



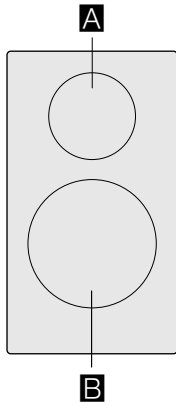
**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# 感應爐

[zh-tw] 說明手冊



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

\*  IEC 60335-2-6

# 目錄

|  |                   |    |
|--|-------------------|----|
|    | 用途 .....          | 4  |
|    | 重要安全資訊 .....      | 5  |
|    | 損壞原因 .....        | 6  |
|  | 總覽 .....          | 6  |
|    | 環境保護 .....        | 7  |
|  | 節能建議 .....        | 7  |
|  | 符合環保規定的廢棄處理 ..... | 7  |
|    | 感應爐 .....         | 7  |
|  | 感應爐的優點 .....      | 7  |
|  | 烹調器皿 .....        | 7  |
|    | 瞭解您的電器 .....      | 9  |
|  | 控制面板 .....        | 9  |
|  | 加熱區 .....         | 9  |
|  | 餘溫指示燈 .....       | 10 |
|    | 操作電器 .....        | 10 |
|  | 開關感應爐電源 .....     | 10 |
|  | 設定加熱區 .....       | 10 |
|  | 主廚小叮嚀 .....       | 11 |
|  | 時間設定選項 .....      | 13 |
|  | 設定烹調時間 .....      | 13 |
|  | 廚房計時器 .....       | 13 |
|  | 碼錶功能 .....        | 13 |
|  | 快速加熱功能 .....      | 14 |
|  | 啟用 .....          | 14 |
|  | 停用 .....          | 14 |
|  | 兒童安全鎖 .....       | 14 |
|  | 啟用及停用兒童安全鎖 .....  | 14 |
|  | 兒童安全鎖 .....       | 14 |
|  | 自動安全斷電裝置 .....    | 14 |
|  | 基本設定 .....        | 15 |
|  | 存取基本設定 .....      | 16 |
|  | 能源消耗指示燈 .....     | 17 |
|  | 檢查烹調器皿 .....      | 17 |
|  | 電源管理 .....        | 18 |
|  | 清潔須知 .....        | 18 |
|  | 感應爐 .....         | 18 |
|  | 爐面周圍 .....        | 18 |

|   |                   |    |
|---|-------------------|----|
|  | 常見問題集 (FAQ) ..... | 19 |
|  | 疑難排解 .....        | 20 |
|  | 客戶服務中心 .....      | 21 |
|   | 產品編號及生產編號 .....   | 21 |
|  | 餐點測試 .....        | 22 |

有關產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱  
[www.bosch-home.com.tw](http://www.bosch-home.com.tw)

## 使用須知

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

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

僅經過認證的專業人員可不使用插頭連接本電器。因不當連接而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。

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

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下地區。

請勿使用蓋子。其可能因過熱而造成意外事故，如起火或材料碎裂。

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

本電器不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

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

請勿讓孩童將本機當成玩具或在其周圍嬉戲。15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本機及電源線。

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

## 重要安全資訊

### 警告 – 火災風險！

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

### 警告 – 燙傷風險！

- 加熱區及周圍區域（特別是平接的爐面周圍）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感應爐。請勿以移開鍋具的方式，讓感應爐自動關閉。

### 警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 切勿使用任何高壓清潔器，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 陶瓷玻璃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！

感應爐的底部配備有一個風扇。若感應爐下方有抽屜，請勿在其中存放任何小型或尖銳的物體、紙張或抹布。這些物品可能會被風扇吸入並造成風扇受損或影響散熱。抽屜內容物和風扇進氣口應保持至少 2 公分以上的距離。

### 警告 – 受傷風險！

- 進行隔水加熱時，感應爐和烹調器皿可能會因過熱而破碎。裝有食材的烹調容器絕對不可直接與裝有水的鍋具底部接觸。請務必使用耐熱烹調器皿。
- 深平底鍋可能會因鍋底和加熱區之間的液體而突然跳動。請務必保持加熱區和鍋底乾燥。

## 損壞原因

### 小心！

- 粗糙的鍋底可能會刮傷爐面。
- 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。        | 僅使用適合本類型感應爐的清潔劑。   |
| 刮傷   | 鹽、糖和砂。          | 請勿將爐面作為工作檯面或儲存空間。  |
|      | 粗糙的鍋具底部可能會刮傷爐面。 | 檢查烹調器皿。            |
| 褪色   | 不適合的清潔劑。        | 僅使用適合本類型感應爐的清潔劑。   |
|      | 平底鍋磨損。          | 當移動湯鍋及平底鍋時，請提起它們。  |
| 馬鈴薯條 | 糖、含糖量高的食物。      | 立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。 |

