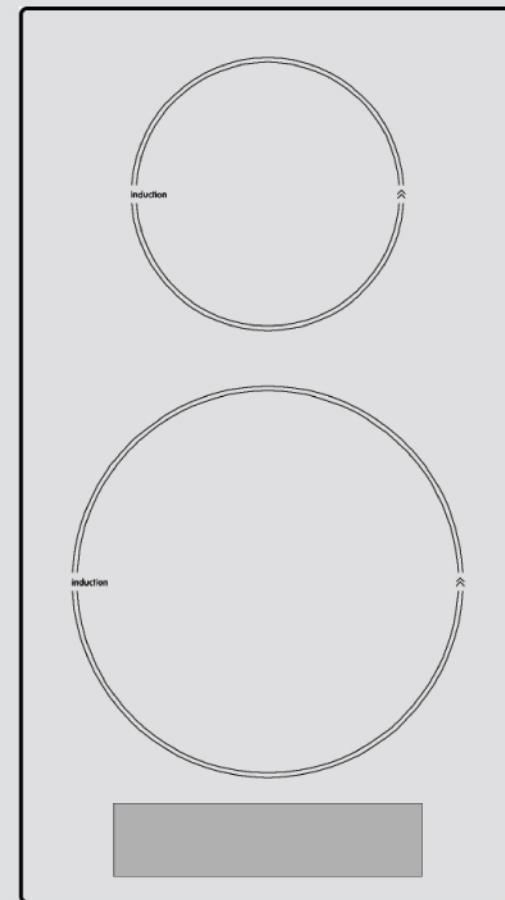


Bosch 感應爐使用說明書

PIE375N14E



BOSCH
Invented for life



德國 Bosch 家電台灣總代理：德商雅基利股份有限公司

臺北市忠孝東路1段112號4樓 電話：02-5556-2556

台中市西屯區大恩街16號1樓 電話：04-2323-6166

高雄市左營區華夏路1337號1樓 電話：07-345-2800

服務專線：02-5556-2556 維修專線：02-5556-2321

<http://www.boschappliance.com.tw>

完美廚房的標準配備 - Bosch 感應爐！

感謝您選擇歐洲第一品牌德國 Bosch 感應爐。此款經由頂級材料製作而成的感應爐，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，以確實了解並熟悉感應爐的各項使用方法，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倒入水槽內，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。

舊的感應爐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02-5556-2556，我們會熱誠地為您服務。

目錄頁次

重要安全須知.....	3	烹調區火力調整.....	12
安全須知.....	3	烹調火力指南.....	13
故障的原因.....	5	快速加熱功能.....	16
環境保護.....	7	快速加熱功能注意事項.....	16
廢棄物處理.....	7	定時功能.....	17
節能省電小撇步.....	7	自動關閉烹調區.....	17
感應爐的烹調方式.....	8	停止加熱之安全裝置.....	18
感應爐的優點.....	8	基本設定.....	19
適用的鍋具.....	8	更改基本設定.....	20
認識您的感應爐.....	10	清潔與保養.....	21
操作面板.....	10	爐具本身.....	21
烹調區.....	11	爐具周圍.....	22
餘熱警示.....	11	簡易故障排除.....	23
感應爐的設定.....	12	使用中發出的正常聲音.....	24
啓動與關閉.....	12	售後服務.....	24

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。

安全須知

本爐具只限於家庭用於食物之烹調，請勿作他途使用。

使用中請勿離開爐具。

避免下列成人及孩童在無人監督下操作爐具：

- 身體或精神有障礙者
- 缺乏足夠的知識與經驗以正確且安全地使用爐具者

以上人士必須在有人可以為他們的安全負責的情況下，從旁指導，或曾學習使用方法才能操作爐具。

請督導孩童不去玩弄爐具。

過熱的油或奶油

加熱過度的油很容易燃燒而引起火災。使用油類或奶油時，必須時時注意鍋裡的狀況。萬一鍋裡的油著火了，千萬不可用水試著澆熄，請立刻用一只鍋蓋或盤子蓋住鍋具，並請關掉電源。

