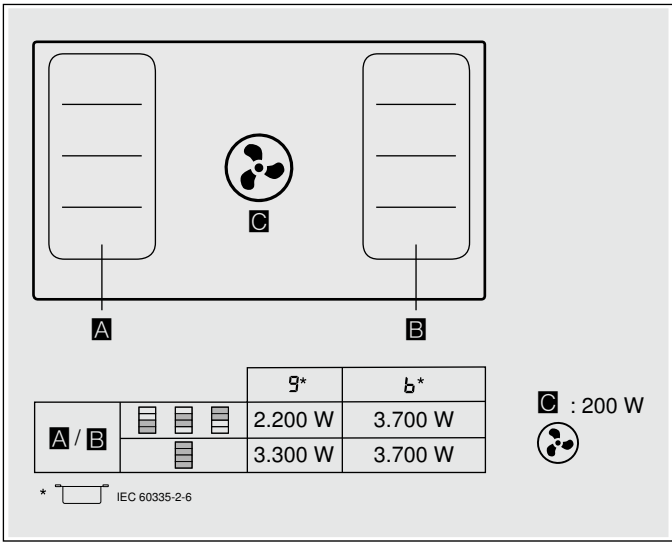


CV 282

配備整合式排油煙機的彈性感應爐工作檯



目錄

用途	4	計時器功能	20
重要安全資訊	5	加熱區計時器	20
損壞原因	7	短期計時器	21
環境保護	7	碼錶功能	21
節能	7	湯鍋快速加熱功能	21
符合環保規定的廢棄處理	7	啟用	21
感應爐	8	停用	21
感應爐的優點	8	平底煎鍋快速加熱功能	22
烹調鍋具	8	使用上的建議事項	22
瞭解您的電器	9	啟用	22
您的全新家電	9	停用	22
配件	9	保溫功能	22
控制面板	10	啟用	22
餘溫指示燈	11	停用	22
操作模式	11	自動功能	23
首次使用前	12	自動功能的類型	23
初次使用	12	適用的烹調鍋具	24
旋鈕	12	感應器與特殊配件	24
移開旋鈕	12	功能與加熱設定	24
收納控制旋鈕	12	建議的料理	27
操作電器	13	使用與維護無線溫度感應器	31
開關感應爐電源	13	合規聲明	32
設定加熱區	13	兒童安全鎖	33
開啟與關閉排油煙機	13	啟用及停用控制面板安全鎖	33
加強風速設定	14	顯示螢幕清潔保護	33
自動開始	14	自動安全停止運轉	33
感應器控制的自動模式	14	基本設定	34
延遲關機功能	15	基本設定:	35
通風間隔	15	鍋具測試	36
主廚小叮嚀	15	功率管理	36
彈性功能	18	清潔	37
鍋具使用建議	18	清潔劑	37
兩個獨立加熱區	18	可清洗的組件	38
單一加熱區	18	感應爐周圍 (僅電器的感應爐周圍部份)	38
轉移功能	19	感應爐	38
專業主廚功能	20	排油煙機	38
啟用	20	清洗溢流集油容器	41
停用	20	旋鈕	41
變更設定	20	無線溫度感應器	41

常見問題 (FAQ)	42
疑難排解	44
客戶服務	46

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

用途

請詳細閱讀說明。以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管使用說明書及安裝手冊，以便您日後，或供下一位使用者使用時查閱。

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在場監督。此電器僅供室內使用。

本電器僅適用於最高海拔 2000 公尺以下地區。

請勿使用蓋板。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。

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。

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

請按照安全指示正確安裝電器，以確保能安全使用。安裝者須負責確保電器在安裝位置運作正常。

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。

千萬不要抽排氣那些危險的或具有爆炸性的物質或蒸氣。

確認沒有小型異物或液體進入到電器內。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

本產品不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

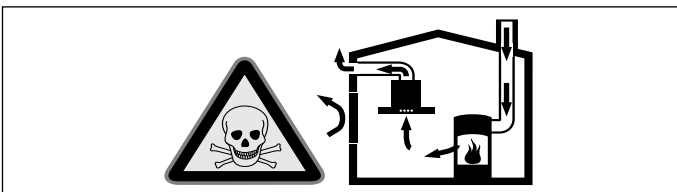
⚠ 警告 – 窒息危險!

包裝材料可能會對兒童造成危險。請勿讓孩童將包裝材料當做玩具。

⚠ 警告 – 死亡危險!

倒吸的廢氣可能會導致中毒。

使用排油煙機的外排模式時，如果同時使用依賴室內空氣的製熱裝置，務必確保室內有足夠的新鮮空氣。

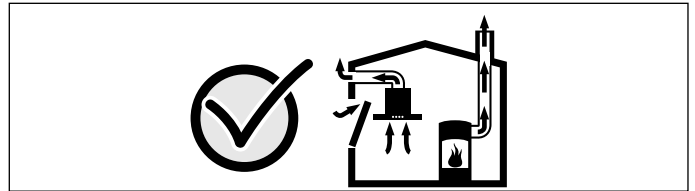


依賴室內空氣的製熱裝置（例如以氣體、汽油、木材或以煤炭為燃料的暖爐、循環加熱器或熱水器）係從其安裝處取得空氣加以燃燒，再經由排氣系統（例如煙囪）將廢氣排放至室外。

排油煙機運作時，也會從廚房與鄰近房間抽走室內空氣，如果新鮮空氣不足，將形成局部真空狀態。煙囪或抽氣豎井中的有毒氣體，會被倒吸入起居空間內。

- 因此請確保有適量的新鮮空氣進入室內。
- 單靠進氣 / 排氣孔無法確保足量空氣流入。

為確保安全運作，製熱設備安裝處的局部真空程度不得超過 4 Pa (.04 mbar)。只要讓燃燒所需的空氣能夠從非密閉的缺口進入（例如透過門、窗戶、進氣 / 排氣孔或其他技巧性方法），即可滿足上述要求。



如有任何狀況，請向負責打掃煙囪的清潔人員查詢。該人員可以評估整個房子的通風設施，建議合適的通風方法。

如果排油煙機單以內循環模式運作，則不受任何限制。

⚠ 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。
- 沈積在濾油網的油垢可能會造成火災。**至少每個月清洗濾油網一次。**請勿在未安裝濾油網之情況下操作本電器。
- 沉積在濾油網的油垢可能會造成火災。依照說明清潔電器。遵守清潔時間周期。請勿在未安裝濾油網之情況下操作本電器。
- 通風系統開啟時，濾油網中的累積的油污可能會起火。請勿讓明火接近本電器（例如烹飪火焰）。請勿將本電器安裝在使用固態燃料的加熱電器附近（例如木材或煤炭），除非該加熱電器配有密閉、不可拆除的外罩。附近不得有火花飛濺的情況。

⚠ 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。
- 爐具上的濾網蓋升溫速度極快。濾網蓋不得放在爐具上。請勿將鍋具或任何高溫物體放在濾網蓋上。
- 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。
- 運作時可接觸部分會變得非常高溫。請勿觸碰高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 本電器運作時會產生高溫。若熱液體流入電器中，應等待至少兩小時讓電器冷卻，才可拆下濾網匣、金屬濾油網、集油容器、溢流槽或電器外蓋。

⚠ 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。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，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。
- 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 – 電磁危害!

- 本電器符合安全和電磁兼容標準。然而，裝有心律調節器或胰島素泵的人請避免使用本電器。我們無法保證所有市面上符合目前電磁兼容標準的裝置不會發生因受到干擾而導致裝置運作異常的情況。裝有其他類型裝置的人（例如助聽器等）也很有可能會感覺到些許的不適。
- 無線溫度感測器和兩個旋鈕具有磁性。磁性元件可能會損壞植入式電子裝置，例如心律調節器或胰島素泵。因此裝有植入式電子裝置的人，口袋中不應攜帶溫度感測器或旋鈕，且身上的心律調節器或類似的醫療裝置必須距離感測器至少10公分。

⚠ 警告 – 受傷風險!

- 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。
- 廚具和爐面會變得非常熱。請勿觸摸熱的爐面或拿著熱的廚具。
- 無線烹調感應器含有電池，在極高溫的情況可能會受損。請將溫度感應器從烹調鍋具上取下，並存放於遠離任何熱源的地方。
- 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。
- 不合適的炒鍋可能會導致意外發生。僅使用製造商提供的炒鍋（可做為配件購買）。

⚠ 警告 – 故障風險!

爐具的底部配備有一個風扇。若爐具下方有抽屜，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必須保持至少2公分以上的間隙。

損壞原因

注意!

- 堅硬或銳利的物品可能會造成感應爐損壞。請避免堅硬或銳利的物品掉在感應爐上。
- 空燒鍋具可能會造成鍋具表面損壞。切勿加熱空鍋。
- 高溫鍋具可能會造成感應爐受損。切勿將高溫鍋具放在控制面板、顯示螢幕 / 指示燈、感應爐周圍或濾網上。
- 不要將鋁箔或塑膠容器放在高溫加熱區上，這樣可能會造成感應爐損壞。請勿使用烤箱襯墊。
- 損壞風險：濾網蓋破損的風險。請小心打開濾網蓋。避免濾網蓋掉落。
- 不適合的清潔產品可能會造成爐具表面受損、褪色和斑點。務必使用適合本感應爐的清潔劑。
- 與鍋具摩擦可能會造成表面受損和褪色。重新放置鍋具時請先將其抬起，不要在爐具表面上滑動。
- 燒焦的食物可能會造成表面受損且留下痕跡。立即使用玻璃刮刀清除食物煮沸溢出物。
- 糖、鹽和砂粒可能會造成表面受損。請勿使用爐面作為工作檯面或儲存空間。
- 使用底部粗糙的鍋具可能會造成表面損壞。使用鍋具前請先檢查。
- 糖或含高糖份的食物可能會造成表面受損或裂痕。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

- 使用適合湯鍋的蓋子。烹調時不加蓋將會消耗較多的能耗。玻璃蓋可方便您不打開蓋子便看到裡面的情況。
- 請使用底部平坦的鍋具。底部不平坦的鍋具會增加能耗。
- 鍋底的直徑大小必須和加熱區相同。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。
- 少量烹調時請使用小型湯鍋。少量烹調時使用大型湯鍋會消耗過多的能源。
- 使用少量的水烹調。既省能源又能保存蔬菜中的維生素和礦物質。
- 適時切換至較低的加熱設定。如此可以節省能源。
- 烹煮時，請確保室內空氣流通使排油煙機可提高工作效率並降低運作噪音。
- 請依據烹調時產生的油煙調節風扇轉速。只在必要時才使用加強風速設定。風扇轉速越低表示能源消耗越低。
- 如果烹調時油煙濃度變高，請適時選擇更高的風扇轉速。如果油煙已經擴散於整個廚房，應讓排油煙機運轉更長時間。
- 不使用時請將電器關閉。
- 請定期清潔並更換濾網（如有必要），以增加排油煙機的效能亦避免火災風險。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



本電器根據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）貼有相關標籤。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。

