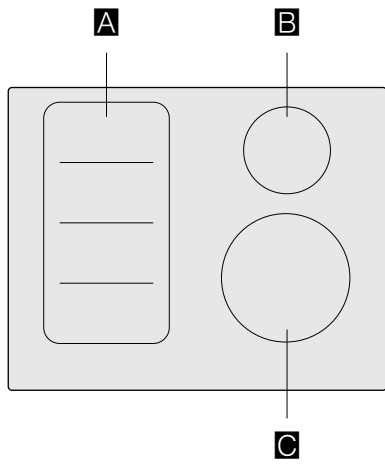




CI 262

感應爐



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

目錄

用途	5	保溫功能	23
重要安全資訊	6	啟用	23
損壞原因	8	停用	23
總覽	8	烹調輔助功能	24
環境保護	9	烹調輔助功能類型	24
節能建議	9	適用的烹調器皿	25
符合環保規定的廢棄處理	9	感測器與特殊配件	25
感應爐	9	功能與加熱設定	25
感應爐的優點	9	建議的料理	29
烹調器皿	9	鐵板燒與燒烤建議使用彈性區	36
瞭解您的電器	11	無線溫度感測器	38
控制面板	11	準備與維護無線溫度感測器	38
加熱區	12	將無線溫度感測器連線到控制面板	39
餘溫指示燈	12	清潔	39
旋鈕板及旋鈕	13	更換電池	40
移開旋鈕	13	合規聲明	40
收納旋鈕	13	兒童安全鎖	41
操作電器	13	啟用及停用兒童安全鎖	41
開關感應爐電源	13	顯示螢幕清潔保護	41
設定加熱區	14	自動安全斷電裝置	41
主廚小叮嚀	14	基本設定	42
彈性功能	17	存取基本設定：	43
烹調器皿使用建議	17	Home Connect	43
兩個獨立加熱區	17	設定	43
單一加熱區	17	Home Connect 設定	45
轉移功能	18	軟體更新	47
專業烹調模式	19	遠端遙控診斷	47
啟用	19	關於資料保護	48
停用	20	合規聲明	48
變更設定	20	排油煙機連動功能	48
計時器功能	20	設定	49
烹調計時器	20	重新設定連線	49
短時間計時器	21	透過爐具控制排油煙機	50
碼錶功能	21	排油煙機連動功能設定	50
湯鍋快速加熱	22	檢查烹調器皿	51
啟用	22	電源管理	52
停用	22	清潔須知	52
煎鍋快速加熱	22	感應爐	52
使用上的建議事項	22	爐面周圍	53
啟用	22	旋鈕	53
停用	23		

常見問題集 (FAQ)	54
疑難排解	56
客戶服務中心	58
產品編號 (E 編號) 及生產編號 (FD 編號)	58

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

⚠ 用途

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

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

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

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。

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

本電器僅適用於最高海拔 4000 公尺以下地區。

請勿使用蓋子。其可能因過熱而造成意外事故，如起火或材料碎裂。

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

本電器不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

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

請勿讓孩童將本電器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電器及電源線。

若使用烹調感測器功能，請確認已將烹調區設為對應附有溫度感測器的烹調器皿。

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

⚠ 重要安全資訊

⚠ 警告：火災風險！

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

⚠ 警告：燙傷風險！

- 加熱區及周圍區域（特別是平接的爐面周圍）會變得非常熱。切勿觸碰高溫表面。兒童應保持安全距離。
- 加熱區加熱，但顯示幕並未運作。關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 爐面上的金屬物品升溫速度極快。切勿將金屬物體（如刀子、叉子、湯匙和鍋蓋）放置於爐面上。
- 每次使用後，請務必從主開關關閉感應爐。請勿以移開鍋具的方式，讓感應爐自動關閉。

⚠ 警告：觸電風險！

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

⚠ 警告：磁力造成的危險！

- 可拆式的控制零件具有磁性。電磁可能會影響電子醫療植入裝置，例如：心律調整器或胰島素幫浦。因此，植入電子醫療裝置的人請避免在衣服口袋中攜帶電子控制器；電子控制器須距離心律調整器至少 10 公分以上。
- 無線溫度感測器具有磁性。其中的電磁成分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，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：故障風險！

感應爐的底部配備有一個風扇。若感應爐下方有抽屜，請勿在其中存放任何小型或尖銳的物體、紙張或抹布。這些物品可能會被風扇吸入並造成風扇受損或影響散熱。

抽屜內容物和風扇進氣口應保持至少 2 公分以上的距離。

⚠ 警告：受傷風險！

- 無線烹調感測器含有電池，在極高溫的情況可能會受損。請將溫度感測器從烹調鍋具上取下，並存放於遠離任何熱源的地方。
- 從深平底鍋取下的溫度感測器可能會很燙。請戴上隔熱手套或用廚房紙巾將它取下。
- 進行隔水加熱時，感應爐和烹調器皿可能會因過熱而破碎。裝有食材的烹調容器絕對不可直接與裝有水的鍋具底部接觸。請務必使用耐熱烹調器皿。
- 深平底鍋可能會因鍋底和加熱區之間的液體而突然跳動。請務必保持加熱區和鍋底乾燥。

損壞原因

小心！

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

總覽

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，請提起它們。
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

本節中，您可以找到節能與正確回收本產品的相關資訊。

節能建議

- 請務必針對每個鍋具使用正確的鍋蓋。不加蓋烹調將會使用較多的能量。請使用玻璃蓋以查看烹調狀況並避免掀開鍋蓋。
- 請使用平底鍋具。鍋底不平整將會使用較多的能量。
- 鍋底直徑必須符合加熱區大小。請注意：鍋具製造商通常會提供鍋頂的直徑，而鍋頂直徑通常大於鍋底直徑。
- 請使用小的鍋具盛裝份量少的食物。沒有裝滿的大型鍋具會消耗許多能源。
- 烹調時請使用少量的水。這可以節省能源並保留蔬菜中所有的維生素和礦物質。
- 選擇最低的火力進行烹調。若火力過強，會浪費多餘的能源。

符合環保規定的廢棄處理

以環保方式處理包裝。



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

無線溫度感測器由電池供電。請以環保方式處理電池。

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器皿上，因此和一般的烹調方法非常不同。此特性帶來了許多優點：