## 環境保護

本節中，您可以找到節能與正確回收本產品的相關資訊。

### 節能建議

- 請務必針對每個鍋具使用正確的鍋蓋。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。
- 鍋底直徑必須符合加熱區大小。請注意：鍋具製造商通常會提供鍋頂的直徑，而鍋頂直徑通常大於鍋底直徑。
- 請使用小的鍋具盛裝份量少的食物。沒有裝滿的大型鍋具會消耗許多能源。
- 烹調時請使用少量的水。這可以節省能源並保留蔬菜中所有的維生素和礦物質。
- 選擇最低的火力進行烹調。若火力過強，會浪費多餘的能源。

### 符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



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。

## 感應爐

### 感應爐的優點

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

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

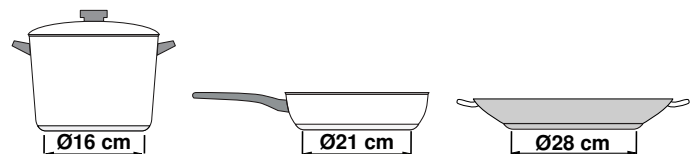
### 烹調器皿

請務必使用強磁性的烹調器皿搭配感應爐使用，例如：

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

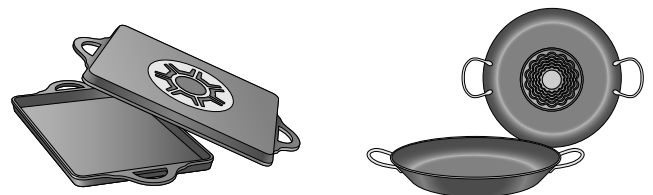
為確認您的烹調器皿是否適合用於感應爐，請參閱以下章節 → 「檢查烹調器皿」。

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

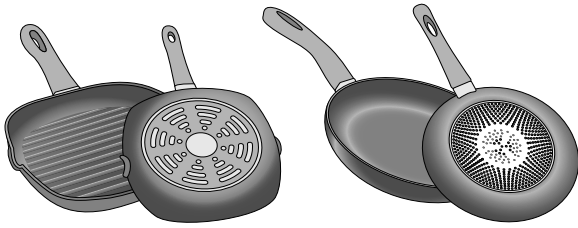


部分烹調器皿的底部不具有足夠的磁性：

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



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



### 不合適的平底鍋

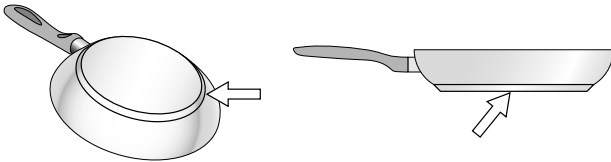
切勿使用下列材質製成的擴散板爐頭或鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

### 烹調器皿底部的特性

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

請使用平底的烹調器皿。若底部不平，可能會減弱熱能供給。



### 缺少鍋具或不合適的尺寸

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

### 空鍋或鍋底過薄

請勿加熱空鍋，或使用薄底的鍋具。此感應爐搭載安全系統。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底限。其依照鍋具強磁性區域的直徑大小，以及鍋具底部的材質不同而有所差異。因此，請務必使用最適合鍋具底部直徑的加熱區。

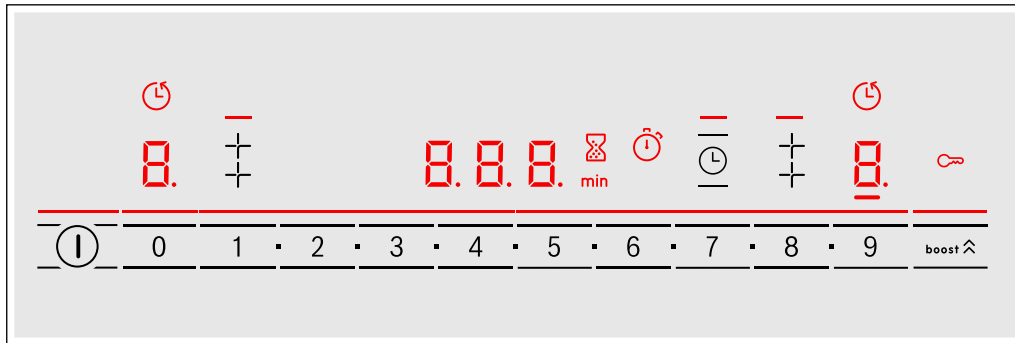


## 瞭解您的電器

有關加熱區大小及加熱設定的相關資訊，請參閱 → 第 2 頁

備註：細節與顏色會視電器型號而異。

### 控制面板



| 控制功能          |               |
|---------------|---------------|
| ⓘ             | 主開關           |
| +             | 選擇加熱區         |
| 0 1 2 ... 8 9 | 控制面板          |
| boost ^       | 快速加熱功能        |
| ⌚             | 計時器功能與控制面板安全鎖 |

