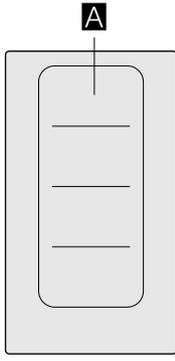


VI 232 12.

VI 242 12.

雙口感應爐



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

目錄

使用須知	4	售後服務	20
重要安全資訊	5	產品編號及製造編號	20
損壞原因	6		
總覽	6	關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱	
環境保護	7	www.gaggenau.com/zz/store 與線上商店	
節能建議	7	www.gaggenau-eshop.com	
符合環保規定的廢棄處理	7		
使用感應爐烹調	7		
感應爐的優點	7		
烹調鍋具	7		
瞭解您的電器	9		
控制面板	9		
控制旋鈕	9		
加熱區	9		
餘溫指示燈	9		
操作電器	10		
設定烹調區	10		
主廚小叮嚀	10		
彈性烹調區	12		
鍋具使用建議	12		
兩個獨立加熱區	12		
單一加熱區	12		
快速加熱功能	13		
啟用	13		
停用	13		
煎煮感應器	13		
煎煮時的優點	13		
煎煮感應器專用鍋具	13		
加熱設定	14		
表	14		
設定流程	16		
自動安全關閉功能	16		
清潔	17		
感應爐	17		
感應爐周圍	17		
控制旋鈕	17		
清潔控制面板	17		
常見問題	18		
故障處理程序	19		
展示模式	19		

⚠ 使用須知

請詳細閱讀說明。請妥善保管說明手冊及安裝說明，以便未來使用或交給下一位持有人。

在開箱後請檢查產品是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本感應爐。請與售後服務中心聯絡，並提供損壞的書面通知，否則您將失去追溯補償的權利。

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

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。

本電器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 4000 公尺以下的地區。

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。

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

⚠ 重要安全資訊

⚠ 警告 – 火災風險!

- 高溫油脂可能會快速點燃。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。
- 切勿使用爐具蓋，因為這可能會引起過熱、起火或材料碎裂等而導致意外。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

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

⚠ 警告 – 觸電風險!

- 不當維修會造成危險。僅由受過訓練的專業技術人員進行維修或更換損壞的電源線。如果電器出現問題，請拔掉電器插頭，或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 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 – 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。

⚠ 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。

損壞原因

注意!

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

總覽

下表列出常見的損壞類型：

損壞	原因	解決方法
污漬	煮沸的食物溢出	立即使用玻璃刮刀清除煮沸食物時的溢出物
	使用不當的清潔劑	僅使用適合本類型爐具的清潔劑
刮傷	鹽、糖和砂	請勿使用爐具作為工作檯面或儲物空間
	粗糙的鍋底可能會刮傷爐具	檢視烹調器皿
褪色	使用不當的清潔劑	僅使用適合本類型爐具的清潔劑
	烹調器皿所造成的磨損	當移動湯鍋及平底鍋時，請拿起它們。
起泡	糖、含糖量高的食物	立即使用玻璃刮刀清除煮沸食物時的溢出物

