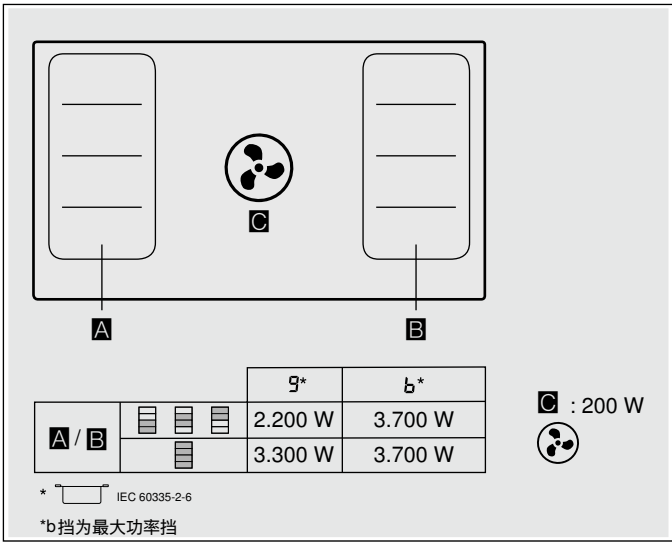


CV 282 CN

吸油烟电磁灶台



目录

主要用途	4	定时功能	21
重要安全信息	5	烹饪定时器	21
损坏原因	8	短定时器	21
环境保护	8	秒表功能	21
节能	8	炖锅火力推进功能	22
环保处理	8	启用	22
感应烹饪	9	停用	22
感应烹饪的优点	9	煎锅火力推进功能	23
烹饪容器	9	使用建议	23
了解您的电器	10	启用	23
您的新电器	10	停用	23
专用附件	10	保温功能	23
控制面板	11	启用	23
余热指示器	11	停用	23
操作模式	12	自动功能	24
在第一次使用电器之前	12	自动功能的类型	24
首次使用	12	合适的烹饪容器	25
带旋钮的旋钮板	13	感应器和专用附件	25
取下螺旋形旋钮	13	功能和加热设置	25
存放螺旋形旋钮	13	推荐的菜式	29
操作电器	13	无线温度感应器的准备和维护	33
开启和关断电磁灶	13	符合标准声明	34
设置电灶头	13	儿童锁	35
接通和关断通风系统	14	启用和停用儿童锁	35
加强设置	15	显示清洁保护	35
自动启动	15	自动安全关断	35
带感应控制的自动模式	15	基本设置	36
持续运行功能	15	进行基本设置:	37
间歇通风	16	烹饪容器测试	38
主厨推荐	16	清洁	38
灵活烹饪区功能	18	清洁剂	38
炊具使用建议	18	要清洁的元件	39
作为两个独立的电磁灶头使用	18	电磁灶台外缘 (只适用于有电磁灶台外缘的电器)	39
作为单个电磁灶头使用	18	灶具	40
传输功能	19	通风系统	40
专业厨师功能	20	清洁溢流容器	42
激活	20	螺旋形旋钮	42
停用	20	无线温度感应器	42
更改设置	20		

常见问题 (FAQ)	43
故障排除	44
客户服务	46

更多产品、附件、更换部件及服务信息请参见
www.gaggenau.com 以及在线商店
www.gaggenau.com/zz/store

主要用途

请认真阅读本手册。只有这样才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。

从包装中取出电器后请进行检查。如果有运输损坏，不要连接电器，联系技术支持服务部门并对运输导致的损坏提供书面说明，否则无权索取任何赔偿。

必须根据随附的安装说明安装本电器。

本电器仅供家庭及家庭型环境使用。本电器只能用于制备食物和饮料。烹调时必须有人看管。短期烹饪时必须全程有人看管。本电器仅限室内使用。

本电器最高可在海拔 2000 米的高度使用。

切勿使用盖子。这会由于过热、起火或材料粉碎等原因引发事故。

只能使用我们许可使用的安全设备或儿童安全烤架。不合适的安全设备或儿童安全烤架可能导致事故。

本电器不适合用外部定时器或遥控器操作。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

使用烹饪功能时，请对上面放置了带温度感应器的锅具的电磁灶头进行设置。

如果您佩戴有起搏器或类似医疗设备，建议您使用电磁灶台或站立在运行中的电磁灶台附近时应格外小心。请就设备的一致性和潜在的不兼容性咨询医生或设备制造商。

⚠ 重要安全信息

只有根据安全说明正确安装，才能安全使用本电器。安装工负责确保电器在安装位置上正常工作。

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

请勿吸取危险或爆炸物品和蒸汽。

请确保没有小物品或液体进入电器。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

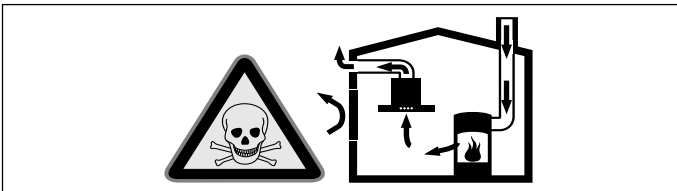
本电器不适合用外部定时器或遥控器操作。

⚠ 警告 – 有窒息危险!

包装材料会对儿童造成危险。切勿让儿童玩耍包装材料。

⚠ 警告 – 有致命危险!

有烟气倒吸入房间而引起烟气中毒的危险。如果在电器处于排风模式的同时使用依靠室内空气工作的生热电器，务必确保室内新鲜空气供应充足。

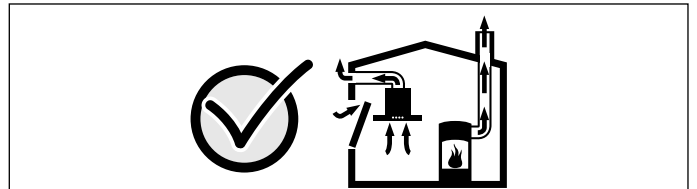


依靠室内空气工作的生热设备 (例如使用燃气、燃油、木头或煤炭的加热器、连续流加热器或热水器) 消耗所在安装室内的空气，并通过排气系统 (例如烟囱) 将废气排放到室外。

在吸油烟机开启的情况下，厨房和相邻房间内的空气会被抽走 - 如果新鲜空气供应不足，会形成局部真空。烟道或排气井的毒气被回吸到生活区。

- 因此必须始终保证充足的进风。
- 仅靠进气/排气壁箱将无法确保房间气压符合限值。

只有在生热电器安装位置的局部真空不超过 4 Pa (0.04 mbar) 的情况下，才能实现安全操作。只要燃烧所需的空气能够通过无法密封的开口进入房间 (例如通过门、窗、进风/排风壁箱或其它技术手段)，就能达到这个要求。



在任何情况下，都要咨询负责烟囱的烟囱清洁工。他能够评估房屋的整个通风情况，并能建议您采取合适的通风措施。

如果吸油烟机只使用循环模式，则操作不受限制。

⚠ 警告 – 有着火危险! !

- 热的油着火速度极快。切勿让油在无人监管的情况下烧至灼热。切勿用水扑灭燃烧的油。关断电磁灶头。使用盖子、灭火毯或类似工具小心扑灭火焰。
- 电磁灶头变得很热。切勿将易燃物品放在电磁灶台上。切勿将物品放在电磁灶台上。
- 电器变热。不要将易燃物品或气雾剂罐放在电磁灶台正下方的抽屉里。
- 电磁灶台自动关断，不能继续操作。稍后它可能意外开启。断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 油脂过滤网中的油脂沉积物可能会着火。**每月至少清洁油脂过滤网一次。**使用电器时决不能不装油脂过滤网。
- 过滤器中的油脂沉积物可能会着火。按说明清洁电器。遵照清洁间隔周期。使用电器时决不能不装油脂过滤网。

- 打开吸油烟系统后，油脂过滤器中的油脂沉积物可能会着火。切勿在电器附近使用明火 (例如用烈酒燃烧方式烹饪)。除非使用密封的、不可移动的盖板，否则请勿将电器安装在固体燃料 (例如木头或煤炭) 加热器附近。切勿有飞火。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

- 电磁灶头及周围区域，尤其是电磁灶台外缘会变得很热。切勿触碰灼热表面。请将小孩留在安全距离以外。
- 电磁灶头加热，但是显示屏不工作。断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 电磁灶台上的金属物体很快变热。切勿将金属物品 (如小刀、叉子、汤匙和盖子) 放在电磁灶台上。
- 如果将过滤器盖放在电磁灶上，盖子会迅速变得很热。切勿将过滤器盖放在电磁灶上。切勿将锅具或其他热的物品放在过滤器盖上。
- 在每次使用之后，一定要使用主开关关断电磁灶台。不要等到取下平底锅后电磁灶台自动关断。
- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 电器在操作过程中会变热。如果热液体透过电器，应让电器至少冷却 2 小时，才可取出过滤器盖、金属滤网、容器、溢出容器或电器外壳。

⚠ 警告 – 有电击危险!

- 修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。

- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 玻璃陶瓷上的裂纹或破裂可能导致电击。断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

⚠ 警告 – 电磁危险!

- 本电器符合安全和电磁兼容性标准。然而，带有起搏器或胰岛素泵的人千万不要使用本电器。不能确保市场上销售的这些装置全部符合当前的电磁兼容性标准，不能确保不发生妨碍装置正常工作的干扰。带有其他类型装置 (如助听器) 的人员也可能会感到某些不适。
- 无线温度感应器和旋钮有磁性。其中的磁性元件可能损坏电子植入式器件，如起搏器或胰岛素泵。因此，配带有电子植入式器件的人不应在随身口袋里携带温度感应器或旋钮，并且应始终将这些物品放置在距离其起搏器或同类医疗配件至少 10 cm 以外的位置。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

- 在进行水浴烹饪时，由于过热，电磁灶台和烹饪容器可能会破碎。水浴中的烹饪容器切勿直接接触加水的锅底。只能使用耐热烹饪容器。
- 由于在平底锅底和电磁灶头之间有液体，炖锅可能会突然跳起。电灶头和炖锅锅底一定要保持干燥。
- 炊具和灶具会变得很烫。请不要触摸灼热的灶具，也不要握住灼热的炊具。
- 无线烹饪传感器配有电池，如果暴露在高温环境下，电池可能会损坏。从烹饪容器上取下传感器，存放在远离任何热源的位置。
- 从锅具中取出温度感应器时可能非常热。请戴上烤箱手套或使用茶巾来取出感应器。
- 使用不合适的炒锅可能会造成事故。请仅使用制造商配备的炒锅 (作为选配件购买)。

△ 警告 – 故障风险!

风扇位于该电磁灶下方。如果抽屉位于电磁灶下方，请不要在其中储存任何细小或锋利的物品、纸张或茶巾。这些物品可能会卷入其中，进而损坏风扇或妨碍冷却。

抽屉中的物品和风扇进风口之间必须有 2 cm 的最小距离。

警告：当吸油烟机与燃烧燃气或其他燃料的炉灶同时使用时，房间必须通风良好。

警告：如果不按说明书规定方法清洗，吸油烟机有起火的危险。

警告：禁止炉火直接烘烤吸油烟机。

警告：如果保护带电部件的灶台表面为玻璃陶瓷或类似的易碎材料，表面有裂纹时，关掉器具以避免可能出现的电击。

注意：不能使用蒸汽清洁器。

注意：器具在使用期间会发热，应避免接触发热单元。

注意：使用后，应通过控制器关上灶头，不能依靠盘探测器。

注意：金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台表面，因为它们可能变热。

注意：打开盖前，清除盖上溢出物；关上盖前，灶台表面应被冷却。

注意：该器具需要带有一个提供全极断开功能的开关

注意：如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

主要技术参数:

额定电压范围: 220-240V~

额定频率: 50Hz

额定功率: 7600W
(电磁灶台 7400W)

原产地: 法国

总经销商: 博西家用电器(中国)有限公司
地址: 南京市中山路129号中南国际大厦
20、21楼

执行标准:

GB 4706.1-2005

家用和类似用途电器的安全 第1部分: 通用要求

GB 4706.22-2008

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

损坏原因

注意!

- 坚硬或尖锐的物体可能会损坏电磁灶。切勿让坚硬或尖锐的物体掉落在电磁灶上。
- 加热空的烹饪容器可能导致损坏表面。请勿加热空的烹饪容器。
- 热锅具可能会损坏电磁灶。切勿将热锅具放在控制面板、显示屏/指示器、灶台周边或过滤器盖上。
- 切勿将铝箔或塑料容器留在热的电磁灶上，这会损坏电磁灶。不要使用烤箱垫。
- 有损坏危险：过滤器盖破裂危险。小心取下过滤器盖。切勿掉落过滤器盖。
- 使用不合适的清洁产品可能会导致表面损坏、变色、脏污。请仅使用适合此类型电磁灶的清洁产品。
- 锅具摩擦可能会导致表面损坏、变色。改变锅具位置时，要抬起锅具，不要在电磁灶表面上滑动。
- 烧焦的食物可能导致表面损坏、脏污。食物溢出后请立即用玻璃刮刀刮除。
- 盐、糖和砂子可能导致电器表面损坏。不要将电磁灶作为工作台或存放空间使用。
- 使用底部粗糙的烹饪容器可能会损坏电器表面。使用前检查所有烹饪容器。
- 糖和含大量糖的食物可能导致电器表面损坏或出现贝壳状裂纹。食物溢出后请立即用玻璃刮刀刮除。

环境保护

在本节中，您可以找到关于节能与处置报废电器的信息。

节能

- 一定要为锅具盖上合适的盖子。烹饪时不使用锅盖会明显消耗更多能源。使用玻璃锅盖，则无需打开锅盖就能看到锅内的烹饪状况。
- 使用锅底平整的锅具。不平整的锅底会增加能源消耗。
- 锅底的直径应该与电磁灶头的尺寸相配。请注意：烹饪容器制造商通常注明炖锅的锅口直径，而锅口直径一般会比炖锅的锅底直径大。
- 食物少则使用小号锅具。使用大号锅具烹饪少量食物会耗费大量能源。
- 仅使用很少量的水烹饪，这不仅节约能量，而且能保存蔬菜自身的所有维生素和矿物质。
- 及时切换至较低的加热设置。这样能节省电能。
- 在烹饪期间，请确保室内充分通风，以便吸油烟机能够有效工作且工作噪音较低。
- 在烹饪过程中，根据蒸汽量调整风速大小。仅在需要时使用强风模式。风扇速度越低，消耗的能源越少。
- 如果烹饪过程中产生了大量蒸汽，请及时选择较高的风速。如果烹饪蒸汽已经扩散在厨房内，则需要吸油烟机工作较长时间。
- 电器未工作时，请关闭电器。
- 清洁滤网，请定期替换滤网(如果需要)以便提高吸油烟机的效率并防止火灾风险。

环保处理

按照环保要求处理包装材料。



本电器已经根据欧盟有关废弃电气和电子设备的法令2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE)进行了标记。该指令是在全欧盟范围内关于废弃设备回收处理和再生利用的有效法律依据。

无线温度感应器是电池供电。以环保的方式处置废电池。

感应烹饪

感应烹饪的优点

感应烹饪与传统烹饪方法大为不同，在这种方式下热能直接在烹饪容器中聚集。这种方式有众多优点：

- 烹煮和煎制时节省时间。
- 节能。
- 更易于保养和清洁。溢出的食物不会快速烧焦。
- 加热控制 and 安全性 – 用户更改设置时电磁灶台会立即提高或降低热源。从电磁灶头移开烹饪容器时，感应电磁灶头会立即停止热源，而无需首先关闭电磁灶头。

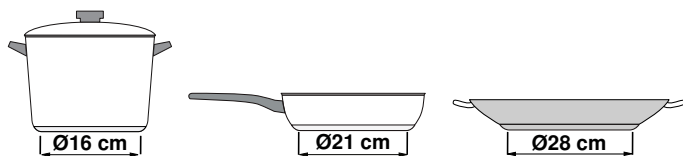
烹饪容器

请仅使用铁磁性烹饪容器进行感应烹饪，例如：

- 搪瓷钢材质烹饪容器
- 铸铁材质烹饪容器
- 不锈钢材质特殊感应兼容烹饪容器。

要查看烹饪容器是否适合感应烹饪，参见→“灵活烹饪区功能”章节。

要获得较好的烹饪效果，锅底的铁磁性区域应与电磁灶头的尺寸相当。如果电磁灶头未检测到烹饪容器，请将烹饪容器置于直径较小的电磁灶头上。

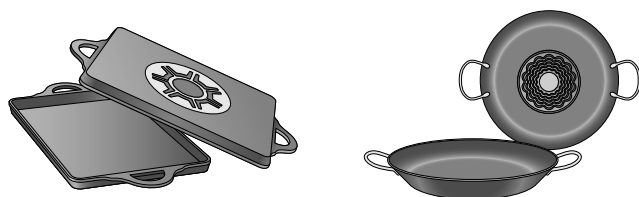


如果灵活烹饪区作为单灶使用，则可使用较大烹饪容器，因为较大容器特别适合该区域。您可以在→“基本设置”第 35 页“第 12 页”章节中查阅烹饪容器放置位置的信息。