| 指示燈 |        |
|-----|--------|
| 0   | 操作狀態   |
| 1-9 | 加熱設定   |
| 00  | 計時器功能  |
| H/h | 餘溫指示   |
| ⌚   | 設定烹調時間 |
| ⌚   | 計時器    |
| ⌚   | 碼錶     |
| min | 時間顯示   |
| b.  | 快速加熱功能 |

### 觸控式使用介面

觸碰符號來啟動相關的功能。

#### 注意事項

- 請隨時保持控制面板的清潔與乾燥。潮溼會降低其效能。
- 請勿在指示燈或感應器附近放置任何鍋具。電子設備可能會過熱。

### 加熱區

| 加熱區                           |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| ○                             | 一般烹調區域 請使用尺寸合適的烹調器皿 |
| 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

感應爐的各加熱區均有餘溫指示燈。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。

以下指示燈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。即使感應爐已關閉，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。本表格列有各種餐點的加熱設定值以及烹調時間。

### 開關感應爐電源

請使用主開關來開啟或關閉感應爐。

開啟：觸碰 ① 符號。訊號聲響起。主開關旁的指示燈與加熱區指示燈  亮起。感應爐已就緒可供使用。

關閉：觸碰 ① 符號直到指示燈熄滅。所有加熱區現在均已關閉。餘溫指示燈會持續亮著，直到加熱區完全冷卻。

#### 注意事項

- 感應爐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，會在感應爐電源關閉後暫存 4 秒。若您於這段時間內再度開啟感應爐，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。

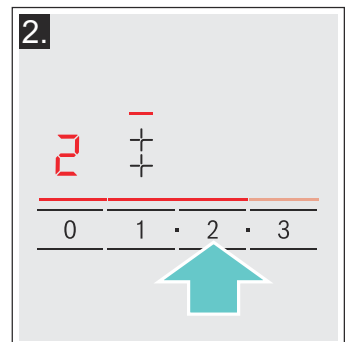
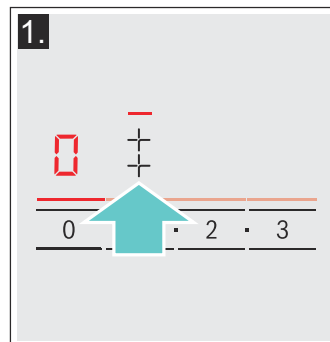
#### 注意事項

- 為防止電器的易碎零件過熱及電力超載，感應爐可能會暫時降低功率。
- 為防止電器產生過大的噪音，感應爐可能會暫時降低功率。

### 設定加熱區與加熱設定值

感應爐必須開啟。

1. 針對所需的加熱區觸碰  符號。  
 指示燈亮起。
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

選擇加熱區並於控制面板上設定至 0。加熱區關閉，餘溫指示燈亮起。

## 注意事項

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

### 烹調建議表

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

|  | 加熱設定                               | 烹調時間<br>(分鐘)                          |
|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| 融化<br>巧克力外層<br>奶油、蜂蜜、吉利丁                               | 1 - 1.<br>1 - 2                    | -<br>-                                |
| 加熱和保溫<br>燉煮，例如燉扁豆<br>牛奶 *<br>在水中加熱香腸 *                 | 1. - 2<br>1. - 2.<br>3 - 4         | -<br>-<br>-                           |
| 解凍和加熱<br>冷凍菠菜<br>冷凍燉牛肉                                 | 3 - 4<br>3 - 4                     | 15 - 25<br>35 - 55                    |
| 水煮和煨煮<br>馬鈴薯餃 *<br>魚 *<br>白醬，例如貝希梅爾醬<br>蛋黃醬，例如貝亞恩醬、荷蘭醬 | 4. - 5.<br>4 - 5<br>1 - 2<br>3 - 4 | 20 - 30<br>10 - 15<br>3 - 6<br>8 - 12 |
| * 不使用鍋蓋  |                                    |                                       |
| ** 翻動數次  |                                    |                                       |
| *** 以加熱設定值 8 - 8. 預熱                                   |                                    |                                       |