環境保護

在這個章節裡，您可以找到關於節能及丟棄該電器的資訊。

節能建議

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

符合環保規定的廢棄處理

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。

使用感應爐烹調

感應爐的優點

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

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

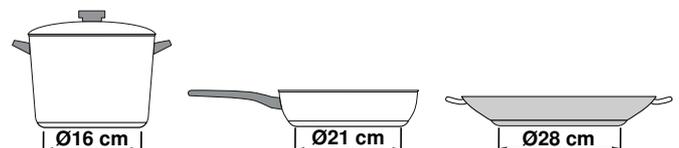
烹調鍋具

請務必使用具有強磁性的烹調鍋具搭配感應爐使用，例如：

- 搪瓷鋼鍋具
- 鑄鐵鍋
- 專為感應爐設計的不鏽鋼鍋具

為確認您的烹調鍋具是否適合用於感應爐，請用磁鐵檢查是否會被鍋具底部吸引，或參閱製造商的規格資訊。

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

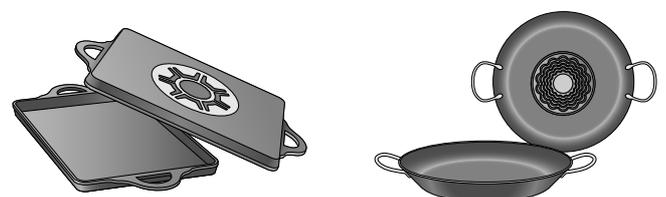


烹調區域若目前唯一使用的加熱區為彈性烹調區，可使用特別適用該區域的較大鍋具。關於鍋具放置資訊，請參閱相關章節 → "彈性烹調區"。

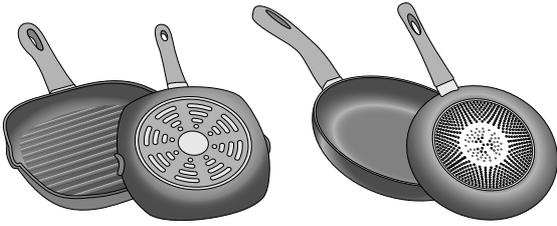


有些烹調鍋具的底部不具有足夠的磁性：

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



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



不適用於感應爐的鍋具

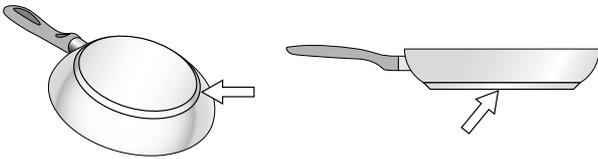
切勿使用下列材質的鍋具：

- 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。



無烹調器皿 / 烹調器皿大小不合

若未在任何烹調區上放任何烹調器皿，或使用大小不合的器皿時，控制旋鈕周圍的發光環會轉為白色。請將適當的烹調器皿放到烹調區上，指示燈即會停止閃爍。若未在9分鐘內採取本措施，烹調區便會自動關閉。

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。

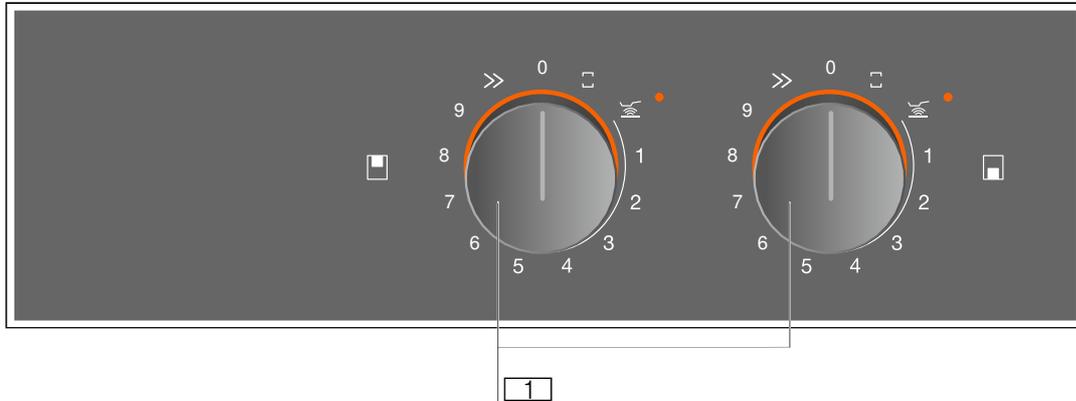
鍋具偵測

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

控制面板



控制旋鈕

1 控制旋鈕

您可用控制旋鈕設定火力及其他功能。您可將控制旋鈕從位置0開始順時針或逆時針轉動。

控制旋鈕位置	
0	烹調區域關閉
□	彈性烹調區
🔥	煎煮感應器
●	煎煮感應器指示燈
1-9	火力
1-5	溫度
>>	快速加熱功能

指示燈 / 符號

- 煎煮感應器指示燈

控制旋鈕有發光圓環，每個功能均有一會發光之符號。發光圓環會在特定功能或程序啟動時變色。

加熱區

加熱區

☐ 單環加熱區 請使用尺寸合適的鍋具

☐ 彈性烹調區 請參閱以下章節 → "彈性烹調區"