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

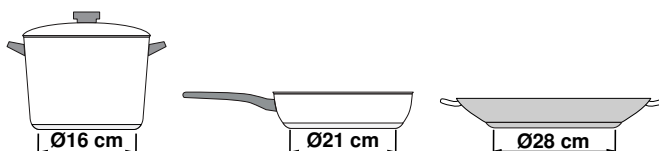
烹調器皿

請務必使用強磁性的烹調器皿搭配感應爐使用，例如：

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

為確認您的烹調器皿是否適合用於感應爐，請參閱以下章節：→「檢查烹調器皿」。

為達到良好的烹調效果，平底鍋底部的強磁性區域必須符合加熱區的尺寸。若加熱區沒有偵測到烹調鍋具，請試著將烹調鍋具放到直徑較小的加熱區上。

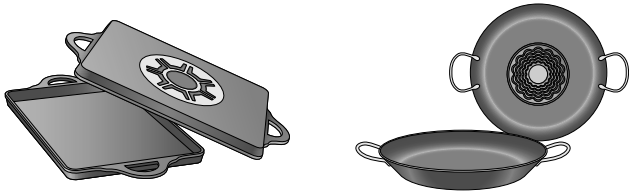


若目前唯一使用的加熱區為彈性烹調區域，可使用特別適用該區域的較大鍋具。有關鍋具的放置位子，請參閱以下章節 →「彈性功能」

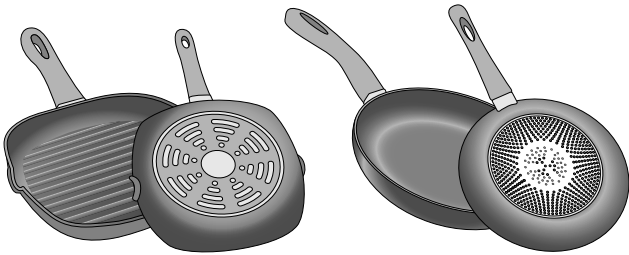


部分烹調器皿的底部不具有足夠的磁性：

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



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



不合適的平底鍋

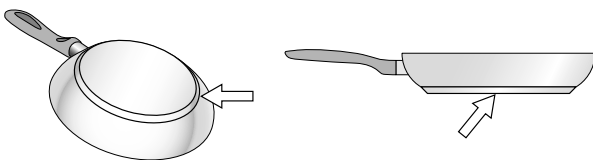
切勿使用下列材質製成的擴散板爐具或鍋具：

- 普通薄鋼
- 玻璃
- 陶器
- 銅
- 鋁

烹調器皿底部的特性

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

請使用平底的烹調器皿。若底部不平，可能會減弱熱能供給。



缺少鍋具或不合適的尺寸

若選定的加熱區上沒有放置鍋具，或若鍋具的材質不合適或大小不正確，操作指示燈上所顯示的火力將會閃爍。在加熱區上放上合適的鍋具，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，或使用薄底的鍋具。此感應爐搭載安全系統。然而，空鍋可能會快速升溫，「自動關機」功能可能會來不及反應，鍋具可能會達到很高的溫度。鍋底可能融化，損壞爐面上的玻璃。在這種情況下，請勿碰觸鍋具並關閉加熱區。若感應爐冷卻後仍無法正常運作，請與售後服務中心聯絡。

鍋具偵測

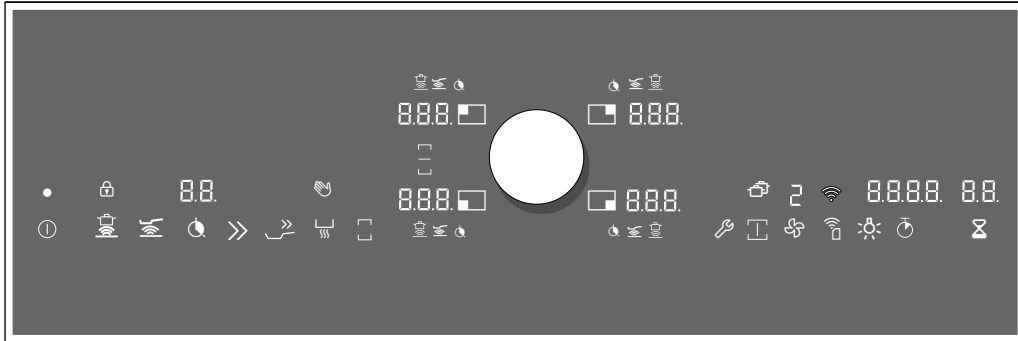
每個加熱區對於鍋具偵測都有一個底限。其依照鍋具強磁性區域的直徑大小，以及鍋具底部的材質不同而有所差異。因此，請務必使用最適合鍋具底部直徑的加熱區。

瞭解您的電器

有關加熱區大小及加熱設定的相關資訊，請參閱 → 第 2 頁

備註：細節與顏色會視電器型號而異。

控制面板



選擇感測器

	主開關
	烹煮感應功能
	鍋具煎煮感測器科技
	計時器功能
	湯鍋快速加熱
	煎鍋快速加熱
	保溫功能
	彈性功能
	基本設定
	專業烹調模式
	排油煙機控制
	Home Connect – 確認設定
	排油煙機照明
	碼錶
	計時器

指示燈 / 符號

	操作狀態
	烹調區
	火力
	烹煮感應功能
	鍋具煎煮感測器科技
	烹調計時器
	湯鍋快速加熱
	煎鍋快速加熱
	保溫功能
	餘溫指示
	無線網路 Wi-Fi
	風速設定
	計時器
	碼錶
	顯示螢幕清潔保護
	兒童安全鎖
	彈性功能已啟動
	彈性功能已關閉
	轉移功能

功能按鍵

感應爐加熱時，可使用的功能按鍵符號會亮起。

觸碰符號來啟動相關的功能。確認選取訊號聲響起。

注意事項

- 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。
- 請隨時保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。

加熱區

加熱區	
○/☐ 一般烹調區域	請使用尺寸合適的鍋具。
☐ 彈性烹調區域	請參閱以下章節 → 「彈性功能」
請務必使用適合感應爐的烹調器皿，請參閱相關章節 → 「感應爐」	

