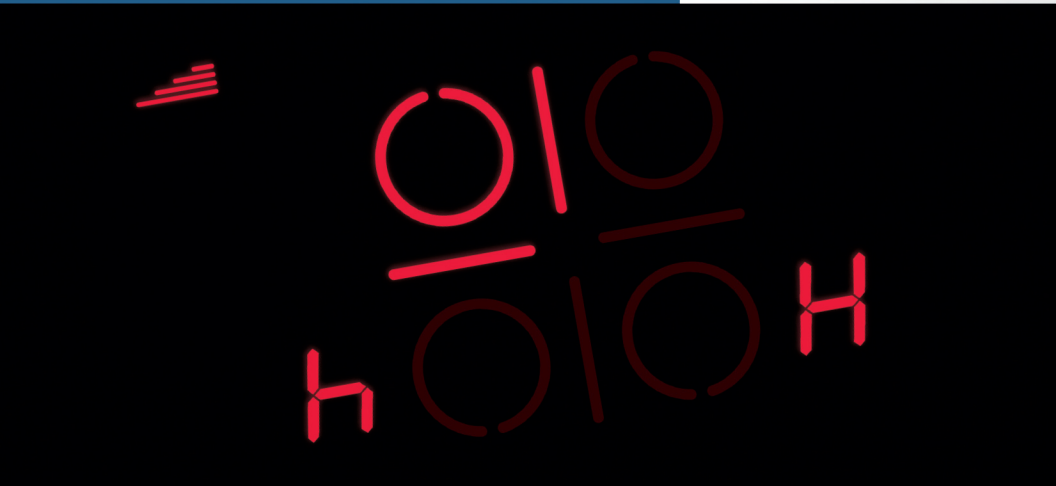




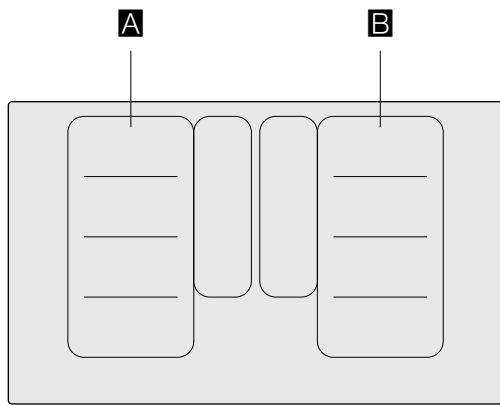
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



BOSCH

爐具
PXY8..K...

zh-tw 說明手冊



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

* IEC 60335-2-6

目錄

 用途	5	 保溫功能	21
 重要安全資訊	6	啟用	21
 損壞原因	7	停用	21
總覽	7	 轉移設定	22
 環境保護	8	啟用	22
節能建議	8	 烹調輔助功能	23
符合環保規定的廢棄處理	8	烹調輔助功能類型	23
 感應爐	8	適用的烹調器皿	24
感應爐的優點	8	感應器與特殊配件	24
烹調器皿	8	功能與加熱設定	24
 瞭解您的電器	10	建議的餐點	27
控制面板	10	自動烹調程式	33
加熱區	11	 無線溫度感應器	34
功能表總覽	11	準備與維護無線溫度感應器	34
餘溫指示燈	12	將無線溫度感應器連線到控制面板	34
 操作電器	12	清潔	35
初次使用	12	更換電池	35
開關爐具電源	12	合規聲明	36
設定烹調區域	12	 兒童安全鎖	36
主廚小叮嚀	13	啟用及停用兒童安全鎖	36
 彈性烹調區域	16	兒童安全鎖	36
烹調器皿使用建議	16	 控制面板安全鎖	37
兩個獨立加熱區	16	啟用	37
單一加熱區	16	停用	37
 位移功能	17	 自動安全斷電裝置	37
啟用	17	 基本設定	38
停用	17	前往基本設定	38
 FlexPlus 烹調區	18	基本設定功能表	38
烹調器皿相關備註	18	離開基本設定	38
啟用	18	儲存或放棄變更	38
停用	18	 Home Connect	39
 時間設定選項	19	設定	39
設定烹調時間	19	Home Connect 設定	41
短時間計時器	19	軟體更新	43
碼錶功能	19	關於資料保護	43
 快速加熱功能	20	合規聲明	43
啟用	20	 排油煙機連線	44
停用	20	設定	44
 短時間加熱功能	20	重新設定連線	45
使用上的建議事項	20	透過爐具控制排油煙機	45
啟用	20	排油煙機控制系統設定	45
停用	21		

	能源消耗指示燈	46
	檢查烹調器皿	46
	清潔須知	47
	爐具	47
	隔熱罩	47
	常見問題集 (FAQ)	48
	疑難排解	49
	資訊、警告與故障訊息	49
	建議	49
	展示模式	50
	客戶服務中心	50
	產品編號及生產編號	50
	餐點測試	51

有關產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.bosch-home.com.tw

用途

請仔細閱讀本說明書中的指示。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。

在開箱後請檢查產品是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本產品。請與售後服務中心聯絡，並提供所造成損害之書面通知，否則您將失去追溯補償的權利。

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。

本電器限用於私人的室內與居家環境。本電器僅適用於準備食物及飲料。烹調過程中必需有成人在場監督。短暫的烹調過程亦需有成人在場監督。本電器僅供室內使用。

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下地區。

請勿使用蓋子。其可能因過熱而造成意外事故，如起火或材料碎裂。

只能使用經我們認可的安全裝置或兒童護欄。不適當的安全裝置或兒童護欄可能會造成意外。

本電器不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

8 歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

請勿讓孩童將本機當成玩具或在其周圍嬉戲。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 歲以下的孩童遠離本機及電源線。

必須全程監控烹調過程。短暫的烹調過程亦需全程受到監督。

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

如果您有穿戴植入式醫療裝置（例如心律調節器或心臟去顫器），請向醫師詢問該裝置是否符合 1990 年 6 月 20 日頒發的歐盟理事會指令 90/385/EEC、DIN EN 45502-2-1 及 DIN EN 45502-2-2，且依照 VDE-AR-E 2750-10 規定選擇、植入與設定該裝置。如果這些條件皆符合，並使用了非金屬的烹飪用具與把手不是金屬的鍋具，便可放心能如預期般地使用此感應爐具。

重要安全資訊

警告 – 火災風險！

- 高溫油脂容易快速燃燒。請務必看守並注意高溫油脂的使用。請勿使用水撲滅正在燃燒的油脂。關閉加熱區。小心使用鍋蓋、滅火毯或類似的物品來滅火。
- 加熱區變得非常熱。切勿將易燃物品放置於爐具上。切勿將物品放置於爐具上。
- 電器變熱。請勿將可燃物或噴霧罐直接放在爐具下方的抽屜裡。
- 爐具會自動關閉且無法再運轉。而之後可能會在毫無預警的情況下開啟。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 切勿使用爐具蓋，因為這可能會引起過熱、起火或材料碎裂等而導致意外。

警告 – 燙傷風險！

- 加熱區及周圍區域（特別是隔熱罩）會變得非常熱。切勿觸碰高溫表面。兒童應保持安全距離。
- 加熱區加熱，但顯示螢幕並未運作。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 爐具上的金屬物品很快就會變得非常熱。切勿將金屬物體（如刀子、叉子、湯匙和鍋蓋）放置於爐具上。
- 每次使用後，請務必從主開關關閉爐具。請勿以移開鍋具的方式，讓爐具自動關閉。

警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

- 切勿使用任何高壓清潔器，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 玻璃陶瓷中的裂紋或裂縫可能會導致觸電。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

警告 – 磁力造成的危險！

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

警告 – 故障風險！

爐具的下半部配有一個風扇。若爐具下設有抽屜，則該抽屜不應用於存放小物品或紙張；一旦風扇吸入這些物品，可能會損壞風扇或干擾冷卻作業。抽屜內容物和風扇進氣口應保持 2 公分以上的距離。

警告 – 受傷風險！

- 無線溫度感應器中的電池若過熱，可能會受損或爆炸。烹調後請移除無線溫度感應器，且不要放在靠近熱源的地方。
- 從深平底鍋取下的溫度感應器可能會很燙。請戴上隔熱手套或用廚房紙巾將它取下。
- 進行隔水加熱時，爐具和烹調器皿可能會因過熱而破碎。裝有食材的烹調容器絕對不可直接與裝有水的鍋具底部接觸。請務必使用耐熱烹調器皿。
- 深平底鍋可能會因鍋底和加熱區之間的液體而突然跳動。請務必保持加熱區和鍋底乾燥。

損壞原因

小心！

- 粗糙的鍋底可能會刮傷爐具。
- 避免將空鍋具留置在加熱區上。這樣可能會造成損壞。
- 請勿將高溫的鍋具置於控制面板、指示燈區或爐具邊框上。這樣可能會造成損壞。
- 堅硬或尖銳的物體掉落在爐具上，可能會造成爐具損壞。
- 若將鋁箔及塑料容器置於高溫加熱區上，可能會使其融化。不建議在爐具上使用層壓薄膜。

總覽

您可在以下表格中找到最常發生的損壞原因：

損壞	原因	措施
污漬	食物煮沸溢出物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。
	不適合的清潔劑。	僅可使用適合本類型爐具的清潔劑。
刮傷	鹽、糖和砂。	請勿將爐面作為工作檯面或儲存空間。
	粗糙的鍋具底部可能會刮傷爐面。	檢查烹調器皿。
褪色	不適合的清潔劑。	僅可使用適合本類型爐具的清潔劑。
	平底鍋磨損。	當移動湯鍋及平底鍋時，請拿起它們。
馬鈴薯條	糖、含糖量高的食物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。

環境保護

本節中，您可以找到節能與正確回收本產品的相關資訊。

節能建議

- 請務必針對每個鍋具使用正確的鍋蓋。烹調時不加蓋將會消耗較多的能量。使用玻璃蓋查看烹調狀況可避免掀開鍋蓋。
- 請使用平底鍋具。鍋底不平整將會使用較多的能量。
- 鍋底直徑必須符合加熱區大小。請注意：鍋具製造商通常會提供鍋頂的直徑，而鍋頂直徑通常大於鍋底直徑。
- 請使用小的鍋具盛裝份量少的食物。沒有裝滿的大型鍋具會消耗許多能源。
- 烹調時請使用少量的水。這可以節省能源並保留蔬菜中所有的維生素和礦物質。
- 選擇最低的火力進行烹調。若火力過強，會浪費多餘的能源。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



本產品符合歐盟廢棄電子電器設備相關法令 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE)。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

無線溫度感應器由電池供電。請以環保方式處理電池。

感應爐

感應爐的優點

感應爐因為能將熱能直接傳導至烹調器皿上，因此和一般的烹調方法非常不同。此特性帶來了許多優點：

- 煮沸和煎炸較不費時。
- 節能。
- 容易保養與清潔。溢出物不會很快開始燒焦。
- 熱能控制與安全 – 加熱區會在使用者改變設定時立即增加或減少熱能供給。感應爐會在烹調器皿自加熱區上移開的同時停止熱能供給，即使您未先關閉電源。

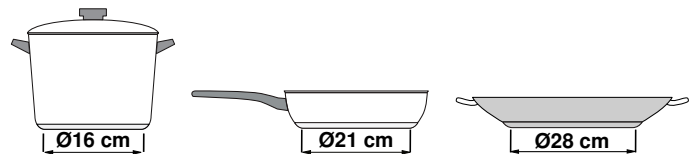
烹調器皿

請務必使用強磁性的烹調器皿搭配感應爐使用，例如：

- 含糖瓷塗層，且以鋼製成的器皿
- 鑄鐵製成的器皿
- 以不鏽鋼製成，且適用於感應爐的器皿。

為確認您的烹調器皿是否適合用於感應爐，請參閱以下章節 → 「檢查烹調器皿」。

為達到良好的烹調效果，平底鍋底部的強磁性區域必須符合加熱區的尺寸。若加熱區沒有偵測到烹調器皿，請試著把該器皿放在另一個直徑相近的加熱區上。

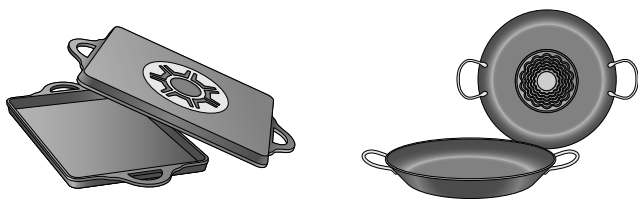


若目前唯一使用的加熱區為彈性烹調區域，可使用特別適用該區域的較大鍋具。有關如何放置鍋具的資訊，請參閱以下章節 → 「彈性烹調區域」。

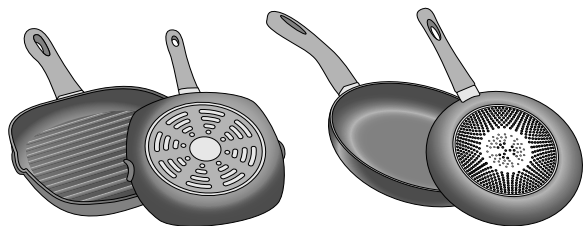


部分烹調器皿的底部不具有足夠的磁性：

- 若烹調器皿底部僅部份區域具有強磁性，則只有該區域才會加熱。這可能意味著熱能無法平均分佈。非強磁性區域可能不會加熱到烹調所需的足夠溫度。



- 舉例來說，若器皿底部的材質含有鋁，強磁性區域也會減少。這可能意味著感應爐無法充分加熱，甚至無法偵測到器皿。



不合適的平底鍋

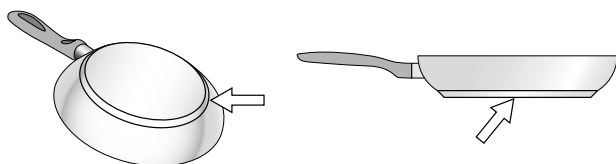
切勿使用下列材質製成的擴散板爐具或鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

烹調器皿底部的特性

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

請使用平底的烹調器皿。若底部不平，可能會減弱熱能供給。



缺少鍋具或不合適的尺寸

若選定的加熱區上沒有放置鍋具，或若鍋具的材質不合適或大小不正確，操作指示燈上所顯示的火力將會閃爍。在加熱區上放上合適的鍋，指示燈即停止閃爍。若超過 90 秒，加熱區將會自動關閉。

空鍋或鍋底過薄

請勿加熱空鍋，或使用薄底的鍋具。此爐具搭載安全系統。然而，空鍋可能會快速升溫，「自動關機」功能可能會來不及反應，鍋具可能會達到很高的溫度。鍋底可能融化，損壞爐面上的玻璃。在這種情況下，請勿碰觸鍋具並關閉加熱區。若爐具冷卻後仍無法正常運作，請與售後服務中心聯絡。