請務必使用適用於感應爐的烹調器皿，請參閱相關章節 → "使用感應爐烹調"

餘溫指示燈

爐具在每個烹調區均有餘溫指示燈。控制旋鈕周圍的發光環會持續閃爍橙色直到烹調區冷卻為止。當餘溫指示燈仍亮著或剛熄滅時請勿觸碰烹調區。



若在建調過程中將烹調器皿從烹調區上移開，控制旋鈕會閃爍橙色。將控制旋鈕轉到0的位置。

若關閉烹調區，控制旋鈕周圍的發光環會閃爍橙色。即便爐具已關閉，發光環仍會持續閃爍直到烹調區冷卻為止。

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。

設定烹調區

使用控制旋鈕設定想要的火力。

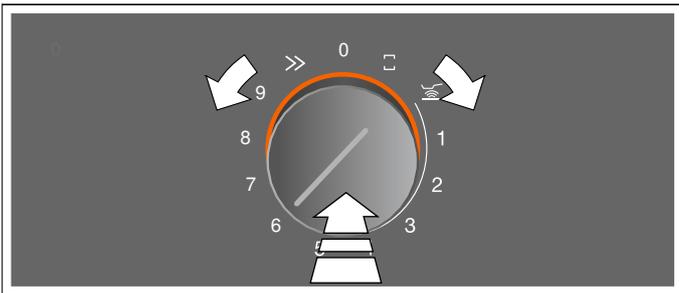
0	烹調區域關閉。
火力1	最低設定
火力9	最高設定

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。

選擇加熱設定

壓下控制旋鈕並轉動至需要的加熱設定。



控制旋鈕周圍的發光圓環會轉為橙色。火力便設定完成了。

關閉烹調區

將控制旋鈕轉至0的位置。烹調區便會關閉，而控制旋鈕周圍的發光環會閃爍橙色直到烹調區冷卻為止。

提示

- 若烹調區上無烹調器皿或偵測不到烹調器皿，控制旋鈕周圍的發光圓環會亮白燈。大約9分鐘後，烹調區將自動關閉。此時，控制旋鈕周圍的發光圓環會閃爍橙色與白色。將控制旋鈕轉回0的位置，發光旋鈕便會停止閃爍。
- 每次烹調完成後，請務必將烹調器皿、鍋蓋及其他金屬物品從爐具上移開。若在清潔流理檯時不小心碰觸到其中一個控制旋鈕或啟動其中一個烹調區，這些物品會快速升溫。

主廚小叮嚀

小叮嚀

- 加熱泥狀食物、濃湯以及濃稠醬料時，請不時攪拌一下。
- 使用火力8或9進行預熱。
- 在有加蓋的烹調過程中，當您看見蒸氣溢出請立即降低熱度。烹調成果不會受到溢出蒸氣之影響。
- 烹調完成後，在上菜前都請將鍋蓋留在鍋具上。
- 使用壓力鍋烹調時，請遵循製造商說明。
- 為保留食物中的營養，請避免長時間烹煮。短時間計時器可讓您設定最佳的烹調時間。
- 為了健康，請注意不要將調理油加熱到產生油煙。
- 若希望讓食物呈金黃色，可分成小份後再煎煮。
- 烹調食物時，烹調器皿可能會達到高溫狀態。請務必使用隔熱手套。
- 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。

火力	烹調方法	範例
8 - 9	預熱 燒炙 加熱 加熱到沸騰 汆燙	水 肉類 脂肪 / 油、液體 湯、醬汁 蔬菜
6 - 8	油煎	肉、馬鈴薯
5 - 7	油煎	魚類
6 - 7	油煎 不加蓋烹調	麵粉及（或）雞蛋類料理，例如鬆餅 義大利麵、液體
5 - 6	焦煎 淺炸 油煎 收汁	麵粉、洋蔥 杏仁、麵包屑 培根 高湯、醬汁
4 - 5	不加蓋繼續烹調	馬鈴薯餃子、蔬菜湯、燉菜、溏心蛋
3 - 4	不加蓋繼續烹調	水煮香腸
4 - 5	蒸煮 燉 悶煮	蔬菜、馬鈴薯、魚 蔬菜、水果、魚 牛肉橄欖、碎肉熱狗、蔬菜
2 - 4	悶煮	燉牛肉
2 - 4	加蓋烹調	湯、醬汁
2 - 3	解凍 加蓋烹調 增稠	冷凍製品 米、豆類、蔬菜 雞蛋類料理，例如歐姆蛋
1 - 2	加熱 / 保溫	湯、醬汁裡的蔬菜
1	加熱 / 保溫 融化	燉煮，例如燉扁豆 奶油、巧克力

