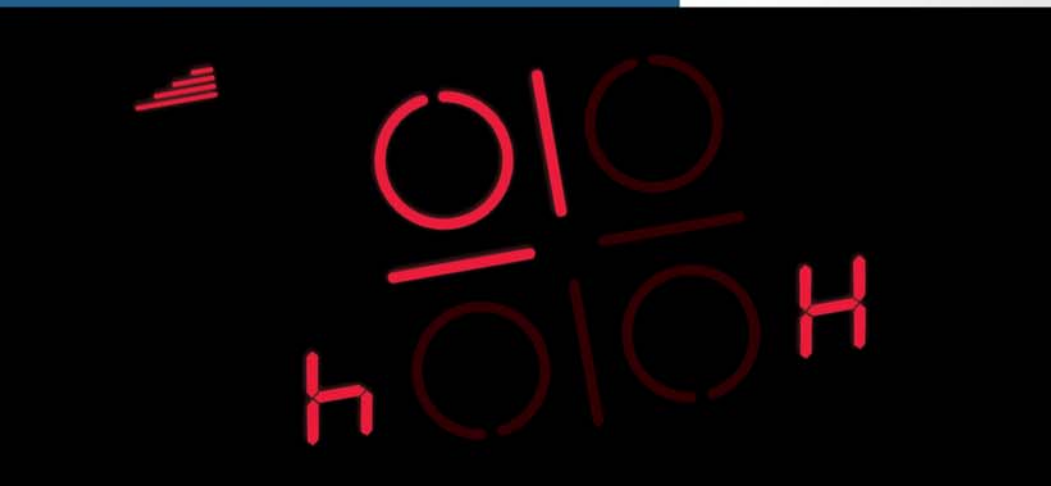




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

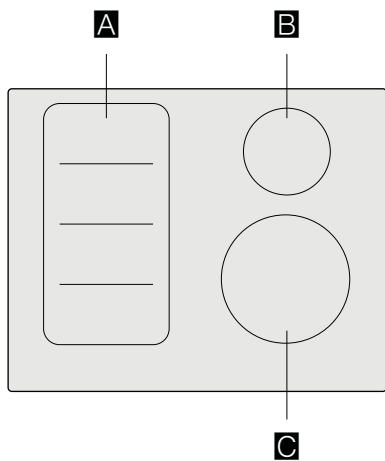




爐具
PXE...D...



BOSCH

[zh-tw]說明手冊



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

目錄

	用途	4		烹調輔助功能	19
	重要安全資訊	5		烹調輔助功能類型	19
	損壞原因	6		適用的烹調器皿	20
	總覽	6		感測器與特殊配件	20
	環境保護	7		功能與加熱設定	20
	節能建議	7		建議的料理	24
	符合環保規定的廢棄處理	7		準備與維護無線溫度感測器	28
	感應爐	7		合規聲明	30
	感應爐的優點	7		兒童安全鎖	30
	烹調器皿	7		啟用及停用兒童安全鎖	30
	瞭解您的電器	9		兒童安全鎖	30
	控制面板	9		控制面板安全鎖	31
	加熱區	10		自動安全斷電裝置	31
	餘溫指示燈	10		基本設定	32
	操作電器	11		存取基本設定	33
	開關電源	11		能源消耗指示燈	34
	設定加熱區	11		檢查烹調器皿	34
	主廚小叮嚀	11		清潔	35
	彈性烹調區域	14		爐具	35
	鍋具使用建議	14		爐具周圍	35
	兩個獨立加熱區	14		無線溫度感測器	35
	單一加熱區	14		常見問題集 (FAQ)	36
	位移功能	15		疑難排解	37
	啟用	15		客戶服務中心	38
	停用	15		產品編號及生產編號	38
	時間設定選項	16		料理測試	39
	設定烹調時間	16			
	廚房計時器	16			
	碼錶	17			
	快速加熱功能	17			
	啟用	17			
	停用	17			
	短時間加熱功能	18			
	使用上的建議事項	18			
	啟用	18			
	停用	18			
	保溫功能	18			
	啟用	18			
	停用	18			

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，才可以安全且正確的使用本產品。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。

本電器主要用於私人的室內與居家環境。只限預備食物及飲料之用。烹調過程中必需有成人到場監督。短暫的烹調過程亦需有成人到場監督。此電器僅供室內使用。

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下地區。

請勿使用蓋板。其可能會因過熱而造成意外事故，如：起火或材料碎裂。

請勿使用不適當的兒童安全防護罩或電器保護用具。這些可能會導致意外事故。

本電器不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

8 歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，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。

不可讓兒童將本產品當作玩具、或在本產品周圍玩耍。8 歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本產品的清潔與保養。

8 歲以下的兒童須與本電器及其電源線保持距離。

使用烹煮感應功能時，為放置配有溫度感測器的深平底鍋設定加熱區。

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。

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。而後可能會在毫無預料的情況下開啟。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

警告 - 燙傷風險！

- 加熱區及周圍區域（特別是爐具周圍）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。
- 爐面上的金屬物品升溫速度極快。切勿將金屬物體（如刀子、叉子、湯匙和鍋蓋）放置於爐面上。
- 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。請由受過訓練的客服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！

無線溫度感測器具有磁性。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測器，且身上的心律調節器或類似的醫療裝置必須距離感測器至少 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！

- 無線溫度感測器中的電池若過熱，可能會受損或爆炸。烹調後請移除無線溫度感測器，且不要將之放在靠近熱源的地方。
- 溫度感測器從深平底鍋上取下時可能會很燙。請戴上隔熱手套或用廚房紙巾將它取下。
- 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。請務必使用耐熱鍋具。
- 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

注意！

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

總覽

您可在以下表格中找到最常發生的損壞原因：

損壞	原因	措施
污漬	食物煮沸溢出物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。
	不適合的清潔劑。	僅使用適合本產品的清潔劑。
刮痕	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。	僅使用適合本產品的清潔劑。
	平底鍋磨損。	當移動湯鍋及平底鍋時，請提起它們。
磨損	糖、含糖量高的食物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。

環境保護

在這個章節裡，您可以找到有關節能及適當回收本產品的資訊。

節能建議

- 請務必針對每個鍋具使用正確的鍋蓋。不加蓋烹調將會使用較多的能量。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。
- 請使用小的鍋具來裝份量少的食物。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。



此電器貼有歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（使用過的電器及電子產品 - WEEE）相關標籤。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

無線溫度感測器由電池供電。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。該特性帶來了許多優點：

- 煮沸和煎煮較不費時。
- 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。

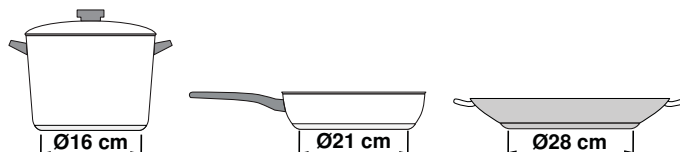
烹調器皿

請務必使用強磁性的烹調器皿搭配感應爐使用，例如：

- 含搪瓷塗層，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。若加熱區沒有偵測出烹調器皿，請試著把該器皿放在另一個直徑相仿的加熱區上。

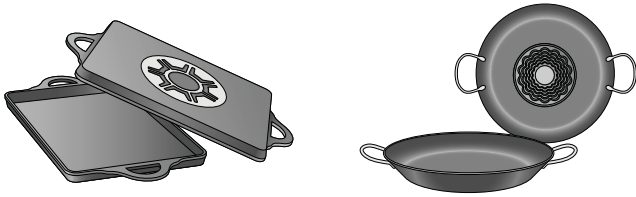


若目前唯一使用的加熱區為彈性烹調區域，可使用特別適用該區域的較大鍋具。有關如何放置鍋具的資訊，請參閱以下章節 → “彈性烹調區域”。

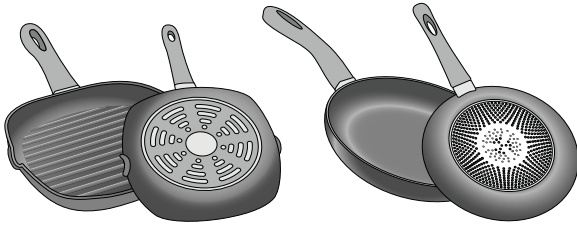


有些烹調器皿的底部不具有足夠的磁性：

- 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。這可能意味著器皿無法充分加熱，甚至無法被感應爐偵測到。



不合適的平底鍋

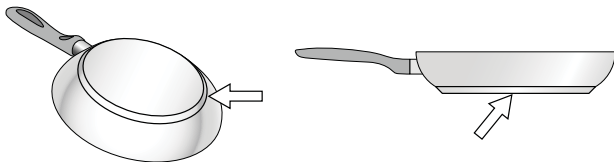
切勿使用下列材質的鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

鍋具底部的特性

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

請使用平底鍋具。若鍋具底部不平，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。若感應爐冷卻後仍無法正常運作，請與售後服務中心聯絡。