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。

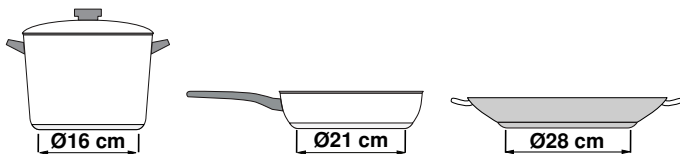
烹調鍋具

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

確認您的烹調器皿是否適合用於感應爐，請參閱以下章節 → "彈性功能"。

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。

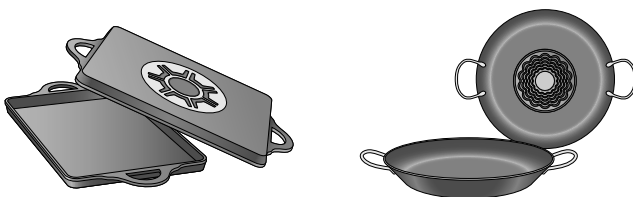


若將彈性烹調區作為單一加熱區使用，則特別適合使用較大的鍋具。關於鍋具放置資訊，請參閱以下章節。→ "彈性功能"第 18 頁

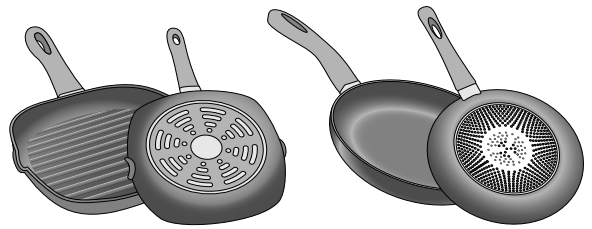


有些烹調鍋具的底部不具有足夠的磁性：

- 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

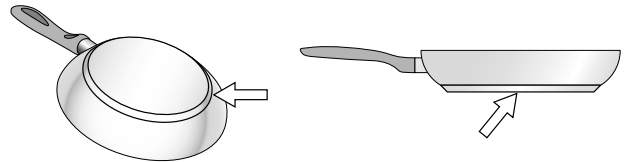
切勿使用下列材質的鍋具：

- 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。

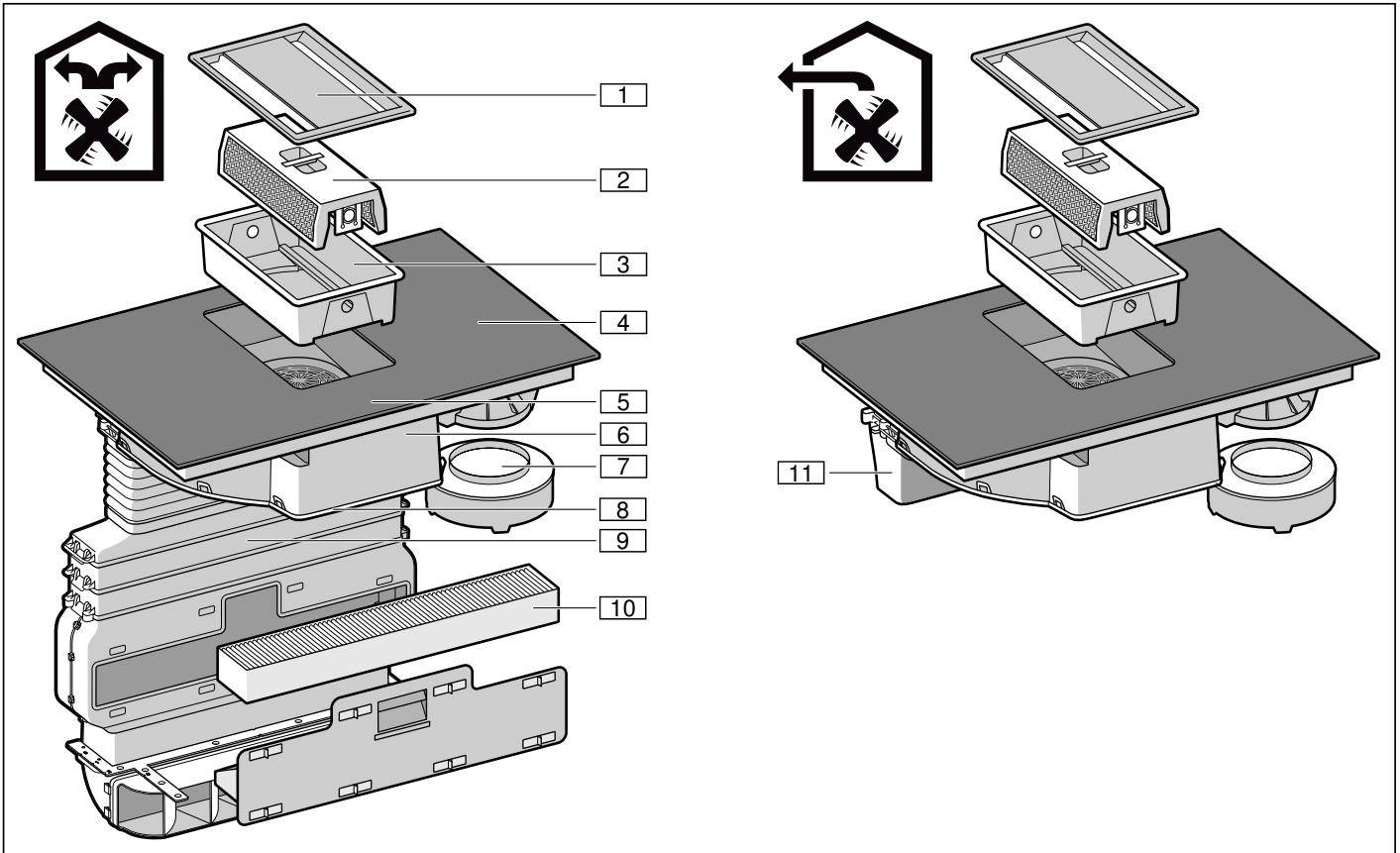
瞭解您的電器

有關加熱區直徑和加熱設定的相關資訊，請參閱→
第 2 頁

在這個章節，我們會解釋指示燈及控制功能。您將瞭解電器的各種功能。

提示：：細節與顏色會視電器型號而異。

您的全新家電



編號	名稱
1	濾網匣
2	金屬濾油網
3	集油容器
4	感應爐
5	控制面板
6	風扇機殼
7	溢流集油容器
8	機殼
9	管路*
10	活性炭濾網*
11	排煙管**

* 僅內循環模式
** 僅外排模式

配件

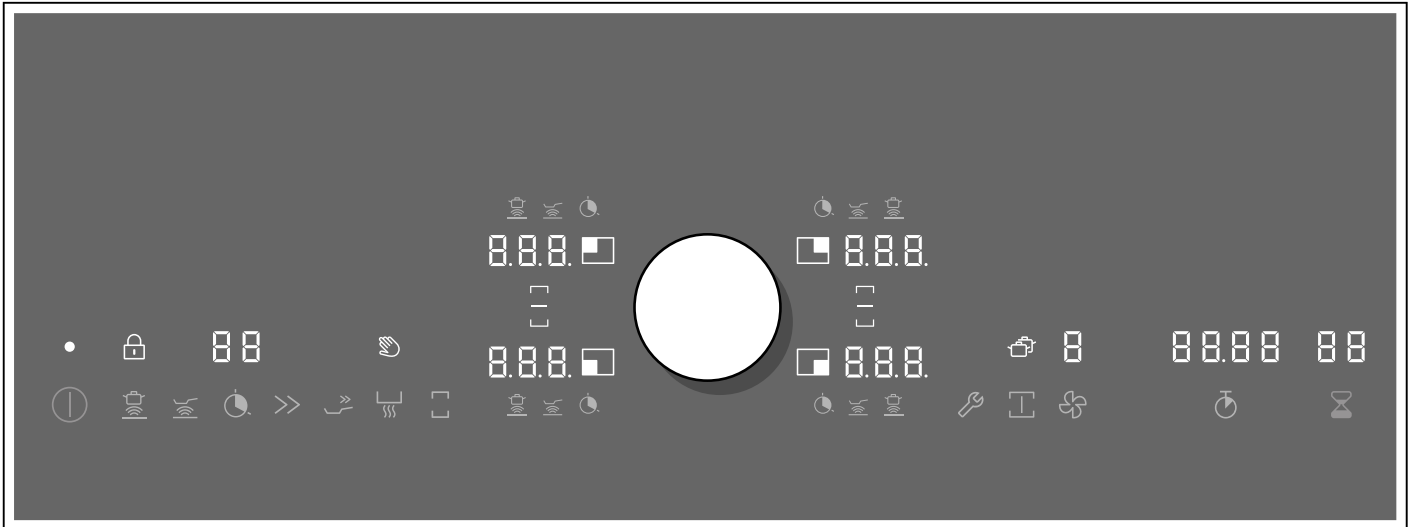
溫度感測器	CA 060 300
平管連接頭	CA 284 010
內循環模式	CA 282 810
活性炭濾網	CA 282 110
磁性旋鈕，黑色	CA 230 100
多層鐵板燒烤盤	CA 051 300
鑄鋁烤架	CA 052 300

適用的烹調器皿

有適合搭配煎煮感應器功能使用的鍋具。您可以向專業零售商或售後服務中心購買這類產品。請務必告知相關的參照編號。

小型鍋具 – 直徑15公分	GP 900001
中型鍋具 – 直徑18公分	GP 900002
大型鍋具 – 直徑21公分	GP 900003

控制面板



點選按鍵

ⓘ	開啟與關閉電器
🔥	開啟烹調感應器功能
👉	開啟煎煮感應器功能
🕒	設定烹調計時器
>>	啟動湯鍋快速加熱功能
↘	啟動平底鍋快速加熱功能
🔒	啟動保溫功能
☐	啟動彈性功能
🔑	開啟基本設定
🔧	啟動專業主廚功能
🌀	在感應爐和排油煙機的設定區域之間切換 / 設定排油煙機風速 / 開啟排油煙機的加強風速設定、自動啟動功能和間歇性運轉功能
🕒	開啟碼錶
⌚	設定計時器

指示燈 / 符號

🔥	操作狀態
☐ ☐	加熱區
☐ ☐	
1-9	加熱設定 / 風速設定
🔥	烹調感測器功能
👉	煎煮感測器功能
🕒	烹調計時器
P	湯鍋快速加熱功能 / 排油煙機的加強風速設定
b	平底煎鍋快速加熱功能
L	保溫功能
H/h	餘溫
00	計時器功能
00.00	碼錶功能
👉	顯示螢幕清潔保護
🔒	控制面板安全鎖
☐	彈性功能已啟動
☐	彈性功能已關閉
🔑	轉移功能
🌀	排油煙機已開啟
🌀	排油煙機間歇性運轉功能
A	排油煙機自動模式
F	排油煙機延遲關機功能
F INSERT	金屬濾油網未正確裝回
F CHANGE	活性炭濾網更換指示
F FULL	金屬濾油網清潔指示

功能按鍵

感應爐加熱時，可使用的功能按鍵符號會亮起。

點選符號來啟動相關的功能。確認選取訊號聲響起。

提示

- 只有目前可使用的功能鍵會亮起。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。
- 請勿讓鍋具靠近顯示螢幕及感測器。電子設備可能會過熱。

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。

操作模式

本設備可使用外排模式或內循環模式。

外排模式



濾油網將吸入的空氣淨化之後，再由排煙系統輸送至戶外。

提示：排出的廢氣不得輸送至使用中的排煙或排氣通道，或是供加熱設備所在空間所使用的通風口。

- 將排出的廢氣輸送到閒置的排煙或排氣通道前，請先取得加熱設備工程師的同意。
- 如果廢氣排放路徑會通過外牆，應使用隱藏式牆箱。

內循環模式



吸入的空氣經由濾油網及活性碳濾網淨化之後，會送回廚房之內。

提示：您必須安裝活性碳濾網，才能中和內循環模式中的氣味。您可自目錄選購本電器提供搭配內循環模式的多種選用配件。或洽詢您的經銷商。您可從專賣店或售後服務中心購買所需配件。

首次使用前

首次使用本設備前請先閱讀以下資訊：



徹底清潔設備與所有配件。

在使用新設備之前，您必須進行一些設定。

初次使用

提示：產品送達時，電器預設為內循環模式。

可使用的設定：

- 在內循環模式中，如果  顯示，表示設定為數值 0 (原廠設定)。
- 在外排模式中，如果  顯示，表示設定為數值 1。

要開啟電器的排風模式，請參閱 → "基本設定"第 34 頁。

旋鈕

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。

⚠ 警告 – 燙傷風險!