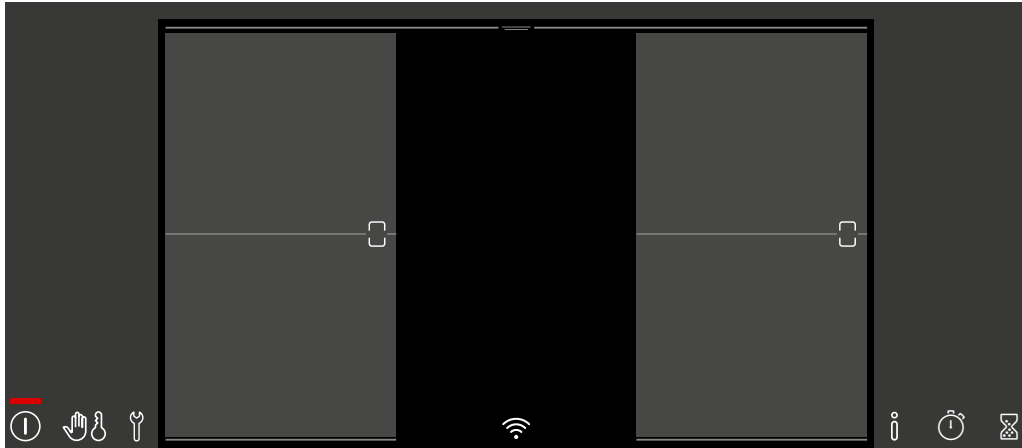
鍋具偵測

每個加熱區對於鍋具偵測都有一個底限。其依照鍋具強磁性區域的直徑大小，以及鍋具底部的材質不同而有所差異。因此，請務必使用最適合鍋具底部直徑的加熱區。

瞭解您的電器

有關加熱區大小及加熱設定的相關資訊，請參閱 → 第 2 頁

控制面板



控制功能	
	主開關
	鎖住控制面板以便清潔 兒童安全鎖
	基本設定
	資訊功能表
	碼錶功能
	短時間計時器
	FlexZone 烹調區
0....	控制面板
加強火力	1...9 加熱設定值
	 保溫功能
	 快速加熱功能
	 短時間加熱功能
功能表	烹調模式功能表：
	 加熱設定值
	 自動烹調程式
	 烹煮感應功能
	 油炸感應器
	 移動功能
	設定烹調時間
	排油煙機控制
	Wi-Fi

觸碰式控制按鈕

所有感應器均為觸控式按鈕。選擇功能時，只需觸碰代表該功能的符號即可。可用的功能會出現在顯示幕上。

備註：請隨時保持控制面板的清潔與乾燥。潮濕可能會使其無法正常運作。

加熱區

加熱區		
☐	一般烹調區域	請使用尺寸合適的鍋具。
☐	彈性烹調區域	請參閱相關章節 → 「彈性烹調區域」。
☐ / ☐	FlexPlus 烹調區	FlexPlus 烹調區會固定將左側或右側彈性烹調區一併啟動。請參閱相關章節 → 「FlexPlus 烹調區」。

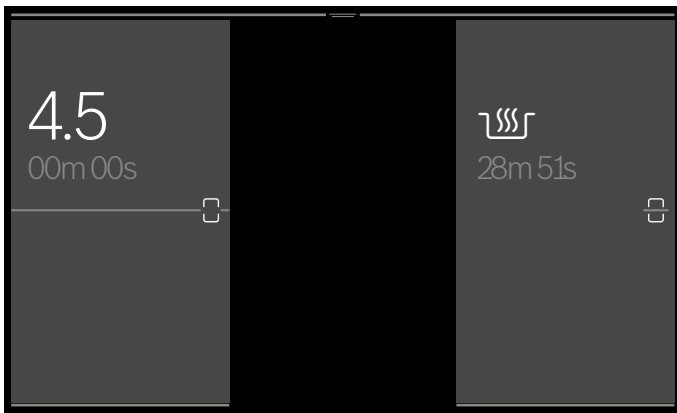
請務必使用適合感應爐的鍋具，請參閱以下章節 → 「感應爐」。

功能表總覽

直覺式的功能表結構可幫助您瞭解爐具的控制面板。您在本節中可以進一步瞭解最重要的功能表。

主畫面

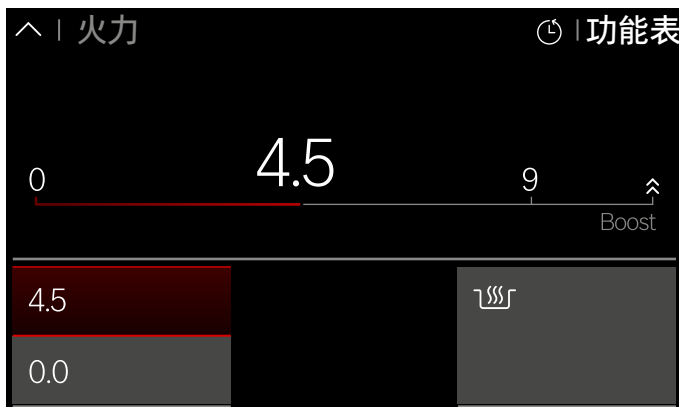
主畫面上會顯示爐具之烹調區總覽。顯示幕上會顯示啟用之烹調區的烹調模式、加熱設定與時間設定選項。



設定區

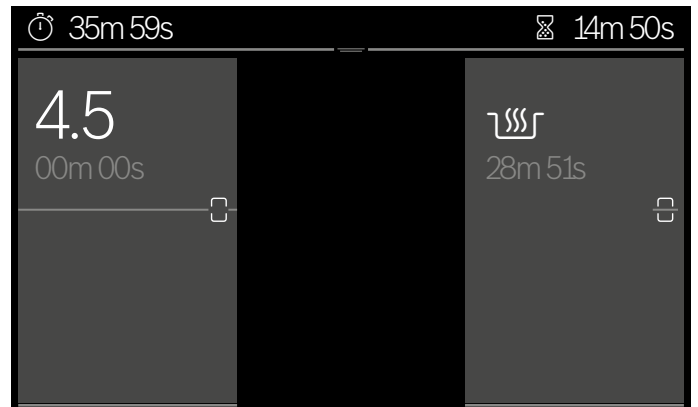
若想設定烹調區的加熱設定、烹調時間或各種烹調模式，請至該烹調區的設定區進行操作。

只要觸碰需要的烹調區，即可叫出設定區。

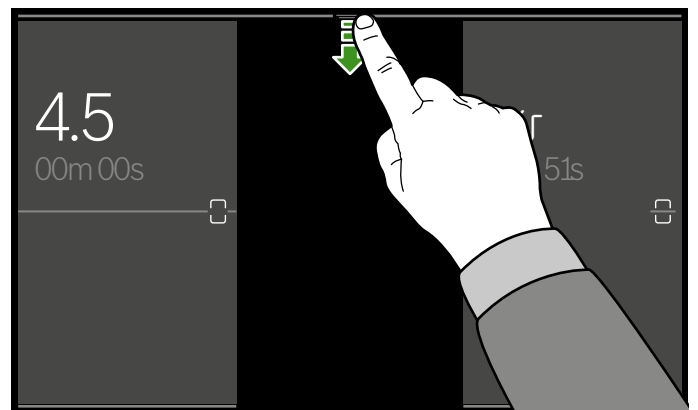


狀態列

狀態列中會出現短時間計時器、碼錶功能及其他可用設定。




若要顯示狀態列，請用手指在顯示幕上由頂部往底部拉即可。




向上拉可隱藏狀態列。

資訊功能表

您可在資訊功能表中叫出電器的相關資訊。

若要進入資訊功能表，請觸碰  感應器。

若要返回主畫面，請觸碰  符號。

您亦可叫出目前功能的相關資訊。只要觸碰需要之功能的符號數秒即可。顯示幕中便會出現一個資訊視窗並說明目前的功能。

烹調模式功能表

本爐具有數種不同的烹調模式。

烹調模式	功能
 火力	可讓您選擇烹調區的加熱設定。
 輔助	有一煎炸與烹煮餐點之預設列表。
 烹煮感應功能	本無線烹調感應器會在烹調過程中自動偵測溫度。 備註： 本功能只要將無線感應器連線到控制面板即可使用。
 油炸感應器	本爐具會在油炸過程中自動偵測溫度。
 MoveMode	溫度可透過改變烹調器皿在烹調區上位置的方式來進行調整。

若要進入烹調模式功能表，請觸碰功能表（位於烹調區的設定區中）。

餘溫指示燈

爐具每個烹調區均有餘溫指示燈。如果指示燈亮起，就表示所代表的烹調區仍是熱的。如果烹調區在顯示幕上的欄位顯示背光為紅色，則請勿觸碰此區域。

當烹調區於烹調後關閉時，餘溫指示燈便會亮起。即使爐具已關閉，只要烹調區仍溫熱，餘溫指示燈便會一直亮著。

操作電器

本章將說明如何設定加熱區。本表格列有各種餐點的加熱設定值以及烹調時間。

初次使用


初次啟動本電器時，顯示面板上會出現進行初始化設定用之功能表。


接著便會顯示主畫面。

備註：您可隨時變更語言與其他所有設定。您可在 → 「基本設定」一節找到更多關於選擇語言之資訊。

開關爐具電源

使用主開關開啟或關閉本爐具。

開啟：觸碰  感應器。此時會出現訊號音接著觸控顯示幕便會亮起。經過短暫的開啟時間後，爐具便可使用。

關閉：觸碰  符號直到主開關旁的指示燈熄滅為止。餘溫指示燈會持續亮起直到烹調區充份冷卻為止。

注意事項

- 若烹調區關閉超過 20 秒，本爐具便會自動關閉。
- 選擇的設定會在爐具關閉後儲存約 10 分鐘。若在這段時間內將爐具重新開啟，便可繼續使用之前的設定。→ 「基本設定」一節包含如何變更選擇設定儲存時間的相關資訊。

設定烹調區

從 1 到 9 設定需要的火力設定。

火力設定 1 = 最低設定。

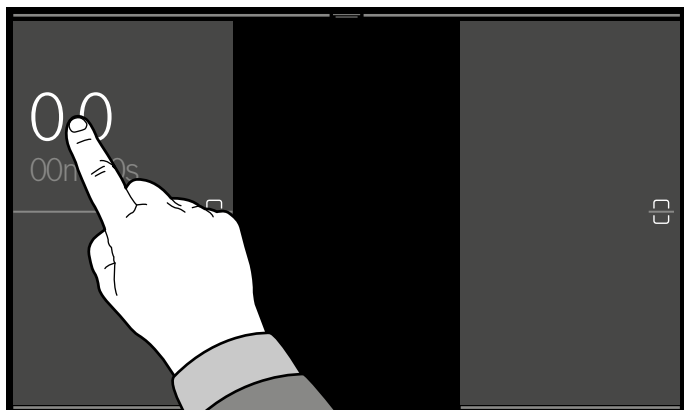
火力設定 9 = 最高設定。

每個火力設定都有中間強度。

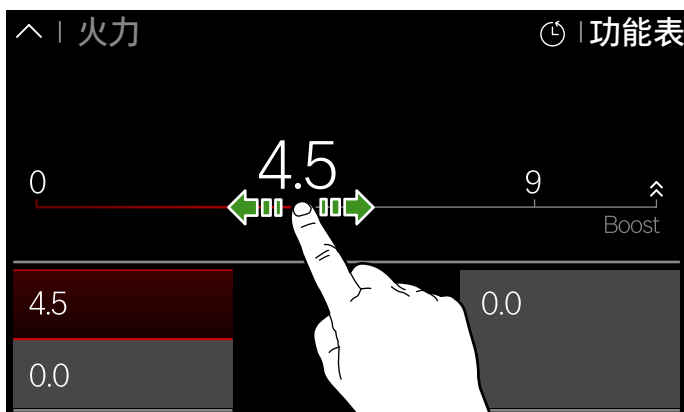
設定加熱區與加熱設定值

爐具電源必須開啟。

1. 觸碰想使用之加熱區符號以選擇該加熱區。顯示面板上便會出現您選擇之加熱區的設定區。



2. 用手指滑過設定區並觸碰需要的加熱設定。



此時加熱設定便完成了。

若要返回主畫面，請再次觸碰啟用加熱區的符號。

注意事項

- 若啟用的加熱區上並無烹調器皿，則選擇的加熱設定便會閃爍。經過一段時間後，該加熱區便會自動關閉。
- 若在啟動爐具前便將烹調器皿放在加熱區上，則會在觸碰主開關後 20 秒內便會偵測到該器皿。此時便會自動選擇該加熱區。待偵測到烹調器皿後，必須在 20 秒內選擇加熱設定，否則該加熱區便會再次自動關閉。

變更加熱設定：

選擇加熱區並在設定區中設定新的加熱設定。

關閉加熱區

選擇加熱區並在設定區中將加熱設定設為 0.0。該加熱區會自動關閉且餘溫指示燈會亮起。

快速選擇功能

用手指在烹調區上向右滑將加熱設定設為 9.0，或向左滑設定為 0.0。有關如何啟動本功能之其他資訊，請參閱以下章節 → 「基本設定」

主廚小叮嚀

小叮嚀

- 加熱泥狀食物、濃湯以及濃稠醬料時，請偶爾攪拌一下。
- 將加熱設定值設定為 8 至 9 以進行預熱。
- 搭配鍋蓋進行烹調時，請在蒸氣從鍋蓋與鍋具之間冒出的同時，將加熱設定值調小。為達到良好的烹調效果，勿讓蒸氣冒出。
- 烹調完成後，在享用食物前請讓鍋蓋一直蓋在鍋具上。
- 使用壓力鍋烹調時，請遵照製造商的說明。
- 不要讓食物烹煮過久，以免養分流失。廚房計時器可用來設定最佳的烹調時間。
- 為達到更健康的烹調效果，請避免使用會冒煙的油。
- 為使食物呈金黃色，請將食物分成小等份後再進行煎煮。
- 烹調食物時，烹調器皿可能會達到高溫狀態。建議您戴上烤箱手套。
- 有關較節能的烹調方式，請參閱以下章節 → 「環境保護」

烹調建議表

本表格列出各種食物所適用的加熱設定。烹調時間會因食材種類、重量、厚度與品質而有所不同。

	加熱設定	烹調時間 (分鐘)
融化		
巧克力外層	1 - 1.5	-
奶油、蜂蜜、吉利丁	1 - 2	-
加熱和保溫		
燉煮，例如燉扁豆	1.5 - 2	-
牛奶 *	1.5 - 2.5	-
在水中加熱香腸 *	3 - 4	-
解凍和加熱		
冷凍菠菜	3 - 4	15 - 25
冷凍燉牛肉	3 - 4	35 - 55
水煮和煨煮		
馬鈴薯餃 *	4.5 - 5.5	20 - 30
魚 *	4 - 5	10 - 15
白醬，例如貝希梅爾醬	1 - 2	3 - 6
蛋黃醬，例如貝亞恩醬、荷蘭醬	3 - 4	8 - 12
水煮和蒸煮和燉煮		
米飯（加上兩倍的水）	2.5 - 3.5	15 - 30
米布丁 ***	2 - 3	30 - 40
帶皮且水煮過的馬鈴薯	4.5 - 5.5	25 - 35
水煮馬鈴薯	4.5 - 5.5	15 - 30
義大利麵、麵條 *	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
冷凍蔬菜	3.5 - 4.5	7 - 20
以壓力鍋烹煮	4.5 - 5.5	-
悶煮		
肉捲	4 - 5	50 - 65
燉肉	4 - 5	60 - 100
燉牛肉 ***	3 - 4	50 - 60
* 不使用鍋蓋		
** 翻動數次		
*** 以加熱設定值 8 - 8.5 預熱		