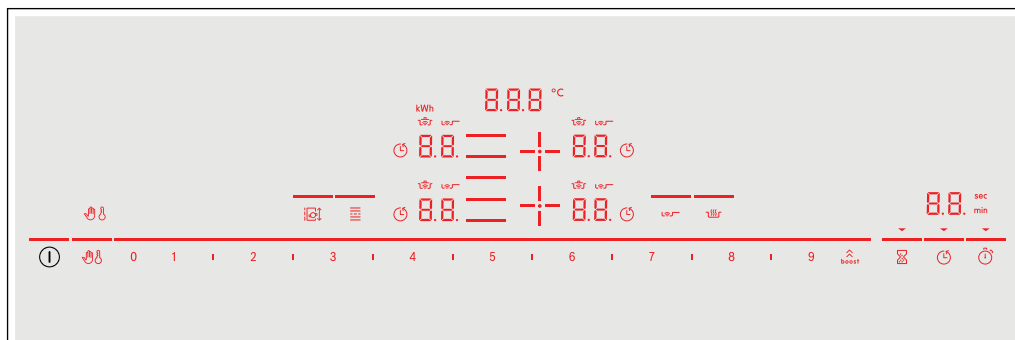
鍋具偵測

每個加熱區對於鍋具偵測都有一個較低的限制。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

有關加熱區直徑和加熱設定的相關資訊，請參閱
→ 第 2 頁

控制面板



控制功能	
①	主開關
+/-	選擇加熱區
0 1 2 ... 8 9	加熱設定
boost	快速加熱功能與短時間加熱功能
👉	控制面板安全鎖
🔒	兒童安全鎖
🔒	保溫功能
🔒	煎煮感應功能
☰	彈性烹調區域
🔄	位移功能
🕒	廚房計時器
🕒	烹調時間
🕒	碼錶

指示燈	
0.0	操作狀態
1-9	加熱設定值
H/h	餘溫指示
00	計時器
000°C	烹煮感應功能溫度設定
👉	控制面板安全鎖
🔒	兒童安全鎖
🕒	烹調時間
min / sec	計時顯示
b.	快速加熱功能
Pb.	短時間加熱功能
🔒	烹煮感應功能
🔒	煎煮感應功能
kWh	能耗量
Lo	保溫功能

控制功能

爐具加熱時，此時可使用的控制功能符號將亮起。
點選符號來啟動個別功能。

提示

- 各控制功能相對應的符號中，只有當下可使用者會亮起。
加熱區的顯示螢幕或所選取的功能變得更明亮。
- 請維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。
目	彈性烹調區域	請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"

請務必使用適合感應爐的鍋具，請參閱以下章節 → "感應爐"

餘溫指示燈

本爐具有餘溫指示燈以供個別的加熱區使用。指示燈可告知加熱區仍灼熱的訊息。餘溫指示燈亮起時，請勿碰觸加熱區。

以下將依照餘溫高低來顯示：

- 顯示 H：高溫
- 顯示 h：低溫

若您在烹調時將鍋具自加熱區移開，餘溫指示燈與所選擇的火力設定會交替閃爍。



加熱區關閉時，餘溫指示燈亮起。即使爐具已關閉，只要加熱區仍溫熱，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。本表格列有各種料理的加熱設定值以及烹調時間。

開關電源

請使用主開關來開啟或關閉爐具。

開啟：點選  符號。訊號聲響起。加熱區符號以及目前可使用的功能符號亮起。加熱區旁的  符號會亮起。爐具已就緒可供使用。

關閉：點選  符號直到指示燈熄滅。餘溫指示燈會持續亮著，直到加熱區完全冷卻。

提示


- 爐具會在加熱區關閉超過 20 秒後，自動關閉電源。
- 您所選擇的設定，會在爐具電源關閉後暫存 4 秒。若您於這段時間內再度開啟爐具電源，將會以該設定進行運作。

設定加熱區

設定所需的加熱設定時，請使用 1 到 9 的符號。




加熱設定值 1 = 最低設定。

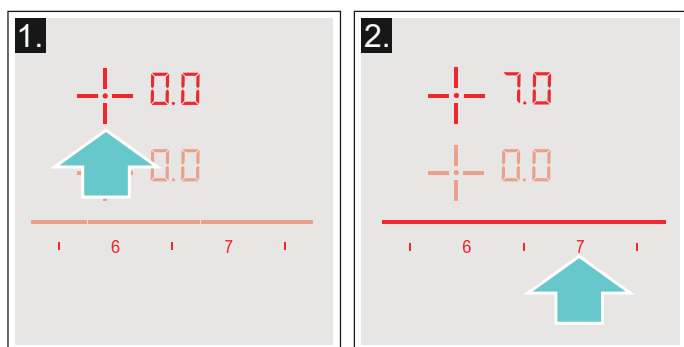
加熱設定值 9 = 最高設定。

每一個加熱設定都有一個中間設定值。在控制面板上，中間設定值的標記為  符號。

設定加熱區與加熱設定值

爐具必須為開啟狀態。

1. 針對所需的加熱區點選  /  符號。
 的顯示變得更明亮。
2. 接著從設定範圍內選擇所需的加熱設定值。




加熱設定值已設定。

改變加熱設定值

選擇加熱區並在控制面板上設定所需的加熱設定。

關閉加熱區

選擇加熱區並在設定範圍內設定至 。加熱區隨即關閉，餘溫指示燈亮起。

提示

- 若加熱區上未放置鍋具，則所選擇的加熱設定值將會閃爍。在經過一定的時間後，加熱區即會關閉。
- 若鍋具在爐具開啟前就已放置在加熱區上，其在按下主開關後 20 秒內會被偵測到，加熱區也將自動被選取。一旦偵測完畢，請在接下來的 20 秒內選擇加熱設定，否則加熱區將關閉。若爐具上放置了一個以上的鍋具，啟動電源時只會偵測到一個。

主廚小叮嚀

推薦

- 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 以做預熱。
- 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，鍋具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

本表格將列舉各種食物所適用的加熱設定值。烹調時間依照食材種類、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、明膠	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 - 45
水煮和燉煮		
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
水煮過的馬鈴薯	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	-
燉煮		
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，一般或裹麵包粉	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 cm 厚)	7 - 8	8 - 12
禽類胸肉 (2 cm 厚) **	5 - 6	10 - 20
冷凍禽類胸肉 **	5 - 6	10 - 30
炸肉餅 (3 cm 厚) **	4.5 - 5.5	20 - 30
漢堡 (2 cm 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
煎餅，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 g, 在 1-2 l 的油裡分批重油煎煮 **)		
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	-
裹麵包粉的或裹含啤酒麵粉的魚	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		

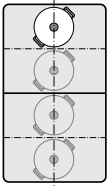
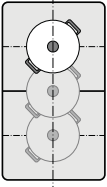
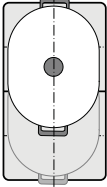
彈性烹調區域

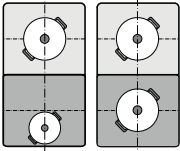
您可依照需求將彈性烹調區域做為單一加熱區或兩個獨立加熱區來使用。

彈性烹調區域有四個獨立運作的感應區。若使用彈性烹調區域，只有被鍋具覆蓋的部分會被啟用。

鍋具使用建議

為確保鍋具能被偵測到以及熱能平均分佈，請將鍋具放置於中間：

單一加熱區	
	直徑小於或等於 13 cm 請將鍋具放置於圖例上所顯示的四個位置的其中之一。
	直徑大於 13 cm 請將鍋具放置於圖例上所顯示的三個位置的其中之一。
	若鍋具佔用了一個以上的加熱區， 請將其自彈性烹調區域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鍋具。

兩個獨立加熱區

彈性烹調區域可做為兩個獨立加熱區來使用。


啟用

請參閱以下章節 → “操作電器”

單一加熱區

藉由連接兩個加熱區來使用整個彈性烹調區域。


連接兩個加熱區

1. 放置好鍋具。自彈性烹調區域中的兩個加熱區選擇其中之一，並設定加熱設定值。
2. 點選  符號。顯示螢幕亮起。
顯示螢幕上顯示下方加熱區的加熱設定值。
彈性烹調區域已啟動。

改變加熱設定值

自彈性烹調區域中的兩個加熱區選擇其中之一，並在設定範圍內變更加熱設定值。

增加一個新鍋具

將新鍋具放置於爐具上，自彈性烹調區域中的兩個加熱區選擇其中之一後點選  符號兩次。爐具將會偵測到新鍋具，並且維持先前所選擇的加熱設定值。

提示：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。

停止連接兩個加熱區

自彈性烹調區域中的兩個加熱區選擇其中之一，並點選  符號。

如此可停用彈性烹調區域。現在兩個加熱區可獨立運作。

提示

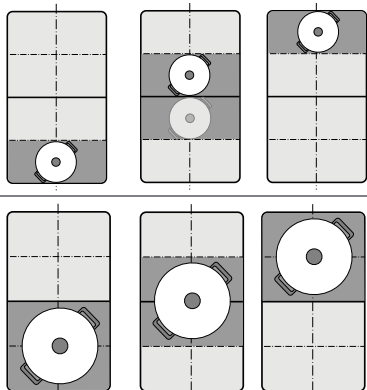
- 若在關閉加熱區後重新啟動，彈性烹調區域會重新設定為當做兩個獨立加熱區運作。
- 有關如何變更彈性烹調區域的設定，請參閱以下章節 → “基本設定”。