爐具上的濾網蓋升溫速度極快。濾網蓋不得放在爐具上。請勿將鍋具或任何高溫物體放在濾網蓋上。

提示: 開始烹調時，請先開啟排油煙機，並於烹調結束後數分鐘再將它關閉。這是去除廚房油煙蒸氣最有效的方式。

提示: 切勿使用未裝上集油槽、金屬濾油網或濾網的電器。

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

- 若所有的指示燈關閉超過 20 秒且排油煙機已關閉，感應爐會自動關閉。
- 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，以套用這些設定。若您未按下旋鈕或是點選其他的感應器按鈕，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。

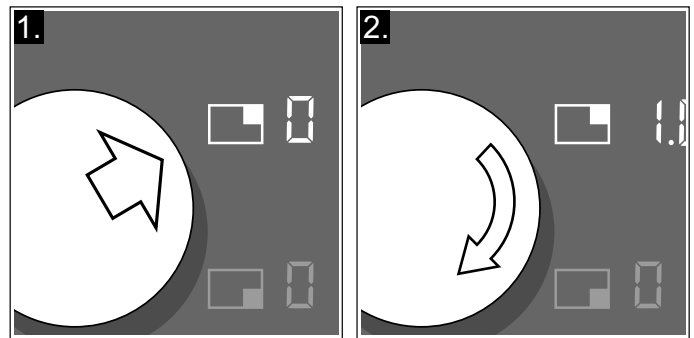
提示

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

- 選擇加熱區。將旋鈕點選至欲選擇的加熱區位置。
- 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。您現在可以調整設定。
- 若變更設定後指示燈閃爍，請確認鍋具是否適用於感應爐。請參閱以下章節 → "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。
- 若鍋具在爐具開啟前就已放置在加熱區上，在按下主開關後，加熱區會在 20 秒內偵測到鍋具並自動啟動。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。
- 排油煙機必須另行關閉。→ "關閉排油煙機"第 14 頁

開啟與關閉排油煙機



提示: 務必根據目前狀況調整此設定。若要去除烹調產生的濃厚油煙味，請選取高的風速設定。



提示: 若沒有金屬濾油網，則排油煙機無法開啟。裝回金屬濾油網。如果沒有金屬濾油網，也可以使用感應爐功能。→ "清潔"第 37 頁

提示: 使用較高的鍋具可能會造成排風系統工作效率下降。以特定角度放上鍋蓋會讓排風系統的效率提升。


提示: 切勿堵塞通風口。切勿將任何物體放在濾網匣上，因為這樣會降低排油煙機的動力。

開啟排油煙機

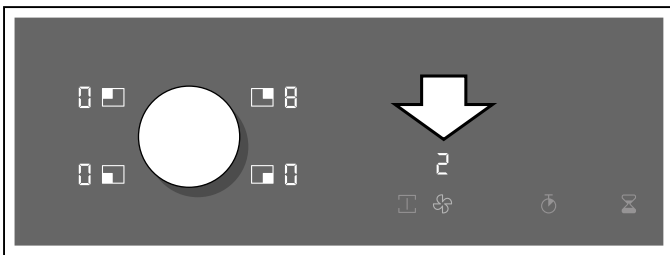
提示: 如果 *F INSERT* 在顯示螢幕中閃爍, 且  符號無法使用時, 請將金屬濾油網確實裝回。
 會出現在顯示螢幕中。可以開啟排油煙機。


- 1 點選  符號。
 符號將亮起橘燈。排油煙機將以風速設定 *2* 運作。選取的風速設定將顯示在顯示螢幕上。

提示


- 當正在設定排油煙機的風速時, 無法變更加熱設定。
- 在經過幾秒的時間之後, 可以選擇排油煙機的風速設定。當旋鈕可用於重置加熱設定時,  符號會亮起白燈。



- 2 使用旋鈕來選擇所需的設定。
選取的風速設定將顯示在顯示螢幕上。



- 3 要設定不同的風速, 請點選  符號並使用旋鈕選擇所需的設定。
選取的風速設定將顯示在顯示螢幕上。

關閉排油煙機

如果您想關閉電器, 點選  符號。若您只想關閉排油煙機, 步驟如下:


- 1 點選  符號。
- 2 使用旋鈕來選擇風速設定 *0*。
- 3 點選  符號以切換至感應爐的設定區域。

提示: 若延遲關機已開啟, 您只能透過旋鈕來關閉排油煙機。→ "延遲關機功能"第 15 頁

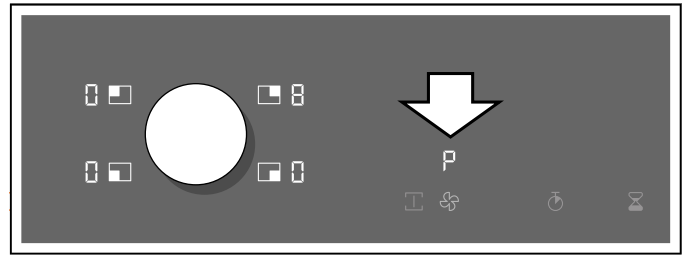
加強風速設定

若有強烈氣味或大量蒸氣, 可啟動加強風速模式。在這個模式, 排油煙機會暫時以最大吸力運作。運作一段時間後, 排油煙機會自動切換回較低風速設定。

開啟



- 1 點選  符號。
- 2 轉動旋鈕直到 *P* 出現。

加強風速設定現在已啟用。



提示: 6 分鐘後, 電器將會自動切換至風速設定 *3*。

關閉

- 1 點選  符號。
- 2 使用旋鈕來選擇風速設定 *0*。
- 3 點選  符號以切換至感應爐的設定區域。

自動開始



依據所選擇的基本設定, 在選擇烹調區的風速設定後, 以下選項將可用:

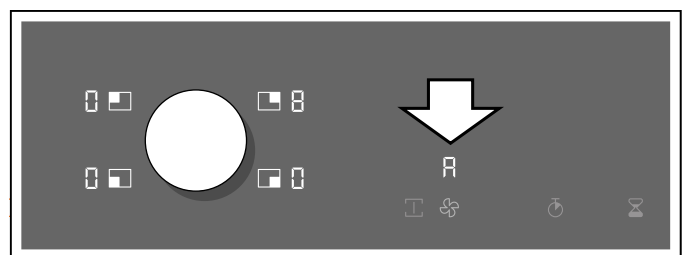
- 排油煙機將不會運作。
- 排油煙機將以感應器所選擇的風速設定運作。
- 排油煙機將以指定的風速設定運作。

在基本設定中選擇您想要使用的選項。基本設定也提供調整感應器靈敏度的選項。



感應器控制的自動模式

開啟

- 1 點選  符號。
排油煙機會以風速設定 *2* 開始運作。
- 2 將旋鈕向右轉動直到 *R* 出現。
- 3 點選  符號。
使用感應器可自動設定最佳風速設定。



關閉



- 1 點選  符號。
- 2 使用旋鈕來選擇其他的風速設定，或是直到  出現時再轉動。
被選取的風速設定將反映在顯示螢幕上。感應器控制的自動模式已關閉。

延遲關機功能





提示: 延遲關機功能只會在至少有一個烹調區域已開啟一分鐘以上時啟動。

延遲關機功能可讓排油煙機在關閉後仍持續運轉數分鐘。這能夠去除任何殘留的異味。排油煙機隨後將自動關閉。

如果在基本設定中啟動了帶有感應器控制延遲關機的自動功能，則當電器關閉時，延遲關機功能將自動停止。

當電器關閉或所有烹飪區已關閉時， 將出現在顯示螢幕上。 將亮起白燈。延遲關機功能已開啟。

關閉




- 1 點選  符號。
 符號將亮起橘燈。
- 2 使用旋鈕來選擇所需的風速設定 。
- 3 點選  符號。
延遲關機功能將關閉。



如果電器已開啟且其中一個烹調區域已重新開啟，則延遲關機功能將關閉。

通風間隔




開啟

間歇性運轉功能每小時會自動開啟排油煙機6分鐘。

- 1 點選  符號。
- 2 轉動旋鈕直到  出現。
- 3 點選  符號。
間歇性運轉功能隨即啟用。

提示: 電源關閉後， 和  符亮起。

關閉

- 1 點選  符號。
- 2 使用旋鈕來選擇風速設定 。
- 3 點選  符號以切換至感應爐的設定區域。
間歇性運轉功能已關閉。

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。
- 要加熱，請選擇加熱設定值8或9。
- 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。
- 在享用食物前，請將鍋蓋留在鍋具上。
- 使用壓力鍋烹調時，請遵循製造商的說明。
- 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。
- 若要以更健康的方式烹調，油與脂肪不應加熱到冒煙。
- 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。
- 更節能的建議烹調方式，請參閱以下章節 → "環境保護"

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)
融化		
巧克力	1 - 1.5	-
奶油、蜂蜜、明膠	1 - 2	-
加熱和保溫		
燉菜，例如燉扁豆	1.5 - 2	-
牛奶*	1.5 - 2.5	-
在水中加熱香腸*	3 - 4	-
解凍和加熱		
冷凍菠菜	3 - 4	15 - 25
冷凍燉牛肉	3 - 4	35 - 55
水煮、煨燉		
馬鈴薯餃*	4.5 - 5.5	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
水煮、蒸煮和燉煮		
米飯（加上兩倍的水）	2.5 - 3.5	15 - 30
米布丁***	2 - 3	30 - 40
未削皮的水煮馬鈴薯	4.5 - 5.5	25 - 35
水煮馬鈴薯	4.5 - 5.5	15 - 30
義大利麵、麵條*	6 - 7	6 - 10
燉菜	3.5 - 4.5	120 - 180
湯	3.5 - 4.5	15 - 60
蔬菜	2.5 - 3.5	10 - 20
冷凍蔬菜	3.5 - 4.5	7 - 20
以壓力鍋烹煮	4.5 - 5.5	-
燉煮		
肉捲	4 - 5	50 - 65
燉肉	4 - 5	60 - 100
燉牛肉***	3 - 4	50 - 60