	加熱設定	烹調時間 (分鐘)
用少量油煎煮 *		
去骨肉片, 純肉片或裹麵包粉	6 - 7	6 - 10
冷凍去骨肉片	6 - 7	8 - 12
厚肉片, 一般或裹麵包粉 **	6 - 7	8 - 12
牛排 (3 公分厚)	7 - 8	8 - 12
禽類胸肉 (2 公分厚) **	5 - 6	10 - 20
冷凍禽類胸肉 **	5 - 6	10 - 30
炸肉餅 (3 公分厚) **	4.5 - 5.5	20 - 30
漢堡 (2 公分厚) **	6 - 7	10 - 20
魚和魚片	5 - 6	8 - 20
裹麵包粉的魚和魚片	6 - 7	8 - 20
裹麵包粉的冷凍魚, 例如魚柳	6 - 7	8 - 15
班節蝦、明蝦	7 - 8	4 - 10
煸炒新鮮蔬菜與蘑菇	7 - 8	10 - 20
炒亞洲蔬菜與肉條	7 - 8	15 - 20
炒冷凍食品	6 - 7	6 - 10
鬆餅 (連續烘培)	6.5 - 7.5	-
歐姆蛋 (連續烹調)	3.5 - 4.5	3 - 6
煎蛋	5 - 6	3 - 6
以大量油煎煮 * (每份 150-200 公克, 在 1-2 公升的油裡分批油炸 **)		
冷凍食品, 例如炸馬鈴薯條、雞塊	8 - 9	-
冷凍肉餅	7 - 8	-
肉類, 例如雞肉塊	6 - 7	-
裹麵包粉的或裹麵粉的魚	6 - 7	-
裹麵包粉的或裹麵粉的蔬菜、蘑菇, 天婦羅	6 - 7	-
小型烘培食品, 例如甜甜圈、裹麵粉的水果	4 - 5	-
* 不使用鍋蓋		
** 翻動數次		
*** 以加熱設定值 8 - 8.5 預熱		

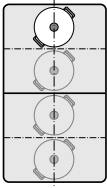
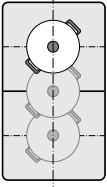
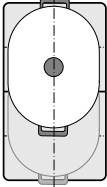
彈性烹調區域

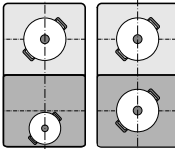
您可依需要將彈性烹調區作為一個加熱區或當成兩個獨立的加熱區使用。

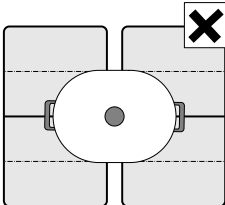
彈性烹調區有四個獨立運作的感應區。若使用彈性烹調區，則只會啟用被烹調器皿覆蓋的區域。

烹調器皿使用建議

為確保烹調器皿能被偵測到以及熱能平均分佈，請將其放置於中間：

單一加熱區	
	直徑小於或等於 13 公分 請將烹調器皿放置於圖例上所顯示的四個位置的其中之一。
	直徑大於 13 公分 請將烹調器皿放置於圖例上所顯示的三個位置的其中之一。
	若烹調器皿佔用了一個以上的加熱區，請將其沿彈性烹調區上方或下方邊緣處放置。

兩個獨立加熱區	
	前後的加熱區各有兩個感應區並且可獨立運作。請為各加熱區選擇所需的加熱設定值。每個加熱區上僅使用一個烹調器皿。

小叮嚀	
	若爐具有兩個以上的彈性烹調區，請將烹調器皿置於其中一個彈性烹調區上即可。 否則加熱區將無法如預期啟動，烹調結果亦欠佳。

兩個獨立加熱區

彈性烹調區可做為兩個獨立加熱區來使用。



啟用

請參閱相關章節 → 「操作電器」

單一加熱區

藉由連接兩個加熱區來使用整個烹調區。

連接兩個加熱區

1. 放置好烹調器皿。
2. 觸碰放置烹調器皿之烹調區的  符號。
 指示燈會亮起。
3. 選擇彈性烹調區並選擇加熱設定。

彈性烹調區便會啟動。

變更加熱設定：

選擇彈性烹調區，並在設定區中將加熱設定調整為需要的值。

加入新烹調器皿

將新的烹調器皿放到彈性烹調區上並依顯示面板上的說明操作。

備註：若鍋具被移至正在使用的加熱區上或者被提起來，加熱區會開始自動搜尋並保持先前所選擇的加熱設定值。

關閉兩個加熱區的連結

觸碰  符號。

FlexZone 烹調區便會停用。接下來兩個烹調區便會以獨立烹調區的方式運作。

注意事項

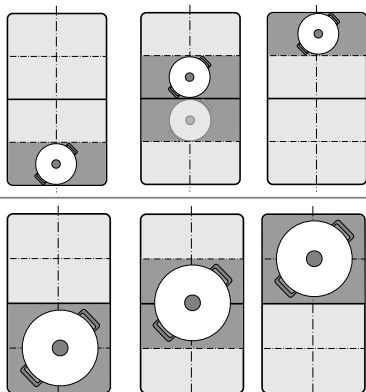
- 若在關閉爐具後重新啟動，彈性烹調區會重新設定為當做兩個獨立加熱區運作。
- 有關如何變更彈性烹調區域的設定，請參閱以下章節 → 「基本設定」。

位移功能

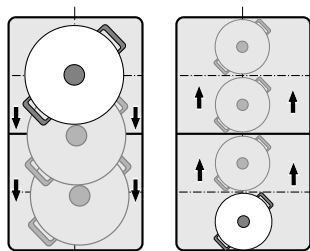
本功能可啟動整個彈性烹調區域，該區域將被分成三個具有預設加熱設定值的烹調區塊。

請務必只使用一個鍋具。烹調區域的大小依照所使用的鍋具以及鍋具是否放置正確而有所不同。

烹調區域



這意味著鍋具可以在烹調過程中被移至另一個設定為其他加熱設定值的烹調區域：



預設火力設定：

前段 = 火力設定 9.0

中段 = 火力設定 5.0

後段 = 火力設定 1.5

預設的火力設定值可個別做變更。變更方式請參閱以下章節：→「基本設定」。

注意事項

- 若在彈性烹調區域偵測到一個以上的鍋具，該功能將被停用。
- 若鍋具在彈性烹調區域內移動或者被提起來，加熱區會開始自動搜尋，偵測到容器後該區域的加熱設定值會被設定。
- 有關鍋具的尺寸、放置位子，請參閱以下章節 →「彈性烹調區域」

啟用

- 從彈性烹調區中選擇一個加熱區。
- 觸碰功能表。
- 選擇 Move Mode 選項。

啟用烹調區的 指示燈便會亮起。

此時本功能便啟動了。

變更加熱設定：

個別烹調區的加熱設定可隨著您的烹調而改變。請觸碰需要之烹調區的符號並在設定區中調整加熱設定。

備註：若該功能已被停用，這三個烹調區域的加熱設定值會重設為預設值。

停用

請選擇烹調區並觸碰設定區中的關閉按鈕。加熱區便會自動關閉，餘溫指示燈會亮起。

此時本功能便會停用。

FlexPlus 烹調區

爐具配備有兩個 FlexPlus 烹調區，位在兩個彈性烹調區之間，啟動時會與左側或右側的彈性烹調區相連。這表示可以使用較大型的廚具，也能達到更好的烹調效果。

各 FlexPlus 烹調區域啟動時，一定會與左側或右側的彈性烹調區域相連。無法將它們單獨啟動。

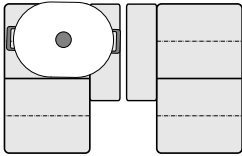
烹調器皿相關備註

應將烹調器皿放置在正中央，以達到良好的熱能偵測與熱能分布效果。

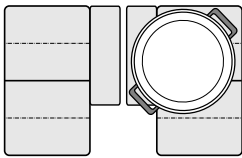
烹調器皿應覆蓋側邊的加熱區以及 FlexPlus 烹調區。

根據烹調器皿的尺寸，彈性烹調區可以啟動做為兩個獨立加熱區或單一加熱區來使用：

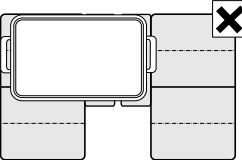
放置烹調器皿



長方形烹調器皿：
將彈性烹調區啟動為兩個獨立的加熱區或作為一個加熱區。



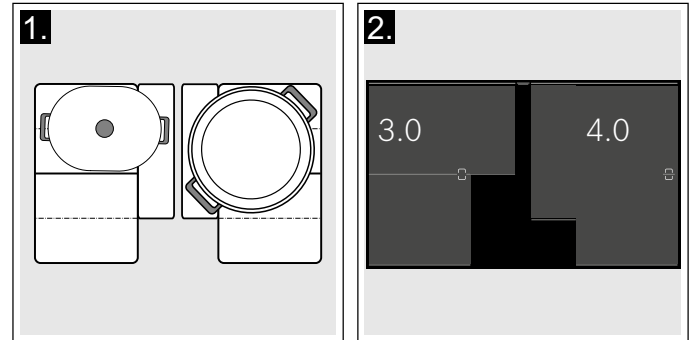
大的圓形廚具：
將彈性烹調區啟動為單一加熱區。



烹調器皿不得同時蓋住兩個 FlexPlus 烹調區。

啟用

1. 將烹調器皿放置在加熱區上，確認其有覆蓋到 FlexPlus 烹調區。
2. 選擇烹調區並選擇想用的加熱設定。FlexPlus 顯示幕便會亮起。



彈性烹調區域已啟動。

停用

將烹調器皿從加熱區上移開。顯示幕便會熄滅。如此便會停用 FlexPlus 烹調區。

時間設定選項



您的爐具有三種計時器功能：

- 設定烹調時間
- 廚房計時器
- 碼錶功能

設定烹調時間

在設定的時間過去後，加熱區即自動關閉。

設定流程：

1. 選擇烹調區及想要的火力設定。
2. 觸碰烹調區之設定區上的  符號。
3. 設定需要的時間。
設定小時數時，請觸碰設定區中的 00 時並選擇時間。
設定分鐘數時，請觸碰設定區中的 00 分並選擇時間。
4. 觸碰  符號。

計時器將會開始計時。

經過數秒後，該時間便會顯示在烹調區顯示幕上。

備註：若將 FlexZone 烹調區選擇為僅一個烹調區，則整個烹調區的烹調時間設定均會相同。

油炸感應器

若加熱區設定了烹調時間且煎煮感應功能已啟動，烹調時間在所選擇的溫度設定到達前不會開始倒數。


烹煮感應功能

若加熱區設定了烹調時間且烹煮感應功能已啟動，烹調時間在所選擇的溫度設定到達前不會開始倒數。

變更或刪除時間

若要操作烹調時間，請先觸碰烹調區再觸碰  符號。

若要變更烹調時間，請選擇新的烹調時間再觸碰  符號。

若要刪除烹調時間，請觸碰  符號。

若要返回主畫面，請先觸碰  符號再觸碰  符號。

當時間結束後



烹調區將自行關閉。訊號聲會響起，此時火力設定將設為 0.0。

觸碰烹調區顯示幕可讓時間消失並停止音效訊號。

短時間計時器

短時間計時器的運作與烹調區及其他設定彼此獨立。時間到了，訊號聲就會響起。此功能不會自動關閉烹調區。


設定流程


1. 觸碰  感應器。
2. 設定需要的時間。
設定小時數時，請觸碰設定區中的 00 時並選擇時間。
設定分鐘數時，請觸碰設定區中的 00 分並選擇時間。
3. 觸碰  符號。


計時器將會開始計時。


經過數秒後，該時間便會顯示在主畫面上。

變更或刪除時間

若要操作短時間計時器，請觸碰  感應器。


若要變更烹調時間，請選擇新的烹調時間再觸碰  符號。

若要刪除時間，請觸碰  符號。

若要返回主畫面，請觸碰  符號。

當時間結束後

當時間結束後，會發出訊號聲且時間顯示幕會顯示 00:00。

觸碰  符號時，時間顯示幕會熄滅而音效訊號也會停止。

碼錶功能

碼錶功能會顯示自啟動本功能後所經過的時間。



此功能與烹調區及其他設定彼此獨立運作。此功能不會自動關閉烹調區。

啟用


觸碰  感應器。


時間便會開始計時。

停用

先觸碰  感應器再觸碰  符號。時間顯示幕便會設定為 00 分 00 秒。

此時本功能便會停用。

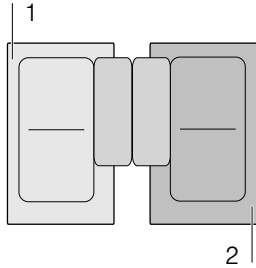
若要重新啟用時間顯示幕，請觸碰  符號。

若要返回主畫面，請觸碰  符號。

快速加熱功能



相較於使用加熱設定 9, PowerBoost 功能可讓您更快速加熱大量的水。

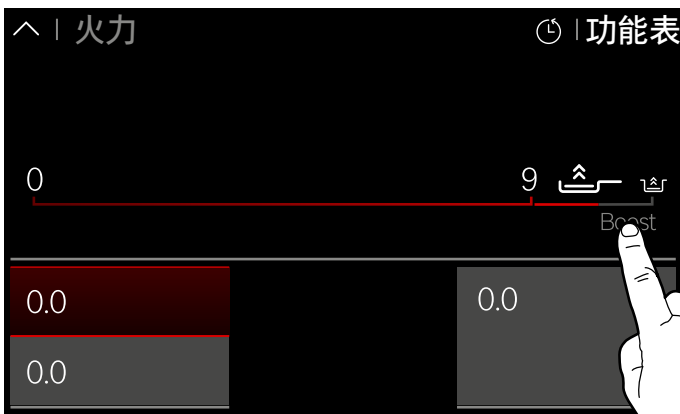
若彈性烹調區域中的另一個加熱區未被啟用 (見圖示), 您可隨時啟用此功能。




備註: 彈性烹調區域做為單一加熱區使用時, 亦可啟用快速加熱功能。

啟用

1. 選擇加熱區。
2. 按住設定區中的 Boost。  與  符號便會亮起。



3. 不要讓手指離開, 直接觸碰  符號。將手指移開。此時本功能便啟動了。

停用

選擇加熱區並在設定區中設定不同的加熱設定。此時本功能便會停用。

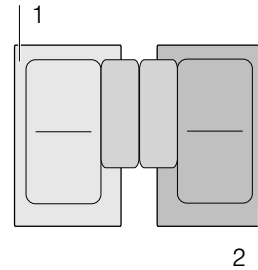
備註: 在某些情況下, 快速加熱功能可能會自動關閉, 以保護爐具內部的電子元件。

