

SIEMENS



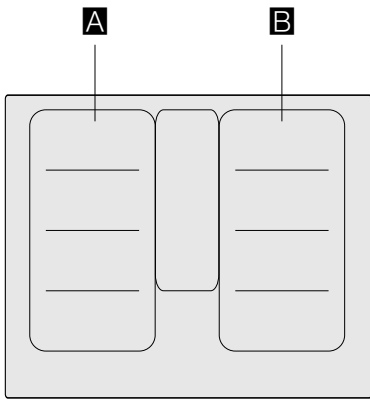
爐頭

EX...LY...

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

zh-hk 說明手冊

線上註冊  
您的產品



|              |  | $g^*$   | $b^*$   |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / B</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

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
|  使用前須知      | 4  |  保溫功能         | 19 |
|  重要安全資訊     | 5  | 啟用   | 19 |
|  損壞原因       | 6  | 停用   | 19 |
| 總覽  | 6  |  轉移設定         | 20 |
|  環境保護       | 7  | 啟用   | 20 |
| 節能建議  | 7  |  煎炸感應器        | 20 |
| 符合環保規定的廢棄處理   | 7  | 煎炸時的優點   | 20 |
|  電磁爐        | 7  | 使用煎炸感應器煎炸時   | 20 |
| 電磁爐的優點  | 7  | 設定溫度   | 21 |
| 廚具  | 7  | 表  | 21 |
|  了解您的電器     | 9  | 設定流程   | 23 |
| 控制面板  | 9  |  兒童安全鎖        | 23 |
| 電爐  | 10 | 啟用及停用兒童安全鎖   | 23 |
| 餘溫指示燈   | 10 | 兒童安全鎖  | 23 |
|  操作電器       | 11 |  擦拭保護         | 24 |
| 開關爐頭  | 11 |  自動安全停止運轉     | 24 |
| 設定電爐  | 11 |  基本設定        | 25 |
| 主廚推薦  | 11 | 存取基本設定：  | 26 |
|  彈性烹調區域   | 14 |  耗能指示燈      | 27 |
| 廚具使用建議  | 14 |  餐具的適用測試    | 27 |
| 做為單一電爐  | 14 |  清潔         | 28 |
| 做為兩個獨立的電爐   | 14 | 爐頭   | 28 |
|  移動功能     | 15 | 爐頭環  | 28 |
| 啟用  | 15 |  常見問題 (FAQ) | 29 |
| 停用  | 15 |  疑難排解       | 30 |
|  強化彈性烹調區域 | 16 |  客戶服務中心     | 31 |
| 廚具相關備註  | 16 | 產品編號及生產編號  | 31 |
| 啟用  | 16 |  測試菜譜       | 32 |
| 停用  | 16 |  |    |
|  時間設定選項   | 17 |  |    |
| 設定烹調時間  | 17 |  |    |
| 廚房計時器   | 17 |  |    |
| 碼錶功能  | 18 |  |    |
|  快速加熱功能   | 18 |  |    |
| 啟用  | 18 |  |    |
| 停用  | 18 |  |    |
|  短時間加熱功能  | 19 |  |    |
| 使用上的推薦事項  | 19 |  |    |
| 啟用  | 19 |  |    |
| 停用  | 19 |  |    |

關於產品、配件、更換零件和服務的資訊，請瀏覽：  
[www.siemens-home.com.hk](http://www.siemens-home.com.hk) 以及網上商店  
[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## 使用前須知

請仔細閱讀本說明書中的指示。請妥善保管說明書、安裝手冊和保證書，以供日後使用或交給下一位擁有者。

打開包裝後，請先檢查電器。若電器在運送過程中發生任何損害，切勿連接電器，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，否則您將失去任何形式之補償的權利。

本電器必須根據隨附的安裝指示進行安裝。

此電器只供家庭及家居環境中使用。本電器僅適用於準備食物及飲料。烹調過程必須加以監督。短時間的烹調必須全程監督不可中斷。本電器僅適用於封閉空間。

本電器僅適用於最高海拔 4000 米以下地區。

請勿使用頂蓋。頂蓋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、感官或智能殘障人士，以及對於使用此電器欠缺經驗和知識的人士，需於有人在旁監督，或其本人已學習如何安全地使用並了解當中的危險後，方可使用產品。

不可讓兒童把本電器當作玩具、或在本電器周圍玩耍。切勿讓 8 歲以下兒童清潔此電器或進行一般維修及護理工作，而 8 歲或以上兒童則必須有旁人監督方可進行以上工作。

請勿讓 8 歲以下的兒童走近此電器及其電源線路。

必須持續監控烹調過程。短暫的烹調過程亦必需持續監控。

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，不論是使用或站在附近均需小心謹慎。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！

- 滾油和脂肪會快速燃燒。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。
- 電器變熱。請勿將可燃物或噴霧罐直接放在爐頭下方的抽屜裡。
- 爐頭會自動關閉且無法再運轉。之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！

- 電爐及周圍區域（若有安裝爐頭環）會變得非常熱。切勿觸碰高溫表面。請勿讓兒童走近此電器。
- 電爐加熱，但顯示屏並未運作。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 爐頭上的金屬物體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，請務必由主開關關閉爐頭。請勿先移開鍋具，才讓爐頭自動關閉。

### 警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。只能由受過訓練的客戶服務技術人員維修或更換受損的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器的主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 請勿使用任何高壓或蒸汽清潔器，以免觸電。

- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開動損壞的電器。請拔掉電器插頭或關掉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 – 故障風險！

爐頭的下半部配備了風扇。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。

### 警告 – 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。

## 損壞原因

### 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。

### 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。        | 僅使用適合該款爐頭的清潔劑。     |
| 刮痕 | 鹽、糖和砂。          | 請勿使用爐頭作為工作檯面或儲存空間。 |
|    | 粗糙的廚具底部可能會刮傷爐頭。 | 檢查廚具。              |
| 褪色 | 不適合的清潔劑。        | 僅使用適合該款爐頭的清潔劑。     |
|    | 平底鍋磨損。          | 移動鍋及平底鍋時，將鍋子提起。    |
| 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

在這個章節裡，您可以找到關於節能及丟棄電器的資訊。

### 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電力。請使用玻璃蓋，以查看烹調狀況且不需掀開鍋蓋。
- 請使用平底鍋具。鍋底不平整的鍋具較為耗電。
- 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。
- 請使用小的平底鍋來烹調量少的食物。沒有裝滿的大平底鍋會消耗大量電力。
- 烹調時請使用少量的水。不僅能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，即浪費多餘電力。

### 符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



根據歐盟關於經使用的電器及電子產品之指令 2012/19/EU (經使用的電器及電子產品 - WEEE)，此電器已貼上相關標籤。該指令制訂了在歐盟範圍內，舊電器退還及回收的程序。

## 電磁爐

### 電磁爐的優點

因為熱能會直接積聚在廚具上，因此電磁爐和一般的烹調方法非常不同。這樣的設計有許多優點：

- 煮沸和煎炸食物可省時。
- 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 – 爐頭會在使用者變更設定時立即增加或減少熱能供給。感應電爐會在廚具自電爐移開的同時停止熱能供給，不需要先關閉電源。

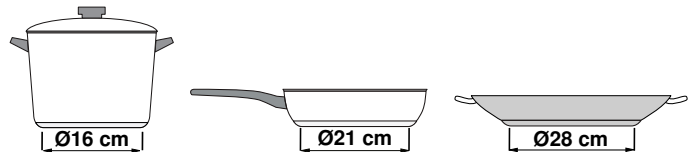
### 廚具

請務必使用強磁性的廚具於電磁爐上，例如：

- 由上了瓷釉的鋼所製成的廚具
- 鑄鐵製的廚具
- 可與電磁相容的特殊不鏽鋼廚具。

為確認您的廚具是否適用於電磁爐，請參閱以下章節 → "餐具的適用測試"。

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電爐的尺寸。若電爐沒有偵測到廚具，請試著把該廚具放在另一個直徑相仿的電爐上。

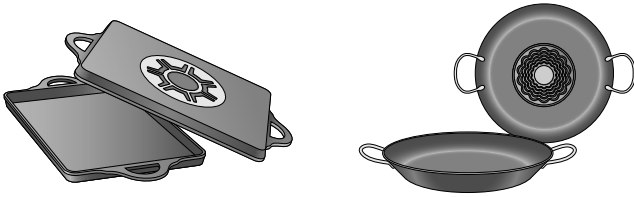


若目前唯一使用的電爐為彈性烹調區域，可使用特別適合該區域的較大廚具。有關如何放置廚具的資訊，請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"。