* 不使用鍋蓋

** 翻動數次

*** 以加熱設定8 - 8.5預熱

	加熱設定	烹調時間 (分鐘)
用少量油煎煮*		
去骨肉片, 一般或裹麵包粉	6 - 7	6 - 10
冷凍去骨肉片	6 - 7	6 - 12
厚肉片或裹麵包粉**	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 - 5.5	20 - 30
漢堡 (2公分厚) **	6 - 7	10 - 20
魚和魚片	5 - 6	8 - 20
魚和魚片, 裹麵包粉	6 - 7	8 - 20
裹麵包粉的冷凍魚 (如魚柳)	6 - 7	8 - 15
海蜆蝦、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
炒冷凍食材	6 - 7	6 - 10
鬆餅 (連續烘培)	6.5 - 7.5	-
歐姆蛋 (連續烹調)	3.5 - 4.5	3 - 10
煎蛋	5 - 6	3 - 6

油炸* (每份150-200克, 在1-2公升的油裡分批油炸)

冷凍食品 (如炸馬鈴薯條、雞塊)	8 - 9	-
冷凍肉餅	7 - 8	-
肉類 (如雞肉塊)	6 - 7	-
裹麵包粉或裹麵糊的魚	6 - 7	-
蔬菜、蘑菇, 天婦羅, 裹麵包粉或裹麵糊	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

*** 以加熱設定8 - 8.5預熱

彈性功能

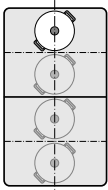
您可依照需求將彈性烹調區做為單一加熱區或兩個獨立加熱區來使用。

彈性烹調區有四個獨立運作的加熱區。若彈性功能開啟，爐具只會啟用上方有鍋具的區域。

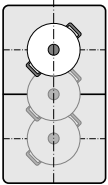
鍋具使用建議

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：

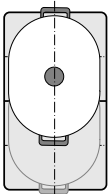
單一加熱區



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。

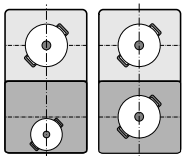


直徑大於 13 公分
請將鍋具放置於圖例上所顯示的三個其中之一的位罝。



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

請參閱以下章節：→ "操作電器"第 13 頁

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两个顯示螢幕上。

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两个加熱區之一，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罝放置。
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

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。

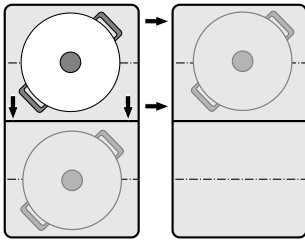
即可停用彈性烹調區。現在兩個加熱區可獨立運作。

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

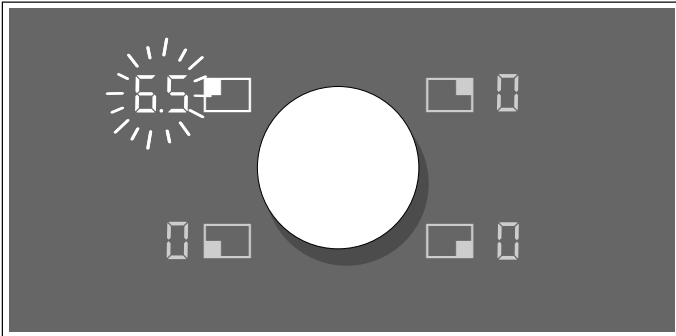
您可以使用此功能將設定值轉移到其他加熱區中。

此功能也可用於彈性烹調區。

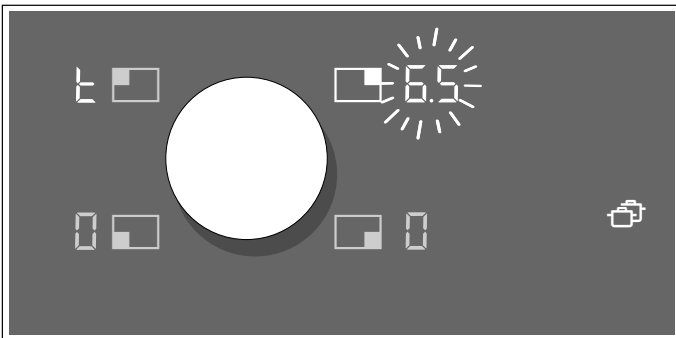


提示: 有關正確放置鍋具位置的附加資訊，請參閱以下章節 → "彈性功能"

- 1 將所有鍋具從感應爐上移開。
加熱區指示燈開始閃爍。加熱區不會加熱。



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



- 3 在 90 秒內使用旋鈕來選擇新的加熱區。設定隨即轉移。


提示

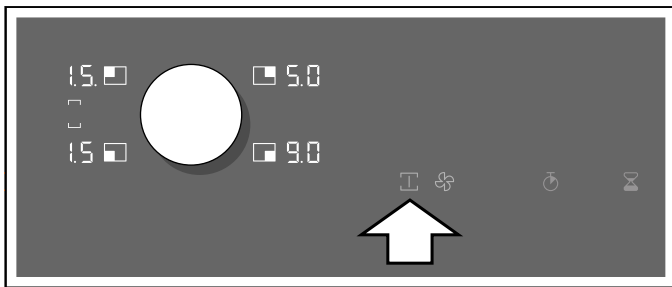
- 將鍋具移至尚未啟動、沒有預設設定且仍未放置其他鍋具的加熱區上。
- 若彈性烹調功能在鍋具於彈性烹調區域移動時啟動，其設定值將自動套用。
- 所設定的烹調時間或烹調感應器功能也會轉移到新的加熱區。煎煮感應功能將不會轉移。
- 快速加熱功能只能在加熱區尚未啟動時，在左右邊轉換設定。
- 若在完成設定之前，將新的鍋具放置於另一個加熱區上，則此功能可供兩邊的鍋具使用。確認所需的加熱區。
- 如果烹調鍋具被移動，此功能會感應最後一次移動的烹調鍋具。
- 在調整的期間，您可以將鍋具移回原本的加熱區。加熱區會使用原先的設定繼續加熱，無需另外進行確認。


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8分鐘之內放置適合的鍋具以套用預設值。

啟用

- 1 開啟爐具。
- 2 點選  符號。
預設的加熱值會在加熱區顯示螢幕上亮起。左側的彈性烹調區域已連結。







- 3 在8分鐘之內放置適合的鍋具。一旦偵測到鍋具，對應的加熱區會自動被選擇。您可以使用旋鈕來調整加熱設定。
若超過設定的時間，閒置加熱區的加熱設定指示燈會開始閃爍。
- 4 在90秒內重新點選  符號以延長專業主廚功能。若您未點選符號，未使用的加熱區將自動關閉。


提示




- 在專業主廚模式下只能設定保溫功能與彈性功能。
- 如果放置不合適的鍋具（例如鋁鍋），在該鍋具被移開前，加熱設定的指示燈會一直閃爍。為了確認您的鍋具是否適合用於感應爐，請參閱以下章節 → "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。請參閱以下章節 → "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。

時間可設定為1至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。



- 3 使用旋鈕來選擇所需的烹調時間。
- 4 使用旋鈕來選擇所需的烹調時間。指示燈的  指示燈亮起。  會在計時器顯示螢幕中亮起。



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，**00** 出現在加熱區顯示螢幕中，且 **00** 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 **P** 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。

短期計時器

您可使用短期計時器，設定1至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

- 點選 **⌘** 符號；**00** 出現在計時器顯示螢幕上。
- 使用旋鈕來選擇所需的時間。
- 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 **00**。

當時間結束後

訊號聲響起三秒。**00** 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。

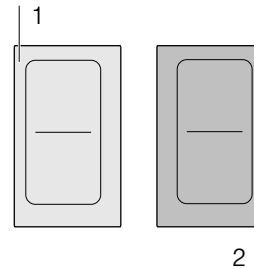
若您長按 **⌚** 符號，顯示螢幕將熄滅。

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 **S** 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

- 選擇加熱區。
- 點選 **>>** 符號。
P 指示燈亮起。

功能已啟動。

停用


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

功能已停止。

提示

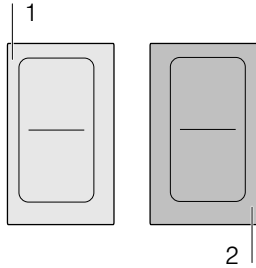
- 在某些情況下，此功能可能會自動關閉，以保護感應爐內部的電子零件。
- 如果在啟用功能前已設定加熱值，在停用此功能後會自動套用原本的設定。

平底煎鍋快速加熱功能

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 → "感應爐"

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。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：30秒後，此功能將自動關閉。

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。
 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。
 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。

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。



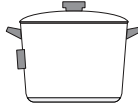

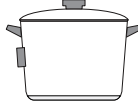

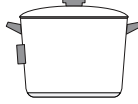

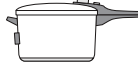



本節將提供下列資訊：

- 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

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方式。

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	烹飪用具	可用性	啟用
煎煮感應功能				
燉煮 / 以少量油煎煮的功能	1、2、3、4、5		所有加熱區	
烹調感應器功能	適合的溫度			
加熱 / 保溫	60 - 70 °C		所有加熱區	
水煮	80 - 90 °C		所有加熱區	
烹煮	90 - 100 °C		所有加熱區	
以壓力鍋烹煮	110 - 120 °C		所有加熱區	
在平底鍋以大量油煎煮	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，可向售後服務中心或我們的官方網站購買。

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。

使用烹煮功能時應使用高度充足的鍋具，在倒入適當的水量時，讓水位能高於無線感應器的矽膠貼片。

有適合搭配煎煮感應器功能使用的平底鍋。您可以向售後服務中心或我們的官方網站購買這類產品。請提供相關的產品編號：

- **GP900001**小型鍋具（直徑15公分）
- **GP900002**中型鍋具（直徑18公分）
- **GP900003**大型鍋具（直徑21公分）
- **CA051300**鐵板燒。建議僅用於彈性加熱區
- **CA052300**烤盤。建議僅用於彈性加熱區。

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煎鍋類型與尺寸而設計。
- 若使用不同尺寸的鍋具或沒有將鍋具放置於彈性烹調區的正確位置，可能導致煎煮感應功能無法啟動。請參閱以下章節 → "彈性功能"第 18 頁。
- 其他類型的鍋具可能會過熱，可到達的溫度可能高於或低於所選的熱度設定。請從最低的加熱設定開始嘗試，若有需要再進行變更。

