1. 將矽膠蓋板從溫控感應器的外殼下部拔下，然後使用螺絲起子拆除兩個螺栓。



2. 打開溫控感應器蓋，將電池從底座取出。

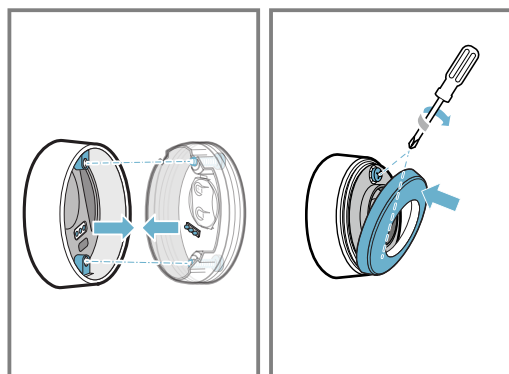


3. 裝入新的電池，同時請按照電池極的指示操作。僅限使用CR2032類型的高品質電池。



**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。鎖扣上的螺絲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。



### 17.5 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

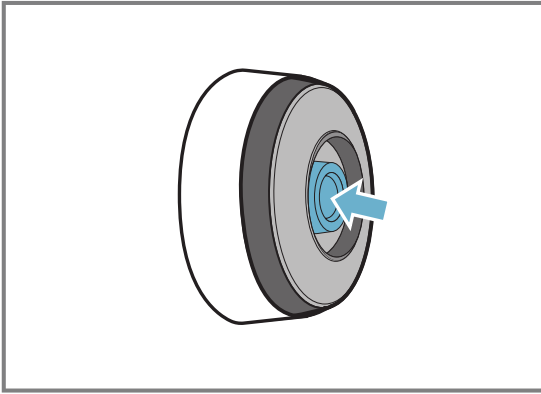
裝上烹飪感應器前，請先清潔和擦乾矽膠貼片。可放入洗碗機內進行清潔。

**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。

#### 無線溫控感應器的視鏡玻璃

視鏡玻璃請保持乾淨和乾燥。作法：

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飪感應器，請勿用手指觸摸。

#### 17.6 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。

## 18 菜餚輔助

使用此功能可製作所有類型的食物。本電器會自動選擇最適合的設定。

接上無線溫控感應器後，才能使用功能PerfectCook Sensor的食譜。

### 18.1 啟動菜餚輔助

1. 選擇烹調區。
2. 按下menu，然後選擇🍲。

3. 選擇所需的程式組和食物。
4. 請依照顯示螢幕上的指示操作。

### 18.2 取消菜餚輔助

1. 選擇烹調區。
  2. 按下menu，然後切換至另一個烹調模式。
- ✓ 此功能已關閉。

## 19 兒童安全鎖

本爐具設有兒童安全鎖，藉此可避免兒童不慎啟動爐具。

### 19.1 啟動兒童安全鎖

**要求：**所有烹調區皆必須為關閉狀態。

1. 按下⏻。
  2. 按下🔒，並遵照螢幕上的指示操作。
- ✓ 爐具已鎖定。

### 19.2 關閉兒童安全鎖

- ▶ 請遵循顯示面板上的提示說明。
- ✓ 鎖定已解除。

### 19.3 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 19。

## 20 擦拭保護

使用此功能可於清潔時鎖定操作面板，避免不慎變更到設定。

該鎖定功能不會影響到主開關。

### 20.1 啟動擦拭保護

- ▶ 按下🔒。訊號音響起。

- ✓ 操作面板會鎖定30秒鐘。
- ✓ 30秒鐘後會響起訊號音，操作面板隨即解鎖。

### 20.2 關閉擦拭保護

若要提前解除此功能，請按照螢幕上的指示操作。

## 21 獨立安全斷路器

烹調區長時間運行，而使用者未變更任何設定時，安全功能會自動啟動。螢幕上會出現一則訊息，烹調區不再進行加熱。

若要關閉顯示，並重新設定烹調區，則按下任一鍵。

## 22 基本設定

您可以根據需要調整電器的基本設定。

### 22.1 基本設定概覽

設定	說明和選項
語言	變更本電器的顯示螢幕語言。
Home Connect	使用此功能可將本電器與家用網路和行動終端裝置連接。
抽油煙機連動功能	使用此功能可透過爐具控制排油煙機的特定功能。
聲音訊號	使用此功能可選擇本電器的警示音。
警示音的持續時間	使用此功能可變更警示音的持續時間。
訊號音音量	使用此功能可變更訊號音音量。
觸控按鍵音	使用此功能可選擇按下觸控螢幕上的按鍵時，本電器是否發出聲音。
顯示亮度	變更顯示螢幕的亮度。
FlexInduction	使用此功能可於啟動爐具後設定該功能的啟動模式：兩個獨立的烹調區或單一個烹調區。
