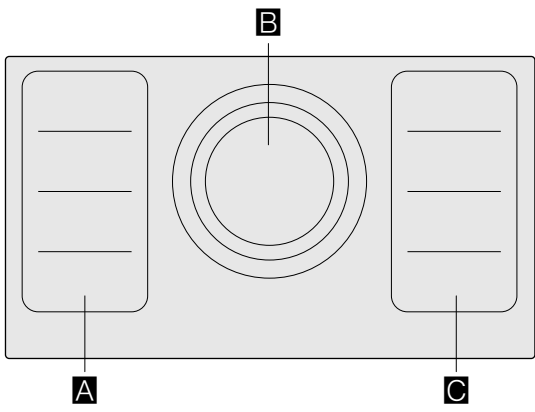







# CI 292

爐具



		g*	b*
<b>A / C</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 21 	2.200 W	3.700 W
	Ø 26 	2.600 W	3.700 W
	Ø 32 	3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

## 目錄

<b>使用須知</b>	<b>4</b>	<b>平底鍋快速加熱功能</b>	<b>19</b>
<b>重要安全資訊</b>	<b>4</b>	使用上的建議事項	19
<b>損壞原因</b>	<b>6</b>	啟用	19
總覽	6	停用	19
<b>環境保護</b>	<b>7</b>	<b>保溫功能</b>	<b>19</b>
節能建議	7	啟用	19
符合環保規定的廢棄處理	7	停用	19
<b>使用感應爐烹調</b>	<b>7</b>	<b>自動功能</b>	<b>20</b>
感應爐的優點	7	自動功能的類型	20
烹調鍋具	7	適用的烹調鍋具	21
<b>瞭解您的電器</b>	<b>9</b>	感應器與特殊配件	21
控制面板	9	功能與加熱設定	21
加熱區	10	建議的料理	24
餘溫指示燈	10	使用與維護無線溫度感應器	28
<b>旋轉控制鈕</b>	<b>11</b>	合規聲明	29
移開旋鈕	11	<b>控制面板安全鎖</b>	<b>30</b>
收納控制旋鈕	11	啟用及停用控制面板安全鎖	30
<b>操作電器</b>	<b>11</b>	<b>顯示螢幕清潔保護功能</b>	<b>30</b>
開關感應爐電源	11	<b>自動斷電</b>	<b>30</b>
設定加熱區	11	<b>基本設定</b>	<b>31</b>
主廚小叮嚀	12	基本設定:	32
<b>彈性功能</b>	<b>14</b>	<b>適用鍋具測試</b>	<b>32</b>
鍋具使用建議	14	<b>清潔</b>	<b>33</b>
兩個獨立加熱區	14	感應爐	33
單一加熱區	14	感應爐周圍	33
<b>轉移功能</b>	<b>15</b>	旋鈕	33
<b>專業主廚功能</b>	<b>16</b>	無線溫度感應器	33
啟用	16	<b>常見問題 (FAQ)</b>	<b>34</b>
停用	16	<b>故障處理程序</b>	<b>36</b>
變更設定	16	<b>售後服務</b>	<b>37</b>
<b>計時器功能</b>	<b>17</b>		
加熱區計時器	17		
廚房計時器	17		
碼錶功能	18		
<b>湯鍋快速加熱功能</b>	<b>18</b>		
啟用	18		
停用	18		

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱  
[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store) 與線上商店  
[www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## ⚠ 使用須知

請詳細閱讀說明。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，請勿連接本感應爐。請與售後服務中心聯絡，並提供損壞的書面通知，否則您將失去追溯補償的權利。

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。

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

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下的地區。

請勿使用蓋板。其可能會因過熱而造成意外事故，如：起火或材料碎裂。

請勿使用不適當的兒童安全防護罩或爐具保護設施。這些可能會導致意外事故。

本產品不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

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

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

8 歲以下的兒童須與本電器及其電源線保持距離。

在烹調過程中請隨時保持在側，即使只是短暫的烹調。

使用烹調功能時，在加熱區放置配有溫度感應器的湯鍋。

若您配戴心律調整器或類似的醫療裝置，當您站在感應爐附近或使用感應爐時請小心謹慎。請諮詢您的醫生或裝置製造商，確認其與感應爐不會相互作用。

## ⚠ 重要安全資訊

### ⚠ 警告 – 火災風險！

- 高溫油脂可能會快速點燃。請務必看守並注意高溫油脂的使用。請勿使用水撲滅正在燃燒的油脂。關閉加熱區。小心使用鍋蓋、滅火毯或類似的物品來滅火。
- 加熱區變得非常熱。切勿將易燃物品放置於爐具上。切勿將物品放置於爐具上。
- 電器變熱。請勿將可燃物或噴霧罐放在爐具下方的抽屜裡。
- 爐具會自動關閉且無法再運轉。而後可能會在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。

### ⚠ 警告 – 燙傷風險！

- 加熱區及周圍區域（特別是爐具周圍）會變得非常熱。切勿觸碰高溫表面。兒童應保持安全距離。
- 加熱區加熱，但顯示螢幕並未運作。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 爐面上的金屬物品會升溫非常快速。切勿將金屬物品（如金屬刀叉、金屬湯匙和鍋蓋）放置於爐面上。
- 每次使用後，請務必利用主要控制旋鈕關閉感應爐。請勿以移開鍋具的方式，等待感應爐自動關閉。

### ⚠ 警告 – 觸電風險！

- 不當維修會造成危險。請由受過訓練的客服技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉主電源，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開啟損壞電器的電源。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。
- 玻璃陶瓷中的裂紋或裂縫可能會導致觸電。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。

**⚠ 警告 – 磁力危險！**

- 可拆式的控制零件具有磁性。電磁可能會影響電子醫療植入裝置，例如：心律調整器或胰島素幫浦。因此，植入電子醫療裝置的人請避免在衣服口袋中攜帶電子控制器；電子控制器須距離心律調整器至少 10 公分以上。
- 無線溫度感應器具有磁性。其中的電磁可能會損壞植入式電子裝置，例如心律調節器或胰島素幫浦。因此裝有植入式電子裝置的人，口袋中不應攜帶溫度感應器，且身上的心律調節器或類似的醫療裝置必須距離感應器至少 10 公分。

**⚠ 警告 – 故障風險！**

爐具下端配有一部風扇。若爐具下設有抽屜，則該抽屜不適合存放小型物品或紙張；一旦風扇吸入這些物品，可能會造成風扇損壞或干擾冷卻作業。

抽屜內物品和風扇進氣口應保持 2 公分以上的距離。

**⚠ 警告 – 受傷風險！**

- 無線溫度感應器中的電池若過熱，可能會受損或爆炸。烹調完成後請取出爐具中的感應器，且不要將感應器存放在靠近熱源的地方。
- 溫度感應器從湯鍋上取下時可能會很燙。請戴上隔熱手套或用廚房紙巾將它取下。
- 進行隔水加熱時，爐具和烹調容器可能會因過熱而破碎。隔水加熱時，裝有食材的烹調容器絕對不可以直接接觸加熱的鍋具底部。請務必使用耐熱鍋具。
- 湯鍋可能會因鍋底和加熱區之間有液體而突然跳動。請務必保持加熱區和鍋底乾燥。

## 損壞原因

### 注意!

- 粗糙的鍋底可能會刮傷爐面。
- 避免將空鍋具留置在爐面上。這樣可能會造成損壞。

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

## 總覽

您可在以下表格中找到常見的損壞原因：

損壞	原因	解決方法
污漬	食物煮沸溢出物。 不適合的清潔劑	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。 僅使用適合本感應爐的清潔劑。
刮痕	鹽、糖和砂。 粗糙的鍋具底部可能會刮傷感應爐。	請勿使用爐面作為工作檯面或儲存空間。 檢查您的鍋具。
褪色	不適合的清潔劑 平底鍋磨損。	僅使用適合本感應爐的清潔劑。 當移動湯鍋及平底鍋時，請提起它們。
磨損	糖、含糖量高的食物。	立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。

## 環境保護

在這個章節裡，您可以找到關於節能及丟棄該電器的資訊。

### 節能建議

- 請適用適合的鍋蓋烹調。無蓋烹調將會使用較多的能源。請使用玻璃鍋蓋來查看烹調狀況並避免經常掀開鍋蓋。
- 請使用底部平整的鍋具。鍋底不平整將會使用較多的能源。
- 鍋底直徑必須符合加熱區大小。請注意：鍋具商通常標示的尺寸是指鍋口直徑，而非鍋底，而鍋口直徑通常大於鍋底直徑。
- 少量食物請用小鍋烹調。大鍋裝的不夠滿時會消耗更多能源。
- 用適量的水烹調。既省能源又能保存蔬菜中的維生素和礦物質。
- 烹調時盡快轉至小火。若火力過強，會浪費多餘能源。

### 符合環保規定的廢棄處理

請以環保的方式將包裝丟棄。



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

無線溫度感應器由電池供電。請用環保方式處理電池。

## 使用感應爐烹調

### 感應爐的優點

感應爐因為能將熱能直接傳導至烹調鍋具上，因此和傳統的烹調方式非常不同。該特性有許多優點：

- 煎煮時非常省時
- 節能
- 保養與清潔更容易 溢出物不會很快燒焦。
- 熱能控制與安全 – 加熱區會在改變設定後立即增減熱能供給。爐具會在鍋具從加熱區移開的同時停止熱能供給，即使您未先關閉電源。

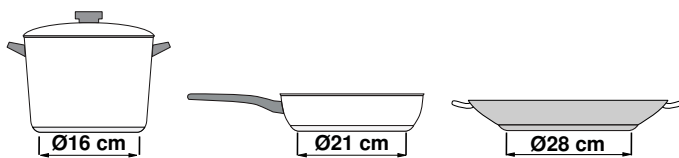
### 烹調鍋具

請務必使用具有強磁性的烹調鍋具搭配感應爐使用，例如：

- 搪瓷鋼鍋具
- 鑄鐵鍋
- 專為感應爐設計的不鏽鋼鍋具

確認您的鍋具是否適用於感應爐。→ "適用鍋具測試"

鍋具底部的強磁性區域必須符合加熱區的尺寸，以達到良好的烹調效果。若加熱區沒有偵測到烹飪鍋具，請試著把該鍋具放在另一個直徑較小的加熱區上。

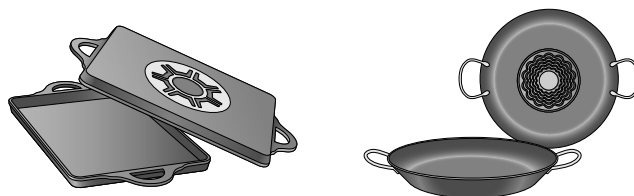


大型鍋具特別適合使用彈性烹調區做為加熱區。關於鍋具放置資訊，請參閱以下章節 → "彈性功能"。

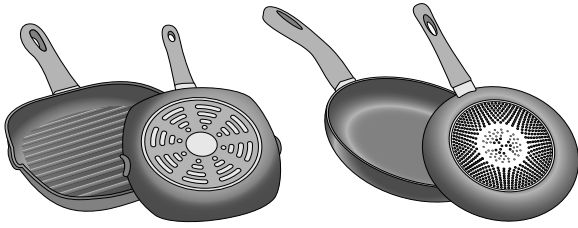


有些烹調鍋具的底部不具有足夠的磁性：

- 若烹調鍋具底部僅在部份區域具有強磁性，則只有該區域會被加熱，這代表熱能無法平均分佈。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，若鍋具底部的材質含有鋁，強磁性區域也會減少。這代表鍋具無法被充分加熱，甚至無法被感應爐偵測到。