任何適用於感應爐烹調的鍋具皆可搭配煎煮感應功能使用。有關感應爐適用的鍋具資訊，請參閱以下章節 → "感應爐"第 8 頁。

自動功能的表格會列出哪個鍋具適用於何種功能。

加熱設定

溫度等級	適合的用途
1 極低	準備醬汁及收汁、將蔬菜煮至出水，以及使用初榨橄欖油、牛油或乳瑪琳煎炸食物。
2 低	使用初榨橄欖油、奶油或乳瑪琳煎煮食物，例如歐姆蛋。
3 中 - 低	煎炸魚與厚的食物，例如肉丸與香腸。
4 中 - 高	煎牛排（全熟）、裹麵包粉的冷凍產品及薄的煎炸食物，例如炸肉排、肉片或蔬菜。
5 高	用高溫煎炸食物，例如較生的牛排（帶血或三分熟）、油炸馬鈴薯餅及炸薯條。

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。這樣能確保可非常精準地控制火力，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。您可向專賣店、售後服務中心或至我們的官方網站購買 - 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

用少量油煎煮食物時可使用煎煮感應功能。

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。這可節省能源。油不會過熱。
- 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。否則本功能將無法正確啟動。可以使用防濺網避免油噴濺。
- 使用適合煎煮的油或油脂。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。
- 加熱油脂時務必在旁看顧。
- 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。在湯鍋中以大量的油油炸時，請將溫度設定至170-180° C。

設定流程

從前述表格中選擇適當的溫度等級。將一件空的鍋具放置在烹調區域上。

- 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 **A 1**。






- 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 。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、燉煮食物。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。這可節省能源。油不會過熱。
- 系統會持續監控溫度，避免食物溢出。溫度不需重新調整。
- 當空的平底鍋到達最適合加入水或油的溫度時，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。請勿使用薄底或拱型底座的鍋具。
- 將水倒入湯鍋中，直到水位高於鍋外的矽膠貼片為止。
- 以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。
- 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
燉煮	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 燉煮。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。若水強烈沸騰或無法沸騰，請變更沸點。請依照以下步驟操作：

- 選擇基本設定 **c5**；請參閱以下章節
- 基本設定預設為3。若您的住家位於海拔高度200到400公尺之間，則無需變更沸點。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：

海拔高度	設定 c5
0 - 100公尺。	1
100 - 200公尺。	2
200 - 400公尺。	3*
400 - 600公尺。	4
600 - 800公尺。	5
800 - 1000公尺。	6
1000 - 1200公尺。	7
1200 - 1400公尺。	8
超過1400公尺。	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沸騰，仍能提供有效率的烹調。但若您不滿意沸騰的程度，請變更沸點設定。

將無線溫度感應器與控制面板連線。

第一次使用烹調感測器功能前，您必須先將無線溫度感測器連接到控制面板上。

要將無線溫度感測器連接到控制面板，請遵循下列的指示：

- 1 呼叫基本設定 **c5**；請參閱以下章節 → "基本設定"
☰ 符號將亮起白燈。
 - 2 按下 ☰ 符號。訊號響起，然後 ☰ 符號將亮起白燈。加熱區指示燈亮起白燈，且加熱區上的烹調感測指示燈閃爍。在30秒之內按一下無線溫度感測器上的 ☰ 符號。
 - 3 **偵測成功：**會在數秒內偵測到無線溫度感測器。響起三次短的嗶聲，☰ 符號燈從橘燈變成白燈。加熱區上的烹調感測指示燈會熄滅。
偵測失敗：響起五次嗶聲。☰ 符號會立即從橘燈變成白燈，加熱區上的烹調感測指示燈熄滅。
- 溫度感應器成功與控制面板連線後，烹調感測器功能便可供使用。
 - 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。

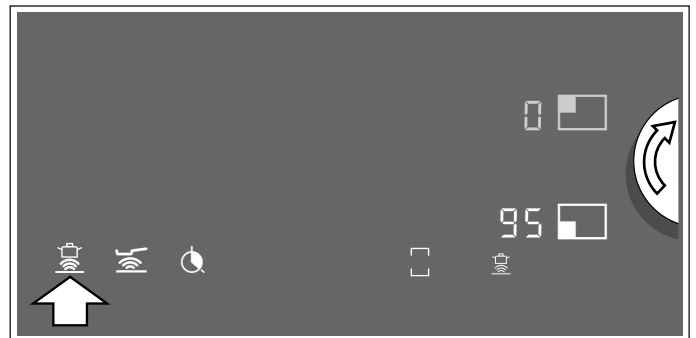
重設無線溫度感應器

- 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 **95** 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 **1** 轉變為 **2**，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)
以少量油煎煮的功能			
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
煨燉功能			
香腸	烹調感應功能	85 °C	10 - 20
水煮功能			
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
以壓力鍋烹調的功能			
雞肉、小牛肉***	烹調感應功能	115 °C	15 - 25
以大量油煎煮的功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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)
煨燉功能			
燉魚，例如鱈魚	烹調感應功能	90 °C	15 - 20
以大量油煎煮的功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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
水煮功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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
水煮功能			
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
以壓力鍋烹調的功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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
煨燉功能			
馬鈴薯餃	烹調感應功能	85 °C	30 - 40
水煮功能			
馬鈴薯**	烹調感應功能	100 °C	30 - 40
以壓力鍋烹調的功能			
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)
煨燉功能			
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
水煮功能			
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
以壓力鍋烹調的功能			
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)
煨燉功能			
即時湯品，例如濃湯*	烹調感應功能	85 °C	10 - 15
水煮功能			
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
以壓力鍋烹調的功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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)
煨燉功能			
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

以大量油煎煮的功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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)
以少量油煎煮的功能			
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
加熱 / 保溫功能			
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	-
煨燉功能			
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

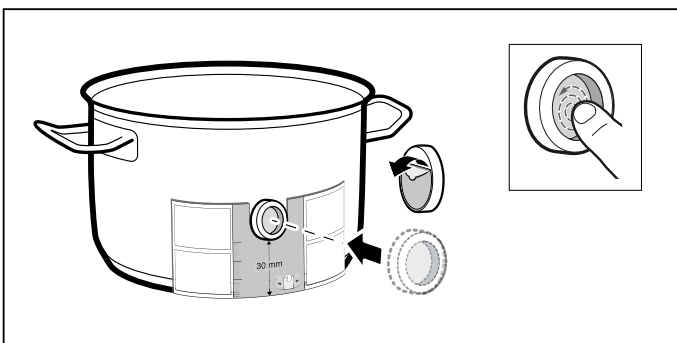
貼上矽膠貼片

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。



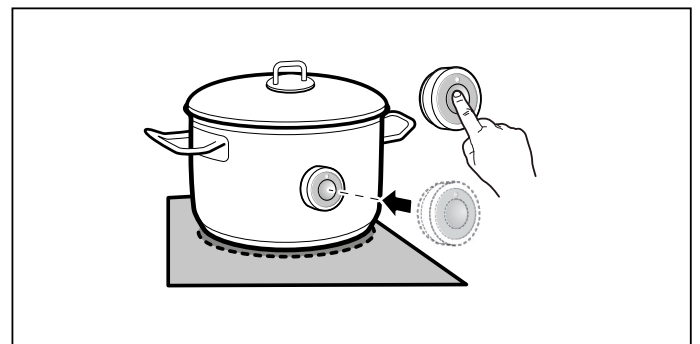
- 3 按壓矽膠貼片的表面和內部。黏著劑需要一個小時才會完全乾燥固定。這段期間不得使用或清洗鍋具。

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。

安裝無線溫度感測器

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

不得將無線溫度感測器放在洗碗機中清洗。

有關清潔無線溫度感測器的資訊，請參閱以下章節 → "清潔"

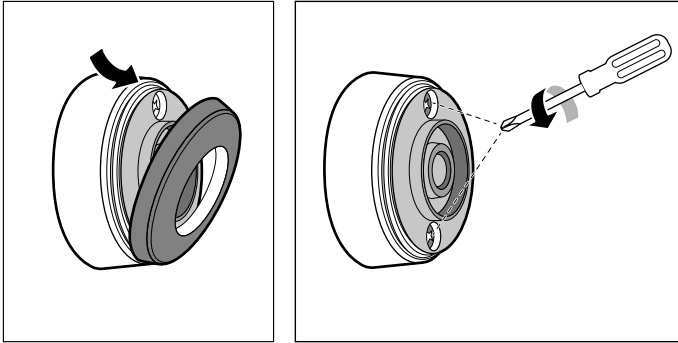
更換電池

更換電池

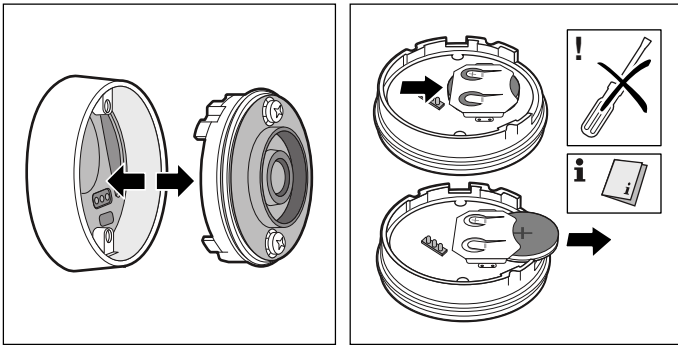
如果您按下無線溫度感應器符號，但 LED 燈未亮起，則表示電池沒電了。

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。

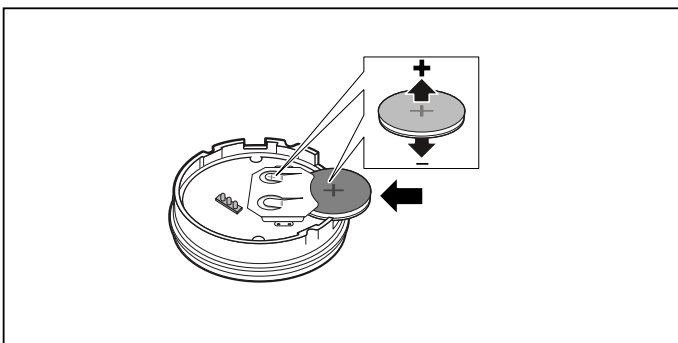


- 2 取下外殼的上半部。取下舊電池。裝上新電池。確定電池的極性方向正確。

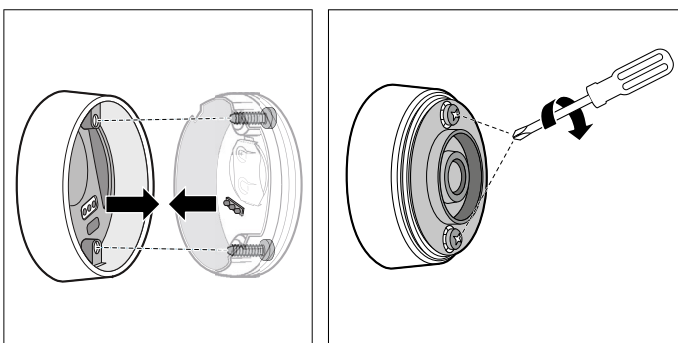


注意!

