

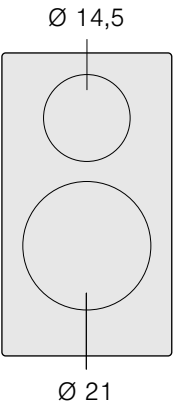


EH...M....

爐頭

**SIEMENS**

EH...M....



|        | <b>g*</b> | <b>b*</b> |
|--------|-----------|-----------|
| Ø 14,5 | 1.400 W   | 1.800 W   |
| Ø 21   | 2.200 W   | 3.700 W   |

\*  IEC 60335-2-6

|                 |   |
|-----------------|---|
| 安全注意事項.....     | 3 |
| 可能會損壞設備的因素..... | 4 |
| 保護環境.....       | 5 |
| 環保處置.....       | 5 |
| 節能建議.....       | 5 |
| 電磁爐.....        | 5 |
| 電磁爐的優點.....     | 5 |
| 廚具.....         | 5 |
| 瞭解您的設備.....     | 6 |
| 控制面板.....       | 6 |
| 電爐.....         | 6 |
| 餘熱指示器.....      | 6 |
| 編程爐頭.....       | 7 |
| 開關爐頭.....       | 7 |
| 設定電爐.....       | 7 |
| 烹調準則表.....      | 7 |
| 快速加熱功能.....     | 9 |
| 使用限制.....       | 9 |
| 啟動.....         | 9 |
| 關閉.....         | 9 |

|                   |    |
|-------------------|----|
| 時間編程功能.....       | 9  |
| 電爐應自動關閉.....      | 9  |
| 定時器.....          | 9  |
| 自動時間限制.....       | 10 |
| 基本設定.....         | 10 |
| 存取基本設定.....       | 10 |
| 保養與清潔.....        | 11 |
| 爐頭.....           | 11 |
| 爐頭架.....          | 11 |
| 修復故障.....         | 11 |
| 設備運作時發出正常的噪音..... | 12 |
| 售後服務.....         | 12 |
| 測試菜餚.....         | 13 |

如需產品、配件、替換零件以及服務項目等的其他資訊，請參觀：  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) 以及線上購物網  
[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ 安全注意事項

請仔細閱讀本手冊。請將指示、安裝手冊和設備證書保存在安全的地方，以供日後使用，或保留給後續擁有者。

從包裝中取出設備後，請先進行檢查。若設備在運輸過程中發生任何損害時，切勿連接設備。請與技術援助服務中心聯絡，並提供所造成的損害之書面通知，否則您將失去任何補償類型的權利。

本設備必須根據隨附的安裝指示進行安裝。

此設備僅限國內使用。設備僅限用於食品和飲料的製備。在操作過程中設備必須在監督下使用。本產品限室內使用。

請勿使用蓋板。這些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爐頭保護器具。這些可能會導致意外事故。

本產品不適合與外部定時器或遙控操作搭配使用。

8 歲以上兒童、身體、感官或心智能力欠佳者、或欠缺使用經驗與知識者，在使用本設備時，須由負責其安全並明瞭相關風險之人士從旁監督或指導，以安全地使用設備。

不可讓兒童將此設備當成玩具。除非有人監督，否則 8 歲以下兒童不可清潔本設備或進行一般修護工作。

8 歲以下的兒童應與設備和電源線保持安全的距離。

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頭運作時，不論是使用設備或站在設備附近均需小心謹慎。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。

### 火災風險！

- 熱油和脂肪可能會快速燃燒。絕對不可留下熱脂肪或油而無人看守。切勿使用水澆熄正在燃燒的油或脂肪。關閉電爐。小心使用蓋子、滅火毯或類似的物品來滅火。

- 電爐變得非常熱。切勿將易燃物品放置於爐頭上。切勿將物品放置於爐頭上。
- 設備變熱。請勿將可燃物或噴霧罐直接放在爐頭下方的抽屜裡。
- 爐頭會自動關閉，而可能無法再運作；且可能會在日後無預警開啟。請關閉保險絲盒中的斷路器，並與售後服務中心聯絡。

#### 灼傷風險！

- 電爐及周圍區域（若有安裝爐頭環）會變得非常熱。切勿觸碰到高熱的表面。請讓兒童保持在安全的距離。
- 電爐加熱，但顯示幕並未運作。請關閉保險絲盒中的斷路器，並與售後服務中心聯絡。
- 爐頭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、勺子和蓋子）放置於爐頭上。
- 每次使用後，請務必從主開關關閉爐頭。請勿先移開鍋具，讓爐頭自動關閉。

#### 電擊風險！

- 不正確的維修極為危險。僅能由我們訓練有素的售後技術人員進行維修或更換損壞的電源電纜。若設備有瑕疵，請拔掉產品電源或關閉保險絲盒內的斷路器，並與售後服務中心聯絡。
- 滲透性濕氣可能會導致觸電。請勿使用任何高壓清潔機或蒸汽清潔機。