MoveMode	使用此功能可變更彈性烹調區三個烹調區域的預設火力。
兒童安全鎖	使用此功能可自動鎖定爐具，以避免兒童未經許可使用本電器。
快速選擇	使用此功能可透過主要顯示快速啟動火力。
品牌標誌	使用此功能可設定啟動爐具時是否顯示品牌標誌。

設定	說明和選項
ReStart	使用此功能可設定本電器在關閉後要記憶上一次使用之設定多久時間。
功率限制	即可於必要時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。詳細資料請參閱銘牌。此功能啟動且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。
能耗顯示	會顯示啟動和關閉烹調區之間的總能源消耗，單位：kWh。該顯示的準確度取決於電網的電壓品質。
烹飪感應器	新增新的無線烹飪感應器。
設定沸點	輸入所在地的海拔高度，可使烹飪感應器的運作更精確。
鍋具測試	使用此功能可檢查鍋具的品質。
電器資訊	使用此功能可調出本電器的資訊。
原廠設定	將所有設定重置為原廠設定。

### 22.2 開啟基本設定

**要求：** 所有烹調區皆必須為關閉狀態。

1. 按下 $\downarrow$ 。
2. 滑動手指，即可瀏覽可用的設定。
3. 若要開啟次功能表，並選擇所需的選項，則可按下定位。
4. 在次功能表範圍內按下 $\leftarrow$ ，即可返回前一個功能表。
5. 退出基本設定前，儲存或取消確認螢幕上的設定。

## 23 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。

使用此功能可檢查鍋具的品質。

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。

存取透過基本設定進行。→ 頁次19

### 23.1 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。

1. 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。
  2. 開啟基本設定，然後選擇「烹調用具測試」選項。
  3. 遵照顯示面板上的指示操作。
- ✓ 10秒鐘後，烹調區顯示上會出現結果。

**注意事項：** 若要啟動此功能，請返回基本設定功能表，然後選擇鍋具測試。

## 24 Home Connect

本電器具備聯網功能。將電器連線至行動裝置，以便利用 Home Connect App 操作功能、調整基本設定或監看目前運作狀態。

Home Connect 服務只在部分國家／地區提供。

Home Connect 的功能是否可用取決於您所在國家／地區是否提供 Home Connect 的服務。如需相關資訊，請前往：[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)。

Home Connect APP 將引導您完成整個登入過程。請按 Home Connect App 上的指示說明進行設定。

#### 建議

- 請注意隨附的 Home Connect 文件。

- 同時，也請注意在 Home Connect App 的提示說明。

#### 注意事項

- 請確保經由 Home Connect App 操作本電器時，也應遵循使用說明書的重要安全須知。  
→ 「安全性」，頁次2
- 爐具不得在無人看管時使用。烹飪過程期間必須有人在旁監看。
- 請務必以在本電器上操作為優先。在本電器上進行操作期間，將無法透過 Home Connect App 操作。
- 本電器在聯網待機模式下最多需要2瓦。

## 24.1 建立Home Connect

### 要求

- 電器已連接到電源並已啟動。
- 您的行動終端裝置具有最新版本的iOS或Android操作系統，例如智慧型手機。
- 行動終端裝置和電器在家庭網路的Wi-Fi訊號範圍內。