位移功能

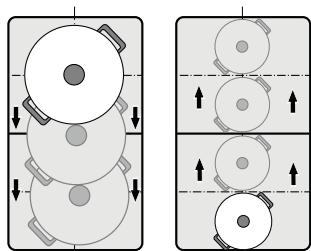
本功能可啟動整個彈性烹調區域，該區域將被分成三個具有預設加熱設定值的烹調區塊。

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：



預設的加熱設定值：

前區 = 加熱設定值 9

中區 = 加熱設定值 5



後區 = 加熱設定值 1.5

預設的加熱設定值可個別做變更。有關如何做變更，請參閱以下章節 → “基本設定”。

提示

- 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

1. 自彈性烹調區域中的兩個加熱區選擇其中之一。
2. 點選  符號。 旁的指示燈亮起。做為單一加熱區使用的彈性烹調區域已啟動。
放有鍋具之區域的加熱設定值會在加熱區顯示螢幕上亮起。
功能已啟動。

改變加熱設定值

各烹調區域的加熱設定值可在烹調過程中做變更。將鍋具放置於烹調區域內並在設定範圍內變更加熱設定值。


提示

- 只有已放有鍋具之區域的加熱設定值會被變更。
- 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

點選  符號。 旁的指示燈熄滅。

功能已停止。

提示：若其中一個烹調區域設定為 ，該功能將在數秒後停止。

時間設定選項





您的爐具有三種計時器功能：

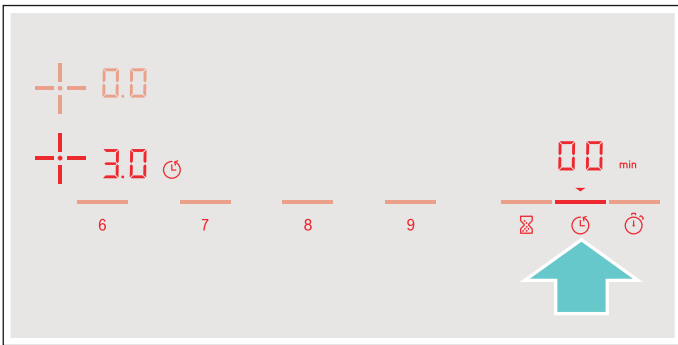
- 設定烹調時間
- 廚房計時器
- 碼錶

設定烹調時間

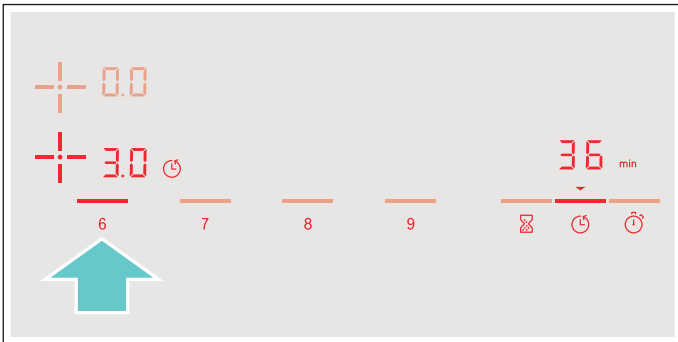
在設定的時間過去後，加熱區即自動關閉。

設定流程：

1. 選擇加熱區和所需的加熱設定值。
2. 點選  符號。 符號與  指示燈在計時顯示螢幕上亮起。
對應該加熱區的  符號在顯示螢幕上亮起。



3. 請在接下來的 10 秒內從設定範圍內設定所需的烹調時間。



4. 點選  符號以確認所選取的設定。

烹調時間開始，直到程序結束。

提示

- 所有加熱區可被自動設定為相同的烹調時間。各個加熱區的設定時間會各自倒數。
有關烹調時間的自動設定，請參閱以下章節 → “基本設定”
- 若整個彈性烹調區域被設定為單一加熱區，整個烹調區域的設定時間相同。
- 若合併的加熱區搭配了位移功能，三個加熱區的設定時間相同。

煎煮感應功能


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



選擇加熱區後點選  符號。


在設定範圍內變更烹調時間，或者設定  來刪除已設定的烹調時間。

點選  符號以確認所選取的設定。


當時間結束後

加熱區關閉， 顯示閃爍，而加熱區會切換至  加熱設定值。訊號聲響起。

 及  指示燈在計時顯示螢幕上閃爍。

點選  符號時，指示燈熄滅，訊號聲停止。

提示





- 若要設定 10 分鐘以下的烹調時間，請在選擇所需的值之前點選 0 符號。
- 若設定了數個加熱區的烹調時間，計時顯示螢幕上會顯示所選擇的時間資訊。
- 請選擇相關的加熱區以叫出剩餘的烹調時間顯示。
- 烹調時間最長可設定為  分鐘。

廚房計時器

您可使用廚房計時器，設定最長 99 分鐘的時間。


其功能將獨立運作，不受加熱區及其他設定影響。該功能不會自動關閉加熱區。

設定流程

1. 點選  符號。 符號及  指示燈在計時顯示螢幕上亮起。
2. 在控制面板上選擇所需的時間並且點選  符號以做確認。
幾秒鐘後，時間隨即開始倒數，直到程序結束。

變更或刪除時間


點選  符號。

在設定範圍內變更烹調時間，或者設定  來刪除已設定的烹調時間。

點選  符號以確認所選取的設定。

當時間結束後

計時時間到後，訊號聲隨即響起。 及  符號在計時顯示螢幕上閃爍。

點選  符號後，指示燈熄滅。

碼錶

碼錶功能會顯示自啟動本功能後所經過的時間。

其功能將獨立運作，不受加熱區及其他設定影響。該功能不會自動關閉加熱區。

啟用

點選  符號。  符號及  指示燈在計時顯示螢幕上亮起。

烹調時間開始，直到程序結束。


停用

點選  符號可停止碼錶功能。顯示螢幕仍亮著。

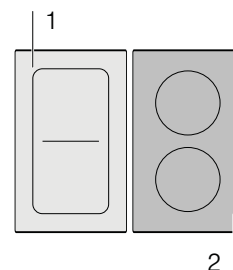
若您再次點選  符號，顯示螢幕熄滅。

功能已停止。

快速加熱功能


相較於使用加熱設定 ，快速加熱功能使您能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。



提示：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. 點選  符號。
 指示燈亮起。

功能已啟動。

停用

1. 選擇加熱區。
2. 點選  符號。
 指示燈熄滅，且加熱區會切換回  加熱設定值。

功能已停止。

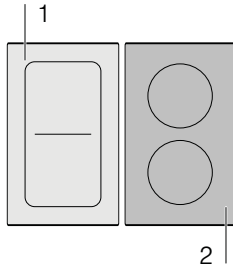
提示：在某些情況下，快速加熱功能可能會自動關閉，以保護爐具內部的電子元件。

短時間加熱功能

相較於使用加熱設定 **9**，短時間加熱功能使您能更快速加熱鍋具。

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。



提示：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. 點選  符號兩次。
Pb. 指示燈亮起。

功能已啟動。

停用

1. 選擇加熱區。
2. 點選  符號。
Pb. 顯示熄滅，且加熱區會切換回 **9** 加熱設定值。


功能已停止。

提示：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. 選擇所需的加熱設定。
2. 在接下來的 10 秒內，點選  符號。
L0 指示燈亮起。
功能已啟動。

停用

1. 選擇加熱區。
2. 點選  符號。
L0 指示燈熄滅。加熱區自動關閉，餘溫指示燈亮起。
功能已停止。

烹調輔助功能

烹調輔助功能讓烹調變得簡單，且總能提供您極佳的效果。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。

感測器會在整個烹調的過程中監測深平底鍋或平底煎鍋的熱度。這可確保火力控制，且持續維持正確的溫度。

在到達所需溫度後，便可加入食物。食物不會過度加熱，汁液不會過度煮沸。

具有煎煮感應功能的加熱區會標示煎煮感應符號。

所有加熱區皆可搭配無線溫度感測器使用。

烹調輔助功能	溫度設定	烹調器皿	適用性	啟動
煎煮感應功能				
以少量油烘煮 / 煎煮	1, 2, 3, 4, 5			
烹煮感應功能				
加熱 / 保溫	1 / 70 °C		所有加熱區	
水煮	2 / 90 °C		所有加熱區	
烹煮	3 / 100 °C		所有加熱區	
以壓力鍋烹煮	4 / 120 °C		所有加熱區	
在深平底鍋中使用大量的油油炸 *	5 / 170 °C		所有加熱區	