### 不適用於感應爐的鍋具

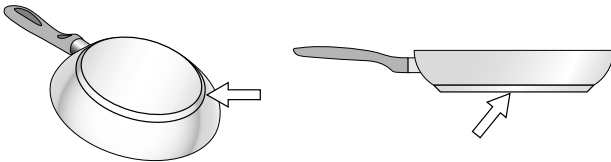
切勿使用下列材質的鍋具：

- 一般鋼鍋
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

### 鍋具底部的性質

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

請使用底部平整的鍋具。若鍋具底部不平，可能會減弱熱能供給。



### 缺少鍋具或不合適的尺寸

若選定的加熱區上沒有放置鍋具，或若鍋具的材質不合適或大小不正確，操作指示燈上的火力指示將會閃爍。在加熱區上放置合適的鍋具，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，也勿使用薄底的鍋具。此感應爐搭載安全系統。然而，空鍋會快速升溫，「自動關機」功能可能會來不及反應，且鍋具會達到很高的溫度。鍋底可能融化，損壞爐面玻璃。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都有一個最低的偵測限制。其依照鍋具強磁性區的大小，以及鍋底部的材質不同而有所差異。因此，請務必使用最適合加熱區大小的鍋具。

### 雙環和三環加熱區具有自動偵測功能，

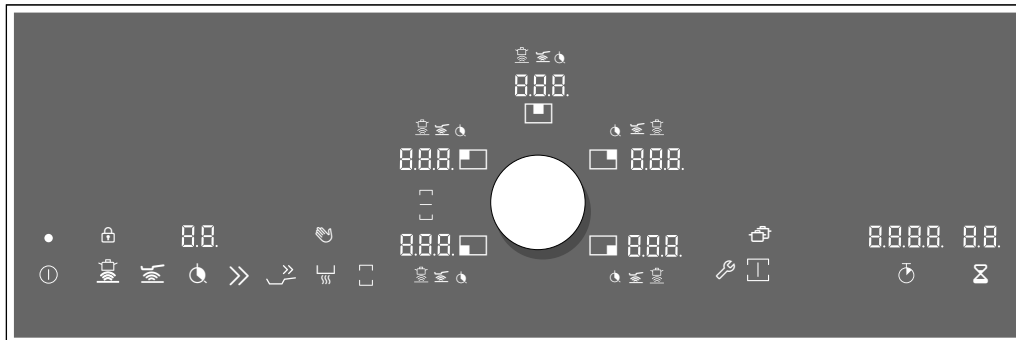
此加熱區能偵測不同尺寸的烹調鍋具。針對不同烹調鍋具的材質和特性，會自動啟動單環、雙環或三環加熱區，並調整至適當的加熱速度，以達到良好的烹調效果。

## 瞭解您的電器

有關加熱區直徑和加熱設定的相關資訊，請參閱總覽。

→ " 第 2 頁

## 控制面板



點選按鍵	
	主開關
	烹調感應功能
	煎煮感應功能
	計時器功能
	湯鍋快速加熱功能
	平底鍋快速加熱功能
	保溫功能
	彈性功能
	基本設定
	專業主廚功能
	碼錶
	廚房計時器

指示燈	
	操作狀態
	加熱區
	加熱值設定
	烹調感應功能
	煎煮感應功能
	烹調計時器
	湯鍋快速加熱功能
	平底鍋快速加熱功能
	保溫功能
	餘溫
	計時功能
	碼錶計時功能
	顯示螢幕清潔保護
	控制面板安全鎖
	彈性烹調功能已啟動
	彈性烹調功能已關閉
	轉移既有設定到其他加熱區

### 點選按鍵

爐具加熱時，可使用的按鍵符號會亮起。

點選符號來啟動相關的功能。確認訊號聲響起。

### 提示

- 只有當下可使用的觸控鍵會亮起。  
可使用的功能指示燈亮起白燈。在功能選擇後，指示燈亮起橘燈。
- 請維持控制面板的清潔與乾燥。潮濕可能會使其無法正常運作。

## 加熱區

加熱區	
☐ / ○	使用單一加熱區 請使用尺寸合適的鍋具
◎	三環加熱區 您所使用的鍋具底部覆蓋住此區域外緣時，加熱區將會自動開啟 (◎ 或 ◎)。
目	彈性烹調區域 請參閱以下章節 → " 彈性功能 "

請務必使用適合感應爐的鍋具，請參閱以下章節 → " 使用感應爐烹調 "

## 餘溫指示燈

爐具在個別的加熱區有餘溫指示燈。指示燈可顯示加熱區是否仍灼熱。餘溫指示燈亮起時，請勿碰觸加熱區。

以下顯示餘溫程度：

- 顯示螢幕 *H*：高溫
- 顯示螢幕 *h*：低溫

若您在烹調時將鍋具從加熱區移開，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，餘溫指示燈即亮起。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。

## 旋轉控制鈕

控制旋鈕面板可用旋鈕來選擇加熱區及加熱設定值。

旋鈕具有磁性，應放置於旋鈕控制面板區域中央。若要啟動加熱區，在適當區域內按下旋鈕使其對應到該加熱區。轉動旋鈕來選擇加熱設定值。

將旋鈕置於旋鈕控制面板指示燈範圍的中央，以界定鈕控制面板區域。

**提示：**即使旋鈕未放置於正中央，也將不會影響旋鈕的功能。

## 移開旋鈕

將旋鈕移開時將啟動擦拭保護功能。

在烹調時可以移開旋鈕。擦拭保護功能會啟動 10 分鐘。若旋鈕未在此時間結束前放回原本位置，感應爐將自動關閉。

### ⚠ 警告 – 火災風險！

若在這 10 分鐘內有金屬物品放置於旋鈕控制區，爐具可能會繼續加熱。基於此原因，請務使用主開關來關閉感應爐。

## 收納控制旋鈕

旋鈕內具有強磁性。存放旋鈕時應遠離利用磁性儲存資料的物品，例如信用卡及有磁條的卡片。否則此類資料載體會毀損並無法復原。

其磁性也可能會造成電視螢幕的顯示功能異常。


**提示：**旋鈕具有磁性。被吸附在旋鈕底部的金屬顆粒可能會刮傷感應爐表面。請務必徹底清潔旋鈕。

## 操作電器

本章將說明如何設定加熱區。本表格列有各種料理的加熱設定值以及烹調時間。

## 開關感應爐電源

使用主開關來開啟或關閉感應爐。

**開啟：**將旋鈕置於控制面板上。點選 ① 符號。加熱區的符號及目前可使用的功能符號亮起。加熱區旁的  亮起。感應爐可開始使用。

**關閉：**點選 ① 符號直到指示螢幕熄滅。所有加熱區現在均已關閉。餘溫指示燈會持續亮起，直到加熱區完全冷卻。

### 提示

- 感應爐會在所有加熱區關閉 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 5 秒。若加熱區在此期間內重新開啟，先前所設定的加熱設定值會閃爍。在接下來的 5 秒內按下旋鈕，以套用設定。若您未在時間內按下旋鈕，或是按下其他的感應鍵，之前所有的設定值都將刪除。

## 設定加熱區

使用旋鈕來設定所需的加熱區。

加熱設定值 1 = 最低設定值。

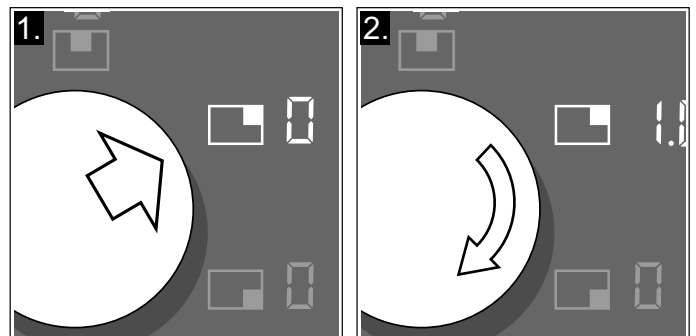
加熱設定值 9 = 最高設定值。

每一個加熱設定都有一個中間值。這在加熱區顯示螢幕上會顯示為 .5。

### 設定加熱區與加熱設定值

感應爐必須開啟。

- 1 選擇加熱區。將旋鈕點選至欲選擇的加熱區位置。
- 2 在接下來的 10 秒內，轉動旋鈕直到所需的加熱設定值出現在加熱設定顯示螢幕中。



加熱設定值已設定。


**提示**

- 將鍋具放置於彈性烹調區時，必須根據鍋具尺寸正確放置，請參閱相關章節 → "彈性功能"。  
偵測到鍋具，並自動選擇對應的加熱區。您可以變更設定。
- 若變更設定後指示燈閃爍，請確認鍋具是否適用於感應爐。請參閱相關章節 → "適用鍋具測試"

**改變加熱設定值**

選擇加熱區並使用旋鈕來變更加熱設定值。

**關閉加熱區**

選擇加熱區並轉動旋鈕直到  出現。加熱區自動關閉，餘溫指示燈亮起。

**提示**

- 若感應爐的加熱區上沒有鍋具，加熱設定值顯示螢幕會持續閃爍。經過一段時間後，加熱區將自動關閉。
- 若鍋具在爐具開啟前就已放置在加熱區上，在按下主開關，鍋具在 20 秒內會被加熱區偵測到，並自動選取加熱區。在接下來的 10 秒內設定加熱值。否則，加熱區將在 20 秒後自動關閉。  
即使感應爐啟動時爐面有多個鍋具，加熱區僅會偵測到一個烹調鍋具。

**烹調建議**

本表格將列舉各種食物適合的加熱設定值。烹調時間依食材種類、重量、厚度與品質而有所不同。

	加熱設定	烹調時間 (分鐘)
<b>融化</b>		
巧克力外層	1 - 1.	-
奶油、蜂蜜、明膠	1 - 2	-
<b>加熱和保溫</b>		
燉菜，例如燉扁豆	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
冷凍燉牛肉	3 - 4	35 - 55
<b>水煮、煨燉</b>		
馬鈴薯餃 *	4. - 5.	20 - 30
魚 *	4 - 5	10 - 15
白醬，例如貝夏梅醬	1 - 2	3 - 6
蛋黃醬，例如法式伯那西醬、荷蘭醬	3 - 4	8 - 12

\* 不使用鍋蓋

\*\* 翻動數次。

\*\*\* 預熱至加熱設定值 8 - 8

**主廚小叮嚀****建議事項**

- 加熱泥狀食物、濃湯以及濃稠醬料時，請不時攪拌一下。
- 將加熱設定值設定為 8 至 9 以做預熱。
- 搭配鍋蓋烹調時，請在蒸氣從鍋蓋冒出後，將加熱設定值調小。為達到良好的烹調效果，無須讓蒸氣冒出。
- 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。廚房時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。
- 欲將食物烹調呈金黃色，請將食物分成小等份後再進行煎煮。
- 烹調食物時，鍋具可能會非常燙。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"