- 有瑕疵的設備可能會導致觸電。切勿開啟有瑕疵的設備。請拔掉產品電源或關閉保險絲盒內的斷路器，並與售後服務中心聯絡。
- 玻璃陶瓷中的裂紋或裂縫可能會導致觸電。請關閉保險絲盒中的斷路器，並與售後服務中心聯絡。

#### 故障風險！

爐頭的下半部分配備了一個風扇。若爐頭下設有抽屜，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。

#### 受傷風險！

- 在雙層蒸鍋中烹調時，爐頭和烹調容器可能會因過熱而破碎。雙層蒸鍋中的烹調容器絕對不可直接與裝水的鍋具的底部接觸。請務必使用耐熱鍋具。
- 平底深鍋可能會因鍋底和電爐之間的液體而突然跳動。請務必保持電爐和鍋底乾燥。

#### 可能會損壞設備的因素

##### 注意！

- 粗糙的鍋底可能會刮傷爐頭。
- 避免將空鍋具留置在電爐上，這樣可能會造成損壞。
- 請勿將高溫的鍋具置於控制面板、指示燈區或爐頭架上。這樣可能會造成損壞。
- 堅硬或尖銳的物體掉落在爐頭上，可能會造成爐頭損壞。
- 當電爐高溫時，若將鋁箔及塑料容器置於其上，可能會導致這些容器融化。不建議在爐頭上使用層壓薄膜。

#### 概覽

下表列出最常見的損壞：

| 損壞 | 原因             | 措施                  |
|----|----------------|---------------------|
| 污漬 | 食物溢出           | 立即使用玻璃刮刀清除溢出的食物。    |
|    | 不合適的清潔產品       | 請務必使用玻璃陶瓷爐頭專用的清潔產品。 |
| 刮痕 | 鹽、糖和砂          | 請勿使用爐頭作為托盤或工作表面。    |
|    | 粗糙的鍋底可能會刮傷玻璃陶瓷 | 檢查鍋具。               |
| 褪色 | 不合適的清潔產品       | 請務必使用玻璃陶瓷爐頭專用的清潔產品。 |
|    | 與鍋具接觸          | 請先提起鍋具後再移動。         |
| 屑片 | 糖、含糖量高的物質      | 立即使用玻璃刮刀清除溢出的食物。    |

# 保護環境

## 環保處置

以環保方式處理包裝。



設備已根據關於舊電器和電子產品（廢棄電器和電子設備 — WEEE）的歐盟指令 2012/19/EU 進行標示。該準則確定了廢舊設備回收和再利用的架構，適用於整個歐盟地區。

## 電磁爐

### 電磁爐的優點

電磁爐顛覆了傳統的加熱方法；是直接加熱在鍋裡產生熱量。因此，電磁爐提供了許多優點：

- 節省烹調和油炸的時間；因為是直接加熱鍋具。
- 節約能源。
- 保養和清潔變得更簡單。外溢的食物不會迅速燃燒。
- 加熱和安全控制；只要控制旋鈕開啟，爐頭即會供應或切斷電源。若未事先關閉即移開鍋具，感應電爐即會停止供熱。

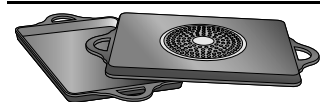
### 廚具

只有鐵磁層鍋適用於電磁爐；這些鍋具可能包括下列材質：

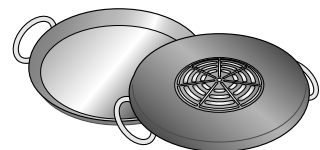
- 琺瑯鋼
- 鑄鐵
- 特殊不銹鋼感應鍋。

若要判斷鍋具是否適合，請使用磁鐵檢查是否會吸附鍋底。

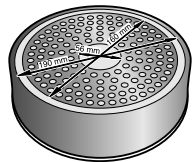
還有其他適用於感應的鍋具類型，其鍋底並不是完全的鐵磁層。



當在較小的鐵磁層區域上使用大鍋具時，只有鐵磁區會加熱，因此，熱量可能無法均勻地分佈。



若鍋底含有鋁區域，將會減少鐵磁層區的面積，電磁爐可能會供應較少的熱量，且可能會難以偵測或完全偵測不到鍋具。



若要取得良好的烹調效果，鍋具的鐵磁層區的直徑應符合電爐的大小。若電爐偵測不到鍋具，則請嘗試使用較小的電爐。

## 節能建議

- 請務必針對每個鍋具使用正確的蓋子。不加蓋烹調將會使用較多的能量。請使用玻璃蓋以查看烹調狀況並避免掀開鍋蓋。
- 請使用平底鍋具。鍋底不平整將會使用較多的能量。
- 鍋底直徑必須符合電爐的大小。請注意：鍋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。
- 針對少量的食物，請使用小鍋；大鍋無法完整使用大量的能量。
- 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，即浪費多餘的能量。