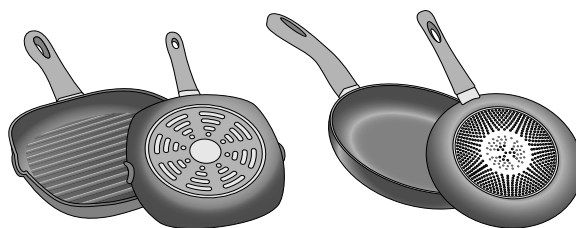


某些感应烹饪容器并没有全铁磁性底座：

- 如果烹饪容器底座仅部分具有铁磁性，则仅会加热铁磁性区域。这可能会导致加热不均匀。非铁磁性区域热度可能不高，不足以进行烹饪。



- 如果烹饪容器底座材质含铝等材料，铁磁性区域也会减小。这可能导致烹饪容器热度不够，甚至检测不到烹饪容器。



不合适的平底锅

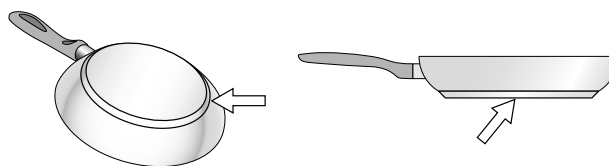
切勿使用下列材料制造的分火器电磁灶台或平底锅：

- 普通薄钢板
- 玻璃
- 陶器
- 铜
- 铝

烹饪容器底座的性质

烹饪容器底座的材质会影响烹饪效果。使用散热均匀材质制成的锅具，如三层基底不锈钢平底锅，将节省时间和能源。

使用平底烹饪容器时，如果烹饪容器底座不平整，可能会损坏热源。



没有平底锅或平底锅尺寸不合适

如果选定的电磁灶头上没有放置平底锅，或平底锅没有采用适当的材料制造或尺寸不合适，则电磁灶头显示符所显示的功率等级将闪烁。将合适的平底锅放在电磁灶头上可停止闪烁。如果这种状况持续 90 秒以上，电磁灶头将自动关断。

空平底锅或薄底平底锅

不要加热空平底锅或使用薄底平底锅。电磁灶台配备内部安全系统。然而，空锅可能热得太快，致使“自动关断”功能来不及反应，这样锅可能就会达到极高的温度。可能使平底锅的锅底熔化并损坏电磁灶台的玻璃表面。此时，请勿碰触平底锅，同时断开电磁灶头。如果电磁灶头冷却后无法工作，请联系技术支持服务部门。

平底锅检测

每个电磁灶头都有平底锅检测的下限值。这取决于烹饪容器铁磁性区域的直径以及底座材质。因此，应该始终使用与锅底直径尺寸相当的电磁灶头。

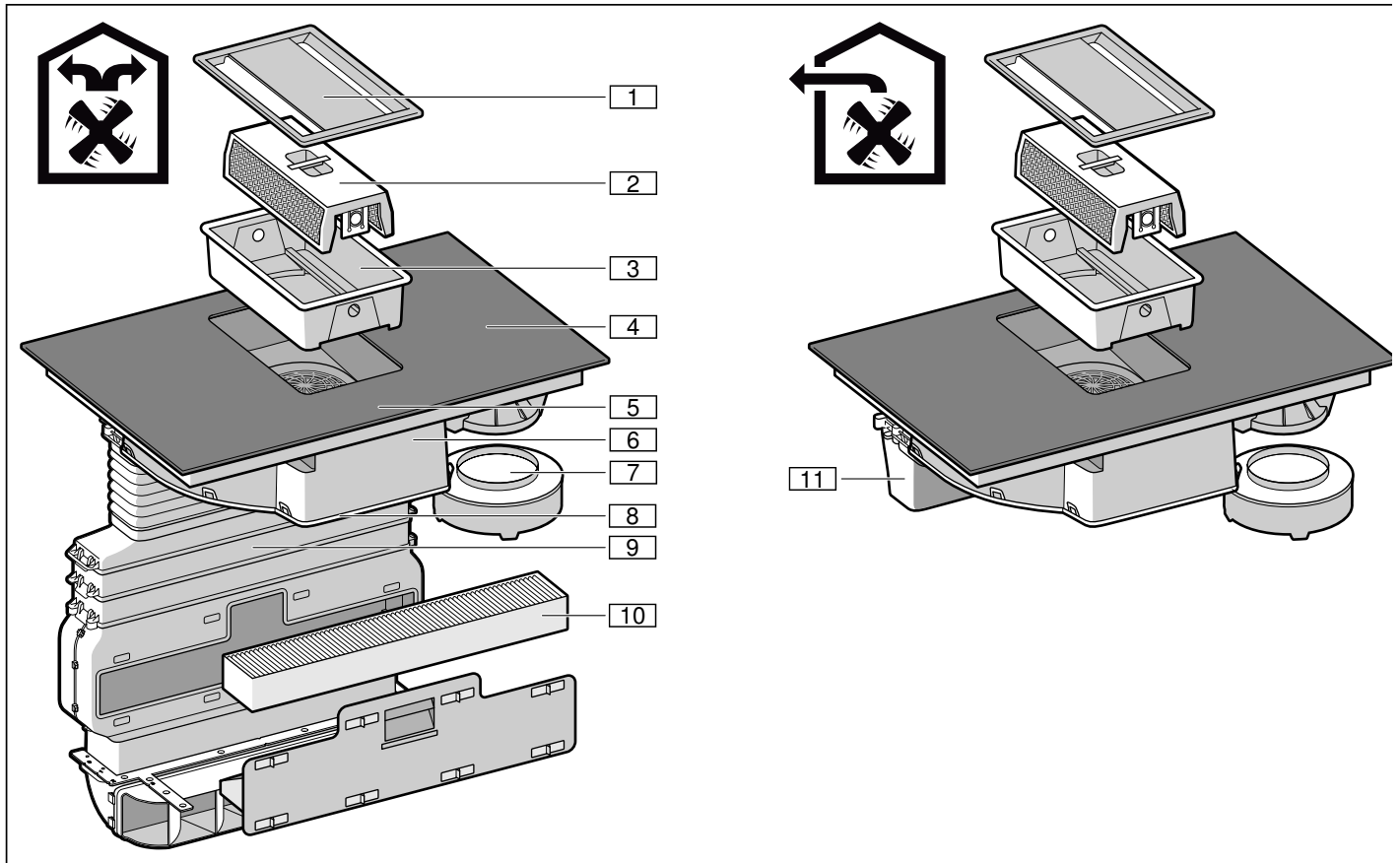
了解您的电器

有关电磁灶头尺寸及功率的相关信息，请参阅→第 2 页

本节对指示符和控件进行说明。此外，您还会了解到电器的各种功能。

提示：根据电器型号，个别细节和颜色可能不同。

您的新电器



编号	姓名
1	过滤器盖
2	金属过滤网
3	容器
4	灶具
5	控制面板
6	风扇外壳
7	溢流容器
8	外壳盖
9	管道*
10	活性炭过滤器*
11	排气管*

* 仅在空气循环模式下

** 仅在内循环模式下

专用附件

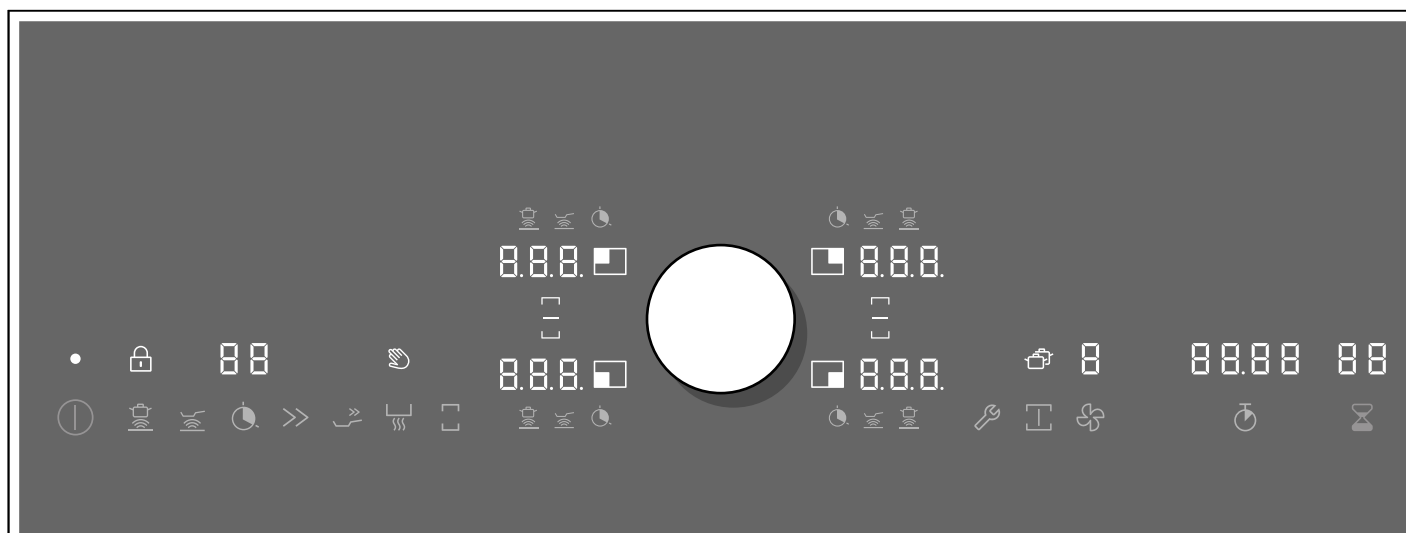
温度感应器	CA 060 300
扁型烟管连接件	CA 284 010
空气循环模式	CA 282 810
活性炭	CA 282 110
磁悬旋钮 (黑色)	CA 230 100
多层铁板烧煎锅	CA 051 300
铸铝烤盘	CA 052 300

合适的烹饪容器

有煎炸感应功能专用锅具。可以在专卖店或通过我们的技术售后服务部门购买这些煎锅。请务必提供相应的参考号。

小号平底锅 – 直径 15 cm	GP 900001
中号平底锅 – 直径 18 cm	GP 900002
大号平底锅 – 直径 21 cm	GP 900003

控制面板



触摸按键

①	关断再开启电器。
	启动烹饪感应功能
	启动煎炸感应功能
	设置烹饪计时器
	激活炖锅火力推进功能
	激活煎锅火力推进功能
	激活保温功能
	激活灵活烹饪区功能
	打开基本设置
	激活专业厨师功能
	在电磁灶设置区域和通风系统之间切换/设置通风系统等级/启动强力模式、自动启动和通风系统的间歇通风功能
	启动秒表
	设置定时器

指示符/符号

	操作状态
	电磁灶头
	加热设置/风扇设置
	烹饪感应功能
	煎炸感应功能
	烹饪定时器
	炖锅火力推进功能/吸油烟机强力模式
	煎锅火力推进功能
	保温功能
	余热
	定时器功能
	秒表功能
	显示清洁保护
	儿童锁

指示符/符号

	灵活烹饪区功能启用
	灵活烹饪区功能停用
	传输功能
	吸油烟机已开启
	吸油烟机间歇通风功能
	吸油烟机自动模式
	吸油烟机延时功能
	金属过滤网未正确插入
	活性炭过滤器饱和指示灯
	金属过滤网饱和指示灯

触摸按键

电磁灶加热时，此时可用的触摸按键符号将亮起。

触摸符号会激活相关功能。确认信号音响起。

提示

- 相应触摸按键符号是否亮起取决于其可用状态。可用功能的指示灯点亮为白色。一旦选择某个功能，该功能的指示灯即会点亮为橙色。
- 务必保持控制面板清洁而干燥。潮湿将影响其正常工作。
- 不要将烹饪容器拉近显示屏和感应器。否则电子装置会过热。

余热指示器

电磁灶台的每个电磁灶头上都有一个余热指示灯，用于指示电磁灶头有余热。在余热指示灯亮起时请勿触摸电磁灶头。

根据余热程度，将显示以下指示：

- 显示 *H*：高温
- 显示 *h*：低温

如果在烹饪时从电磁灶头移开烹饪容器，余热指示灯和所选加热设置将交替闪烁。

关断电磁灶头时，余热指示灯会亮起。即使关断电磁灶头后，只要电磁灶头仍然温热，余热指示灯将保持亮起。

操作模式

本电器可在排风模式或循环模式下使用。

排风模式



吸入的空气通过油脂过滤网进行清洁，然后通过管路系统被输送至外部。

提示: 不得将废气排入正在使用的烟气或废气管道中，也不得排入为加热电器所在的安装室进行通风的通风井中。

- 在将废气排入停止使用的烟气或废气管道之前，请先征求负责此事的加热工程师的同意。
- 如果穿过外墙排放废气，应该使用伸缩式壁箱。

空气循环模式



吸入的空气通过几个油脂过滤网和一个活性炭过滤器进行清洁，然后被送回厨房。

提示: 为消除空气循环模式下的异味，必须安装活性炭过滤器。如要了解在空气循环模式下操作电器的不同选项，请参见手册。也可咨询您的经销商。所需的附件可从专卖店、客户服务处或在线商店获得。

在第一次使用电器之前

在第一次使用电器之前请阅读如下信息：

请彻底清洁电器和所有附件。

您必须先应用一些设置，才可使用新电器。

首次使用

提示: 出厂时，电器预设为空气循环模式。

可能的设置：

- 在空气循环模式下，如果显示 **C9**，则会设置值 **0** (出厂设置)。
- 在内循环模式下，如果显示 **C9**，则会设置值 **1**。

如要将电器切换至排风模式，参见→“基本设置”第 36 页。

带旋钮的旋钮板

旋钮板 是可在其中使用螺旋形旋钮选择电磁灶头和加热设置的控制面板。

螺旋形旋钮带有磁性，并且位于 旋钮板 上所标记区域的中间位置。要启用电磁灶头，请按下螺旋形旋钮，以便它在所需电磁灶头的相应区域中倾斜。通过转动螺旋形旋钮选择加热设置。

将螺旋形旋钮放在旋钮板上，以便它位于限制旋钮板区域的指示符的中心。

提示：即使螺旋形旋钮并非完全位于中心，这也不会影响螺旋形旋钮的工作方式。

取下螺旋形旋钮

取下螺旋形旋钮会启用擦拭保护功能。

在烹饪期间可以取下螺旋形旋钮。擦拭保护功能启用 10 分钟。如果在此时间到时之前，螺旋形旋钮未返回其位置，则电磁灶将关断。

⚠ 警告 – 有着火危险!

如果在这 10 分钟期间将金属物品放在 旋钮板 区域，则电磁灶可能继续加热。因此，务必使用主开关关断电磁灶。

存放螺旋形旋钮

螺旋形旋钮的内部有一块强力磁铁。使螺旋形旋钮远离磁数据载体，如信用卡和带磁条的卡。否则，这些数据载体可能发生无法修复的损坏。

磁铁还可能导致电视和屏幕出现故障。

提示：螺旋形旋钮带有磁性。吸附在底部的金属粒子可能刮伤电磁灶的表面。务必彻底清洁螺旋形旋钮。

操作电器

本章讲述如何设置电磁灶头。表中列出了各种食物的加热设置和烹饪时间。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!


