

# 爐具使用說明

PRA326B90E/PRB326B90E

PRA326B70E/PRB326B70E/PKF375V14E



**BOSCH**

Invented for life



## 完美廚房的標準配備 - Bosch 爐具！

感謝您選擇歐洲第一品牌德國 Bosch 爐具。此款經由頂級材料製作而成的爐具，兼具時尚與實用機能。在整個製作過程中經過嚴格的品質監控及詳細的檢測，以確保能符合您所有的烹飪需求。

為了讓機器發揮最好的效能，請您詳細閱讀本使用手冊，以確實了解並熟悉爐具的各項使用方法，其中還包含了重要的安全須知與簡易的維護保養。

所有的 Bosch 產品在運送的過程中，都由包裝材料妥適保護，我們已經將包材減至最低需求。所有的包材均為可回收的環保材質，請正確處理，為環保作一點貢獻。使用過的廢油請勿直接到入水槽內，這樣做會對環境造成重大危害。請將廢油倒入密封袋，再送至回收站，或者放入垃圾桶內，交由垃圾場掩埋。這樣做雖然不是最理想的處理廢油方式，但可防止水污染。

舊的爐具並非完全沒有價值的廢棄物，有的原物料還可以回收再利用，請洽環保局適當的處理方式。

若您有任何疑問，歡迎隨時撥打本公司服務專線0800-368-888，我們會熱誠地為您服務。

# 目錄頁次

重要安全須知.....	3
機器規格.....	4
認識您的爐具.....	5
<b>瓦斯爐</b> .....	6
點火/關火.....	6
安全系統.....	7
火力大小.....	7
適用鍋具.....	8
爐架.....	9
烹調爐火建議.....	9
使用注意事項.....	9
清潔與保養.....	11
簡易故障排除.....	12
<b>電爐</b> .....	13
餘熱警示燈.....	13
電熱盤及段火力控制鈕.....	13
鍋具大小建議.....	14
烹調火力建議.....	15
使用注意事項.....	16
清潔與保養.....	17
簡易故障排除.....	18

---

## 重要安全須知

- 請詳細閱讀本使用手冊，以便能安全且正確地使用您的爐具。
- 請妥善保存本手冊，爐具移轉時，請將手冊一併轉交日後使用者。
- 安裝前請先檢查爐具在運送過程是否受損，若有受損請不要安裝，並與本公司聯繫。
- 為符合規定，爐具安裝或更改瓦斯型態，請交由合格電器技師確實依據安裝說明來執行。
- 安裝新爐具前，請先確認正確尺寸。
- 爐具必須安裝在通風良好的地方。
- 爐具使用時，請確保勿受到強風吹拂，以免爐火被吹熄。
- 爐具規格表上清楚記載適用瓦斯型式及用電規格，請勿自行更改內部設定，若需要任何更動，請洽本公司維修服務中心。
- 請確認不要讓電陶爐的電線接觸到爐面，以免電線絕緣包覆及爐面受損。
- 使用中的爐具，溫度甚高，請小心使用，切勿讓兒童接觸或操作爐具。
- 本爐具僅供烹調食物之用，請勿作他途使用。並請勿安裝於遊艇或拖車上。
- 若爐具故障，請即刻關閉瓦斯並切斷電源，再洽本公司維修服務中心，請切勿自行修理，包括更換電源線。
- 若火力控制鈕無法順利轉動時，請勿使用蠻力，請洽本公司維修中心修理或更換控制鈕。
- 若陶瓷玻璃爐面出現任何裂痕、凹陷，會有觸電危險，請勿再使用，並關閉電源，再洽本公司維修中心。
- 請勿儲放任何具腐蝕性的化學物品、易燃物品或其他非食物產品於爐具下或接近爐具。
- 熱油容易著火，引起火警。用油煎、炸食物時，請小心看管。