隔水加熱法

隔水加熱法是將裝有食材的鍋具放在另一個較大的裝水鍋具上，利用熱水烹調食物，取代爐具直接加熱法。

請勿將裝有食材之容器，例如罐裝容器、玻璃容器、或其它材質之容器直接放在裝水之鍋具內，避免感應爐加熱時造成感應爐及容器之玻璃破裂。

使用中的感應爐

小心燙傷！請勿碰觸爐具發熱的區域，請讓孩童遠離爐具。

小心著火！請勿將易燃物放在爐具上。

小心著火！爐具底下不可放置任何易燃物、噴霧劑。

烹調區和鍋具底部的水份

小心受傷！若鍋具底部和烹調區之間夾有水份，可能產生蒸氣，因而引起鍋具突然彈跳起來。

請隨時保持烹調區和鍋具底部的乾燥。

爐面破裂

小心觸電！一旦爐面有裂痕或破損，請即拔掉插頭，並聯絡本公司維修服務部02-5556-2321。

烹調區加熱正常， 但運作的指示燈故障

小心燙傷！如果運作的指示燈故障，請即拔掉插頭，並聯絡本公司維修服務部02-5556-2321。

爐具自行關閉

小心著火！當感應爐自行關閉而無法再使用時，也有可能突然自行啟動。請即拔掉插頭，並聯絡本公司維修服務部02-5556-2321。

勿將金屬物品放在感應爐上

小心燙傷！請勿將刀具、鍋蓋或其它金屬物品(會迅速導熱)放在感應爐上。

冷卻風扇的防護

感應爐的底部配置一個冷卻風扇。請勿放置物品在感應爐底下，以免影響排風或造成風扇故障。

請注意：爐具下方的物品與爐具底部風扇間，須保持至少 2 公分的距離。

不當的維修

任何不正確的維修會有觸電的危險！所有的維修工作均必須由Bosch專業維修人員處理。

若機器故障，請將插頭拔掉，或將電箱中的電源開關關閉，並聯絡本公司維修服務部02-5556-2321。

電線連接

任何有關爐具的檢修，包括更換爐具或安裝電源線，都必須由專業技師執行。

請勿讓電源線接觸到發熱的爐面，以避免爐面和電源線的絕緣包覆受損。



本爐具符合現行安全規定、電磁相容性法規。然而，佩帶心律調整器者請勿使用感應爐。因為無法保證所有市面上的心律調整器都符合現行安全法規及電磁相容性法規，因而引起的干擾也在所難免。其它佩帶如助聽器的人士，也可能會感受到某種程度的不適。

故障的原因

鍋具底部

粗糙的鍋底會刮傷爐面。

請避免把鍋子燒乾了，這樣會容易損壞爐具。

熱的鍋具

切勿將熱湯鍋或炒鍋放在操控面板、顯示區域或其附近，可能會損壞爐具。

堅硬或尖銳的物品

避免堅硬或尖銳的物品掉落在爐面上。

鋁箔與塑膠

鋁箔紙與塑膠容器會在加熱的烹調區上熔化

環境保護

廢棄物處理

新爐具都由適當的包裝材料所保護，以確保運送過程的安全。所有的包裝材料均為可回收的環保材質，請正確處理這些包裝材料，共同為環保盡點心力。

舊的爐具並非沒有價值的廢棄物，有用的原料還可以回收再利用。請洽經銷商或環保局適當的處理方式。

節能省電小撇步

- 請使用合適的鍋蓋烹調。無蓋加熱所消耗的能源約為加蓋的 4 倍。
- 請使用平底鍋具。若鍋底不平會耗費較多的能源。
- 鍋具底部的直徑要符合烹調區的大小，如果鍋具底部小於烹調區，會浪費多餘的能源。請注意：鍋具商標示的尺寸通常是指鍋面的大小，而非底部。這尺寸通常會比底部尺寸大。
- 少量食物請用小鍋烹調，大鍋裝的量不夠滿時反而耗費能源。
- 用少量的水烹調即可，既省能源又能保存蔬菜中的維生素和礦物質。
- 烹調時不必要一直保持大火，可以的話，盡快轉至小火。

常見的故障原因

下列表格為最常見的故障原因：

故障	可能引起原因	故障排除
污漬	噴濺或潑灑出的食物	請立即以玻璃刮刀清除殘渣
	不適當的清潔劑	請使用適合陶瓷玻璃爐面的清潔劑
刮傷	鹽、糖、沙子	請勿將爐面當成工作台或儲物空間
	粗糙的鍋底刮傷爐面	請檢查鍋具
褪色	不適當的清潔劑	請使用適合陶瓷玻璃爐面的清潔劑
	鍋底磨擦爐面	請勿在檯面上拖移鍋具
起泡	糖或含糖極高的食物	請立即以玻璃刮刀清除殘渣