* 預熱時加蓋，烹調時不加蓋。

如果感應爐無隨附無線溫度感測器，可向專業零售商或售後服務中心購買。

本節將提供下列資訊：

- 烹調輔助功能類型
- 適用的烹調器皿
- 感測器與特殊配件
- 功能與加熱設定
- 建議的料理
- 準備與維護無線溫度感測器

烹調輔助功能類型

您可以使用烹調輔助功能為每一種食物選擇最佳的烹調方式。

此表提供烹調輔助功能的各種不同設定：

適用的烹調器皿

選擇直徑最接近鍋具底部直徑的加熱區，然後將鍋具放在該加熱區中央。

與使用煎煮感應功能烹調時不同，烹煮感應功能不適用於煎煮。

有適合搭配煎煮感應功能的平底煎鍋。您可以向專業零售商或售後服務中心購買這類產品。請務必告知相關的產品編號：

- HEZ390210 15 cm 平底煎鍋。
- HEZ390220 19 cm 平底煎鍋。
- HEZ390230 21 cm 平底煎鍋。

這些平底煎鍋具有不沾黏塗層，您可以以少量油煎煮食物。

提示

- 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。請參閱以下章節 → “*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。請從最低的加熱設定開始嘗試，若有需要再進行變更。

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鍋具資訊，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。

感測器與特殊配件

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

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。
- 將鍋具溫度傳輸到控制面板的無線溫度感測器。適用於烹煮感應功能。

烹煮感應功能必須搭配無線溫度感測器使用。

若您的爐具沒有隨附無線溫度感測器，可向專業零售商或透過售後服務中心購買，購買時請提供商品編號 HEZ39050。

如需溫度感測器的詳細資訊，請參閱以下章節：→ “*準備與維護無線溫度感應器*”

功能與加熱設定

煎煮感應功能

用少量油煎煮食物時可使用煎煮感應功能。

具有此功能的加熱區會標有煎煮感應符號。

優點

- 加熱區僅在需要時才會加熱。這可節省能源。油與脂肪將不會過熱。
- 當空的平底煎鍋到達最適合加入油與食物的溫度時，訊號聲會響起。

提示



- 請勿在平底鍋上加蓋，因為這會使控制器無法運作。您可以使用防潑濺設備來防止油脂濺出。
- 使用適合煎煮的油或油脂。如果使用奶油、乳瑪琳、冷榨橄欖油或豬油，請使用溫度設定 1 或 2。
- 無論鍋中是否有食物，平底煎鍋在加熱期間請在一旁看守。
- 若加熱區溫度高於鍋具，溫度傳感器將無法正常啟動。
- 在深平底鍋中使用大量的油進行油炸時，一律使用烹煮感應功能。「在深平底鍋中使用大量的油油炸」，加熱設定 5。

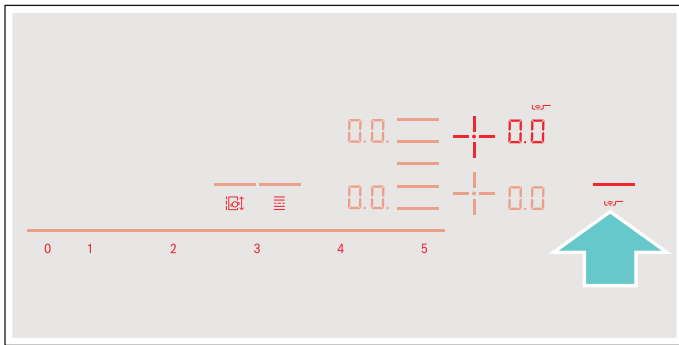
溫度設定

溫度設定	適合的用途
1 極低	準備或保存醬汁，榨蔬菜汁，以及使用初榨橄欖油、奶油或乳瑪琳煎煮食物。
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，例如帶血牛排、帶餡薯餅以及冷凍薯條。

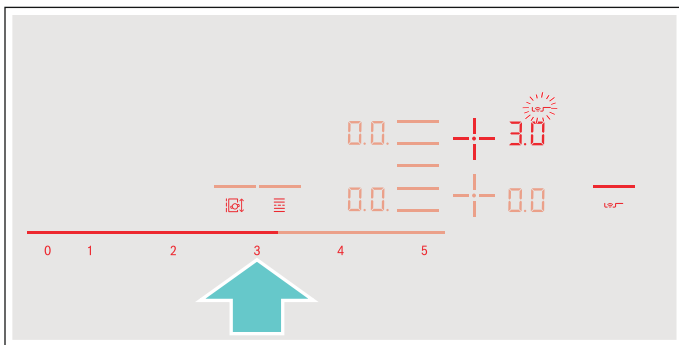
設定流程

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。點選  符號。  在加熱區顯示螢幕上亮起。



2. 請在接下來的 10 秒內從設定範圍內選擇所需的溫度設定值。



功能已啟動。

 溫度符號在到達煎煮溫度前持續閃爍。訊號聲響起，溫度符號消失。

3. 一旦到達煎煮溫度後，請在鍋內加入油脂後再加入食材。

提示：翻動食材以免燒焦。

關閉煎煮感應功能

選擇加熱區並於設定範圍內設定至 0.0。加熱區自動關閉，餘溫指示燈亮起。

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

- 加熱區僅在需要時才會加熱。這可節省能源。油或油脂不會過熱。溫度會被持續監控。如此可避免食物噴濺。溫度不需被重新調整。
- 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。表格中會註明食物是否在烹調一開始就需要被放入。

提示

- 請使用平底湯鍋或炒菜鍋。請勿使用薄底或拱型底座的鍋具。
- 深平底鍋中的內容物高度需超過鍋具外側的矽膠貼片。
- 在少量油煎煮時使用煎煮感應功能。
- 將鍋具以讓溫度感測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無線溫度感測器。當烹調程序完成後，可針對其他加熱區進行這些功能設定。
- 烹調後將無線溫度感測器從鍋具上移除。小心：溫度感測器可能會非常燙。

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
烹煮	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

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。加入製造商指示的水量。在鍋具上加蓋，然後選擇 1/70 °C 設定。在烹調過程中均勻攪拌。
- 煨煮：讓食物更加濃稠，例如醬汁。以建議的溫度將食物煮沸。食物變得濃稠後，以 2/90 °C 的設定煨煮。發出訊號聲時，會以此設定用所需的時間將食物保溫。
- 水煮：將水加熱時加蓋。如此便不會煮沸溢出。選擇溫度設定 3/100 °C。
- 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。選擇溫度設定 4/120 °C。
- 在深平底鍋中使用大量的油煎煮：將油加熱時加蓋。一旦發出訊號聲，請打開蓋子並加入食物。選擇溫度設定 5/170 °C。

提示

- 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。如果水強烈地滾沸或滾沸不足，您可以設定沸點。若要設定，步驟如下：

- 選擇基本設定 **c4**；請參閱以下章節 → “基本設定”
- 標準的基本設定為 3。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。若不是，請根據您所在的海拔高度從以下表格中選擇正確的設定：

高度	設定 c4
0 - 100 m。	1
100 - 200 m。	2
200 - 400 m。	3*
400 - 600 m。	4
600 - 800 m。	5
800 - 1000 m。	6
1000 - 1200 m。	7
1200 - 1400 m。	8
1400 m 以上。	9

* 基本設定

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

將無線溫度感測器連接到控制面板

第一次使用烹煮感應功能前，您必須先將無線溫度感測器連線到控制面板上。

若要將無線溫度感測器連線到控制面板，請遵照下列的指示：

1. 選擇 **C 14** 選單，請參閱以下章節 → “基本設定” 加熱區指示燈亮起。
2. 選擇加熱區，其對應的指示燈會亮起。訊號聲響起。🔗 指示燈亮起。
3. 在 30 秒之內按下無線溫度感測器上的 🔗 符號。數秒後，無線溫度感測器與控制面板之間的連線狀態將會顯示在加熱區的顯示螢幕上。

狀態	
0	已正確連線
1	未正確連線：傳輸錯誤。
2	未正確連線：無線溫度感測器故障。

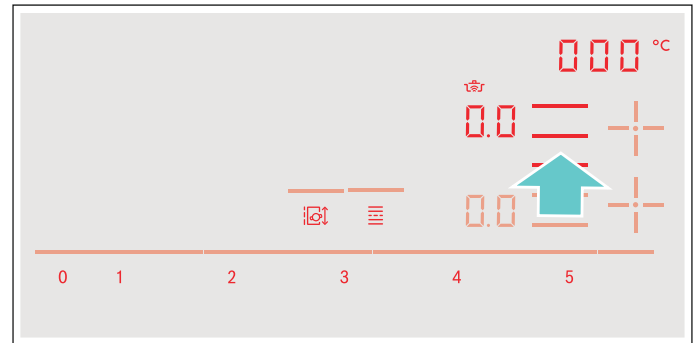
- 無線溫度感測器與控制面板正確連線後，烹煮感應功能便可供使用。
- 如果無線溫度感測器故障，便無法正確建立連線，原因如下：
 - 藍牙通訊發生錯誤。
 - 您未在選擇加熱區後的 30 秒內按下無線溫度感測器上的符號。
 - 無線溫度感測器的電池電力耗盡。
 重設無線溫度感測器，並再次進行連線程序。
- 若無線溫度感測器與控制面板因為傳輸錯誤而無法正確連線，請再次依照連線程序進行設定。如果顯示螢幕持續顯示連線錯誤 1，請聯絡售後服務中心。