如果将过滤器盖放在电磁灶上，盖子会迅速变得很热。切勿将过滤器盖放在电磁灶上。切勿将锅具或其他热的物品放在过滤器盖上。

提示：开始烹饪时先开启吸油烟机，烹饪结束时等几分钟再关断。这是清除厨房油烟的最有效方法。

提示：不要在无容器、金属过滤网或过滤器盖的情况下使用本电器。

开启和关断电磁灶

使用主开关打开和关断电磁灶。

开启：将螺旋形旋钮放在控制面板上。触摸 ① 符号。电磁灶头和此时可用的功能符号将亮起。电磁灶头旁边的  亮起。电磁灶台准备就绪。

关断：触摸 ① 符号，直到指示灯熄灭。所有电磁灶头都已关断。余热指示灯保持点亮，直到电磁灶头完全冷却。

提示

- 如果所有电磁灶头已关断超过 20 秒，并且通风系统已关断，则电磁灶将自动关断。
- 在关断电磁灶之后，所选的设置会存储 5 秒钟。在此期间，如果电磁灶重启，则先前设置的加热设置将闪烁。要应用这些设置，请在接下来的 5 秒钟之内按下旋钮。如果您没有按下旋钮或者如果触摸其他感应按钮，则将删除所有先前的设置。

设置电灶头

使用螺旋形旋钮选择所需的电磁灶头。

加热设置 1 = 最低设置。

加热设置 9 = 最高设置。

每个加热设置值有一个中间设置值。这在电磁灶头显示屏上显示为 .5。

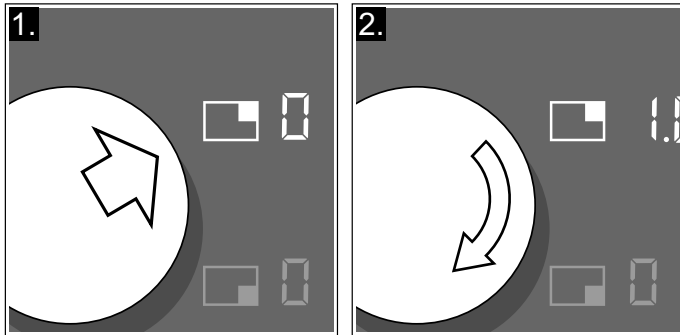
提示

- 为了保护电器的易碎部分不受过热和电气过载的影响，灶具可能会暂时降低功率。
- 为了防止电器产生过量噪声，灶具可能会临时降低功率。

选择电磁灶头和加热设置

电磁灶台必须开启。

- 1 选择电磁灶头。要执行此操作，请触摸所需电磁灶头的相应区域中的螺旋形旋钮。
- 2 在接下来的 10 秒钟内，转动螺旋形旋钮，直到加热设置显示屏中出现所需的加热设置为止。



已调整加热设置。


提示

- 在将一件烹饪容器放在灵活烹饪区上时，必须根据尺寸正确放置；请参见 → "灵活烹饪区功能" 章节。检测到该烹饪容器，并自动选择电磁灶头。此时您可以配置设置。
- 如果在更改设置之后，指示灯闪烁，请检查烹饪容器是否适合感应烹饪。请参见 → "烹饪容器测试" 章节。

更改加热设置

选择电磁灶头，并用螺旋形旋钮更改加热设置。

关断电磁灶头

选择电磁灶头，转动螺旋形旋钮，直至  出现。电磁灶头自行关断，余热指示灯亮起。

提示

- 如果没有在电磁灶头上放置平底锅，则选定的功率等级闪烁。在经过一定时间之后，电磁灶头关断。
- 如果在开启电磁灶之前，电磁灶头上有烹饪容器，那么在触摸主开关之后最多需要 20 秒钟就能检测到这一点，然后即会自动选择电磁灶头。在之后的 10 秒钟内，设置加热设置。否则，电磁灶头将在 20 秒钟之后再次自行关断。即使在开启电磁灶时，其上面有多个罐子和盘子，也只会检测到一件烹饪容器。
- 通风系统必须单独关闭。→ "关闭通风系统" 第 14 页

接通和关断通风系统

提示: 始终根据当前条件调节设置。要去除强烈的烹饪气味，请选择高速风扇设置。


提示: 如果没有可用的金属过滤网，则无法打开通风系统。插入金属过滤网。如果没有金属过滤网，电磁灶功能依然可用。→ "清洁" 第 38 页




提示: 当使用特定类型的烹饪容器时，例如深度超过 13 cm 的深平底锅、炒菜锅和深蒸锅，将无法保证最佳抽吸效果。抽吸效果可通过将盖子呈一定角度放在烹饪容器上进行改进。

提示: 切勿阻塞通风孔。请勿在过滤器盖上放置物品，因为这样会降低通风系统动力。


打开通风系统

提示: 如果显示屏上的 *F insert* 闪烁，并且  符号不可用，请正确插入金属过滤网。

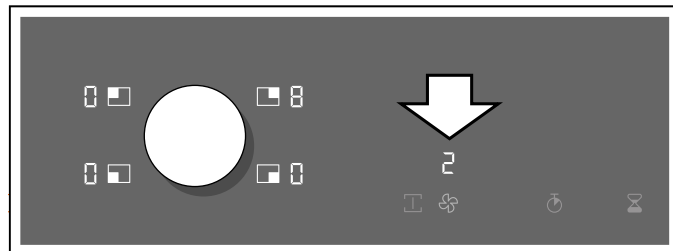
 将显示在显示屏上。可以启动吸油烟机。


- 1 触摸  符号。
 符号将点亮橙色。吸油烟机将在风扇设置  状态下启动。所选的风扇设置将显示在显示屏上。

提示


- 配置吸油烟机风扇设置过程中无法更改加热设置。
- 在几秒钟时间内，可以选择吸油烟机的风扇设置。
 符号将亮起白色，这时可以使用旋钮再次配置加热设置。




- 2 使用旋钮选择所需的设置。
所选的风扇设置将显示在显示屏上。



- 3 如要设置其他风扇设置，触摸  符号，然后使用旋钮选择所需的设置。
所选的风扇设置将显示在显示屏上。

关闭通风系统

如果您想要关断电器，请触摸  符号。如果您只想要关断通风系统，请按以下指示操作：


- 1 触摸  符号。
- 2 使用旋钮选择风扇设置 .
- 3 触摸  符号，切换至电磁灶的设置区域。

提示: 如果启动了持续运行功能，则只能通过旋钮关断通风系统。→ "持续运行功能" 第 15 页

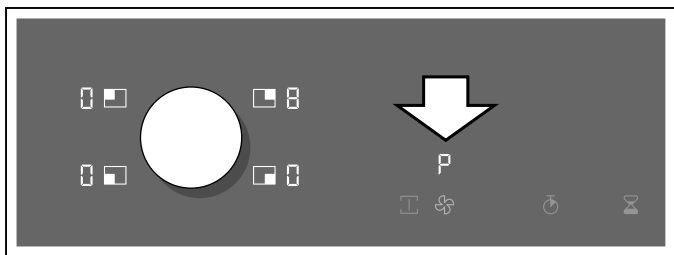
加强设置

如果产生的气味较大或蒸汽量较大，则激活强风模式。在这种模式下，吸油烟机以最大功率短暂地运行。短时工作后，会自动切换回低速设置。

开启



- 1 触摸  符号。
- 2 转动旋钮，直至 **P** 出现。

强力模式现已启动。



提示: 6 分钟后，电器将自动切换回风扇设置 3。

关断

- 1 触摸  符号。
- 2 使用旋钮选择风扇设置 0。
- 3 触摸  符号，切换至电磁灶的设置区域。

自动启动



根据所选的基本设置，在您针对某个烹饪区域选择风扇设置后，以下选项将可供使用：

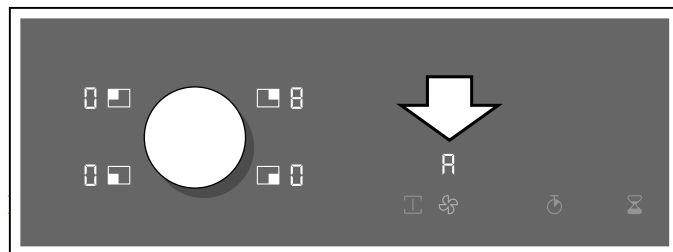
- 通风系统不会启动。
- 通风系统将在感应器选择的风扇设置状态下启动。
- 通风系统经在指定风扇设置状态下启动。

在基本设置中选择您想要使用的选项。基本设置中还提供调节感应器灵敏度的选项。


带感应控制的自动模式

开启

- 1 触摸  符号。
吸油烟机将在风扇设置 2 状态下启动。
- 2 向右转动旋钮直至 **A** 显示。
- 3 触摸  符号。
使用感应器自动设置最适合的设置。



关断



- 1 触摸  符号。
- 2 使用旋钮选择其他风扇设置，或转动旋钮直到 0 出现。
所选的风扇设置将显示在显示屏上。带有感应控制的自动模式已关断。

持续运行功能




提示: 只有在至少一个烹饪区已启动，并且运行至少一分钟的情况下，延时功能才会启动。

延时功能会使通风系统在关断后继续运行几分钟。这样可以去除残留的烹饪气味。通风系统之后会自动关断。

如果在基本设置中激活了感应控制的持续运行自动功能，则当关断电器时将自动停止持续运行。

电器关断或所有烹饪区域都关闭后， 将在显示屏上显示。 将亮起。延时功能现已开启。

关断




- 1 触摸  符号。
 符号将点亮橙色。
- 2 使用旋钮选择所需的风扇设置 0。
- 3 触摸  符号。
将关闭延时功能。



电器启动、并且其中一个烹饪区域接通后，延时功能将关闭。

间歇通风




开启

使用间歇通风，吸油烟机每小时自动开启 6 分钟。

- 1 触摸  符号。
- 2 转动旋钮，直至  出现。
- 3 触摸  符号。
间歇通风功能现已启用。

提示: 关断电源后， 和  符号亮起。

关断

- 1 触摸  符号。
- 2 使用旋钮选择风扇设置 。
- 3 触摸  符号，切换至电磁灶的设置区域。
间歇通风功能现已关断。

主厨推荐

推荐

- 加热菜泥、奶油汤和浓酱汁时，请不时搅拌。
- 将加热设置为 8 或 9 进行预热。
- 当盖上盖子进行烹饪时，如果蒸汽从烹饪容器盖子空隙逸出，请立即调低加热设置。
- 在烹饪之后，继续盖住烹饪容器的盖子，直到食用。
- 如要使用压力锅具进行烹饪，请遵守制造商的说明。
- 食物不要烹饪过长时间，以免营养流失。使用厨房时钟可以设置最佳烹饪时间。
- 为了实现健康烹饪，不要将油类加热到烟点。
- 要使食物上色，请连续煎制小份食物。
- 烹饪食物时，烹饪容器的温度可能非常高。我们建议您使用烤箱手套。
- 您可以在 → "环境保护" 章节中找到节能烹饪的建议

烹饪表

下表列出了适合每种食物的加热设置。烹饪时间会随着食物类型、重量、厚度和质量而变化。

	加热设置	烹饪时间 (分钟)
融化		
巧克力涂层	1 - 1.5	-
黄油，蜂蜜，明胶	1 - 2	-
加热和保温		
炖肉 (例如，扁豆炖肉)	1.5 - 2	-
牛奶*	1.5 - 2.5	-
水煮香肠*	3 - 4	-
解冻和加热		
菠菜，冷冻	3 - 4	15 - 25
菜炖牛肉，冷冻	3 - 4	35 - 55
水煮，文火煨		
土豆团子*	4.5 - 5.5	20 - 30
鱼*	4 - 5	10 - 15
白汁沙司，如贝夏美沙司	1 - 2	3 - 6
发泡酱，如蛋黄酱、蛋黄奶油酸辣酱	3 - 4	8 - 12

* 不盖盖子

** 翻转几次

*** 预热至加热设置 8 - 8.5

	加热设置	烹饪时间 (分钟)
煮、蒸、炖		
米饭 (用两倍量的水)	2.5 - 3.5	15 - 30
米饭布丁***	2 - 3	30 - 40
未去皮熟土豆	4.5 - 5.5	25 - 35
熟土豆	4.5 - 5.5	15 - 30
意大利面、面条*	6 - 7	6 - 10
炖肉	3.5 - 4.5	120 - 180
汤	3.5 - 4.5	15 - 60
蔬菜	2.5 - 3.5	10 - 20
冷冻蔬菜	3.5 - 4.5	7 - 20
在压力锅中烹饪	4.5 - 5.5	-
文火炖		
肉卷	4 - 5	50 - 65
焖烧肉	4 - 5	60 - 100
菜炖牛肉***	3 - 4	50 - 60
用少许油烧烤/煎制*		
炸肉块, 清炸或滚面包屑	6 - 7	6 - 10
炸肉块, 冷冻	6 - 7	6 - 12
炸排骨, 清炸或滚面包屑**	6 - 7	8 - 12
肉排 (3 cm 厚)	7 - 8	8 - 12
家禽胸肉 (2 cm 厚)**	5 - 6	10 - 20
家禽胸肉, 冷冻**	5 - 6	10 - 30
炸肉卷 (3 cm 厚)**	4.5 - 5.5	20 - 30
汉堡包 (2 cm 厚)**	6 - 7	10 - 20
鱼和鱼片, 清炸	5 - 6	8 - 20
鱼和鱼片, 滚面包屑	6 - 7	8 - 20
裹面包屑的冻鱼 (如炸鱼条)	6 - 7	8 - 15
龙虾、大虾	7 - 8	4 - 10
炒新鲜蔬菜和蘑菇	7 - 8	10 - 20
翻炒, 蔬菜, 亚洲风格肉条	7 - 8	15 - 20
翻炒, 冷冻	6 - 7	6 - 10
薄煎饼 (连续烘焙)	6.5 - 7.5	-
摊鸡蛋 (连续烹制)	3.5 - 4.5	3 - 10
煎蛋	5 - 6	3 - 6
煎炸* (每份 150-200 g 使用 1-2 l 油, 按份煎炸)		
冷冻食品, 如土豆片、鸡丁	8 - 9	-
冷冻可乐饼	7 - 8	-
肉, 如鸡块	6 - 7	-
鱼, 裹面包屑或啤酒腌制	6 - 7	-
蔬菜、蘑菇, 裹面包屑或挂奶蛋糊, 天妇罗	6 - 7	-
小型烘焙食品, 如甜甜圈、奶蛋糊水果	4 - 5	-
* 不盖盖子		
** 翻转几次		
*** 预热至加热设置 8 - 8.5		

灵活烹饪区功能

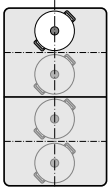
根据需要，可将灵活烹饪区作为单电磁灶头或两个独立电磁灶头使用。

其中包含四个独立工作的感应器。如果灵活烹饪区功能正在使用中，只会启用烹饪容器所覆盖的区域。

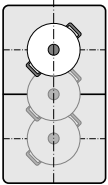
炊具使用建议

为确保能够检测到炊具，而且热量均匀分布，要正确对中炊具：

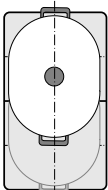
作为单个电磁灶头使用



直径小于或等于 13 cm
将烹饪容器置于如图所示的四个位置之一。

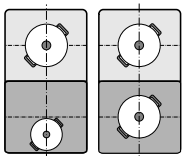


直径大于 13 cm
将烹饪容器置于如图所示的三个位置之一。



如果烹饪容器占用了—个以上的电磁灶头，则将其放置在可变烹饪区域的上部或下部边缘。

作为两个独立的电磁灶头使用



前后电磁灶头每个都有两个感应器，可独立使用。选择每个电磁灶头所需要的加热设置。每个电磁灶头上仅使用—个烹饪容器。

作为两个独立的电磁灶头使用

可变烹饪区域作为两个独立的电磁灶头使用。

启用

请参见 → "操作电器"第 13 页 章节

作为单个电磁灶头使用

通过连接两个电磁灶头使用整个烹饪区域。

连接两个电磁灶头

- 1 放置烹饪容器。选择可变烹饪区域中两个电磁灶头中的一个，然后设置加热设置。
- 2 触摸 □ 符号。电磁灶头显示屏上的 □ 指示灯亮。

现在该灵活烹饪区域已经启用。加热设置显示在灵活烹饪区域的两个显示屏中。

提示

- 如果在连接这两个电磁灶头之前将它们设置为不同的加热设置，请在启用时将这两个电磁灶头切换到 0。
- 如果为一个电磁灶头设置了烹饪计时器，则在连接这两个电磁灶头时，也会将此设置指定给第二个电磁灶头。

更改加热设置

选择指定给可变烹饪区域中两个电磁灶头中的一个，然后使用螺旋形旋钮设置加热设置。

添加新烹饪容器

- 1 根据尺寸在相应的位置放置其他烹饪容器。如果已正确放置，则会检测到烹饪容器并自动选择电磁灶头；显示屏的相应部分 □ 闪烁。
- 2 使用螺旋形旋钮在 90 秒之内确认设置。指示灯停止闪烁，并且烹饪容器被加热。
提示：如果指示灯继续闪烁，请检查烹饪容器是否适合感应烹饪