#### 1. 下載Home Connect App。



#### 2. 打開Home Connect App，然後掃描以下QR-Code。



#### 3. 請遵守Home Connect APP上的指示操作。

## 24.2 Home Connect設定概覽

您可在此爐具的基本設定中調整Home Connect的設定和網路設定。

爐具未與家用網路連接時，爐具會顯示「設定使用輔助」的設定。已與家用網路連接時，爐具則會顯示所有其他設定。

設定	說明和選項
設定使用輔助	本爐具可自動或手動登入家用網路。 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 使用輔助設定（自動與家用網路連接）。<sup>1</sup></li> <li>■ 使用輔助設定：無WPS功能（手動登入家用網路）。</li> </ul>
與應用程式連接	本爐具可與一個或數個Home Connect帳號連接。
透過App設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 關閉：App中僅顯示爐具的最新狀態。</li> <li>■ 啟動<sup>1</sup>：可將烹調設定從App發送至爐具。發送的烹調設定必須在爐具上確認。</li> </ul>
Wi-Fi	可關閉爐具的無線模組，藉此斷開與無線Wi-Fi的連接。 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 已關閉：無線模組已關閉。</li> <li>■ 已啟動<sup>1</sup>：無線模組已連接。</li> </ul>
斷開網路連接	刪除已儲存的家用網路連接。若將本爐具重置回原廠設定，也會刪除網路連接。
電器資訊	可顯示有關Home Connect和網路的資訊。

<sup>1</sup> 出廠設定值

## 24.3 WLAN符號

主要視圖中的WLAN顯示會根據連線的狀態和品質以及Home Connect伺服器的可用性變化。

若按住該符號至少2秒鐘，螢幕會顯示該符號的說明。

## 24.4 透過Home Connect App變更設定設定

使用Home Connect App可變更烹調區的設定，並將設定發送至爐具。

### 要求

- 爐具已與家用網路和Home Connect App連線。
  - 若要透過Home Connect App設定爐具，必須啟動「透過App設定」基本設定。交貨時，此基本設定為啟動。若傳送設定已關閉，則Home Connect App中僅顯示爐具的運行狀態。
1. 在Home Connect App中進行設定，並將設定發送至爐具。請遵守Home Connect APP上的指示操作。從Home Connect App發送至爐具的設定必須在爐具上確認。
    - ✓ 要將烹調設定傳輸至烹調區時，顯示螢幕上會出現一則訊息。
  2. 按一下「套用」，即可確認該設定。
  3. 按一下「捨棄」，即可拒絕該設定。

## 24.5 軟體更新

使用軟體更新功能，可更新本電器，例如：優化、故障排除、安全性相關的更新。

軟體更新的先決條件是，您已是註冊的Home Connect用戶，您的行動終端裝置已安裝應用程式，且已與Home Connect伺服器連接。

一有軟體更新可用時，Home Connect App會發出通知，即可透過App開始軟體更新。順利下載後，當您可使用WLAN家用網路（WiFi）時，即可透過Home Connect App開始進行安裝。成功安裝後，Home Connect App會發送訊息通知您。

### 注意事項

- 下載期間，電器仍可使用。視App的個人設定而定，也可自動下載軟體更新。
- 若為安全性相關的更新，建議盡快執行安裝。

## 24.6 遠端遙控診斷

若希望聯絡客戶服務，電器應連線至Home Connect伺服器，同時在使用本電器的國家提供有遠端診斷，則客戶服務即可透過電器上的遠端遙控診斷存取本電器。

**提示：**有關您所在國家可用的遠端診斷詳細資訊和提示說明，請查看當地網站的服務／支援頁面：[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 24.7 資料保護

請您注意資料保護的相關提示說明。

電器在第一次連線至與網際網路相連的家用網路時，將傳輸下列各類資料至Home Connect伺服器（首次註冊）：

- 唯一電器標識（包括機器密鑰和已安裝的Wi-Fi通訊模組的MAC位址）。
- Wi-Fi通訊模組的安全證書（資訊技術的连接保障）。
- 您家電器目前的軟體和硬體版本。
- 將之前任何的狀態恢復至原廠設定。