感應爐的烹調方式

感應爐的優點

感應爐的烹調與傳統加熱方式完全不同，主要是直接由鍋具生熱，因而它具有以下的優點：

- 烹調更迅速：因為鍋具本身直接加熱。
- 較省能源。
- 使用更容易且更乾淨：噴濺或潑灑出的食物較不會在爐面上燒焦。
- 操控更安全：感應爐可以在操作的瞬間加熱或熄火，而且鍋具一旦移開烹調區，爐具就會在被關閉前，先自動停止加熱。

適用的鍋具

具強磁性的鍋具

具有強磁性的鍋具才適合感應爐的烹調，所使用的材質可能是：

- 搪瓷琺瑯
- 鑄鐵
- 專為感應爐設計的不鏽鋼

感應爐專用鍋

還有其它專為感應爐設計的鍋具，其底部不完全是強磁性。請確認底部的直徑是否符合烹調區，因為鍋具底部的大小會影響烹調區的偵測及烹調效果。

利用磁鐵選擇適合的鍋具

要確認是否為感應爐適用鍋具，只要鍋子底部可以被磁鐵吸住，就適用在感應爐上。

通常鍋具廠商會註明該產品是否為感應爐適用鍋具。

不適合的鍋具

下列材質鍋具請勿使用：

- 標準的高品質鋼
- 玻璃
- 陶土
- 銅
- 鋁

鍋底的特性

鍋底的特性會影響烹調溫度的均勻與否。由導熱材質所製作的鍋底(例如：多層不鏽鋼鍋)可以將熱能平均又迅速傳導，省時又節能。

未放鍋具或尺寸不合的鍋具

烹調區的顯示燈號遇到以下三種情形時會閃爍：未放鍋具、不適合的鍋具材質、鍋具尺寸不合。若未在90秒內放上合適的鍋子，烹調區就會自動關閉電源。

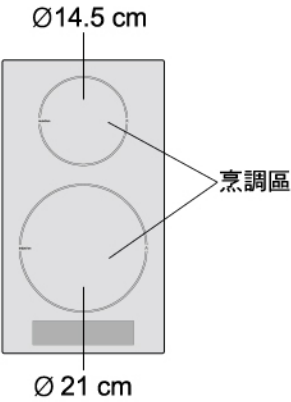
空鍋或鍋底太薄

請勿加熱空鍋或使用薄底的鍋子。空鍋或薄底鍋具會在很短的時間內達到高溫，以致於爐具內建的“自動關閉電源”安全系統，未能即時反應，使得溫度過高，鍋底即有可能溶化，而傷害到陶瓷玻璃面板。若發生這樣的情形，先不要碰觸鍋具，並關閉電源。等到冷卻後，若爐具仍無法取啟動，請聯絡公司維修服務部(02-5556-2321)。

鍋具偵測

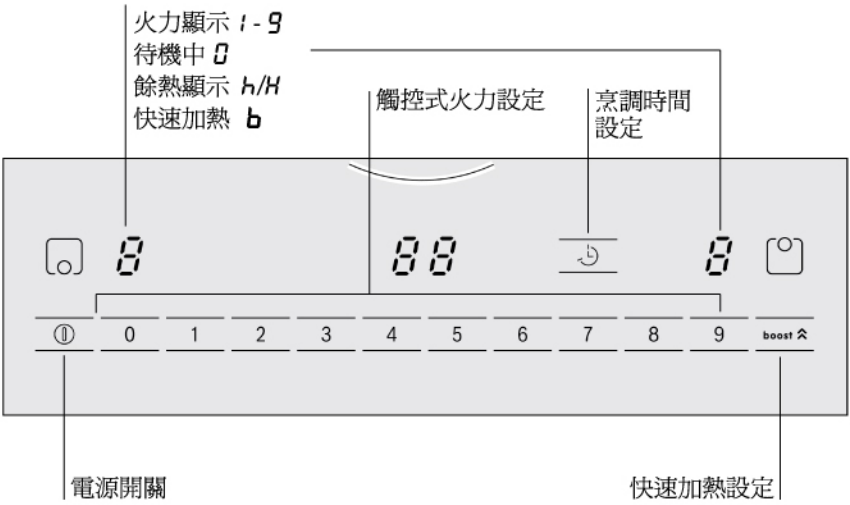
每一烹調區都具有依鍋具材質偵測能使用的最小鍋具限制。建議您使用與烹調區尺寸相當的鍋具。