	加熱設定	烹調時間 (分鐘)
<b>水煮、蒸煮和燉煮</b>		
米飯 (加上兩倍的水)	2 - 3.	15 - 30
米布丁 ***	2 - 3	30 - 40
未削皮的水煮馬鈴薯	4 - 5.	25 - 35
水煮馬鈴薯	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.	-
<b>燉煮</b>		
肉捲	4 - 5	50 - 65
燜肉	4 - 5	60 - 100
燉牛肉 ***	3 - 4	50 - 60
<b>用少量油煎煮 *</b>		
去骨肉片或裹麵包粉	6 - 7	6 - 10
冷凍去骨肉片	6 - 7	8 - 12
厚肉片或裹麵包粉 **	6 - 7	8 - 12
牛排 (3 cm 厚)	7 - 8	8 - 12
禽類胸肉 (2 cm 厚) **	5 - 6	10 - 20
冷凍禽類胸肉 **	5 - 6	10 - 30
炸肉餅 (3 cm 厚) **	4 - 5.	20 - 30
漢堡 (2 cm 厚) **	6 - 7	10 - 20
魚和魚片	5 - 6	8 - 20
裹麵包粉的魚或魚片	6 - 7	8 - 20
裹麵包粉的冷凍魚 (如魚柳)	6 - 7	8 - 15
海蜇蝦、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 - 6
煎蛋	5 - 6	3 - 6
<b>油炸 * (每份 150-200 g, 在 1-2 公升的油裡分批油炸)</b>		
冷凍食品, 例如炸馬鈴薯條、雞塊	8 - 9	-
冷凍肉餅	7 - 8	-
肉類, 例如雞塊	6 - 7	-
裹麵包粉或裹麵糊的魚	6 - 7	-
裹麵包粉或裹麵糊的蔬菜、蘑菇, 天婦羅	6 - 7	-
小型烘培食品, 例如甜甜圈、裹麵糊的水果	4 - 5	-

\* 不使用鍋蓋

\*\* 翻動數次。

\*\*\* 預熱至加熱設定值 8 - 8

## 彈性功能

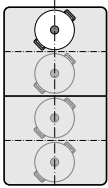
您可依照需求將彈性烹調區做為單一加熱區或兩個獨立加熱區來使用。

彈性烹調區有四個獨立運作的指示燈。若彈性功能開啟，只有鍋具覆蓋區域會被啟用。

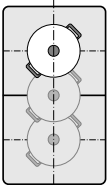
### 鍋具使用建議

為確保感應爐能偵測到鍋具及讓熱能平均分布，請將鍋具如下說明放置：

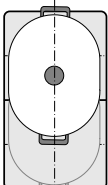
#### 單一加熱區



直徑小於或等於 13 公分  
請將鍋具放置於圖例上所標示的四個其中之一的位罝。

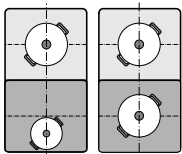


直徑大於 13 公分  
請將鍋具放置於圖例上所顯示的三個其中之一的位罝。



若鍋具佔用了一個以上的加熱區，  
請將其放置於彈性烹調區上方或下方邊緣處。

#### 兩個獨立加熱區



前後加熱區各有兩個獨立感測器可獨立運作。您可分別選擇各加熱區所需的加熱值。每個加熱區上僅可使用一個鍋具。

### 兩個獨立加熱區

彈性烹調區可做為兩個獨立加熱區來使用。

#### 啟用

請參閱相關章節 → "操作電器"

### 單一加熱區

藉由連接兩個加熱區，來使用整個烹調區。

#### 連結兩個加熱區

- 1 放置好鍋具。選擇彈性烹調區中兩個加熱區之一個，並設定加熱值。
- 2 點選 □ 符號。□ 指示燈亮起。

彈性烹調區已啟動。加熱設定值會出現在彈性烹調區的兩個顯示螢幕上。

#### 提示

- 若兩個加熱區在連接前設定了不同的加熱值，請先將兩個加熱區的加熱設定值切換至 0。
- 若其中一個加熱區設定了烹調時間，在兩加熱區連結後會套用至另一個加熱區。

#### 改變加熱設定值

使用旋鈕選擇彈性烹調區的兩個加熱區之一，並設定加熱值。

#### 新增鍋具

- 1 根據鍋具尺寸選擇一個合適的位置放置。  
若偵測到正確放置的鍋具，感應爐會自動選擇加熱區；顯示螢幕上對應的區域 □ 閃爍。
- 2 在 90 秒內使用旋鈕來確認設定值。指示燈停止閃爍，鍋具開始加熱。  
**提示：**若指示燈開始閃爍，請確認您的烹調鍋具是否適用於感應爐 → "適用鍋具測試"

**提示：**若鍋具被移至正在使用的加熱區上或者被提起，加熱區會自動偵測鍋具並保持原先所選擇的加熱設定值。

#### 關閉兩個加熱區的連結

- 1 兩個連接加熱區的其中之一。
- 2 點選 □ 符號。
- 3 烹調區域顯示螢幕中會出現 □ 符號。

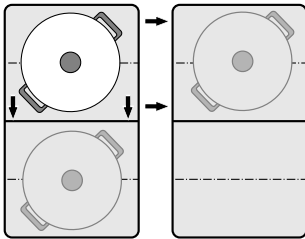
即可停用彈性烹調區。現在兩個加熱區可獨立運作。

**提示：**若在關閉感應爐後重新啟動，彈性烹調區會重新設定為兩個獨立加熱區。

## 轉移功能

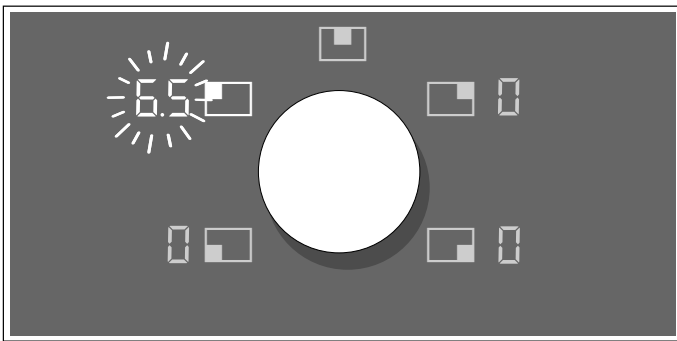
您可以使用此功能將設定值轉移到其他加熱區中。

此功能也可用於彈性烹調區。

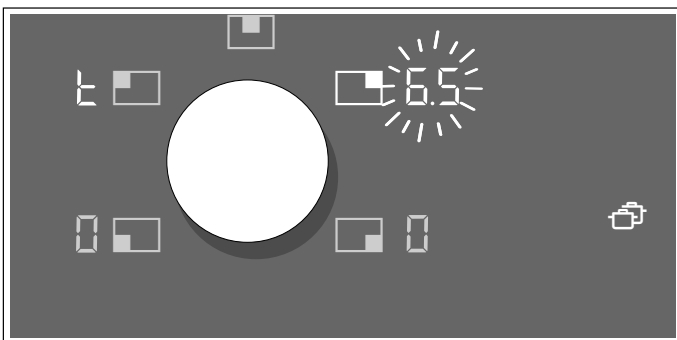


**提示：**有關正確放置鍋具位置的附加資訊，請參閱以下章節 → "彈性功能"

- 1 將所有鍋具從感應爐上移開。  
加熱區顯示螢幕開始閃爍。加熱區將不會進行加熱。



- 2 在接下來的 90 秒內在彈性烹調區上放置鍋具。新的加熱區偵測到鍋具，☞ 符號亮起。已套用的加熱設定值會在加熱區顯示螢幕中閃爍。



- 3 在 90 秒內使用旋鈕選擇新的加熱區。設定隨即轉移。

### 提示


- 將鍋具移至尚未啟動、沒有預設設定且仍未放置其他鍋具的加熱區上。
- 若彈性烹調功能在鍋具於彈性烹調區域移動時啟動，其設定值將自動套用。
- 所設定的烹調時間或烹調感應器功能也會轉移到新的加熱區。煎煮感應功能將不會轉移。
- 快速加熱功能只能在加熱區尚未啟動時，在左右邊轉換設定。
- 若在完成設定之前，將新的鍋具放置於另一個加熱區上，則此功能可供兩邊的鍋具使用。確認所需的加熱區。

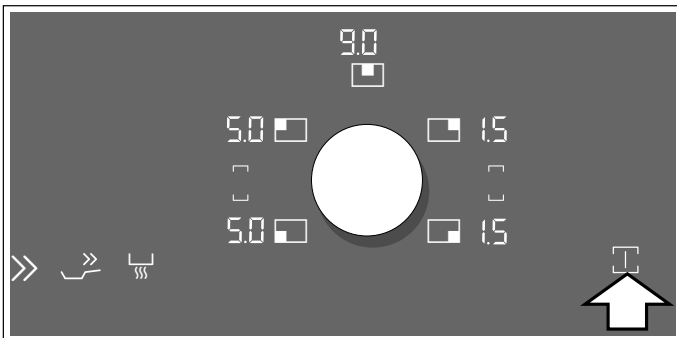
- 如果烹調鍋具被移動，此功能會感應最後一次移動的烹調鍋具。
- 在調整的期間，您可以將鍋具移回原本的加熱區。加熱區會使用原先的設定繼續加熱，無需另外進行確認。


## 專業主廚功能

您可以使用專業主廚功能來顯示各加熱區預設的加熱值。在 9.5 分鐘之內放置適用的鍋具來套用預設值。

### 啟用

- 1 啟動感應爐。
- 2 點選  符號。  
顯示螢幕上對應的顯示燈亮起。彈性烹調區域是互相連結的無法被分開。








- 3 請在 8 分鐘之內放置適合的鍋具。一旦感應爐偵測到鍋具，對應的加熱區便會自動加熱。您可以使用旋鈕來調整加熱設定值。若超過調整時間放上鍋具，閒置加熱區的加熱設定顯示螢幕會開始閃爍。
- 4 若欲繼續使用專業主廚功能，請在 90 秒內重新點選  符號。若您未點選該符號，感應爐將自動關閉未使用的加熱區。




### 提示

- 湯鍋與平底鍋的快速加熱及保溫功能可以在專業主廚模式中設定。彈性烹調區域無法被分開。
- 如果放置了不合適的鍋具（例如鋁製鍋具），在該鍋具被移開前，加熱設定值的顯示螢幕會一直閃爍。為確保您的鍋具適用於感應爐，請參閱以下章節 → "適用鍋具測試"。

### 停用

**立即結束功能：**點選  符號。將所有加熱區切換至加熱設定值 。 符號亮起白燈。

**功能自動結束：**若經過 8 分鐘後仍未放置任何適合的鍋具， 符號以及對應的加熱區顯示螢幕開始閃爍 90 秒。點選  符號兩次來關閉該功能。

若您未點選  符號，90 秒後將自動關閉專業主廚功能。 符號亮起白燈，閒置加熱區切換至加熱設定值 。使用中的加熱區會維持原本的加熱設定值。

## 變更設定

您可以在「基本設定」選單中變更預設值。請參閱相關章節 → "基本設定"