重設無線溫度感測器

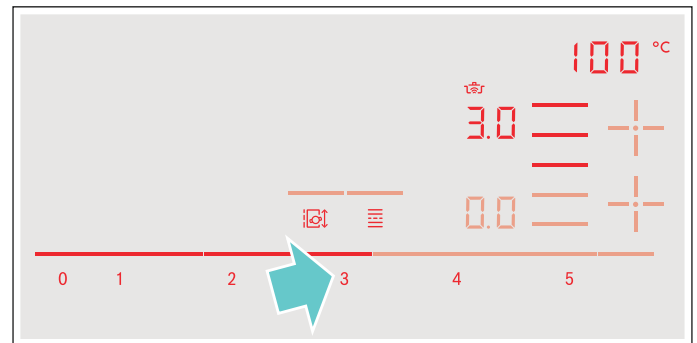
1. 點選並按住 🔗 符號約 8-10 秒。
當您執行此動作時，無線溫度感測器的 LED 指示燈會亮起三次。當 LED 燈亮第三次時，溫度感測器會開始重新進行設定。此時您必須將手指自溫度感測器上的符號移開。
一旦 LED 燈熄滅，表示無線溫度感測器已被重設。
2. 從第 2 點開始重複連線程序。

設定流程

1. 將溫度感測器裝到深平底鍋上，請參閱以下章節 → “準備與維護無線溫度感測器”
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. 選擇配有溫度感測器的深平底鍋所放置的加熱區。
4. 點選溫度感測器上的 🔗 符號。控制面板中的指示燈 🔗 將會亮起。



5. 從表格中選擇適當的溫度設定。



功能已啟動。

溫度符號 🔗 在水或油達到可加入食物的適當溫度前會持續閃爍。接著訊號聲會響起，溫度符號停止閃爍。

6. 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。

提示：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。

關閉烹煮感應功能

選擇加熱區並在控制面板上設定至 0.0。加熱區將關閉，餘溫指示燈亮起。

提示：若要重新啟動烹煮感應功能，請等待約 10 秒。

建議的料理

下表包含依照食物類型歸類的料理選擇。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)
以少量油煎煮			
去骨肉片，一般或裹麵包粉	煎煮感應功能	4	6 - 10
肉排	煎煮感應功能	4	6 - 10
厚肉片 *	煎煮感應功能	3	10 - 15
藍帶豬排、維也納炸小牛排 *	煎煮感應功能	4	10 - 15
生牛排 (3 cm 厚)	煎煮感應功能	5	6 - 8
五分熟或全熟牛排 (3 cm 厚)	煎煮感應功能	4	8 - 12
禽類胸肉 (2 cm 厚) *	煎煮感應功能	3	10 - 20
水煮過的或生的香腸 *	煎煮感應功能	3	8 - 20
漢堡、肉丸，帶餡肉捲 *	煎煮感應功能	3	6 - 30
肉糕	煎煮感應功能	2	6 - 9
烤肉，烤肉串	煎煮感應功能	4	7 - 12
絞肉	煎煮感應功能	4	6 - 10
培根	煎煮感應功能	2	5 - 8
水煮功能			
香腸	烹煮感應功能	2/90 °C	10 - 20
烹煮			
肉丸	烹煮感應功能	3/100 °C	20 - 30
燉禽肉	烹煮感應功能	3/100 °C	60 - 90
維也納水煮牛肉	烹煮感應功能	3/100 °C	60 - 90
以壓力鍋烹調			
雞肉、小牛肉 ***	烹煮感應功能	4/120 °C	15 - 25
以大量油油炸			
雞肉塊、肉丸 **	烹煮感應功能	5/170 °C	10 - 15
* 翻動數次。			
** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。			
*** 立即放入食物。			

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)
以少量油煎煮			
酥炸全魚，例如鱒魚	煎煮感應功能	3	10 - 20
一般或裹麵包粉的魚片	煎煮感應功能	3 - 4	10 - 20
班節蝦、明蝦	煎煮感應功能	4	4 - 8
水煮功能			
蒸煮全魚，例如鱈魚	烹煮感應功能	2/90 °C	15 - 20
以大量油油炸			
裹上麵包粉或含啤酒麵粉的魚	烹煮感應功能	5/170 °C	10 - 15
* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。			

蛋類料理	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
以少量油煎煮			
可麗餅 *	煎煮感應功能	5	-
歐姆蛋 *	煎煮感應功能	2	3 - 6
煎蛋	煎煮感應功能	2 - 4	2 - 6
炒蛋	煎煮感應功能	2	4 - 9
皇家煎餅 (切塊煎餅)	煎煮感應功能	3	10 - 15
法式吐司	煎煮感應功能	3	4 - 8
烹煮			
全熟水煮蛋 **	烹煮感應功能	3/100 °C	5 - 10

* 每份的總時間。一個接著一個煎煮。

** 立即放入食物。

蔬菜與豆類	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
以少量油煎煮			
大蒜、洋蔥	煎煮感應功能	1 - 2	2 - 10
櫛瓜、茄子	煎煮感應功能	3	4 - 12
椒類、綠色蘆筍	煎煮感應功能	3	4 - 15
油煸蔬菜，例如櫛瓜與青椒	煎煮感應功能	1	10 - 20
蘑菇	煎煮感應功能	4	10 - 15
蜜汁蔬菜	煎煮感應功能	3	6 - 10
烹煮			
新鮮蔬菜，例如花椰菜	烹煮感應功能	3 / 100 °C	10 - 20
新鮮蔬菜，例如球芽甘藍	烹煮感應功能	3 / 100 °C	30 - 40
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
燉扁豆 *	烹煮感應功能	3 / 100 °C	45 - 60
以壓力鍋烹調 *			
蔬菜，例如四季豆	烹煮感應功能	4 / 120 °C	3 - 6
鷹嘴豆、豆類	烹煮感應功能	4 / 120 °C	25 - 35
燉扁豆	烹煮感應功能	4 / 120 °C	10 - 20
以大量油油炸			
裹上麵包粉或含啤酒麵粉的蔬菜與蘑菇 *	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4 - 8

* 立即放入食物。

** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。

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)
以少量油煎煮			
煎馬鈴薯 (帶皮水煮過的馬鈴薯)	煎煮感應功能	5	6 - 12
煎馬鈴薯 (以生馬鈴薯製成)	煎煮感應功能	4	15 - 25
薯餅 *	煎煮感應功能	5	2.5 - 3.5
瑞士薯餅	煎煮感應功能	1	50 - 55
蜜汁馬鈴薯	煎煮感應功能	3	15 - 20
水煮功能			
馬鈴薯餃	烹煮感應功能	2 / 90 °C	30 - 40
烹煮感應功能			
馬鈴薯 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	30 - 45
以壓力鍋烹調			
馬鈴薯 **	烹煮感應功能	4 / 120 °C	10 - 20
* 每份的總時間。一個接著一個煎煮。			
** 立即放入食物。			

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)
水煮功能			
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
粗粒小麥粉布丁	烹煮感應功能	2 / 90 °C	5 - 10
烹煮			
麵條	烹煮感應功能	3 / 100 °C	7 - 10
義大利麵餃或餃子	烹煮感應功能	3 / 100 °C	6 - 15
以壓力鍋烹調			
米 **	烹煮感應功能	4 / 120 °C	5 - 8
* 加熱時加蓋，烹調時不加蓋並經常攪拌。			
** 立即放入食物。			

湯	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間(分鐘)
水煮功能			
即食湯品，例如濃湯	烹煮感應功能	2 / 90 °C	10 - 15
烹煮			
自製湯底，例如肉湯或蔬菜湯 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	60 - 90
即食湯品，例如義大利蔬菜湯	烹煮感應功能	3 / 100 °C	5 - 10
以壓力鍋烹調			
自製湯底，例如蔬菜湯 **	烹煮感應功能	4 / 120 °C	3 - 6
* 經常攪拌。			
** 立即放入食物。			

醬汁	烹調輔助功能	溫度設定	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
以少量油煎煮			
蔬菜蕃茄醬	煎煮感應功能	1	25 - 35
義式白醬	煎煮感應功能	1	10 - 20
乳酪醬，例如義大利藍乳酪醬	煎煮感應功能	1	10 - 20
濃縮醬汁，例如番茄醬、波隆那肉醬	煎煮感應功能	1	25 - 35
甜醬，例如柳橙醬	煎煮感應功能	1	15 - 25

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)
水煮功能			
米布丁 *	烹煮感應功能	2 / 90 °C	40 - 50
粥品	烹煮感應功能	2 / 90 °C	10 - 15
蜜漬水果 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	15 - 25
巧克力布丁 ***	烹煮感應功能	2 / 90 °C	3 - 5