短時間加熱功能

相較於使用加熱設定 9, ShortBoost 功能可讓您更快加熱烹調器皿。

停用該功能後, 為食物選擇適當的加熱設定值。

若彈性烹調區域中的另一個加熱區未被啟用 (見圖示), 您可隨時啟用此功能。





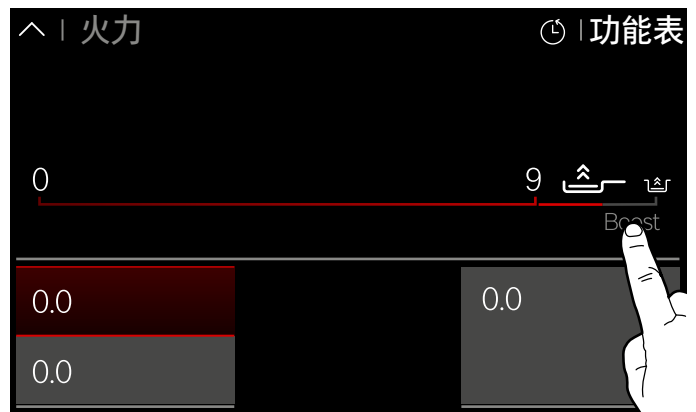
備註: 即使彈性烹調區域做為單一加熱區使用, 仍可啟動短時間加熱功能。


使用上的建議事項

- 請務必使用沒有預熱過的鍋具。
- 請使用平底湯鍋或炒菜鍋。請勿使用薄底的鍋具。
- 加熱空鍋具、油、奶油或豬油時請在一旁看守。
- 請勿在鍋具上放置鍋蓋。
- 將鍋具放在加熱區的中間。請確認鍋具底部的直徑符合加熱區的大小。
- 有關鍋具的種類、尺寸、放置位子, 請參閱以下章節 → 「感應爐」

啟用

1. 選擇加熱區。
2. 按住設定區中的 Boost。  與  符號便會亮起。



3. 不要讓手指離開, 直接觸碰  符號。將手指移開。此時本功能便啟動了。

停用

選擇加熱區並在設定區中設定不同的加熱設定。



此時本功能便會停用。

備註：在某些情況下，短時間加熱功能可能會自動關閉，以保護爐具內部的電子元件。


保溫功能

本功能適合用於融化巧克力或奶油以及讓食物保溫。

啟用

1. 選擇加熱區。
2. 在設定區中選擇  符號。 顯示幕便會亮起。此時本功能便啟動了。

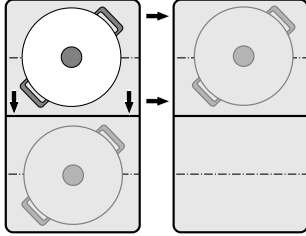
停用

1. 選擇加熱區。
2. 在設定區中加熱設定設為 0。
 顯示幕與烹調區便會關閉。此時本功能便會停用。

轉移設定

本功能可用於將一個加熱區上的加熱設定、烹調時間及選擇的烹調功能等轉移到另一個加熱區上。

若要轉移設定，請將烹調器皿從開啟的爐具上移開，放至另一個爐具即可。



備註：有關放置烹調器皿的附加資訊，請參閱以下章節 → 「彈性烹調區域」

啟用

1. 將烹調器皿從使用中烹調區移動其他烹調區。
系統會偵測到烹調器皿。顯示幕在短暫的延遲後，會提供選項讓您在新烹調區中使用目前的設定。
2. 確認設定。

設定便會轉移到新的烹調區。最初的烹調區便會停用。

注意事項

- 下次再將烹調器皿放在本位置中時，便會使用相同的設定。
- 請僅將烹調器皿移至尚未開啟且尚未有預設值且先前也未放置其他烹調器皿的烹調區上。
- PowerBoost 或 ShortBoost 功能在未啟用烹調區的情況下僅可由左往右移或由右往左移。
- 若移動多個烹調器皿，則本功能僅可用於最後移動的烹調器皿上。

烹調輔助功能

烹調輔助功能可確保烹調過程更加輕鬆並達到出色的烹調成果。建議的溫度設定適用於任何的烹調類型。

這些設定可讓您無須使用過度的熱能進行烹調，並確保絕佳的烹煮與煎煮成果。

感應器會在整個烹調的過程中監測烹調器皿的溫度。如此可調整加熱設定並維持正確的溫度。

在到達所需溫度後，便可加入食物。溫度會自動保持恆定，無須變更溫度設定。

如果有連線無線烹調感應器，則這些烹調功能便可供所有烹調區使用。

本節將提供下列資訊：

- 烹調輔助功能
- 適用的烹調器皿
- 感應器與選用配件
- 功能與加熱設定
- 建議的餐點

烹調輔助功能類型

您可以使用烹調輔助功能為每一種食物選擇最佳的烹調方式。

本表顯示烹調輔助功能可使用的各種功能設定：

烹調輔助功能	溫度設定	烹調器皿	可用性	啟動
油炸感應器				
燉煮 / 以少量油煎煮的功能	1、2、3、 4、5		所有烹調區	
烹煮感應功能				
加熱 / 保溫	1/70 °C		所有烹調區	
水煮	2/90 °C		所有烹調區	
水煮	3/100 °C		所有烹調區	
以壓力鍋烹煮	4/120 °C		所有烹調區	
在深平底鍋中使用大量的油油炸 *	5/170 °C		所有烹調區	

* 預熱時加蓋，煎煮時不加蓋。

若爐具沒有無線烹調感應器，可至我們的專業零售商、售後服務中心或官方網站購買。

適用的烹調器皿

選擇直徑最接近烹調器皿底部直徑的烹調區，然後將烹調器皿放在此烹調區中央。

在這些烹調功能中，請使用高度足以讓需要的水量可接觸到無線感應器之矽膠貼片的烹調器皿。

有適合搭配煎煮感應功能的平底煎鍋。您可以向我們的專業零售商、售後服務中心或官方網站購買這類產品。請告知相關的參考編號：

- HEZ390210 15 公分平底煎鍋。
- HEZ390220 19 公分平底煎鍋。
- HEZ390230 21 公分平底煎鍋。
- HEZ390250 28 公分平底煎鍋。建議僅用於 FlexPlus 烹調區。

這些平底煎鍋具有不沾黏塗層，因此只需少量的油便可烹調食物。

注意事項

- 煎煮感應器的特殊結構，為專門針對此平底煎鍋的類型與尺寸而設計。
- 若使用不同尺寸的平底煎鍋或沒有正確將鍋具放置於彈性烹調區域，將可能導致煎煮感應功能無法啟動。請參閱相關章節 → 「彈性烹調區域」。
- 其他類型的平底煎鍋可能會過熱，可到達的溫度可能高於或低於所選的熱度設定。請從最低溫度設定開始嘗試，若有需要再做變更。

任何適用於感應爐烹調的鍋具皆可搭配煎煮感應功能使用。有關適用於感應爐的烹調器皿資訊，請參閱以下章節 → 「感應爐」。

烹調輔助功能會在表格中列出哪個鍋具適用於何種功能。

感應器與特殊配件

感應器會在整個烹調的過程中監測鍋具的溫度。這能確保高度精準控制烹調火力，以維持正確的溫度並達到最佳的烹調結果。

您的爐具有兩個不同的溫度測量系統，以達到最佳的烹調結果：

- 溫度傳感器位於爐具內部，用於監測鍋具底部溫度。適用於煎煮感應功能。
- 無線烹調感應器可將烹調器皿的溫度傳輸到控制面板。適用於烹煮感應功能。

烹煮感應功能必須搭配烹調感應器使用。

若爐具沒有無線烹調感應器，可至我們的專業零售商、售後技術服務中心或官方網站購買參考編號為 HEZ39050 之產品。

如需烹調感應器的相關資訊，請參閱以下章節 → 「準備與維護無線溫度感應器」

功能與加熱設定

油炸感應器

本功能會在您煎炸食物過程中將鍋具維持在適當的溫度。

優點

- 燃燒器僅會在需要維持溫度時才會加熱。這有助於節能並且避免油或油脂過熱。
- 當空的平底鍋達到適合加油、加食材的理想溫度時，煎炸感應器便會通知您。

注意事項




- 請勿在平底鍋上放置鍋蓋。否則本功能無法正確啟動。您可以使用防潑濺設備來防止油脂從鍋中濺出。
- 請使用適合煎炸的油或油脂。若您使用奶油、乳瑪琳、初榨橄欖油或豬油，請使用溫度設定 1 或 2。
- 加熱油脂時務必在旁看顧。
- 若加熱區溫度高於烹調器皿，或者在相反的情況下，油炸感應器將無法正常啟動。
- 使用大量的油進行煎炸時，請務必使用大量的油進行油炸之功能（強度 5）。

溫度設定

溫度設定	適合的用途
1 極低	準備醬汁與收汁，翻炒蔬菜至出水，以及使用初榨橄欖油、牛油或乳瑪琳煎炸食物。
2 低	使用初榨橄欖油、奶油或乳瑪琳煎煮食物，例如歐姆蛋。
3 中 - 低	煎煮魚與較厚的食物，例如肉丸與香腸。
4 中 - 高	煎煮牛排至五分熟或全熟，冷凍的、裹麵包粉的以及加工食材，例如去骨肉片、新鮮蔬菜燉肉與蔬菜。
5 高	以高溫煎煮食物，例如一分熟牛排、薯餅以及冷凍薯條。

設定流程

從表格中選擇適當的溫度設定值。在加熱區上放置空的平底煎鍋。

1. 選擇加熱區。
2. 觸碰功能表並選擇  油炸感應器選項。
3. 選擇需要的溫度再觸碰  符號返回主畫面。功能便已啟動。
溫度與  顯示幕便會亮起。溫度顯示會逐漸變紅直到達到需要的溫度為止。到達選擇的溫度後，會出現訊號聲。
4. 一旦到達煎煮溫度後，請在鍋內加入油脂後再加入食材。

備註：翻動食材以免燒焦。

停用油炸感應器

1. 選擇加熱區。
2. 將溫度設定調整為 0。
此時本功能便會停用。

備註：若要離開油炸感應器模式，請選擇不同的烹調模式。

溫度範圍與設定

烹煮感應功能	溫度設定	溫度範圍	適合的用途
加熱、保溫	1/70 °C	60 - 70 °C	例如湯、潘趣酒
水煮	2/90 °C	80 - 90 °C	例如米飯、牛奶
烹調	3/100 °C	90 - 100 °C	例如義大利麵、蔬菜
以壓力鍋烹煮	4/120 °C	110 - 120 °C	例如雞肉、燉菜
在深平底鍋中使用大量的油油炸	5/170 °C	170 - 180 °C	例如甜甜圈、肉丸

烹煮感應功能

您可以使用這些功能加熱、煨燉或烹煮食物、在壓力鍋中烹調食物，或在深平底鍋中加入足夠的油並以精準控制的溫度煎煮食物。

這些烹調功能適用於所有的加熱區。

優點

- 烹調區僅會在需要維持溫度時才會繼續加熱。這有助於節能並且避免油或油脂過熱。
- 溫度會被持續監控。如此可避免食物噴濺。此外，不需要變更設定。
- 當水或油到達最適合加入食物的溫度時，會有一訊號聲響起。表格中會註明是否需要在烹調一開始就放入食物。

注意事項

- 請使用厚平底湯鍋或炒菜鍋。請勿使用薄底或拱型底座的鍋具。
- 將鍋內食材裝至足以蓋住烹調感應器之矽膠貼片的高度。
- 在少量油煎煮時使用煎煮感應功能。
- 將烹調器皿以讓烹調感應器朝向爐具開放側的方向擺放。
- 烹調期間不要取下鍋具上的烹調感應器。
- 烹調後請將烹調感應器從鍋具上取下。因烹調感應器可能會很燙故請務必小心。

使用烹煮感應功能的烹調提示

- 加熱 / 保溫功能：小份的冷凍食品，例如菠菜。將冷凍食品放入烹調器皿中。倒入製造商指示的水量。在鍋具上加蓋，然後選擇 1/70 °C 設定。不定時攪拌。
- 水煮功能：此功能適合以低溫烹調食物及濃縮醬汁與燉煮。選擇 2/90 °C 設定。
- 煮沸功能：本功能可用加蓋鍋具煮沸開水而不需擔心燒乾的問題。溫度控制功能可讓您達到有效率的煮沸效果。選擇 3/100 °C 設定。
- 以壓力鍋烹調：依照製造商的建議方式烹調。在發出訊號聲後，持續烹調至建議的時間。選擇 4/120 °C 設定。
- 在深平底鍋中使用大量的油煎炸：將油加熱時加蓋。出現訊號聲後將蓋子拿開並加入食材（除非「建議的餐點」表中有其他說明）。選擇 5/170 °C 設定。

注意事項

- 烹調時一律加蓋。例外情況：「在深平底鍋中使用大量的油油炸」，溫度設定 5/170 °C。
- 如果未發出訊號聲，請確定鍋具上有加蓋。
- 油在加熱期間請在一旁看守。使用適合煎煮的油或油脂。請勿將不同的烹調油脂混合在一起，例如油與豬油。混合不同的油脂時，在高溫時可能會產生泡沫。
- 如果您不滿意烹調成果，例如在煮馬鈴薯時，下次可使用較少的水煮，但仍要保持建議的溫度設定。


設定沸點


水開始滾沸的時機取決於您住家的海拔高度。若水強烈沸騰或無法沸騰，可變更沸點。若要設定，步驟如下：


- 選取烹調功能基本設定；請參閱以下章節：→ 「基本設定」
- 基本設定預設為 200 - 400 公尺。若您的住家位於海拔高度 200 到 400 公尺之間，則無需設定沸點。否則，請選擇符合您住家海拔高度的設定。



備註：溫度設定為 3/100 °C 時，即使水未強烈的滾沸，但仍已足夠有效的將水煮沸。但是仍可調整沸點。例如，若希望水能更強烈的滾沸，可將海拔高度設定下調。

設定流程

第一次使用烹調感應功能前，您必須先將無線烹調感應器連線到控制面板上。請參閱以下章節 → 「 無線溫度感應器」以瞭解如何進行

1. 將溫度感應器裝到深平底鍋上，請參閱以下章節 → 「準備與維護無線溫度感應器」
2. 將裝入適量液體的深平底鍋放在所需的加熱區上，而且一律加蓋。
3. 若要在烹調時使用烹調感應器，請選擇有放置烹調器皿的烹調區。
4. 觸碰功能表並選擇  烹調功能選項。

備註：本烹調功能模式必須完成烹調感應器與控制面板間的連線後才能使用。請參閱相關章節 → 「 無線溫度感應器」

5. 請觸碰代表無線烹調感應器的  符號。
6. 從表格中選擇適當的溫度設定。功能便已啟動。溫度與  顯示幕便會亮起。溫度顯示會逐漸變紅直到水或油達到可放入食材的理想溫度為止。溫度到達時，會發出訊號聲。
7. 當訊號聲響起，請打開蓋子並加入食物。在烹調期間蓋上蓋子。
備註：使用「在深平底鍋中使用大量的油油炸」功能時請勿蓋住鍋具。