|  | 加熱設定    | 烹調時間<br>(分鐘) |
|--|---------|--------------|
| 水煮和蒸煮和燉煮                                     |         |              |
| 米飯 (加上兩倍的水)                                  | 2 - 3.  | 15 - 30      |
| 米布丁 ***                                      | 2 - 3   | 30 - 40      |
| 帶皮且水煮過的馬鈴薯                                   | 4. - 5. | 25 - 35      |
| 水煮過的馬鈴薯                                      | 4. - 5. | 15 - 30      |
| 義大利麵、麵條 *                                    | 6 - 7   | 6 - 10       |
| 燉菜   | 3. - 4. | 120 - 180    |
| 湯  | 3. - 4. | 15 - 60      |
| 蔬菜   | 2. - 3. | 10 - 20      |
| 冷凍蔬菜   | 3. - 4. | 7 - 20       |
| 以壓力鍋烹煮                                       | 4. - 5. | -            |
| 燉煮   |         |              |
| 肉捲   | 4 - 5   | 50 - 65      |
| 燉肉   | 4 - 5   | 60 - 100     |
| 燉牛肉 ***                                      | 3 - 4   | 50 - 60      |
| 用少量油煎煮 *                                     |         |              |
| 去骨肉片, 純肉片或裹麵包粉                               | 6 - 7   | 6 - 10       |
| 冷凍去骨肉片                                       | 6 - 7   | 6 - 12       |
| 厚肉片, 一般或裹麵包粉 **                              | 6 - 7   | 8 - 12       |
| 牛排 (3 公分厚)                                   | 7 - 8   | 8 - 12       |
| 禽類胸肉 (2 公分厚) **                              | 5 - 6   | 10 - 20      |
| 冷凍禽類胸肉 **                                    | 5 - 6   | 10 - 30      |
| 炸肉餅 (3 公分厚) **                               | 4. - 5. | 20 - 30      |
| 漢堡 (2 公分厚) **                                | 6 - 7   | 10 - 20      |
| 魚和魚片   | 5 - 6   | 8 - 20       |
| 裹麵包粉的魚和魚片                                    | 6 - 7   | 8 - 20       |
| 裹麵包粉的冷凍魚, 例如魚柳                               | 6 - 7   | 8 - 15       |
| 班節蝦、明蝦                                       | 7 - 8   | 4 - 10       |
| 煸炒新鮮蔬菜與蘑菇                                    | 7 - 8   | 10 - 20      |
| 炒亞洲蔬菜與肉條                                     | 7 - 8   | 15 - 20      |
| 冷凍料理, 例如烘烤料理                                 | 6 - 7   | 6 - 10       |
| 鬆餅 (連續烘培)                                    | 6. - 7. | -            |
| 歐姆蛋 (連續烹調)                                   | 3. - 4. | 3 - 10       |
| 煎蛋   | 5 - 6   | 3 - 6        |
| 以大量油煎煮 * (每份 150-200 公克, 在 1-2 公升的油裡分批油炸 **) |         |              |
| 冷凍食品, 例如炸馬鈴薯條、雞塊                             | 8 - 9   | -            |
| 冷凍肉餅   | 7 - 8   | -            |
| 肉類, 例如雞肉塊                                    | 6 - 7   | -            |
| 裹麵包粉的或裹麵粉的魚                                  | 6 - 7   | -            |
| 裹麵包粉的或裹麵粉的蔬菜、蘑菇, 天婦羅                         | 6 - 7   | -            |
| 小型烘培食品, 例如甜甜圈、裹麵粉的水果                         | 4 - 5   | -            |
| * 不使用鍋蓋                                      |         |              |
| ** 翻動數次                                      |         |              |
| *** 以加熱設定值 8 - 8. 預熱                         |         |              |

## 時間設定選項




您的感應爐有三種計時器功能：

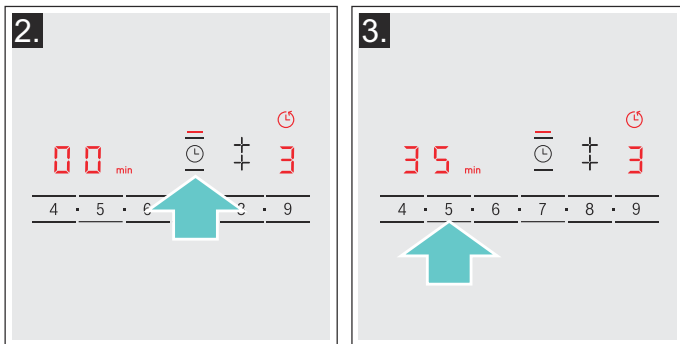
- 設定烹調時間
- 廚房計時器
- 碼錶功能

### 設定烹調時間

在設定的時間過去後，加熱區即自動關閉。

設定流程：

1. 選擇加熱區和所需的加熱設定值。
2. 觸碰  符號兩次。加熱區的  指示燈亮起。顯示計時器功能的  符號會亮起。
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。