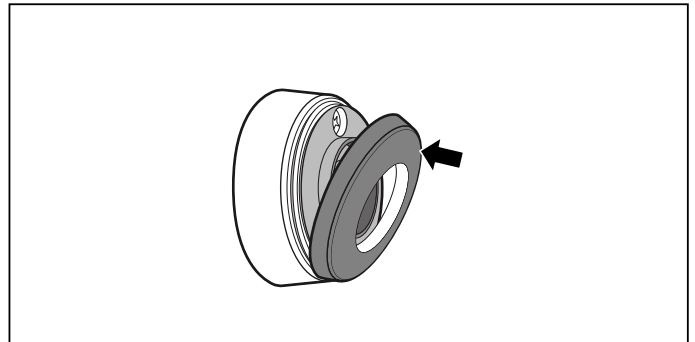
請勿使用金屬物體取出電池。請勿觸碰接觸點。



- 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 Hausgeräte GmbH特此聲明，本感應爐及無線溫度感應器功能符合2014/53/EU法令的基本要求與其他相關條款的規定。

如需詳細的RED合規聲明，請到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。

兒童安全鎖

您可使用兒童安全鎖來防止兒童誤觸感應爐開關。

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

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。

自動安全停止運轉

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


指示燈	功能
c 1	訊號聲
	07 所有訊號聲均開啟。* 0FF 大部份的訊號聲開啟。*
c 2	選擇加熱區時間
	5 加熱區剩餘5秒可被選擇。 10 加熱區剩餘10秒可被選擇。* 15 加熱區剩餘15秒可被選擇。
	0FF 無時間限制：上次設定的加熱區維持被選擇的狀態。
	加熱功率管理功能。限制感應爐的總功率 可用的設定視感應爐的最大功率而定。
c 3	0FF 停用。感應爐的最大加熱功率。*/**
	1 1000 W最小火力。
	1。 1500 W
	...
	3 3000 W建議用於13 A。
	3。 3500 W建議用於16 A。
	4 4000 W
	4。 4500 W建議用於20 A。
	...
	9 或 9。 感應爐的最大加熱功率**
c 4	重置原廠設定
	0FF 保留個人設定。* 07 重置為原廠設定。
c 5	烹調感應器功能
	將無線溫度感應器連接到感應爐
	依據最高海拔做設定
	1-2 降低 3 基本設定 4-9 提高
c 6	專業主廚功能。
	選擇個別的加熱區來預設專業主廚功能的加熱設定值。
	預設值*：
	左邊彈性區域： 1.5 右上方的加熱區： 5.0 右下方的加熱區： 9.0
c 7	鍋具，確認烹調成果
	0 不合適 1 不完全合適 2 合適

	設定內循環模式或外排模式
<i>c9</i>	<i>0</i> 設定為內循環模式。* <i>1</i> 設定為外排模式。
	設定自動啟動
<i>cA</i>	<i>A</i> 開啟。油煙機將以感測器選擇的風速設定運作。* <i>1</i> 、 <i>2</i> 或 <i>3</i> 開啟。排油煙機將以風速設定 <i>1</i> 、 <i>2</i> 或 <i>3</i> 運作。 <i>OFF</i> 關閉。
	設定排油煙機感應器靈敏度
<i>cb</i>	<i>1</i> 最低感應器靈敏度設定。 <i>2</i> 中等感應器靈敏度設定。* <i>3</i> 最高感應器靈敏度設定。
	設定帶有感應器控制延遲關機的自動功能
<i>cc</i>	<i>OFF</i> 關閉。 <i>ON</i> 開啟。*


* 原廠設定
**感應爐最大功率標示在額定銘牌上。

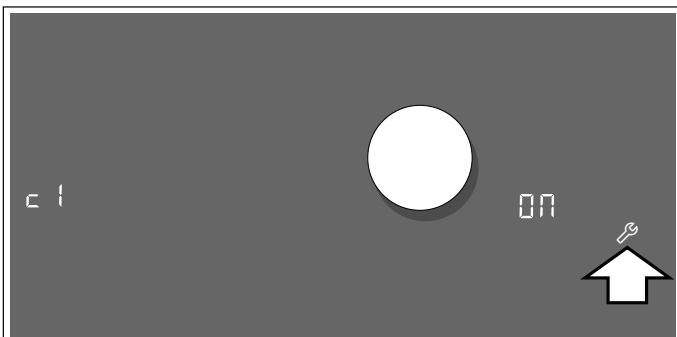
基本設定:


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。

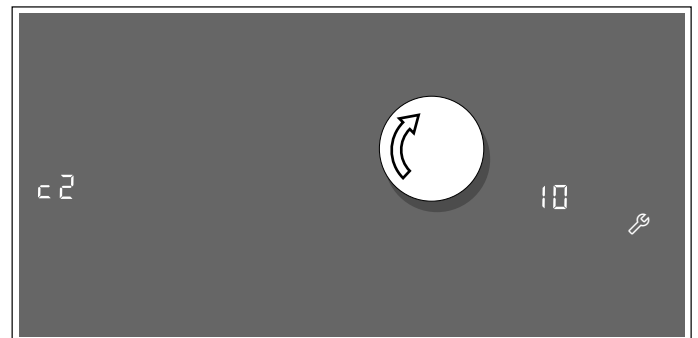
產品資訊	顯示螢幕
售後服務索引 (ASSI)	<i>01</i>
製造號碼	<i>Fd</i>
製造號碼 1	<i>95.</i>
製造號碼 2	<i>0.5</i>


- 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

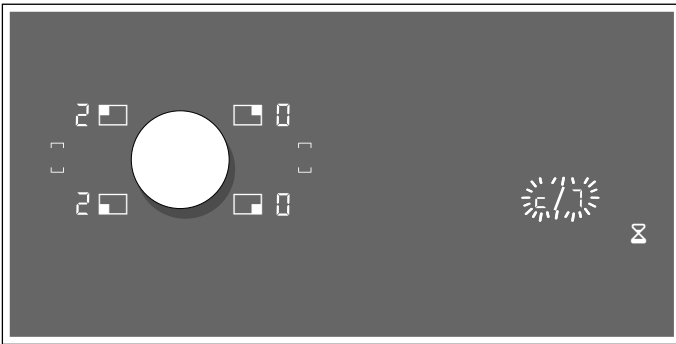
使用主要控制旋鈕關閉感應爐。

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

- 若鍋具直徑比遠小於加熱區直徑，如此一來只有鍋具的中央會加熱。這會造成烹調成果不如預期。
- 有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → "基本設定"
- 有關鍋具種類、尺寸、位置的資訊，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

⚠ 警告 – 燙傷風險!

電器在運作時會發燙。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

本電器運作時會產生高溫。若熱液體流入電器中，應等待至少兩小時讓電器冷卻，才可拆下濾網匣、金屬濾油網、集油容器、溢流槽或電器外蓋。

⚠ 警告 – 觸電風險!

請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。

⚠ 警告 – 觸電風險!

濕氣滲入可能會導致漏電。僅用微濕的布清潔電器。在清潔前，請先拔掉電器的主電源插頭，或是關閉保險絲盒內的斷路器。

⚠ 警告 – 受傷風險!

電器內部零件可能有銳利邊緣。請戴上保護手套。

提示: 請確保清潔時使用最少量的水以避免水滲入電器內。

提示

- 在清潔之前請取下手掌及手臂上的首飾。
- 感應爐仍灼熱時請勿使用任何清潔劑。這可能會在表面留下痕跡。請確認清潔劑的殘留物已全部清理乾淨。

清潔劑

僅使用適合本感應爐的清潔劑。請遵循產品包裝上的來自製造商的使用說明。

請依照清潔劑說明中的所有指示與警告。

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。

注意! 小心損害表面

請勿使用:

- 未經稀釋的清潔劑
- 洗碗機專用的清潔劑
- 具研磨性的清潔劑
- 高壓或蒸氣噴射清潔器
- 爐用清潔劑
- 腐蝕性、強效或含氯的清潔劑
- 高含量酒精的清潔劑
- 硬質與易造成刮傷的海綿，刷子或百潔布

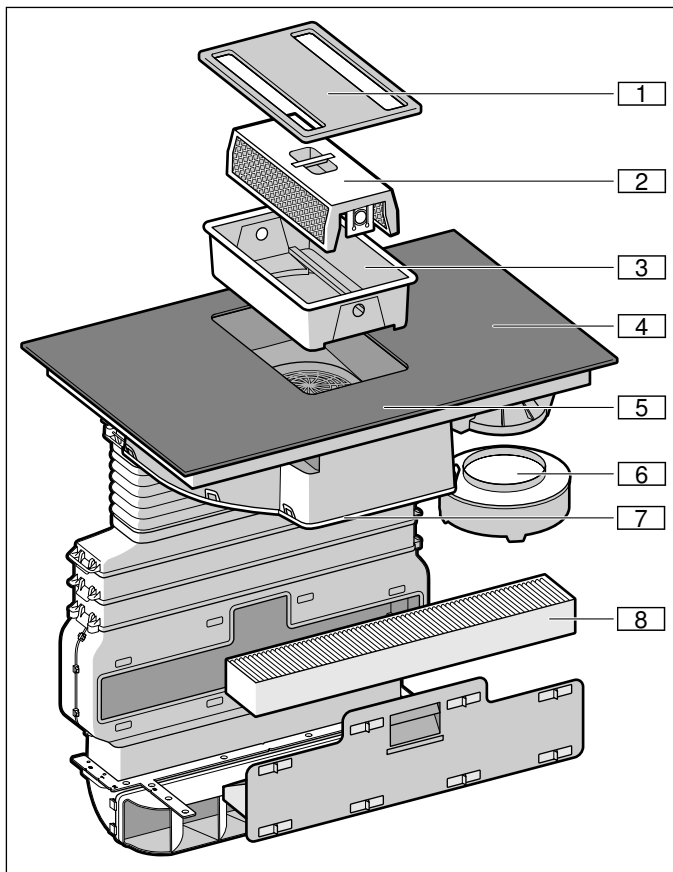
注意! 小心損害表面

使用新的海綿布前，請先徹底清潔。

請遵循下表內的資訊，以確保不會因錯誤的清潔方法而損害電器表面。

區域	清潔產品
陶瓷玻璃	<p>水垢和殘留的水造成的污漬所使用的玻璃清潔劑： 請在爐具冷卻後立即清潔。您可以使用適合玻璃陶瓷感應爐的清潔劑或玻璃清潔劑（訂購編號00311499）。 針對糖、米飯澱粉或塑膠造成的汙漬所使用的玻璃刮刀（訂購編號00087670）： 立即清潔。小心：燙傷風險。 接著使用微濕的洗碗布清潔，再以布或毛巾擦乾。</p> <p>提示: 請勿使用洗碗機專用的清潔劑。</p>
不鏽鋼	<p>熱肥皂水： 使用洗碗布清潔，再以軟布擦乾。 請確保清潔時僅使用最少量的水以避免水滲入電器內。 請將燒焦的殘渣浸泡在少量的肥皂水裡，並且不要刷洗。 請務必依照紋路方向清潔不鏽鋼表面。 可向售後服務中心或特定零售據點購買不鏽鋼清潔產品（訂購編號00311499）。在軟布上沾上薄薄一層清潔劑產品。</p> <p>提示: 切勿使用玻璃刮刀來清潔感應爐周圍。</p>
塑膠	<p>熱肥皂水： 用軟布清潔或放進洗碗機中清洗。</p>
控制功能	<p>熱肥皂水或合適的玻璃清潔劑（訂購編號00311499）： 先以微濕洗碗布清潔，然後再以軟布擦乾。</p>
濾網匣	<p>熱肥皂水： 先以微濕洗碗布清潔，然後再以軟布擦乾。</p>