彈性烹調區

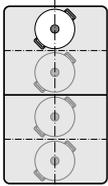
您可依需要將彈性烹調區作為一個加熱區或當成兩個獨立的加熱區使用。

彈性烹調區有四個獨立運作的加熱區。若使用彈性烹調區，則只會啟用被烹調器皿覆蓋的區域。

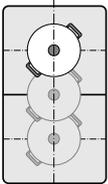
鍋具使用建議

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：

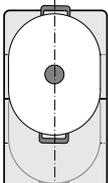
單一加熱區



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

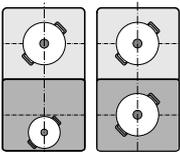


直徑大於 13 公分
請將鍋具放置於圖例上所顯示的三個其中之一的位



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"

單一加熱區

藉由連接兩個加熱區，來使用整個烹調區。

連接兩個烹調區域

- 1 放置好烹調器皿。將其中一個控制旋鈕轉至位置 \square 。
- 2 使用其他控制旋鈕選擇火力。

兩個控制旋鈕周圍的發光環會轉為橙色。彈性烹調區便已啟動。

變更加熱設定

若想修改加熱設定，請用選擇原始加熱設定時的同一控制旋鈕進行。

加入新烹調器皿

放置好新的烹調器皿。將用於設定彈性烹調區的控制旋鈕轉至位置0，接著再轉回位置 \square 。

爐具便會偵測到新烹調器皿，並且維持先前所選擇的加熱設定值。

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。

將兩個烹調區域中斷連接

將用於設定彈性烹調區的控制旋鈕轉至位置0。

彈性烹調區便會關閉。其中一個烹調區便會持續以獨立烹調區的方式運作。

快速加熱功能

相較於使用火力9，PowerBoost功能可讓您更快速加熱大量的水。

本功能適用所有烹調區，前提是未使用其他烹調區。此時，發光環會閃爍三次並出現三個訊號音。接著，便會自動設定火力9但不啟動該功能。將控制旋鈕轉到0的位置。

提示：彈性烹調區域做為單一加熱區使用時，亦可啟用快速加熱功能。

啟用

壓下控制旋鈕並將其轉到位置 >>。便會發出訊號聲響；控制旋鈕周圍的發光環會熄滅後轉為橙色。



功能便已啟動。

停用

將控制旋鈕轉到想要的火力。便會發出訊號聲響；控制旋鈕周圍的發光環會熄滅後轉為橙色。

此時本功能便會停用。

提示：在某些情況下，快速加熱功能可能會自動關閉，以保護爐具內部的電子元件。

此時，會自動設定為火力9，發光環會閃爍三次並出現三個訊號音。

請將控制旋鈕轉到0的位置或您想要的火力。

煎煮感應器

本功能會在您煎煮食物時將鍋具維持在適當的溫度。

煎煮時的優點

- 加熱區只有在需要保持溫度時才加熱。這有助於節能並且避免油或油脂過熱。
- 當空的平底鍋達到適合加入油、加入食材的理想溫度時，煎煮功能便會通知您。

提示

- 請勿在平底鍋上放置鍋蓋。否則本功能無法正確啟動。您可使用防止噴濺的護具以免被油脂濺到。
- 請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，請將加熱設定為1或2。
- 鍋具加熱時，無論裡面是否裝有食物，均需有人在旁看管。
- 若加熱區溫度高於鍋具，或者在相反的情況下，煎煮感應器將無法正常啟動。