首次註冊是準備Home Connect功能供使用，並在您第一次想使用Home Connect功能時才會需要註冊。

**注意事項：** 請注意，Home Connect功能只有透過Home Connect App時才能使用。您可在Home Connect App中檢索資料保護的相關資訊。

## 25 以爐具為基礎的罩面控制

若兩電器皆具備Home Connect能力，請在Home Connect App中連接。此時須將兩電器與Home Connect連線，然後依循App的指示進行後續作業。


### 注意事項

- 以在此排油煙機上操作為優先。在此期間，無法透過爐具連動式的排油煙機控制進行操作。
- 本電器在聯網待機模式下最多需要2瓦。
- 您只能透過Home Connect App連線到抽油煙機。不再支援其他連接方式。

### 25.1 重置Home Connect設定

本電器在與無線家用網路 (Wi-Fi) 連接時發生問題，或您想將本電器登入另一個無線家用網路 (Wi-Fi)，可重置Home Connect設定。

**注意事項：** 若重置Home Connect設定，則其與已連接之排油煙機的連接也會斷開。

1. 按一下，以打開基本設定。
2. 選擇「排油煙機控制」設定。
3. 按一下「斷開連接」。

### 25.2 透過爐具操控抽油煙機

可根據爐具或個別烹飪區的啟動和關閉在爐具的基本設定中設定排油煙機的動作。

透過爐具的操作元件可進行其他設定。

### 25.3 抽油煙機控制設定概覽




可根據爐具或個別烹飪區的啟動和關閉在爐具的基本設定中設定排油煙機的動作。

本電器與排油煙機連接後，顯示螢幕上才會出現設定。


設定	選擇	說明
風扇操控 (自動啟動)	已關閉 - 必要時須手動啟動排油煙機。 已以自動運行模式啟動 <sup>1</sup> - 啟動烹飪區時，排油煙機會自動以自動運行模式啟動。 已以標準運行模式啟動 - 啟動烹飪區時，排油煙機會自動以設定的等級啟動。	您可設定啟動爐具時，風扇是否以及如何啟動。
風扇後續運行	風扇關閉。 已以自動運行模式啟動。 <sup>1</sup> 已以標準風扇後續運行啟動。 關閉爐具時，風扇設定無變化。	您可設定關閉爐具時，風扇是否以及如何繼續運行。
照明自動啟動	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 關</li> <li>■ 啟動<sup>1</sup> - 爐具啟動時，照明會自動啟動。</li> </ul>	您可設定排油煙機的照明是否自動隨著爐具啟動。
照明自動關閉	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 關<sup>1</sup></li> <li>■ 啟動 - 爐具關閉時，照明會自動關閉。</li> </ul>	您可設定排油煙機的照明是否自動隨著爐具關閉。
斷開連接	-	利用此設定可重置已儲存的家用網路和排油煙機的連接。

<sup>1</sup> 原廠設定 (視型號而定)


### 設定風扇

1. 在狀態列中按一下.
2. 在設定範圍中選擇一個風扇等級。  
有等級1、2和3可選。  
按一下boost 或boost ，以設定強度等級。


### 關閉風扇

1. 在狀態列中按一下.
2. 選擇風扇等級0。

### 啟動自動運行模式


1. 在狀態列中按一下.
  2. 在設定範圍中按一下auto。
- ✓ auto 隨即亮紅燈。
  - ✓ 有煙霧形成時，風扇會自動啟動。

### 關閉自動運行模式

1. 在狀態列中按一下.
2. 選擇風扇等級0。

### 設定排油煙機的照明

可透過爐具的操作面板啟動和關閉排油煙機的照明。

- ▶ 在狀態列中按一下，以啟動照明。

## 26 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。

### 26.1 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

### 26.2 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。

### 26.3 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。

## 27 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。

- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須向製造商或其客戶服務購買專門的電源線進行更換。

### 27.1 警示提示說明

若出現問題，螢幕上會自動出現提示說明、警示或錯誤訊息。

請按照觸控螢幕上的指示操作，以排除問題。必要時，請洽詢客戶服務，並告知詳細的錯誤代碼。

#### 注意事項

- 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。

### 27.2 顯示面板上的提示說明

故障	原因及疑難排解
爐具無法啟動。	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>
觸控顯示螢幕無反應或被封鎖。	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>
無法增加烹飪區的烹調火力。	爐具的總功率受限。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 調整基本設定中最大功率消耗下方的總功率。</li> <li>▶ 大型烹調用具可能會影響到同一側爐具的最大功率級別。重新放上烹調用具。</li> </ul>
訊號音	有物品位於觸控顯示螢幕上。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清除雜物，然後重新設定爐具。</li> <li>2. 請勿將高溫的烹調用具放置在操作面板上。</li> </ol>