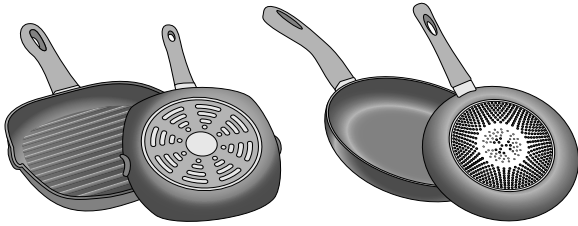


有些電磁廚具的底部不完全都是強磁性：

- 若廚具底部僅部分具有強磁性，則只有強磁性的區域才會加熱。這表示熱能可能無法平均分布。非強磁性區域可能無法加熱到烹調所必需的溫度。



- 舉例來說，若廚具底部的材質含有鋁，強磁性區域也會減少。這表示廚具可能無法充分加熱，甚至無法偵測到廚具。



### 不合適的平底鍋

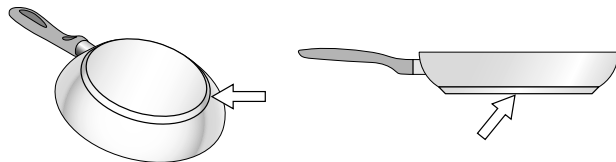
切勿使用下列材質的擴散板爐頭或鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

### 廚具底部的特性

廚具底部的材質會影響烹調效果。請使用能讓熱能平均分布的材質所製作之鍋子與平底鍋，例如有三層底部的不鏽鋼平底鍋，較能節省時間與電力。

請使用平底廚具。若廚具底部不平，可能會減弱熱能供給。



### 缺少鍋具或不合適的尺寸

若選定的電爐上沒有放置鍋具，或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，指示燈便會停止閃爍。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。爐頭配備有內部安全系統。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

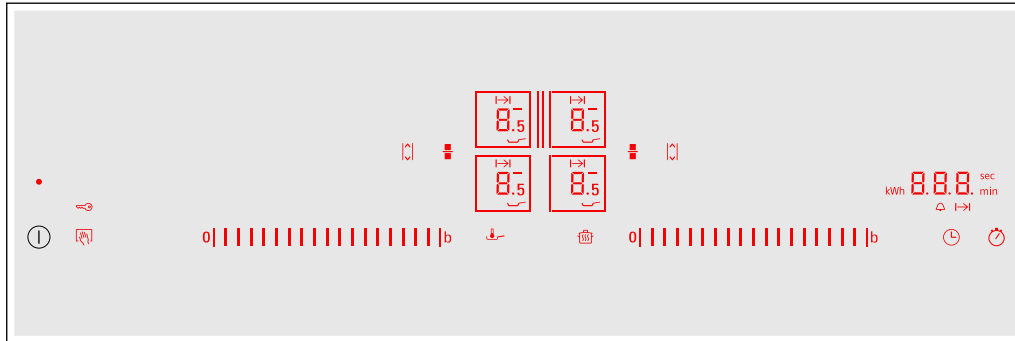
每個電爐對於鍋具偵測都有一個較低的限制。依照廚具強磁性區域的直徑大小，以及廚具底部的材質不同而有所差異。因此，請務必使用最適合鍋具底部直徑的電爐。



## 了解您的電器

有關電爐尺寸和火力的相關資訊，請參閱 → 第 2 頁

### 控制面板



| 控制功能  |                     |
|-------|---------------------|
| ⓪     | 主開關                 |
| □ / □ | 選擇電爐                |
| 0     | 設定區域                |
| b     | 快速加熱功能與短時間加熱功能      |
| ■     | 彈性烹調區域              |
| ↔     | 移動功能                |
| 👉     | 鎖住控制面板以便清潔以及提供兒童安全鎖 |
| 🔒     | 保溫功能                |
| 👉     | 油炸感應器               |
| 🕒     | 設定烹調時間與廚房計時器        |
| 🕒     | 碼錶功能                |

| 指示燈            |          |
|----------------|----------|
| 0              | 操作狀態     |
| 1-9            | 加熱設定     |
| H/h            | 餘熱       |
| b              | 快速加熱功能   |
| b <sup>-</sup> | 短時間加熱功能  |
| L              | 保溫功能     |
| 👉              | 油炸感應器    |
| 🔒              | 兒童安全鎖    |
| 00             | 計時器功能    |
| ↔              | 設定烹調時間   |
| 🕒              | 計時器      |
| ■              | 強化彈性烹調區域 |
| ↔              | 設定轉移     |
| min / sec      | 計時器顯示屏   |
| kWh            | 用電量      |

#### 控制功能

爐頭加熱時，此時可使用的控制功能的符號亮起。

觸碰符號來啟動相關功能。

#### 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。
- 電爐的顯示屏或所選取的功能變得更明亮。
- 請維持控制面板清潔與乾燥。潮濕可能會使其無法正常運作。

## 電爐

| 電爐                              |          |   |
|---------------------------------|----------|---|
| ☐                               | 簡易式電爐    | 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 "                                  |
| 目 / 目                           | 強化彈性烹調區域 | 強化彈性烹調區域啟動時，一定會與左側或右側的彈性烹調區域相連。請參閱以下章節 → " 強化彈性烹調區域 " |
| 請務必使用適合電磁爐的廚具，請參閱以下章節 → " 電磁爐 " |          |   |

## 餘溫指示燈

爐頭有餘溫指示燈以供個別的電爐使用。指示燈亮起表示電爐仍灼熱。餘溫指示燈亮起時，請勿碰觸電爐。

以下將依照餘溫量來顯示：

- 顯示屏 *H*：高溫
- 顯示屏 *h*：低溫

若烹調時將廚具自電爐移開，餘溫指示燈與所選擇的加熱設定會交替閃爍。


電爐關閉時，餘溫指示燈會亮起。即使爐頭關閉，只要電爐仍溫熱，餘溫指示燈便會一直亮著。


## 操作電器

本章將說明如何設定電爐。本表格列有各種料理的加熱設定以及烹調時間。

### 開關爐頭

使用主開關來開啟電爐。

若要開啟：觸碰  符號。訊號聲響起。電爐的符號以及目前可使用的功能符號亮起。爐頭已就緒可使用。

若要關閉：觸碰  符號直到指示燈熄滅。餘溫指示燈會持續亮著，直到電爐完全冷卻。

#### 提示

- 所有電爐均關閉超過 20 秒時，爐頭將會自動關閉。
- 爐頭關閉後，所選擇的設定值會保留四秒。若您於四秒內再次開啟爐頭，爐頭將以先前儲存的設定值來運轉。

### 設定電爐

在設定區域內，設定所需的加熱設定值。

加熱設定值 1 = 最低設定。




加熱設定值 9 = 最高設定。

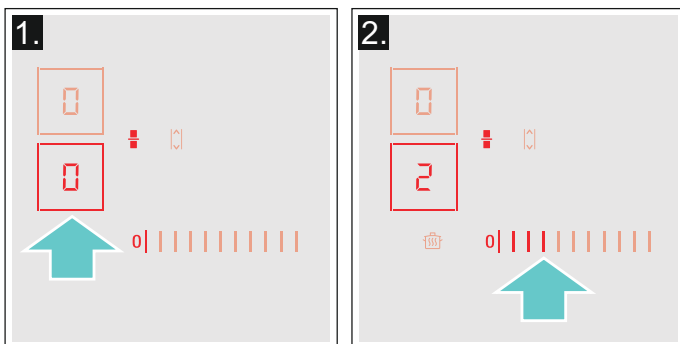
每一個加熱設定都有一個中間設定值。該值會以 5 作為標記。

**提示：**左側的電爐在左方的設定區域內設定，而右側的電爐則在右方設定區域內設定。

#### 設定電爐與加熱設定值

爐頭必須開啟。

1. 針對所需的電爐觸碰  與  符號。  
 指示燈變得更加明亮。
2. 將手指滑過相關設定區域，直到所需的加熱設定值亮起。




加熱設定值已設定。

### 變更火力

在設定區域中選擇電爐，並設定所要的火力。

### 關閉電爐

選擇電爐並於設定面板上設定至 。電爐關閉，餘溫指示燈亮起。

#### 提示

- 若電爐上未放置鍋具，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。
- 若鍋具在爐頭開啟前就已放置在電爐上，在按下主開關 20 秒內會被偵測到，電爐也將自動被選取。一旦偵測完畢，請在接下來的 20 秒內選擇火力大小，否則電爐將關閉。

### 主廚推薦

#### 推薦

- 加熱濃湯、忌廉湯以及濃稠湯汁時，請偶爾攪拌一下。
- 將加熱設定值設定為 8 至 9 以做暖碟。
- 將蓋子蓋上烹調時，請在蒸氣從蓋子與廚具之間冒出的同時，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，在享用食物前請讓蓋子一直蓋在廚具上。
- 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。廚房用鬧鐘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，請分成小等分後連續煎炸。
- 烹調食物時，廚具可能會達到高溫狀態。建議您戴上烤箱手套。
- 有關幫助節能的推薦烹調方式，請參閱以下章節 → "環境保護"