幾秒鐘後，烹調時間隨即開始倒數，直到程序結束。



**備註：**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」


### 變更或刪除時間

選擇加熱區並觸碰  符號兩次。

在控制面板上變更烹調時間，或設定  來刪除已設定的烹調時間。

### 當時間結束後

加熱區會關閉電源且訊號聲響起。計時器顯示螢幕上， 指示燈與加熱設定值旁邊的  符號會閃爍 10 秒。

觸碰  符號時，顯示消失，訊號聲停止。

### 注意事項




- 若要設定 10 分鐘以下的烹調時間，請在選擇所需的值之前觸碰 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 99 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。本功能不會自動關閉加熱區。

### 設定流程


1. 重複觸碰  符號直到  指示燈亮起。顯示計時器功能的  符號會亮起。
2. 在控制面板上設定所需的時間。  
幾秒鐘後，烹調時間隨即開始倒數，直到程序結束。


### 變更或刪除時間

重複觸碰  符號直到  指示燈亮起。

在控制面板上變更烹調時間，或設定  來刪除已設定的烹調時間。

### 當時間結束後

訊號聲響起。 指示燈及  符號在計時器顯示螢幕上閃爍。10 秒後消失。




觸碰  符號時，顯示消失，訊號聲停止。

## 碼錶功能

碼錶功能會顯示自啟動本功能後所經過的時間。

其功能將獨立運作，不受加熱區及其他設定影響。本功能不會自動關閉加熱區。



### 啟用


觸碰  符號。 指示燈亮起。顯示計時器功能的  符號會亮起。

接著請觸碰控制面板上的任一符號。

時間開始倒數。

### 停用

觸碰  符號。 指示燈亮起。

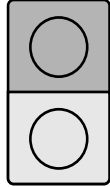
在控制面板上滑動您的手指。計時器的顯示螢幕上顯示  符號後消失。

功能已停止。

## 快速加熱功能

相較於使用加熱設定  $S$ ，快速加熱功能使您能更快速加熱大量的水。

針對任一加熱區啟動此功能時，必須確保另一加熱區為關閉狀態。否則  $b$  以及  $S$  會針對所選擇的加熱區在顯示螢幕上閃爍。加熱設定  $S$  隨後會被自動設定，即使您未啟動該功能。



### 啟用

1. 選擇加熱區。
2. 觸碰 **boost**  $\wedge$  符號。  
 $b$  指示燈亮起。  
功能已啟動。

### 停用

1. 選擇加熱區。
2. 觸碰 **boost**  $\wedge$  符號。  
 $b$  指示燈熄滅，且加熱區會切換回  $S$  加熱設定值。  
功能已停止。

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

## 兒童安全鎖

您可使用兒童安全鎖來防止兒童開關感應爐。

### 啟用及停用兒童安全鎖

感應爐必須關閉。

開啟：觸碰  $\ominus$  符號約 4 秒。 $\infty$  的符號持續亮起 10 秒鐘。爐具已鎖定。

關閉：觸碰  $\ominus$  符號約 4 秒。感應爐鎖定已解除。

### 兒童安全鎖

您亦可經由設定確保感應爐關閉時，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  $\rightarrow$ 「基本設定」章節

## 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。 $F$ 、 $B$  及餘溫指示燈  $h$  或  $H$  在加熱區顯示螢幕上交替閃爍。

當您觸碰任一符號，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（閒置 1 到 10 個小時後）。

## 基本設定

本感應爐具有各種基本設定。這些基本設定可依您個人需要進行修改。

| 指示燈 / 功能<br>符號 |   |
|----------------|---|
| c 1            | 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 所有聲音訊號均開啟。*   |
| c 3            | 能耗顯示<br>0 關閉。*<br>1 開啟。   |
| c 5            | 自動設定烹調時間<br>00 關閉。*<br>0 1-99 自動運轉時間。   |
| 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            | 加熱功率管理功能。限制感應爐的總火力<br>可用的設定視感應爐的最大功率而定。<br>0 關閉。感應爐的最大加熱功率。*/**<br>1 1000 W 最小加熱功率。<br>1. 1500 W<br>...<br>3 3000 W, 建議用於 13 A。<br>3. 3500 W 建議用於 16 A。<br>4 4000 W<br>4. 4500 W, 建議用於 20 A。<br>...<br>9 或 9. 感應爐的最大加熱功率。** |
| c 9            | 選擇加熱區的時間<br>0 無限制：上次設定的加熱區維持被選擇的狀態。*<br>1 有限制：加熱區被選取的狀態僅維持數秒。   |
| c 12           | 確認鍋具與烹調成果<br>0 不合適<br>1 不完美<br>2 合適   |


|          |          |
|----------|----------|
| <b>c</b> | 還原成標準設定  |
| <b>0</b> | 個別設定。*   |
| <b>!</b> | 重置為原廠設定。 |