- **危險！**如果鍋內熱油著火，請勿嘗試以水來滅火，因為飛濺出的水滴會造成燙傷。請即刻蓋上鍋蓋，或使用適當的濕布覆蓋，並立即關閉爐具。
- 請勿使用容易翻倒之不穩固鍋具。
- 使用電陶爐時，電熱盤及鍋具底部請保持乾燥。若兩者間有水氣，加熱時會產生蒸氣壓力，使鍋具非預期的彈起，有造成傷害的危險。
- 請勿使用蒸氣清潔機來清潔爐具，有觸電的危險。
- 若瓦斯閥門阻塞，請勿強行拉扯，應立即撥打本公司維修服務中心，以便修理或更換。
- 本說明書內之圖表，僅供參考用。
- 若表面破裂，請關閉電器以免電擊。
- 若電源線損壞時，必須由製造廠商或其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。

## 機器規格

**單口瓦斯爐** PRA326B70E/PRA326B90E

機體尺寸mm：306(寬)x527(深)

電壓/頻率/電流：220V/60Hz/1A

**雙口瓦斯爐** PRB326B70E/PRB326B90E

機體尺寸mm：306(寬)X527(深)

電壓/頻率/電流：220V/60Hz/1A

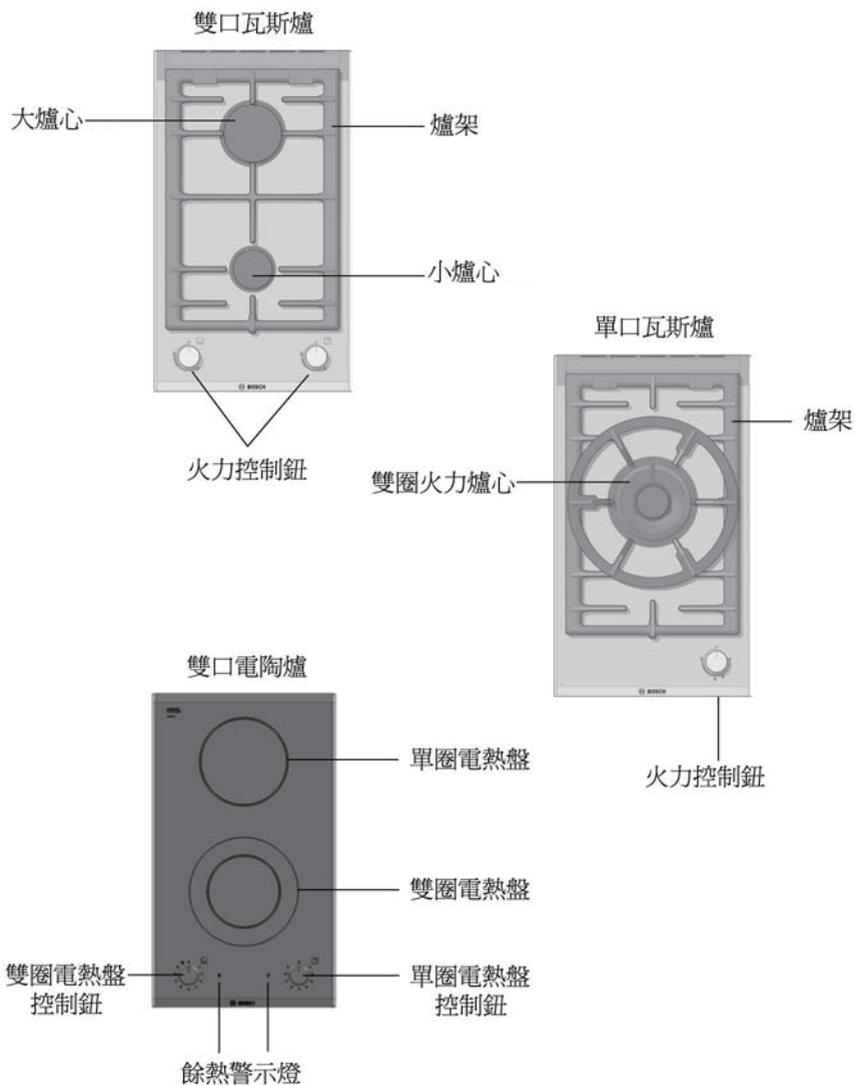
**雙口電陶爐** PKF375V14E

機體尺寸mm：306(寬)x527(深)