停用烹調功能

1. 選擇加熱區。
2. 將溫度設定調整為 0。
此時本功能便會停用。

備註：若要離開烹調功能模式，請選擇不同的烹調模式。

建議的餐點

下表包含依照食物類型歸類的餐點選擇。溫度與烹調時間取決於食物的份量、狀況與品質。

肉類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮			
未裹粉去骨肉片 *	油炸感應器	4	6-10
裹粉去骨肉片 *	油炸感應器	4	6-10
肉片 **	油炸感應器	4	6-10
排骨 *	油炸感應器	3	10-15
藍帶豬排 *	油炸感應器	4	10-15
維也納炸牛排 *	油炸感應器	4	10-15
牛排，一分熟 (3 公分厚) **	油炸感應器	5	6-8
牛排，五分熟 (3 公分厚) **	油炸感應器	5	8-12
牛排，全熟 (3 公分厚) *	油炸感應器	4	8-12
禽類胸肉 (2 公分厚) *	油炸感應器	3	10-20
肉捲 ***	油炸感應器	4	7-12
旋轉烤肉 ***	油炸感應器	4	7-12
培根 *	油炸感應器	2	5-8
絞肉 ***	油炸感應器	4	6-10
漢堡 (1.5 公分厚) *	油炸感應器	3	6-15
肉丸 (2 公分厚) *	油炸感應器	3	10-20
炸肉丸 *	油炸感應器	3	10-20
水煮過的香腸 *	油炸感應器	3	8-20
生香腸 *	油炸感應器	3	8-20
煨燉功能			
香腸 ****	烹煮感應功能	2 / 90 °C	10-20
煮沸功能			
肉丸 ****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	20-30
雞肉 ****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	60-90
牛肉 ****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	60-90
以壓力鍋烹調功能			
用壓力鍋烹調雞肉 *****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	15-25
用壓力鍋烹調牛肉 *****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	15-25
油炸功能			
雞塊 *****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	10-15
肉丸 *****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	10-15

* 翻動數次。

** 發出訊號聲後將油與食材加入平底煎鍋。

*** 均勻拌炒。

**** 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。

***** 一開始就加入食材。

***** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎炸。

魚類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮 一般魚片 *	油炸感應器	4	10-20
裹粉魚片 *	油炸感應器	3	10-20
明蝦 *	油炸感應器	4	4-8
小龍蝦 *	油炸感應器	4	4-8
炸全魚 *	油炸感應器	3	10-20
煨燉功能 燉魚 **	烹煮感應功能	2 / 90 °C	15-20
油炸功能 炸裹上啤酒炸漿的魚 ***	烹煮感應功能	5 / 170 °C	10-15
炸裹上麵包粉的魚 ***	烹煮感應功能	5 / 170 °C	10-15

* 翻動數次。

** 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。

*** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎炸。

蛋料理	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮 牛油煎蛋 *	油炸感應器	2	2-6
煎蛋 **	油炸感應器	4	2-6
炒蛋 ***	油炸感應器	2	4-9
歐姆蛋 ****	油炸感應器	2	3-6
鬆餅 ****	油炸感應器	5	1.5- 2.5
法式吐司 ****	油炸感應器	3	4-8
碎葡萄乾鬆餅 ****	油炸感應器	3	10-15
煮沸功能 水煮蛋 *****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	5-10

* 發出訊號聲後將牛油與食材加入平底煎鍋。

** 發出訊號聲後將油與食材加入平底煎鍋。

*** 均勻拌炒。

**** 每份的總烹調時間。一個接著一個煎煮。

***** 一開始就加入食材。

水果與蔬菜	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮			
蒜頭 *	油炸感應器	2	2-10
蜜汁洋蔥 *	油炸感應器	2	2-10
洋蔥圈 *	油炸感應器	3	5-10
西葫蘆 **	油炸感應器	3	4-12
茄子 **	油炸感應器	3	4-12
椒類 *	油炸感應器	3	4-15
綠蘆筍 **	油炸感應器	3	4-15
蘑菇 *	油炸感應器	4	10-15
炒蔬菜 *	油炸感應器	1	10-20
蜜汁蔬菜 *	油炸感應器	3	6-10
煮沸功能			
青花菜 ***	烹煮感應功能	3 / 100 °C	10-20
花椰菜 ***	烹煮感應功能	3 / 100 °C	10-20
球芽甘藍 ***	烹煮感應功能	3 / 100 °C	30-40
四季豆 ***	烹煮感應功能	3 / 100 °C	15-30
鷹嘴豆 ****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	60-90
豌豆 ***	烹煮感應功能	3 / 100 °C	15-20
扁豆 ****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	45-60
以壓力鍋烹調功能			
用壓力鍋烹調蔬菜 ****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	3-6
用壓力鍋烹調鷹嘴豆 ****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	25-35
用壓力鍋烹調豆類 ****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	25-35
用壓力鍋烹調扁豆 ****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	10-20
油炸功能			
炸裹上麵包粉的蔬菜 *****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4-8
炸裹上啤酒炸漿的蔬菜 *****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4-8
炸裹上麵包粉的蘑菇 *****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4-8
炸裹上啤酒炸漿的蘑菇 *****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4-8

* 均勻拌炒。

** 翻動數次。

** 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。

**** 一開始就加入食材。

***** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎炸。

馬鈴薯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮 帶皮水煮馬鈴薯 *	油炸感應器	5	6-12
炸生馬鈴薯 *	油炸感應器	4	15-25
馬鈴薯煎餅 **	油炸感應器	5	2.5-3.5
瑞士薯餅 ***	油炸感應器	2	50-55
蜜汁馬鈴薯 *	油炸感應器	3	15-20
煨燉功能 馬鈴薯餃 ****	烹煮感應功能	2 / 90 °C	30-40
煮沸功能 水煮馬鈴薯 *****	烹煮感應功能	3 / 100 °C	30-45
以壓力鍋烹調功能 以壓力鍋烹煮馬鈴薯 *****	烹煮感應功能	4 / 120 °C	10-20
<p>* 均勻拌炒。</p> <p>** 每份的總烹調時間。一個接著一個煎煮。</p> <p>*** 發出訊號聲後將牛油與食材加入平底煎鍋。</p> <p>**** 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。</p> <p>***** 一開始就加入食材。</p>			

義大利麵與穀類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
煨燉功能 米 *	烹煮感應功能	2 / 90 °C	25 - 35
玉米粉 **	烹煮感應功能	2 / 90 °C	3 - 8
粗小麥粉漿 **	烹煮感應功能	2 / 90 °C	5 - 10
煮沸功能 麵食 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	7 - 10
塞入餡料的義大利麵食 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	6 - 15
以壓力鍋烹調功能 用壓力鍋烹調米飯 ***	烹煮感應功能	4 / 120 °C	6 - 8
<p>* 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。</p> <p>** 均勻拌炒。</p> <p>*** 一開始就加入食材。</p>			

湯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
煨燉功能 濃湯 *	烹煮感應功能	2 / 90 °C	10 - 15
<p>* 均勻拌炒。</p> <p>** 一開始就加入食材。</p>			

湯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
煮沸功能			
自製高湯 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	60 - 90
即食湯品 *	烹煮感應功能	3 / 100 °C	5 - 10
以壓力鍋烹調功能			
用壓力鍋烹調自製高湯 **	烹煮感應功能	4 / 120 °C	20 - 30
* 均勻拌炒。			
** 一開始就加入食材。			

醬汁	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮			
蔬菜蕃茄醬 *	油炸感應器	1	25 - 35
義式白醬 *	油炸感應器	1	10 - 20
起司醬汁 *	油炸感應器	1	10 - 20
收乾醬汁 *	油炸感應器	1	25 - 35
甜醬汁 *	油炸感應器	1	15 - 25
* 均勻拌炒			

甜點	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
煨燉功能			
米布丁 *	烹煮感應功能	2 / 90 °C	40-50
燕麥粥 *	烹煮感應功能	2 / 90 °C	10-15
巧克力布丁 *	烹煮感應功能	2 / 90 °C	3-5
煮沸功能			
蜜漬水果 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	15-25
油炸功能			
炸德式麵包 ***	烹煮感應功能	5 / 170 °C	5-10
炸甜甜圈 ***	烹煮感應功能	5 / 170 °C	5-10
炸西班牙甜甜圈 ***	烹煮感應功能	5 / 170 °C	5-10
* 均勻拌炒。			
** 一開始就加入食材。			
*** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎炸。			

冷凍製品	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮			
去骨肉片 *	油炸感應器	4	15-20
藍帶豬排 *	油炸感應器	4	10-30
禽類胸肉 *	油炸感應器	4	10-30
雞塊 *	油炸感應器	4	10-15
希臘旋轉烤肉 **	油炸感應器	4	10-15
烤肉串 **	油炸感應器	4	10-15
一般魚片 *	油炸感應器	3	10-20
裹粉魚片 *	油炸感應器	3	10-20
炸魚條 *	油炸感應器	4	8-12
薯條 **	油炸感應器	5	4-6
炒 **	油炸感應器	3	6-10
春捲 *	油炸感應器	4	10-30
卡門培爾乾酪 *	油炸感應器	3	10-15
保溫、加熱功能			
奶油蔬菜 **	烹煮感應功能	1 / 70 °C	15-20
煮沸功能			
四季豆 ***	烹煮感應功能	3 / 100 °C	15-30
油炸功能			
炸薯條 ****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4-8
<p>* 翻動數次。 ** 均勻拌炒。 ** 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。 **** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎炸。</p>			

其他	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
用少量的油煎煮			
卡門培爾乾酪 *	油炸感應器	3	7-10
麵包丁 **	油炸感應器	3	6-10
脫水即食食品 ***	油炸感應器	1	5-10
烤杏仁 ****	油炸感應器	4	3-15
烤堅果 ****	油炸感應器	4	3-15
烤松子 ****	油炸感應器	4	3-15
<p>* 翻動數次。 ** 均勻拌炒。 *** 訊號聲響後加水。水一煮滾就加入食物。 *** 訊號聲響後將食材加入平底煎鍋。 **** 一開始就加入食材。</p>			

其他	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
保溫、加熱功能			
加熱匈牙利燉牛肉湯 *****	烹煮感應功能	1 / 70 °C	10-20
加熱香料酒 *****	烹煮感應功能	1 / 70 °C	-
煨燉功能			
加熱牛奶 *****	烹煮感應功能	2 / 90 °C	3-10

* 翻動數次。

** 均勻拌炒。

*** 訊號聲響後加水。水一煮滾就加入食物。

*** 訊號聲響後將食材加入平底煎鍋。

***** 一開始就加入食材。

自動烹調程式

此功能可用於烹調各種食物。本電器將為您選擇最佳的設定。

選擇並設定程序

1. 選擇加熱區。
2. 觸碰功能表並選擇輔助選項。
3. 選擇所需的程序群組。
4. 選擇要烹調的食材類型。

系統會引導您完成所選食材的整個設定程序, 並提供給您如何烹調的資訊。

取消程序

若要取消程序, 請選取火力設定 0 或變更加熱類型。

無線溫度感應器

第一次使用烹煮感應功能前，您必須先將無線溫度感應器連線到控制面板上。

準備與維護無線溫度感應器

本章節提供以下資訊：

- 貼上矽膠貼片
- 安裝無線烹調感應器
- 清潔
- 更換電池

您可以向我們的專業零售商、售後服務中心或官方網站購買矽膠貼片及烹調感應器。購買時，請告知相關的參考編號：

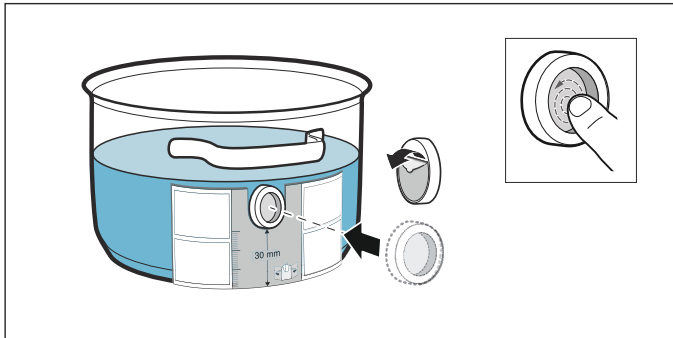
00577921	一組 5 入的矽膠貼片
HEZ39050	烹調感應器及 5 片裝矽膠貼片

貼上矽膠貼片

矽膠貼片可將無線溫度感應器黏附在鍋具上。

首次以本烹調功能使用鍋具時，矽膠貼片必須直接貼在鍋具上。**重要事項**

- 鍋具黏貼部分必須沒有油脂。清潔鍋具並徹底風乾，再使用酒精擦拭黏貼部分。
- 將矽膠貼片上的保護膜撕下。使用隨附的模板作為輔助，將矽膠貼片貼到鍋具外側正確的位置。



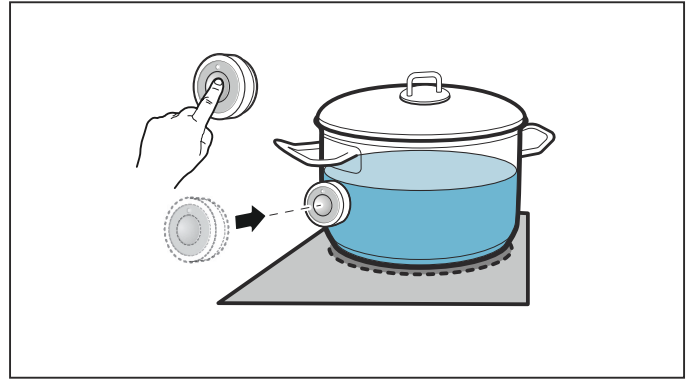
- 壓緊矽膠貼片的表面，包括中央部分。黏著劑需要一個小時才會完全乾燥附著。這段時間切勿使用或清潔鍋具。

注意事項

- 請勿將已安裝矽膠貼片的鍋具長時間浸泡在肥皂水中。
- 如果矽膠貼片脫落，請貼上新的貼片。

安裝無線溫度感應器

將溫度感應器附著在矽膠貼片上，並將之確實對齊。




注意事項

- 將無線溫度感應器附著在矽膠貼片上之前，請確保矽膠貼片已完全乾燥。
- 將鍋具以讓溫度感應器朝向爐具開放側的方向擺放。
- 為了防止過熱，無線溫度感應器不得朝向另一個高溫的鍋具。
- 烹調後將無線溫度感應器從深平底鍋上移除。將無線溫度感應器放在乾淨且遠離熱源的安全收藏位置。
- 您最多可同時使用三個無線溫度感應器。

將無線溫度感應器連線到控制面板

若要将無線溫度感應器連線到控制面板，請遵照下列的指示：


- 開啟基本設定，然後選擇功能表中的「烹調感應器」。
- 選擇「新增烹調感應器」選項。在 30 秒之內按下無線溫度感應器上的  符號。數秒後，溫度感應器與控制面板之間的連線狀態會出現在顯示幕中。

烹調感應器與控制面板正確連線後，便可使用烹煮感應功能。

注意事項

- 如果烹調感應器故障，可能會因以下原因無法正確建立連線：
 - 藍牙通訊發生錯誤。
 - 未在 30 秒內按下烹調感應器上的符號。
 - 烹調感應器的電池沒電了。重設烹調感應器並重複連線程序。
- 若溫度感應器與控制面板因為傳輸錯誤而無法正確連線，請重複連線程序。如果顯示幕持續顯示連線錯誤，請聯絡售後服務中心。