## 烹調表格

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<br>(分鐘) |
|------------------------|-----------|--------------|
| <b>融化</b>              |           |              |
| 巧克力外層                  | 1 - 1.5   | -            |
| 牛油、蜂蜜、膠質               | 1 - 2     | -            |
| <b>加熱和保溫</b>           |           |              |
| 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     | -            |
| <b>解凍和加熱</b>           |           |              |
| 冷藏菠菜                   | 3 - 4     | 15 - 25      |
| 冷藏燉牛肉                  | 3 - 4     | 35 - 45      |
| <b>水煮和煨燉</b>           |           |              |
| 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        |
| 拌醬，例如貝亞恩醬、荷蘭醬          | 3 - 4     | 8 - 12       |
| <b>煮沸和蒸煮和以文火燉煮</b>     |           |              |
| 米飯（加上兩倍的水）             | 2.5 - 3.5 | 15 - 30      |
| 米飯布甸 *                 | 2 - 3     | 30 - 40      |
| 已焗熟的連皮馬鈴薯              | 4.5 - 5.5 | 25 - 35      |
| 焗熟的馬鈴薯                 | 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      |
| 冷藏蔬菜                   | 3.5 - 4.5 | 7 - 20       |
| 以壓力鍋烹煮                 | 4.5 - 5.5 | -            |
| <b>以文火燉煮</b>           |           |              |
| 煮肉碎包                   | 4 - 5     | 50 - 65      |
| 燜菜                     | 4 - 5     | 60 - 100     |
| 燉牛肉 ***                | 3 - 4     | 50 - 60      |
| * 不使用蓋子                |           |              |
| ** 翻動數次                |           |              |
| *** 以加熱設定值 8 - 8.5 暖碟。 |           |              |

|  | 加熱設定      | 烹調時間<br>(分鐘) |
|--|-----------|--------------|
| 用少量的油煎炸 *                                |           |              |
| 一般或裹麵包粉的去骨肉片                             | 6 - 7     | 6 - 10       |
| 冷藏去骨肉片                                   | 6 - 7     | 8 - 12       |
| 一般或裹麵包粉的肋排 **                            | 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      |
| 冷藏禽類胸肉 **                                | 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      |
| 一般的魚和魚片                                  | 5 - 6     | 8 - 20       |
| 裹麵包粉的魚和魚片                                | 6 - 7     | 8 - 20       |
| 裹麵包粉的冷藏魚 (如魚柳)                           | 6 - 7     | 8 - 15       |
| 大蝦、對蝦                                    | 7 - 8     | 4 - 10       |
| 煸炒新鮮蔬菜與蘑菇                                | 7 - 8     | 10 - 20      |
| 亞洲風炒脫水蔬菜與肉片                              | 7 - 8     | 15 - 20      |
| 冷藏炒青菜                                    | 6 - 7     | 6 - 10       |
| 煎餅 (連續烘培)                                | 6.5 - 7.5 | -            |
| 煎蛋捲 (連續烘培)                               | 3.5 - 4.5 | 3 - 6        |
| 煎蛋                                       | 5 - 6     | 3 - 6        |
| 重油煎炸 * (每份 150-200 克, 在 1-2 公升的油裡分批重油煎炸) |           |              |
| 冷藏食品, 例如炸馬鈴薯條、雞塊                         | 8 - 9     | -            |
| 冷藏肉餅                                     | 7 - 8     | -            |
| 肉類, 例如雞塊                                 | 6 - 7     | -            |
| 裹麵包粉或裹啤酒粉漿的魚                             | 6 - 7     | -            |
| 裹麵包粉的或搗碎的蔬菜、蘑菇, 天婦羅                      | 6 - 7     | -            |
| 小型烘培食品, 例如甜甜圈、裹牛油的水果                     | 4 - 5     | -            |
| * 不使用蓋子                                  |           |              |
| ** 翻動數次                                  |           |              |
| *** 以加熱設定值 8 - 8.5 暖碟。                   |           |              |

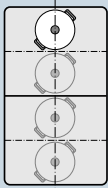
## 彈性烹調區域

可依照需求將爐頭做為單一電爐或兩個獨立電爐來使用。爐頭有四個獨立運作的感應器。若使用彈性烹調區域，只有覆蓋了廚具的部分會被啟用。

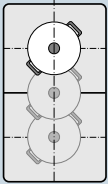
### 廚具使用建議

為確保有偵測到廚具以及熱能平均分布，請將廚具正確放置於中間：

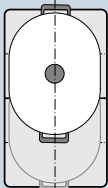
#### 做為單一電爐



直徑小於或等於 13 公分  
請將廚具放置於圖例上所顯示的四個位置的其中之一。

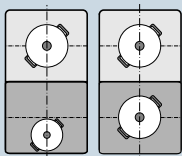


直徑大於 13 公分  
請將廚具放置於圖例上所顯示的三個位置的其中之一。



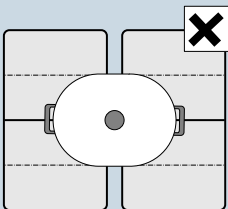
若廚具佔用了一個以上的電爐，請從彈性烹調區域上方或下方邊緣處開始放置。

#### 做為兩個獨立的電爐



前後的電爐各有兩個感應體並且可獨立運作。選擇各個電爐所需的加熱設定值。每個電爐上僅使用一個廚具。

#### 推薦



若爐頭具備兩個以上的彈性烹調區域，請將廚具置於其中一個彈性烹調區域上方即可。否則電爐無法如預期啟動，烹調結果亦欠佳。

### 做為單一電爐

做為單一電爐使用的彈性烹調區域已啟用。

#### 啟用

1. 觸碰 □ 符號來選擇彈性烹調區域。
2. 從設定區域內選擇所需的加熱設定值。彈性烹調區域已啟用。

#### 變更加熱設定

選擇電爐，並在相關設定區域內變更加熱設定值。

#### 增加一個新廚具

將新廚具放置在電爐上，接著觸碰 ■ 符號兩次。系統將會偵測到新廚具，並且保持先前所選擇的加熱設定值。

**提示：**若廚具被移至正在使用的電爐上或者被提起來，電爐會開始自動搜尋並保持先前所選擇的加熱設定值。

#### 停用

觸碰 ■ 符號。

便可停用彈性烹調區域。兩個電爐亦可獨立運作。

### 做為兩個獨立的電爐

彈性烹調區域可做为兩個獨立電爐來使用。

#### 切斷電爐的连接

1. 觸碰 ■ 符號。
2. 針對所需的電爐，觸碰 □ 符號。
3. 從設定區域內選擇所需的加熱設定值。電爐已啟用。

#### 提示

- 若爐頭自動關閉後再度開啟，彈性烹調區域可再次作為單一電爐使用。
- 有關如何變更彈性烹調區域的配置設定，請參閱以下章節 → "基本設定"。

#### 連接兩個電爐

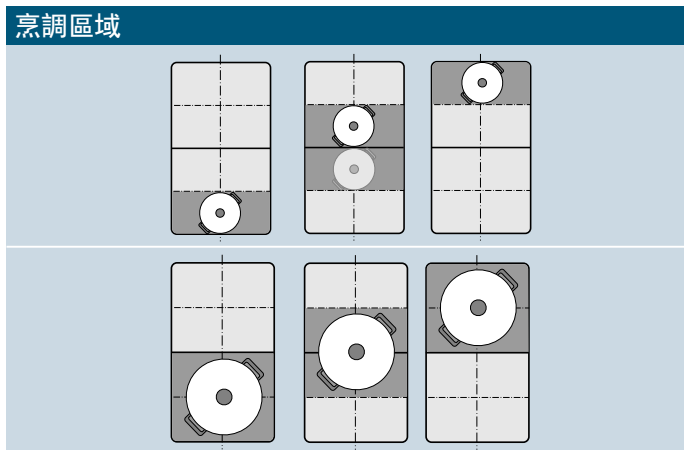
觸碰 ■ 符號。

彈性烹調區域已啟用。

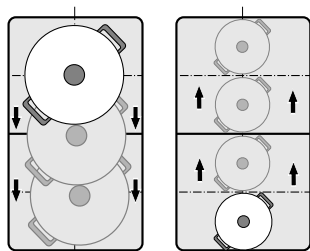
## 移動功能

本功能可啟動整個彈性烹調區域，而該區域被分成三個烹調區域並且具有預設的加熱設定值。

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



這表示廚具可以在烹調過程中，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：

前方區域 = 加熱設定值 9

中間區域 = 加熱設定值 5


後方區域 = 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廚具，該功能將被停用。
- 若廚具在彈性烹調區域內移動或者被提起來，爐頭會開始自動搜尋，偵測到容器後該區域的加熱設定值會被設定。
- 有關廚具的尺寸、放置，請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"