\* 原廠設定


\*\* 感應爐最大輸出功率標示在額定銘牌上。

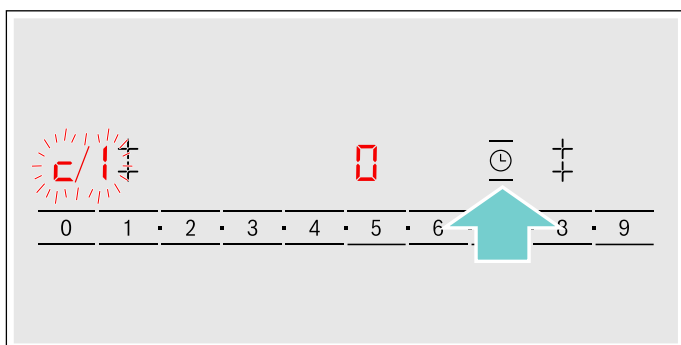
## 存取基本設定：


感應爐必須關閉。

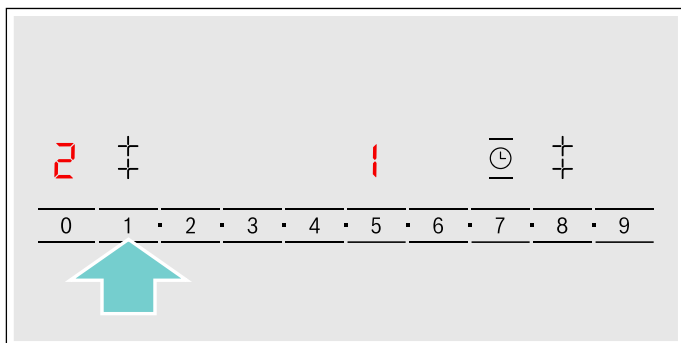
1. 啟動感應爐。
2. 在十秒內觸碰並按住  符號約四秒。  
前四個顯示項目提供產品資訊。觸碰設定範圍以檢視個別的顯示內容。


| 產品資訊          | 顯示畫面 |
|---------------|------|
| 售後服務索引 (ASSI) | 01   |
| 製造號碼          | Fd   |
| 生產編號 1        | 95.  |
| 生產編號 2        | 05   |

3. 再次觸碰  符號便可回到基本設定。  
**c** 與 **!** 會在顯示螢幕上交替閃爍，而 **0** 的預設值會顯示。



4. 重複觸碰  符號直到顯示所需的機能。
5. 接著再從設定範圍內選擇所需的設定。



6. 按住  符號四秒以上。

設定便會儲存起來。

## 離開基本設定

使用主開關關閉感應爐。



## 能源消耗指示燈

本功能可顯示該感應爐前次烹煮時的總耗能。

一旦感應爐關閉，總能源消耗以千瓦特小時為單位（例如：**1.08** kWh）顯示 10 秒鐘。

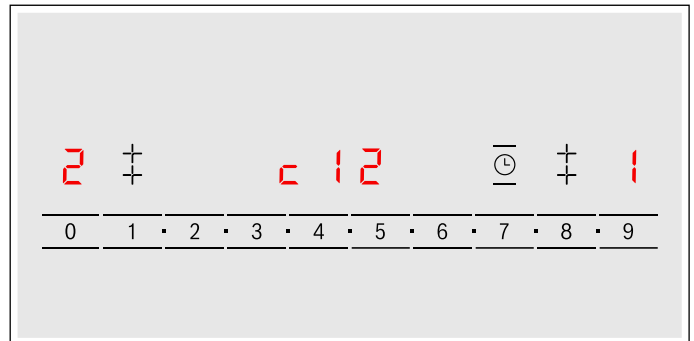
影響顯示資訊準確性的其中一項因素為電源供應品質。  
有關如何開啟本功能，請參閱以下章節 →「基本設定」

## 檢查烹調器皿

本功能用於確認烹調器皿的烹調效能與品質。

測試結果會依烹調器皿的特性以及所使用的加熱區而有所不同，故僅供參考。

1. 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. 觸碰設定範圍。A 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** 該烹調器皿不適合該加熱區使用，因此無法加熱。\*
- 1** 該烹調器皿需要較長的加熱時間，烹調過程也不會如預期般順暢。\*
- 2** 該烹調器皿可正常加熱，且烹調過程順暢。