重設無線溫度感應器

1. 觸碰烹調感應器上的  符號約 8-10 秒。
當您執行此動作時，無線溫度感應器的 LED 指示燈會亮起三次。當 LED 燈亮第三次時，溫度感應器會開始重新進行設定。此時請停止觸碰該符號。
一旦 LED 燈熄滅，表示無線溫度感應器已被重設。
2. 重複連線程序。

清潔

請勿將無線溫度感應器放在洗碗機中清洗。

溫度感應器

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

烹調後將無線溫度感應器從深平底鍋上移除。將感應器收納在乾淨且安全的位置（例如其包裝中），並遠離熱源。

矽膠貼片

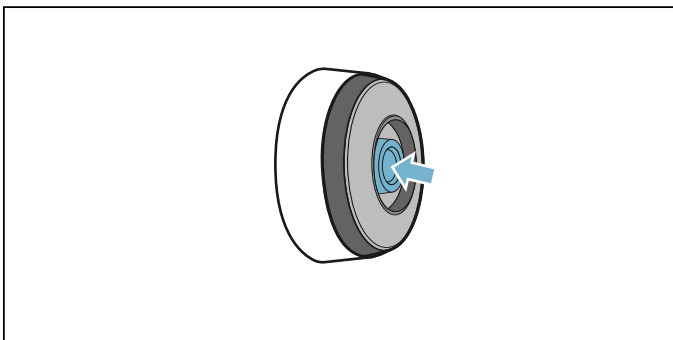
請先清潔並乾燥後，再與無線溫度感應器連接。可放在洗碗機中清洗。

備註：貼有矽膠貼片的鍋具不得長時間浸泡在肥皂水中。

溫度感應器視窗

感應器視窗必須一律保持清潔乾燥。步驟如下：

- 定期清除污垢與油垢。
- 使用軟布或棉花棒與清潔劑清理。



注意事項

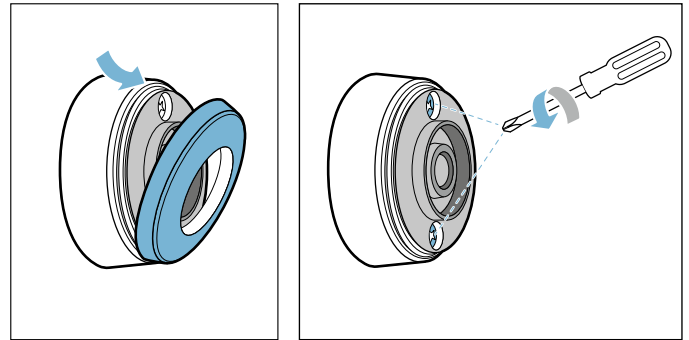
- 請勿使用具研磨性的清潔用品，例如菜瓜布、刷子或磨砂膏。
- 請勿用手指觸碰感應器視窗。這樣可能會造成髒汙或刮傷。

更換電池

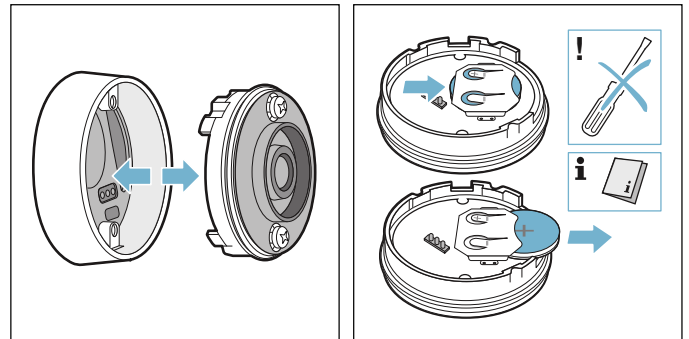
若按下符號但 LED 未亮起，表示電池耗盡。

更換電池：

1. 拆下溫度感應器外殼下半部分的矽膠蓋，然後使用螺絲起子移除兩顆螺絲。

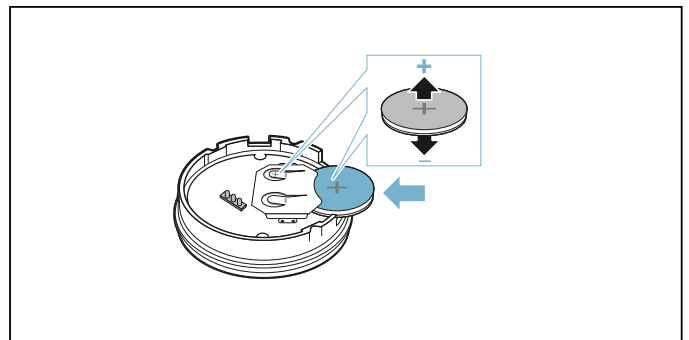


2. 打開溫度感應器的密封蓋。取出外殼下半部分的電池，然後換上新電池（請注意電池極性方向）。

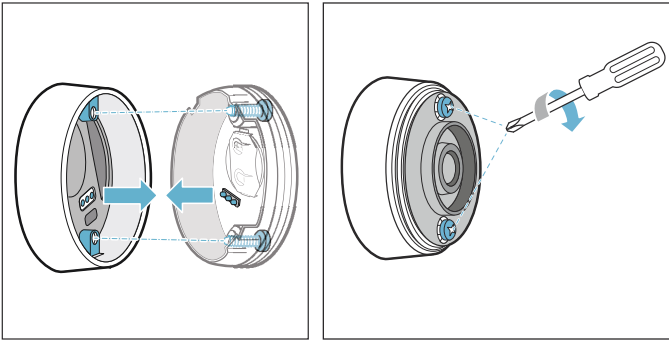


小心！

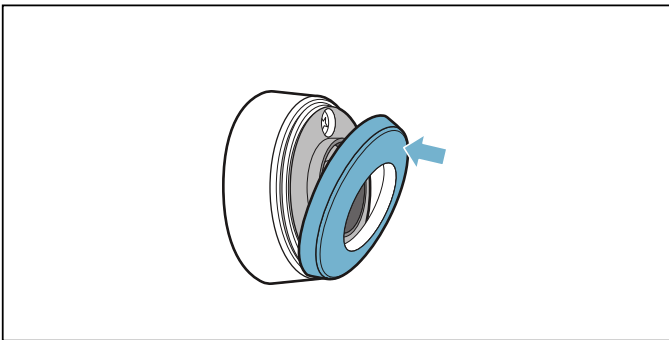
請勿使用金屬物體取出電池。請勿觸摸電池接點。



3. 關上溫度感應器的密封蓋（密封蓋上的螺絲凹槽必須和外殼下半部分的凹槽對齊）。用螺絲起子鎖緊螺絲。



4. 將矽膠蓋裝回溫度感應器外殼的下半部分。



備註：請使用高品質的 CR2032 電池，以確保電器可以長時間使用。

合規聲明

Robert Bosch Hausgeräte GmbH 聲明具備 Home Connect 功能的電器符合 2014/53/EU 指令的基本要求和相關規定。

詳細的 RED 合規聲明位於 www.bosch-home.com/de 電器產品頁面的其他文件中。




兒童安全鎖

您可使用兒童安全鎖來防止兒童開關爐具。

啟用及停用兒童安全鎖

所有的烹調區必須關閉。

啟用

觸碰  按鈕並依顯示面板上的說明操作。

此時兒童安全鎖即已啟用。爐具現在為鎖上。

停用

依顯示面板上的說明操作。

安全鎖現在為解開。

兒童安全鎖

您亦可經由設定確保爐具關閉時，兒童安全鎖功能自動啟動。


開啟和關閉

有關如何自動啟動兒童安全鎖，請查閱 → 「基本設定」章節

控制面板安全鎖

若在爐具啟動時擦拭控制面板，可能會不小心更改到設定。為避免此情況發生，可使用「控制面板安全鎖」功能。

啟用

觸碰  感應器。

會有訊號音響起。控制面板將維持鎖住 30 秒。

此時您便可清潔控制面板表面而且無需擔心在無意間修改設定。

停用

30 秒後，會出現一聲音響訊號而控制面板便會解除鎖定。若要提前停用此功能，請依顯示面板上的說明操作即可。

備註：清潔鎖定功能不會將主開關鎖住。故可隨時將爐具關閉。

自動安全斷電裝置

若烹調區運轉了一段長時間，且未有任何設定變更，將啟動自動安全關閉功能。

如此可防止烹調區溫度升高。顯示幕上會出現通知。

觸碰任何符號均會關閉顯示幕。此時便可重設烹調區。


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

基本設定

電器具有各種基本設定。您可依需要採用這些設定。

設定	說明與選項
Language	您可變更本電器的語言。
Home Connect	使用本功能，可將電器連線到家用網路和行動終端裝置。
排油煙機控制	您可以使用本功能，透過爐具控制排油煙機的重要功能，例如風扇速度和照明。
訊號聲	您可以選取電器應發出的訊號聲。
訊號持續時間	您可以變更訊號聲的持續時間。
按鈕聲音	您可以選擇當觸碰觸控螢幕上的欄位與符號時，電器是否要發出聲音。
顯示亮度	您可以變更顯示幕的亮度。
FlexInduction 烹調區	您可選擇在啟動爐具時將 Flex 烹調區當作單一烹調區或分離之烹調區使用。
MoveMode 等級	您可變更烹調區移動功能的預設值。
兒童安全鎖	您可以使用控制面板安全鎖將爐具鎖住，防止兒童在沒有大人注意的情況下使用爐具。
快速選擇功能	可直接從主顯示幕上快速直接地選擇加熱設定 0.0 或 9.0。
品牌標誌	您可選擇當爐具啟動時是否要顯示品牌標誌。
重新啟動	您可以設定電器在關閉後，將最近使用的設定保存多久。
最大功率消耗	您可以限制爐具的總功率，並依照當地的電力系統進行調整。
能源消耗	您可以選擇電器在關閉後，是否要顯示耗用的能源。
烹調感應器	您可加入新的溫度感應器。
設定沸點	您可輸入所在的海拔高度以改善烹調感應器的精準度。
廚具測試	您可以檢查烹調器皿是否適合用感應爐烹調。
電器資訊	您可以檢視電器的相關資訊。
原廠設定	您可將所有設定重設為原廠預設值。

前往基本設定：

觸碰  感應器。所有的烹調區必須關閉。

基本設定功能表

用手指向上或向下捲動可用的設定。觸碰設定即可進一步進入子功能表中的選項。

在子功能表中時，觸碰「<」符號可返回上一層功能表。

離開基本設定

觸碰  符號可離開「基本設定」功能表。

儲存或放棄變更

若有做任何變更，在離開基本設定時，會出現資訊畫面詢問您是否要儲存或放棄所做的設定。

Home Connect

本電器備 WLAN 功能，可讓您從行動裝置傳送設定到電器上。

若電器未連線到家用網路，電器的功能即和一般無網路連線的爐具無異。不論如何均可透過控制面板控制本爐具。

Home Connect 可用的功能視所在國家提供的 Home Connect 服務而定。並非所有國家均提供 Home Connect 服務。詳細資訊請參閱 www.home-connect.com。

注意事項

- 在烹調過程時必須在旁注意，切勿在無人看顧的情況下使用本爐具。
- 請務必遵守本使用說明書中的安全說明，即使透過 Home Connect app 操作本電器，您也必須遵守這些安全說明。同時，您亦必須遵守 Home Connect app 中的說明。→「重要安全資訊」
- Home Connect app 可傳送設定到您的電器，接著您必須在電器上確認設定。不在家時無法利用 App 操作本電器。
- 在電器上的操作擁有優先控制權。此時無法使用 Home Connect app 來操作電器。

設定

要透過 Home Connect 進行設定，您必須先在行動裝置上安裝並設定 Home Connect app。

請查閱隨附的 Home Connect 文件。


請遵照 App 上的步驟指示來進行設定。

必須先開啟 App 才能執行設定程序。

自動登入至家用網路

您需要具備 WPS 功能的路由器。

您必須能存取您的路由器。若您無法存取路由器，則請依照「手動登入至家用網路」的步驟操作。


- 使用  觸控鍵開啟基本設定。
- 觸碰 Home Connect 設定。
- 若要執行 Home Connect 小幫手，請觸碰「用小幫手進行設定」。




此時會出現行動裝置相關訊息。

- 請觸碰「下一步」繼續。
- 在接下來的 2 分鐘內按下路由器上的 WPS 按鈕。當爐具成功連線至您的家用網路時會出現訊息告知。
備註：若無法連線，請重新請動小幫手或手動將電器登入到您的家用網路中。此時會出現訊息顯示可連線至 App。
- 觸碰「下一步」開始連線至 App。



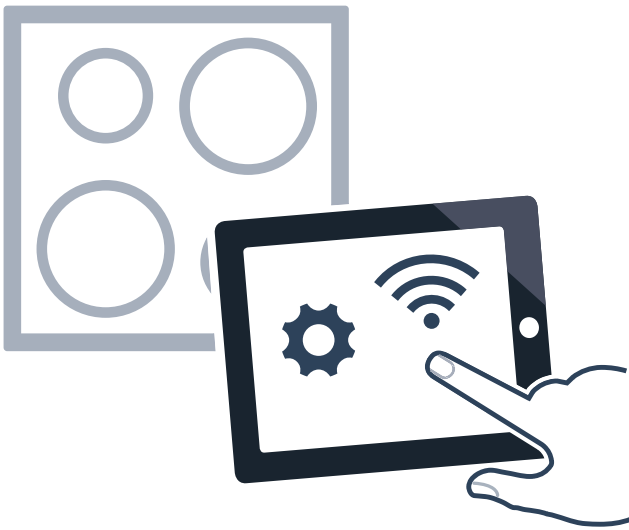
登入程序完成後，會出現訊息表示已成功。控制面板的主區域上會出現  符號。

手動登入至家用網路

1. 使用  觸控鍵開啟基本設定。
2. 觸碰 Home Connect 設定。
3. 觸碰「使用小幫手進行設定」將 Home Connect 小幫手啟動。
此時會要求您按下路由器上的 WPS 按鈕。
4. 選擇「不支援 WPS」。




5. 閱讀訊息後觸碰「開始」繼續。
6. 開啟行動裝置上的網路設定並使用「Home Connect」SSID 及金鑰「Home Connect」將您的行動裝置登入到爐具的網路中。