電壓/頻率/電流：220V/60Hz/15A

任何未依循本使用說明書而造成的不良後果，本公司恕不負責。

## 認識您的爐具

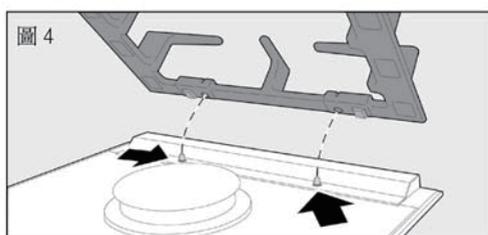


## 瓦斯爐



每一爐心各有一個操控鈕，且以圖示清楚標示(圖 1)。

圖2-3-4清楚標示爐心各組件及爐架，以確保正確安裝及使用。



## 點火/關火

點火：

1. 將所選定的爐心控制鈕下壓，以逆時鐘方向旋轉至最大火力設定，當火力控制鈕下壓時，每個爐心都會有火星產生，維持這個動作數秒鐘直到爐心點上火為止，火點燃後控制鈕即無須再下壓。
2. 將控制鈕轉至所需的火力大小設定。

若無法點燃，請將控制鈕轉回關的位置，再重複點火動作直到爐火被點燃為止。這次請將控

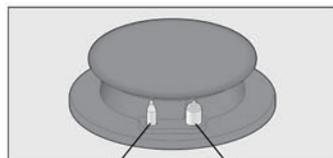
制鈕下壓久一點(約10秒)。

**注意！**若超過15秒仍無法點燃火焰，請將控制鈕轉回關的位置，並打開最近的窗戶或門，等待最少1分鐘後再嘗試點火。

**關火：**

請將控制鈕以順時鐘方向轉至0設定即可。

## 安全系統



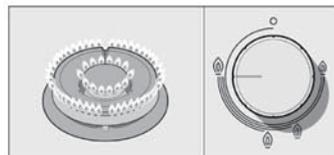
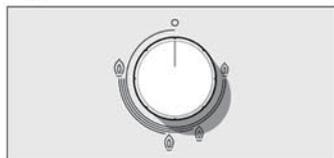
點火安全裝置

點火器

您的瓦斯爐配備有點火安全裝置，可防止爐火不小心被吹熄時，瓦斯因而外漏。為確保點火安全裝置有效，在點火時請將控制鈕下壓至少4秒鐘，直到爐火點燃，且放鬆控制鈕時火焰不會熄滅。

## 火力大小

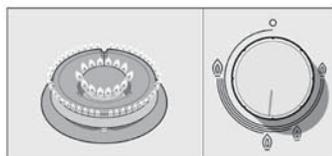
- 關
- ① 最大火力
- ② 最小火力



漸進式火力控制鈕可以輕鬆控制火力從最小到最大。

雙圈火焰爐心，內、外圈火力可以分開設定。

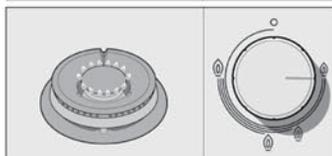
內、外圈火力均為最大。



外圈火力最小，內圈火力最大。



內圈火力最大，外圈熄火。



內圈火力最小，外圈熄火。

## 適用鍋具



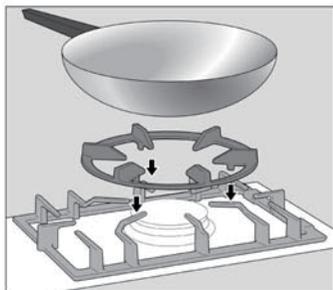
爐具款式	鍋具最小直徑	鍋具最大直徑
單口瓦斯爐 雙圈火力爐心	不得小於22cm	
雙口瓦斯爐之 大爐心	22 cm	26 cm
雙口瓦斯爐之 小爐心	12 cm	16 cm