以大量油油炸			
法式甜點，例如環狀或包餡的甜甜圈 ****	烹煮感應功能	5 / 170 °C	5 - 10

* 經常攪拌。

** 立即放入食物。

*** 加熱時加蓋，烹調時不加蓋並經常攪拌。

**** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮（參見附表的每份所需烹調時間）。

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)
以少量油煎煮			
去骨肉片	煎煮感應功能	4	15 - 20
藍帶豬排 *	煎煮感應功能	4	10 - 30
禽類胸肉 *	煎煮感應功能	4	10 - 30
雞塊	煎煮感應功能	4	10 - 15
烤肉捲餅、烤肉串	煎煮感應功能	3	5 - 10
一般或裹麵包粉的魚片	煎煮感應功能	3	10 - 20
魚柳	煎煮感應功能	4	8 - 12
烘烤馬鈴薯	煎煮感應功能	5	4 - 6
炒蔬菜，例如炒蔬菜加雞肉	煎煮感應功能	3	6 - 10
春捲	煎煮感應功能	4	10 - 30
卡門培爾乾酪 / 乳酪	煎煮感應功能	3	10 - 15

加熱 / 保溫功能			
冷凍蔬菜泥，例如奶油菠菜 **	烹煮感應功能	1 / 70 °C	15 - 20

烹煮			
冷凍蔬菜，例如四季豆 **	烹煮感應功能	3 / 100 °C	15 - 30

以大量油油炸			
冷凍馬鈴薯條 ***	烹煮感應功能	5 / 170 °C	4 - 8

* 翻動數次。

** 根據製造商指示加入液體。

*** 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮（參見附表的每份所需烹調時間）。

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)
以少量油煎煮			
卡門培爾乾酪 / 乳酪	煎煮感應功能	3	7 - 10
需要加水的預煮乾燥食品，例如義大利麵	煎煮感應功能	1	5 - 10
麵包塊	煎煮感應功能	3	6 - 10
杏仁 / 堅果 / 松子	煎煮感應功能	4	3 - 15
加熱 / 保溫功能			
瓶罐中的食物，例如匈牙利湯	烹煮感應功能	1 / 70 °C	10 - 20
香料酒 **	烹煮感應功能	1 / 70 °C	-
水煮功能			
牛奶 **	烹煮感應功能	2 / 90 °C	-

* 立即放入食物並經常攪拌。

** 立即放入食物。

準備與維護無線溫度感測器

本節將提供下列資訊：

- 貼上矽膠貼片
- 使用無線溫度感測器
- 清潔
- 更換電池

選購的配件，例如矽膠貼片與無線溫度感測器，可向特定零售商或售後服務中心購買。此時請告知相關的產品編號：

00577921	一組 5 入的矽膠貼片
HEZ39050	無線溫度感測器及一組 5 入的矽膠貼片

貼上矽膠貼片

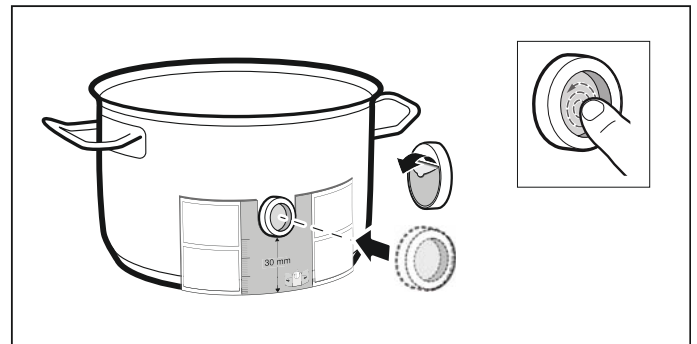
矽膠貼片可將無線溫度感測器附著在鍋具上。

首次以深平底鍋搭配烹煮感應功能時，必須貼上矽膠貼片。

步驟如下：

1. 深平底鍋上的黏著點必須沒有油脂。清洗深平底鍋、將之徹底擦乾，並使用去油漬用清潔劑擦拭黏著點。

2. 將矽膠貼片上的保護膜撕下。使用隨附的模板作為輔助，將矽膠貼片黏貼到深平底鍋上的正確位置。



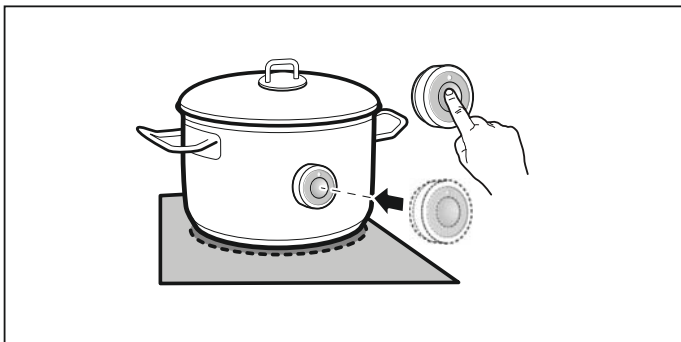
3. 將矽膠貼片向下按，包括其內側面。黏著劑需要一個小時才會完全乾固。這段期間不得使用或清洗鍋具。

提示

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

使用無線溫度感測器

將溫度感測器附著在矽膠貼片上，並將之確實對齊。



提示

- 將無線溫度感測器附著在矽膠貼片上之前，請確保矽膠貼片已完全乾燥。
- 將鍋具以讓溫度感測器朝向爐具開放側的方向擺放。
- 為了防止過熱，無線溫度感測器不得朝向另一個高溫的鍋具。
- 烹調後將無線溫度感測器從鍋具上移除。將無線溫度感測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測器。

清潔

請勿將無線溫度感測器放在洗碗機中清洗。

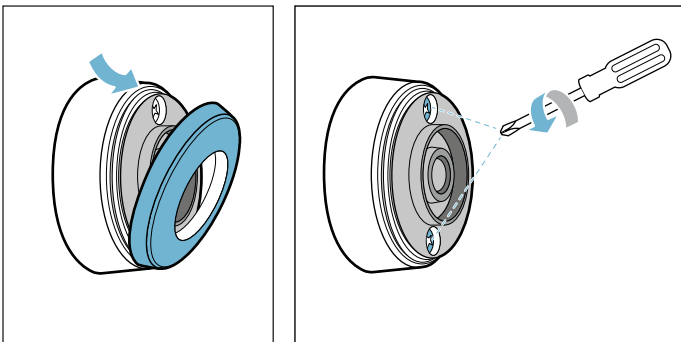
有關清潔無線溫度感測器的資訊，請參閱以下章節 → “清潔”