### 不合適的鍋

切勿使用下列材質的擴散板爐頭或鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

### 鍋底特性

鍋底的特性可能會影響烹調效果的均勻性。由有住於擴散熱量的材質所製成的鍋具（如不銹鋼夾層鍋），可均勻散發熱量，節省時間和能量。

### 缺少鍋具或不合適的尺寸

若選定的電爐上沒有放置鍋具，或若鍋具的材質不合適或大小不正確，電爐指示燈上所顯示的火力將會閃爍。在電爐上放上合適的鍋具，指示燈即停止閃爍。若超過 90 秒，電爐將會自動關閉。

### 空鍋或鍋底過薄

請勿加熱空鍋，也勿使用薄底的鍋具。爐頭配備內部安全系統。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，而鍋具可能會達到很高的溫度。鍋底可能融化，損壞爐頭上的玻璃。在這種情況下，請勿碰觸鍋具，並關閉電爐。若爐頭冷卻後無法正常運作，請與技術援助服務中心聯絡。

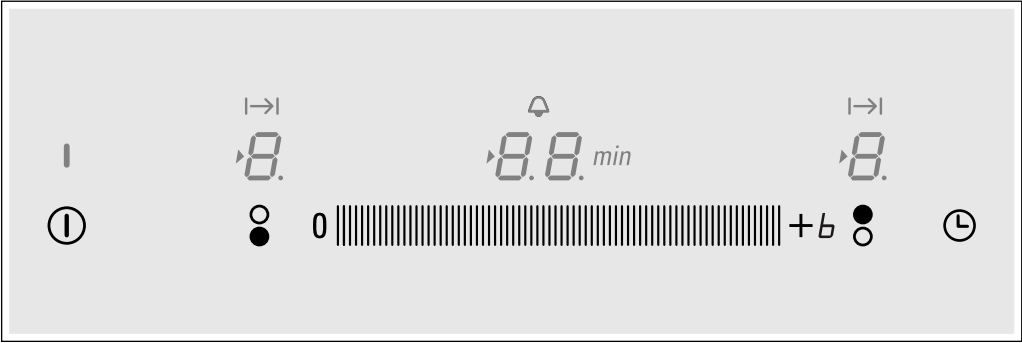
### 鍋具偵測

每個電爐均有鍋具偵測的下限，這取決於所使用的鍋具材質。因此，您應該用最適合鍋具直徑的電爐。

# 瞭解您的設備

若需電爐直徑和火力的相關資訊，請參閱第 2 頁。

## 控制面板



| 控制功能       |      |
|------------|------|
| ⓘ          | 主開關  |
| ○          | 選擇電爐 |
| 0       +b | 控制面板 |
| ⌚          | 定時器  |

| 指示燈 |        |
|-----|--------|
| 1-9 | 火力     |
| 0   | 功能     |
| H/h | 餘熱     |
| b   | 快速加熱功能 |
| ⌚   | 定時器    |
| I→I | 自動關閉   |

### 控制面板

按下符號即可啟動其對應的功能。

**注意：**請務必保持控制面板的表面乾燥。濕氣會影響正常的運作。

## 電爐

| 電爐                        |               |
|---------------------------|---------------|
| ○ 單一電爐                    | 請務必使用尺寸合適的鍋具。 |
| 請務必使用適用於電磁爐的鍋具；參閱合適的鍋具一節。 |               |

## 餘熱指示燈

爐頭針對每個電爐均具備餘熱指示燈，以顯示溫度極高的電爐。當指示燈亮起時，請避免觸碰該電爐。

儘管爐頭已關閉，只要電爐溫度仍高，指示燈 *h* 或 *H* 將持續亮起。  
若在電爐關閉前即移開鍋具，指示燈 *h* 或 *H* 將會與所選擇的火力交替出現。

# 編程爐頭

本節將說明如何編程電爐。表格中將包含火力和數種菜餚的烹調時間。

## 開關爐頭

請使用主開關來開啟或關閉爐頭。

若要開啟：按下 ① 符號。主開關上方的指示燈亮起，爐頭即可使用。  
若要關閉：按下 ① 符號直到主開關上方的指示燈熄滅。有電爐均已關閉。餘熱指示燈會持續亮著，直到電爐完全冷卻。