## 計時器功能

您的感應爐有三種計時器功能：




- 加熱區計時器
- 廚房計時器
- 碼錶功能

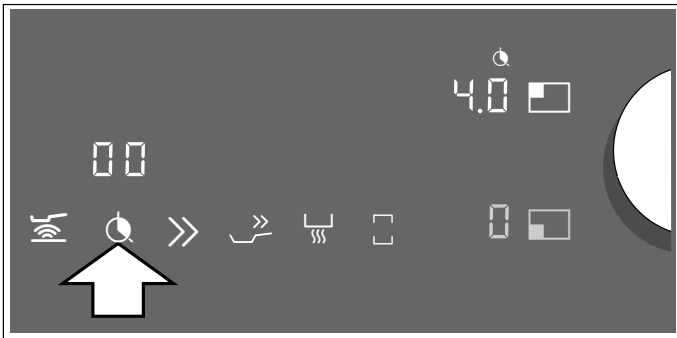
### 加熱區計時器

在設定的時間到後，加熱區即自動關閉。

時間最長可設定 99 分鐘。計時器顯示螢幕以分鐘顯示，在最後一分鐘內會以秒數顯示。

設定流程：

- 1 選擇加熱區和所需的加熱設定值。
- 2 點選  符號。加熱區上的  符號亮起。計時器顯示螢幕上的  亮起。



- 3 使用旋鈕來選擇所需的烹調時間。



烹調時間開始倒數。


提示：若彈性烹調區被選擇為唯一的加熱區，整個烹調區的時間設定相同。

### 煎煮 / 烹調感應功能



若加熱區設定了烹調時間且煎煮感應或烹調感應功能已啟動，烹調時間會立即開始倒數，即使未達到設定的烹調溫度。

### 變更或刪除設定時間


選擇加熱區後點選  符號。

使用旋鈕來改變烹調時間，或設定為  來刪除原有設定。

### 當時間結束後

加熱區關閉。訊號聲響起， 出現在加熱區顯示螢幕中，且  在計時器顯示螢幕中閃爍。點選任何符號或按下旋鈕，顯示螢幕訊號即熄滅，且訊號聲停止。

### 提示




- 若設定了多個加熱區的烹調時間，計時器顯示螢幕上會顯示最先結束的烹調時間。加熱區的  指示燈亮起橘燈。
- 請選擇對應的加熱區以叫出該加熱區剩餘的烹調時間。烹調時間會顯示 10 秒鐘。

### 廚房計時器

您可使用廚房計時器，設定最長 99 分鐘的計時時間。

其功能將獨立運作，不受加熱區及其他設定影響。該功能不會自動關閉加熱區。

### 如何啟用功能



- 1 點選  符號； 出現在計時器顯示螢幕上。
- 2 使用旋鈕來選擇所需的時間。
- 3 再次點選  符號來確認所選擇的時間。

烹調時間開始倒數。

### 變更或刪除設定時間

點選  符號並使用旋鈕來變更時間，或是設定為 。

### 當時間結束後


訊號聲響起三秒。 計時器顯示螢幕閃爍。再次點選  符號：顯示螢幕熄滅，訊號聲停止。

## 碼錶功能

碼錶會以分鐘和秒數 (mm.ss) 顯示目前已經過的烹調時間。最長的時間為 99 分鐘 59 秒 (99.59)。若超過此數值，會從 00.00 重新開始計算。


碼錶功能獨立運作，不受加熱區及其他設定影響。該功能不會自動關閉加熱區。


### 啟用


點選  符號。碼表顯示螢幕上出現 00.00。

開始計算時間。

### 停用


點選  符號可停止碼錶功能。碼錶顯示螢幕會維持亮起。

若您在燈號為橘色時再次點選  符號，時間會開始繼續計算。

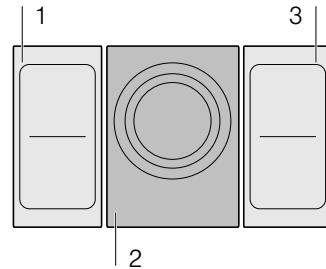
若您長按  符號，顯示螢幕將熄滅。

功能已停止。

## 湯鍋快速加熱功能



此功能可快速加熱大量的水，其加熱速度會比加熱設定  還要更快。湯鍋的快速加熱功能可暫時提高所選加熱區的功率輸出。

您可在同一組，未啟用的不同加熱區（如下圖示），啟用此功能。






提示：彈性烹調區做為單一加熱區使用時，快速加熱功能也可在彈性烹調區啟動。

### 啟用

- 1 選擇加熱區。
- 2 點選  符號。  
 指示燈亮起。

功能已啟動。

### 停用


- 1 選擇加熱區。
- 2 點選  符號，轉動旋鈕或選擇不同的功能。  
 指示燈熄滅，且加熱區會切換回  加熱設定值。

功能已停止。

### 提示

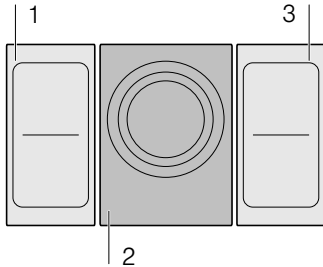
- 在某些情況下，此功能可能會自動關閉，以保護感應爐內部的電子零件。
- 如果在啟用加熱前設定了加熱值，在停用此功能後會自動套用原有設定。

## 平底鍋快速加熱功能

此功能使您能更快速的加熱鍋具 。

停用該功能後，為烹調食物選擇適當的加熱設定值。

您可在同一組，未啟用的不同加熱區（如下圖示），啟用此功能。




**提示：**彈性烹調區被做為單一加熱區使用時，快速加熱功能也可以被啟動。

### 使用上的建議事項



- 請務必使用沒有預熱過的鍋具。
- 請使用平底的湯鍋或炒菜鍋。請勿使用薄底的鍋具。
- 加熱空鍋具、油、奶油或豬油時請保持在側。
- 請勿在鍋具上放置鍋蓋。
- 將鍋具放在加熱區的中間。請確認鍋具底部的直徑符合加熱區的大小。
- 有關鍋具的種類、尺寸、放置位子，請參閱以下章節

### 啟用

- 1 選擇加熱區。
- 2 點選  符號。b 指示燈亮起。

功能已啟動。

### 停用

- 1 選擇加熱區。
- 2 點選  符號，轉動旋鈕或選擇不同的功能。b 指示燈熄滅。該加熱區的加熱設定值  在顯示螢幕上亮起。

功能已停止。


#### 提示

- 在某些情況下，此功能可能會自動關閉，以保護感應爐內部的電子零件。
- 如果在啟用加熱前設定了加熱值，在停用此功能後會自動套用原有設定。

## 保溫功能


本功能適合用於融化巧克力或奶油以及讓食物保溫。

### 啟用

- 1 選擇所需的加熱區。
- 2 在接下來的 10 秒內點選  符號。  
L 在顯示螢幕中亮起。

功能已啟動。

### 停用

- 1 選擇加熱區。
- 2 點選  符號，轉動旋鈕或選擇不同的功能。  
L 指示燈熄滅。加熱區自動關閉，餘溫指示燈亮起。

功能已停止。

## 自動功能

自動功能讓烹調變得簡單，且能提供您極佳的成果。建議的溫度設定適用於所有的烹調種類。

這些設定可讓您避免不必要的能源消耗，並保證能有絕佳的烹調與煎煮成果。

感應器會在整個烹調的過程中測量湯鍋或平底鍋的熱度。這可確保能源控制以維持鍋具在正確的溫度。

在到達所選的溫度後，便可加入食物。食物不會被過度加熱，湯汁不會過度煮沸。

## 自動功能的類型

自動功能可為不同的食物選擇最佳的烹調類型。



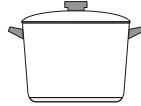

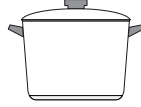

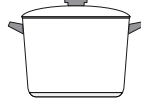

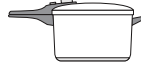



煎煮感應功能適用於所有加熱區。

無線溫度感應連線後，則烹調感應功能可在所有加熱區使用。

本節將提供下列資訊：

- 自動功能類型
- 適用的烹調鍋具
- 感應器與專用配件
- 功能與加熱設定
- 建議的料理
- 使用與維護無線溫度感應器

此表提供適用於自動功能的各種不同設定：

自動功能	加熱設定	烹調鍋具	適用於	啟動
<b>煎煮感應功能</b>				
燉煮 / 以少量油煎煮	1, 2, 3, 4, 5		所有加熱區	
<b>烹調感應功能</b>	<b>適合的溫度</b>			
加熱 / 保溫	60 - 70 °C		所有加熱區	
煨燉	80 - 90 °C		所有加熱區	
水煮	90 - 100 °C		所有加熱區	
以壓力鍋烹煮	110 - 120 °C		所有加熱區	
在湯鍋油炸 *	170 - 180 °C		所有加熱區	

\* 預熱時加蓋，煎煮時不加蓋。

如果感應爐沒有無線溫度感應器，可向售後服務中心購買。

## 適用的烹調鍋具

選擇直徑最接近鍋具底部直徑的加熱區，然後將鍋具放在該加熱區中央。

煎煮感應功能與烹調感應功能適用不同的鍋具與烹調方式。

有適合搭配煎煮感應功能使用的平底鍋。您可以向售後服務中心購買這類產品。請務必告知相關的產品編號：

- **GP900001** 小型容器 (直徑 15 cm)
- **GP900002** 中型容器 (直徑 18 cm)
- **GP900003** 大型容器 (直徑 21 cm)
- **GP900004** 大型容器 (直徑 28 cm)

這些平底鍋具有不沾黏塗層，您可以只用少量油煎煮食物。

### 提示

- 煎煮感應功能，是專門針對此類平底鍋類型與尺寸而設計。
- 若使用不同尺寸的平底鍋或沒有將鍋具放置於彈性烹調區的正確位置，可能導致煎煮感應無法啟動。請參閱以下章節 → "彈性功能"。
- 其他平底鍋可能會過熱，達到過高或過低於設定值的溫度。請從最低的加熱設定開始嘗試，若有需要再進行變更。

任何適用於感應爐的鍋具皆可搭配烹調感應功能使用。有關感應爐適用的鍋具資訊，請參閱以下章節 → "使用感應爐烹調"。

自動功能會在表格中列出哪個鍋具適用於何種功能。

## 加熱設定

加熱設定	適合的用途
1 極低	使用初榨橄欖油或奶油製作醬汁。
2 低	使用初榨橄欖油、奶油煎煮食物，例如歐姆蛋。
3 中 - 低	煎煮魚與較厚的食物，例如肉丸與香腸。
4 中 - 高	煎煮牛排至五分熟或全熟，或煎煮冷凍的、裹麵包粉的加工食材，例如去骨肉片、新鮮蔬菜與燉肉。
5 高	以高溫煎煮食物，例如帶血牛排、薯餅以及冷凍薯條。

## 感應器與特殊配件

感應器會在整個烹調的過程中監測湯鍋或平底鍋的溫度。這能確保能源被高度精準控制，使爐具維持在正確的溫度。

您的感應爐有兩個不同的溫度測量系統：

- 煎煮感應功能：溫度感應器位於爐具下方。這可監控平底鍋底部的溫度。
- 烹調感應器功能：無線溫度感應器將湯鍋溫度傳送到控制面板。感應器裝在湯鍋上。

烹調感應器功能需要無線溫度感應器。您可從售後服務中心購買 - 請告知產品編號 **CA060300**。

無線溫度感應器的詳細資訊，請參閱以下章節 → "使用與維護無線溫度感應器"

## 功能與加熱設定

### 煎煮感應功能

您可以在用平底鍋與少量油烹調食物時使用煎煮感應功能。

此功能適用於所有加熱區。

### 優點



- 加熱區僅在需要時才會加熱。這樣可以節約能源。油與脂肪將不會過熱。
- 當空的平底鍋到達最適合加入油與食物的溫度時，訊號聲就會響起。

### 提示



- 請勿在平底鍋上放置鍋蓋。否則本功能無法正確啟動。您可以使用防濺油蓋以免被油脂濺到。
- 使用適合煎煮的油。若您使用奶油、乳瑪琳、初榨橄欖油或豬油，請使用溫度設定 1 或 2。
- 無論鍋中是否有食物，在平底鍋加熱期間請不要離開爐具。
- 若加熱區溫度高於鍋具，或者是相反的情況下，溫度感應器將無法正常啟動。
- 使用大量油煎煮時，務必使用烹調感應功能。「在湯鍋中油炸」，溫度 170-180 °C。