\* 若有更小的加熱區，請在上面再次測試該烹調器皿。

若要重新啟動該功能，請觸碰設定範圍。

### 注意事項


- 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」。

## 功率管理

您可以使用功率管理以設定感應爐的總功率。

感應爐在出廠時已設定完成。最大功率標示在額定銘牌上。您可以視相關電力安裝的需求並使用功率管理變更此數值。

為了不超過設定值，感應爐會自動在已啟動的烹調區域中調整分配的功率。

只要啟動功率管理的功能，烹調區域的輸出功率會低於額定值。若烹調區域已啟動並已達到功率上限， 會短時間出現在加熱設定顯示螢幕上。電器會自動調節並選擇可用的最高火力。

關於如何變更感應爐總功率的更多資訊，請參閱以下章節 → 「基本設定」

## 清潔

您可透過售後服務中心或我們的直營店購買適合的維護與清潔產品。

### 感應爐

#### 清潔

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

清潔感應爐時，請先以微濕抹布清潔，再以布或毛巾抹乾，以避免水垢堆積。

僅使用適合本類型感應爐的清潔劑。請遵循產品包裝上來自製造商的使用說明。

切勿使用：

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

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

您可以在售後服務中心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     | 請在感應爐冷卻後立即清潔。您可使用適用玻璃陶瓷爐具的清潔劑。* |
| 糖、米飯澱粉或塑膠 | 立即清潔。請使用玻璃刮刀。小心：燙傷風險。*          |

\* 接著使用洗碗布清潔，再以布或毛巾擦乾。

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

### 爐面周圍

為避免損壞爐面周圍，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，請先徹底洗乾淨。
- 請勿使用刺激或具研磨性的清潔劑。
- 請勿使用玻璃刮刀或尖銳的物體。

## 常見問題集 (FAQ)

### 使用本電器

為何我無法開啟感應爐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 → 「兒童安全鎖」

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，有時使用感應爐時會產生噪音。這些噪音是電磁技術的正常現象。並不代表產品有缺陷。

可能產生的噪音：

發出類似變壓器會發出的低鳴噪音：

發生於使用較高加熱設定值烹調時。該噪音會在加熱設定值調小時消失或減弱。

低沉的哨音：

發生於烹調器皿裡空無一物時。該噪音會在您加入水或食物後消失。

劈啪作響的噪音：

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

高音調的哨音：

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

風扇噪音：

感應爐裝配有風扇，風扇在高溫時會自動開啟。即使感應爐具關閉，若仍偵測到過高的溫度，風扇亦會持續運轉。

### 烹調器皿

感應爐可使用哪一種烹調器皿？

有關適用於感應爐的鍋具資訊，請參閱以下章節 → 「感應爐」

為何加熱區沒有加熱且為何加熱設定值在閃爍？

放置鍋具的加熱區尚未開啟。

請確認您已開啟正確的加熱區。

烹調器皿對於已開啟的加熱區來說過小，或者該烹調器皿不適合用於感應爐。

有關鍋具的種類、尺寸、放置位子，請參閱以下章節 → 「感應爐」

為何烹調器皿加熱需要很久的時間或為何已使用高加熱設定值卻無法充分加熱？

烹調器皿對於已開啟的加熱區來說過小，或者該烹調器皿不適合用於感應爐。

有關鍋具的種類、尺寸、放置位子，請參閱以下章節 → 「感應爐」

## 清潔

該如何清潔感應爐？

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

大部分的故障及小問題都能被輕易排除。在聯繫售後服務中心前，請先閱讀本表的資訊。

| 顯示              | 可能原因                                  | 解決方法  |
|-----------------|---------------------------------------|---|
| 無               | 電源供應已被切斷。<br>裝置沒有依照電路圖連接。<br>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。<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。 |
| 顯示螢幕閃爍          | 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。  |
| - 指示燈於加熱區顯示螢幕閃爍 | 電子設備發生故障。                             | 為了解故障，請用手蓋住控制面板。  |
| F2<br>F4        | 電子設備過熱，已關閉對應的加熱區。<br>電子設備過熱，已關閉所有加熱區。 | 請待電子設備確實降溫下來。然後觸碰感應爐上的任一符號。                                       |
| F5 + 加熱設定與聲音訊號  | 控制面板的區域放有一個熱鍋。電子設備有過熱的風險。             | 拿開鍋具。故障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鍋。為了保護電子設備，加熱區已關閉。        | 拿開鍋具。請稍候數秒。觸碰任一控制裝置。若故障顯示消失，您可繼續烹調。                               |
| F1/F6           | 加熱區過熱，為了保護加熱區，其已自動關閉。                 | 請待電子設備確實降溫下來再重新開啟加熱區。   |
| F8              | 加熱區在不受干擾的情況下長時間運轉。                    | 自動安全關閉功能已啟動。請參閱相關章節   |
| E9000<br>E9010  | 供給電壓超出正常運轉範圍。                         | 請聯絡電力供應商。   |
| U400            | 感應爐沒有妥善連接                             | 切斷感應爐的電源供應。請確認有按照電路圖連接。   |
| DE              | 展示模式已啟用                               | 切斷感應爐的電源供應。請稍候 30 秒再重新連上電源。在接下來的 3 分鐘內觸碰面板上的任一觸控鍵。展示模式已關閉。        |