認識您的感應爐



感應爐額定功率表
電壓/頻率：220V/60Hz
功率/電流：3500W/16A
電源線：附AC 220V專用插頭

操作面板



烹調區

烹調區	啟動/關閉
○ 單圈烹調區	請確認鍋具的尺寸符合烹調區的大小 請務必使用感應爐適用之鍋具，請參閱p.8 “適用的鍋具”。

餘熱警示

兩個烹調區各有一個餘熱顯示，當餘熱顯示還亮著時，請勿觸摸烹調區。
即使關閉烹調區，只要烹調區還有熱度，餘熱顯示就會繼續亮著。
如果未關電源前，先移開鍋子，餘熱顯示 h/h 及原先的火力設定兩者會交替顯示。

感應爐的設定

此章節教您如何設定烹調區；烹調指南則教您不同菜餚的火力設定及烹煮的時間。

啟動與關閉

請以位於爐具左邊的電源開關來啟動或關閉爐具。

啟動：按電源開關符號①，開關上面的指示亮起，烹調區指示○也亮起，爐具待機中。

關閉：按電源開關符號①，直到上面的指示及烹調區指示○都熄滅，即表示兩個烹調區都已關閉。餘熱顯示將持續亮著，直到烹調區溫度冷卻。

注意

如果兩個烹調區的火力都歸零，感應爐開關會在15秒鐘後自動關閉。

烹調區火力調整

符號1-9為可設定的火力大小
1代表火力最小；9代表火力最大。

火力設定方法：

請先確認感應爐電源已連接。

1. 按所要使用的烹調區旁之符號○，待機中符號○亮起。
2. 再按所需要的火力設定數字即可。
3. 要更改火力設定：先按所要更改的烹調區符號○，再按所要更改的火力數字即可。

一旦選擇了火力，如果沒有鍋具放在烹調區上，火力設定會閃爍警告。若經過一段時間仍沒有放上鍋具，烹調區將自動關閉。



注意

關閉烹調區

按所要關閉的烹調區旁之符號○，再按數字0即可關閉烹調區。餘熱顯示將持續亮著，直到烹調區溫度冷卻。

烹調指南

烹調時間會依食物的烹調法、重量、品質等而有差別。

	火力	時間
融化		
巧克力 奶油 蜂蜜 吉利丁	1-2	-
加熱、保溫		
燉蔬菜、豆類	1-2	-
牛奶**	1-2	-
水煮香腸**	3-4	-
解凍與加熱		
冷凍菠菜	3-4	5-15 分
冷凍菜燉牛肉	3-4	20-30 分
慢燉、以文火煮到滾開		
馬鈴薯義式餃	4-5*	20-30 分
魚	4-5*	10-15 分
奶油白醬	1-2	3-6 分
蛋黃醬	3-4	8-12 分
燒煮		
腿肉	4-5	50-60 分
燉肉	4-5	60-100 分
蔬菜燉肉	3-4	50-60 分

	火力	時間
水煮、蒸、炒		
米布丁	2-3	25-35 分
帶皮馬鈴薯	4-5	25-30 分
去皮馬鈴薯，泡在鹽水中	4-5	15-25 分
義大利麵	6-7*	6-10 分
燉湯	3-4	15-60 分
新鮮蔬菜	3-4	10-20 分
冷凍蔬菜	3-4	7-20 分
壓力鍋燉菜	4-5	-
煎、炒		
裡脊肉，裹粉或不裹粉	6-7	6-10 分
冷凍裡脊肉	6-7	8-12 分
肉排，裹粉或不裹粉	6-7	8-12 分
牛排 (厚3公分)	7-8	8-12 分
雞胸肉 (厚2公分)	5-6	10-20 分
冷凍雞胸肉	5-6	10-30 分
全魚或魚排 (未裹粉)	5-6	8-20 分
全魚或魚排 (裹粉)	6-7	8-20 分
冷凍裹粉魚塊	6-7	8-12 分
蝦	7-8	4-10 分
冷凍餐食	6-7	6-10 分
鬆餅	6-7	一次煎一份
蛋包捲	4-5	一次煎一份
炒蛋	5-6	3-6 分