提示：如果烹饪容器移至电磁灶头或抬起烹饪容器，电磁灶头会开始自动搜索并且保留上次选择的加热设置。

取消两个电磁灶头的连接。

- 1 选择指定给灵活烹饪区域的两个电磁灶头中的一个。
- 2 触摸 □ 符号。
- 3 烹饪区域显示屏中将显示 □ 符号。

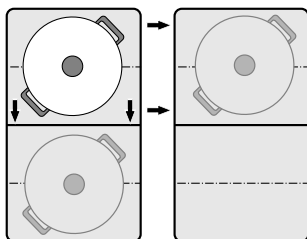
这将停用可变烹饪区域。两个电磁灶头将独立工作。

提示：如果关断电磁灶头然后重新开启，可变烹饪区域会重置为两个独立的电磁灶头使用。

传输功能

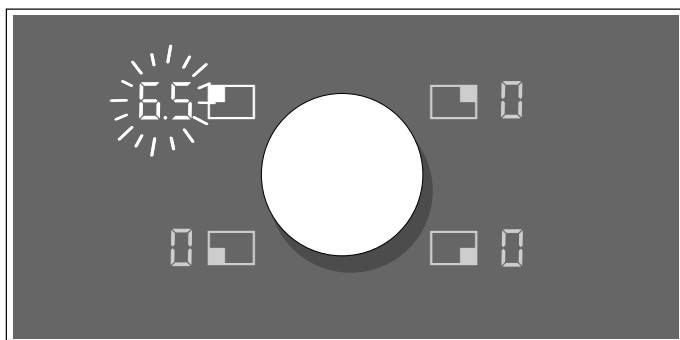
您可以使用此功能将一个电磁灶头的设置转移到另一个电磁灶头。

此功能也可以在灵活烹饪区域上使用。

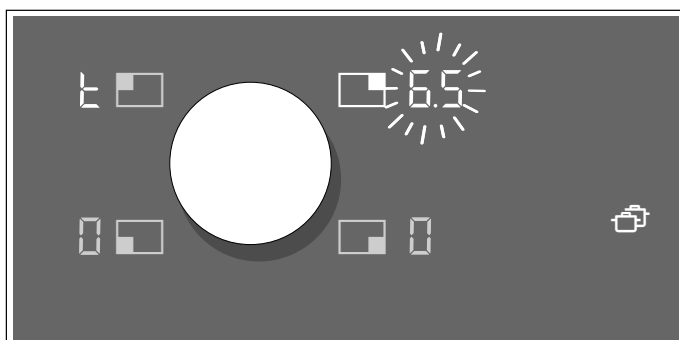


提示: 您可以在→ "灵活烹饪区功能"章节中找到有关烹饪容器正确放置位置的其他信息。

- 1 从电磁灶上取下任何烹饪容器。
电磁灶头指示灯将开始闪烁。电磁灶头没有加热。



- 2 在接下来的 90 秒钟之内将烹饪容器放置在灵活电磁灶头上。系统会检测到新的电磁灶头，☐ 符号将亮起。已应用的加热设置将在电磁灶头显示屏中闪烁。



- 3 使用旋钮在 90 秒钟之内选择新的电磁灶头。设置已转移。


提示

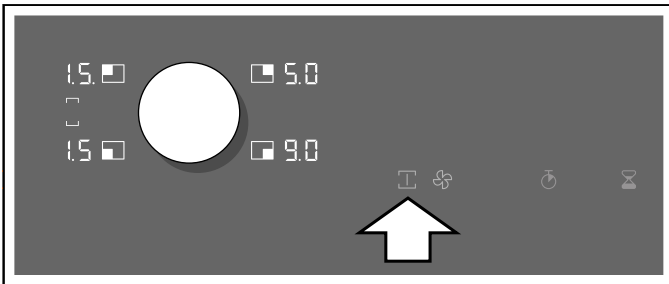
- 将烹饪容器移动到未开启、未预设或未放置过其他烹饪容器的电磁灶头上。
- 如果由于跨灵活烹饪区域移动烹饪容器而激活灵活烹饪区功能，那么将会自动应用这些设置。
- 所设置的烹饪时长或烹饪感应功能也将转移到新的电磁灶头。煎炸感应功能不会转移。
- 在没有电磁灶头工作的情况下，火力推进功能只能从左移到右，或从右移到左。
- 如果在确认设置之前在其他电磁灶头上放置了新的烹饪容器，则会对两个烹饪器具都使用此功能。确认所需的电磁灶头。
- 如果移动了多个烹饪容器，则该功能只会针对最后移动的烹饪容器使用。
- 在调节时间期间，您可以让烹饪容器返回原始电磁灶头。电磁灶头接着将继续使用先前的设置进行加热，而无需进行确认。


专业厨师功能

您可以使用专业厨师功能来显示每个电磁灶头的预设加热设置。在 8 分钟之内放上合适的烹饪容器，以应用默认值。

激活

- 1 开启电磁灶台。
- 2 触摸  符号。
预设加热设置将在电磁灶头显示屏上亮起。连接了左手边的灵活烹饪区域。








- 3 在 8 分钟之内放置一件合适的烹饪容器。在检测到烹饪容器之后，将选择相应的电磁灶头。您可以使用旋钮调整加热设置。
如果调整时间已过，未被占用的电磁灶头的加热设置指示灯将开始闪烁。
- 4 在 90 秒钟之内再次触摸  符号，以扩展专业厨师功能。如果您没有触摸该符号，则未使用的电磁灶头将自行关断。




提示

- 在专业厨师模式下，只能设置保温功能、灵活烹饪区功能。
- 如果放置的烹饪容器不合适（例如铝制烹饪容器），则加热设置指示灯将闪烁，直到取下此烹饪容器为止。要查看烹饪容器是否适合感应烹饪，参见 → "烹饪容器测试" 章节。

停用

立即结束该功能：触摸  符号。将所有电磁灶头切换到加热设置 。  符号点亮为白色。

功能自动结束：如果在经过 8 分钟之后没有放置任何合适的烹饪容器，  符号和相应的电磁灶头显示屏开始闪烁 90 秒钟。触摸  符号两次，以关断该功能。

如果您没有触摸  符号，专业厨师功能将在 90 秒钟之后自动关断。  符号点亮为白色，并且未被占用的电磁灶头切换到加热设置 。使用中的电磁灶头保留原始加热设置。

更改设置

您可以在“基本设置”菜单中更改默认值。请参见 → "基本设置" 章节

定时功能

电磁灶台有三项定时器功能：


- 烹饪定时器
- 定时器
- 秒表功能

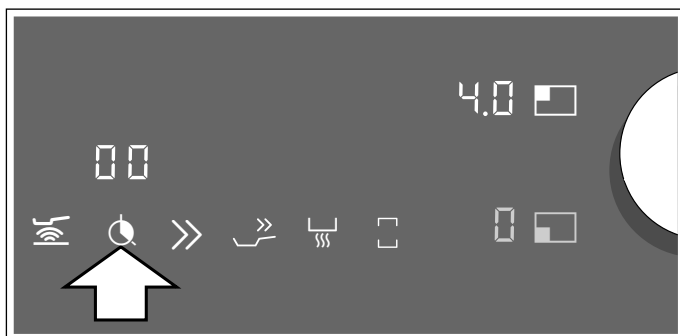
烹饪定时器


当所设置的时间到时之后，电磁灶头自动关断。

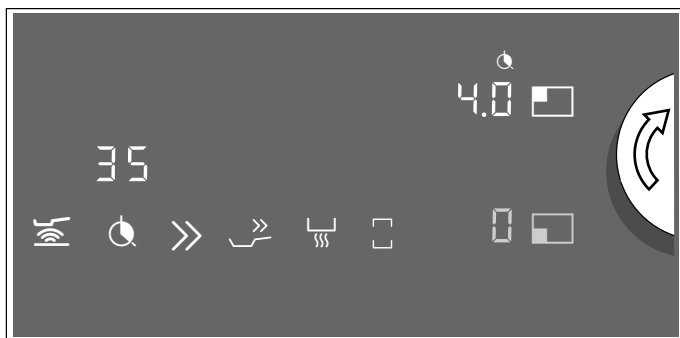
可设置的时间范围为 1-99 分钟。时间在定时器显示屏中以分钟为单位递减显示，最后半分钟则以秒进行显示。

设置程序：

- 1 选择电磁灶头和所需要的加热设置。
- 2 触摸  符号。



- 3 使用旋钮选择所需的烹饪时长。
- 4 使用旋钮选择所需的烹饪时长。电磁灶头的  指示灯亮起。00 将在定时器显示屏中亮起。



烹饪时间开始倒计时。

提示：如果可变烹饪区域选作唯一电磁灶头，则整个烹饪区域都具有相同的设置时间。

煎炸/烹饪感应功能


如果针对电磁灶头设置了烹饪时长并且启用了煎炸感应或烹饪感应功能，则烹饪时长将会立即开始倒计时，而不是在达到所选的温度设置之后开始倒计时。

更改或删除时间


选择电磁灶头，然后触摸  符号。

使用螺旋形旋钮更改烹饪时长，或设置为 00 以将其删除。

当时间到时

电磁灶头关断。信号响起，电磁灶头显示屏上出现 ，并且 00 在定时器显示屏上闪烁。触摸任何符号或按下螺旋形旋钮；显示屏会关闭并且信号音会停止。

提示



- 如果为多个电磁灶头计划了烹饪时长，则第一个结束的烹饪时长将显示在定时器显示屏中。电磁灶头的  指示符点亮为橙色。
- 选择相关电磁灶头来调用电磁灶头的剩余烹饪时间。烹饪时长将显示 10 秒钟。

短定时器

您可以使用短定时器来设置时间，设置范围为 1 - 99 分钟。


该功能与电磁灶头和其他设置无关。该功能不会自动关断灶头。

如何启用该功能


- 1 触摸  符号；定时器显示屏中将显示 00。
- 2 使用螺旋形旋钮选择所需的时间。
- 3 再次触摸  符号，确认所选的时间。

烹饪时间开始倒计时。

更改或删除时间

触摸  符号，并且使用螺旋形旋钮更改定时器或将其设置为 00。

当时间到时

信号响三分钟。00 在定时器显示屏上闪烁。再次触摸  符号：显示屏会关闭并且信号音会停止。

秒表功能

秒表显示到目前为止已经过的烹饪时长，以分钟和秒 (mm.ss) 为单位。最长持续时间是 99 分 59 秒 (99.59)。如果达到此值，显示屏会从 0.00 重新开始。


秒表与电磁灶头和其他设置无关。该功能不会自动关断灶头。


启用

触摸  符号。00.00 显示在秒表显示屏中。

时间开始倒计时。

停用


触摸  符号可停止秒表功能。秒表显示屏保持亮起状态。

如果在  符号仍为橙色时再次触摸该符号，时间将继续倒计时。

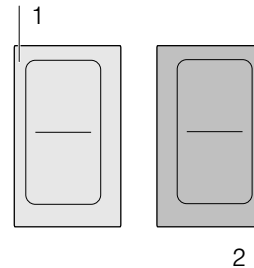
如果您触摸并按住  符号，显示屏将熄灭。

该功能被停用。

炖锅火力推进功能



此功能甚至比使用功率设置  能够更快速地加热大量的水。炖锅火力推进功能会暂时增加所选电磁灶头的最大输出。

假定同一组灶头内的其他电磁灶头不在工作，则电磁灶头上可启用此功能 (如图所示)。






提示: 如果灵活烹饪区域作为单个电磁灶头使用，也可在这个区域启用火力推进功能。

启用

- 1 选择电磁灶头。
- 2 触摸  符号。
 指示灯亮起。

现在该功能已经启用。

停用

- 1 选择电磁灶头。
- 2 触摸  符号，转动螺旋形旋钮或选择其他功能。
 指示灯熄灭，电磁灶头切换回  加热设置。

该功能被停用。

提示

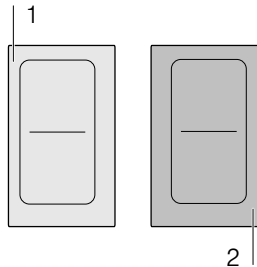
- 在某些情况下，此功能可能会自行关断，以保护电磁灶的内部电子部件。
- 如果在启用该功能之前设置了加热设置，该设置将在停用该功能之后再次自动应用。

煎锅火力推进功能

此功能比使用加热设置  更快加热烹饪容器。

停用该功能后，针对您的食物选择适当的加热设置。

假定同一组灶头内的其他电磁灶头不在工作，则电磁灶头上可启用此功能 (如图所示)。




提示: 如果灵活烹饪区域作为单个电磁灶头使用，也可在这个区域上启用烤盘的火力推进功能。

使用建议



- 务必使用未经预热的烹饪容器。
- 使用平底锅具。不要使用薄底烹饪容器。
- 切勿让空烹饪容器、油、黄油或猪油在无人监管的情况下加热。
- 切勿在烹饪容器上盖盖子。
- 将烹饪容器放在电磁灶头的中部。确保烹饪容器底座的直径与电磁灶头的尺寸相配。
- 您可以在 → "感应烹饪" 一节中查阅烹饪容器的类型、尺寸和放置位置

启用

- 1 选择电磁灶头。
- 2 触摸  符号。b 指示灯亮起。

现在该功能已经启用。

停用

- 1 选择电磁灶头。
- 2 触摸  符号，转动螺旋形旋钮或选择其他功能。b 显示屏熄灭。加热设置  在电磁灶头的显示屏中亮起。



该功能被停用。

提示: 该功能在 30 秒后自动关断。

保温功能



此功能适用于融化巧克力或黄油以及给食物保温。

启用

- 1 选择所需要的电磁灶头。
- 2 在之后的 10 秒钟内，触摸  符号。显示屏上的  亮起。

现在该功能已经启用。

停用

- 1 选择电磁灶头。
- 2 触摸  符号，转动螺旋形旋钮或选择不同的功能。 指示灯熄灭。电磁灶头自行关断，余热指示灯亮起。

该功能被停用。

自动功能

自动功能使烹饪变得更轻松，并且始终为您提供良好的效果。建议的温度设置适用于任何类型的烹饪。

它们使您能够在烹饪时无需使用过高的温度，并且保证完美的烹饪和煎炸效果。

感应器会在整个烹饪过程中测量炖锅或煎锅的热量。这样可确保对功率进行连续控制，并且保持合适的温度。

一旦达到所选的温度，即可加入食物。食物不会变得过热，并且液体不会沸腾溢出。

自动功能的类型

自动功能可用来为每种类型的食物选择最佳的烹饪方式。



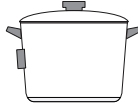

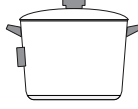

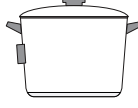

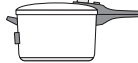



煎炸感应功能可用于所有电磁灶头。

如果连接无线温度感应器，则烹饪感应功能在所有电磁灶头上都可用。

在本节中，您可以找到关于以下方面的信息：

- 自动功能类型
- 合适的烹饪容器
- 感应器和专用附件
- 功能和加热设置
- 推荐的菜式

该表显示可用于自动功能的各种不同的功能设置：

自动功能	温度设置	烹饪容器	可用性	激活
煎炸感应功能				
用少量的油进行文火炖/煎炸	1, 2, 3, 4, 5		所有电磁灶头	
烹饪感应功能	合适的温度			
加热/保温	60-70 °C		所有电磁灶头	
水煮	80-90 °C		所有电磁灶头	
烹饪	90-100 °C		所有电磁灶头	
在压力锅中烹饪	110-120 °C		所有电磁灶头	
在锅盘中用大量的油进行煎炸*	170-180 °C		所有电磁灶头	

*盖上盖子进行预热，而在煎炸时拿下盖子。

如果电磁灶台没有无线温度感应器，则可以从专卖店或通过我们的技术售后服务部门或官方网站进行购买。

合适的烹饪容器

选择其直径最接近烹饪容器底座直径的电磁灶头，并将烹饪容器置于此电磁灶头的中心。

对于烹饪功能，请使用足够高的烹饪容器，以便在加入所需的水量时，水位高于无线感应器的硅胶贴片。

有煎炸感应功能专用的煎锅。可以在专卖店或通过我们的技术售后服务部门或官方网站购买这些煎锅。请务必提供相应的参考号：

- **GP900001** 小号锅具 (直径 15 cm)
- **GP900002** 中号锅具 (直径 18 cm)
- **GP900003** 大号锅具 (直径 21 cm)
- **CA051300** 铁板烧。建议仅用于可变烹饪区域
- **CA052300** 烤盘。建议仅用于可变烹饪区域。

这些煎锅有不粘涂层，以便您可以用少量油来煎炸食物。

提示

- 煎炸感应功能已特别针对此类型和尺寸的煎锅进行配置。
- 使用不同尺寸的煎锅或煎锅放置在可变烹饪区域上的位置不对，可能会导致无法启用煎炸感应。请参见 → "灵活烹饪区功能"第 18 页 章节。
- 其他类型的煎锅可能过热，温度可能高于或低于所选的加热设置。尝试从最低加热设置开始，必要时进行更改。

适用于感应烹饪的任何烹饪容器都可以使用该烹饪功能。您可以在 → "感应烹饪"第 9 页 章节中查看可以用于感应电磁灶上的烹饪容器类型。

自动功能表列出了适用于各种功能的烹饪容器。

感应器和专用附件

感应器会在整个烹饪过程中测量炖锅或煎锅的温度。这样可以确保以很高的精确度控制功率并且保持合适的温度：

您的电磁灶台具有两个不同的温度测量系统：

- 煎炸感应功能：温度感应器位于电磁灶台的下面。这些感应器会监视煎锅底部的温度。
- 烹饪感应功能：无线温度感应器可将炖锅的温度传输到控制面板。感应器连接到炖锅。

烹饪感应功能需要无线温度感应器。您可以从专卖店、我们的技术售后服务部门或官方网站购买此感应器 – 您将需要提供参考号 **CA060300**。

您可以在标题为 → "无线温度感应器的准备和维护"的一节中找到有关无线温度感应器的更多信息。

功能和加热设置

煎炸感应功能

您可使用煎炸感应功能煎炸以少量的油煎炸食物。

此功能可用于所有电磁灶头。

优点

- 电磁灶头仅根据需要加热。这样可以节约能源。植物油和动物油都不会过热。
- 一旦空煎锅达到加入油和食物的最佳温度时，将会响起一声信号音。

提示



- 切勿在煎锅上盖盖子。否则会错误地启用该功能。您可以使用防溅板来防止油飞溅。
- 使用适合进行煎炸的油。如果您使用的是黄油、人造奶油、冷榨橄榄油或猪油，请使用温度设置 1 或 2。
- 切勿让油在无人监管的情况下烧至灼热。
- 如果电磁灶头与烹饪容器的温度不同，则会错误地启用温度感应器。
- 对于用大量油进行煎炸，请务必使用烹饪感应功能。对于在炖锅中用大量的油进行煎炸，将温度设置为 170-180 °C。