餘溫指示燈

感應爐的各加熱區均有餘溫指示燈。指示燈可告知加熱區仍灼熱的訊息。餘溫指示燈亮起時，請勿碰觸加熱區。

以下指示燈依照餘溫高低來顯示：

- 顯示 *H*：高溫
- 顯示 *h*：低溫

若您在烹調時將鍋具自加熱區移開，餘溫指示燈與所選擇的火力設定會交替閃爍。

加熱區關閉時，餘溫指示燈亮起。即使感應爐已關閉，只要加熱區仍溫熱，餘溫指示燈便會一直亮著。

旋鈕板及旋鈕

旋鈕板為可用旋鈕來選擇加熱區及加熱設定值的區域。旋鈕板區的旋鈕會自動置中。

該旋鈕具有磁性且位於旋鈕板頂部。若要啟動加熱區，請按下欲使用加熱區的旋鈕位置。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。

備註：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

移開旋鈕時將會啟動擦拭保護功能。

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，務必使用主開關來關閉感應爐。

收納旋鈕

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。



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



操作電器


本章將說明如何設定加熱區。本表格列有各種料理的加熱設定值以及烹調時間。

開關感應爐電源

請使用主開關來開啟或關閉爐具。

第一次開啟電器時，電器會提示您設定家用網路。顯示面板上的  符號會微亮數秒。要開始設定連線，觸碰  感測器並按照以下章節的程序進行 → 第 42 頁·「Home Connect」。要離開初始設定，請觸碰任何一個感測器。

開啟：將旋鈕置於控制面板上。觸碰  符號。烹調區符號以及目前可使用的功能符號亮起。烹調區旁的  亮起。感應爐可開始使用。

關閉：觸碰  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著，直到烹調區完全冷卻。

注意事項

- 若電器未接線到家用網路或連線中斷，網路連線初始設定會在每次開啟爐具時啟動。
- 如果所有的爐具皆已關閉超過 20 秒，加熱區會自動關閉。
- 選擇的設定會在爐具關閉後暫存 5 秒。若在此時間內將爐具重新啟動，則之前的加熱設定會閃爍。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觸碰其他的感測器按鈕，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設定值。這在加熱區顯示螢幕上會顯示為 .5。

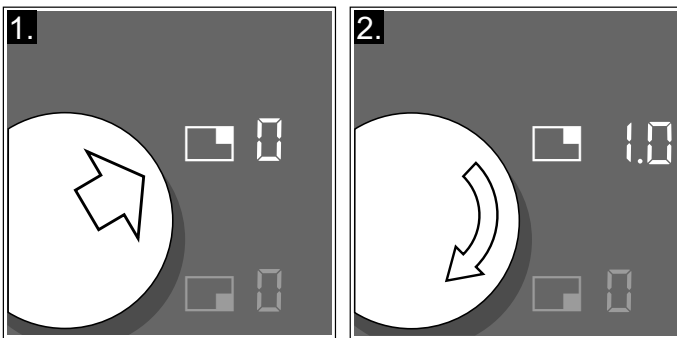
注意事項

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

設定加熱區與加熱設定值

爐具電源必須開啟。

- 1 選擇加熱區。將旋鈕觸碰至欲選擇的加熱區位置。
- 2 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。

注意事項

- 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」。會偵測到鍋具，並自動選擇對應的加熱區。您可以變更設定。
- 若變更設定後指示燈閃爍，請確認鍋具是否適用於感應爐。請參閱相關章節 → 「檢查烹調器皿」

變更加熱設定

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 0 出現。加熱區自動關閉，餘溫指示燈亮起。

注意事項

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

主廚小叮嚀

建議

- 加熱泥狀食物、濃湯以及濃稠醬料時，請偶爾攪拌一下。
- 將加熱設定值設定為 8 至 9 以進行預熱。
- 搭配鍋蓋進行烹調時，請在蒸氣從鍋蓋與鍋具之間冒出的同時，將加熱設定值調小。為達到良好的烹調效果，勿讓蒸氣冒出。
- 烹調完成後，在享用食物前請讓鍋蓋一直蓋在鍋具上。
- 使用壓力鍋烹調時，請遵照製造商的說明。
- 不要讓食物烹煮過久，以免養分流失。廚房計時器可用來設定最佳的烹調時間。
- 為達到更健康的烹調效果，請避免使用會冒煙的油。
- 為使食物呈金黃色，請將食物分成小等份後再進行煎煮。
- 烹調食物時，烹調器皿可能會達到高溫狀態。建議您戴上烤箱手套。
- 有關較節能的烹調方式，請參閱以下章節 → 「環境保護」

烹調建議表

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

	火力	烹調時間 (分鐘)
融化		
巧克力、外層	1 - 1.5	-
奶油、蜂蜜、吉利丁	1 - 2	-
加熱和保溫		
燉煮，例如燉扁豆	1.5 - 2	-
牛奶 *	1.5 - 2.5	-
水煮香腸 *	3 - 4	-
解凍和加熱		
冷凍菠菜	3 - 4	15 - 25
冷凍燉牛肉	3 - 4	35 - 55
水煮和燉煮		
馬鈴薯餃 *	4.5 - 5.5	20 - 30
魚 *	4 - 5	10 - 15
白醬，例如義式白醬	1 - 2	3 - 6
拌醬，例如貝亞恩醬、荷蘭醬	3 - 4	8 - 12
水煮、蒸煮、燉煮		
米飯 (加上兩倍的水)	2.5 - 3.5	15 - 30
米布丁 ***	2 - 3	30 - 40
帶皮且水煮過的馬鈴薯	4.5 - 5.5	25 - 35
水煮過的馬鈴薯	4.5 - 5.5	15 - 30
麵食 *	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
用壓力鍋燉煮	4.5 - 5.5	-
悶煮		
烤大塊肉卷	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