## 啟用

1. 選擇彈性烹調區域內兩個電爐的其中之一。
2. 觸碰  符號，符號會更加明亮。做為單一電爐使用的彈性烹調區域已啟用。放置了廚具的區域的加熱設，會在電爐顯示屏上亮起。該功能現已啟動。


## 變更加熱設定

各烹調區域的加熱設定值可在烹調過程中做變更。將廚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

- 只有放置了廚具的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新設定為預設值。

## 停用

觸碰  符號。符號亮度偏暗。

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。

## 強化彈性烹調區域

爐頭具備一個強化彈性烹調區域，位在兩個彈性烹調區域之間，啟動時會與左側或右側的彈性烹調區域相連。這表示可以使用較大型的廚具，也能達到最佳的烹調效果。

強化彈性烹調區域必定會與兩側彈性烹調區域其中之一同時啟動。這些烹調區域無法個別獨立啟動。

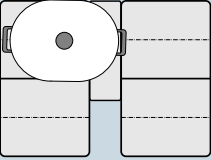
### 廚具相關備註

應將廚具放置在正中央，讓熱能偵測與熱能分布良好。

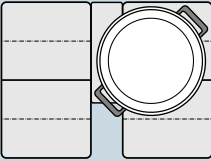
廚具應覆蓋側邊的電爐以及強化彈性烹調區域。

根據廚具的尺寸，彈性烹調區域可以啟動做為兩個獨立電爐或單一電爐來使用：

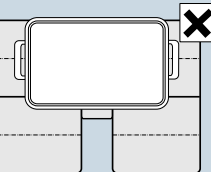
**放置廚具。**



矩形廚具  
啟動彈性烹調區域，做為兩個獨立電爐或單一電爐來使用。



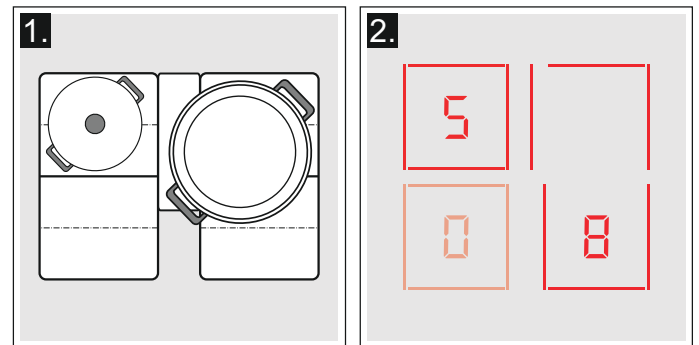
大的圓形廚具  
啟動彈性烹調區域做為單一電爐來使用。



切勿讓廚具同時蓋住兩個側邊彈性烹調區域以及強化彈性烹調區域。

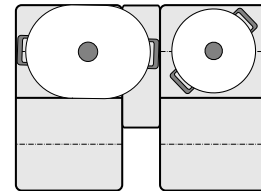
### 啟用

1. 將廚具放置在電爐上，確認廚具覆蓋強化彈性烹調區域。
2. 選擇電爐和所需的加熱設定值。電爐與強化彈性烹調區域的指示燈亮起。



彈性烹調區域已啟動。

**提示：**若強化彈性烹調區域兩側的電爐皆被廚具覆蓋，在爐頭電源開啟前，強化彈性烹調區域的顯示屏會閃爍。



若要將強化彈性烹調區域與相應的電爐連結，提起廚具，選擇加熱設定值之後，將廚具放回電爐上。

### 停用

將廚具從電爐上移開。顯示屏熄滅。

便可停用強化彈性烹調區域。



## 時間設定選項


爐頭有三種計時器功能：

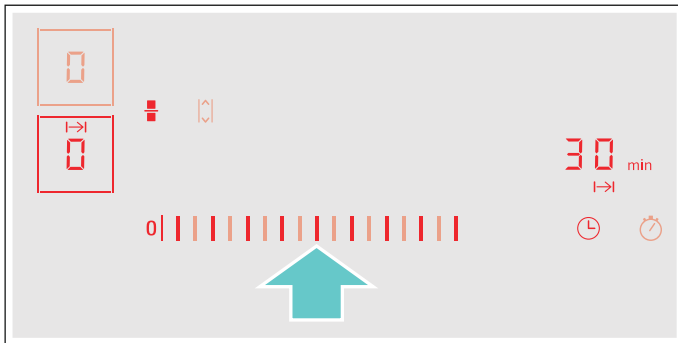
- 設定烹調時間
- 廚房計時器
- 碼錶功能


### 設定烹調時間

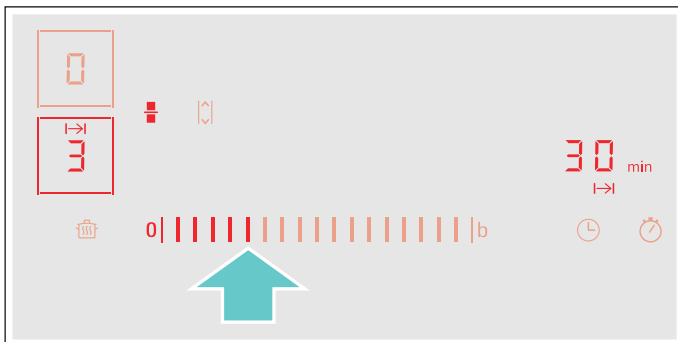
在設定的時間過去後，電爐即自動關閉。

設定流程：

1. 觸碰  符號兩次。00 及 I->I 指示燈在計時器顯示屏上亮起。
2. 選擇電爐。I->I 指示燈亮起。
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。從左到右，可選擇 1、2、3 到 10 分鐘的預先設定值。



4. 觸碰  符號以確認所選取的設定。
5. 選擇所需的加熱設定。



烹調時間開始，直到程序結束。


提示

- 所有電爐均可自動設定為相同的烹調時間。各個電爐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"
- 若彈性烹調區域被選擇為唯一的電爐，整個烹調區域的設定時間相同。
- 若合併的電爐選擇了移動功能，三個電爐的設定時間相同。


### 油炸感應器

若電爐設定了烹調時間且煎炸感應器已啟動，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

觸碰  符號兩次並選擇電爐。


在設定區域內變更烹調時間，或者設定 00 來刪除已設定的烹調時間。

觸碰  符號以確認所選取的設定。


### 當時間結束後

電爐自動關閉，I->I 指示燈於電爐顯示屏閃爍。0 訊號聲響起。

00 及 ▼ 指示燈在計時器顯示屏上閃爍。

觸碰  符號時，指示燈熄滅，聲音訊號停止。

提示




- 若設定了數個電爐的烹調時間，計時器顯示屏上會顯示最短的烹調時間。
- 要查詢電爐剩餘之烹調時間，觸碰  符號兩次。
- 烹調時間最長可設定為 99 分鐘。

### 廚房計時器

廚房計時器最長的設定時間為 99 分鐘。

此功能可獨立運作，不受電爐及其他設定影響。此功能不會自動關閉電爐。


設定流程

1. 觸碰  符號。00 與  指示燈在計時器顯示屏上亮起。
2. 從設定區域內選擇所需的時間設定，並觸碰  符號來確認設定。  
幾秒鐘後，烹調時間即開始，直到程序結束。


### 變更或刪除時間


觸碰  符號。

在設定區域內變更烹調時間，或者設定 00 來刪除已設定的烹調時間。

觸碰  符號以確認所選取的設定。

### 當時間結束後

如烹調時間已過，訊號聲便會響起。00 及  符號在計時器顯示屏上閃爍。



觸碰  符號後，指示燈熄滅。

## 碼錶功能

碼錶功能會顯示自啟用本功能後所經過的時間。



此功能可獨立運作，不受電爐及其他設定影響。此功能不會自動關閉電爐。

### 啟用

觸碰  符號， 顯示燈在計時器顯示屏上亮起。

烹調時間開始，直到程序結束。


### 停用

觸碰  符號，計時器的顯示屏上顯示  符號後消失。

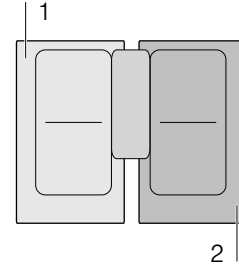
功能已停止。

**提示：**必須選擇此功能，才能停用碼表。

## 快速加熱功能



相較於使用加熱設定 ，快速加熱功能可以更快速加熱大量的水。

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。






**提示：**烹調區域做為單一電爐使用時，也可在彈性區域啟動快速加熱功能。

### 啟用

1. 選擇電爐。
2. 觸碰  符號。  
 指示燈亮起。

該功能現已啟動。

### 停用

1. 選擇電爐。
2. 觸碰  符號。  
 指示燈熄滅，而電爐會切換回  加熱設定值。

功能已停止。

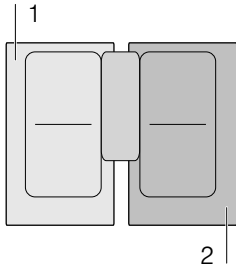
**提示：**在某些情況下，快速加熱功能可能會自動關閉，以保護爐頭內部的電子元件。