注意：所有的電爐均關閉超過 20 秒時，爐頭將會自動關閉。

## 設定電爐

您可在編程面板中設定所要的火力。

火力 1 = 最小火力。

火力 9 = 最大火力。

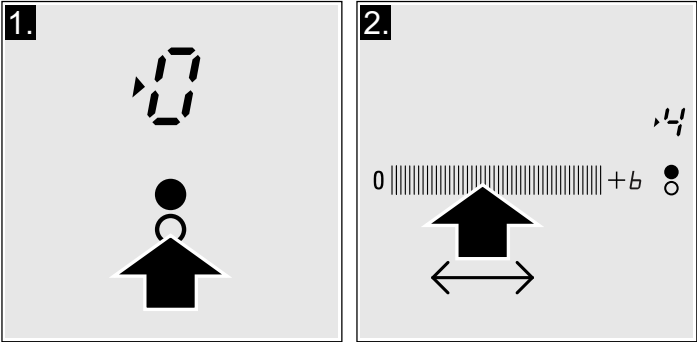
每個火力均有中間設定值；該值會以點作為標記。

## 設定加熱設定值

爐頭必須開啟。

1. 針對所需的電爐點選 ② 符號。顯示幕上的 ③ 和 ④ 符號隨即亮起。

2. 在接下來的 10 秒內，請沿著控制面板滑動手指，直到加熱設定值顯示幕上出現所需的加熱設定值。



## 變更火力

在編程區域中選擇電爐，並設定所要的火力。

## 關閉電爐

在編程區域中選擇電爐，並將其設為 ③ 電爐隨即關閉，而餘熱指示燈則亮起。

## 注意

- 選擇電爐後 ④ 符號隨即顯示。隨後即可進行調整。
- 若感應電爐上未放置鍋具，則所選擇的火力指示燈將會閃爍。在經過一定的時間後，電爐即會關閉。

## 烹調準則表

下面的表格提供了一些範例。

烹調時間取決於火力和食物類型、重量和品質。因此，表格中的時間僅是約略值。

加熱果泥、乳脂和濃厚的醬汁時，請偶爾攪拌。

請使用火力 9 開始烹調。

|                  | 火力    | 烹調時間     |
|------------------|-------|----------|
| <b>融化</b>        |       |          |
| 巧克力，巧克力外層        | 1-1.  | -        |
| 奶油、蜂蜜、明膠         | 1-2   | -        |
| <b>加熱和保溫</b>     |       |          |
| 燉菜（如扁豆）          | 1.-2  | -        |
| 牛奶 **            | 1.-2. | -        |
| 在水中加熱香腸 **       | 3-4   | -        |
| <b>解凍和加熱</b>     |       |          |
| 冷凍菠菜             | 3-4   | 15-25 分鐘 |
| 冷凍菜燉牛肉           | 3-4   | 30-40 分鐘 |
| <b>慢煮，燉</b>      |       |          |
| 馬鈴薯餃 *           | 4.-5. | 20-30 分鐘 |
| 魚 *              | 4-5   | 10-15 分鐘 |
| 白醬（如調味醬）         | 1-2   | 3-6 分鐘   |
| 已攪拌的醬汁（如蛋黃醬、荷蘭醬） | 3-4   | 8-12 分鐘  |

\* 未加蓋烹調

\*\* 未加蓋

\*\*\* 經常轉動

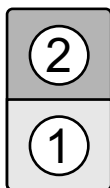
|                                        | 火力    | 烹調時間      |
|----------------------------------------|-------|-----------|
| <b>煮、蒸、燴</b>                           |       |           |
| 米（加入雙倍量的水）                             | 2-3   | 15-30 分鐘  |
| 米布丁                                    | 2-3   | 30-40 分鐘  |
| 未削皮的馬鈴薯                                | 4-5   | 25-30 分鐘  |
| 加鹽的削皮馬鈴薯                               | 4-5   | 15-25 分鐘  |
| 麵食 *                                   | 6-7   | 6-10 分鐘   |
| 湯                                      | 3.-4. | 15-60 分鐘  |
| 蔬菜                                     | 2.-3. | 10-20 分鐘  |
| 冷凍生食                                   | 3.-4. | 7-20 分鐘   |
| 以壓力鍋烹煮                                 | 4.-5. | -         |
| <b>燉</b>                               |       |           |
| 肉捲                                     | 4-5   | 50-60 分鐘  |
| 燉                                      | 4-5   | 60-100 分鐘 |
| 燉牛肉                                    | 3-4   | 50-60 分鐘  |
| <b>用少許油烤 / 炒 **</b>                    |       |           |
| 牛排，一般或裹麵包粉                             | 6-7   | 6-10 分鐘   |
| 冷凍牛排                                   | 6-7   | 8-12 分鐘   |
| 肋排，一般或裹麵包粉 ***                         | 6-7   | 8-12 分鐘   |
| 牛排（3 公分厚）                              | 7-8   | 8-12 分鐘   |
| 雞胸肉（2 公分厚） ***                         | 5-6   | 10-20 分鐘  |
| 冷凍雞胸肉 ***                              | 5-6   | 10-30 分鐘  |
| 漢堡、肉丸（3 公分厚） ***                       | 4.-5. | 30-40 分鐘  |
| 一般的魚和魚片                                | 5-6   | 8-20 分鐘   |
| 裹麵包粉的魚和魚片                              | 6-7   | 8-20 分鐘   |
| 裹麵包粉的冷凍魚（如魚柳）                          | 6-7   | 8-12 分鐘   |
| 大蝦和小蝦                                  | 7-8   | 4-10 分鐘   |
| 冷凍食品（如炒菜）                              | 6-7   | 6-10 分鐘   |
| 煎餅                                     | 6-7   | 分別煎       |
| 煎蛋捲                                    | 3.-4. | 分別煎       |
| 煎蛋                                     | 5-6   | 3-6 分鐘    |
| <b>油炸 **（150-200 公克，每次使用 1-2 公升的油）</b> |       |           |
| 冷凍食品（如炸薯條、雞塊）                          | 8-9   | 一次炸一客     |
| 冷凍肉餅                                   | 7-8   |           |
| 肉類（如雞片）                                | 6-7   |           |
| 魚，裹麵包粉或麵糊                              | 6-7   |           |
| 生蘑菇，裹麵包粉或麵糊（如金針菇）                      | 6-7   |           |
| 甜食製品（如甜餡餅、水果餅）                         | 4-5   |           |
| * 未加蓋烹調                                |       |           |
| ** 未加蓋                                 |       |           |
| *** 經常轉動                               |       |           |