	火力	時間
油炸** (1-2公升用油約150公克-200公克炸物)		
冷凍食物，如薯條或炸雞塊	8-9	一次炸一份
冷凍可樂餅	7-8	
餃子	7-8	
肉，如雞塊	6-7	
魚(裹粉)	6-7	
綠色蔬菜，菇類(裹粉)	6-7	
甜點，如甜甜圈	4-5	
* 文火慢煮，不加蓋		
** 不加蓋		

快速加熱功能

快速加熱功能能使鍋內之食物迅速加熱，加熱速度比火力9更快。
此功能可以讓使用中烹調區發揮最大功率。

快速加熱功能注意事項

每個烹調區都有快速加熱的功能。
但啟動其中一個烹調區的快速加熱功能時，另一個烹調區必須是關機狀態，否則 **b** (快速加熱功能)與 **9** (最大火力)會輪流閃爍，然後就跳到 **9**，表示快速加熱並未啟動。

啟動快速加熱功能

請按照下列步驟：

1. 選擇烹調區
2. 按快速加熱鍵 **boost** 即可。

停止快速加熱功能

請按照下列步驟：

1. 選擇烹調區
2. 按快速加熱鍵 **boost** 即可。



快速加熱功能可能在特定的情況下會自動停止，以保護爐具內部電子原件。

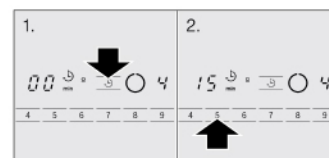
定時功能

每個烹調區都有定時功能，可以設定烹調時間，時間一到該烹調區就會自動關閉。

自動關閉烹調區

一旦設好定時功能，時間到了，烹調區即會自動關閉。

設定定時功能



1. 先啟動電源開關
2. 選擇烹調區並設定火力；
再按定時功能設定符號 ，**00** 及 **min** 就會顯示。

3. 使用 1 - 9 設定烹調時間。

數秒鐘後，烹調時間就開始倒數計時。

烹調時間結束時，警示聲響起，火力顯示 **0**，時間也顯示 **00**。

按一下 ，所有的顯示都消失，警示聲也停止。

選擇烹調區並按 ，**min** 與  會同時顯示。
再利用 1 - 9 更改烹調時間即可。

更改時間設定

在定時時間到前取消定時功能

選擇烹調區並按 ，**min** 與  同時顯示。
再按著數字 0，直到 **00** 出現。

建議與提醒

所要設定的烹調時間若少於10分鐘，請記得先按0 再按設定的時間。

欲知剩餘的烹調時間，請按烹調區旁的代表符號 。

烹調設定時間最長可以設定99分鐘

若遇斷電或停電，定時功能即終止。

停止加熱之安全裝置

如果烹調區以同一設定加熱一長段時間而未曾更改其設定，安全裝置就會啟動。

烹調區會停止加熱，**F** 與 **B** 輪流閃爍。只要碰觸任何一個觸控鍵，閃爍符號就會消失，便可以重新設定。

“停止加熱之安全裝置”何時啟動是根據火力設定的大小而定(1-10小時)。

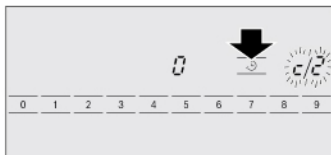
基本設定

感應爐具有多項基本設定，可以根據您的需求另作設定。

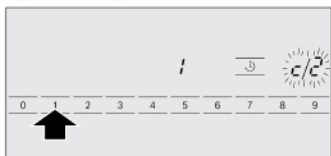
顯示	意義
c2	響音 0 “確認響音”與“操作錯誤響音”關閉 1 只開“操作錯誤響音” 2 “確認響音”與“操作錯誤響音”開啓*
c5	定時功能設定 0 定時功能關閉* 1-99 定時時間到了，烹調區自動關閉
c6	定時時間結束的響音長度 1 響 10 秒鐘* 2 響 30 秒鐘 3 響 1 分鐘
c7	火力設定 1 = 1000 W 最小火力 9 = 9000 W 最大火力
c9	點選烹調區的時間 0 無時間限制，隨時可以回到最後設定的烹調區作更改* 1 10 秒限制，一旦選擇了烹調區，您有10秒的時間作設定，10 秒過後請重新選擇烹調區。
c0	回覆原廠設定 0 關閉 1 開啓