	火力	烹調時間 (分鐘)
用少量油煎煮 *		
去骨肉片, 純肉片或裹麵包粉	6 - 7	6 - 10
冷凍去骨肉片	6 - 7	6 - 12
肋排, 一般或裹麵包粉 **	6 - 7	8 - 12
牛排 (3 公分厚)	7 - 8	8 - 12
禽類胸肉 (2 公分厚) **	5 - 6	10 - 20
冷凍禽類胸肉 **	5 - 6	10 - 30
炸肉餅 (3 公分厚) **	4.5 - 5.5	20 - 30
漢堡 (2 公分厚) **	6 - 7	10 - 20
魚和魚片 (一般)	5 - 6	8 - 20
裹麵包粉的魚和魚片	6 - 7	8 - 20
裹麵包粉的冷凍魚, 例如魚柳	6 - 7	8 - 15
明蝦和小龍蝦	7 - 8	4 - 10
煸炒蔬菜、新鮮蘑菇	7 - 8	10 - 20
炒亞洲蔬菜與肉條	7 - 8	15 - 20
冷凍炒菜	6 - 7	6 - 10
煎餅 (一個接著一個煎煮)	6.5 - 7.5	-
歐姆蛋 (一個接著一個煎煮)	3.5 - 4.5	3 - 10
煎蛋	5 - 6	3 - 6
以大量油煎煮 * (每份 150–200 公克, 在 1–2 公升的油裡分批油炸)		
冷凍食品, 例如炸馬鈴薯條、雞塊	8 - 9	-
冷凍肉餅	7 - 8	-
肉類, 例如雞肉塊	6 - 7	-
裹麵包粉的或裹麵粉的魚	6 - 7	-
裹麵包粉或裹啤酒粉漿的蔬菜、蘑菇, 天婦羅	6 - 7	-
小型烘焙食品, 例如甜甜圈、裹上啤酒粉漿的水果	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

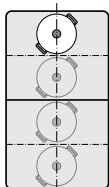
您可依照需求將彈性烹調區做為單一加熱區或兩個獨立加熱區來使用。

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

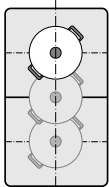
烹調器皿使用建議

為確保烹調器皿能被偵測到以及熱能平均分佈，請將其放置於中間：

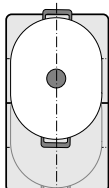
單一加熱區



直徑小於或等於 13 公分
請將烹調器皿放置於圖例上所顯示的四個位置的其中之一。

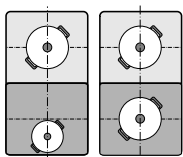


直徑大於 13 公分
請將烹調器皿放置於圖例上所顯示的三個位置的其中之一。



若烹調器皿佔用了一個以上的加熱區，請將其沿彈性烹調區上方或下方邊緣處放置。

兩個獨立加熱區



前後的加熱區各有兩個感應區並且可獨立運作。請為各加熱區選擇所需的加熱設定值。每個加熱區上僅使用一個烹調器皿。

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。

連接兩個加熱區

- 1 放置好烹調器皿。選擇彈性烹調區中兩個加熱區之一個，並設定加熱值。
- 2 觸碰 □ 符號。烹調區顯示器旁的 □ 指示燈亮起。

彈性烹調區已啟動。加熱設定值會出現在彈性烹調區的兩個顯示螢幕上。

注意事項

- 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。

變更加熱設定



使用旋鈕選擇彈性烹調區的兩個加熱區之一，並設定加熱值。

增加一個新鍋具

- 1 根據鍋具尺寸選擇一個合適的位置放置。若偵測到正確放置的鍋具，感應爐會自動選擇加熱區；顯示螢幕上對應的區域 □ 閃爍。
- 2 在 90 秒內使用旋鈕來確認設定值。指示燈停止閃爍，鍋具開始加熱。
備註：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 → 「檢查烹調器皿」

備註：若鍋具被移至正在使用的加熱區上或者被提起來，加熱區會開始自動搜尋並保持先前所選擇的加熱設定值。

將兩個烹調區域中斷連接

- 1 選擇一個已被指定為 FlexZone 的烹調區。
- 2 觸碰  符號。
- 3 烹調區顯示螢幕中會出現  符號。

此時本功能便會停用。兩個烹調區會將彼此獨立運作。

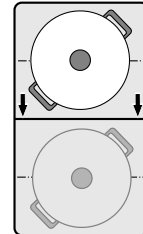
備註：若在關閉爐具後重新啟動，彈性烹調區會重新設定為當做兩個獨立加熱區運作。

轉移功能

您可用本功能將一個加熱區上的加熱設定、烹調時間及選擇的烹調感測器功能等轉移到另一個加熱區上。

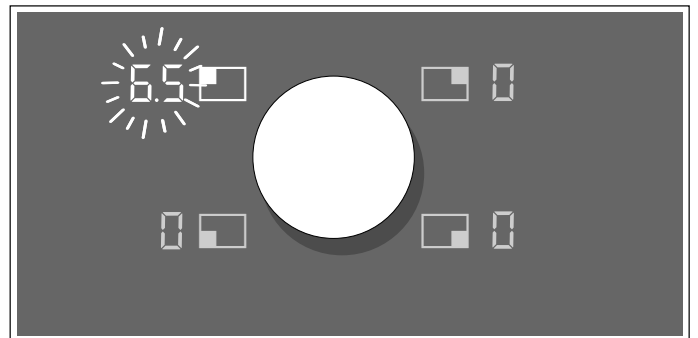
若要轉移設定，請將鍋具從已開啟的烹調區域移到另一個烹調區域。


此功能也可用於彈性烹調區。

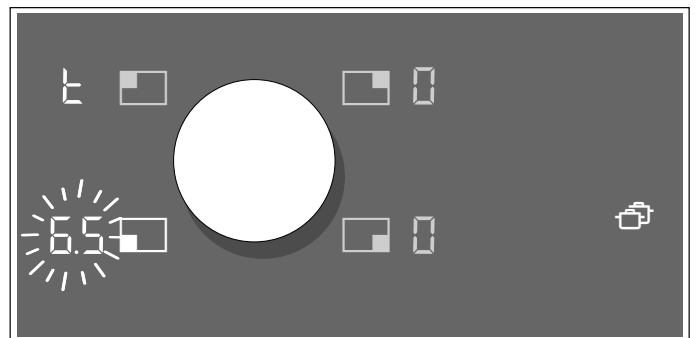


備註：有關正確放置鍋具位置的附加資訊，請參閱以下章節 → 「彈性功能」

- 1 將所有烹調器皿從感應爐上移開。
加熱區指示燈開始閃爍。加熱區將不會進行加熱。



- 2 在 90 秒內在彈性加熱區上放置鍋具。偵測到新的加熱區， 符號亮起。已套用的加熱設定值會在加熱區顯示螢幕中閃爍。



- 3 在 90 秒內使用旋鈕選擇新的加熱區。設定隨即轉移。


注意事項

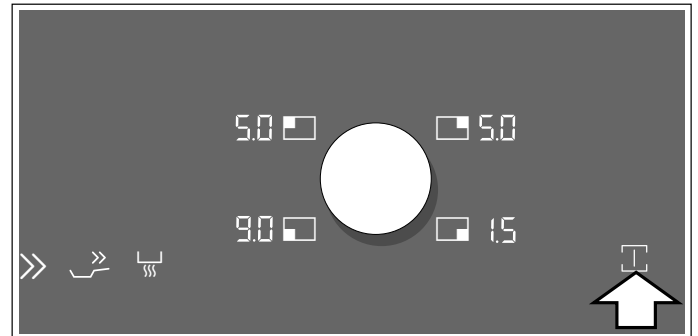
- 將鍋具移至尚未開啟、尚未有預設值，先前也未有放置其他鍋具的烹調區域上。
- 若彈性功能在鍋具移動並通過彈性烹調區時啟動，其設定值將自動套用。
- 下次再將烹調器皿放回本位置中時，便會使用相同的設定。