# 快速加熱功能

快速加熱功能可用於加熱大量的水，速度比火力 9 還快。

## 使用限制

若同一組中的另一個電爐並未使用（見圖示）時，則電爐即可隨時啟用此功能。否則，所選定的電爐的加熱設定顯示幕上將會閃爍 b 和 9；然後 9 的加熱設定值將會自動設定。



## 啟動

1. 選擇火力 9.
2. 按下 +b 上方的編程面板。該功能隨即啟動。

## 關閉

按下 +b 上方的編程面板。快速加熱功能已停用。

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

# 時間編程功能

此功能可以兩種不同的方法來使用：

- 自動關閉電爐。
- 作為定時器。

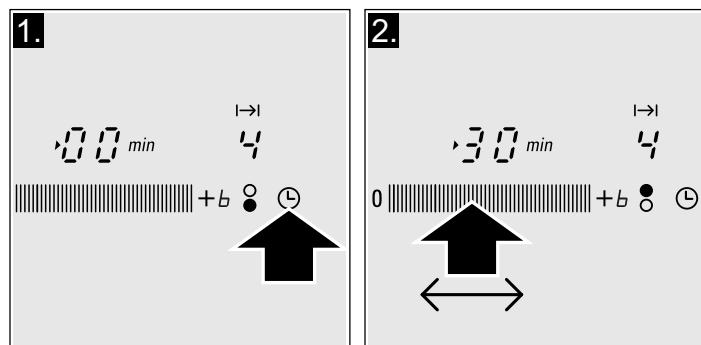
## 電爐應自動關閉

在設定的時間過去後，電爐即自動關閉。

### 設定烹調時間

爐頭必須開啟。

1. 選擇電爐和設定加熱設定值。
2. 點選 ☹ 符號。所需電爐的 I→I 指示燈亮起，定時器顯示幕上顯示 00。若要選擇不同的電爐，請重複點選 ☹ 直到所需電爐的 I→I 指示燈亮起。
3. 在接下來的 10 秒內，在控制面板中設定所需的烹調時間。從左至右可能預設值為 1、2、3..... 最多為 10 分鐘。



幾秒鐘後，烹調時間即開始，直到程序結束。

**注意：**所有電爐均可自動編程為相同的烹調時間。每個電爐的編程時間均獨立推移。

若需自動編程烹調時間的相關資訊，請參閱基本設定章節。

### 自動編程

若先前在編程面板中按下從 1 到 5 的設定，烹調時間將減少 1 分鐘，若按住，則時間會自動降低為 1 分鐘。

若先前在編程面板中按下從 6 到 10 的設定，烹調時間將增加 1 分鐘，若按住，則時間會自動增加為 99 分鐘。

## 變更或取消時間

按下 ☹ 符號數次，直到 I→I 指示燈亮起。在編程面板中變更烹調時間，或設定為 00。

### 當設定的時間過去

電爐關閉，聲音訊號響起，且時間編程功能顯示幕將顯示 00 約 10 秒。I→I 指示燈亮起。按下 ☹ 符號，即可關閉指示燈並停止蜂鳴聲。

### 注意

- 若烹調時間已在數個區域中編程，則可設定為顯示所有時間值。若要執行此操作，請按下 ☹ 符號數次，直到所需電爐的 I→I 指示燈亮起。
- 烹調時間可編程至 99 分鐘。

## 定時器

定時器可設定長達 99 分鐘的時間。此功能獨立於其他的設定，且不會自動關閉電爐。

### 編程

1. 按下 ☹ 符號數次，直到 ☹ 指示燈亮起。時間編程功能顯示幕中的 00 隨即亮起。
  2. 在編程面板中選擇所需的時間。
- 幾秒鐘後，定時器將開始倒數計時。