## 中式炒鍋



底部為凹球面的中式炒鍋僅適用於單口瓦斯爐。中式炒鍋提供各種不同的烹調方式：除了可以煎、炒外，還可以慢燉、油炸，甚至清蒸。以中式炒鍋烹調食物，因為火力分布較一致、火力較集中，所以可以快速烹調食物，且用油也較少，可以說是最健康也最快速的烹調方式之一。以中式炒鍋烹調食物時，請遵守製造商的使用說明。

## 爐架



單口瓦斯爐附贈有大型鍋具/中式炒鍋支撐架，適用直徑超過26cm之大型煎鍋、陶鍋及任何球面之鍋具。爐架在烹煮的過程中，溫度甚高，請勿觸碰，以免燙傷。

## 烹調爐火建議

爐具款式	強火	大火	中火	小火
單口瓦斯爐 雙圈火力爐心	煮沸、燒烤、西班牙海鮮飯、各式東方快炒		再加熱熟食、保溫熟食	
雙口瓦斯爐之 大爐心	煎貝類、牛排、蛋包、油炸食品		米飯、白醬 蔬菜燉肉	蒸魚、 蒸青菜
雙口瓦斯爐之 小爐心	蒸馬鈴薯、新鮮蔬菜、麵食、燉、悶		解凍、慢燉各式餐點	溶化奶油、巧克力、吉利丁

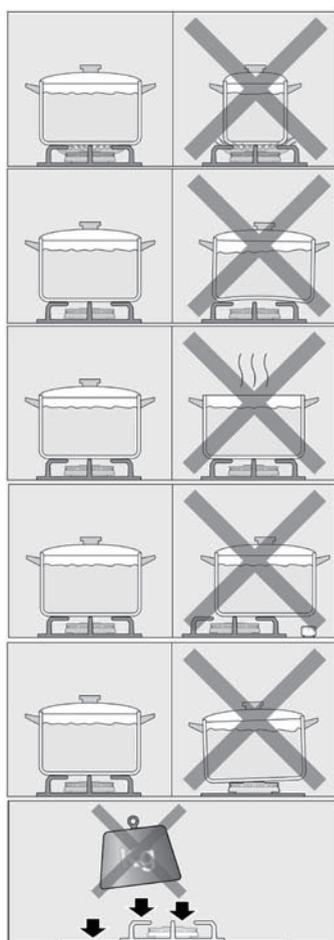
## 使用注意事項

- 當爐火使用時，會有聽到嘯聲是正常的。
- 第一次使用時，爐火較容易熄滅，這是正常的，並不會造成任何危險，也不是故障。使用幾次後，就會改善。
- 關掉爐火後幾秒鐘，會聽到一個聲響，這並非故障，僅表示點火安全裝置不再運作。
- 請盡量保持爐心乾淨，若點火器髒汙，會影響爐火不易被點燃，請以小刷(非鋼刷)定期