備註：若無法連線，請重新請動小幫手並手動將電器登入到您的家用網路中。

7. 請依 App 中的提示輸入您家用網路 (Wi-Fi) 的名稱與密碼。
此時會出現訊息顯示可連線至 App。
8. 觸碰「下一步」開始連線至 App。



登入程序完成後，會出現訊息表示已成功。控制面板的主區域上會出現  符號。

Home Connect 設定

您隨時可以按照您的需要調整 Home Connect。

在爐具的基本設定中，您可以瀏覽 Home Connect 設定以顯示網路和電器資訊。

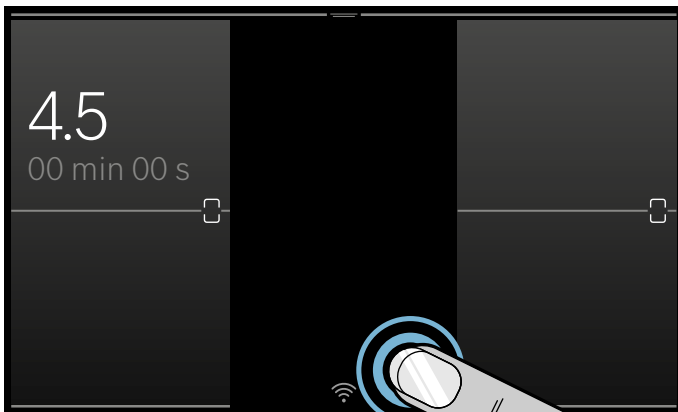
選項	說明與選項
使用小幫手進行設定	本爐具可設定為自動登入至您的家用網路中，或也可以手動操作。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 使用小幫手進行設定（自動登入至您的家用網路中） ■ 使用小幫手進行設定：不支援 WPS（手動登入至您的家用網路中） 備註：本設定僅會在爐具尚未連線至家用網路時才會顯示。
連線到 App	您可連線到一個以上的 Home Connect 帳號。 備註：本設定僅會在爐具連線至家用網路時才會顯示。
透過 App 進行設定	您可選擇是否要發送烹調設定。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 否 – 本 App 僅會顯示您爐具目前的狀態。 ■ 是 – 會將烹調設定從 App 發送到爐具上。您會需要確認是否要使用任何發送到爐具上的烹調設定。 備註：本設定僅會在爐具連線至家用網路時才會顯示。
Wi-Fi	您可關閉爐具的無線網路模組將其 Wi-Fi 連線中斷。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 關 – 已關閉無線模組。 ■ 開 – 無線模組已開啟。 備註：本設定僅會在爐具連線至家用網路時才會顯示。
中斷連線	您可以隨時重設已儲存的家用網路連線設定。 備註：本設定僅會在爐具連線至家用網路時才會顯示。
電器資訊	此功能會顯示 HomeConnect 與網路相關資訊。 備註：本設定僅會在爐具連線至家用網路時才會顯示。

* 出貨時的預設設定

備註：「使用小幫手進行設定」僅會在家電尚未連線至家用網路時才會顯示。其他設定則僅會在電器已連線至您的家用網路時才會顯示。

Wi-Fi 符號

控制面板主區域中的 Wi-Fi 符號會依訊號強度、Home Connect 伺服器可用與否及電器是否正由我們的售後服務人員遠端操作而有所改變。



您可叫出顯示之符號的說明。方法為，按住符號至少 2 秒或直到說明出現為止。


停用 WLAN

若 Wi-Fi 已啟動，即可使用 Home Connect 功能。

備註：在網路待命模式下，電器需要最多 2 瓦的電力。

1. 使用  觸控鍵開啟基本設定。
2. 觸碰 Home Connect 設定。
3. 觸碰「Wi-Fi」。
4. 觸碰「關」。




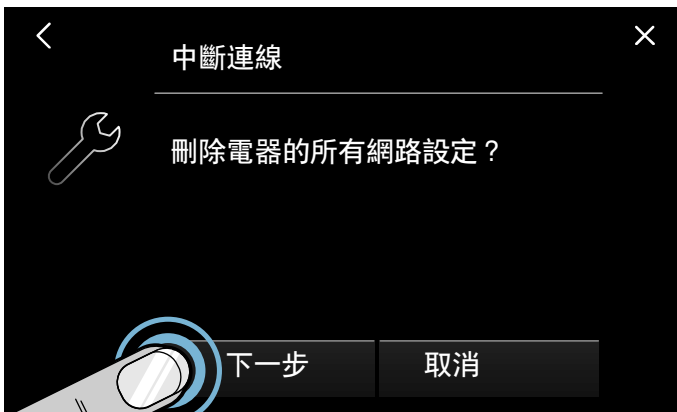
如此便會停用 Wi-Fi；控制面板上的  符號便會消失。


中斷網路連線

爐具可隨時中斷網路連線。

備註：若爐具的網路連線中斷，便無法使用 Home Connect 來操作電器。


1. 使用  觸控鍵開啟基本設定。
2. 觸碰 Home Connect 設定。
3. 觸碰「中斷連線」。
4. 觸碰「下一步」確認。



此時電器與家用網路的連線便會中斷；控制面板上的  符號則會消失。

備註：若將電器恢復成原廠預設值，則網路連線也會被刪除。


連接網路

1. 使用  觸控鍵開啟基本設定。
2. 觸碰 Home Connect 設定。
3. 觸碰「連線到網路」。
4. 請依「手動登入至家用網路」或「自動登入至家用網路」章節中的說明。

連線到 App

若您已在行動裝置上下載 Home Connect App，您便可用來連線到您的爐具。

注意事項

- 本電器必須先連接至網路。
 - App 必須開啟並設定好。
 - 若排油煙機使用直接連線，請先中斷爐具的網路連線，然後再次啟動連線程序。→ 第 42 頁，「中斷網路連線」→ 第 42 頁，「連接網路」
1. 使用  觸控鍵開啟基本設定。
 2. 觸碰 Home Connect 設定。
 3. 觸碰「連線到 App」。



- 您也可將第二個 Home Connect 帳號連線到爐具上。方法為，觸碰「連線到另一個 App」。
4. 按照 App 的指示完成連線程序。

透過 App 設定

使用 Home Connect App，您可以輕鬆存取爐具的基本設定，也可以將烹調區的設定傳送至爐具上。

注意事項

- 在變更基本設定前必須先關掉爐具。
- 使用電器上的控制元件操作時擁有優先控制權。此時無法使用 Home Connect App 來操作電器。
- 電器送達時，預設已啟用設定傳輸選項。
- 若停用設定傳輸選項，Home Connect App 便只會顯示爐具的操作狀態。

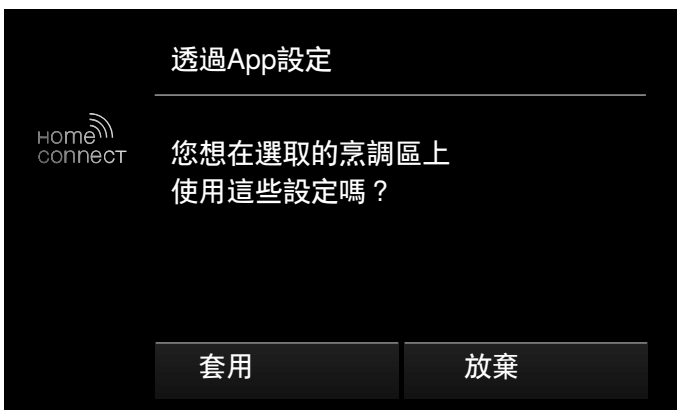
- 使用  觸控鍵開啟基本設定。
- 觸碰 Home Connect 設定。
- 觸碰「透過 App 進行設定」。



- 若要啟動設定傳輸選項，請觸碰「是」；若要停用設定傳輸選項，請觸碰「否」。

確認設定

烹調設定成功傳輸到烹調區上後，爐具上會出現訊息。此時會詢問您是否要使用這些設定。要確認使用設定，請觸碰「接受設定」。若要拒絕設定，請觸碰「放棄」。



軟體更新

只要使用軟體更新功能，便能更新爐具的軟體（例如：功能改善、故障排除或安全性更新）。要進行此操作，您必須是已註冊的 Home Connect 使用者、在行動裝置上已安裝 App 且連線到 Home Connect 伺服器。

一旦有可用的軟體更新時，您將會收到 Home Connect App 的通知，並可透過 App 或爐具啟動軟體更新。方法為，開啟爐具的基本設定。便會出現一個小幫手帶您完成更新。

成功下載更新後，若您已連線到區域網路，便可透過 Home Connect App 開始安裝。

Home Connect App 將會在安裝結束時通知您。

注意事項

- 在下載更新時，您仍可繼續正常使用您的爐具。
- 根據 App 中的個人設定，軟體更新也可以設定為自動下載。
- 我們建議您可盡快安裝安全性更新。

關於資料保護

若電器是首次連線到有網際網路連線的無線網路，您的電器會將以下類型的資料傳送到 Home Connect 伺服器（初次註冊時）：

- 獨特的電器識別資料（由電器代碼和安裝之 Wi-Fi 通訊模組的 Mac 位址組成）。
- Wi-Fi 通訊模組的安全認證（確保 IT 連線安全）。
- 家用電器目前的軟體和硬體版本。
- 將之前的所有狀態重置回原廠設定。

初次註冊只需要在第一次使用 Home Connect 功能前執行，完成後即可使用 Home Connect 功能。

備註：Home Connect 功能只能搭配 Home Connect App 使用。在 Home Connect App 中可以存取資料保護的相關資訊。

合規聲明

Robert Bosch Hausgeräte GmbH 聲明具備 Home Connect 功能的電器符合 2014/53/EU 指令的基本要求和和其他相關規定。

詳細的 RED 合規聲明位於 www.bosch-home.com/de 電器產品頁面的其他文件中。



排油煙機連線

您可以將本電器連線到適用的排油煙機，並透過爐具來操作排油煙機的功能。

有多種方式可連接這些電器：

Home Connect

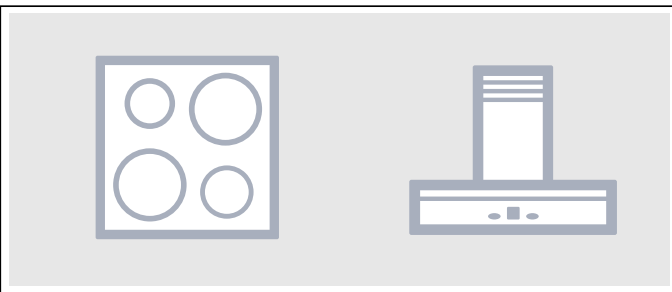
如果兩台電器都相容於 Home Connect，便可以使用 Home Connect App 連接兩台電器。

請參閱隨附的 Home Connect 文件說明。



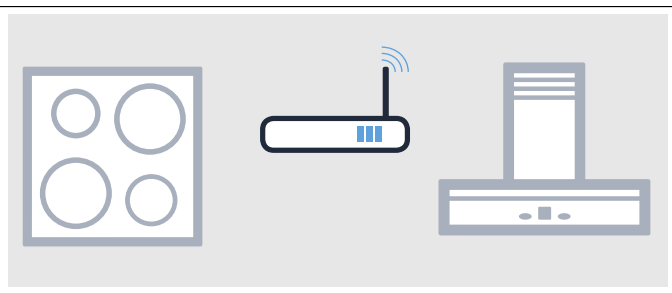
直接連接電器

若電器直接連線到排油煙機，便無法再連線到家用網路。此時電器的功能即和一般無網路連線功能的爐具無異。不論如何均可透過控制面板控制本爐具。



透過家用網路連接電器

如果電器已透過家用網路連線，您便可以使用排油煙機控制裝置和 Home Connect 來操作爐具。



注意事項

- 透過爐具上的排油煙機控制裝置操作電器時請務必依照排油煙機說明手冊中的安全說明。→ 第 6 頁，「重要安全資訊」
- 排油煙機上控制裝置具有優先控制權。此時便無法使用爐具上的排油煙機控制元件進行操作。
- 在網路待命模式下，電器需要最大 2 瓦的電力。

設定


要設定爐具和排油煙機的連線時，爐具必須啟動。

直接連接

確定排油煙機已關閉。

若需更多資訊，請參閱排油煙機說明手冊的「連線到排油煙機」章節。

備註：若爐具已直接連線到排油煙機，便無法再連線到家用網路，您也將無法使用 Home Connect 功能。


- 使用  觸控鍵開啟基本設定。
- 觸碰「排油煙機控制」設定。
- 觸碰「直接連線」。
- 您有兩分鐘可以啟動排油煙機的連線程序。當爐具成功連線至排油煙機時會出現訊息告知。爐具上的排油煙機控制符號會顯示在狀態列中。

透過家用網路連線

您需要具備 WPS 功能的路由器。

您需要存取路由器。若您無法使用路由器，請參考「直接連線」的步驟。


開始設定前，請確定排油煙機在家用網路中。

- 使用  觸控鍵開啟基本設定。
- 觸碰「排油煙機控制」設定。
- 觸碰「透過網路連線」。
- 在接下來的 2 分鐘內按下路由器上的 WPS 按鈕。當爐具成功連線至您的家用網路時會出現訊息告知。
- 您有兩分鐘可以啟動排油煙機的連線程序。當爐具成功連線至排油煙機時會出現訊息告知。爐具上的排油煙機控制符號會顯示在狀態列中。

備註：只有在兩部電器都連線到家用網路時且兩部電器均已開始連線程序後才能建立連線。若兩部電器任一部允許連線的時間已逾時，則請再次啟動連線程序。

重新設定連線

您可以隨時重新設定家用網路及排油煙機上儲存的連線設定。

1. 使用  觸控鍵開啟基本設定。
2. 觸碰「排油煙機控制」設定。
3. 觸碰「中斷連線」。


透過爐具控制排油煙機

在爐具的基本設定中，您可以調整爐具或個別烹調區啟動 / 關閉時排油煙機的動作。→ 第 45 頁，「排油煙機控制系統設定」

您可以使用控制面板選擇其他設定。



設定風扇

啟動

觸碰狀態列中的  符號。

選擇風速設定

在設定區中選擇風速設定。




您可在設定 1、2 與 3 間進行選擇。請觸碰 **boost**  或 **PowerBoost**  選擇 Boost 或 PowerBoost 設定。

關閉

選擇風速設定 0。




設定自動模式

啟動

1. 觸碰狀態列中的  符號。
2. 觸碰設定區中的自動 。
自動  便會亮紅燈。


風扇便會在有氣體產生時自動啟動。

關閉

1. 觸碰狀態列中的  符號。
2. 觸碰設定區中的自動 。
自動  會亮白燈。

設定排油煙機照明

透過爐具控制面板可以啟動或關閉排油煙機的照明。

觸碰狀態列中的  符號。

排油煙機控制系統設定

您可隨時依需求調整爐具上的排油煙機控制功能。

備註：這些設定僅在電器已連線至排油煙機後才會顯示。

選項	說明與選項
風速控制（自動啟動）	您可視需要將風扇設定為爐具啟動後自動啟動，並可依需要設定風扇的運轉方式。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 關 – 需要時必須自行啟動排油煙機。 ■ 以自動模式啟動* – 在自動模式中，排油煙機會在您啟動任意烹調區後自動啟動。 ■ 以標準模式啟動* – 在標準模式中，排油煙機會在您啟動任意烹調區後以固定的設定啟動。
風扇持續運轉功能	風扇會持續運轉將殘留的異味消除；待完成後風扇便會自動關閉。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 風扇關閉。 ■ 以自動模式啟動。* ■ 以風扇持續運轉模式啟動。 ■ 當爐具關閉後便無法調整風扇設定。
自動開啟照明	您可視需要設定在爐具啟動時自動啟動排油煙機照明。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 關 ■ 開* – 照明會在爐具開啟時自動開啟。
自動關閉照明	您可視需要設定在爐具關閉時自動關閉排油煙機照明。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 關* ■ 開 – 照明會在爐具關閉後自動關閉。
中斷連線	您可以隨時重新設定家用網路及排油煙機上儲存的連線設定。
* 出貨時的預設設定	