煎煮感應器專用鍋具

我們有售煎煮感應器專用的煎煮鍋。本選購配件可向專業零售商或客服技術中心訂購。請務必告知相關的參照編號。

- GP900001 15公分平底煎鍋。
- GP900002 19公分平底煎鍋。
- GP900003 21公分平底煎鍋。

這些平底煎鍋具有不沾黏塗層，因此只需少量的油便可烹調食物。

提示

- 煎煮感應器的特殊結構是專為該款平底煎鍋設計而成。
- 請確認平底煎鍋底部的直徑符合加熱區的大小。將平底煎鍋放在加熱區的中間。
- 若平底煎鍋大小與加熱區不符或放的位置不正確，彈性加熱區上的煎煮感應器均會無法啟動。請參閱以下章節 → "彈性烹調區"
- 其他類型的平底煎鍋會過熱。這些平底煎鍋可能會超過或達不到所選取的溫度設定值。如需進行變更，請從最低溫度設定開始嘗試。

加熱設定

溫度設定	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、牛油或乳瑪琳煎煮食物。
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 低 - 中	煎煮魚與厚的食物，例如肉丸與香腸。
4 中 - 高	煎牛排（五分熟或全熟）、裹麵包粉的冷凍產品、薄的煎煮食物，例如炸肉排、肉片或蔬菜。
5 高	用高溫煎煮食物，例如一分熟牛排（帶血）、油炸馬鈴薯餅及炸薯條。

表

本表格列出各種食物所適用的加熱設定。烹調時間依照食材種類、重量、大小與品質而有所不同。

加熱設定值依照所使用的平底煎鍋而有所不同。

預熱空的平底鍋，待聲音訊號響起後加入油與食材。

	溫度設定	訊號聲響起後的總烹調時間 (分鐘)
肉類		
去骨肉片，一般或裹麵包粉	4	6 - 10
肉片	4	6 - 10
排骨*	3	10 - 15
藍帶豬排、維也納炸牛排*	4	10 - 15
一分熟牛排（3公分厚）	5	6 - 8
五分熟或全熟牛排（3公分厚）	4	8 - 12
禽類胸肉（2公分厚）*	3	10 - 20
熟的或生的香腸*	3	8 - 20
漢堡、肉丸、炸肉餅*	3	6 - 30
肉捲	4	7 - 12
絞肉	4	6 - 10
培根	2	5 - 8
魚類		
酥炸全魚，例如鱒魚	3	10 - 20
一般或裹麵包粉的魚片	3 - 4	10 - 20
班節蝦、明蝦	4	4 - 8
蛋料理		
鬆餅**	5	1,5 - 2,5
歐姆蛋**	2	3 - 6
煎蛋	2 - 4	2 - 6
炒蛋	2	4 - 9
碎葡萄乾鬆餅	3	10 - 15
法式吐司**	3	4 - 8
馬鈴薯		
炸馬鈴薯（帶皮水煮過）	5	6 - 12
炸馬鈴薯（以生馬鈴薯製成）	4	15 - 25
馬鈴薯煎餅**	5	2,5 - 3,5
瑞士薯餅	2	50 - 55
蜜汁馬鈴薯	3	15 - 20

* 翻動數次。

** 每份的總烹調時間。連續煎煮。

	溫度設定	訊號聲響起後的總烹調時間 (分鐘)
蔬菜		
大蒜、洋蔥	1 - 2	2 - 10
櫛瓜、茄子	3	4 - 12
椒類、綠色蘆筍	3	4 - 15
油煸炒蔬菜，例如櫛瓜與青椒	1	10 - 20
蘑菇	4	10 - 15
蜜汁蔬菜	3	6 - 10
洋蔥圈	3	5 - 10
冷凍製品		
去骨肉片	4	15 - 20
藍帶豬排*	4	10 - 30
禽類胸肉*	4	10 - 30
雞塊	4	10 - 15
希臘式捲餅、烤肉串	4	10 - 15
一般或裹麵包粉的魚片	3	10 - 20
炸魚條	4	8 - 12
薯條	5	4 - 6
熱炒料理，例如雞肉炒蔬菜	3	6 - 10
春捲	4	10 - 30
卡門培爾乾酪 / 乳酪	3	10 - 15
醬汁		
蔬菜蕃茄醬	1	25 - 35
貝夏梅醬	1	10 - 20
乳酪醬，例如義大利藍乳酪醬	1	10 - 20
濃縮醬汁，例如番茄醬、波隆那肉醬	1	25 - 35
甜醬，例如柳橙醬	1	15 - 25
其他		
卡門培爾乾酪 / 乳酪	3	7 - 10
需要加水的乾燥食品，例如義大利麵	1	5 - 10
麵包塊	3	6 - 10
杏仁 / 胡桃 / 松子	4	3 - 15