清理爐心，並請注意點火器不能受到任何撞擊。

- 有時會有橘色火焰產生，這是因為空氣中的灰塵或是湯汁溢出所致，是正常的。

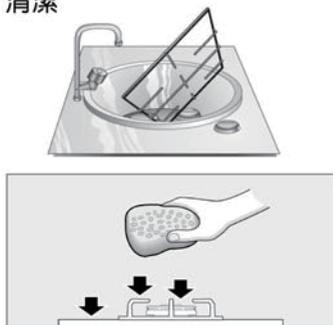
下列各項說明可以幫助節約能源，並可避免鍋具受損：



- 請使用適合爐心大小的鍋具。
- 請勿將小的鍋具放置於大爐心上，爐火絕不可大過鍋具的底部邊緣。
- 請勿使用受損鍋具，受損鍋具可能無法平穩擺在爐架上，易翻倒。
- 請使用厚底之平底鍋。
- 請勿將鍋蓋斜放，或未加蓋，這樣會浪費能源。
- 請將鍋具正中放置勿偏離爐火，以免傾倒。
- 請勿將直徑過大的鍋具，放在靠近火力控制鈕的爐心上加熱，控制鈕可能會因過熱而受損。
- 請將鍋具小心放在爐架上，切勿直接放在爐心上。
- 請勿撞擊爐具或置放重物於爐具上。
- 使用爐具前，請先確認爐架及爐心蓋都在正確的位置上。

## 清潔與保養

### 清潔



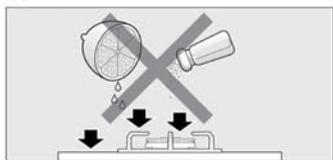
- 一旦爐心冷卻後，即可以沾肥皂及水的海綿清潔爐具。
- 每次使用後請即刻清潔。可避免殘留的食物殘渣或滴落的油脂等黏在爐面，以後會更難去除。
- 為保持爐心及爐架的清潔，請定期放入肥皂溫水中，以非金屬之刷子刷洗爐心洞孔與溝槽，可確保提供良好的火焰。
- 請同時清潔爐架下方的橡膠墊，若橡膠墊鬆脫，容易刮傷爐面。
- 清潔後請將爐心及爐架完全擦乾。
- 清潔後請確認爐架及爐心蓋都在正確的位置上(請參考爐心安裝說明書)。

### 不適用之清潔品



- 請勿在陶瓷玻璃爐面上拖滑鍋具，以免刮傷爐面。亦請勿使尖銳物件或重物掉落爐面。切勿撞擊爐具任何部位。
- 請勿使用蒸氣清潔機來清潔爐具，可能會造成爐具受損。
- 請勿使用尖銳物品如鋼刷或刀子去刮除爐面上乾硬的食物殘留。
- 請勿使用刀子、刮板或任何尖銳物品去清潔爐面的金屬封邊，或是爐面與爐心的接縫處。

### 保養



- 若有任何噴灑出的液體，請即刻擦拭，可省去許多後續的清潔困擾。
- 清潔蔬果掉落的塵土沙粒都可能刮傷爐面。
- 溶化的糖粒或糖分含量較高的食物掉落時，請立即清理，可使用爐面刮刀。

## 簡易故障排除

根據經驗，您可以不用找維修人員即可解決一般常發生的問題。在尋求維修服務前，請先查看是否為下列問題，可幫助您快速排除故障。

故障	可能引起原因	故障排除
電力系統故障	保險絲燒壞	檢查主保險絲盒內之保險絲，若有需要請更換
	自動跳脫開關故障	檢查主保險絲盒內的自動跳脫開關或差動開關是否故障
電子點火器不運作	點火器和爐心中可能有食物殘渣	請小心清理點火器與爐心間間隙
	爐心受潮	小心將爐心蓋及點火器擦乾
	爐心蓋沒放好	請確認爐心蓋確實蓋好
	爐具未連接地線或地線連接錯誤	請洽專業電工技師確實連接好地線
爐火大小不一致	爐心各項組件未在定位	請將各零件確實定位
	爐心上瓦斯出處溝槽髒污	清潔爐心上瓦斯出處溝槽
瓦斯流量不正常或沒有瓦斯出來	瓦斯總開關被關閉	請將瓦斯開關打開
	如果是使用桶裝瓦斯，可能是瓦斯用光了	更換新的、滿的瓦斯桶
廚房區域聞到瓦斯味道	瓦斯閥門持續開著 瓦斯管和瓦斯鋼瓶間之連接處漏氣	檢查瓦斯閥門是否開著 請確認兩者間的連接是緊密的
爐火點不著	爐火大小控制鈕下壓時間不足	點燃爐心後，將爐火控制鈕持續下壓幾秒鐘。
	爐心上瓦斯出處溝槽髒污	清潔爐心上瓦斯出處溝槽