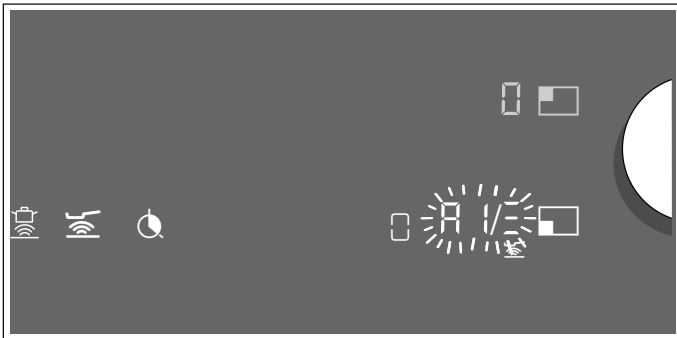
## 設定步驟

從前述表格中選擇適當的溫度設定值。在加熱區上放置空的平底鍋。

- 1 選擇加熱區並點選  符號。加熱區顯示螢幕上的  符號亮起，並顯示溫度設定  $AI$ 。





- 2 在接下來的 10 秒內，使用旋鈕選擇所需的溫度設定值。
- 3 加熱區顯示螢幕上的加熱程序從  轉變為 ，並與加熱設定值交替閃爍。一旦到達設定的煎煮溫度時，訊號聲會響起，且加熱指示燈熄滅。加熱設定值會再次顯示。



- 4 一旦到達設定溫度後，請在平底鍋內先加油再加入食材。

**提示：**翻動食材以免燒焦。

### 關閉煎煮感應功能

選擇加熱區並點選  符號，或是使用旋鈕將溫度設定值設為  $0$ 。訊號聲響起，且  符號熄滅。功能已停止。

### 烹調感應功能（選購）

您可以使用此功能加熱、燉燉食物。在壓力鍋中或在湯鍋中加入足夠的油，並以控制的溫度來烹調。

烹調感應器功能適用於所有的加熱區。

### 優點

- 加熱區僅在需要時才會加熱。這樣可以節約能源。油不會過熱。  
溫度被持續監控。可避免食物噴濺。溫度不需重新調整。
- 當水或油到達最適合加入食物的溫度時，訊號聲就會響起。表格中會註明食物是否需要在烹調一開始就放入。

## 提示

- 請使用平底的湯鍋或炒菜鍋。請勿使用薄底或半球型鍋底的鍋具。
- 湯鍋中的內容物高度不要超過鍋具外部的矽膠貼片。
- 用少量油煎煮時，使用煎煮感應功能。
- 請勿將湯鍋上的溫度感應器面朝另一個鍋具的方向擺放。
- 烹調期間不要取下湯鍋上的溫度感應器。當烹調程序完成後，其他加熱區可選擇此功能。
- 烹調後將溫度感應器自湯鍋取下。小心：溫度感應器可能會非常燙。

## 溫度範圍

烹調感應功能	溫度範圍	適合的用途
加熱、保溫	60 - 70 °C	例如：湯、賓治酒
燉燉	80 - 90 °C	例如：米飯、牛奶
水煮	90 - 100 °C	例如：義大利麵、蔬菜
以壓力鍋烹煮	110 - 120 °C	例如：雞肉、燉菜。
在湯鍋油炸	170 - 180 °C	例如：甜甜圈、肉丸

## 使用烹調感應功能的烹調提示

- 加熱 / 保溫：小份的冷凍食品，例如菠菜。將冷凍食品放入烹調鍋具中。加入製造商指示的水量。蓋上鍋蓋並將溫度設定為 70 °C。在烹調過程中均勻攪拌。
- 烹調：較濃稠的食物，例如醬汁。以建議的溫度將食物煮沸。食物變得濃稠後，以 85 °C 燉燉。發出訊號聲響後，在需求時間內，會以此溫度將食物保溫。
- 水煮：將水加熱時請蓋上鍋蓋。如此便不會煮沸溢出。將溫度設定為 100 °C。
- 以壓力鍋烹調：依照製造商的建議方式烹調。持續烹調至建議的時間，直到發出訊號聲。將溫度設定為 115 °C。
- 在湯鍋油炸：將油加熱時請加蓋。一旦訊號聲響起，請打開蓋子並加入食物。將溫度設定為 175 °C。

## 提示

- 在進行烹調之前，請確定矽膠貼片已完全乾燥。
- 烹調時一律加蓋。例外情況：「在湯鍋中油炸」，溫度 170 °C。
- 如果未發出訊號聲，請確認湯鍋上有加蓋。
- 油脂加熱時需有人在旁看顧。使用適合煎煮的油。請勿將不同的烹調油脂混合在一起，例如調和油與豬油。混合不同的油脂，在高溫時可能會產生泡沫。
- 如果您不滿意烹調的成品，例如在煮馬鈴薯時，下次可使用更多的水煮，但仍要保持建議的溫度設定。

## 設定沸點

水的沸點取決於您住家的海拔高度。您可以設定沸點，如果水強烈地滾沸或滾沸不足 如下步驟設定：

- 選擇基本設定 **c5**，請參閱以下章節 → " 基本設定 "
- 標準設定為 3。若您的住家位於海拔高度 200 到 400 公尺之間，則無需設定沸點。若不是，請根據您所在的海拔高度，根據下表選擇正確的設定：

高度	設定 <b>c5</b>
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
1400 m 以上。	9








\* 基本設定

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


## 將無線溫度感應器與控制面板連線。

第一次使用烹調感應器功能前，您必須先將無線溫度感應器連接到控制面板上。

若要將無線溫度感應器連接到控制面板，請遵照下列的指示：





- 1 選擇基本設定 **c5**；請參閱以下章節 符號  會亮起白燈。
  - 2 按下  符號。訊號聲響起，且符號  亮起橘燈。加熱區指示燈亮起白燈，且加熱區上的烹調感應指示燈閃爍。在 30 秒之內按下無線溫度感應器上的  符號。
  - 3 **連線成功：**在幾秒鐘內偵測到無線烹調感應器。響起三次短的嗶聲， 符號燈從橘燈變成白燈。加熱區上的烹調感應指示燈熄滅。  
**連線失敗：**發出五次嗶聲。 符號會立即從橘燈變成白燈，加熱區上的烹調感應指示燈熄滅。
- 溫度感應器成功與控制面板連線後，烹調感應器功能便可供使用。
  - 如果溫度感應器故障，無法建立連結，原因如下：
    - 藍牙連結發生錯誤。
    - 您未在選擇加熱區後的 30 秒內按下溫度感應器上的  符號。
    - 溫度感應器的電池電力耗盡。
 重設溫度感應器，並再次依照連線程序進行。
  - 如果溫度感應器與控制面板因為傳輸錯誤而無法正確連線，請依照連線程序再試一次進行設定。若還是無法建立連線，請通知售後服務中心。

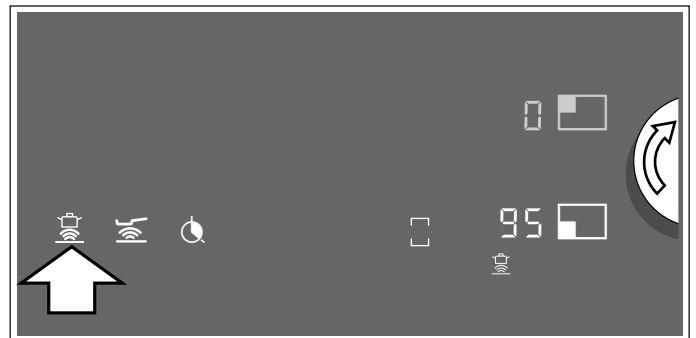
## 重設無線溫度感應器



- 1 點選並按住  符號約 8-10 秒。  
當您這麼做時，溫度感應器的 LED 指示燈會亮起三次。當 LED 燈亮第三次時，便可重設溫度感應器。這時您必須停止觸按此符號。  
LED 燈熄滅後，這表示無線溫度感應器已重設。
- 2 從第 2 點開始重複連線程序。

## 設定

必須開啟感應爐。

- 1 將溫度感應器裝到鍋具上，請參閱以下章節 → " 使用與維護無線溫度感應器 "
- 2 將裝入適當液體的鍋具放在加熱區中央，並一律加蓋。
- 3 使用旋鈕來選擇所需的加熱區。加熱設定值  出現在顯示螢幕中。
- 4 在控制面板上按下  符號。訊號聲響起。該加熱區的  符號在顯示螢幕上亮起。
- 5 按下鍋具上無線溫度感應器上的  符號。一旦偵測到無線溫度感應器，加熱區顯示螢幕上的預設溫度 95 °C 亮起。




- 6 使用旋鈕設定所需溫度。可調整溫度以 5 °C 為間距。
- 7 加熱區顯示螢幕上的加熱程序從  轉變為 ，並與設定的溫度交替閃爍。到達設定的溫度時，會聽到訊號聲，加熱指示燈會熄滅。然後所選擇的溫度會再次顯示。



- 8 一旦發出訊號聲，請打開蓋子並加入食物。在烹調期間蓋上蓋子。  
**提示：**在使用「在湯鍋油炸」功能時請勿蓋上鍋蓋。




您可以透過無線溫度感應器來啟動烹調感應功能。步驟如下：


- 放置鍋具並按下無線溫度感應器上的  符號。
- 使用旋鈕選擇加熱區。

當該功能準備就緒時，會顯示預設溫度 95 °C。

#### 關閉烹調感應功能

您可以利用以下幾種方式停用此功能：

- 選擇加熱區並點選  符號。
- 使用旋鈕選擇加熱區並將溫度設置為 。
- 按下無線烹調感應器上的  符號。

訊號聲響起，且加熱區顯示螢幕上的  符號熄滅。功能已停止。

## 建議的料理

下表顯示的料理依照食物類型排列。溫度與烹調時間取決於食物的數量、狀況與品質。

肉	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
去骨肉片，一般或裹麵包粉	煎煮感應功能	4	6 - 10
魚片	煎煮感應功能	4	6 - 10
肉排 *	煎煮感應功能	3	10 - 15
藍帶豬排、維也納炸小牛排 *	煎煮感應功能	4	10 - 15
生牛排 (3 cm 厚)	煎煮感應功能	5	6 - 8
五分熟或全熟牛排 (3 cm 厚)	煎煮感應功能	4	8 - 12
禽類胸肉 (2 cm 厚) *	煎煮感應功能	3	10 - 20
熟的或生的香腸 *	煎煮感應功能	3	8 - 20
漢堡、肉丸，鑲餡肉捲 *	煎煮感應功能	3	6 - 30
肉塊	煎煮感應功能	2	6 - 9
燉肉，希臘烤肉	煎煮感應功能	4	7 - 12
絞肉	煎煮感應功能	4	6 - 10
培根	煎煮感應功能	2	5 - 8
<b>煨燉功能</b>			
香腸	烹調感應功能	85 °C	10 - 20
<b>水煮功能</b>			
肉丸	烹調感應功能	100 °C	20 - 30
燉禽肉	烹調感應功能	100 °C	60 - 90
維也納水煮牛肉	烹調感應功能	100 °C	60 - 90
<b>以壓力鍋烹調的功能</b>			
雞肉、小牛肉 ***	烹調感應功能	115 °C	15 - 25
<b>以大量油煎煮的功能</b>			
雞塊、肉丸 **	烹調感應功能	175 °C	10 - 15