* 代表原廠設定

更改基本設定



選擇設定選項



依照下列步驟更改基本設定：

1. 按一下開關啟動感應爐
2. 按住 符號10秒，直到響音出現，且 顯示在右側(如左圖)。
3. 按 直到所要設定的選項顯示在面板上
4. 按所需要的數值 0 - 9 來設定
新的設定值會出現在定時功能設定顯示上(如左圖示)
5. 再按住 符號 4 秒鐘，直到響音確認新設定，即表示新設定已被儲存。

清潔與保養

本章節所列的建議與警示，是專為幫助您清潔與維護您的爐具保持最佳的狀態所設計。

爐具本身

- 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。
- 請使用爐具專用清潔用品，並請遵循清潔用品上的使用說明。
- 下列物品請勿使用：任何會刮傷或具磨蝕性的清潔用品、海綿或具腐蝕性的清潔劑，如烤箱清潔噴霧或污漬去除劑。亦請勿使用高壓清潔機及蒸氣清潔機。

陶瓷玻璃爐面專用清潔刮刀

- 請以專用玻璃刮刀(選購貨號：087670 NT\$: 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。
- 一旦發現刮刀的刀片有任何瑕疵，可鬆開刮刀螺絲，將刀片換邊使用。



保養

- 請使用陶瓷玻璃爐面專用清潔劑(選購貨號 311298 NT\$: 350)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。

爐具周圍

清潔爐具周圍，請注意下列事項：

- 使用溫水加少量肥皂
- 勿使用尖銳或粗糙的物品
- 勿使用陶瓷玻璃爐面清潔專用刮刀

簡易故障排除

當機器發生故障時，常常是小問題所引起。在您找維修人員協助之前，請先參考以下的建議和提醒。

顯示	故障	故障排除
無顯示	電源被中斷 爐具未正確安裝 電子系統故障	利用其它電器測試該電源是否被中斷 確認爐具依照安裝圖正確安裝 如果以上方法都無法排除故障，請聯絡本公司維修人員為您服務
E 閃爍	操作面板是濕的或有物品壓在上面	擦乾操作面板或挪開物品
E + 數字/ d + 數字/ E + 數字/	電子系統故障	拔除插頭，等數秒鐘後再重新插回插頭，如果顯示依舊存在，請聯絡本公司維修人員為您服務
F0/F9	系統內部問題	拔除插頭，等數秒鐘後再重新插回插頭，如果顯示依舊存在，請聯絡本公司維修人員為您服務
F2	電子系統過熱，而相對應之烹調區被關閉	等電子系統冷卻之後，按一下任何一個按鍵，如果顯示依舊存在，請聯絡本公司維修人員為您服務
F4	電子系統過熱，且所有的烹調區均被關閉	等電子系統冷卻之後，按一下任何一個按鍵，如果顯示依舊存在，請聯絡本公司維修人員為您服務
U1	電壓不符	請連結與爐具電壓規格相符的插座
U2/U3	烹調區過熱，爐具安全裝置已將其關閉	等電子系統完全冷卻之後，再啟動
請勿將熱鍋放在操作面板上。		

使用中發出的正常聲音

機器嗡嗡聲

感應式熱能的產生來自電磁場直接傳導熱能至鍋具底部。電磁場會依據不同的鍋具材質及結構產生不同的聲音和渦流：

當感應爐以大火力進行烹調時，由於熱能自爐具傳導至鍋子時會產生嗡嗡的聲音。火力降低時聲音會跟著變小或消失。

低沉的哨音

空鍋烹調時會發出低沉的哨音，一旦有食物或水加入鍋中，聲音就會消失。

斯斯聲

斯斯聲來自鍋具本身不同的材質及層次結構。當渦流穿越鍋底時，層疊的材質彼此接觸所發出的聲音。烹調食物的量及方式都會影響聲音。

高頻聲音

當兩個烹調區同時都火力十足時，鍋具中層疊的材質彼此間會發出較高頻的聲音。一旦火力降低，音量隨即降低或消失。

冷卻風扇的聲音

為維持爐具操作之安全及正常運作，爐具底部內有一冷卻風扇。當火力改變、溫度上升，風扇就會啟動。即使機器已經關機，若溫度猶高，風扇仍會繼續散熱。

以上所描述的聲音是正常的，屬於感應爐加熱系統的一部份，不表示機器有問題。

售後服務

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(02-5556-2556)。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。