## 短時間加熱功能

相較於使用加熱設定 9，快速加熱功能使您能更快速加熱廚具。

停用該功能後，為食物選擇適當的加熱設定值。

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。





**提示：**即使彈性烹調區域做為單一個烹調區域，仍可在該區域啟動短時間加熱功能。



### 使用上的推薦事項

- 請務必使用沒有預先加熱過的廚具。
- 請使用帶有平底的鍋子或平底鍋。請勿使用薄底的廚具。
- 請勿將空的廚具放置不管，並於油、牛油或豬油加熱時在一旁看守。
- 請勿在廚具上放置蓋子。
- 將廚具放在電爐的中間。請確認廚具底部的直徑符合電爐的大小。
- 有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐"

### 啟用

1. 選擇電爐。
2. 觸碰  符號兩次。  
 指示燈亮起。  
該功能現已啟動。

### 停用



1. 選擇電爐。
2. 觸碰  符號。  
 指示燈熄滅，而電爐會切換回 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，以保護爐頭內部的電子元件。



## 保溫功能

本功能適合用於融化巧克力或牛油以及讓食物保溫。

### 啟用

1. 觸碰  符號。
2. 在接下來 10 秒內選擇所需的電爐。  
 指示燈亮起。  
該功能現已啟動。

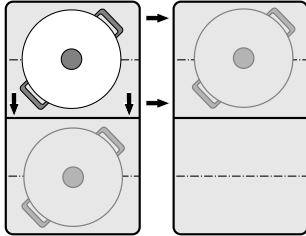
### 停用

1. 觸碰  符號。
2. 選擇電爐。  
 指示燈熄滅。電爐自動關閉，餘溫指示燈亮起。  
功能已停止。

## 轉移設定

使用此功能，可將電爐的加熱設定值與烹調時間設定值，轉移至另一個電爐。

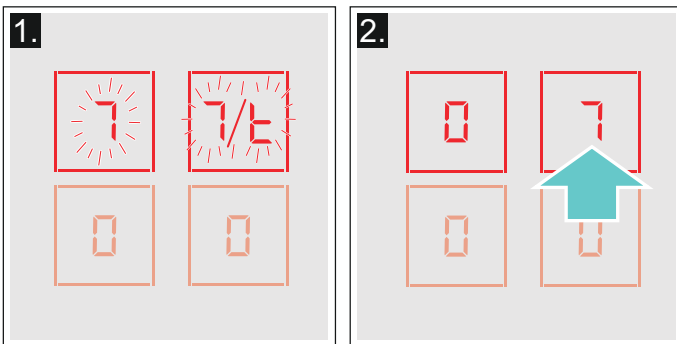
若要轉移設定，將廚具從開啟的電爐上移開，放至另一個電爐。



**提示：**有關放置廚具的附加資訊，請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"

### 啟用

- 將廚具從開啟的電爐上移開，放至另一個電爐。  
原先電爐的加熱設定值會閃爍。  
系統偵測到新廚具，並且保持先前所選擇的加熱設定值。新電爐顯示屏的  $t$  符號閃爍。
- 選擇新的電爐以確認設定值。  
原先電爐的加熱設定值會設定為  $0$ 。



設定值已被轉移到新的電爐上。

### 提示

- 將廚具移至尚未開啟的電爐上，該電爐未有預設值，也未有其他廚具放置其上。
- 快速加熱功能或短時間加熱功能，僅能在沒有電爐運作的情況下，由左至右或由右至左移動。
- 若完成確認設定前，在另一個電爐上擺放新的廚具，則此功能可供兩邊的廚具使用。
- 若有數個廚具移動，則此功能僅可供最後移動的廚具使用。

## 煎炸感應器

本功能可用於一邊保持適合的平底煎鍋的溫度，一邊煎炸食物。

具有該功能的烹調區域可藉由烘烤功能符號來辨識。

### 煎炸時的優點

- 電爐只有在需要保持溫度時才加熱。這可幫助節能並且避免油或油脂過熱。
- 當空的平底煎鍋達到適合加油、而後加食材的理想溫度時，烘烤功能將會回報該訊息。

### 提示

- 請勿在平底鍋上放置蓋子。否則本功能無法正確啟動。您可使用防止噴濺的護具以免被油脂濺到。
- 使用適合煎炸的油或油脂。若您使用牛油、人造黃油、初榨橄欖油或豬油，請將加熱設定為 1 或 2。
- 廚具加熱時，無論裡面是否裝有食物，請勿將廚具放置不管。
- 若電爐溫度高於廚具，或者在相反的情況下，煎炸感應器將不會正確啟動。

### 使用煎炸感應器煎炸時

可向專業零售商或客服技術中心，訂購完全適合和煎炸感應器一同使用的平底煎鍋。請告知相關的參照編號：

- HZ390210 15 公分的平底煎鍋
- HEZ390220 19 公分平底煎鍋。
- HZ390230 21 公分平底煎鍋。
- HZ390250 28 公分平底煎鍋。僅推薦用於強化彈性烹調區域。

這些平底煎鍋具有不沾黏塗層，因此只需少量的油便可煎炸食物。

### 提示

- 煎炸感應器的特殊結構專門為該款平底煎鍋設計而成。
- 請確認平底煎鍋底部的直徑符合電爐的大小。將平底煎鍋放在電爐的中間。
- 若使用不同尺寸的平底煎鍋或沒有正確放置於彈性烹調區域，將可能導致煎炸感應器無法啟動。請參閱以下章節 → "彈性烹調區域"。
- 其他平底煎鍋可能會過熱。這些平底煎鍋可能會超過或達不到所選取的溫度設定值。請從最低溫度設定開始嘗試，若有需要再做變更。

## 設定溫度

| 設定溫度    | 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、牛油或人造黃油煎炸食物。           |
| 2 低     | 使用初榨橄欖油、牛油或人造黃油煎炸食物，例如煎蛋捲。                    |
| 3 中 - 低 | 煎炸魚與較厚的食物，例如肉丸與香腸。                            |
| 4 中 - 高 | 煎炸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     | 以高溫煎炸食物，例如帶血牛排、帶餡的馬鈴薯麵糰以及冷凍薯條。                |

## 表

本表格將列舉各種食物所適用的加熱設定值。烘烤時間依照食材種類、重量、大小與品質而有所不同。

加熱設定值依照所使用的平底煎鍋而有所不同。



預先加熱空的平底鍋，待聲音訊號響起後加入油與食材。

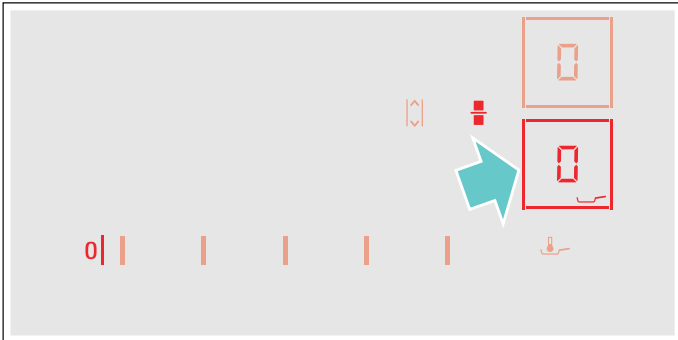
|                    | 設定溫度  | 訊號聲響起後的總煎炸時間<br>(分鐘) |
|--------------------|-------|----------------------|
| <b>肉類</b>          |       |                      |
| 一般或裹麵包粉的去骨肉片       | 4     | 6 - 10               |
| 肉柳                 | 4     | 6 - 10               |
| 肉骨排 *              | 3     | 10 - 15              |
| 名廚的維也納炸小牛排 *       | 4     | 10 - 15              |
| 生牛排 (3 公分厚)        | 5     | 6 - 8                |
| 五分熟或全熟牛排 (3 公分厚)   | 4     | 8 - 12               |
| 禽類胸肉 (2 公分厚) **    | 3     | 10 - 20              |
| 煲過的或生的香腸 *         | 3     | 8 - 20               |
| 漢堡、肉丸、炸肉餅 *        | 3     | 6 - 30               |
| 肉塊                 | 2     | 6 - 9                |
| 蔬菜燉肉、希臘式捲餅         | 4     | 7 - 12               |
| 碎肉                 | 4     | 6 - 10               |
| 煙肉                 | 2     | 5 - 8                |
| <b>魚</b>           |       |                      |
| 酥炸全魚，例如鱒魚          | 3     | 10 - 20              |
| 一般或裹麵包粉的魚柳         | 3 - 4 | 10 - 20              |
| 大蝦、對蝦              | 4     | 4 - 8                |
| <b>含蛋菜式</b>        |       |                      |
| 煎餅 **              | 5     | -                    |
| 煎蛋捲 **             | 2     | 3 - 6                |
| 煎蛋                 | 2 - 4 | 2 - 6                |
| 炒蛋                 | 2     | 4 - 9                |
| 提子乾班戟              | 3     | 10 - 15              |
| 法式吐司 **            | 3     | 4 - 8                |
| ** 翻動數次            |       |                      |
| ** 各份量的總烹調時間。連續煎炸。 |       |                      |