專業烹調模式

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

啟用

- 1 啟動感應爐。
- 2 觸碰  符號。
烹調區顯示螢幕上預設的火力會亮起。








- 3 在八分鐘之內放置適合的鍋具。一旦偵測到鍋具，對應的烹調區會自動被選擇。您可以使用旋鈕來調整火力設定。
若超過設定的時間，閒置烹調區的火力設定指示燈會開始閃爍。
- 4 在 90 秒內重新觸碰  符號以延長專業主廚功能。若未觸碰該符號，則會將未使用的烹調區關閉。




注意事項

- 在專業主廚模式下也可設定保溫功能。
- 如果放置了不合適的鍋具（例如鋁製鍋具），在該鍋具被移開前，火力設定值的顯示螢幕會一直閃爍。確認您的烹調器皿是否適合用於感應爐，請參閱以下章節 → 「檢查烹調器皿」

停用

立即結束功能：觸碰  符號。將所有加熱區切換至加熱設定值 。 符號會亮起白燈。

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。觸碰  符號兩次來關閉該功能。

若您未觸碰  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：




- 烹調計時器
- 計時器
- 碼錶功能

烹調計時器

在設定的時間過去後，加熱區即自動關閉。

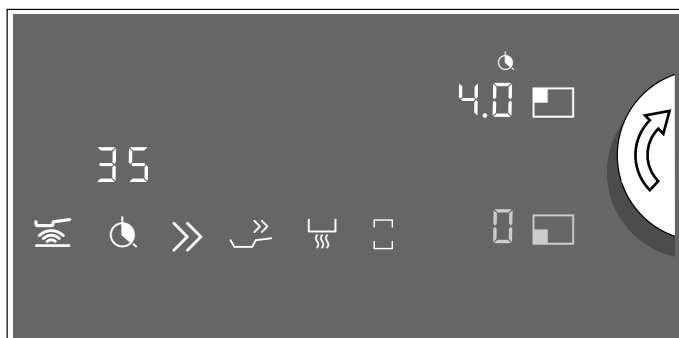
時間最長可設定 99 分鐘。計時器顯示螢幕以分鐘顯示，在最後一分鐘內會以秒數顯示。

設定流程：

- 1 選擇加熱區和所需的加熱設定值。
- 2 觸碰  符號。加熱區上的  符號亮起。顯示計時器功能的  符號會亮起。



- 3 使用旋鈕來選擇所需的烹調時間。



烹調時間開始，直到程序結束。

備註：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。

鍋具煎煮感測器科技 / 烹調感測器


若烹調區設定了烹調時間並已啟動煎煮感測器或烹調感應器，即使未達到設定的烹調溫度，烹調時間仍會立即開始倒數。

變更或刪除時間


選擇加熱區後觸碰  符號。

使用旋鈕來改變烹調時間，或設定為 **00** 來刪除原有設定。

當時間結束後

加熱區關閉。訊號聲響起， 出現在加熱區顯示螢幕中，且 **00** 在計時器顯示螢幕中閃爍。觸碰任何符號或按下旋鈕，顯示螢幕訊號即熄滅，且訊號聲停止。

注意事項



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

短時間計時器

您可使用短程計時器，設定最長 99 分鐘的計時時間。

其功能將獨立運作，不受加熱區及其他設定影響。本功能不會自動關閉加熱區。

如何啟用功能


- 1 觸碰  符號；**00** 出現在計時器顯示螢幕上。
- 2 使用旋鈕來選擇所需的時間。
- 3 再次觸碰  符號來確認所選擇的時間。

烹調時間開始，直到程序結束。


變更或刪除時間

觸碰  符號並使用旋鈕來變更時間，或是設定為 **00**。


當時間結束後

訊號聲響起三分鐘。**00** 計時器顯示螢幕閃爍。再次觸碰  符號：顯示螢幕熄滅，訊號聲停止。

進階計時器

若在訊號音停止前按住  符號數秒，碼錶將會啟動。

碼錶顯示螢幕會出現設定計時器時間結束後經過的時間。計時器顯示螢幕會閃爍之前設定的時間。

按住  符號數秒。如此會將碼錶停止，且指示燈也會熄滅。


該功能已停止。

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。本功能不會自動關閉加熱區。


啟用

觸碰  符號。碼表顯示螢幕上出現 **00.00**。

開始計算時間。

停用

觸碰  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觸碰  符號，時間會開始繼續計算。

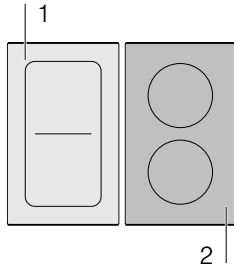
若您按住  符號，顯示螢幕將熄滅。

功能已停止。

湯鍋快速加熱

此功能可快速加熱大量的水，其加熱速度會比加熱設定 \mathcal{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。

若彈性烹調區域中的另一個加熱區未被啟用（見圖示），您可隨時啟用此功能。



備註：彈性烹調區做為單一加熱區使用時，快速加熱功能也可在彈性烹調區啟動。

啟用

- 1 選擇加熱區。
- 2 觸碰 \gg 符號。
 P 指示燈亮起。

功能隨即啟動。

停用

- 1 選擇加熱區。
- 2 觸碰 \gg 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 \mathcal{S} 加熱設定值。