如果您有任何無法自行處理的問題時，請洽詢本公司維修服務中心0800-368-888。打電話時請告知右列資料：E-NR FD 這項資料您可在爐具下方的規格標示中找到。

---

## 電爐

在開始烹調時，建議您先將控制鈕轉至最強火力，再依據食材的不同與數量的多寡，調整至中火。

由於電熱盤需要較長的時間冷卻，建議您可以在食物完全煮熟前幾分鐘關閉，利用餘熱將食物烹煮至全熟，這樣可以節約能源。

電爐適用全平面、厚底，且直徑與電熱盤接近的鍋具，請千萬不用使用直徑比電熱盤小的鍋具。

請盡量不要讓液體溢出在電熱盤上，鍋具底部亦請先擦乾再使用。

---

## 餘熱警示燈

電爐配備有“餘熱警示燈”，當啓動電爐時，警示燈會亮起，表示電熱盤溫度甚高。當電爐關閉時，警示燈會持續亮著，此時電熱盤仍維持一定之溫度，您可利用此時的餘熱來繼續烹煮食物，以節約能源。一旦電熱盤溫度冷卻後，警示燈才會熄滅。

**警告！**使用中若遇停電，警示燈會熄滅。電力恢復時，即使爐面餘溫仍在，餘熱警示燈亦可能不會亮起。

---

## 電熱盤及 火力控制鈕



您的電爐如左圖配備有一單圈電熱盤及一雙圈電熱盤。雙圈電熱盤提供兩種輸出功率：雙圈同時使用時為2000W，僅中心小圈則為800W。要使用中心小圈烹調區時，請將控制鈕以順時鐘方向旋轉至所需之火力大小(1-9)位置即可。

若要使用整個雙圈烹調區，請將控制鈕以順時鐘方向轉至超過9到◎，再回轉至所需的火力大小即可。1=火力最小；9=火力最大。使用時“餘熱警示燈”會亮起。

單圈電熱盤具1200W的輸出功率，您可以依據烹調食材來選擇適合的火力大小。

不同的食材、不同的數量適用的火力大小不同。您可以參考下列章節的烹調火力建議，將控制鈕以順時鐘方向旋轉到所需火力即可，使用時“餘熱警示燈”會亮起。

關閉電熱盤只需將控制鈕依逆時鐘方向轉回至○即可。一旦電熱盤冷卻後，餘熱警示燈即會熄滅。

## 鍋具大小建議

爐具款式	鍋具最小直徑
雙圈電熱盤 僅內圈熱時	12 cm
雙圈電熱盤 內外圈都熱	18 cm
單圈電熱盤	14 cm

## 烹調火力建議

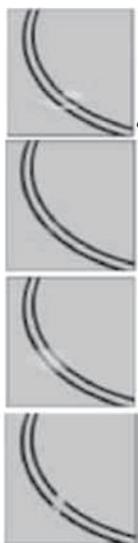
	設定
溶化：奶油、巧克力、果凍	1 - 2
烹煮：米飯、白醬、西班牙海鮮飯	2 - 3
烹煮：馬鈴薯、義大利麵、蔬菜	4 - 5
燉、悶	4 - 5
蒸	5
保溫	2 - 3 - 4 - 5
煎：魚、肉、蛋包、牛排	6 - 7 - 8
快炒	9
當	
<input type="checkbox"/> 烹煮湯類時	
<input type="checkbox"/> 烹煮大量食物時	請設定在較大的火力
<input type="checkbox"/> 未加蓋烹煮食物時	