### 變更或取消時間

按下 ☹ 符號數次，直到 ☹ 指示燈亮起。在編程面板中變更烹調時間，或設定為 00。

### 當設定的時間過去

警告嗶聲響起，在時間編程功能顯示幕中顯示 00，且 ☹ 指示燈亮起。10 秒後，指示燈熄滅。

按下 ☹ 符號，即可關閉指示燈並停止蜂鳴聲。

## 自動時間限制

若電爐長時間持續使用，且未變更任何設定，則將觸發自動時間限制功能。

電爐會停止加熱。在電爐顯示幕上交替閃爍  $c/2$  和  $8$ 。

按下任何符號後，指示燈隨即熄滅。

電爐現在可重設。使用自動時間功能時，則是受限於所選擇的火力（從 1 到 10 小時）。

## 基本設定

設備具有各種基本設定。您可調整這些設定，以滿足您的需求。

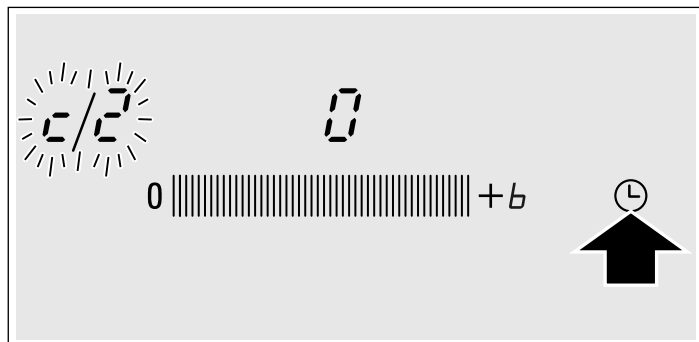
| 顯示    | 功能                                                                                                                 |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $c/2$ | <b>聲音訊號</b><br>$0$ 確認訊號和故障訊號均關閉。<br>$1$ 僅確認訊號關閉。<br>$2$ 所有聲音訊號均開啟。*                                                |
| $c/5$ | <b>自動編程設備</b><br>$0$ 關閉。*<br>$1-99$ 執行時間。                                                                          |
| $c/6$ | <b>定時器結束訊號的持續時間：</b><br>$1$ 10 秒*。<br>$2$ 30 秒。<br>$3$ 1 分鐘。                                                       |
| $c/7$ | <b>火力管理功能</b><br>$0$ = 停用。*<br>$1$ = 1000 W 最小火力。<br>$1.$ = 1500 W<br>$2$ = 2000 W<br>...<br>$9$ 或 $9.$ = 爐頭的最大火力。 |
| $c/8$ | <b>重設為出廠設定</b><br>$0$ 個人設定。*<br>$1$ 重設為出廠設定。                                                                       |