更換電池

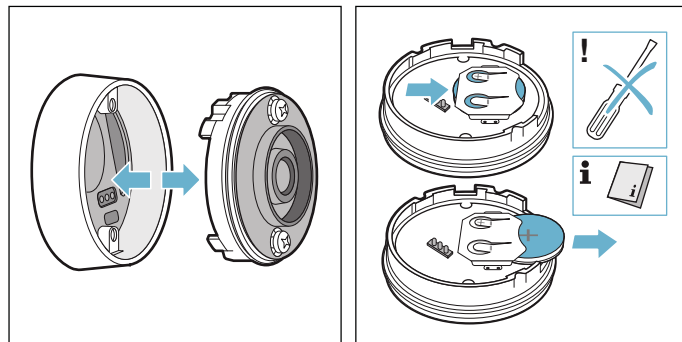
如果您按下無線溫度感測器上的符號，但 LED 燈未亮起，表示電池沒電了。

更換電池：

1. 取下背面外殼上的矽膠圈。使用螺絲起子取下螺絲。

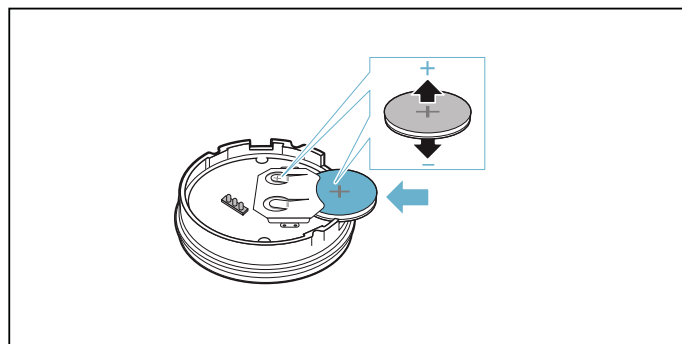


2. 取下外殼的上半部。取出舊電池。放入新電池。確定電極方向正確。

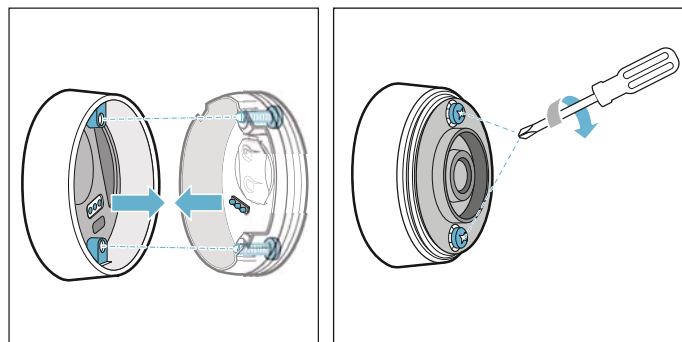


注意！

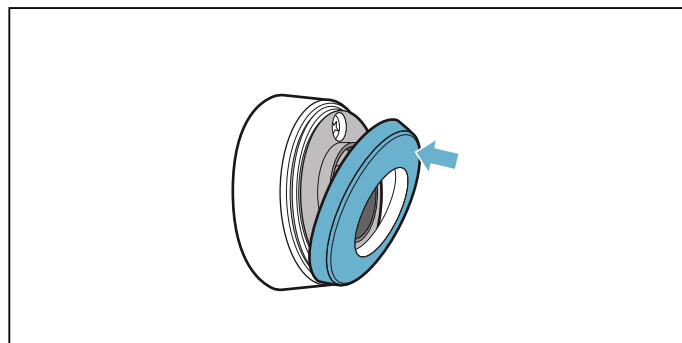
請勿使用金屬物體取出電池。請勿觸碰接觸點。



3. 將外殼的拆解部位一起裝回。以妥善方式對齊觸針。



4. 將矽膠圈裝回無線溫度感測器背面。



提示：請僅使用高品質的 CR2032 電池。電池的壽命會比較長。

合規聲明

Robert Bosch Hausgeräte GmbH 特此聲明，本電器產品及無線溫度感測器功能符合 1999/5/EG 指令的基本要求與其他相關條款的規定。

如需詳細的 R&TTE 合規聲明，請到 www.bosch-home.com 的產品頁面上，於「Additional documents」找到相關資料。

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



兒童安全鎖

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


爐具必須為關閉狀態。

啟動：

1. 使用主開關來開啟爐具。
2. 點選  符號約 4 秒。
 指示燈持續亮起 10 秒鐘。

爐具已被鎖定。

停用：

1. 使用主開關來開啟爐具。
2. 點選  符號約 4 秒。

爐具鎖定已解除。

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

若在加熱區電源開啟時擦拭控制面板，可能會更改設定。為避免此情況發生，可使用「控制面板安全鎖」功能。

若要開啟：點選  符號。訊號聲響起。控制面板將鎖定 35 秒。此時可以擦拭控制面板表面而不會改變任何設定。

若要停用：35 秒後控制面板會自動解鎖。若想要提早解鎖，請點選  符號。

提示

- 啟用後 30 秒，訊號聲響起。此訊號聲代表該功能將結束。
- 此功能不會鎖定主開關。您可隨時關閉爐具電源。

自動安全斷電裝置

若加熱區在未有任何設定變更狀態下長時間運轉，斷電裝置將啟動。

加熱區會停止加熱。FB 及餘溫指示燈 h 或 H 在加熱區顯示螢幕上交替閃爍。

當您點選任一符號，顯示會熄滅。屆時加熱區可重新做設定。

自動安全斷電裝置的啟動時間依照各個加熱設定而有所不同（介於閒置 1 到 10 個小時後）。

基本設定

電器具有各種基本設定。您可根據烹調習慣調整這些設定。

顯示螢幕	功能
c 1	自動兒童安全鎖 0 手動。* 1 自動。 2 功能已停用。
c 2	訊號聲 0 確認訊號和故障訊號均關閉。 1 僅故障訊號開啟。 2 僅確認訊號開啟。 3 開啟所有訊號聲。*
c 3	能耗顯示 0 關閉。* 1 開啟。
c 4	依據最高海拔做設定 1-2 降低 3 基本設定 4-9 提高
c 5	自動設定烹調時間 00 關閉。* 0 1-99到自動關閉前的時間。
c 6	計時結束訊號聲的持續時間 1 10 秒。* 2 30 秒。 3 1 分鐘。
c 7	加熱功率管理功能。限制爐具總火力 0 關閉。* 1 1000 W 最小火力。 1. 1500 W。 2 2000 W。 ... 9 或 9. 爐具的最大加熱功率。
c 11	變更位移功能的預設加熱設定值 -9 預設前區的加熱設定值。 -5 預設中區的加熱設定值。 -1. 預設後區的加熱設定值。
c 12	確認烹調器皿與烹調成果 0 不合適。 1 不完美。 2 合適。


* 原廠設定

顯示螢幕	功能
c 13	設定彈性烹調區域的啟用模式 0 兩個獨立加熱區。* 1 單一加熱區。
c 14	將無線溫度感測器連接到爐具 0 已正確連線。 1 未正確連線：傳輸錯誤。 2 未正確連線：溫度感測器故障。
c 0	重置原廠設定 0 個別設定。* 1 重置為原廠設定。


* 原廠設定

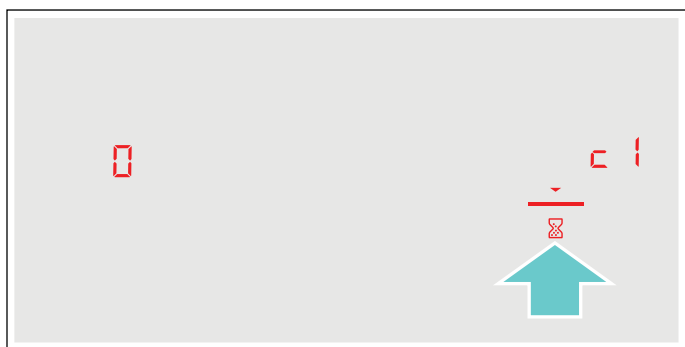
存取基本設定：


必須關閉爐具。

1. 啟動爐具。
2. 在 10 秒內點選並按住  符號約 4 秒。
前四個顯示提供產品資訊。點選設定範圍以檢視個別的顯示內容。

產品資訊	顯示螢幕
售後服務索引 (ASSI)	01
生產編號	Fd
生產編號 1	95.
生產編號 2	0.5

3. 再次點選  符號便可回到基本設定。
c 1 以及 0 的預設值在顯示螢幕上亮起。



4. 重複點選  符號直到所需的機能顯示。

5. 接著再從設定範圍內選擇所需的設定。



6. 長按  符號 4 秒以上。

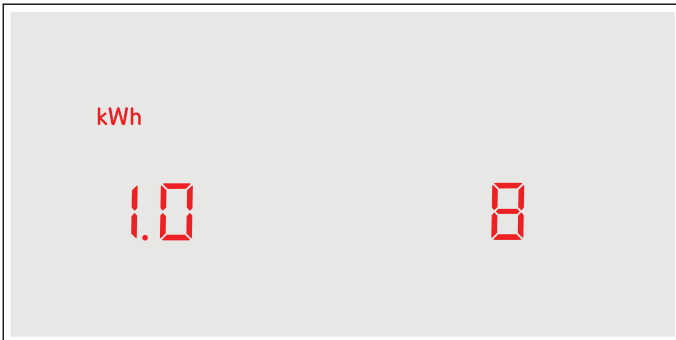
設定已儲存。

離開基本設定

使用主開關關閉爐具。

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。
一旦關閉電源，總能源消耗 kWh 將顯示 10 秒鐘。
該圖顯示能源消耗的例子，1.08 kWh。

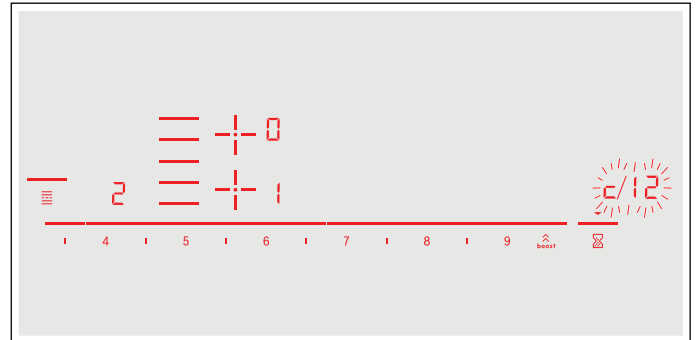


有關如何開啟本功能，請參閱以下章節 → “基本設定”

檢查烹調器皿

本測試用於確認鍋具的烹調效能與品質。
測試結果依照鍋具的特性以及所使用的加熱區有所不同，
可作為一參考值。

1. 在鍋具冷卻的狀態下，裝入約 200 ml 的水並放置於加熱區的中心，請依照鍋具底部，選擇直徑合適的加熱區。
2. 進入基本設定並選擇 $c 12$ 設定。
3. 點選設定範圍。— 將會在加熱區顯示螢幕上閃爍。
功能已啟動。
10 秒後，測試的結果將顯示於加熱區的顯示螢幕上。



請使用以下表格來確認結果：

結果

- 0 該鍋具不適合該加熱區使用，因此無法用於加熱。*
- 1 該鍋具需要較長的加熱時間，烹調過程也不如一般情況順暢。*
- 2 該鍋具可正常加熱，且烹調過程順暢。

* 若有更小的加熱區，請以之再度測試該鍋具。

若要重新啟動該功能，請點選設定範圍。

提示

- 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

您可透過售後服務中心購買適當的維護與清潔產品。

爐具

清潔

每次烹調後均須清潔爐具。這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。

僅使用適合本產品的清潔劑。請遵循產品包裝上來自製造商的使用說明。

請務必不要使用：

- 未經稀釋的洗滌液
- 洗碗機專用的清潔劑
- 具有腐蝕作用的清潔劑
- 烤箱凝膠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的清潔劑。*
糖、米飯澱粉或塑膠	立即清潔。請使用玻璃刮刀。小心：燙傷風險。*