功能已停止。

注意事項

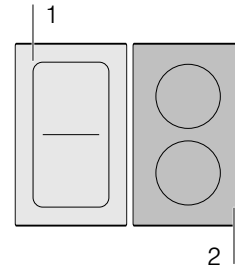
- 在某些情況下，此功能可能會自動關閉，以保護感應爐內部的電子零件。
- 如果在啟用功能前已設定加熱值，在停用此功能後會自動套用原本的設定。

煎鍋快速加熱

此功能使您能以 \mathcal{S} 設定更快速的加熱鍋具。

停用該功能後，請為食物選擇適當的加熱設定值。

若彈性烹調區域中的另一個加熱區未被啟用（見圖示），您可隨時啟用此功能。



備註：彈性烹調區做為單一加熱區使用時，也可以啟動快速加熱功能。

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、奶油或豬油時請在一旁看守。
- 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 觸碰 \gg 符號。 b 指示燈亮起。

功能隨即啟動。

停用

- 1 選擇加熱區。
- 2 觸碰  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。



注意事項

- 30 秒後，此功能將自動關閉。
- 如果在啟用加熱前設定了火力值，在停用此功能後會自動套用原有設定。

保溫功能



本功能適合用於融化巧克力或奶油以及讓食物保溫。

啟用

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

功能隨即啟動。

停用

- 1 選擇加熱區。
- 2 觸碰  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。

烹調輔助功能

烹調輔助功能可確保烹調過程更加輕鬆並達到出色的烹調成果。建議的溫度設定適用於任何的烹調類型。

這些設定可讓您無須使用過度的熱能進行烹調，並確保絕佳的烹煮與煎煮成果。

感測器會持續監測烹調器皿的溫度。如此可調整烹調設定以隨時保持正確的溫度設定

在到達所需溫度後，便可加入食物。溫度會自動保持恆定，您無須變更溫度設定。

所有烹調區都可使用此功能

如果有使用無線烹調感測器，則這些烹調功能便可供所有烹調區使用。

本節包含下列資訊：

- 烹調輔助功能類型
- 適用的烹調器皿
- 感測器與特殊配件
- 功能與加熱設定
- 建議的料理

烹調輔助功能類型

您可以使用烹調輔助功能為每一種食物選擇最佳的烹調方式。

本表顯示烹調輔助功能可使用的各種功能設定：

烹調程序	溫度	烹調器皿	適用性	啟用
鍋具煎煮感測器科技				
用少量油煎煮	1, 2, 3, 4, 5		所有烹調區	
烹煮感應功能				
保溫、加熱	70 °C		所有烹調區	
以牛奶浸煮	85 °C		所有烹調區	
以水浸煮	90 °C		所有烹調區	
水煮	100 °C		所有烹調區	
以壓力鍋烹煮	115 °C		所有烹調區	
以低溫油炸	160 °C		所有烹調區	
以中溫油炸	170 °C		所有烹調區	
以高溫油炸	180 °C		所有烹調區	

* 預熱時加蓋，油炸時不加蓋。

若爐具沒有附無線溫度感測器，可至我們的專業零售商、售後技術服務中心或官方網站購買。

適用的烹調器皿

選擇直徑最接近烹調器皿底部直徑的加熱區，然後將烹調器皿放在此區中央。

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測器的矽膠貼片。

煎煮感測器科技有適用的鍋具與配件。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 15 公分平底煎鍋。
- GP900002 18 公分平底煎鍋。
- GP900003 21 公分平底煎鍋。
- CA051300 鐵板燒。建議僅用於彈性烹調區。
- CA052300 烤盤。建議僅用於彈性烹調區。

這些平底鍋具有不沾黏塗層，您可以只用少量油煎煮食物。

注意事項

- 鍋具煎煮感測器是專為此類型與大小的煎鍋所設計，且適合在彈性烹調區搭配鐵板燒與燒烤配件使用。
- 若煎鍋大小不同或未正確放置，則無法啟動 FlexZone 的煎煮感測器科技。請參閱相關章節 → 「彈性功能」。
- 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溫度設定。請從最低溫度設定開始嘗試，若有需要再做變更。

任何適用這些烹調功能的鍋具皆可搭配烹煮感應功能使用。有關感應爐適用的烹調器皿類型資訊，請參閱以下章節 → 「感應爐」。

您可在「烹調輔助功能」表中找到適合各功能的烹調器皿。

感測器與特殊配件

感測器會持續監測烹調器皿的溫度。如此能確保高度精準控制烹調火力，以維持正確的溫度並達到最佳的烹調結果。

您的爐具有兩個不同的溫度測量系統，以達到最佳的烹調結果：

- 溫度感測器位於爐具內部，用於監測鍋具底部溫度。適用於鍋具煎煮感測器科技。
- 無線溫度感測器可將烹調器皿的溫度傳輸到控制面板。適用於烹煮功能。

烹煮功能必須搭配溫度感測器使用。

若爐具沒有無線溫度感測器，可至我們的專業零售商、售後技術服務中心或官方網站購買參考編號為 CA060300 之產品。

無線溫度感測器的詳細資訊，請參閱以下章節 → 「無線溫度感測器」。

功能與加熱設定

鍋具煎煮感測器科技

煎煮時物時，本功能可將鍋具維持在適當的溫度。

所有烹調區都可使用此功能

煎煮時的優點

- 加熱區僅會在需要維持溫度時才會繼續加熱。這有助於節能並且避免油或油脂過熱。
- 煎煮感測器可在空的平底鍋達到適合加油與放入食材的理想溫度時通知您。

注意事項

- 請勿在平底鍋上放置鍋蓋。否則本功能無法正常啟動。請使用防潑濺設備來防止油脂從鍋中濺出。
- 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。

- 若加熱區溫度高於烹調器皿，或者在相反的情況下，感測器將無法正常啟動。
- 若使用大量的油進行油炸時，請務必使用以下烹調感測器功能：用鍋子以大量的油進行油炸，將溫度設定為 160–180 °C。

溫度設定



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 低 - 中	煎炸魚與厚的食物，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、薄的煎炸食物，例如炸肉排、肉片或蔬菜。
5 高	用高溫煎炸食物，例如一分熟牛排（帶血）、油炸馬鈴薯餅及炸薯條。