\* 翻動數次。

\*\* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。

\*\*\* 一開始就加入食物。

魚類	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
酥炸全魚，例如鱒魚	煎煮感應功能	3	10 - 20
一般或裹麵包粉的魚片	煎煮感應功能	3 - 4	10 - 20
海蜆蝦、明蝦	煎煮感應功能	4	4 - 8

\* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。

魚類	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>煨燉功能</b>			
燉魚, 例如鱈魚	烹調感應功能	90 °C	15 - 20
<b>以大量油煎煮的功能</b>			
裹上麵包粉或麵糊的魚	烹調感應功能	175 °C	10 - 15

\* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。

蛋類料理	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
煎餅 *	煎煮感應功能	5	-
歐姆蛋 *	煎煮感應功能	2	3 - 6
煎蛋	煎煮感應功能	2 - 4	2 - 6
炒蛋	煎煮感應功能	2	4 - 9
皇家煎餅 (切塊煎餅)	煎煮感應功能	3	10 - 15
法式吐司	煎煮感應功能	3	4 - 8
<b>水煮功能</b>			
全熟水煮蛋	烹調感應功能	100 °C	5 - 10

\* 每份的總時間。一個接著一個煎煮。

\*\* 一開始就加入食物。

蔬菜與豆類	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
大蒜、洋蔥	煎煮感應功能	1 - 2	2 - 10
櫛瓜、茄子	煎煮感應功能	3	4 - 12
椒類、綠色蘆筍	煎煮感應功能	3	4 - 15
油煸炒蔬菜, 例如櫛瓜與青椒	煎煮感應功能	1	10 - 20
蘑菇	煎煮感應功能	4	10 - 15
蜜汁蔬菜	煎煮感應功能	3	6 - 10
<b>水煮功能</b>			
新鮮蔬菜, 例如花椰菜	烹調感應功能	100 °C	10 - 20
新鮮蔬菜, 例如球芽甘藍	烹調感應功能	100 °C	30 - 40
扁豆、鷹嘴豆、豌豆 *	烹調感應功能	100 °C	15 - 20
燉菜 *	烹調感應功能	100 °C	45 - 60
<b>以壓力鍋烹調的功能</b>			
蔬菜, 例如四季豆 *	烹調感應功能	115 °C	5 - 10
鷹嘴豆、豆類 *	烹調感應功能	115 °C	10 - 12
燉扁豆 *	烹調感應功能	115 °C	15 - 20

**以大量油煎煮的功能**

裹上麵包粉或麵糊的蔬菜與蘑菇 \*

烹調感應功能

175 °C

5 - 10

\* 一開始就加入食物。

\*\* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮 (參見附表的每份所需烹調時間)。

馬鈴薯	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
炸馬鈴薯 (帶皮水煮過的馬鈴薯)	煎煮感應功能	5	6 - 12
炸馬鈴薯 (以生馬鈴薯製成)	煎煮感應功能	4	15 - 25
帶餡薯餅 *	煎煮感應功能	5	2,5 - 3,5
瑞士薯餅	煎煮感應功能	1	50 - 55
蜜汁馬鈴薯	煎煮感應功能	3	15 - 20
<b>煨燉功能</b>			
馬鈴薯餃	烹調感應功能	85 °C	30 - 40
<b>水煮功能</b>			
馬鈴薯 **	烹調感應功能	100 °C	30 - 40
<b>以壓力鍋烹調的功能</b>			
馬鈴薯 **	烹調感應功能	115 °C	10 - 12

\* 每份的總時間。一個接著一個煎煮。

\*\* 一開始就加入食物。

義大利麵與穀類	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>煨燉功能</b>			
米	烹調感應功能	85 °C	25 - 35
玉米粥 *	烹調感應功能	85 °C	20 - 25
粗粒小麥粉布丁	烹調感應功能	85 °C	5 - 10
<b>水煮功能</b>			
麵條	烹調感應功能	100 °C	7 - 10
義大利餃或餃子	烹調感應功能	100 °C	6 - 15
<b>以壓力鍋烹調的功能</b>			
米 **	烹調感應功能	115 °C	6 - 8

\* 加熱時加蓋，烹調時不加蓋並經常攪拌。

\*\* 一開始就加入食物。

湯	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>煨燉功能</b>			
即時湯品，例如濃湯 *	烹調感應功能	85 °C	10 - 15
<b>水煮功能</b>			
自製湯底，例如肉湯或蔬菜湯 **	烹調感應功能	100 °C	60 - 90
即時湯品，例如義大利雜菜湯	烹調感應功能	100 °C	5 - 10
<b>以壓力鍋烹調的功能</b>			
自製湯底，例如蔬菜湯 **	烹調感應功能	115 °C	20 - 30

\* 經常攪拌。

\*\* 一開始就加入食物。

醬汁	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
蔬菜蕃茄醬	煎煮感應功能	1	25 - 35
貝夏梅醬	煎煮感應功能	1	10 - 20
乳酪醬，例如義大利藍乳酪醬	煎煮感應功能	1	10 - 20
濃縮醬汁，例如番茄醬、波隆那肉醬	煎煮感應功能	1	25 - 35
甜醬，例如柳橙醬	煎煮感應功能	1	15 - 25

甜點	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>煨燉功能</b>			
米布丁 *	烹調感應功能	85 °C	40 - 50
粥品	烹調感應功能	85 °C	10 - 15
蜜漬水果	烹調感應功能	85 °C	10 - 20
巧克力布丁 ***	烹調感應功能	85 °C	3 - 5

<b>以大量油煎煮的功能</b>			
法式甜點，例如環狀或包餡的甜甜圈 ****	烹調感應功能	175 °C	5 - 10

\* 經常攪拌。

\*\* 一開始就加入食物。

\*\*\* 加熱時加蓋，烹調時不加蓋並經常攪拌。

\*\*\*\* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮（參見附表的每份所需烹調時間）。

冷凍製品	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
去骨肉片	煎煮感應功能	4	15 - 20
藍帶豬排 *	煎煮感應功能	4	10 - 30
禽類胸肉 *	煎煮感應功能	4	10 - 30
雞塊	煎煮感應功能	4	10 - 15
希臘式捲餅、烤肉串	煎煮感應功能	3	5 - 10
一般或裹麵包粉的魚片	煎煮感應功能	3	10 - 20
炸魚條	煎煮感應功能	4	8 - 12
薯條	煎煮感應功能	5	4 - 6
炒蔬菜，例如炒蔬菜與雞肉	煎煮感應功能	3	6 - 10
春捲	煎煮感應功能	4	10 - 30
卡門培爾乾酪 / 乳酪	煎煮感應功能	3	10 - 15

#### 加熱 / 保溫功能

冷凍蔬菜泥，例如奶油菠菜 **	烹調感應功能	70 °C	15 - 30
-----------------	--------	-------	---------

#### 水煮功能

冷凍蔬菜，例如四季豆 **	烹調感應功能	100 °C	15 - 20
---------------	--------	--------	---------

#### 以大量油煎煮的功能

冷凍馬鈴薯條 ***	烹調感應功能	170 °C	4 - 8
------------	--------	--------	-------

\* 翻動數次。

\*\* 根據製造商指示加入液體。

\*\*\* 將油加熱時加蓋。不加蓋分批煎煮（參見附表的每份所需烹調時間）。

其他	自動功能	溫度範圍	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
<b>以少量油煎煮的功能</b>			
卡門培爾乾酪 / 乳酪	煎煮感應功能	3	7 - 10
需要加水預煮的乾燥食品，例如義大利麵	煎煮感應功能	1	5 - 10
麵包塊	煎煮感應功能	3	6 - 10
杏仁 / 堅果 / 松子	煎煮感應功能	4	3 - 15
<b>加熱 / 保溫功能</b>			
在罐頭或瓶罐中的食物，例如匈牙利湯	烹調感應功能	70 °C	10 - 15
香料酒 **	烹調感應功能	70 °C	-
<b>煨燉功能</b>			
牛奶 **	烹調感應功能	85 °C	-

\* 一開始就加入食物並經常攪拌。

\*\* 一開始就加入食物。

## 使用與維護無線溫度感應器

本節將提供下列資訊：

- 貼上矽膠貼片
- 使用無線溫度感應器
- 清潔
- 更換電池

您可向售後服務中心購買溫度感應器與矽膠貼片。請提供相關的產品編號：

**CA060300** 溫度感應器及一組 5 入的矽膠貼片

**00577921** 一組 5 入的矽膠貼片

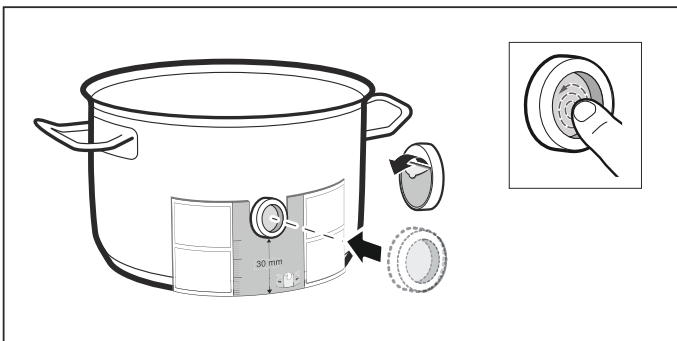
### 貼上矽膠貼片

矽膠貼片可將溫度感應器貼到鍋具上。

若您是首次將烹調感應器功能用於湯鍋，您必須先貼上矽膠貼片。

步驟如下：

- 1 湯鍋上的黏著點必須沒有油脂。清洗湯鍋、徹底擦乾，並使用酒精等去油劑擦拭黏著點。
- 2 將矽膠貼片上的保護膜撕下。使用隨附的型板作為輔助，將矽膠貼片貼到湯鍋上的正確位置。



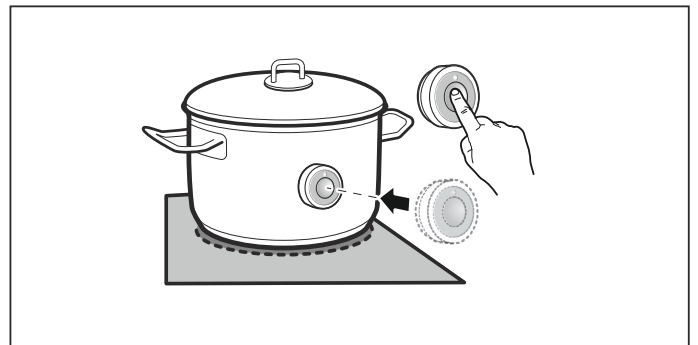
- 3 按壓矽膠貼片的表面和內部。  
黏著劑需要一個小時才會完全乾燥固定。這段期間不得使用或清洗鍋具。

### 提示

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

### 使用無線溫度感應器

將溫度感應器貼上矽膠貼片，並以正確的方式對齊。



### 提示

- 您最多可同時設置三個溫度感應器。
- 確保矽膠貼片乾燥前，貼到溫度感應器上。
- 擺放鍋具以讓溫度感應器朝向爐具外側的方向擺放。
- 為了防止過熱，溫度感應器不得朝向另一個高溫的鍋具。
- 烹調後將溫度感應器從湯鍋上取下。將溫度感應器存放在乾淨且遠離熱源的地方。

### 清潔

請勿將無線溫度感應器放在洗碗機中清洗。

有關清潔溫度感應器的資訊，請參閱以下章節 → "清潔"