* 接著使用洗碗布清潔，再以布或毛巾擦乾。

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

爐具周圍

為避免損壞爐具周圍，請詳讀下列指示：

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

無線溫度感測器

溫度感測器

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

烹調後將無線溫度感測器從深平底鍋上移除。將感測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，再與無線溫度感測器連接。可放在洗碗機中清洗。

提示：貼有矽膠貼片的鍋具不得長時間浸泡在肥皂水中。

溫度感測器視窗

感測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。

提示

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

常見問題集 (FAQ)

使用本電器

為何我無法開啟爐具且為何兒童安全鎖的符號亮起？

兒童安全鎖已啟用。

有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → ["控制面板安全鎖"](#)

為何顯示螢幕在閃爍且為何我聽到一訊號聲？

請清除控制面板上的任何液體或食物殘留物。清除控制面板上的物體。

有關如何解除訊號聲的說明，請參閱以下章節 → ["基本設定"](#)

噪音

為何我在烹調時聽到噪音？

依照不同的鍋底材質，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。其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：

發生於鍋具裡空無一物時。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

哪一種鍋具可和感應爐一起使用？

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。

鍋具對於已開啟的加熱區來說過小，或者該鍋具不適合用於感應爐。

請確認該鍋具適用於感應爐並且放置在最適合該鍋具尺寸的加熱區上。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 → ["移動功能"](#)。

為何鍋具加熱需要很久的時間或為何已設定高加熱設定值卻無法充分加熱？

鍋具對於已開啟的加熱區來說過小，或者該鍋具不適合用於感應爐。

請確認該鍋具適用於感應爐並且放置在最適合該鍋具尺寸的加熱區上。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 → ["移動功能"](#)。

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”

？ 疑難排解

大部分的故障問題都能被輕易排除。在聯繫售後服務人員前，請先閱讀表格資訊。

顯示螢幕	可能原因	解決方式
無	電源供應已被切斷。 裝置沒有依照電路圖連接。 電子設備故障。	請使用其他電子設備來確認電源供應是否有短路的問題。 請確認裝置有依照電路圖連接。 若無法排除故障，請聯繫售後服務人員。
指示燈閃爍	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。
- 指示燈正在加熱區顯示 螢幕閃爍	電子設備發生故障。	為了解故障，可短暫用手遮蓋住控制面板。
<i>F2/E8207</i> <i>F4/E8208</i>	電子設備過熱，相關加熱區已關閉。 電子設備過熱，所有加熱區已關閉。	請待電子設備確實降溫下來。然後點選爐具上的任一符號。
<i>F5</i> + 加熱設定與訊號聲	控制面板的區域放有一個熱鍋。電子設備有過熱的風險。	移開鍋具。故障的顯示會在稍後立即熄滅。您可繼續烹調。
<i>F5</i> 與訊號聲	控制面板的區域放有一個熱鍋。為了保護電子設備，加熱區已關閉。	移開鍋具。請稍候數秒。點選任一控制。錯誤指示燈熄滅後，您可繼續進行烹調。
<i>F1/F6</i>	加熱區過熱，為了保護爐具，加熱區已自動關閉。	請待電子設備確實降溫後再重新開啟加熱區。
<i>F8</i>	加熱區已持續運轉一段過長的時間。	自動安全斷電功能已啟動。請參閱以下章節
<i>E8202</i>	溫度感測器過熱，加熱區已關閉。	請待溫度感測器確實降溫後再重新開啟該功能。
<i>E8203</i>	溫度感測器過熱，所有加熱區已關閉。	不使用溫度感測器時，請將之從烹調器皿上取下，並放置於遠離加熱區或熱源的地方。再開啟加熱區。
<i>E8204</i>	溫度感測器的電池電力即將耗盡。	更換 3V 的 CR2032 電池。請參閱以下章節 → “更換電池”
<i>E8205</i>	溫度感測器未連線。	關閉功能後再重新啟動。
<i>E8206</i>	溫度感測器損壞或故障。	請聯絡售後服務中心。
溫度感測器指示燈未亮起	溫度感測器沒有反應，指示燈沒亮起。	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，長按溫度感測器上的符號 8 秒，並重新將溫度感測器與爐具連接。 若問題持續發生，請聯絡售後服務中心。

請勿將熱鍋置於控制面板上。

顯示螢幕	可能原因	解決方式
溫度感測器上的指示燈閃爍兩次。	溫度感測器的電池電力即將耗盡。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”
溫度感測器上的指示燈閃爍三次。	溫度感測器未連線。	長按溫度感測器上的符號 8 秒，並重新將溫度感測器與爐具連接。
E9000 E90 10	運作電壓不正確 / 電壓超出正常運作範圍。	請聯絡電力供應商。
U400	爐具沒有被妥善連接	切斷爐具的電源供應。請確認有依照電路圖連接爐具。
dE	展示模式已啟用	切斷爐具的電源供應。等待 30 秒後重新連接。在接下來的 3 分鐘內點選任何一個控制選項以關閉展示模式。

請勿將熱鍋置於控制面板上。

提示

- 若 E 出現在顯示螢幕上，必須長按相關加熱區的控制選項以便查看故障碼。
- 若故障碼沒有列在表格內，請將爐具自電源供給斷電。稍候 30 秒後再重新連接。若再次出現該顯示，請聯絡售後服務人員並告知正確的故障碼。

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

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

銘牌上帶有這些數字可以在以下地方找到：

- 電器證書上。

E 編號也可在爐具的玻璃表面找到。您可在基本設定確認顧客索引 (KI) 與 FD 編號。有關此點請參閱以下章節 → “基本設定”。

請注意，若為誤用本電器，即使在保固期內，售後服務技師到府服務仍非免費的服務。

預約技師到府服務以及產品諮詢

TW 0800 368 888

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。

料理測試

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 (適用感應爐的 4 件鍋具組 HEZ 390042)，具有下列測量結果：

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

料理測試	烹調器皿	加熱設定	預熱	烹煮		
			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 g)	深平底鍋, 直徑 16 cm	-	-	-	1.5	否
加熱和保溫 燉扁豆 初始溫度為 20 °C						
份量: 450 g	湯鍋, 直徑 16 cm	9	1:30 (不需攪拌)	是	1.5	是
份量: 800 g	深平底鍋, 直徑 22 cm	9	2:30 (不需攪拌)	是	1.5	是
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 g	湯鍋, 直徑 16 cm	9	約 1:30 (約 1 分鐘後攪拌)	是	1.5	是
份量: 1 kg	深平底鍋, 直徑 22 cm	9	約 2:30 (約 1 分鐘後攪拌)	是	1.5	是
準備貝希梅爾醬 牛奶溫度: 7 °C 原料: 奶油 40 g, 麵粉 40 g, 牛奶 0.5 l (3.5% 的脂肪) 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 cm	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

料理測試	烹調器皿	加熱設定	預熱		烹煮		
			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 g，糖 90 g，牛奶 750 ml (3.5% 的脂肪) 和 1 g 鹽	湯鍋，直徑 16 cm	8.5	約 5:30	否	3 (10 分鐘後攪拌)	是	
原料：短粒米 250 g，糖 120 g，牛奶 1 l (3.5% 的脂肪) 和 1.5 g 鹽	深平底鍋，直徑 22 cm	8.5	約 5:30	否	3 (10 分鐘後攪拌)	是	
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 g，糖 90 g，牛奶 750 ml (3.5% 的脂肪) 和 1 g 鹽	湯鍋，直徑 16 cm	8.5	約 5:30	否	3	否	
原料：短粒米 250 g，糖 120 g，牛奶 1 l (3.5% 的脂肪) 和 1.5 g 鹽	深平底鍋，直徑 22 cm	8.5	約 5:30	否	2.5	否	
煮飯							
水溫：20 °C							
原料：125 g 長條米粒，300 g 水和一小撮鹽	湯鍋，直徑 16 cm	9	約 2:30	是	2	是	
原料：250 g 長條米粒，600 g 水和一小撮鹽	深平底鍋，直徑 22 cm	9	約 2:30	是	2.5	是	
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 g，1 cm 厚），15 ml 葵花油	平底煎鍋，直徑 24 cm	9	約 1:30	否	7	否	
準備煎餅							
份量：每個煎餅 55 ml 麵糊	平底煎鍋，直徑 24 cm	9	約 1:30	否	7	否	
重油煎炸馬鈴薯條							
份量：1.8 l 葵花油，每份 200 g 冷凍炸馬鈴薯條	深平底鍋，直徑 22 cm	9	直到油溫達到 180 °C	否	9	否	

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Taiwan RoHS Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead	汞 Mercury	鎘 Cadmium	六價鉻 Hexavalent chromium	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
加熱組/散熱組 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
電源線 Power Cord Plug	○	○	○	○	○	○
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.						
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.						
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.						

根據 NCC 低功率電波輻射性電機管理辦法規定：

第十二條

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。

第十四條

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。

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



9001239481
970112(00)