* 翻動數次。

** 每份的總烹調時間。連續煎煮。

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 壓下控制旋鈕並將其轉到位置 。控制旋鈕周圍的發光圓環會轉為白色。三秒後會響起一次訊號聲， 符號旁的指示燈會亮起。



- 2 用控制旋鈕選擇需要的溫度設定。
提示：本功能提供溫度設定1到5，請參閱溫度設定表。



功能便已啟動。

電器加熱時，發光圓環將會從白燈轉為橘燈。達到設定的溫度時會發出訊號聲。

- 3 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

- 若選擇了5以上的溫度，發光環便會閃爍橙光與白光但不啟用該功能。選擇適當的溫度。
- 翻動食材以免燒焦。

關閉煎煮感應器

將控制旋鈕轉至位置0。加熱區會自動關閉且餘溫指示燈會亮起。

自動安全關閉功能

為了保護您的安全，本電器搭載了安全關閉功能。依選擇的火力不同，若在選擇火力後經過一段指定時間未執行其他動作，則烹調區的加熱元件便會關閉。

火力	多久後關閉
1	10小時
2至3	5小時
4至5	4小時
6至7	3小時
8至9	1小時

煎煮感應器溫度等級	多久後關閉
1至5	3小時

時間到了會出現訊號聲。啟動之控制旋鈕周圍的發光圓環會閃爍白色與橙色。

將控制旋鈕轉到0的位置。再次設定烹調區。

清潔

合適的維護及清潔產品可在售後服務中心或我們的零售據點購買。

感應爐

清潔

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

清潔感應爐時，請先以微濕抹布擦拭，再以布或毛巾擦乾，以避免水垢堆積。

僅可使用適用於本感應爐的清潔用品。請遵循清潔用品包裝上的使用說明。

請不要使用：

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

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

您也可以在我们的售後服務中心購買合適的玻璃刮刀。

使用特殊海綿來清潔玻璃陶瓷能達到極佳的清潔效果。

不明顯的污漬

水垢與水痕	請在爐具冷卻後立即清潔。您可使用適用於玻璃陶瓷製感應爐的清潔劑。*
糖、澱粉類或塑膠	立即清潔。可使用玻璃刮刀去除。小心：燙傷風險。*

* 使用微濕布清潔，再以布或毛巾擦乾。

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

感應爐周圍

為避免感應爐周圍損壞，請詳讀下列說明：

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

控制旋鈕

限使用溫的清潔劑。請勿使用刺激或具研磨性的清潔劑。請勿使用玻璃刮刀，如此可能會造成控制旋鈕損壞。

檸檬酸與醋酸不適合用於清潔控制旋鈕，如此可能會造成旋鈕上出現褪色的情況。

清潔控制面板

限使用微熱的肥皂水。請勿使用具研磨性或腐蝕性的清潔劑。請勿使用玻璃刮刀。控制面板可能會因此受損。

檸檬酸與醋酸不適合用於清潔控制面板。可能會留下淡淡的痕跡。

常見問題

噪音

為何我在烹調時聽到噪音？

依照鍋底材質特性不同，有時使用爐具時會產生噪音。這些聲音是電磁場的正常現象。其並不代表產品有缺陷。

可能產生的噪音：

類似變壓器會發出的低鳴噪音：

發生於使用較高加熱設定值烹調時。該噪音會在加熱設定值調小時消失或減弱。

低沉的哨音：

發生於加熱空鍋時。該噪音會在您加入水或食物後消失。

劈啪作響的噪音：

發生於使用不同層材料製成的烹調器皿時，或同時使用不同大小與不同材質的烹調器皿時。噪音大小會因烹調食物的數量及方法而有不同。

高頻的哨音：

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

風扇噪音：

爐具裝配有會在高溫時自動啟動的風扇。即使爐具已關閉，若偵測到的溫度仍過高，風扇亦會持續運轉。

烹調器皿

感應爐可使用哪一種烹調器皿？

有關感應爐適用的烹調器皿類型資訊，請參閱以下章節 → "使用感應爐烹調"