|                    | 設定溫度  | 訊號聲響起後的總煎炸時間<br>(分鐘) |
|--------------------|-------|----------------------|
| <b>馬鈴薯</b>         |       |                      |
| 炸連皮焗馬鈴薯            | 5     | 6 - 12               |
| 炸生馬鈴薯條             | 4     | 15 - 25              |
| 帶餡的油炸馬鈴薯麵糰 **      | 5     | 2,5 - 3,5            |
| 瑞士薯餅               | 1     | 50 - 55              |
| 蜜汁馬鈴薯              | 3     | 15 - 20              |
| <b>蔬菜</b>          |       |                      |
| 大蒜、洋蔥              | 1 - 2 | 2 - 10               |
| 翠肉瓜、茄子             | 3     | 4 - 12               |
| 椒類、綠蘆筍             | 3     | 4 - 15               |
| 油焗炒蔬菜，例如翠肉瓜與青椒     | 1     | 10 - 20              |
| 蘑菇                 | 4     | 10 - 15              |
| 蜜汁蔬菜               | 3     | 6 - 10               |
| <b>冷藏食品</b>        |       |                      |
| 去骨肉片               | 4     | 15 - 20              |
| 名廚料理 *             | 4     | 10 - 30              |
| 禽類胸肉 *             | 4     | 10 - 30              |
| 雞塊                 | 4     | 10 - 15              |
| 希臘式捲餅、烤肉串          | 3     | 5 - 10               |
| 一般或裹麵包粉的魚柳         | 3     | 10 - 20              |
| 炸魚條                | 4     | 8 - 12               |
| 薯條                 | 5     | 4 - 6                |
| 熱炒料理，例如煎炸蔬菜加雞肉     | 3     | 6 - 10               |
| 春卷                 | 4     | 10 - 30              |
| 卡門貝乾酪 / 乳酪         | 3     | 10 - 15              |
| <b>醬汁</b>          |       |                      |
| 蔬菜蕃茄醬              | 1     | 25 - 35              |
| 貝希梅爾醬              | 1     | 10 - 20              |
| 乳酪醬，例如義大利藍乳酪醬      | 1     | 10 - 20              |
| 濃縮醬汁，例如番茄醬、波隆那肉醬   | 1     | 25 - 35              |
| 甜醬，例如柳橙醬           | 1     | 15 - 25              |
| <b>其他</b>          |       |                      |
| 卡門貝乾酪 / 乳酪         | 3     | 7 - 10               |
| 需要加水的乾燥食品，例如義大利麵   | 1     | 5 - 10               |
| 油煎麵包塊              | 3     | 6 - 10               |
| 杏仁 / 胡桃 / 松子       | 4     | 3 - 15               |
| ** 翻動數次            |       |                      |
| ** 各份量的總烹調時間。連續煎炸。 |       |                      |

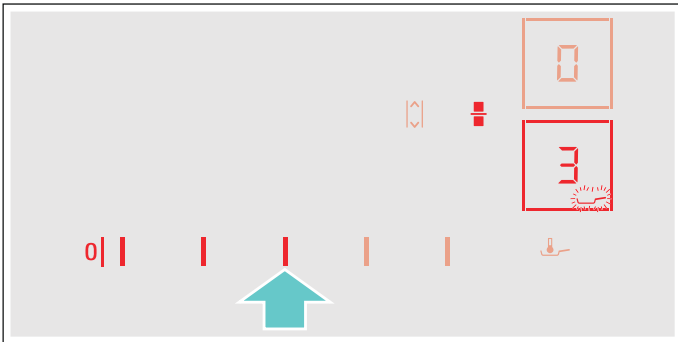
## 設定流程

從表格中選擇適當的溫度設定值。在電爐上放置空的平底煎鍋。


1. 觸碰  符號。
2. 選擇電爐。電爐顯示屏的  指示燈亮起。



3. 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。




該功能現已啟動。

 溫度符號在到達煎炸溫度前一直閃爍。訊號聲響起，溫度符號停止閃爍。

4. 一旦到達煎炸溫度後，請在平底鍋內加入油脂後再加入食材。

**提示：**將食材翻動以免燒焦。

### 關閉煎炸感應器

觸碰  符號並選擇電爐。電爐自動關閉，餘溫指示燈亮起。

## 兒童安全鎖

可使用兒童安全鎖來防止兒童開關爐頭。

### 啟用及停用控制面板安全鎖

必須關閉爐頭。

若要啟動：

1. 使用主開關來開啟電爐。
2. 觸碰並按住  符號約 4 秒。

 指示燈持續亮起 10 秒鐘。

爐頭將會鎖上。

若要停用：

1. 使用主開關來開啟電爐。
2. 觸碰並按住  符號約 4 秒。

鎖將會解開。

### 兒童安全鎖


該功能可使控制面板安全鎖在爐頭關閉時能自動啟動。


#### 開啟和關閉

有關如何開關自動兒童安全鎖，請查閱 → "基本設定" 章節

## 擦拭保護

電爐電源開啟時擦拭控制面板，可能會更改設定。為避免情況發生，可使用電爐的「清潔時鎖上控制面板」功能。

若要啟用兒童安全鎖，觸碰  符號。訊號聲響起。控制面板將鎖定 35 秒鐘。此時可以擦拭控制面板表面，而不會變更任何設定。

若要關閉：35 秒後控制面板會自動解鎖。若想要提早解鎖，請觸碰  符號。

### 提示

- 啟用後，訊號聲持續響起 30 秒。響聲代表該功能將結束。
- 清潔鎖不會鎖住主開關。可隨時關閉爐頭。

## 自動安全停止運轉

若電爐在未有任何設定變更下運轉了一段長時間，自動安全停止運轉功能將啟動。

電爐會停止加熱。F, B 及餘溫指示燈 h 或 H 在電爐顯示屏上交替閃爍。

當您觸碰任一符號，顯示屏便會關閉。屆時電爐可重新做設定。

自動安全停止運轉的啟動時間，將依各個加熱設定而有所不同（在 1 到 10 個小時後）。



## 基本設定

電器具有各種基本設定。這些可依照使用者的特定需求來做變更。

| 顯示屏  | 功能  |
|------|---|
| c 1  | 自動兒童安全鎖<br>0 手動*。<br>1 自動。<br>2 功能已停用。  |
| c 2  | 訊號聲<br>0 確認訊號和故障訊號均關閉。<br>1 僅故障訊號開啟。<br>2 僅確認訊號開啟。<br>3 開啟所有訊號聲。*                               |
| c 1  | 耗能顯示<br>0 關機*<br>1 開機   |
| c 5  | 自動設定烹調時間<br>00 關機*<br>0 1-99 時間，直到自動關閉為止。   |
| c 6  | 計時器功能的訊號聲持續時間<br>1 10 秒。*<br>2 30 秒。<br>3 1 分鐘。   |
| c 7  | 火力管理功能。限制爐頭的總火力<br>0 關機。*<br>1 1000 瓦 最小火力。<br>1.5 1500 瓦<br>2 2000 瓦<br>...<br>9 或 9. 爐頭的最大火力。 |
| c 11 | 變更移動功能所預設的加熱設定值<br>_9 預設前方烹調區域的加熱設定值。<br>-5 預設中央烹調區域的加熱設定值。<br>-1.5 預設後方烹調區域的加熱設定值。             |
| c 12 | 確認廚具與烹調過程的效果<br>0 不合適<br>1 不完美<br>2 合適  |
| c 13 | 設定彈性烹調區域的啟用模式。<br>0 做為兩個獨立的電爐<br>1 做為單一電爐*  |

原廠設定

| 顯示屏 | 功能      |
|-----|---------|
| c 0 | 恢復原廠設定  |
| 0   | 個別設定。*  |
| !   | 恢復原廠設定。 |