温度设置



温度级别	适合
1 超低	准备并浓缩酱汁、炖蔬菜以及用特纯初榨橄榄油、黄油或人造黄油煎炸食物。
2 低	使用特纯初榨橄榄油、黄油或人造黄油煎炸食物，比如摊鸡蛋。
3 中低	煎炸鱼和较厚的食物，如肉球和香肠。
4 中高	炸肉排（熟透）、裹有面包屑的冷冻产品、低脂食品，如裹炸猪排、肉条和蔬菜。
5 高	以高温煎炸食物，如嫩牛排（一分熟或五分熟）、炸土豆饼和炸薯条。

设置过程

从表格中选择适当的温度等级。在烹饪区域放置空的烹饪器件。

- 1 选择电磁灶头，然后触摸  符号。 符号在电磁灶头显示屏中亮起，并且显示温度设置 **A!**。






- 2 在下一个 10 秒内，使用螺旋形旋钮选择所需的温度设置。
- 3 电磁灶头显示屏显示从  到  的加热过程的进度，并且与所设置的加热设置交替闪烁。在达到所设置的煎炸温度后会响起信号音，然后加热指示灯熄灭。重新显示加热设置。



- 4 一旦达到煎炸温度，请将油和食物按先后顺序放入煎锅中。

提示： 翻转食物避免烧焦。

关断煎炸感应功能

选择电磁灶头并触摸  符号，或使用螺旋形旋钮将温度设置设为 。响起一声信号音， 符号熄灭。该功能被停用。

烹饪感应功能（可选）

您可以使用此功能来加热、炖煮或烹饪食物，或者在压力锅中对其进行烹饪，或用足量的油在炖锅中以控制的温度进行煎炸。

烹饪感应功能可用于所有电磁灶头。

好处

- 电磁灶头仅根据需要加热。这样可以节约能源。植物油或动物油不会过热。
- 将持续监控温度。这样可以防止食物溢出。不需要重新调整温度。
- 一旦水或油达到加入食物的最佳温度时，将会响起一声信号音。该表显示是否需要从一开始就加入食物。

提示

- 使用平底锅具。不要使用薄底或半球形底的锅具。
- 将液体倒入炖锅，直至液位高于炖锅外部的硅胶贴片。
- 在用少量的油进行煎炸时，请使用煎炸感应功能。
- 放置炖锅的方式是：温度感应器不要朝向其他的平底锅。
- 不要在烹饪过程中从炖锅中取出温度感应器。
- 烹饪后，从炖锅中取出温度感应器。小心：温度感应器可能非常热。

温度范围

烹饪感应功能	温度范围	适合
加热、保温	60 - 70 °C	例如汤、潘趣酒
文火煨	80 - 90 °C	例如米饭、牛奶
水煮	90 - 100 °C	例如意大利面、蔬菜
在压力锅中烹饪	110 - 120 °C	例如鸡、炖菜
在炖锅中用大量的油进行煎炸	170 - 180 °C	例如炸圈饼、肉丸

使用烹饪感应功能进行烹饪的技巧

- **加热/保温：**分份冷冻产品，例如菠菜。将冷冻产品放入烹饪容器中。加入制造商所指定的水量。盖上烹饪容器并将温度设置为 70 °C。烹饪过程中需搅拌。
- **烹饪：**浓稠食物，例如调味汁。以建议的温度将食物煮沸。一旦食物变得粘稠，以 85 °C 的温度进行炖煨。
在响起信号音之后，使食物保持在此温度达到所需的时间。
- **煮沸：**盖上盖子对水进行加热。它不会沸腾溢出。将温度设置到 100 °C。
- **在压力锅中烹饪：**按照制造商的建议进行操作。在响起信号音之后，按照建议的时间继续烹饪。将温度设置到 115 °C。
- **在炖锅中用大量的油进行煎炸：**盖上盖子对油进行加热。在响起信号音之后，取下盖子并加入食物。将温度设置到 175 °C。

提示

- 在烹饪任何东西之前，请确保硅胶贴片完全干透。
- 务必盖上盖子进行烹饪。例外：“在炖锅中用大量的油进行煎炸”，温度 170 °C。
- 如果信号音未响起，请确保盖子盖在炖锅上。
- 在对油进行加热时，切勿放置不管。使用适用于煎炸的油脂。不要将不同的烹饪油脂混合在一起，例如植物油和猪油。在变热时，不同油脂的混合物可能会起泡沫。
- 如果您对烹饪效果感到不满意，例如在烹饪土豆时，下次请使用更多的水，但保持建议的温度设置。

设置沸点

水的沸点取决于您的住所的海拔高度。如果水沸腾过强或沸腾不足，则可以设置沸点。为此，按照以下步骤操作：

- 选择基本设置 **c 5**；请参见章节。
- 默认基本设置为 3。如果您的住所位于海拔 200 和 400 m 之间，则无需设置沸点。如果是相反情况，请根据您的海拔高度从下表中选择正确的设置：

海拔	设置 c 5
0 - 100 米。	1
100 - 200 米。	2
200 - 400 米。	3*
400 - 600 米。	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 米。	6
1000 - 1200 米。	7
1200 - 1400 m	8
1400 m 以上	9

* 基本设置

提示：即使水在加热过程中不会非常强烈地沸腾，温度设置 100 °C 也会提供高效的烹饪。但是，如果您对烹煮效果感到不满意，则可以更改沸点设置。

将无线温度感应器连接到控制面板

在第一次使用烹饪感应功能之前，需要先将无线温度感应器连接到控制面板。

要将无线温度感应器连接到控制面板，请按照下面的说明进行操作：

- 1 选择基本设置 **c 5**；请参见 → "基本设置" 章节。
☺ 符号将点亮白色。
 - 2 按下 ☺ 符号。响起一声信号音，☺ 符号亮起橙色。电磁灶头指示灯点亮为白色，电磁灶头上的烹饪感应器指示灯闪烁。
在 30 秒内快速按下无线温度感应器上的 ☺ 符号。
 - 3 **检测成功：**在数秒内检测到无线温度感应器。发出三声短促的哔哔声，☺ 符号由橙色变为白色。电磁灶头上的烹饪感应器指示灯熄灭。
检测失败：发出五声哔哔声。☺ 符号立即由橙色变为白色，电磁灶头上的烹饪感应器指示灯熄灭。
- 在将温度感应器正确连接到控制面板之后，即可实现烹饪感应功能。
 - 如果温度感应器出现故障，则由于以下原因可能无法正确建立连接：
 - 蓝牙通信错误。
 - 在选择电磁灶头的 30 秒钟之内，您未按温度感应器上的 ☺ 符号。
 - 温度感应器中的电池已经用完了。
重置无线温度感应器，并再次按照连接程序进行操作。
 - 如果由于传输错误而未正确连接温度感应器和控制面板，请再次按照连接程序进行操作。
如果无法建立连接，请通知售后服务部门。


重置无线温度感应器

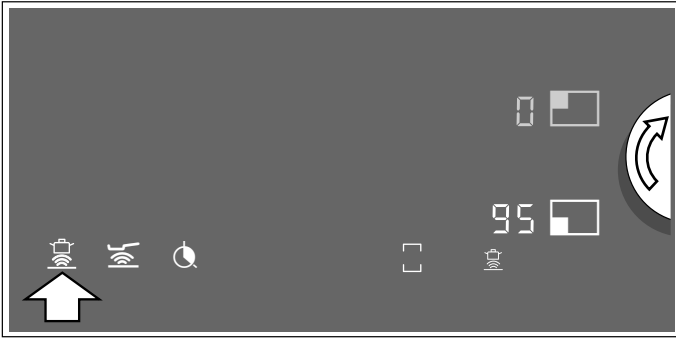
- 1 触摸并按住 ☺ 符号约 8-10 秒钟。
在执行此操作时，温度感应器的 LED 指示灯将亮起三次。当 LED 第三次亮起时，即将开始重置温度感应器。此时，您将需要将手指从该符号上移开。
一旦 LED 熄灭，这就意味着已重置无线温度感应器。
- 2 从第 2 点重复连接过程。



编程

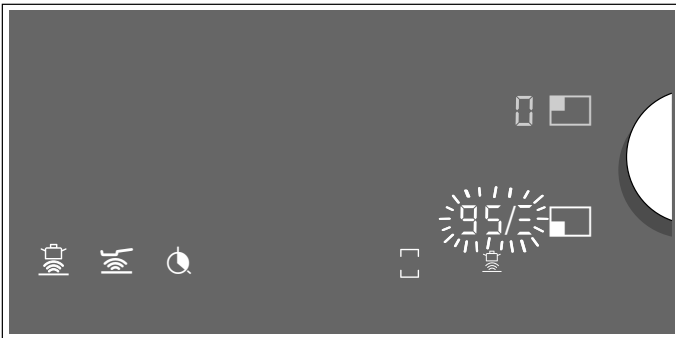
电磁灶必须开启。

- 1 将温度感应器贴附在烹饪容器上，参见 → "无线温度感应器的准备和维护" 一节
- 2 将盛有足量液体的烹饪容器放在所需部件的中间位置，并且务必盖上盖子。
- 3 使用螺旋形旋钮选择所需的电磁灶头。☺ 显示在加热设置的显示屏中。
- 4 按控制面板中的 ☺ 符号。响起一声信号音。电磁灶头显示屏中的 ☺ 符号会点亮。

- 5 按下烹饪容器的无线温度感应器上的  符号。在检测到无线温度感应器之后，默认温度 95 °C 将在电磁灶头显示屏中亮起。




- 6 使用螺旋形旋钮设置所需的温度。可以按 5 °C 的增量更改温度。
- 7 电磁灶头显示屏显示从  到  的加热过程的进度，并且与所设置的温度交替闪烁。达到设置温度后会响起信号音，然后加热指示灯熄灭。然后，将再次显示所选的温度。



- 8 在响起信号音之后，将盖子拿下并加入食物。在烹饪过程中盖上盖子。
- 提示：**在使用“在炖锅中用大量的油进行煎炸”功能时，不要把锅给盖上。




您也可以通过无线温度感应器启用烹饪感应功能。如下操作：


- 放置烹饪容器，然后按无线温度感应器上的  符号。
- 使用螺旋形旋钮选择电磁灶头。

当该功能准备就绪时，即会显示默认温度 95 °C。

关断烹饪感应功能

可以通过多种方式停用此功能：

- 选择电磁灶头并触摸  符号。
- 选择电磁灶头，然后使用螺旋形旋钮将温度设置为 。
- 按下无线烹饪感应器上的  符号。

发出一声信号音，并且电磁灶头显示屏中的  符号熄灭。该功能被停用。

推荐的菜式

下表显示菜式的选择，并且按食物类型进行排列。温度和烹饪时间取决于食物的数量、状态和质量。

肉	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
炸肉块，清炸或滚面包屑	煎炸感应功能	4	6 - 10
鱼片	煎炸感应功能	4	6 - 10
带骨肉块*	煎炸感应功能	3	10 - 15
煎炸肉片卷火腿奶酪、维也纳炸小牛排*	煎炸感应功能	4	10 - 15
一分熟牛排 (3 cm 厚)	煎炸感应功能	5	6 - 8
半熟或全熟牛排 (3 cm 厚)	煎炸感应功能	4	8 - 12
家禽胸肉 (2 cm 厚)*	煎炸感应功能	3	10 - 20
熟或生的香肠*	煎炸感应功能	3	8 - 20
汉堡包，肉球，塞肉的肉卷*	煎炸感应功能	3	6 - 30
肉饼	煎炸感应功能	2	6 - 9
蔬菜炖肉片，皮塔三明治	煎炸感应功能	4	7 - 12
肉糜	煎炸感应功能	4	6 - 10
培根	煎炸感应功能	2	5 - 8
文火煨功能			
香肠	烹饪感应功能	85 °C	10 - 20
烹煮功能			
肉丸	烹饪感应功能	100 °C	20 - 30
炖家禽	烹饪感应功能	100 °C	60 - 90
维也纳煮牛肉	烹饪感应功能	100 °C	60 - 90
在压力锅中烹饪的功能			
鸡肉，牛肉***	烹饪感应功能	115 °C	15 - 25
用大量的油进行煎炸的功能			
鸡块，肉丸**	烹饪感应功能	175 °C	10 - 15
* 翻转几次。			
** 盖上盖子对油进行加热。拿下盖子，按份煎炸 (有关每份的烹饪时间，请参见表)。			
*** 从一开始就加入食物。			
鱼	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
煎炸全鱼，例如鳟鱼	煎炸感应功能	3	10 - 20
清炸或滚面包屑的鱼片	煎炸感应功能	3 - 4	10 - 20
龙虾、大虾	煎炸感应功能	4	4 - 8
文火煨功能			
炖鱼，例如鳕鱼类	烹饪感应功能	90 °C	15 - 20
用大量的油进行煎炸的功能			
鱼，滚面板屑或挂奶蛋糊*	烹饪感应功能	175 °C	10 - 15
* 盖上盖子对油进行加热。拿下盖子，一份接一份地进行煎炸 (该表显示每份所需的时间)。			

鸡蛋类菜肴	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
薄煎饼*	煎炸感应功能	5	-
摊鸡蛋*	煎炸感应功能	2	3 - 6
煎蛋	煎炸感应功能	2 - 4	2 - 6
炒鸡蛋	煎炸感应功能	2	4 - 9
皇帝松饼 (丝饼)	煎炸感应功能	3	10 - 15
法式吐司	煎炸感应功能	3	4 - 8
烹煮功能			
全熟水煮蛋**	烹饪感应功能	100 °C	5 - 10

* 每份的总时间。一份接一份地煎炸。

** 从一开始就加入食物。

蔬菜和豆	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
大蒜、洋葱	煎炸感应功能	1 - 2	2 - 10
西葫芦、茄子	煎炸感应功能	3	4 - 12
胡椒、绿色芦笋	煎炸感应功能	3	4 - 15
嫩煎蔬菜, 如西葫芦、青椒	煎炸感应功能	1	10 - 20
蘑菇	煎炸感应功能	4	10 - 15
炒时蔬	煎炸感应功能	3	6 - 10
烹煮功能			
新鲜蔬菜, 例如西兰花	烹饪感应功能	100 °C	10 - 20
新鲜蔬菜, 例如球芽甘蓝	烹饪感应功能	100 °C	30 - 40
扁豆、鹰嘴豆、豌豆*	烹饪感应功能	100 °C	15 - 20
炖肉*	烹饪感应功能	100 °C	45 - 60
在压力锅中烹饪的功能			
蔬菜, 例如青豆*	烹饪感应功能	115 °C	5 - 10
鹰嘴豆, 豆类*	烹饪感应功能	115 °C	10 - 12
扁豆炖肉*	烹饪感应功能	115 °C	15 - 20
用大量的油进行煎炸的功能			
蔬菜和蘑菇, 滚面板屑或啤酒的炸浆**	烹饪感应功能	175 °C	5 - 10

* 从一开始就加入食物。

** 盖上盖子对油进行加热。将盖子拿下, 一份接一份地进行煎炸 (该表显示每份所需的时间)。

土豆	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
煎土豆 (由带皮熟土豆制作而成)	煎炸感应功能	5	6 - 12
煎土豆 (由生土豆制作而成)	煎炸感应功能	4	15 - 25
煎炸土豆饼*	煎炸感应功能	5	2,5 - 3,5
瑞士烤土豆丝饼	煎炸感应功能	1	50 - 55
炒土豆	煎炸感应功能	3	15 - 20
文火煨功能			
土豆团子	烹饪感应功能	85 °C	30 - 40

* 每份的总时间。一份接一份地煎炸。

** 从一开始就加入食物。

土豆	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
烹煮功能 土豆**	烹饪感应功能	100 °C	30 - 40
在压力锅中烹饪的功能 土豆**	烹饪感应功能	115 °C	10 - 12
* 每份的总时间。一份接一份地煎炸。			
** 从一开始就加入食物。			
意大利面和谷物	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
文火煨功能 米饭	烹饪感应功能	85 °C	25 - 35
玉米粥*	烹饪感应功能	85 °C	20 - 25
粗小麦粉布丁	烹饪感应功能	85 °C	5 - 10
烹煮功能 面条	烹饪感应功能	100 °C	7 - 10
酿意大利面或饺子	烹饪感应功能	100 °C	6 - 15
在压力锅中烹饪的功能 煮米饭**	烹饪感应功能	115 °C	6 - 8
* 盖上盖子进行加热；烹饪时拿下盖子并频繁搅动。			
** 从一开始就加入食物。			
汤	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
文火煨功能 速溶汤，例如 奶油汤*	烹饪感应功能	85 °C	10 - 15
烹煮功能 自家制的羹汤，例如肉汤或蔬菜汤**	烹饪感应功能	100 °C	60 - 90
速溶汤，例如 蔬菜通心粉汤	烹饪感应功能	100 °C	5 - 10
在压力锅中烹饪的功能 自家制的羹汤，例如 蔬菜汤**	烹饪感应功能	115 °C	20 - 30
* 频繁搅动。			
** 从一开始就加入食物。			
酱汁	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能 番茄酱配蔬菜	煎炸感应功能	1	25 - 35
贝夏梅尔调味酱	煎炸感应功能	1	10 - 20
奶酪酱，如戈尔根朱勒干酪酱	煎炸感应功能	1	10 - 20
浓缩酱，如番茄酱、蕃茄肉酱	煎炸感应功能	1	25 - 35
甜味酱，如香橙酱	煎炸感应功能	1	15 - 25