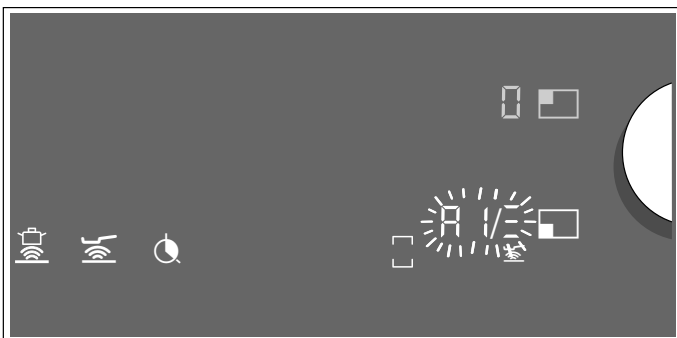
設定流程

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 選擇加熱區並觸碰  符號。加熱區顯示螢幕上的  符號亮起，並顯示溫度設定 *A1*。






- 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 一旦到達煎煮溫度後，請在鍋內加入油脂後再加入食材。

備註：翻動食材以免燒焦。

關閉鍋具煎煮感測器科技

選擇加熱區並觸碰  符號或使用旋鈕設定溫度 。訊號聲響起，且  符號熄滅。該功能已停止。

烹煮感應功能

您可以使用這些功能加熱、燉燉或烹煮食物、在壓力鍋中烹調食物，或在深平底鍋中加入足夠的油並以精準控制的溫度煎煮食物。

這些烹調功能適用於所有的加熱區。

優點

- 烹調區只有在需要保持溫度時才加熱。這可節省能源。油不會過熱。
- 溫度會被持續監控。如此可避免食物溢出，且您也不用更改溫度。
- 當水或油到達最適合的溫度時，烹調感測器功能會告知您可加入食物（針對一開始就要加入的食物的情況，請參閱表格中的例外說明）。

注意事項

- 請使用厚平底湯鍋或炒菜鍋。請勿使用薄底或底部變形的鍋具。
- 將鍋內食材裝至足以蓋住溫度感測器之矽膠貼片的高度。
- 若使用少量的油煎煮，請務必使用鍋具煎煮感測器科技。
- 將烹調器皿以讓無線烹調感測器朝向爐具開放側的方向擺放。
- 烹調期間不要取下鍋具上的無線烹調感測器。
- 烹調後請將無線溫度感測器從鍋具上取下。此時請務必小心，因無線感測器可能會變得非常燙。

溫度範圍與設定

烹煮感應功能	溫度範圍	適合的用途
加熱 / 保溫	60-70 °C	例如湯、賓治酒
水煮	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。
在平底鍋以大量油煎煮	170-180 °C	例如甜甜圈、餃子

使用烹調感應功能的烹調提示

- 保溫 / 加熱：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。不定時攪拌。
- 水煮功能：此功能適合以低溫烹調食物及濃縮醬汁與燉煮。將溫度設定為 90 °C。
- 煮沸功能：本功能可用加蓋鍋具煮沸開水而不需擔心燒乾的問題。溫度控制可提升烹調效率。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。在發出訊號聲後，持續烹調至建議的時間。將溫度設定為 115 °C。
- 在湯鍋油炸：將油加熱時請加蓋。出現訊號聲後將蓋子拿開並加入食材（除非「建議的料理」表中有其他說明）。將溫度設定為 170 °C。

注意事項

- 烹煮時請務必加上蓋子，除非使用以湯鍋用大量的油進行油炸（170 °C）的功能。
- 若未出現訊號聲，請確認鍋具上有加蓋子。為讓烹調感測器可以正常運作，建議每次都使用蓋子，除非使用以湯鍋用大量的油進行油炸的功能。
- 油脂加熱時需有人在旁看顧。使用適合油炸的油或油脂。請勿將不同的烹調油脂混合在一起（例如油與豬油），這類混合油在高溫時會起泡。
- 如果您不滿意烹調的成果，例如在煮馬鈴薯時，下次可使用更多的水煮。維持建議溫度設定。

設定沸點

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

- 選擇基本設定 $c5$ ；請參閱以下章節 →「基本設定」。
- 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從以下表格中選擇正確的設定：



高度	設定值 $c5$
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

備註：溫度設定為 100 °C 時，即使水未強烈的滾沸，但仍已足夠有效的將水煮沸。但是仍可調整沸點。例如，若希望水能更強烈的滾沸，可將海拔高度設定下調。



編程

必須開啟感應爐。

- 1 將溫度感測器裝到深平底鍋上；請參閱以下章節 →「準備與維護無線溫度感測器」
- 2 將裝入適量液體的深平底鍋放在所需的加熱區上，而且一律加蓋。
- 3 使用旋鈕來選擇所需的加熱區。加熱設定值 $c5$ 出現在顯示螢幕中。
- 4 按下控制面板上的  符號。訊號聲響起。該加熱區的  符號在顯示螢幕上亮起。

- 5 按下無線烹調感測器上的  符號。偵測到烹調感測器後，烹調區顯示螢幕上便會出現預設溫度 95 °C。




- 6 使用旋鈕設定所需溫度。可調整溫度以 5 °C 為間距。
- 7 加熱區顯示螢幕上的加熱程序從  轉變為 ，並與設定的溫度交替閃爍。到達設定的溫度時，會聽到一訊號聲，加熱指示燈會熄滅。然後所選擇的溫度會再次顯示。



- 8 當訊號聲響起，請打開蓋子並加入食物。在烹調期間蓋上蓋子。
備註：使用「在深平底鍋中使用大量的油油炸」功能時請勿蓋住鍋具。




您可用無線烹調感測器叫出烹調感測器功能 步驟如下：


- 將烹調器皿放好再按下鍋具上無線溫度感測器上的  符號。
- 使用旋鈕來選擇所需的烹調區。

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：



- 選擇加熱區並觸碰  符號。
- 使用旋鈕選擇加熱區並將溫度設置為 。
- 按下無線烹調感測器上的  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