原廠設定

### 存取基本設定：

必須關閉爐頭。

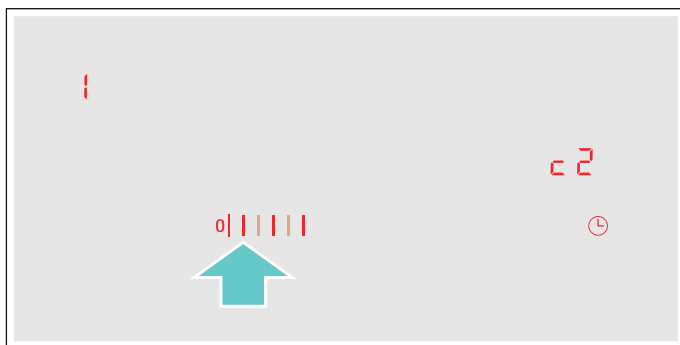
1. 啟動爐頭。
2. 在十秒內觸碰並按住 ⏸ 符號約四秒。  
前四個顯示提供產品資訊。觸碰設定區域以檢視個別的顯示屏。

| 產品資訊          | 顯示屏 |
|---------------|-----|
| 售後服務索引 (ASSI) | 0 1 |
| 生產編號          | F d |
| 生產編號 1        | 95. |
| 生產編號 2        | 0.5 |

3. 再次觸碰 ⏸ 符號便可回到基本設定。  
c ! 以及 0 的預設值在顯示屏上亮起。



4. 重複觸碰 ⏸ 符號直到所需的功能顯示。
5. 接著再從設定區域內選擇所需的設定。



6. 長按 ⏸ 符號四秒以上。

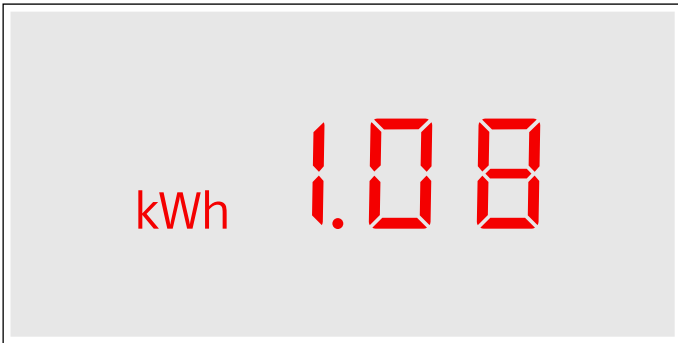
設定隨即儲存。

### 保留基本設定

使用主開關關閉爐頭。

## 耗能指示燈

本功能可顯示該爐頭前次烹煮時的總耗能。  
一旦關閉，總能源消耗 kWh 顯示 10 秒鐘。  
該圖顯示能源消耗的一例，單位是 1.08 kWh。

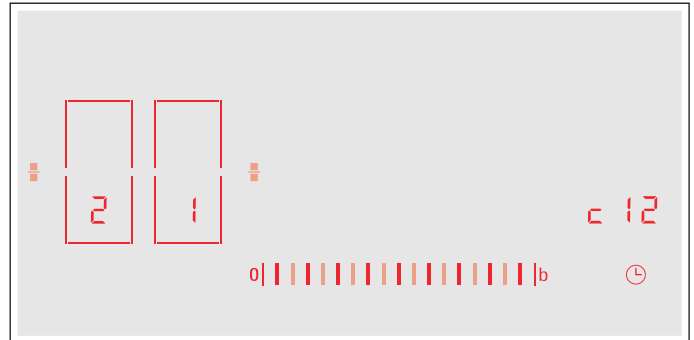


有關如何切換本功能，請參閱以下章節 → "基本設定"

## 餐具的適用測試

本功能可用於確認各廚具烹調過程中的速度與品質。  
測試結果依照廚具的特性以及所使用的電爐有所不同，可作為一參考值。

1. 在廚具冷卻的狀態下，裝入約 200 ml 的水並放置於電爐的中心，電爐必須選擇直徑最適合該廚具底部者。
2. 進入基本設定的畫面並選擇 **c 12** 設定。
3. 觸碰設定範圍。— 將會在電爐顯示屏上閃爍。  
該功能現已啟動。  
10 秒後，烹調過程中的品質與速度的結果將顯示於電爐的顯示屏上。



請使用以下表格來確認結果：

### 結果

- 0** 該廚具不適合電爐使用，因此不會加熱。\*
- 1** 該廚具需要比預期還要長的時間來加熱，烹調過程也不如一般順利。\*
- 2** 該廚具可正確加熱，烹調過程順利。

\* 若有更小的電爐，請用來再度測試該廚具。

若要重新啟動該功能，請觸碰設定範圍。

### 提示

- 彈性烹調區域僅做為單一電爐使用，請勿放置一個以上的廚具。
- 如果所使用的電爐直徑小於廚具直徑，僅廚具的中間部分會被加熱。這可能會導致烹調效果不如預期或差強人意。
- 有關該功能的資訊，請參閱以下章節 → "基本設定"。
- 有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐" 與 → "彈性烹調區域"。



適當的維修及清潔產品可在售後服務中心或我們的網路商店購買。

## 爐頭

### 清潔

每次烹調後務必清潔爐頭。這將可避免食物的沉積物燒焦。請務必在餘溫指示燈熄滅後再清潔爐頭。

清潔爐頭時，請先以微濕抹布清潔，再以布或毛巾抹乾，以避免水垢堆積。

僅使用適合該款爐頭的清潔劑。請遵循產品包裝上的製造商使用說明。

切勿使用：

- 未經稀釋的洗滌液
- 洗碗機專用的清潔劑
- 具有磨蝕作用的清潔劑
- 烤箱噴液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，玻璃刮刀可向零售商購買。請遵照製造商的說明。

您可以在客服中心或我們的網路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                 | 請在爐頭冷卻後立即清潔。可使用適合玻璃陶瓷爐頭的清潔劑。* |
| 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：**爐頭仍灼熱時請勿使用任何清潔劑。這可能會在表面留痕。請確認清潔劑的殘留物已全部清理乾淨。

## 爐頭環

為避免損壞爐頭環，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。

## 常見問題 (FAQ)

### 使用本電器

為何我無法開啟爐頭，而且為何控制面板安全鎖的符號亮起？

兒童安全鎖隨即啟用。

有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → "兒童安全鎖"

為何顯示屏在閃爍且為何我聽到一訊號聲？

請移走控制面板上的任何液體或食物殘留物。移走控制面板上的物體。

有關如何關閉訊息聲的說明，請參閱以下章節 → "基本設定"

### 噪音

為何我在烹調時聽到噪音？

依照廚具底部材質的不同，有時使用爐頭時會產生噪音。這些噪音是電磁技術上正常的部分。這並不代表有缺陷。

可能產生的噪音：

如同變壓器所發出的低鳴噪音：

發生於使用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。

低沉的哨聲噪音：

發生於廚具裡空無一物時。該噪音會在廚具中加入水或食物時消失。

劈啪作響的噪音：

發生於使用各層材質不同的廚具時，或者同時使用尺寸不同以及材質不同的廚具時。噪音的大小會隨著烹調的食物量或者烹調方法而有所不同。

高音調的哨聲噪音：

發生於同時使用兩個最大加熱設定值的電爐時。哨聲噪音會在加熱設定值調小時消失或減弱。

風扇噪音：

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

### 廚具

哪一種廚具可和感應爐頭一起使用？

有關哪一種廚具可和感應爐頭一起使用的資訊，請參閱以下章節 → "電磁爐"

為何電爐沒有加熱且為何加熱設定值在閃爍？

放置廚具的電爐尚未開啟。

請確認您已開啟正確的電爐。

廚具對於已開啟的電爐來說過小，或者該廚具不適合用於電磁爐。

請確認該廚具適用於電磁爐，並且放置在最適合該廚具尺寸的電爐上。有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐"，→ "彈性烹調區域" 與 → "移動功能"。

為何廚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？

廚具對於已開啟的電爐來說過小，或者該廚具不適合用於電磁爐。

請確認該廚具適用於電磁爐，並且放置在最適合該廚具尺寸的電爐上。有關廚具的種類、尺寸、放置，請參閱以下章節 → "電磁爐"，→ "彈性烹調區域" 與 → "移動功能"。

## 清潔

## 該如何清潔爐頭？

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。

有關清潔保養爐頭的資訊，請參閱以下章節 → " 清潔 "