甜食	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
文火煨功能			
米饭布丁*	烹饪感应功能	85 °C	40 - 50
粥类	烹饪感应功能	85 °C	10 - 15
蜜饯**	烹饪感应功能	85 °C	10 - 20
巧克力布丁***	烹饪感应功能	85 °C	3 - 5

用大量的油进行煎炸的功能

法式蛋糕，例如环炸圈饼或夹心甜甜圈****	烹饪感应功能	175 °C	5 - 10
-----------------------	--------	--------	--------

* 频繁搅动。

** 从一开始就加入食物。

*** 盖上盖子进行加热；烹饪时拿下盖子并频繁搅动。

**** 盖上盖子对油进行加热。将盖子拿下，一份接一份地进行煎炸 (该表显示每份所需的时间)。

冷冻产品	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
炸肉块	煎炸感应功能	4	15 - 20
煎炸肉片卷火腿奶酪*	煎炸感应功能	4	10 - 30
鸡胸肉*	煎炸感应功能	4	10 - 30
鸡块	煎炸感应功能	4	10 - 15
旋转烤肉串	煎炸感应功能	3	5 - 10
清炸或滚面包屑的鱼片	煎炸感应功能	3	10 - 20
鱼条	煎炸感应功能	4	8 - 12
炸薯条	煎炸感应功能	5	4 - 6
炒菜，例如鸡肉炒青菜	煎炸感应功能	3	6 - 10
春卷	煎炸感应功能	4	10 - 30
卡门贝干酪/奶酪	煎炸感应功能	3	10 - 15

加热/保温功能

拌上奶油酱的冷冻蔬菜，例如奶油菠菜**	烹饪感应功能	70 °C	15 - 30
---------------------	--------	-------	---------

烹煮功能

冷冻蔬菜，例如青豆**	烹饪感应功能	100 °C	15 - 20
-------------	--------	--------	---------

用大量的油进行煎炸的功能

冷冻薯条***	烹饪感应功能	170 °C	4 - 8
---------	--------	--------	-------

* 翻转几次。

** 按照制造商的说明加入液体。

*** 盖上盖子对油进行加热。拿下盖子，按份煎炸 (有关每份的烹饪时间，请参见表)。

更多	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
用少量的油进行煎炸的功能			
卡门贝干酪/奶酪	煎炸感应功能	3	7 - 10
需要加水的煮干制品，例如意大利面	煎炸感应功能	1	5 - 10
油煎面包片	煎炸感应功能	3	6 - 10
杏仁/坚果/松子	煎炸感应功能	4	3 - 15

* 从一开始就加入食物并频繁搅动。

** 从一开始就加入食物。

更多	自动功能	温度范围	从信号开始的总烹饪时长 (分钟)
加热/保温功能			
罐装食品, 例如牛肉汤*	烹饪感应功能	70 °C	10 - 15
热红酒**	烹饪感应功能	70 °C	-
文火煨功能			
牛奶**	烹饪感应功能	85 °C	-

* 从一开始就加入食物并频繁搅动。

** 从一开始就加入食物。

无线温度感应器的准备和维护

在本节中, 您可以找到以下信息:

- 粘附硅胶贴片
- 使用无线温度感应器
- 清洁
- 更换电池

您可以在专卖店或通过我们的技术售后服务部门获得温度感应器和硅胶贴片。请务必提供相应的参考号:

CA060300 温度感应器和 1 套硅胶贴片(5 个)

00577921 1 套硅胶贴片(5 个)

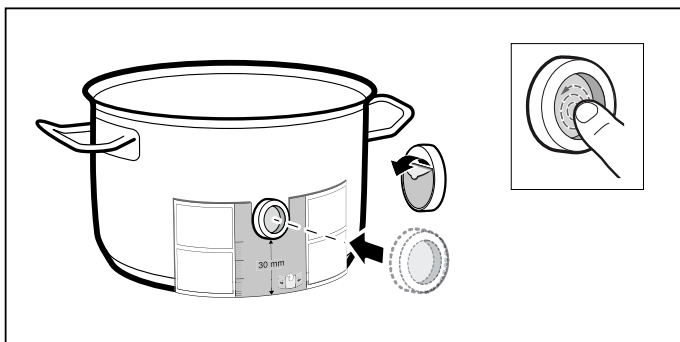
粘附硅胶贴片

硅胶贴片可将温度感应器贴附在烹饪容器上。

如果您是第一次使用带有烹饪感应功能的炖锅, 则必须贴附硅胶贴片。

如下操作:

- 1 锅具上的粘附点不能有油污。清洁锅具, 彻底擦干, 然后用去脂剂(如酒精)擦拭粘附点。
- 2 取下硅胶贴片上的保护膜。使用随附的样板作为导杆, 将硅胶贴片粘附到锅具上的正确位置上。



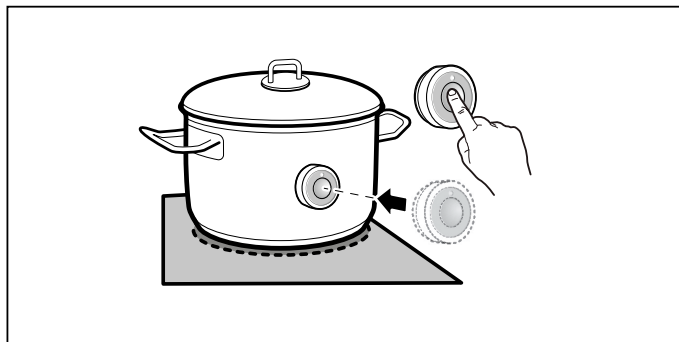
- 3 按压硅胶贴片, 而且也要按其内表面。胶黏剂需要 1 小时才会完全粘合牢固。这段期间内不得使用或清洁烹饪容器。

提示

- 粘有硅胶贴片的烹饪容器不得在肥皂水中长时间浸泡。
- 如果硅胶贴片掉了下来, 请粘贴一个新的。

安装无线温度感应器

将温度感应器粘上硅胶贴片, 然后正确对齐。



提示

- 您可以同时最多使用三个温度感应器。
- 粘贴温度感应器前, 请确保硅胶贴片完全干透。
- 放置烹饪容器的方式是: 温度感应器朝向电磁灶的外侧。
- 为了防止过热, 温度感应器不得朝向其他发热的烹饪容器。
- 烹饪后, 从锅具中取出温度感应器。将温度感应器存放在远离热源、干净安全的位置。

清洁

不要在洗碗机中清洁无线温度感应器。

您可以在 → "清洁" 章节中找到有关清洁温度感应器的信息。

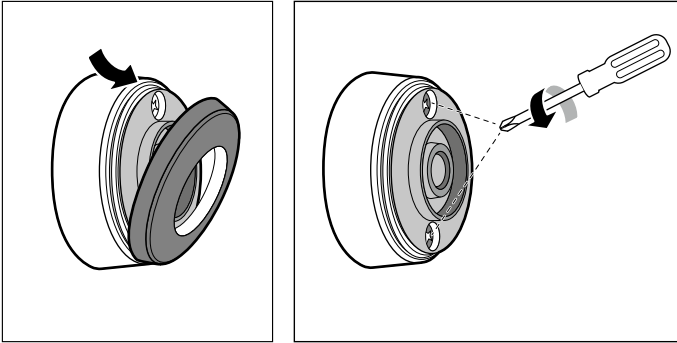
更换电池

更换电池

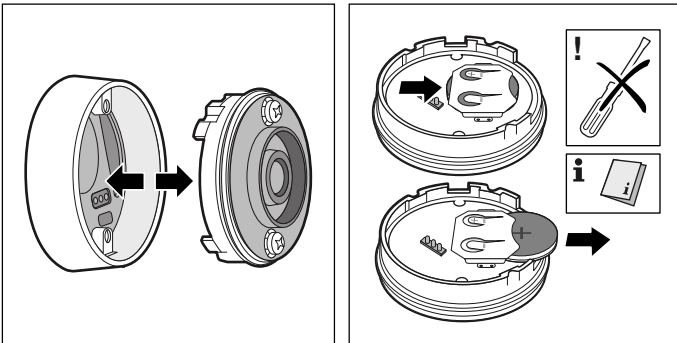
如果按下无线温度感应器符号，LED 没有亮起，则电池没电。

更换电池：

- 1 从外壳的下部区域取下硅胶贴。使用螺丝刀拧下螺丝。

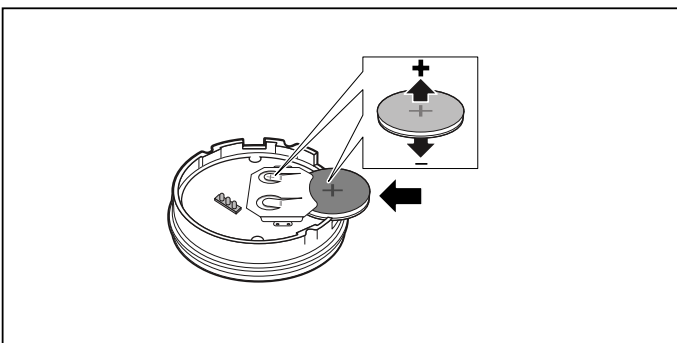


- 2 拆除外壳的上部区域。取出旧电池。插入新电池。确保极性正确。

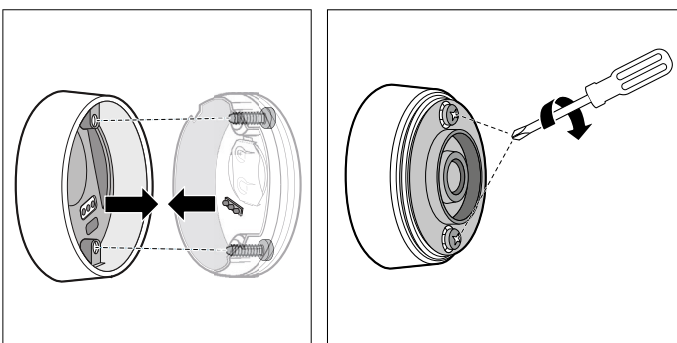


注意！

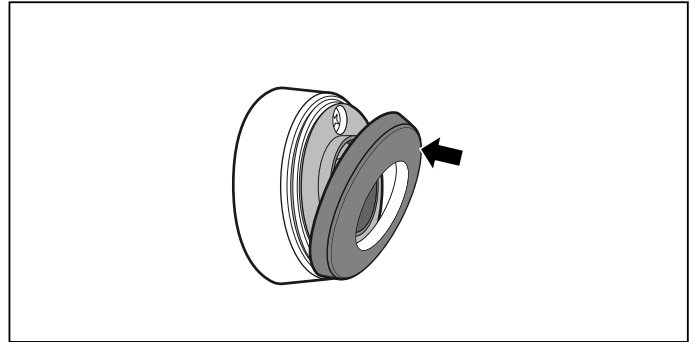
请勿使用金属品用于取出电池。请勿碰触触点。



- 3 将外壳上部区域和下部区域一起安装回去。请确保触针正确对齐。



- 4 将硅胶贴放回温度感应器外壳的下部区域。



提示：仅使用优质 CR 2032 电池。此类电池的使用寿命特别长。

符合标准声明

Gaggenau Hausgeräte GmbH 谨此声明具有无线温度感应器功能的电器符合基本要求并满足指令 2014/53/EU 的其它有关条文。

您可以通过联机访问 www.gaggenau.com，在电器的产品页面中的“其它文档”下获取详细的 RED 符合标准声明。

徽标和 Bluetooth® 品牌是 Bluetooth SIG, Inc. 的注册商标和财产。Gaggenau Hausgeräte GmbH 获得许可使用这些商标。所有其他商标和品牌名称是它们相应公司的财产。

儿童锁

可以使用儿童锁防止小孩打开电磁灶。

启用和停用儿童锁

电磁灶必须关断。

启用：从电磁灶头上取下螺旋形旋钮。信号响起。🔒 指示灯点亮 10 秒钟。电磁灶台被锁定。

停用：将螺旋形旋钮放在旋钮板上。

提示：如果最初开启电磁灶头时取下螺旋形旋钮，即会启用显示清洁保护功能。如果在 10 分钟之后没有放回螺旋形旋钮，电磁灶头会自行关断，并且启用儿童锁。

显示清洁保护

如果在电磁灶开启期间擦拭控制面板，设置可能会被更改。为了避免这种情况，电磁灶提供了一个可用来锁定控制面板进行清洁的功能。

如要启用：取下螺旋形旋钮。

响起一声信号音。🔒 指示灯和电磁灶设置闪烁。加热过程将会中断。如果设置了烹饪定时器，则将暂停该定时器。控制面板被锁定 10 分钟。

您现在可以擦拭控制面板的表面，而不会更改这些设置。

停用：在 10 分钟之内放回螺旋形旋钮。

控制面板解除锁定。电磁灶继续使用先前的设置进行操作。

要尽早结束该功能，请在 10 分钟之内放回螺旋形旋钮。

自动安全关断

如果某个电磁灶头使用时间过长并且设置没有变化，则会启用自动安全关断。

电磁灶头停止加热。发出一声信号音，并且余热指示灯 h 或 H 显示在电磁灶头显示屏中。

触摸任何符号时，显示屏都会关闭。此时可再次设置电磁灶头。

安全关断何时启用取决于设置的加热设置 (1 至 10 小时后)。

基本设置


指示符	功能
	信号音
	<i>07</i> 开启所有信号。*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> 关断大多数信号。
	选择电磁灶头所用的时间
	<i>5</i> 电磁灶头保持选中状态 5 秒钟。
	<i>10</i> 电磁灶头保持选中状态 10 秒钟。
	<i>15</i> 电磁灶头保持选中状态 15 秒钟。
<i>c 2</i>	<i>0FF</i> 无限制：保持选中最后设置的电磁灶头。
	功率管理功能。限制电磁灶的总功率
	可用设置取决于电磁灶的最大功率。
	<i>0FF</i> 停用。电磁灶的最大功率。*/**
	<i>1</i> 1000 W 最低功率。
	<i>1。</i> 1500 W
	...
	<i>3</i> 3000 W，推荐用于 13 A。
	<i>3。</i> 3500 W，推荐用于 16 A。
	<i>4</i> 4000 W
	<i>4。</i> 4500 W，推荐用于 20 A。
	...
<i>c 3</i>	<i>9</i> 或 <i>9。</i> 电磁灶的最大功率。 **
	恢复出厂设置
	<i>0FF</i> 保持个人设置。*
<i>c 4</i>	<i>07</i> 恢复出厂设置。
	烹饪感应功能
	将无线温度感应器连接到电磁灶
	根据海拔高度设置：
	<i>1-2</i> 减小
	<i>3</i> 基本设置
<i>c 5</i>	<i>4-9</i> 增大
	专业厨师功能。
	选择各个电磁灶头，为专业厨师功能预设加热设置。
	预设值*：
	左侧可变区域： <i>1.5</i>
	右上角的电磁灶头： <i>5. 0</i>
<i>c 6</i>	右下角的电磁灶头： <i>9. 0</i>
	烹饪容器，检查烹饪效果
	<i>0</i> 不适用
	<i>1</i> 非最佳
<i>c 7</i>	<i>2</i> 适合
	设置空气循环模式或内循环模式
	<i>0</i> 设置空气循环模式。*
<i>c 9</i>	<i>1</i> 设置内循环模式。

	设置自动启动 A 开启电源。吸油烟机将在感应器选择的风扇设置状态下启动。* 1、2 或 3 开启。吸油烟机将在风扇设置 1、2 或 3 状态下启动。 OFF 关断。
cA	
	针对通风系统设置感应器灵敏度 1 最低感应器灵敏度设置。 2 中等感应器灵敏度设置。* 3 最高感应器灵敏度设置。
cb	
	设置自动功能，通过感应控制持续运行 OFF 关断。 ON 开启。*
cc	