能源消耗指示燈

本功能可顯示該爐具前次烹煮時的總耗能。
一旦關閉，總能源消耗會以 kWh 為單位顯示 10 秒鐘。
有關如何開啟本功能，請參閱以下章節 → 「基本設定」

檢查烹調器皿

本功能用於確認烹調器皿的烹調效能與品質。
測試結果會依烹調器皿的特性以及所使用的加熱區而有所不同，故僅供參考。

1. 將鍋具裝入約 200 毫升的水並置於室溫下的加熱區中最符合鍋具底部直徑的位置。
2. 叫出基本設定並選擇烹調器皿測試選項。依顯示面板上的說明操作。
功能便已啟動。

經過 10 秒後，加熱區顯示幕上便會出現烹調過程的品質與速度。

若測試結果不盡滿意，請將該鍋具在較小的加熱區上再測試一次。

若要重新測試，請叫出基本設定並選擇烹調器皿測試選項。

注意事項

- 彈性烹調區域僅做為單一加熱區使用，請勿放置一個以上的鍋具。
- 如果所使用的加熱區直徑明顯小於鍋具直徑，僅鍋具的中間部分會被加熱。此將導致不如預期甚或令人不滿意的烹調成果。
- 有關該功能的資訊，請參閱以下章節 → 「基本設定」。
- 有關鍋具的種類、尺寸、放置位子，請參閱以下章節 → 「感應爐」與 → 「彈性烹調區域」。

清潔須知

您可透過售後服務中心或我們的直營店購買適合的維護與清潔產品。

爐具

清潔

每次烹調後均須清潔爐具。如此可避免食物的殘餘燒焦。請務必在餘溫指示燈熄滅後再進行清潔。

清潔爐具時，請先以微濕抹布清潔，再以布或毛巾抹乾，以避免水垢堆積。

僅可使用適合本類型爐具的清潔劑。請遵循產品包裝上來自製造商的使用說明。

切勿使用：

- 未經稀釋的洗滌液
- 洗碗機專用的清潔劑
- 具有腐蝕性的清潔劑
- 烤箱噴劑或水垢去漬劑等強效清潔劑
- 菜瓜布
- 高壓或蒸氣噴射清潔器

頑固的髒污最好用玻璃刮刀去除，玻璃刮刀可向零售據點購買。請遵照製造商的說明。

您可以在售後服務中心或線上商店購買合適的玻璃刮刀。

使用特殊海綿來清潔玻璃陶瓷能達到極佳的清潔效果。

潛在的污漬	
水垢與水痕	請在爐具冷卻後立即清潔。您可使用適用玻璃陶瓷爐具的清潔劑。*
糖、米飯澱粉或塑膠	立即清潔。請使用玻璃刮刀。小心：燙傷風險。*
* 接著使用洗碗布清潔，再以布或毛巾擦乾。	

備註：爐具仍高溫時請勿使用任何清潔劑。這可能會在表面留下痕跡。確實將清潔劑的殘留物全部清理乾淨。

隔熱罩

為避免損壞隔熱罩，請詳讀下列指示：

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

常見問題集 (FAQ)

說明

顯示面板未出現圖片。

亮度設定可能不正確。從上方觀察顯示面板並在基本設定中設定亮度。
若需其他設定資訊，請參閱相關章節 → 「基本設定」。

噪音

為何我在烹調時聽到噪音？

依照不同的鍋底材質，有時使用爐具時會產生噪音。這些噪音是電磁技術的正常現象。並不代表產品有缺陷。

可能產生的噪音：

發出類似變壓器會發出的低鳴噪音：

發生於使用較高加熱設定值烹調時。該噪音會在加熱設定值調小時消失或減弱。

低沉的哨音：

發生於烹調器皿裡空無一物時。該噪音會在您加入水或食物後消失。

劈啪作響的噪音：

發生於使用各層材質不同的鍋具時，或者同時使用尺寸不同以及材質不同的鍋具時。噪音的大小會隨著烹調食材的份量或烹調方法而有所不同。

高音調的哨音：

發生於同時使用兩個最大加熱設定值的加熱區時。哨音會在加熱設定值調小時消失或減弱。

風扇噪音：

爐具裝配有風扇，風扇在高溫時會自動開啟。即使爐具已關閉，若仍偵測到過高的溫度，風扇亦會持續運轉。

烹調器皿

感應爐可使用哪一種烹調器皿？

有關適用於感應爐的鍋具資訊，請參閱以下章節 → 「感應爐」。

為何加熱區沒有加熱且為何加熱設定值在閃爍？

放置鍋具的加熱區尚未開啟。

請確認您已開啟正確的加熱區。

烹調器皿對於已開啟的加熱區來說過小，或者該烹調器皿不適合用於感應爐。

請確認該烹調器皿適用於感應爐並且放置在最適合其尺寸的加熱區上。有關鍋具的種類、尺寸、放置位子，請參閱以下章節 → 「感應爐」，→ 「彈性烹調區域」與 → 「位移功能」。

為何烹調器皿加熱需要很久的時間或為何已使用高加熱設定值卻無法充分加熱？

烹調器皿對於已開啟的加熱區來說過小，或者該烹調器皿不適合用於感應爐。

請確認該烹調器皿適用於感應爐並且放置在最適合其尺寸的加熱區上。有關鍋具的種類、尺寸、放置位子，請參閱以下章節 → 「感應爐」，→ 「彈性烹調區域」與 → 「位移功能」。

清潔

該如何清潔爐具？

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

有關清潔保養的資訊，請參閱以下章節 → 「清潔須知」

疑難排解

大部分的故障問題都能被輕易排除。在聯繫售後服務中心前，請先閱讀以下提供的資訊。

資訊、警告與故障訊息

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


備註：某些警告也會顯示錯誤代碼。若有顯示錯誤代碼，請在聯絡售後服務中心時一併告知。

建議

故障情況	解決方法
爐具未啟動。	請使用其他電子設備來確認電源是否有短路的問題。確認電器是否有依照電路圖連接。若無法排除故障，請聯繫技術問題售後服務中心。
觸控螢幕無回應或被遮住。	控制面板受潮，或有物體覆蓋其上。擦乾控制面板或移除物體。
無法增加烹調區的火力設定。	爐具的總功率輸出受到限制。更改基本設定中最大功率消耗下的總功率。如果使用的鍋具非常大，則可能會影響到該半部爐具的最大功率設定。將烹調器皿放回爐具上。
當觸控螢幕上有物體時會發出訊號聲。	請將該物體移開並重設爐具。請勿將熱的烹調器皿置於控制面板上。
爐具回應會發生異常或無法正常運作。	透過電源保險絲或保險絲盒內的斷路器將電器關閉。等候數秒再重新連接電器。
電子設備過熱並已關閉相關烹調區。 電子設備過熱且所有烹調區均已關閉。	請待電子設備確實降溫下來。當顯示螢幕上的錯誤代碼熄滅後，您便可繼續進行烹調。
控制面板附近有高溫的烹調器皿。為了保護電子設備，已將烹調區關閉。	移開烹調器皿。請稍候數秒。當顯示螢幕上的錯誤代碼熄滅後，您便可繼續進行烹調。
烹調區過熱，為了保護加熱區，已自動關閉加熱區。 轉移設定功能無法啟動。	請待電子設備確實降溫後再重新開啟烹調區。 觸碰任意控制功能確認錯誤代碼。不使用轉移設定功能亦可照常烹調。請聯絡售後服務中心。
FlexPlus 烹調區未啟動。	觸碰任意控制功能確認錯誤代碼。仍可照常使用其他烹調區烹調。請聯絡售後服務中心。
烹調區已持續運轉一段過長的時間。	自動安全關閉功能已啟動。請參閱以下章節：
溫度感應器過熱且烹調區已關閉。E8202	請待溫度感應器確實降溫後再重新開啟該功能。
溫度感應器過熱且所有烹調區均已關閉。E8203	若未使用溫度感應器，請將其從烹調器皿上拆下並遠離其他烹調區與熱源。再次啟動烹調區。
溫度感應器的電池電量過低。E8204	更換 3V 的 CR2032 電池。請參閱以下章節：→「更換電池」
與溫度感應器的連線已中斷。E8205	關閉功能後再重新啟動。

故障情況	解決方法
溫度感應器損壞或故障。E8206	請聯絡售後服務中心。
溫度感應器指示燈未亮起且溫度感應器無回應。	更換 3V 的 CR2032 電池。請參閱以下章節：→「更換電池」 若仍未解決問題，長按溫度感應器上的符號 8-10 秒，並重新將溫度感應器與爐具連線。請參閱以下章節： 若問題持續發生，請聯絡售後服務中心。
溫度感應器上的指示燈閃爍兩次。溫度感應器的電池電量過低。您可能會在下次烹飪時因電池耗盡而操作中斷。	更換 3V 的 CR2032 電池。請參閱以下章節：→「更換電池」
溫度感應器上的指示燈閃爍三次。與溫度感應器的連線已中斷。	長按溫度感應器上的符號 8-10 秒，並重新將溫度感應器與爐具連線。請參閱以下章節：→「將無線溫度感應器連線到控制面板」
運作電壓不正確 / 電壓超出正常運作範圍。 E9000/E90 10	請聯絡電力供應商。
未妥善連接爐具 U400	切斷爐具的電源供應。請確認有依照電路圖連接爐具。

展示模式

若顯示幕上出現  符號，表示已啟動展示模式。本電器在展示模式中不會加熱。斷開烤箱的電源供應。等候數秒再重新連接電器。接著在本電器開啟的 3 分鐘內，停用基本設定中的展示模式。

客戶服務中心

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

產品編號及生產編號

與售後服務中心聯絡時，請告知您電器的 E 編號（產品編號）和 FD 編號（生產編號）。

您可在以下地方找到有這些編號的銘牌：

- 電器證書上。
- 爐具的底部。

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

請注意，若因誤用電器而需要售後服務技師到府服務，則即使在保固期內仍會需要費用。

各國的聯絡資訊請參閱客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢

ZH 0800 368 888

需要支付當地市話或行動通話費用。

IE 01450 2655

尖峰時段每分鐘 0.03 €，其他時段每分鐘

0.0088 €。

信賴製造商的專業水準。您可確保電器由訓練有素的維修技術人員，以原廠配件進行維修。

餐點測試

本表格乃是為方便測試機關測試本公司電器所製作的。

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

- 深平底鍋 Ø 16 公分, 1.2 公升, 適用於 Ø 14.5 公分的加熱區
- 湯鍋 Ø 16 公分, 1.7 公升, 適用於 Ø 14.5 公分的加熱區
- 湯鍋 Ø 22 公分, 4.2 公升, 適用於 Ø 18 公分的加熱區
- 平底煎鍋 Ø 24 公分, 適用於 Ø 18 公分的加熱區

餐點測試	烹調器皿	加熱設定	預熱	烹調		
			烹調時間 (分鐘：秒)	鍋蓋	加熱設定	鍋蓋
融化巧克力 巧克力外層 (如 Dr. Oetker 品牌, 黑巧克力 55% 可可亞, 150 公克)	深平底鍋, 直徑 16 公分	-	-	-	1.5	否
加熱和保溫 燉扁豆* 初始溫度為 20 °C						
份量：450 公克	湯鍋, 直徑 16 公分	9	1:30 (不需攪拌)	有	1.5	有
份量：800 公克	深平底鍋, 直徑 22 公分	9	2:30 (不需攪拌)	有	1.5	有
燉罐頭扁豆 例如, 扁豆加上雅士高香腸。 初始溫度為 20 °C						
份量：500 公克	湯鍋, 直徑 16 公分	9	約 1:30 (約 1 分鐘 後攪拌)	有	1.5	有
份量：1 公斤	深平底鍋, 直徑 22 公分	9	約 2:30 (約 1 分鐘 後攪拌)	有	1.5	有
準備貝希梅爾醬 牛奶溫度：7 °C 原料：奶油 40 公克, 麵粉 40 公克, 牛奶 0.5 公升 (脂肪 含量 3.5%) 和一小撮鹽						
1. 將奶油融化並拌入麵粉與鹽後加熱該麵粉糊。	深平底鍋, 直徑 16 公分	2	約 6:00	否	-	-
2 加入牛奶並將麵粉糊煮沸, 不斷攪拌。		7	約 6:30	否	-	-
3. 待貝希梅爾醬煮沸後, 放置在加熱區上 2 分鐘, 不斷攪拌。		-	-	-	2	否

* 食譜依照 DIN 44550

** 食譜依照 DIN EN 60350-2

餐點測試	烹調器皿	加熱設定	預熱	烹調		
			烹調時間 (分鐘：秒)	鍋蓋	加熱設定	鍋蓋
煮米布丁 米布丁，使用鍋蓋烹調 牛奶溫度：7 °C 加熱牛奶至開始上升。設定所建議的加熱設定值並在牛奶中加入米、糖、鹽。 包含預熱的烹調時間約為 45 分鐘。						
原料：短粒米 190 公克，糖 90 公克，牛奶 750 毫升 (脂肪含量 3.5%) 和 1 公克鹽	湯鍋，直徑 16 公分	8.5	約 5:30	否	3 (10 分鐘後攪拌)	有
原料：短粒米 250 公克，糖 120 公克，牛奶 1 公升 (脂肪含量 3.5%) 和 1.5 公克鹽	深平底鍋，直徑 22 公分	8.5	約 5:30	否	3 (10 分鐘後攪拌)	有
米布丁，不使用鍋蓋進行烹調 牛奶溫度：7 °C 在牛奶中加入原料，加熱時不斷攪拌。當牛奶溫度到達約 90 °C，選擇建議的加熱設定值並使其以低溫煨燉約 50 分鐘。						
原料：短粒米 190 公克，糖 90 公克，牛奶 750 毫升 (脂肪含量 3.5%) 和 1 公克鹽	湯鍋，直徑 16 公分	8.5	約 5:30	否	3	否
原料：短粒米 250 公克，糖 120 公克，牛奶 1 公升 (脂肪含量 3.5%) 和 1.5 公克鹽	深平底鍋，直徑 22 公分	8.5	約 5:30	否	2.5	否
煮飯 * 水溫：20 °C						
原料：125 公克長粒米，300 公克水和一小撮鹽	湯鍋，直徑 16 公分	9	約 2:30	有	2	有
原料：250 公克長粒米，600 公克水和一小撮鹽	深平底鍋，直徑 22 公分	9	約 2:30	有	2.5	有
烘烤豬腰肉 豬腰肉初始溫度為：7 °C						
份量：3 塊豬腰肉 (總重量約 300 公克，1 公分厚)，15 毫升葵花油	平底煎鍋，直徑 24 公分	9	約 1:30	否	7	否
準備鬆餅 ** 份量：每個鬆餅 55 毫升麵糊						
	平底煎鍋，直徑 24 公分	9	約 1:30	否	7	否
油炸馬鈴薯條 份量：1.8 公升葵花油，每份 200 公克冷凍炸馬鈴薯條						
	深平底鍋，直徑 22 公分	9	直到油溫達到 180 °C	否	9	否

* 食譜依照 DIN 44550

** 食譜依照 DIN EN 60350-2

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Taiwan RoHS Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
加熱組/散熱組 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
電源線 Power Cord Plug	○	○	○	○	○	○
<p>備考 1：“超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1：“Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.</p> <p>備考 2：“○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2：“○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.</p> <p>備考 3：“—”係指該項限用物質為排除項目。 Note 3：The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.</p>						



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001294740
970613(00)