## ? 疑難排解

故障通常都是容易排除的小問題。在聯繫售後服務人員前，請先閱讀表內資訊。

| 顯示屏             | 可能原因                                 | 解決方法  |
|-----------------|--------------------------------------|---|
| 無               | 電源供應器已被切斷。<br>裝置沒有依照電路圖連接。<br>電器故障。  | 請使用其他電器來確認電源供應是否有短路的問題。<br>請確認裝置有依照電路圖連接。<br>若無法排除故障，請聯繫客服技術人員。 |
| 顯示屏閃爍           | 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。  |
| - 指示燈於電爐顯示屏閃爍   | 電器發生故障。                              | 為了解故障，請用手蓋住控制面板。  |
| F2              | 電器過熱，已關閉相關電爐。                        | 請待電器確實降溫下來。然後觸碰爐頭上的任一符號。  |
| F4              | 電器過熱，已關閉相關電爐。                        |   |
| F5 + 加熱設定值與聲音訊號 | 控制面板的區域放有一個熱的平底鍋。<br>電器有過熱的風險。       | 拿開平底鍋。故障錯誤的顯示會在稍後立即熄滅。您可繼續烹調。                                   |
| F5 以及聲音訊號       | 控制面板的區域放有一個熱的平底鍋。<br>為了保護電器，電爐已關閉電源。 | 拿開平底鍋。請稍候數秒。碰觸任一控制面板。若故障顯示消失，您可繼續烹調。                            |
| F1/F6           | 電爐過熱，為了保護其工作表面已關閉。                   | 請待電器確實降溫下來再重新開啟電爐。  |
| F0              | 您無法啟動設定轉移功能。                         | 觸碰任一控制面板，檢查故障顯示。不使用設定轉移功能亦可照常烹調。請聯絡售後服務中心。                      |
| F9              | 無法啟動強化彈性烹調區域                         | 觸碰任一控制面板，檢查故障顯示。仍可使用其他電爐照常烹調。請聯絡售後服務中心。                         |
| F8              | 電爐在不受干擾的情況下運轉了一段長時間。                 | 自動安全關閉功能已啟動。請參閱以下章節   |
| E9000           | 供給電壓超出正常運轉範圍。                        | 請聯絡電力供應商。   |
| E9010           |                                      |   |
| U400            | 爐頭沒有連接好                              | 切斷爐頭的電源供應。請確認有按照電路圖連接。  |
| dE              | 示範模式已啟用                              | 切斷爐頭的電源供應。請稍候 30 秒再重新連接。在接下來三分鐘觸碰任何的觸碰式面板按鈕。示範模式已關閉。            |

請勿將熱水鍋置於控制面板上。

**提示**

- 若 E 出現在顯示屏上，必須長按相關電爐的感應器以便查看故障碼。
- 若故障碼沒有列在表格內，請將爐頭自電源供給斷電。稍候 30 秒後再重新連接。若再次出現該顯示，請聯絡客服技術人員並告知精確的故障碼。



## 客戶服務中心

若電器需要維修，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）。

可以在以下地方找到帶有這些數字的標牌：

- 電器證書上。
- 爐頭的下方。

E 編號也可在爐頭的玻璃表面找到。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，即使在保固期內，若因誤用本電器而使售後服務技師到府服務仍需收費。

你可以在隨附的清單中，找到各國售後服務中心的資料。

預約工程師上門並提供產品建議

HK 電話：(852) 2625 5577 (香港) /  
0800 030 (澳門本地專用)

傳真：(852) 2565 6681

網址：www.siemens-home.com.hk

電郵：siemens.hk.showroom@bshg.com

信賴生產商的專業水準。因此，你可確保電器由曾受訓的維修技術人員使用原廠配件來維修。

## 測試菜餚

本表格乃是為方便測試機關測試本公司電器所製作而成。  
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

| 測試菜式   | 廚具             | 加熱設定 | 暖碟                    |    | 烹調   |    |
|--|----------------|------|-----------------------|----|------|----|
|  |                |      | 烹調時間<br>(分鐘:秒)        | 蓋子 | 加熱設定 | 蓋子 |
| 融化巧克力<br>巧克力外層 (如 Dr. Oetker 品牌, 黑巧克力 55% 可可亞, 150 克)                    | 平底深鍋, 直徑 16 公分 | -    | -                     | -  | 1.5  | 否  |
| 加熱和保溫<br>燉扁豆 *<br>初始溫度為 20 °C  |                |      |                       |    |      |    |
| 份量: 450 g  | 烹調鍋具, 直徑 16 公分 | 9    | 1:30<br>(不需攪拌)        | 有  | 1.5  | 有  |
| 份量: 800 克  | 平底深鍋, 直徑 22 公分 | 9    | 2:30<br>(不需攪拌)        | 有  | 1.5  | 有  |
| 燉罐頭扁豆<br>例如, 扁豆加上雅士高香腸。<br>初始溫度為 20 °C                                   |                |      |                       |    |      |    |
| 份量: 500 克  | 烹調鍋具, 直徑 16 公分 | 9    | 約 1:30<br>(約 1 分鐘後攪拌) | 有  | 1.5  | 有  |
| 份量: 1 公斤   | 平底深鍋, 直徑 22 公分 | 9    | 約 2:30<br>(約 1 分鐘後攪拌) | 有  | 1.5  | 有  |
| 準備貝希梅爾醬<br>牛奶溫度: 7 °C<br>原料: 牛油 40 克, 麵粉 40 克, 牛奶 0.5 升 (3.5% 的脂肪) 和一小撮鹽 |                |      |                       |    |      |    |
| 1. 將牛油融化並攪拌至麵粉與鹽後加熱該麵粉糊。   | 平底深鍋, 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, 放置在電爐上 2 分鐘, 不斷攪拌。   |                | -    | -                     | -  | 2    | 否  |
| * 食譜依照 DIN 44550   |                |      |                       |    |      |    |
| ** 食譜依照 DIN EN 60350-2   |                |      |                       |    |      |    |



| 測試菜式  | 廚具            | 加熱設定 | 暖碟             |    | 烹調              |    |
|---|---------------|------|----------------|----|-----------------|----|
|   |               |      | 烹調時間<br>(分鐘:秒) | 蓋子 | 加熱設定            | 蓋子 |
| <b>煮米飯布甸</b><br>使用蓋子烹調米飯布甸<br>牛奶溫度：7 °C<br>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。<br>包含暖碟的烹調時間約為 45 分鐘。 |               |      |                |    |                 |    |
| 原料：短粒米 190 克，糖 90 克，牛奶 750 毫升 (3.5% 的脂肪) 和 1 克鹽   | 烹調鍋具，直徑 16 公分 | 8.5  | 約 5:30         | 否  | 3<br>(10 分鐘後攪拌) | 有  |
| 原料：短粒米 250 克，糖 120 克，牛奶 1 公升 (3.5% 的脂肪) 和 1.5 克鹽  | 平底深鍋，直徑 22 公分 | 8.5  | 約 5:30         | 否  | 3<br>(10 分鐘後攪拌) | 有  |
| <b>使用蓋子烹調米飯布甸</b><br>牛奶溫度：7 °C<br>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 克，糖 90 克，牛奶 750 毫升 (3.5% 的脂肪) 和 1 克鹽   | 烹調鍋具，直徑 16 公分 | 8.5  | 約 5:30         | 否  | 3               | 否  |
| 原料：短粒米 250 克，糖 120 克，牛奶 1 公升 (3.5% 的脂肪) 和 1.5 克鹽  | 平底深鍋，直徑 22 公分 | 8.5  | 約 5:30         | 否  | 2.5             | 否  |
| <b>煮飯 *</b><br>水溫：20 °C   |               |      |                |    |                 |    |
| 125 克長條米粒，300 克水和一小撮鹽   | 烹調鍋具，直徑 16 公分 | 9    | 約 2:30         | 有  | 2               | 有  |
| 250 克長條米粒，600 克水和一小撮鹽   | 平底深鍋，直徑 22 公分 | 9    | 約 2:30         | 有  | 2.5             | 有  |
| <b>烘烤豬裡脊肉</b><br>豬裡脊肉初始溫度為：7 °C   |               |      |                |    |                 |    |
| 份量：3 塊豬裡脊肉 (總重量約 300 g，1 公分厚)，15 毫升向日葵油   | 平底煎鍋，直徑 24 公分 | 9    | 約 1:30         | 否  | 7               | 否  |
| <b>準備煎餅 **</b><br>份量：每個煎餅 55 毫升糊狀物  |               |      |                |    |                 |    |
|   | 平底煎鍋，直徑 24 公分 | 9    | 約 1:30         | 否  | 7               | 否  |
| <b>重油煎炸馬鈴薯條</b><br>份量：1.8 公升向日葵油，每份 200 克冷凍炸馬鈴薯條 (例如麥肯薯條 123 原味煎炸)                                  |               |      |                |    |                 |    |
|   | 平底深鍋，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





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG



9001078131  
960321(00)