請勿將熱鍋置於控制面板上。

### 注意事項

- 若顯示螢幕上出現 E，請按住對應的烹調區以找出故障碼。
- 若故障碼沒有列在表格中，請先切斷感應爐的電源，然後等待 30 秒再重新連接。若仍然顯示此代碼，請聯絡技術問題售後服務中心並告知故障碼。
- 若發生故障，電器將無法切換至待機模式。

## 客戶服務中心

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

### 產品編號及生產編號

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

您可在以下地方找到有這些編號的銘牌：

- 電器證書上。
- 感應爐的下方。

E 編號也可在感應爐的玻璃表面找到。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。

各國的聯絡資訊請參閱客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢

ZH **0800 368 888**

需要支付當地市話或行動通話費用。

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

## 餐點測試

本表格乃是為方便測試機關測試本公司電器所製作的。

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

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

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

\* 食譜依照 DIN 44550

\*\* 食譜依照 DIN EN 60350-2

| 餐點測試   | 烹調器皿          | 加熱設定 | 預熱             |    | 烹調              |    |  |
|--|---------------|------|----------------|----|-----------------|----|--|
|  |               |      | 烹調時間<br>(分鐘：秒) | 鍋蓋 | 加熱設定            | 鍋蓋 |  |
| <b>煮米布丁</b><br>米布丁，使用鍋蓋烹調<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>包含預熱的烹調時間約為 45 分鐘。 |               |      |                |    |                 |    |  |
| 原料：短粒米 190 公克，糖 90 公克，牛奶 750 毫升（脂肪含量 3.5%）和 1 公克鹽  | 湯鍋，直徑 16 公分   | 8.   | 約 5:30         | 否  | 3<br>(10 分鐘後攪拌) | 是  |  |
| 原料：短粒米 250 公克，糖 120 公克，牛奶 1 公升（脂肪含量 3.5%）和 1.5 公克鹽   | 深平底鍋，直徑 22 公分 | 8.   | 約 5:30         | 否  | 3<br>(10 分鐘後攪拌) | 是  |  |
| <b>米布丁，不使用鍋蓋進行烹調</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 公克，糖 90 公克，牛奶 750 毫升（脂肪含量 3.5%）和 1 公克鹽  | 湯鍋，直徑 16 公分   | 8.   | 約 5:30         | 否  | 3               | 否  |  |
| 原料：短粒米 250 公克，糖 120 公克，牛奶 1 公升（脂肪含量 3.5%）和 1.5 公克鹽   | 深平底鍋，直徑 22 公分 | 8.   | 約 5:30         | 否  | 2.              | 否  |  |
| <b>煮飯 *</b><br>水溫：20 °C  |               |      |                |    |                 |    |  |
| 原料：125 公克長粒米，300 公克水和一小撮鹽  | 湯鍋，直徑 16 公分   | 9    | 約 2:30         | 是  | 2               | 是  |  |
| 原料：250 公克長粒米，600 公克水和一小撮鹽  | 深平底鍋，直徑 22 公分 | 9    | 約 2:30         | 是  | 2.              | 是  |  |
| <b>烘烤豬腰肉</b><br>豬腰肉初始溫度為：7 °C  |               |      |                |    |                 |    |  |
| 份量：3 塊豬腰肉（總重量約 300 公克，1 公分厚），15 毫升葵花油  | 平底煎鍋，直徑 24 公分 | 9    | 約 1:30         | 否  | 7               | 否  |  |
| <b>準備鬆餅 **</b>   |               |      |                |    |                 |    |  |
| 份量：每個鬆餅 55 毫升麵糊  | 平底煎鍋，直徑 24 公分 | 9    | 約 1:30         | 否  | 7               | 否  |  |
| <b>油炸馬鈴薯條</b>  |               |      |                |    |                 |    |  |
| 份量：2.0 公升葵花油，每份 200 公克冷凍炸馬鈴薯條  | 深平底鍋，直徑 22 公分 | 9    | 直到油溫達到 180 °C  | 否  | 9               | 否  |  |

\* 食譜依照 DIN 44550

\*\* 食譜依照 DIN EN 60350-2

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











## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001078117

980307(02)