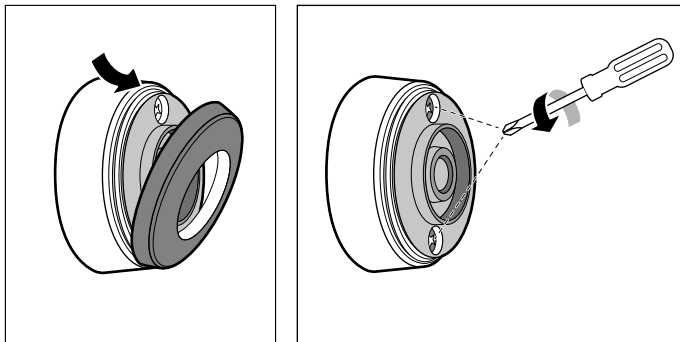
## 更換電池

### 更換電池

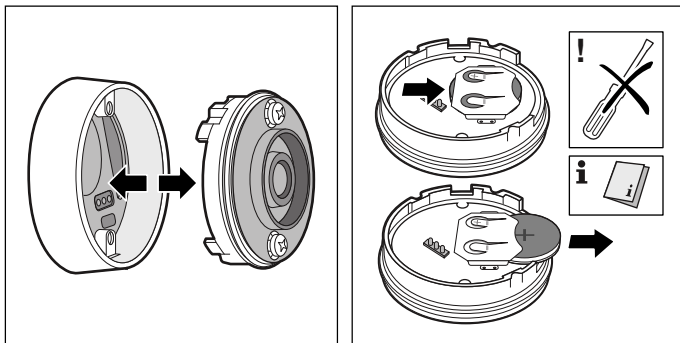
如果您按下無線溫度感應器符號，但 LED 燈未亮起，則表示電池沒電了。

更換電池：

- 1 取下在外殼下半部的矽膠蓋。使用螺絲起子取下螺絲。

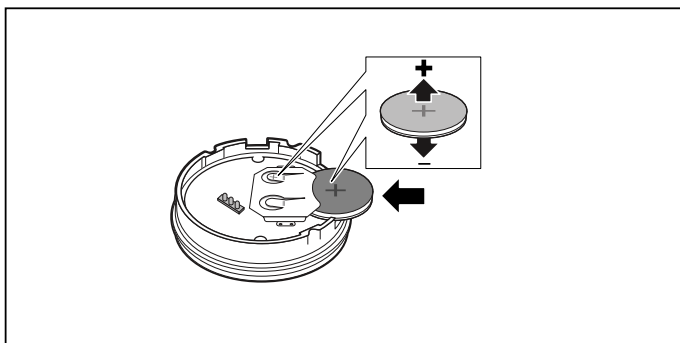


- 2 取下外殼的上半部。取下舊電池。裝上新電池。確定電池的極性方向正確。

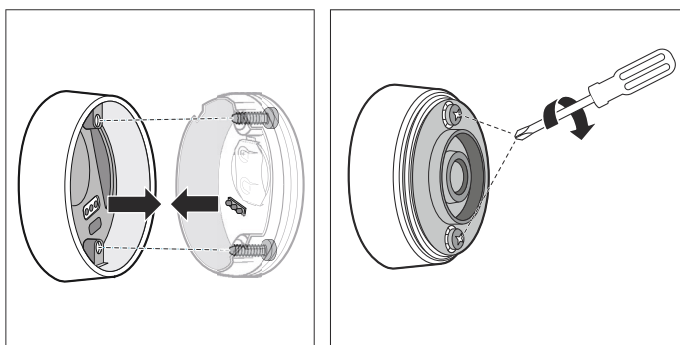


### 注意！

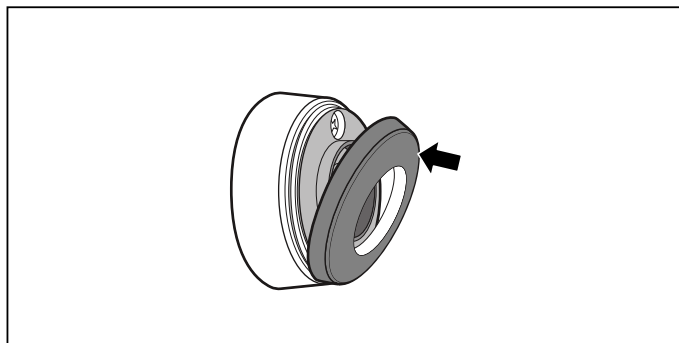
請勿使用金屬物體取出電池。請勿觸碰接觸點。



- 3 將外殼的上半部與下半部一起裝回。以正確的方式對齊觸針。



- 4 將矽膠蓋裝回溫度感應器外殼的下半部。



提示：請僅使用高品質的 CR2032 電池。電池的壽命會比較長。

## 合規聲明

Gaggenau 特此聲明，本感應爐及無線溫度感應器功能符合 1999/5/EG 法令的基本要求與其他相關條款的規定。

如需詳細的 R&TTE 合規聲明，請到 [gaggenau.com](http://gaggenau.com) 網站的產品頁面，於「其他文件」下找到您的電器。

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

---

## 控制面板安全鎖

---

可以避免感應爐不會意外開啟，以確保孩童不會啟動加熱區。

### 啟用及停用控制面板安全鎖

感應爐必須關閉。

**啟用：**將旋鈕從加熱區拿起，訊號聲響起。🔒 指示燈持續亮起 10 秒鐘。感應爐已鎖定。

**關閉：**將旋鈕放置於旋鈕控制面板上。

**提示：**在加熱區開啟時移開旋鈕，顯示螢幕清潔保護功能即啟動。若 10 分鐘內未將旋鈕放回，加熱區將自動關閉並啟動面板安全鎖。

---

## 顯示螢幕清潔保護功能

---

在爐具電源開啟時擦拭控制面板，可能會改變設定值。為避免此情況發生，啟動控制面板安全鎖後再清潔感應爐。

**啟動：**移開控制旋鈕。

訊號聲響起。🌀 指示燈與感應爐設定值閃爍。加熱程序被中斷。若已設定加熱區計時器，則將會被暫停。控制面板將鎖定 10 分鐘。

此時擦拭控制面板表面將不會改變原有設定。

**關閉：**在 10 分鐘之內放回旋鈕。

控制面板已解除鎖定。感應爐以原先設定運作。若要提早結束功能，在 10 分鐘內將旋鈕放回。

---

## 自動斷電

---

若加熱區在未有任何設定變更狀態下長時間運轉，自動安全斷電裝置會自動將爐具斷電。

加熱區會停止加熱。訊號聲響起，餘溫指示燈 h 或 H 出現在加熱區的顯示螢幕中。

當您點選任一符號，顯示會熄滅。屆時加熱區可重新做設定。

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


## 基本設定

顯示	功能
	<b>訊號聲</b>
<i>c 1</i>	<i>ON</i> 所有訊號聲皆開啟。* <i>OFF</i> 大部份的訊號聲開啟。*
	<b>選擇加熱區時間</b>
<i>c 2</i>	<i>5</i> 加熱區剩餘 5 秒可被選擇。 <i>10</i> 加熱區剩餘 10 秒可被選擇。* <i>15</i> 加熱區剩餘 15 秒可被選擇。 <i>OFF</i> 無時間限制：上次設定的加熱區維持被選擇的狀態。
	<b>能耗管理功能。限制感應爐的總火力</b>
<i>c 3</i>	<i>0</i> 關閉。* <i>1.0</i> 1000 W 最小火力。 <i>1.5</i> 1500 W。 <i>2.0</i> 2000 W。 ... <i>9.0</i> 9000 W。感應爐的最大加熱功率。
	<b>重置原廠設定</b>
<i>c 4</i>	<i>OFF</i> 保留個人設定。* <i>ON</i> 重置為原廠設定。
	<b>烹調感應功能</b>
<i>c 5</i>	將無線溫度感應器連結到爐具 依據最高海拔設定 <i>1-2</i> 降低 <i>3</i> 基本設定 <i>4-9</i> 提高
	<b>專業主廚功能。</b>
<i>c 6</i>	選擇個別加熱區來預設專業主廚功能的加熱值。 預設值*： 左邊彈性區： <i>5.0</i> 中間加熱區： <i>9.0</i> 右邊彈性區： <i>1.5</i>
	<b>鍋具，確認烹調成果</b>
<i>c 7</i>	<i>0</i> 不合適 <i>1</i> 不完全合適 <i>2</i> 合適


\* 原廠設定

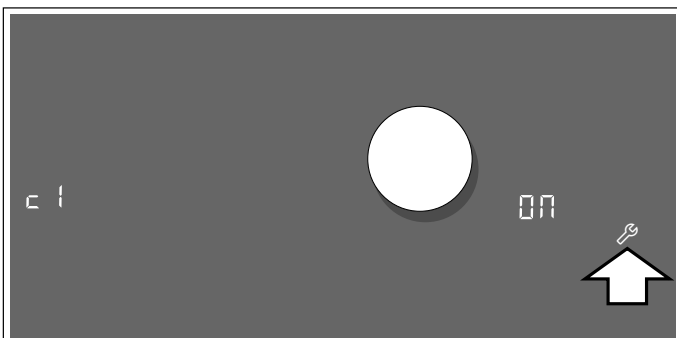
## 基本設定:


請先關閉感應爐。

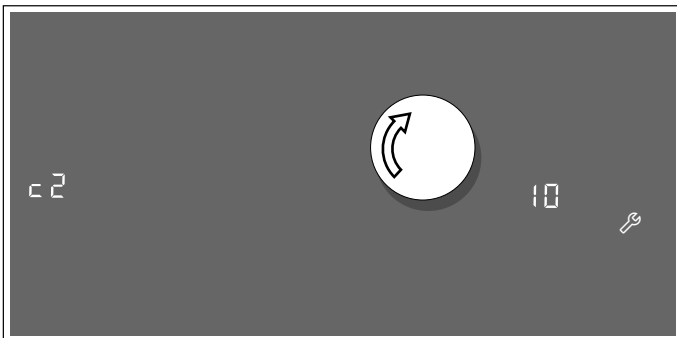
- 1 啟動感應爐。
- 2 在接下來的 10 秒內點選  符號。  
前四個顯示，提供產品資訊。轉動旋鈕以檢視個別內容。


產品資訊	顯示螢幕
售後服務索引 (ASSI)	01
製造號碼	Fd
製造號碼 1	95.
製造號碼 2	05

- 3 再次點選  符號，進入基本設定。  
c 1 以及 00 的預設值在顯示螢幕上亮起。



- 4 重複點選  符號直到所需的功​​能顯示。
- 5 然後用旋鈕來選擇所需設定值。



- 6 長按  符號 4 秒以上。

設定被儲存。

### 離開基本設定

使用主要控制旋鈕關閉感應爐。

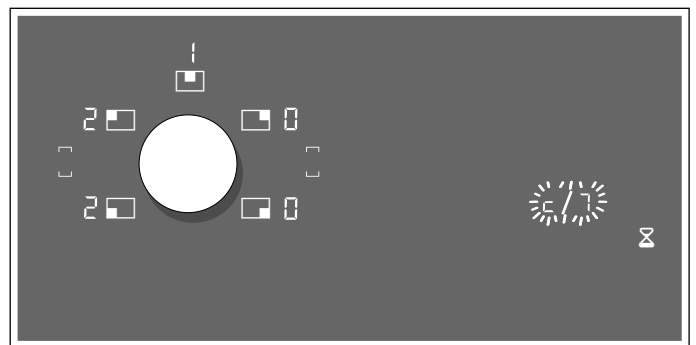
## 適用鍋具測試

本功能用於確認鍋具的烹調效能與品質。

測試結果依鍋具的特性及使用的加熱區，而會有所不同，可作為一參考值。




- 1 在鍋具冷卻的狀態下，裝入約 200 ml 的水並放置於加熱區中央，請依照鍋具底部尺寸，選擇合適的加熱區。
- 2 進入基本設定並選擇 c 7 設定。
- 3 點選控制面板。— 將會閃爍在加熱區顯示螢幕上。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中。