為何烹調區未加熱？

放置烹調器皿的烹調區並非有開啟的烹調區。

確認您已開啟正確的烹調區。

該鍋具對於已開啟的烹調區域而言過小，或者不適合用於感應爐。

請確認該鍋具適用於感應爐，並且放置在最符合該鍋具尺寸的烹調區域上。有關烹調器皿的種類、尺寸、放置方式，請參閱以下章節 → "使用感應爐烹調" 與 → "彈性烹調區"。

為何鍋具加熱需要很長的時間，或為何已設定高火力，但鍋具卻無法充分加熱？

該鍋具對於已開啟的烹調區域而言過小，或者不適合用於感應爐。

請確認該鍋具適用於感應爐，並且放置在最符合該鍋具尺寸的烹調區域上。有關烹調器皿的種類、尺寸、放置方式，請參閱以下章節 → "使用感應爐烹調" 與 → "彈性烹調區"。

清潔

如何清潔爐具？

使用專為玻璃陶瓷表面設計的清潔產品能達到最佳的清潔效果。請勿使用刺激或具研磨性的清潔劑、洗碗機清潔劑（濃縮清潔劑）或地板抹布。

有關清潔保養爐具的資訊，請參閱以下章節 → "清潔"

故障處理程序

大部分的故障問題都能被輕易排除。在聯繫售後服務人員前，請先詳閱表格資訊。

代碼	可能原因	解決方法
無	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。 若無法排除故障，請聯繫技術問題售後服務中心。
控制旋鈕周圍的發光圓環閃爍白色與橙色	烹調區已持續運轉一段過長的時間。 控制旋鈕長時間未轉動。 電子設備過熱，受影響的烹調區已關閉。 電子設備過熱且所有烹調區均已關閉。	自動安全關閉功能已啟動。請參閱以下章節 → "自動安全關閉功能"第 16 頁。 請待電子設備確實降溫後再重新開啟烹調區。
響起三次訊號聲且發光環會亮起三次	PowerBoost功能未正確啟動。 PowerBoost功能已自動停用以保護爐具內的電子元件。	請參閱以下章節 → "快速加熱功能"第 13 頁。 將控制旋鈕轉到0的位置。再將烹調區正常啟動。
控制旋鈕周圍的發光圓環快速閃爍白色與橙色	運作電壓不正確 / 電壓超出正常運作範圍。 爐具沒有妥善連接	請聯絡電力供應商。 請中斷爐具的主電源。確定電器依照電路圖連接。

提示

- 若控制旋鈕周圍的發光環快速閃爍橙色，請先切斷爐具的電源，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，電器便不會切換至待機模式。

展示模式

若控制旋鈕周圍的發光環轉為白色且烹調區未加熱，則表示已啟動示範模式。請中斷電器的主電源。請稍候30秒再重新連上電源。然後依照下列指示在3分鐘內停用示範模式：

- 1 將控制旋鈕逆時針轉到位置 >>。
- 2 將同一控制旋鈕順時針方向轉至位置 。
- 3 將同一控制旋鈕逆時針方向轉至0的位置。
控制旋鈕周圍的發光圓環會轉為白色。

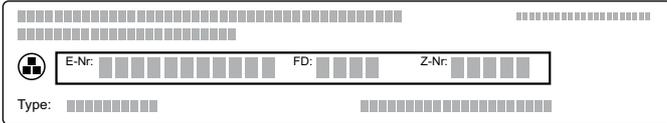
此時示範模式便已關閉。

售後服務

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

產品編號及製造編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號（E no.）和製造編號（FD no.），以便我們提供正確的建議。您可在電器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.)**

售後服務中心 ☎

請注意，若未根據使用說明書使用本電器，即使在保固期內，售後服務技師到府服務非免費的服務。

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。

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址：
<https://www.gaggenau.com.tw/for-owners/downloads>

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

GAGGENAU



9001360264 zh-tw (021024)