可清洗的組件



編號	名稱
1	濾網匣
2	金屬濾油網
3	集油容器
4	感應爐
5	控制面板
6	溢流集油容器
7	機殼
8	活性炭濾網（只限內循環模式）

感應爐周圍（僅電器的感應爐周圍部份）

為避免損壞爐具周圍，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，請先徹底清潔。
- 請勿使用強烈或具研磨性的清潔劑。
- 請勿使用玻璃刮刀或尖銳的物體。

感應爐

每次使用後均需清潔爐具。這可避免食物的殘餘燒焦。餘溫指示燈熄滅前請勿進行清潔。請立即清除溢出的液體並且不要讓任何食物殘渣焦掉。

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。

頑固的髒污最好用玻璃刮刀或玻璃陶瓷清潔劑清除（可向零售商購買）。請遵循製造商的說明。

您可以在我們的售後服務中心購買合適的玻璃刮刀（訂購號碼 00087670）。

使用特殊海綿來清潔玻璃陶瓷能達到極佳的清潔效果。

排油煙機

為確保能有效過濾異味和油脂，請定期清潔或更換濾網。

金屬濾油網

金屬濾油網每運作 30 小時後應進行清潔，或至少每個月清潔一次。

⚠ 警告 – 火災風險!

沈積在濾油網的油垢可能會造成火災。

至少每個月清洗濾油網一次。

請勿在未安裝濾油網之情況下操作本電器。

活性炭濾網

活性炭濾網應定期更換。本電器上的濾網清潔指示會讓您知道必須清潔或更換的頻率。

濾網清潔指示

若金屬濾油網或活性炭濾網已積滿油脂時，在電器關閉時會響起訊號聲。



顯示螢幕中會亮起以下符號：

- 金屬濾油網：FFULL 亮起。
- 活性炭濾網：FCHANGE 亮起
- 金屬濾油網和活性炭濾網：FFULL 和 FCHANGE 交換閃爍

清洗金屬濾油網或更換活性炭濾網的間隔時間不宜過久。

在您清潔或更換濾網後，請重設清潔指示，讓 FFULL 和 FCHANGE 指示燈熄滅或停止閃爍。

電源關閉後，FFULL 或 FCHANGE 亮起。

- 1 按住  符號至少 4 秒直到嗶聲響起。
金屬濾油網的清潔指示已重設。
- 2 如果 FCHANGE 亮起，再次按住  符號至少 4 秒直到嗶聲響起。
活性炭濾網的更換指示已重設。

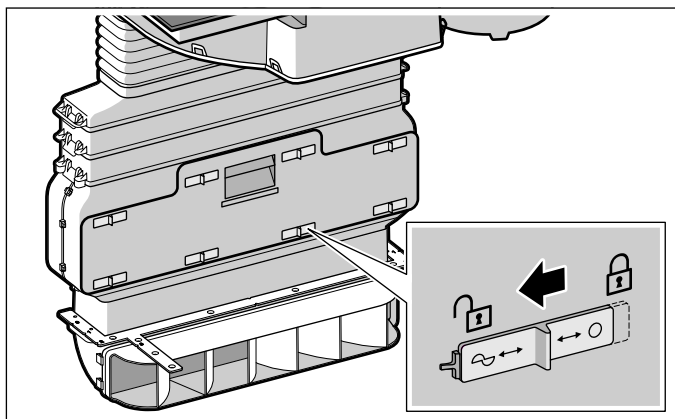
更換活性炭濾油網（僅限循環空氣模式）

活性炭濾網會捕捉油煙中造成異味的成分。僅用於內循環模式。

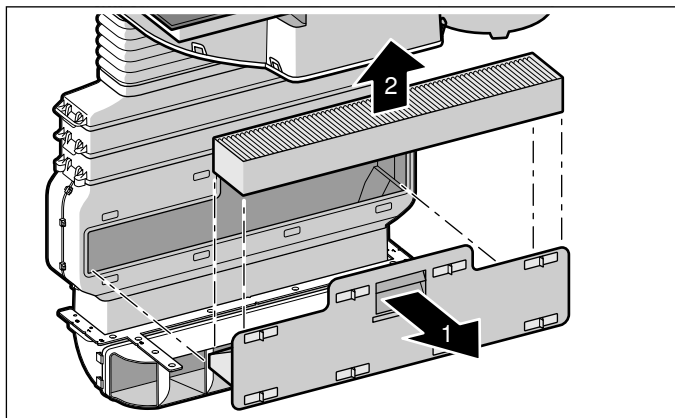
提示

- 本電器包裝中不包括活性炭濾網。如需購買活性炭濾網（訂購號碼 CA 282 110），請接洽我們的經銷商或售後服務中心。
- 活性炭濾網不可清洗或再次使用。
- 務必使用原廠濾網做替換。這可確保本電器在最佳情況下運作。

- 1 將安裝部件平管抽屜上的所有蓋鎖全部打開。



- 2 打開扁平管中的抽屜，取出活性炭濾網。



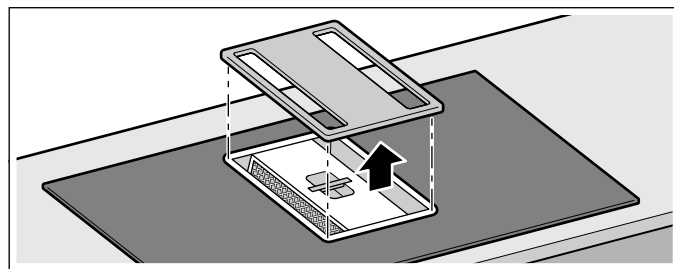
- 3 裝入新的活性炭濾網。
- 4 關上平管內的抽屜，並鎖上所有的蓋鎖。

提示： 確認所有蓋鎖已確實全部鎖上。否則可能會發出噪音，且排油煙機的動力可能減弱。

拆除金屬濾油網

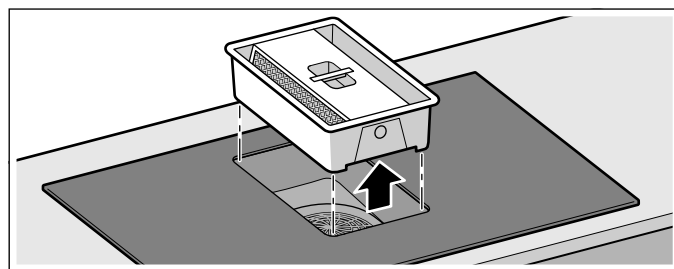
金屬濾油網能過濾掉廚房油煙中的油脂。濾網應至少每月清潔一次，以保持良好的運作狀況。

- 1 打開濾網匣。



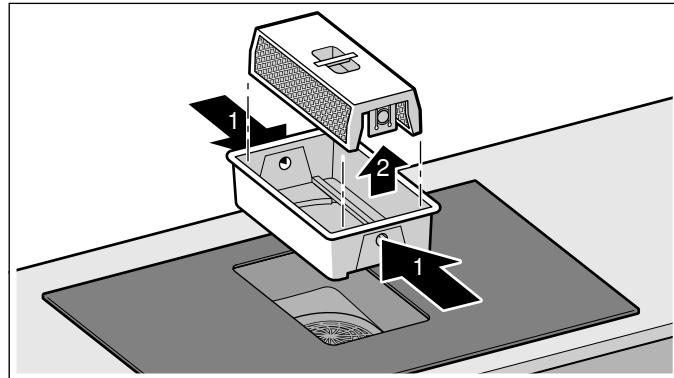
提示： 注意不要讓濾網匣掉落造成感應爐受損。

- 2 將金屬濾油網與集油容器取出。



提示： 油脂可能會囤積在集油容器底部。請以水平方式拿取金屬濾油網以避免油脂滴落。

- 3 壓下集油容器兩側的卡榫，讓金屬濾油網與集油容器分離。



- 4 必要時請清空集油容器。
- 5 清潔金屬濾油網及濾網匣。
- 6 拆下金屬濾油網後，清潔電器內部。

清潔金屬濾油網

提示

- 請勿使用任何具腐蝕性、強酸性或強鹼性清潔劑。
- 金屬濾油網可放入洗碗機內或直接用手清洗。

用手清洗：

提示： 您可以使用特殊除油劑去除頑固污漬（訂購號碼 00311297）。可以透過線上商店訂購。

- 將金屬濾油網浸泡在熱肥皂水裡。
- 用刷子清洗金屬濾油網，然後徹底沖洗乾淨。
- 晾乾金屬濾油網。

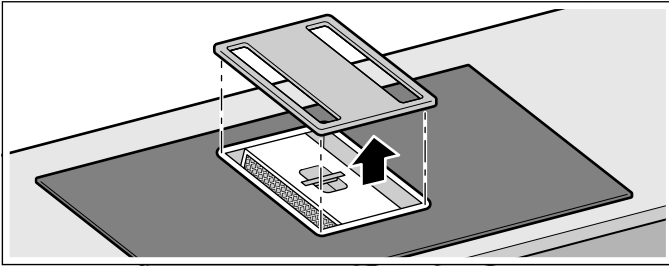
放入洗碗機清洗：

- 不要將極度髒汙的金屬濾油網與廚具一同清洗。
- 將金屬濾油網放在洗碗機內，周圍保留足夠的空間。請勿固定金屬濾油網。
- 要達到最佳的清潔效果，請將金屬濾油網以網面朝下的方式放在洗碗機中。