請使用以下表格來確認結果：

### 結果

-  該鍋具不適用於該加熱區，因此無法被加熱。\*
-  該鍋具需要較長的加熱時間，烹調過程也不如正常情況。\*
-  該鍋具可正常加熱，且烹調過程順暢。

\* 若有更小的加熱區，請用相同的鍋具在小的加熱區再測試一次。

請點選設定範圍來重新啟動該功能。

### 提示

- 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。這會造成不如預期的烹調成果。
- 有關本功能的相關資訊，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 → "使用感應爐烹調"

## 清潔

合適的維護及清潔產品可在售後服務中心或我們的零售據點購買。

## 感應爐

### 清潔

每次烹調後，請確實清潔感應爐。這可避免殘餘的食物燒焦。清潔前請務必確認餘溫指示燈熄滅。

清潔感應爐時，請先以微濕抹布擦拭，再以布或毛巾擦乾，以避免水垢堆積。

僅可使用適用於本感應爐的清潔用品。請遵循清潔用品包裝上的使用說明。

請不要使用：

- 未經稀釋的清潔劑
- 洗碗機專用的清潔劑
- 具有腐蝕性的清潔用品
- 強效清潔劑，例如：烤箱凝膠或去漬劑
- 菜瓜布
- 高壓或蒸氣噴射清潔器

頑固的髒污最好使用玻璃刮刀去除。玻璃刮刀可自零售商購得。請遵守製造商的使用說明。

您也可以我們的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。

### 不明顯的污漬

水垢與水痕	請在爐具冷卻後立即清潔。您可使用適用於玻璃陶瓷製感應爐的清潔劑。*
-------	-----------------------------------

糖、澱粉類或塑膠	立即清潔。可使用玻璃刮刀去除。小心：燙傷風險。*
----------	--------------------------

\* 使用微濕布清潔，再以布或毛巾擦乾。

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

## 感應爐周圍

為避免感應爐周圍損壞，請詳讀下列說明：

- 請務必使用溫熱的肥皂水
- 使用新的海棉布前，請先徹底清潔。
- 請勿使用強效或具腐蝕性的清潔劑。
- 請勿使用玻璃刮刀或尖銳的物品。

## 旋鈕

請使用溫熱的肥皂水來清潔旋鈕。請勿使用強效或具腐蝕性的清潔劑。使勿使用洗碗機或直接用水龍頭沖洗來清潔旋鈕。這可能會造成旋鈕損壞。

## 無線溫度感應器

### 溫度感應器

請使用溼布清潔溫度感應器。切勿用洗碗機清洗。請勿將感應器浸在水中或在水龍頭下沖洗。

烹調後將溫度感應器自湯鍋取下。將感應器存放在乾淨且安全的地方（例如其包裝中），並遠離熱源。

### 矽膠貼片

請先清潔並乾燥，再貼到溫度感應器上。可放在洗碗機中清洗。

**提示：**貼有矽膠貼片的鍋具不得長時間浸泡在肥皂水中。

### 溫度感應器螢幕

感應器螢幕必須保持清潔乾燥。步驟如下：

- 定期清除污垢與油垢。
- 使用軟布或棉花棒與螢幕清潔劑清潔。

### 提示

- 請勿使用具磨砂性的清潔用品，例如菜瓜布、刷子或磨砂膏。
- 請勿用手指觸碰感應器螢幕。這樣可能會弄髒或造成刮傷。

---

## 常見問題 (FAQ)

---

---

### 使用本感應爐

---

#### 為何我無法開啟感應爐且控制面板安全鎖的符號亮起？

控制面板安全鎖已啟用。將旋鈕放置於旋轉控制面板上。

有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → " 適用鍋具測試 "

#### 我為什麼會聽到訊號聲？

請清除控制面板上的液體或食物殘渣。移除控制面板上的物品。

有關如何解除訊號聲的說明，請參閱以下章節 → " 基本設定 "

---

### 使用中發出的正常聲響

---

#### 為何我在烹調時聽到聲音？

依照不同的鍋底材質，有時使用感應爐時會產生某些聲音。這些聲音是電磁場的正常現象。其並不代表產品有缺陷。

#### 可能產生的聲響：

##### 發出類似變壓器會發出的低鳴音：

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：

發生於加熱空鍋時。該聲音會在您加入水或食物後消失。

##### 劈啪作響的聲音：

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。聲音的大小會隨著烹調食材的份量或烹調方法而有所不同。

##### 高頻的哨音：

發生於同時使用兩個設定最大加熱值的加熱區時。哨音會在加熱設定值調小時消失或減弱。

##### 風扇聲音：

爐具配有風扇，風扇在高溫時會自動開啟。即使爐具已關閉，若感應爐仍偵測到過高的溫度，風扇亦會持續運轉。

---

### 烹調鍋具

---

#### 哪一種鍋具可以用於感應爐？

有關適用感應爐的鍋具資訊，請參閱以下章節 → " 使用感應爐烹調 "。

#### 為何加熱區沒有加熱，且為何加熱設定值在閃爍？

放置鍋具的加熱區尚未開啟。

請確認您已開啟正確的加熱區。

鍋具對於該加熱區來說過小，或者該鍋具不適用於感應爐。

請確認該鍋具適用於感應爐並且放置在最適合該鍋具尺寸的加熱區上。有關鍋具的種類、尺寸、放置位置，請參閱以下章節 → " 使用感應爐烹調 "，與。

#### 為何鍋具加熱需要很久的時間，或為何已設定高溫，但鍋具卻無法充分被加熱？

鍋具對於該加熱區來說過小，或者該鍋具不適用於感應爐。

請確認該鍋具適用於感應爐並且放置在最適合該鍋具尺寸的加熱區上。有關鍋具的種類、尺寸、放置位置，請參閱以下章節 → " 使用感應爐烹調 "，→ " 彈性功能 " 與 → " 轉移功能 "。

---

## 烹調鍋具

---

### 如何開啟雙環與三環加熱區？

此加熱區能偵測不同尺寸的烹調鍋具。針對不同烹調鍋具的材質和特性，加熱區能自動啟動單環、雙環或三環功能並調整至適當的加熱輸出，以達到良好的烹調效果。

感應爐最適合使用具有充分強磁性底部、且最接近加熱區大小的烹調鍋具。有關感應爐適用的鍋具資訊，請參閱以下章節 → "使用感應爐烹調"。

---

---

## 清潔

---

### 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磨砂材質的清潔劑、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"

---

## 故障處理程序

大部分的故障問題都能被輕易排除。在聯繫售後服務人員前，請先詳閱表格資訊。

顯示	可能原因	疑難排解
無	電源供應已被切斷。  裝置沒有依照電路圖連接。 電子零件故障。	請使用其他電子設備來確認電源供應是否有短路問題。 請確認裝置有依照電路圖連接。 若無法自行排除故障，請聯繫售後服務人員。
訊號聲響起。 <i>F2/E8207</i> <i>F4/E8208</i>	控制面板受潮，或有物體覆蓋其上。 電子零件過熱，對應的加熱區已關閉。 電子零件過熱，所有加熱區已關閉。	擦乾控制面板或移除物體。 請待電子零件確實降溫下來。然後點選感應爐上的任一控制選項。
<i>F5</i> + 加熱設定與訊號聲	有一個熱的湯鍋放置在控制面板區域。 電子零件有過熱風險。	移開湯鍋。故障的顯示會在稍後熄滅。您可繼續烹調。
<i>F5</i> 與訊號聲	有一個熱的湯鍋放置在控制面板區域。 為了保護電子零件，加熱區已關閉。	移開單柄湯鍋。請稍候數秒。點選任一控制選項。若故障顯示燈熄滅後，您可繼續進行烹調。
<i>F1/F6</i>	加熱區過熱，為了保護工作檯面，其已自動關閉。	請待電子零件確實降溫下來再重新開啟加熱區。
<i>F8</i>	加熱區已長時間持續運轉。	自動斷電功能已啟動。請參閱相關章節 → "自動斷電"
<i>F9</i>	彈性功能無法啟動。	點選任一控制選項來檢查錯誤指示燈。您可照常使用其他加熱區烹調。請聯絡售後服務中心。
<i>E8202</i>	溫度感應器過熱，加熱區已關閉。	請待溫度感應器確實降溫後再重新開啟該功能。
<i>E8203</i>	溫度感應器過熱，所有加熱區已關閉。	若您不使用溫度感應器時，請將其從烹調鍋具上取下，並存放於遠離熱源的地方。再次開啟加熱區。
<i>E8204</i>	溫度感應器的電池沒電了，	更請換 3V 的 CR2032 電池。請參閱「更換電池」章節。
<i>E8205</i>	溫度感應器未連線。	關閉後再重新啟動。
<i>E8206</i>	溫度感應器損壞或故障。	請聯絡售後服務中心。
溫度感應器指示燈未亮起	溫度感應器沒有反應，指示燈沒亮起。	更請換 3V 的 CR2032 電池。請參閱「更換電池」章節。  若仍未解決問題，長按溫度感應器上的符號 8 秒，再重新將溫度感應器與感應爐連線。  若問題還是存在，請聯絡售後服務中心。
溫度感應器上的指示燈閃爍兩次。	溫度感應器的電力即將耗盡。電池可能會在您下次烹飪時耗盡而中斷烹調。	更請換 3V 的 CR2032 電池。請參閱「更換電池」章節。
溫度感應器上的指示燈閃爍三次。	溫度感應器未連線。	長按溫度感應器上的符號 8 秒，再重新將溫度感應器與感應爐連線。
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	運轉時的電壓不正確或電壓超出正常運轉範圍。	請聯絡電源供應商。
<i>U400</i>	感應爐沒有連接好	切斷感應爐的電源供應。請確認感應爐有按照電路圖連接。
<i>dE</i>	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 分鐘內點選面板上的任一觸控鍵。展示模式已關閉。

請勿將熱的湯鍋置於控制面板上。

- 提示**
- 若 *E* 出現在顯示螢幕上，必須長按加熱區對應的感應器以查看故障碼。
  - 若故障碼沒有列在表格中，請將感應爐斷電。稍候 30 秒後再重新連接。若再次出現該顯示，請聯絡售後服務人員並告知顯示的故障碼。

---

## 售後服務

---

若需要修理，請聯絡售後服務中心。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。

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）。您可在電器底部找到附有這些數字的銘牌。您可記下該電器的資料和以下的售後服務中心電話號碼以供將來參考。

---

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

---

### 售後服務

---

請注意若是因為操作不當導致的問題，即使在保固期間請售服人員到府維修也將收取費用。

#### 警告 – 觸電風險！

不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。電器如有故障，請拔掉電器插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。

各國的聯絡資訊請參閱附件的客戶服務列表。

#### 預約技師到府服務以及產品諮詢

**TW** 0800 368 888  
免付費電話

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。





Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
www.gaggenau.com

9001184500 (961222)  
zh-tw



**GAGGENAU**