故障	原因及疑難排解
爐具反應異常或無法正確操作。	電子裝置故障。 1. 透過保險絲盒內的保險絲或斷路器關閉本電器。 2. 稍候數秒鐘，然後重新連接本電器。
一個或所有烹調區已自動關閉。	電子裝置過熱，且已關閉一個或所有烹飪區。 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。 烹調區過熱，且已關閉，以保護玻璃陶瓷。
設定傳輸功能無法啟動。	電子裝置故障 ▶ 按下任一按鍵，以結束錯誤顯示。無須使用套用設定功能，也可進行烹調。聯絡客戶服務。
FlexPlus烹飪區無法啟動。	電子裝置故障 ▶ 按下任一按鍵，以結束錯誤顯示。剩餘的烹調區可如常繼續使用。請聯絡技術客戶服務。
<b>E7010</b>	爐具無法與家用網路或排油煙機連接。 1. 觸摸任一感應器區域，以確認故障顯示。無連線也能如常進行烹調。 2. 若問題依舊存在，請通知技術客戶服務。
<b>E8202</b>	烹飪感應器過熱，且烹飪區已關閉。 ▶ 請等到烹飪感應器充分冷卻，然後再啟動功能。
<b>E8203</b>	烹飪感應器過熱，且所有烹飪區已關閉。 ▶ 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。
<b>E8204</b>	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。 ▶ 更換3V CR2032電池。其他資訊請參閱 → 「更換電池」，頁次17章節
<b>E8205</b>	與烹飪感應器的連接已取消。 ▶ 關閉功能，然後再重新啟動。
<b>E8206</b>	烹飪感應器故障。 ▶ 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。 ▶ 更換3V CR2032電池。其他資訊請參閱 → 「更換電池」，頁次17章節。 ▶ 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 → 「連接無線溫控感應器」，頁次16。 ▶ 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。 ▶ 更換3V CR2032電池。其他資訊請參閱 → 「更換電池」，頁次17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。 ▶ 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。 → 「連接無線溫控感應器」，頁次16
<b>E 9000/E9010</b>	工作電壓錯誤，位於正常運行範圍之外。 ▶ 請聯絡能源供應商。
<b>U400</b>	爐具未正確連接。 ▶ 請切斷本爐具的電源。請依照電路圖連接本爐具。
烹飪區無法加熱，且顯示了[7]。	示範模式已啟用。 1. 請切斷本爐具的電源，數秒鐘後再重新連接。 2. 3分鐘內在基本設定中關閉示範模式。

## 27.3 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。

# 28 廢棄處理

## 28.1 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。


# 29 符合性聲明

本公司 BSH Hausgeräte GmbH 在此嚴正聲明配有 Home Connect 功能的家用電器符合指令 2014/53/EU 的基本要求以及其他相關的規定。

有關詳細的 RED 符合性聲明，您可以上網在 [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) 您的機器產品頁面中的其他文件查看相關資訊。

2.4-GHz 頻段 (2400–2483.5 MHz) : 最大 100 mW  
5-GHz 頻帶 (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : 最大 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi) : 僅限室內使用。

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi) : 僅限室內使用。

# 30 客戶服務

按照相關的生態設計條例，在電器於歐洲經濟區上市後，可向本公司的客戶服務購買功能相關的原廠備件，銷售時間至少將持續 10 年。

**注意事項：** 按原廠保固條款，客戶服務為免費提供使用。

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。

## 30.1 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 19 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。



## 31 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。

### 31.1 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

### 31.2 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

### 31.3 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

### 31.4 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

### 31.5 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

### 31.6 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

### 31.7 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

### 31.8 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

### 31.9 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

### 31.10 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)

A Bosch Company



**9001799783** (021024)

zh-tw