\* 出廠設定

## 存取基本設定

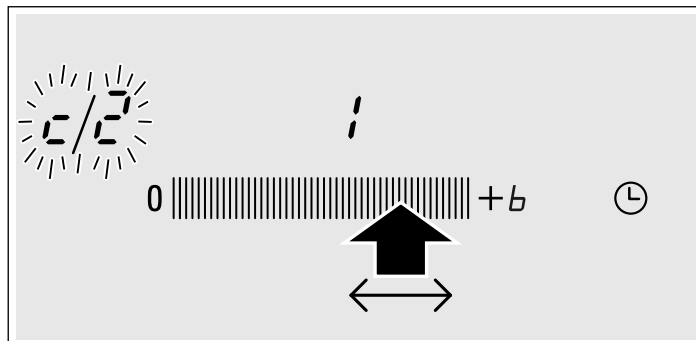
必須關閉爐頭。

1. 使用主開關打開爐頭。
2. 在接下來的 10 秒內，按住  $\odot$  符號約 4 秒。



$c/2$  隨即顯示在螢幕左側， $0$  則顯示在右側。

3. 按下  $\odot$  符號數次，直到所要功能的指示燈出現在螢幕左側。
4. 然後在編程面板中選擇想要的設定。



5. 再次按住  $\odot$  符號並維持 4 秒以上。  
設定隨即將正確儲存。

### 結束

若要保留基本的設定，請在主開關關閉爐頭。

# 保養與清潔

本節所包含的建議和警告可引導您清潔和維護爐頭，使其保持在最佳狀態

## 爐頭

### 清潔

每次使用後均清潔爐頭。這可避免留在爐頭表面的食物殘渣燃燒。請等到爐頭確實冷卻，然後再嘗試進行清潔。

請務必使用爐頭專用的清潔產品。請遵循包裝上提供的指示。

請勿使用：

- 未經稀釋的洗滌液
- 洗碗機洗滌劑
- 有研磨作用的產品
- 腐蝕性產品，如烤箱噴劑或去污劑
- 可能刮傷表面的海綿
- 高壓或蒸汽清潔機

去除頑固污漬的最佳方式是使用玻璃刮刀。請遵循製造商的說明。您可透過技術援助服務中心或從我們的線上商店購得合適的玻璃刮刀。

## 爐頭架

為了避免損壞爐頭架，請遵循下列指示：

- 請務必使用微熱的肥皂水
- 請勿使用尖銳或研磨性的產品
- 請勿使用玻璃刮刀

# 修復故障

故障通常是由於一些小細節所引起。在與技術援助服務中心聯絡之前，您應先考慮以下建議和警告。

| 指示燈                                                              | 故障                                     | 解決方法                                                                   |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 無                                                                | 電力供應已被切斷。<br>設備並未遵循接線圖正確連接。<br>電子系統故障。 | 使用其他電器以檢查是否停電。<br>檢查設備是否已根據接線圖正確連接。<br>執行上述檢查後，若故障問題並未解決，請與技術援助服務中心聯絡。 |
| <i>E</i> 閃爍                                                      | 控制面板受潮，或有物體置於其上。                       | 擦乾控制面板區域或移除物體。                                                         |
| <i>E</i> <sub>r</sub> + 數字 /<br><i>d</i> + 數字 /<br><i>e</i> + 數字 | 電子系統故障。                                | 從主電源拔下爐頭的插頭。等待約 30 秒鐘，然後再次插上插頭。                                        |
| <i>F0</i> / <i>F9</i>                                            | 運作時發生內部錯誤。                             | 從主電源拔下爐頭的插頭。等待約 30 秒鐘，然後再次插上插頭。                                        |
| <i>F2</i> / <i>F5</i><br><i>F4</i>                               | 電子系統過熱，已關閉對應電爐。<br>電子系統過熱，已關閉所有電爐。     | 等待直到電子系統完全冷卻下來。然後按下爐頭上的任何符號。*                                          |
| <i>U1</i>                                                        | 電源電壓超出正常操作範圍。                          | 請與電力公司聯絡。                                                              |
| <i>U2</i> / <i>U3</i>                                            | 電爐過熱，為了保護其烹調表面已關閉。                     | 等待直到電子系統已充分冷卻，再重新開啟電源。                                                 |

\* 若警告仍持續出現，請與技術援助服務中心聯絡。

請勿將熱水鍋置於控制面板上。

## 設備運作時發出正常的噪音

感應加熱技術是以建立電磁場為基礎，電磁場可直接在鍋底產生熱能。視鍋具的製造方式而定，可能會產生如下述的噪音或振動：

### 在變壓器中的深層嗡嗡聲

使用強火力烹調時產生噪音。這是由從爐頭傳遞至鍋具的能量。當火力降低時噪音即消失或變得微弱。

### 低沉的呼嘯聲

鍋具空燒時即會產生噪音。在鍋中加入水或食物時噪音即消失。

### 劈啪作響的聲音

這是因鍋具是由不同材質彼此相疊而引發的噪音。由於不同材質的相疊，在接觸的表面上發生振動所造成。此噪音來自鍋具，噪音強度將視食物量和烹調方法而有所不同。

### 高音調的呼嘯聲

此噪音主要來自於不同材質彼此相疊所製成的鍋，當此類鍋具同時在兩個電爐上以最大火力加熱時即會發生這種噪音。只要火力降低，呼嘯聲即會消失或變小。

### 風扇發出的噪音

為正確使用電子系統，爐頭的溫度必須加以控制。若要控制溫度，爐頭偵測到高溫時，所配備的風扇即開啟。爐頭關閉後，若仍偵測到過高的溫度，風扇亦會運轉。

描述的噪音是正常的現象，這是感應加熱技術一部分，而不是故障的現象。

---

## 售後服務

若您的設備需要進行維修，我們的售後服務將隨時為您提供服務。我們致力於為您找到最好的解決方案，也為了避免不必要的人力調用。

### E 編號和 FD 編號：

與售後服務聯絡時，請說明設備的 E 編號（產品編號）和 FD 編號（生產編號）。您可在設備證明書上找到附有這些數字的銘牌。

請注意，即使在保固期內，售後服務工程師到府維修仍非免費的服務。

您可在隨附的客服清單中找到各國當地的聯絡資料。

### 預約技師到府服務以及產品諮詢：

**英國** 0844 8928999

如果使用英國國家電信公司之室內電話（BT landline），每分鐘最高收費為 3 便士。每通電話的接通費最高收取 6 便士。

**IE** 01450 2655

尖峰時間每分鐘 0.03 歐元。離峰時間每分鐘 0.0088 歐元。

製造商的專業技術值得信賴；請放心將您的居家電氣用品交給我們，其維修工作皆由訓練精良的客服技術人員執行並且使用原廠備用零件。

# 測試菜餚

此表是為評估機構準備，以適當控制我們的設備。

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

- 平底深鍋 Ø 16 公分，1.2 公升，適用於 Ø 14.5 公分的電爐
- 湯鍋 Ø 16 公分，1.7 公升，適用於 Ø 14.5 公分的電爐
- 湯鍋 Ø 22 公分，4.2 公升，適用於 Ø 18 公分的電爐
- 平底煎鍋 Ø 24 公分，適用於 Ø 18 公分的電爐