- 請使用厚底的平底鍋具，底部不平會使烹調的時間加長。
- 請選擇與電熱盤大小相當的鍋具。
- 一般鍋具標示的尺寸大小為鍋面直徑，通常這尺寸比底部直徑來得大。
- 若烹調少量食物時，請使用小的鍋具。大鍋中裝少量食物烹調，非常耗費能源。
- 請蓋上大小適當的鍋蓋，未使用鍋蓋所耗費的能源為蓋上鍋蓋的4倍。
- 烹調時使用較少的水量可以節省能源，且烹調蔬菜時，僅用少量的水較能保存食物的維生素及礦物質，並請選擇較低的加熱設定。

## 使用注意事項

- 若堅硬或尖銳物件掉落爐面，會使電爐受損，建議您不要將此類物件置放在電爐四週容易掉落地方。
- 請避免讓空鍋留置在使用中的電爐上，尤其是鋁製或琺瑯材質鍋具，會使鍋具底部及電爐受損。若使用特殊材質鍋具，請遵照鍋具使用說明。
- 切勿將熱的鍋具放置在爐具邊緣。
- 電熱圈使用中或溫度仍高時，請勿將鋁箔紙及塑膠容器放在上面，會熔掉。

### 爐面受損



下面所列的爐面受損，並不會影響電爐的使用或穩定性。

#### 焦糖殘渣

這是由溶化的糖粒或是含糖高的食物溢出於爐面所造成。

#### 刮傷

這是由鹽粒、糖、砂粒及粗糙鍋底所造成。

#### 褪色

長期經由鍋底摩擦，或使用不適用的清潔產品會造成爐面顏色變成金屬色調。

#### 磨損

這是由於使用不適用的清潔用品所造成。

## 清潔與保養

### 清潔



- 請每次使用後即清潔。可避免殘留的食物殘渣或滴落的油脂等黏在表面，造成以後清潔困難。
- 請以專用玻璃刮刀(選購貨號：087670 NTS:450)來清除頑漬。
- 請將專用刮刀安全裝置向下移，僅使用刀片來清潔爐面。若未將安全裝置下移，可能會刮傷爐面。
- 刮刀的刀片非常鋒利，請小心使用，並在使用完後，立刻將安全裝置向上推蓋住刀片。
- 一但發現刮刀的刀片有任何瑕疵，請即刻更換刀片。
- 請在爐面完全冷卻前以廚房紙巾及清潔劑來清潔爐面，若爐面溫度仍非常高時，污漬可能會顯現，請以濕布清潔，再以軟布擦乾。
- 請保持火力控制鈕週邊之清潔與乾燥。食物殘渣或噴濺的液體可能會影響其操控性。
- 電熱盤請以少許熱肥皂水清潔，請勿使用任何具腐蝕性或磨損性的產品。亦請勿使用刮刀在電熱盤上清潔，可能會傷害電熱盤框圈。
- 下列物品請勿使用：任何會刮傷或具磨蝕作用的產品或具腐蝕性的清潔劑，如烤箱清潔噴霧或污漬去除劑。
- 請使用玻璃爐面清潔劑(選購貨號 311499 NTS:480)來清潔與保養。專用清潔劑會在爐面形成一防塵保護膜，可讓爐面維持長久亮麗外觀，同時讓清潔更容易。

### 不適用之清潔品

### 保養

## 簡易故障排除

根據經驗，您可以不用找維修人員即可解決一般常發生的問題。在尋求維修服務前，請先查看是否為下列問題，可幫助您快速排除故障。

故障	可能引起原因	故障排除
電力系統故障	保險絲燒壞	檢查主保險絲盒內之保險絲，若有需要請更換
	自動跳脫開關故障	檢查主保險絲盒內的自動跳脫開關或差動開關是否故障

如果您有任何無法自行處理的問題時，請洽詢本公司維修服務中心0800-368-888。打電話時請告知右列資料：E-NR FD 這項資料您可在爐具下方的規格標示中找到。



博西家用電器股份有限公司  
114 台北市內湖區洲子街 80 號 11 樓  
客服專線：0800-368-888