* 出厂设置
** 铭牌上显示了电磁灶的最大功率。

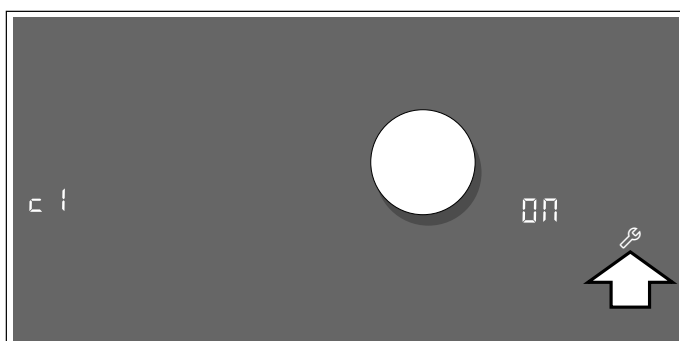
进行基本设置：


必须关断电磁灶台。

- 1 开启电磁灶台。
- 2 在之后的 10 秒钟内，触摸  符号。
前四个显示屏提供产品信息。转动螺旋形旋钮以查看各个显示屏。

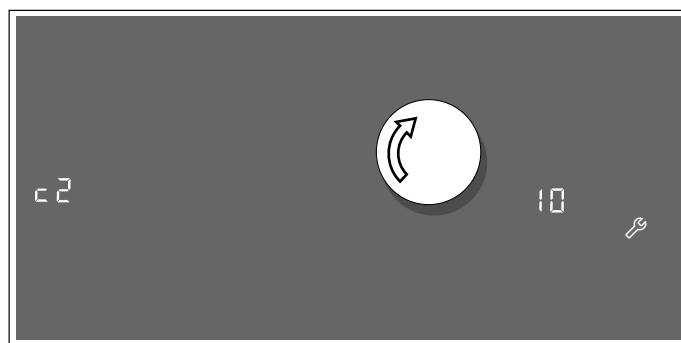
产品信息	显示屏
售后服务索引 (ASSI)	01
生产编号	Fd
生产编号 1	95.
生产编号 2	0.5


- 3 再次触摸  符号，以访问基本设置。
c 1 和 ON 作为显示屏中的预设设置亮起。



- 4 重复触摸  符号，直到显示所需功能。

- 5 然后，使用螺旋形旋钮选择所需的设置。



- 6 触摸  符号至少 4 秒钟。

设置已保存。

离开基本设置

使用主开关关断电磁灶台。

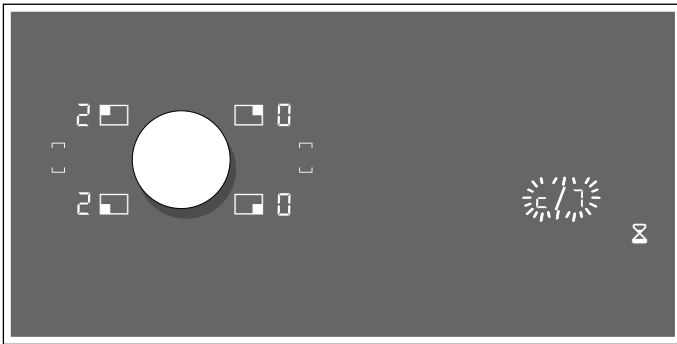
烹饪容器测试

此功能可用于检查各烹饪容器的烹饪过程的速度和质量。

结果值仅供参考，并且取决于烹饪容器的性质和使用的电磁灶头。

- 1 烹饪容器冷却时注入大约 200 ml 水并置于直径最接近烹饪容器底座的电磁灶头的中心。
- 2 转到基本设置并选择 **c 7** 设置。
- 3 触摸控制面板。— 将在电磁灶头显示屏上闪烁。现在该功能已经启用。

在 10 秒钟之后，烹饪过程的质量和速度结果将显示在电磁灶头显示屏中。



使用下表检查结果：

结果	
0	烹饪容器不适合电磁灶头，因此无法加热。*
1	烹饪容器比预期需要更长时间加热，烹饪过程不如预计效果好。*
2	烹饪容器能够正常加热并且烹饪过程顺利。

* 如果可以使用更小电磁灶头，则在该电磁灶头上再次测试烹饪容器。

要重新激活此功能，请触摸设置区。

提示

- 如果使用的电磁灶头直径远小于烹饪容器直径，很可能只会加热烹饪容器的中心部分。这会导致烹饪效果不如预期或不如人意。
- 您可以在 → "基本设置" 章节中找到此功能的相关信息
- 您可以在 → "感应烹饪" 章节中找到烹饪容器的类型、尺寸和位置

清洁

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

电器在操作过程中会变热。如果热液体透过电器，应让电器至少冷却 2 小时，才可取出过滤器盖、金属滤网、容器、溢出容器或电器外壳。

⚠ 警告 – 有电击危险!

请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁剂，以防触电。

⚠ 警告 – 有电击危险!

湿气渗入会导致电击危险。仅可用湿布清洁电器。清洁前，拔下电源插头或断开保险丝盒中的断路器。

⚠ 警告 – 有受伤危险!

电器内的部件可能有利刃。请戴上防护手套。

提示: 清洁时仅需使用最小量的水，以便不让水进入电器。

提示

- 清洁电器前，请摘下手臂和手上穿戴的任何首饰。
- 请勿在电磁灶台仍高温时使用任何清洁剂。这将使表面留下痕迹。确保清除所有残留的清洁剂。

清洁剂

请仅使用适合此类型电磁灶的清洁产品。请遵守制造商产品包装上的说明。

按照清洁用品中所附的说明和警告操作。

合适的维护和清洁用品可以从我们的售后服务部门或 e-Shop 购买。

注意!

当心造成表面损坏

请勿使用:

- 未稀释的清洗液
- 适用于洗碗机的清洁用品
- 研磨性清洁用品
- 高压洗涤剂或蒸汽清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂，或含氯的清洁剂
- 酒精含量高的清洁剂
- 粗糙的硬海绵、刷子或擦洗片

注意!

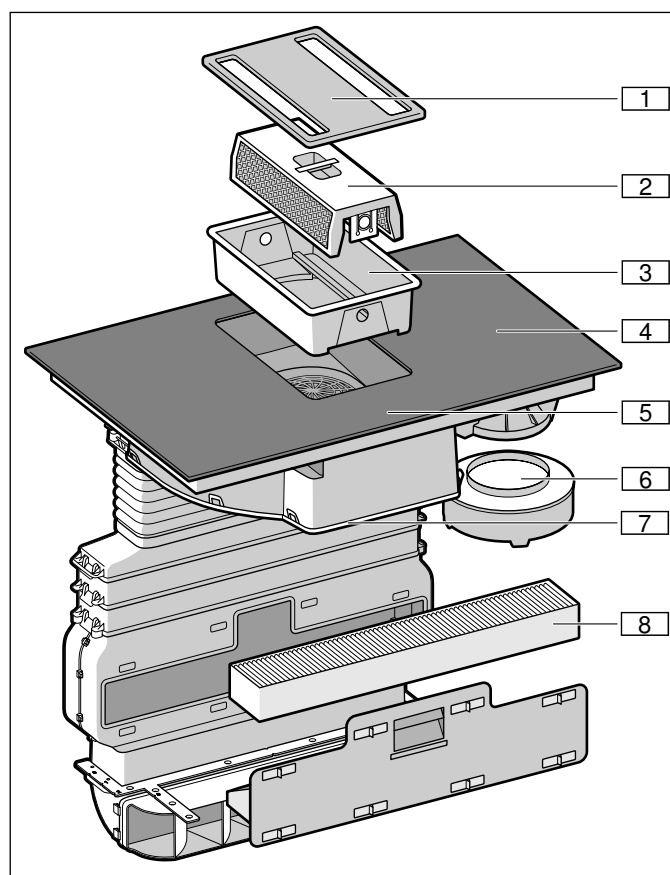
当心造成表面损坏

新海绵布使用前始终要彻底清洗。

为了防止因清洁用品使用不当而损坏各种表面，请遵守下表中的说明。

区域	清洁用品
玻璃陶瓷	<p>可以清除水垢和残留水形成的斑点的玻璃清洁剂。 在电磁灶台冷却后立即清洁。可以使用适用于玻璃陶瓷电磁灶的清洁用品或玻璃清洁剂 (货号 00311499)。</p> <p>可以去除糖、米淀粉或塑料制品形成的污渍的玻璃刮刀 (货号 00087670) 请立即清洁。小心：有灼伤危险。</p> <p>用湿洗碗布清洁，然后用软布或毛巾擦干。</p> <p>提示： 请勿使用洗碗机专用清洁用品。</p>
不锈钢	<p>热肥皂水： 用洗碗布清洁，然后用软布擦干。</p> <p>清洁时使用最小水量，防止水渗透电器。</p> <p>用少量的肥皂水浸泡干化的残渣；不要冲刷。</p> <p>只能沿着纹理方向清洁不锈钢表面。</p> <p>不锈钢专用清洁用品 (货号 00311499) 可从我们的售后服务部门、网上商店或专业零售商处获取。使用软布涂抹一薄层清洁用品。</p> <p>提示： 请勿使用玻璃刮刀清洁电灶外缘。</p>
塑料	<p>热肥皂水： 使用软布或洗碗机清洁。</p>
控制面板	<p>热肥皂水或适当的玻璃清洁剂 (货号 00311499)： 用湿洗碗布清洁，然后用软布擦干。</p>
过滤器盖	<p>热肥皂水： 用湿洗碗布清洁，然后用软布擦干。</p>

要清洁的元件



编号	姓名
1	过滤器盖
2	金属过滤网
3	容器
4	灶具
5	控制面板
6	溢流容器
7	外壳盖
8	活性炭过滤器 (仅限空气循环模式)

电磁灶台外缘 (只适用于有电磁灶台外缘的电器)

为了防止损坏电磁灶台外缘，请遵守下列说明：

- 请仅使用温肥皂水
- 新洗碗布使用前要彻底清洗。
- 请勿使用任何强烈的或磨蚀性清洁剂。
- 请勿使用玻璃刮刀或尖锐物体。

灶具

每次使用电磁灶时都进行清洁。这可防止食物残留物烧焦。在余热指示灯熄灭之前，请勿清洁电磁灶台。立即取出沸溢的液体，不要让任何食物残渣留在电器中变干。

用湿洗碗布清洁电磁灶台，然后用软布或毛巾擦干以防污垢积淀。

使用从零售商处购买的玻璃刮刀或玻璃陶瓷清洁剂清除顽固污渍效果最好。遵守制造商说明。

可以从我们的售后服务部门或网上商店购买合适的玻璃刮刀(货号 00087670)。

使用特殊海绵清洁玻璃陶瓷电磁灶台效果最佳。

通风系统

过滤器必须定期清洁或更换，以便保证高效过滤气味和油脂。

金属过滤网

每 30 个操作小时或至少一个月对金属过滤网清洁一次。

⚠ 警告 - 有着火危险!

油脂过滤网中的油脂沉积物可能会着火。

每月至少清洁油脂过滤网一次。

使用电器时决不能不装油脂过滤网。

活性炭过滤器

应定期更换活性炭过滤器。电器上的滤网饱和指示灯会显示所需更换频率。

饱和指示灯

如果金属过滤网或活性炭过滤器饱和，关断电器时会立即出现声音信号提醒。



显示屏上的以下符号会亮起:

- 金属过滤网: *FFULL* 亮起
- 活性炭过滤器: *FCHANGE* 亮起
- 金属过滤网和活性炭过滤器: *FFULL* 和 *FCHANGE* 交替亮起

需立即清洁金属过滤网或更换活性炭过滤器。

清洁或更换相关过滤器后，请重置滤网饱和指示灯，以便 *FFULL* 和 *FCHANGE* 指示灯熄灭或停止闪烁。

关断电源后，*FFULL* 或 *FCHANGE* 亮起。

- 1 按住  符号至少 4 秒钟，直到信号音响起。
金属过滤网饱和指示灯现已重置。
- 2 如果 *FCHANGE* 亮起，按住  符号至少 4 秒钟，直到信号音响起。
活性炭过滤器饱和指示灯现已重置。

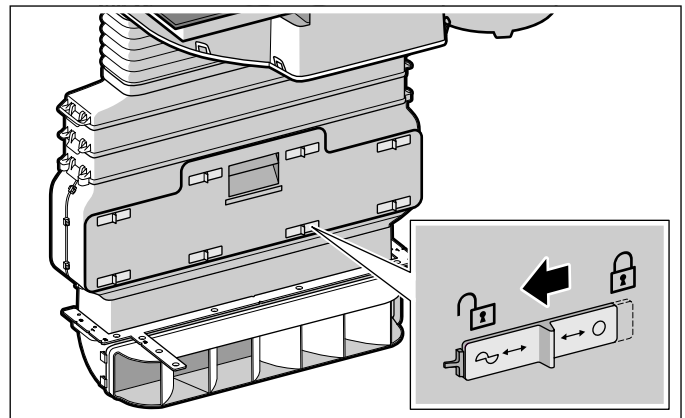
更换活性炭过滤器（仅循环模式）

活性炭过滤器可以吸收烹饪混合气味。活性炭过滤器仅用于循环模式。

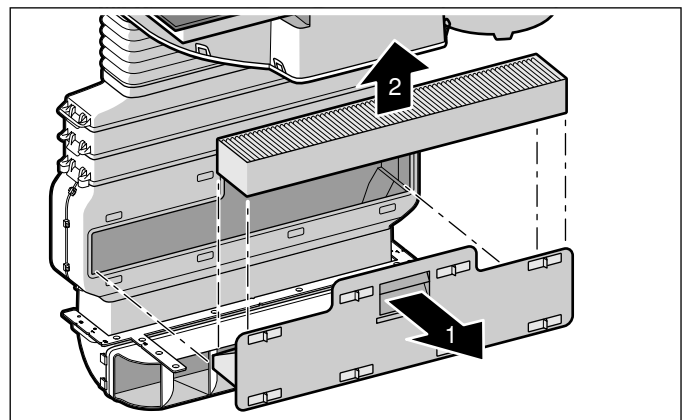
提示

- 活性炭过滤器不随电器配套供应。活性炭过滤器(货号 CA 282 110)可从专业零售商、我们的售后服务部门或通过网上商店购买。
- 活性炭过滤器无法清洁或再次使用。
- 只能使用原装过滤器替换件。这可以确保电器以最佳状态工作。

- 1 打开已安装橱柜的扁型烟管中的抽屉上的所有闭合元件。



- 2 打开扁型烟管中的抽屉，然后取下活性炭过滤器。



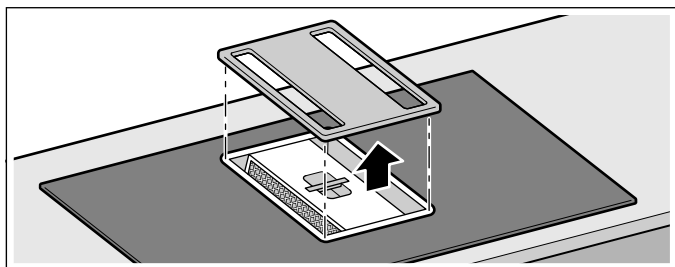
- 3 插入新的活性炭过滤器。
- 4 关闭扁型烟管中的抽屉，然后锁上所有的闭合元件。

提示: 确保所有闭合元件都已正确锁止。否则，可能会产生噪音，并且可能会降低通风系统动力。

拆下金属过滤网

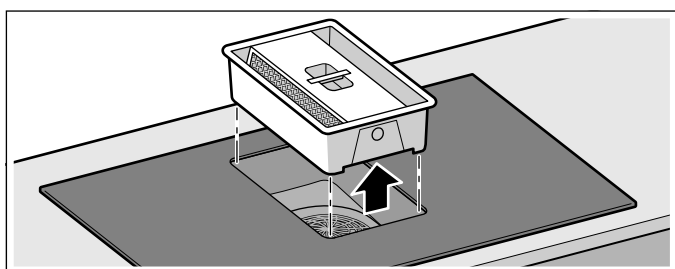
金属过滤网可以过滤掉厨房蒸汽中的油脂。要确保过滤器维持正常工作状态，应每个月至少清洁一次过滤器。

1 取下过滤器盖。



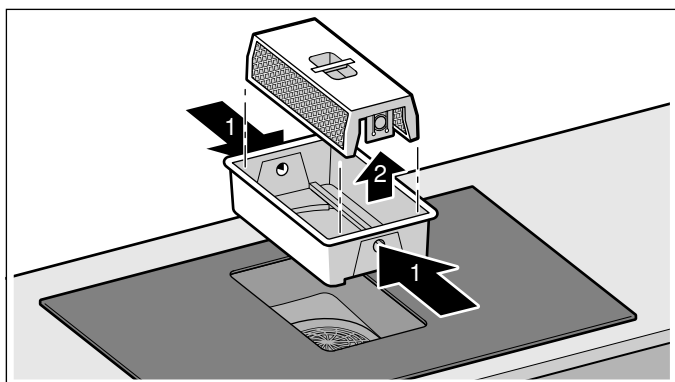
提示: 确保过滤器盖不会掉落以及损坏电磁灶。

2 取出金属过滤网和容器。



提示: 容器底部可能会积聚油脂。保持金属过滤网水平，防止油脂滴落。

3 按下容器两侧的挂钩，从容器上分离取下金属过滤网。



4 如有必要，请排空容器。

5 清洁金属过滤网和过滤器盖。

6 取下金属过滤网后，清洁电器内部。

清洁金属网油脂过滤器

提示

- 请勿使用任何侵蚀性、酸性或碱性清洁用品。
- 可以将金属过滤网放在洗碗机中清洗或用手清洗。

用手清洗:

提示: 可以使用特殊的除油剂去除顽固污渍 (货号 00311297)。此产品可以通过网上商店订购。

- 将金属过滤网浸泡在热肥皂液中。
- 用刷子清洁金属过滤网，然后用水彻底冲洗。
- 沥干金属过滤网上的水。

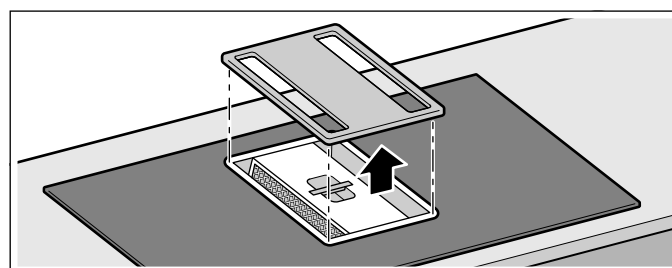
在洗碗机中清洗:

- 如果污渍严重，请勿将金属过滤网和烹饪容器一起清洗。
- 将金属过滤网放在洗碗机中，并确保周围有足够的空间。切勿卡住金属过滤网。
- 将金属过滤网放在洗碗机中，过滤网朝下，这样效果最佳。

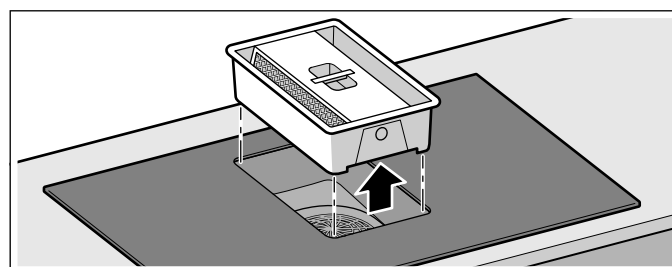
安装和清洁其他电器组件

另外，定期清洁电磁灶抽油烟机系统的内部。可以使用特殊的除油剂去除顽固污渍 (货号 00311297)。

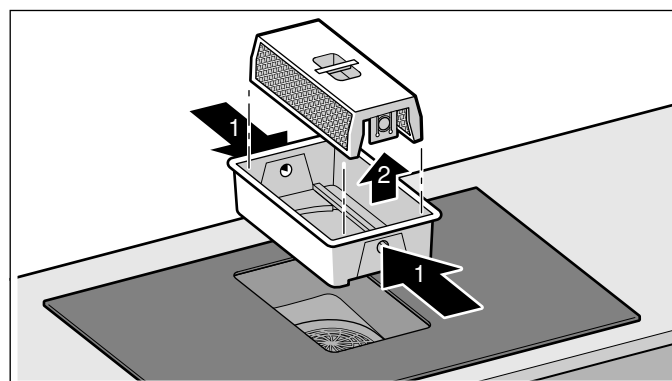
1 拆下过滤器盖，用湿布进行清洁。



2 拆下油脂滤网和容器。



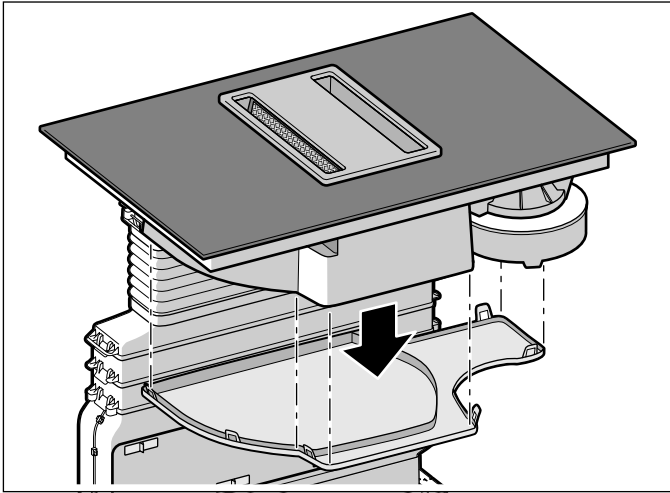
3 按下容器两侧的挂钩，从容器上分离取下金属过滤网。



4 如有必要，请排空容器。

5 使用洗碗机清洁金属过滤网和容器。

- 6 如有必要，取下电器下面的外壳盖进行清洁。



- 7 清洁部件，擦干，然后重新安装。

插入金属过滤网

- 1 插入容器。

- 2 插入金属过滤网。



提示：确保金属过滤网已正确插入。否则，通风系统将无法正常工作。

- 3 盖上过滤器盖。

重新设置饱和指示灯

清洁或更换相关过滤器后，请重置滤网饱和指示灯，以便 *FFULL* 和 *FCHANGE* 指示灯熄灭或停止闪烁。

关断电源后，*FFULL* 或 *FCHANGE* 亮起。

- 1 按住  符号至少 4 秒钟，直到信号音响起。金属过滤网饱和指示灯现已重置。
- 2 如果 *FCHANGE* 亮起，按住  符号至少 4 秒钟，直到信号音响起。活性炭过滤器饱和指示灯现已重置。

清洁溢流容器

提示

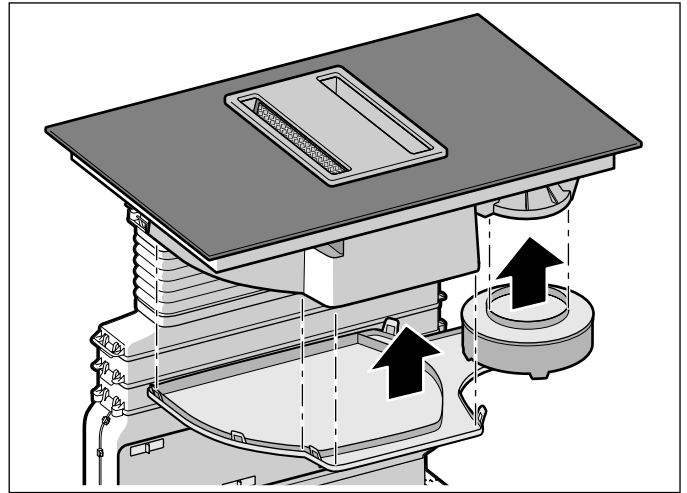
- 确保溢流容器的通路未堵塞。如有任何物体进入电器，请在电器冷却后将其取出。要执行此操作，请取下过滤器盖，然后取出金属过滤网和容器。
- 任何从上部进入电器的液体都将汇流到溢流容器中。拧下溢流容器，将其清空。如有必要，卸下外壳。

- 1 用双手拧松溢流容器。

提示

- 保持溢流容器水平，避免让液体流出来。

- 如有必要，卸下外壳。



- 2 排空溢流容器，用水冲洗。

- 3 将溢流容器清洁干净后，再将其拧回原处。

- 4 重新安回外壳。

螺旋形旋钮

最好使用微温的肥皂水清洁螺旋形旋钮。请勿使用任何强烈的或磨蚀性清洁剂。请勿在洗碗水中或使用冲洗水清洁螺旋形旋钮。这可能对其造成损坏。

无线温度感应器

温度感应器

用湿布清洁温度感应器。请勿在洗碗机内清洗感应器。请勿将其放入水中浸泡，或者使用自来水冲洗。

烹饪后，从炖锅中取出温度感应器。将温度感应器存放在远离热源、干净安全的位置(例如其包装盒中)。

硅胶贴片

粘贴到温度感应器前，请先清洁和擦干贴片。可用洗碗机清洗。

提示：粘有硅胶贴片的烹饪容器不得在肥皂水中长时间浸泡。

温度感应器窗口

感应器窗口必须始终清洁干燥。如下操作：

- 定期去除污渍和油渍。
- 使用软布或棉签和窗户清洁剂进行清洁。

提示

- 请勿使用腐蚀性的清洁用品，如钢丝球、硬毛刷或乳状清洁剂。
- 请勿用手指接触感应器窗口。这可能会弄脏或刮擦窗口。

常见问题 (FAQ)

使用电器

为什么我无法开启电磁灶台，并且儿童锁符号一直亮起？

儿童锁启用。将旋钮放在旋钮板上。

您可以在→"儿童锁"一节中找到此功能的相关信息

我为什么可以听到信号音？

从控制面板上擦去各种液体或食物残留。从控制面板上擦去各种异物。

您可以在→"基本设置"一节中找到如何停用信号音的说明

噪音

为什么我在烹饪时会听到噪音？

在电磁灶台上使用特定烹饪容器时，其底座材质可能会导致产生噪音。这些噪音是感应技术的正常应用所致，并不表示出现问题。

可能的噪音：

如同变压器产生的较低蜂鸣噪音：

以较高加热设置烹饪时出现。降低加热设置时噪音会消失或减弱。

低口哨声：

烹饪容器中没有食物或汤水时出现。当锅内加入水或食物时，此哨声即会消失。

劈啪声：

当使用的烹饪容器由不同的材质层制成，或同时使用的烹饪容器尺寸不同并且材质也同时，会出现此噪音。噪音的大小取决于烹饪的食物量或烹饪方法。

高音哨声：

同时以最高加热设置使用两个电磁灶头时会出现此噪音。降低加热设置时哨音会消失或减弱。

风扇噪音：

电磁灶台配有风扇，可在高温时自动开启。在关断电磁灶台之后，如果检测到的温度仍然过高，风扇也将继续工作。

烹饪容器

哪些类型的烹饪容器可以在电磁灶上使用？

读取适用于感应电磁灶台的烹饪容器的信息

为什么电磁灶头无法加热，并且加热设置一直闪烁？

未开启烹饪容器所在的电磁灶头。

确认您已开启相关电磁灶头。

烹饪容器对于开启的电磁灶头而言过小，或者烹饪容器不适合感应烹饪。

读取关于烹饪容器的类型、尺寸和位置的信息。

为什么烹饪容器加热耗时特别长，或者为什么即使以较高加热设置仍无法充分加热烹饪容器？

烹饪容器对于开启的电磁灶头而言过小，或者烹饪容器不适合感应烹饪。

读取关于烹饪容器的类型、尺寸和位置的信息。

清洁

如何清洁电磁灶台？

使用专用玻璃搪瓷清洁产品将获得最佳效果。我们不建议使用强烈的或磨蚀性清洁剂、洗碗机清洁剂 (浓缩) 或擦洗片。

您可以在→ "清洁"一节中找到关于清洁和保养电磁灶台的详细信息

故障排除

通常是轻微故障，易于排除。在给售后服务打电话前，请阅读下表中的说明。

警告 – 有电击危险!

修理不当是很危险的。只能由我们经过培训的售后服务人员来维修电器和更换损坏的电源线。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。

故障/指示符或符号	可能的原因	解决办法
电器不工作	插头没有插入电源 电源故障 保险丝/断路器故障	将电器连接至电源 检查其他厨房电器是否工作 检查保险丝盒，确保电器保险丝/断路器工作正常
通风功能的按钮不亮。 <i>F INSERT</i> 亮起。	金属过滤网未正确插入。	正确插入金属过滤网。→ "清洁"第 38 页
通风功能的按钮不亮。	电机控制系统不工作。	致电售后服务部门。
吸油烟机不工作。	电机或控制系统有故障。	致电售后服务部门。
照明符号不工作。	控制单元发生故障。	致电售后服务部门。
<i>F FULL</i>	金属过滤网已饱和。	清洁金属网油脂过滤器。→ "清洁"第 38 页
<i>F CHANGE</i>	活性炭过滤器已饱和。	更换活性炭过滤器。→ "清洁"第 38 页
<i>F FULL / F CHANGE</i>	即使过滤器已被清洗或更换，滤网饱和指示灯也被点亮。	重置滤网饱和指示灯。→ "重新设置饱和指示灯"第 42 页
显示屏没有任何显示	已经断开电器电源。 未按照电路图正确连接电器。 电子器件故障。	使用其他电器设备检查电源是否短路。 确保按照电路图正确连接电器。 如果您无法排除故障，联系售后技术服务部门。
响起一声信号音 <i>F2 / E8207</i>	控制面板受潮或有物体盖在上面。 电子器件过热，已关断受影响的电磁灶头。	擦干控制面板或拿走物体。 等到电子器件充分冷却。然后触摸电磁灶上的任一符号。
<i>F4 / E8208</i>	电子器件过热，已关断所有的电磁灶头。	
<i>F5</i> + 加热设置和信号音	控制面板附近放置了一个热平底锅。电子器件有过热的危险。	移开平底锅。故障代码将很快消失。您可以继续烹饪。
<i>F5</i> 和信号音	控制面板附近放置了一个热平底锅。已关断电磁灶头，以保护电子器件。	移开平底锅。请等待几秒钟。触摸任何触摸控制器。当显示屏上的故障代码消失后，可以继续烹饪。
<i>F1 / F6</i>	电磁灶头过热已关断，以保护操作台面。	等待电子器件充分冷却，然后重新开启电磁灶头。
<i>F8</i>	电磁灶头已连续操作很长一段时间。	自动安全关机功能已经启动。请参见相应章节→ "自动安全关断"
<i>F9</i>	无法启用灵活烹饪区功能。	触碰任何控件来检查故障信号。您可以使用其余的电磁灶头像平时一样进行烹饪。联系售后技术服务部门。

不要将热的平底锅放在控制面板上。

故障/指示符或符号	可能的原因	解决办法
<i>E8202</i>	温度感应器过热，已关断电磁灶头。	等到温度感应器充分冷却下来之后，再重新启用该功能。
<i>E8203</i>	温度感应器过热，并且所有电磁灶头已经关断。	如果您没有使用温度感应器，请将其从烹饪容器上取下，然后将其放在远离其他电磁灶头和热源的地方。重启开启电磁灶。
<i>E8204</i>	温度感应器中的电池已经用完了。	更换 3V CR2032 电池。请参见“更换电池”一节。
<i>E8205</i>	温度感应器已断开连接。	关断该功能，然后重新开启。
<i>E8206</i>	温度感应器已损坏/发生故障。	联系售后技术服务部门。
温度感应器指示灯未亮起	温度感应器没有反应，并且指示灯未亮起。	更换 3V CR2032 电池。请参见“更换电池”一节。 如果这样并没有解决问题，请将温度感应器上的符号按住 8 秒钟时间，然后将温度感应器重新连接到电磁灶。 如果问题仍然存在，请联系技术售后服务部门。
温度感应器上的指示灯闪烁两次。	温度感应器中的电池电量几乎已用完。您在下次进行烹饪时可能会被即将用完的电池中断。	更换 3 V CR2032 电池。请参见“更换电池”一节。
温度感应器上的指示灯闪烁三次。	温度感应器已断开连接。	将温度感应器上的符号按住 8 秒钟时间，然后将温度感应器重新连接到电磁灶。
<i>E9000</i>	工作电压不正确 / 超出正常工作范围。	请联系您的电力供应商。
<i>E90 10</i>		
<i>U400</i>	电磁灶台未正确连接	将电磁灶台从电源上断开。确保按照电路图正确连接电器。
<i>dE</i>	开启演示模式	将电磁灶台从电源上断开。等待 30 秒钟，然后重新连接电源。在接下来的 3 分钟内触摸任何触摸控制器。演示模式现在停用。

不要将热的平底锅放在控制面板上。

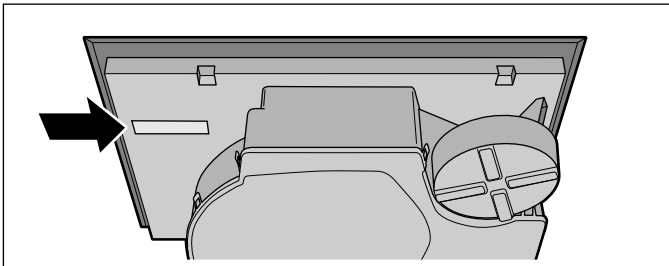
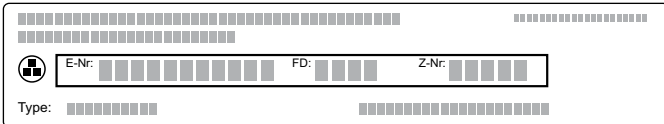
提示

- 如果显示屏上出现 *E*，按下并按住相关烹饪区域的按键，以便读取故障代码。
- 如果故障代码未在本表中列出，请断开电磁灶台电源，等待 30 秒钟，然后重新连接电源。如果再次显示该代码，请联系售后服务技术人员，并提供所显示的故障代码。
- 如果发生故障，电器将不会切换到待机模式。

客户服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法，并尽量避免售后人员不必要的上门服务。

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。标有这些编号的铭牌位于电磁灶底端。



您可以在以下空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号

FD 编号

售后服务

请注意，在误用电器的情况下，即使在保修期内，售后服务技术人员上门服务时也会收取费用。

警告 – 有电击危险!

修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 828 0099

呼叫速率取决于所使用的网络上。

制造商的专业水平值得您信赖。因此，将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
电磁线圈/加热器	×	○	○	○	○	○
烹饪表面部件	○	○	○	○	○	○
空气流通部件	○	○	○	○	○	○
空气净化部件 (油网)	○	○	○	○	○	○
油杯	○	○	○	○	○	○
膨胀管	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

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

9001237089 (990325)
zh



GAGGENAU