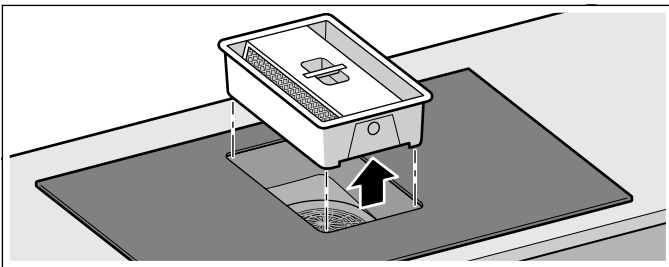
安裝和清潔其他電器的組件

並請定期清潔排油煙機內部。您可以使用特殊除油劑去除頑固污漬（訂購號碼 00311297）。

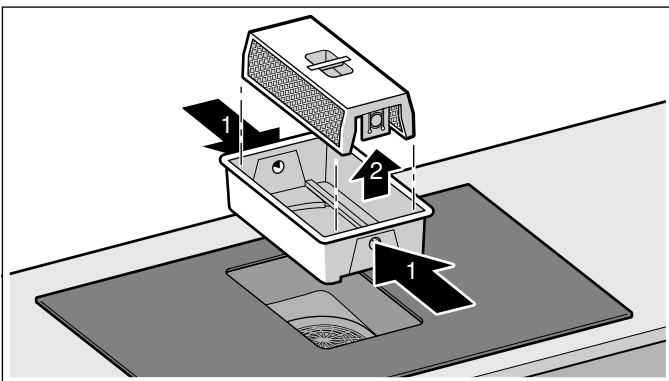
- 1 拆下濾油網蓋並用濕布清潔。



- 2 拆下金屬濾油網與集油容器。

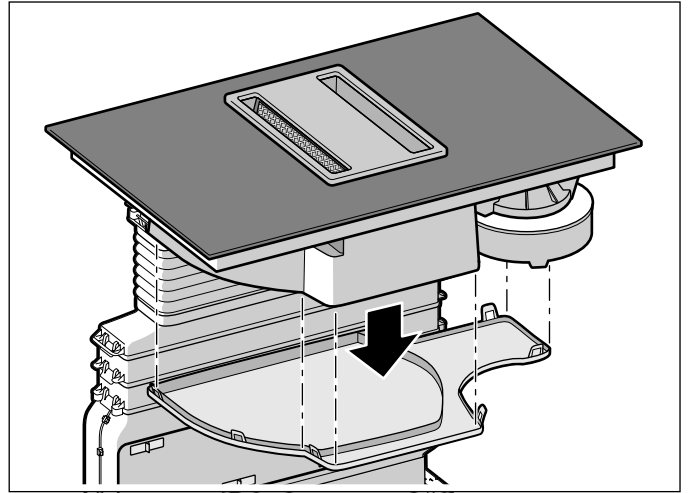


- 3 壓下集油容器兩側的卡榫，讓金屬濾油網與集油容器分離。



- 4 必要時請清空集油容器。
- 5 將金屬濾油網與集油容器放入洗碗機中清洗。

- 6 若有需要，拆下電器下方的機殼並進行清潔。



- 7 清潔零件，晾乾後再裝回。

裝回金屬濾油網

- 1 裝回集油容器。
- 2 裝回金屬濾油網。



提示：確認金屬濾油網已正確裝回。否則，排油煙機將不會運作。

- 3 裝回濾網匣。

重設濾網清潔指示

在您清潔或更換濾網後，請重設清潔指示，讓 *FFULL* 和 *FCHANGE* 指示燈熄滅或停止閃爍。

電源關閉後，*FFULL* 或 *FCHANGE* 亮起。

- 1 按住  符號至少 4 秒直到嗶聲響起。金屬濾油網的清潔指示已重設。
- 2 如果 *FCHANGE* 亮起，再次按住  符號至少 4 秒直到嗶聲響起。活性炭濾網的更換指示已重設。

清洗溢流集油容器

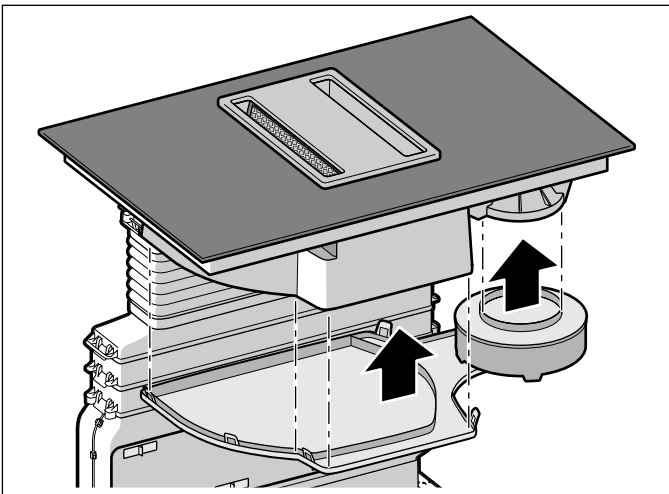
提示

- 確保溢流集油容器的通道沒有被阻塞。在電器冷卻後，移除任何進入電器內部的物體。取下濾網匣，並取出金屬濾油網和集油容器。
- 任何從上方進入電器的液體將集中到溢流集油容器。取下溢流集油容器並將其清空。如有需要，請拆下機殼。

1 用雙手取下溢流集油容器。

提示

- 平穩的取出溢流集油容器以避免液體溢出。
- 如有需要，請拆下機殼。



- 2 清空溢流集油容器並用水沖洗。
- 3 在裝回原本位置前先清洗溢流集油容器。
- 4 重新裝回機殼。

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

我為何無法開啟爐具，控制面板安全鎖的符號又為何亮起？

控制面板安全鎖已啟用。將兩個旋鈕放在旋鈕板上。

有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → "兒童安全鎖"

我為什麼會聽到訊號聲？

清除控制面板上的任何液體或食物殘渣。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。

烹調器皿

哪一種鍋具可以用於感應爐？

請閱讀適用於感應爐頭的鍋具相關資訊。

為何加熱區沒有加熱，且為何加熱設定在閃爍？

放置鍋具的加熱區尚未開啟。

請確認您已開啟對應的加熱區。

鍋具對於該加熱區來說太小，或該鍋具不適用於感應爐。

請參閱鍋具的種類、尺寸、放置的相關資訊。

為何鍋具加熱需要很長的時間，或為何已設定高溫，但鍋具卻無法充分加熱？

鍋具對於該加熱區來說太小，或該鍋具不適用於感應爐。

請參閱鍋具的種類、尺寸、放置的相關資訊。

清潔

如何清潔感應爐？

使用特殊的玻璃陶瓷清潔產品以達到最佳效果。建議您不要使用具刺激性或磨砂材質的清潔劑、碗盤專用的洗滌產品（濃縮型）或者菜瓜布。

有關清潔保養爐頭的資訊，請參閱以下章節 → "清潔"

疑難排解

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。

⚠ 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。

故障 / 指示燈符號	可能原因	解決方法
電器無法運作	插頭未插入電源 停電 保險絲 / 斷路器故障	將電器連接至主電源插座 確認廚房中其他電器是否正常運作 確認保險絲盒中電器所使用的保險絲 / 斷路器是否正常運作
排油煙機功能按鈕未亮起。 <i>F INSERT</i> 亮起。	金屬濾油網未確實裝回。	確實裝回金屬濾油網。→ "清潔"第 37 頁
排油煙機功能按鈕未亮起。	馬達控制系統故障。	請聯絡售後服務中心。
排油煙機故障。	馬達或控制系統故障。	請聯絡售後服務中心。
符號的燈號故障。	控制元件出現故障。	請聯絡售後服務中心。
<i>F FULL</i>	金屬濾油網已積滿油脂。	清潔金屬濾油網。→ "清潔"第 37 頁
<i>F CHANGE</i>	活性炭濾網已積滿油脂。	更換活性炭濾網。→ "清潔"第 37 頁
<i>F FULL / F CHANGE</i>	清潔或更換濾網後，飽和度指示燈仍亮起。	重設飽和度指示燈。→ "重設濾網清潔指示"第 40 頁
顯示螢幕上沒有東西	電源供應已被切斷。 電器沒有依照電路圖連接。 電子設備故障。	請使用其他電子設備來確認電源是否有短路的問題。 確定電器依照電路圖連接。 若無法解決問題，請聯絡售後服務中心。
訊號聲響起	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。
<i>F2 / E8207</i>	電子設備過熱，對應加熱區已關閉。	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。
<i>F4 / E8208</i>	電子設備過熱，所有加熱區已關閉。	移開鍋具。故障代碼稍後會熄滅。您便可繼續烹調。
<i>F5</i> + 加熱設定與訊號聲	控制面板旁有高溫鍋具。電子設備有過熱的風險。	移開鍋具。請稍候數秒。觸碰任一控制功能。當顯示螢幕上的錯誤代碼熄滅後，您便可繼續進行烹調。
<i>F5</i> 與訊號聲	控制面板旁有高溫鍋具。為了保護電子設備，加熱區已關閉。	移開鍋具。請稍候數秒。觸碰任一控制功能。當顯示螢幕上的錯誤代碼熄滅後，您便可繼續進行烹調。
<i>F1 / F6</i>	加熱區過熱，為了保護加熱區，加熱區已自動關閉。	請待電子設備確實降溫後再重新開啟加熱區。
<i>F8</i>	加熱區已持續運轉一段過長的時間。	自動安全關閉功能已啟動。請參閱以下章節 → "自動安全停止運轉"
<i>F9</i>	彈性功能無法啟動。	觸碰任一控制功能確認錯誤代碼。仍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。	請稍候直到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。	不使用溫度感應器時，請將其從鍋具上取下，並放置於遠離其他加熱區或熱源的地方。重新開啟加熱區電源。
<i>E8204</i>	溫度感應器的電池電力耗盡。	更換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。

請勿將熱鍋置於控制面板上。

故障 / 指示燈符號	可能原因	解決方法
溫度感應器指示燈未亮起	溫度感應器沒有反應，指示燈未亮起。	更換3V的CR2032電池。請參閱「更換電池」章節。 若問題仍未解決，按住溫度感測器上的符號8秒，再重新將溫度感測器與感應爐連線。 若問題持續發生，請聯絡客戶服務中心。
溫度感應器上的指示燈閃爍兩次。	溫度感應器的電池電力即將耗盡。您可能會在下次烹飪時因電池耗盡而操作中斷。	請更換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，並重新將溫度感應器連接至感應爐。
<i>E9000</i>	運作電壓不正確 / 電壓超出正常運作範圍。	請聯絡電力供應商。
<i>E90 10</i>		
<i>U400</i>	爐具沒有妥善連接	切斷爐具的電源供應。確定電器依照電路圖連接。
<i>dE</i>	展示模式	切斷爐具的電源供應。請稍候30秒再重新連上電源。在接下來3分鐘內觸碰任一控制功能。展示模式隨即關閉。

請勿將熱鍋置於控制面板上。

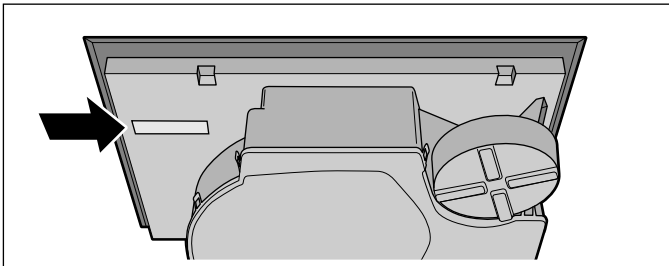
提示

- 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

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。

與我們聯絡時，請提供產品編號 (E no.) 和生產編號 (FD no.) 以便服務人員提供正確的建議。您可在感應爐底部找到附有這些數字的銘牌。



為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

產品編號 (E no.)

生產序號 (FD no.)

售後服務

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。

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

9001253287 (981111)
zh-tw



GAGGENAU