| 測試菜餚                                          | 電爐        | 預熱 |                 |    | 烹調            |    |
|-----------------------------------------------|-----------|----|-----------------|----|---------------|----|
|                                               |           | 火力 | 時間（分：秒）         | 加蓋 | 火力            | 加蓋 |
| 融化巧克力                                         |           |    |                 |    |               |    |
| 廚具：平底深鍋                                       |           |    |                 |    |               |    |
| 巧克力外層（如 Dr. Oetker 品牌，黑巧克力 55%，150 公克）        | Ø 14.5 公分 | -  | -               | -  | 1 - 1.        | 否  |
| 加熱燉扁豆和保溫                                      |           |    |                 |    |               |    |
| 廚具：湯鍋                                         |           |    |                 |    |               |    |
| 初始溫度為 20°C                                    |           |    |                 |    |               |    |
| 燉扁豆 *                                         |           |    |                 |    |               |    |
| 總量：450 公克                                     | Ø 14.5 公分 | 9  | 1:30，不需攪拌       | 有  | 1.            | 有  |
| 總量：800 公克                                     | Ø 18 公分   | 9  | 2:30，不需攪拌       | 有  | 1.            | 有  |
| 罐頭燉扁豆，如 Erasco 扁豆香腸                           |           |    |                 |    |               |    |
| 總量：500 公克                                     | Ø 14.5 公分 | 9  | 1:30，約 1:00 後攪拌 | 有  | 1.            | 有  |
| 總量：1 公斤                                       | Ø 18 公分   | 9  | 2:30，約 1:00 後攪拌 | 有  | 1.            | 有  |
| 製作調味醬                                         |           |    |                 |    |               |    |
| 廚具：平底深鍋                                       |           |    |                 |    |               |    |
| 牛奶溫度：7 °C                                     |           |    |                 |    |               |    |
| 原料：奶油 40 公克，麵粉 40 公克，牛奶 0.5 升（3.5% 的脂肪）和少許鹽   | Ø 14.5 公分 |    |                 |    |               |    |
| 1. 融化奶油，與麵粉和鹽混合，一起加熱                          |           | 1  | 約 3:00          | 否  |               |    |
| 2. 加入牛奶並將醬料煮沸，不斷攪拌                            |           | 7  | 約 5:20          | 否  |               |    |
| 3. 讓調味醬持續煮沸兩分鐘，不斷攪拌                           |           |    |                 |    | 1             | 否  |
| 煮米布丁                                          |           |    |                 |    |               |    |
| 廚具：湯鍋                                         |           |    |                 |    |               |    |
| 牛奶溫度：7 °C                                     |           |    |                 |    |               |    |
| 加熱牛奶，直到開始起泡。變更建議的加熱火力，並將米、糖和鹽加入牛奶             |           |    |                 |    |               |    |
| 原料：短粒米 190 公克，糖 23 公克，牛奶 750 毫升（3.5% 的脂肪）和少許鹽 | Ø 14.5 公分 | 8. | 約 6:30          | 否  | 2 約 10:00 後攪拌 | 有  |
| 原料：短粒米 250 公克，糖 30 公克，牛奶 1 公升（3.5% 的脂肪）和少許鹽   | Ø 18 公分   |    |                 |    |               |    |
| 煮飯 *                                          |           |    |                 |    |               |    |
| 廚具：湯鍋                                         |           |    |                 |    |               |    |
| 水溫 20 °C                                      |           |    |                 |    |               |    |
| 原料：短粒米 125 公克、水 300 公克和少許鹽                    | Ø 14.5 公分 | 9  | 約 2:30          | 有  | 2             | 有  |
| 原料：短粒米 250 公克、水 600 公克和少許鹽                    | Ø 18 公分   | 9  | 約 2:30          | 有  | 2.            | 有  |

\* 配方根據 DIN 44550  
\*\*\* 配方根據 DIN EN 60350-2

| 測試菜餚                                                            | 電爐      | 預熱 |               | 烹調 |    |    |
|-----------------------------------------------------------------|---------|----|---------------|----|----|----|
|                                                                 |         | 火力 | 時間 (分：秒)      | 加蓋 | 火力 | 加蓋 |
| 香煎豬里脊肉                                                          |         |    |               |    |    |    |
| 廚具：平底煎鍋                                                         |         |    |               |    |    |    |
| 里脊肉初始溫度：7 °C                                                    | Ø 18 公分 | 9  | 1:30          | 否  | 7  | 否  |
| 2 塊里脊肉 (總重量約 200 公克, 1 公分厚)                                     |         |    |               |    |    |    |
| 油炸煎餅 **                                                         |         |    |               |    |    |    |
| 廚具：平底煎鍋                                                         |         |    |               |    |    |    |
| 薄餅麵糊 55 毫升                                                      | Ø 18 公分 | 9  | 1:30          | 否  | 7  | 否  |
| 冷凍油炸馬鈴薯片                                                        |         |    |               |    |    |    |
| 廚具：湯鍋                                                           |         |    |               |    |    |    |
| 原料：葵花子油 1.8 公斤, 用於烹調：冷凍薯片 200 公克 (如 McCain 123 Frites Original) | Ø 18 公分 | 9  | 直到油溫達到 180 °C | 否  | 9  | 否  |

\* 配方根據 DIN 44550

\*\*\* 配方根據 DIN EN 60350-2





Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000913960 00 930619