下表包含依照食物類型歸類的料理選擇。溫度與烹調時間取決於食物的份量、狀況與品質。

烹調輔助功能：

	鍋具煎煮感測器
	烹煮感應功能

肉類	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮 未裹粉去骨肉片 ¹		4	6 - 10
裹粉去骨肉片 ¹		4	6 - 10
肉片 ²		4	6 - 10
排骨 ¹		3	10 - 15
藍帶豬排 ¹		4	10 - 15
維也納炸牛排 ¹		4	10 - 15
牛排，一分熟 (3 公分厚) ²		5	6 - 8
牛排，五分熟 (3 公分厚) ^{**2}		5	8 - 12
牛排，全熟 (3 公分厚) ¹		4	8 - 12
禽類胸肉 (2 公分厚) ¹		3	10 - 20
肉類，切片 ³		4	7 - 12
旋轉烤肉 ³		4	7 - 12
培根 ¹		2	5 - 8
絞肉 ³		4	6 - 10
漢堡 (1.5 公分厚) ¹		3	6 - 15
肉丸 (2 公分厚) ¹		3	10 - 20
炸肉丸 ¹		3	10 - 20
水煮香腸 ¹		3	8 - 20
生香腸 ¹		3	8 - 20
燉煮 香腸 ⁴		90 °C	10 - 20
水煮 肉丸 ⁴		100 °C	20 - 30
雞肉 ⁴		100 °C	60 - 90
牛肉 ⁴		100 °C	60 - 90
以壓力鍋烹煮 用壓力鍋烹調雞肉 ⁵		115 °C	15 - 25
用壓力鍋烹調牛肉 ⁵		115 °C	15 - 25
以大量油進行油炸 炸雞塊 ⁶		170 °C	10 - 15
炸肉丸 ⁶		170 °C	10 - 15

¹ 經常翻面。









² 發出訊號聲後再將油與食材加入。

³ 經常攪拌。

⁴ 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。

⁵ 一開始就加入食材。

⁶ 將油加熱時加蓋。不加蓋一個接著一個煎煮。

魚類	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮			
未裹粉魚片 ¹		4	10 - 20
裹粉魚片 ¹		3	10 - 20
明蝦 ¹		4	4 - 8
小龍蝦 ¹		4	4 - 8
酥炸全魚 ¹		3	10 - 20
水煮			
燉魚 ²		90 °C	15 - 20
以大量油進行油炸			
油炸裹上啤酒炸漿的魚 ³		170 °C	10 - 15
油炸裹上麵包粉的魚 ³		170 °C	10 - 15

¹ 經常翻面。

² 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。

³ 將油加熱時加蓋。不加蓋一個接著一個煎煮。

蛋料理	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮			
牛油煎蛋 ¹		2	2 - 6
煎蛋 ²		4	2 - 6
炒蛋 ³		2	4 - 9
歐姆蛋 ⁴		2	3 - 6
可麗餅 ⁴		5	1.5 - 2.5
法式吐司 ⁴		3	4 - 8
碎葡萄乾鬆餅 ⁴		3	10 - 15
水煮			
水煮蛋 ⁵		100 °C	5 - 10

¹ 訊號聲響時加入牛油與食材。

² 發出訊號聲後將油與食材加入平底煎鍋。

³ 經常攪拌。

⁴ 時間按每部分顯示。分開煎。

⁵ 一開始就加入食材。

蔬菜與豆類	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮			
蒜頭 ¹		2	2 - 10
蜜汁洋蔥 ¹		2	2 - 10
洋蔥圈 ¹		3	5 - 10
西葫蘆 ²		3	4 - 12
茄子 ²		3	4 - 12
彩椒 ¹		3	4 - 15
綠蘆筍 ²		3	4 - 15
蘑菇 ¹		4	10 - 15
炒蔬菜 ¹		1	10 - 20
蜜汁蔬菜 ¹		3	6 - 10
水煮			
青花菜 ³		100 °C	10 - 20
花椰菜 ³		100 °C	10 - 20
球芽甘藍 ³		100 °C	30 - 40
四季豆 ³		100 °C	15 - 30
鷹嘴豆 ⁴		100 °C	60 - 90
豌豆 ³		100 °C	15 - 20
扁豆 ⁴		100 °C	45 - 60
以壓力鍋烹煮			
用壓力鍋烹調蔬菜 ⁴		115 °C	3 - 6
用壓力鍋烹調鷹嘴豆 ⁴		115 °C	25 - 35
用壓力鍋烹調豆類 ⁴		115 °C	25 - 35
用壓力鍋烹調扁豆 ⁴		115 °C	10 - 20
以大量油進行油炸			
油炸裹上麵包粉的蔬菜 ⁵		170 °C	4 - 8
油炸裹上啤酒炸漿的蔬菜 ⁵		170 °C	4 - 8
油炸裹上麵包粉的蘑菇 ⁵		170 °C	4 - 8
油炸裹上啤酒炸漿的蘑菇 ⁵		170 °C	4 - 8















¹ 經常攪拌。

² 經常翻面。

³ 加蓋加熱與烹調。訊號聲響後將食材加入平底煎鍋。

⁴ 一開始就加入食材。






⁵ 將油加熱時加蓋。不加蓋一個接著一個煎煮。

馬鈴薯	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮			
水煮帶皮馬鈴薯 ¹		5	6 - 12
炸馬鈴薯 (以生馬鈴薯製成) ¹		4	15 - 25
馬鈴薯煎餅 ²		5	2.5 - 3.5
瑞士薯餅 ³		2	50 - 55
蜜汁馬鈴薯 ¹		3	10 - 15
燉煮			
馬鈴薯餃 ⁴		85 °C	30 - 40
水煮			
水煮馬鈴薯 ⁵		100 °C	30 - 45
以壓力鍋烹煮			
以壓力鍋烹煮馬鈴薯 ⁵		115 °C	10 - 20
¹ 經常攪拌。			
² 時間按每部分顯示。分開煎。			
³ 發出訊號聲後將油與食材加入平底煎鍋。			
⁴ 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。			
⁵ 一開始就加入食材。			
義大利麵與穀類	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
燉煮			
米 ¹		90 °C	25 - 35
義大利玉米粥 ²		85 °C	3 - 8
粗粒小麥粉布丁 ²		85 °C	5 - 10
水煮			
麵食 ²		100 °C	7 - 10
塞入餡料的義大利麵食 ²		100 °C	6 - 15
以壓力鍋烹煮			
用壓力鍋烹調米飯 ³		115 °C	5 - 8
¹ 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。			
² 經常攪拌。			
³ 一開始就加入食材。			



湯	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
燉煮 即時濃湯 ¹		90 °C	10 - 15
水煮 家常高湯 ² 即食湯品 ¹	 	100 °C 100 °C	60 - 90 5 - 10
以壓力鍋烹煮 用壓力鍋烹調家常濃湯 ²		115 °C	20 - 30

¹ 經常攪拌。

² 一開始就加入食材。

醬汁	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮 蔬菜蕃茄醬 ¹ 義式白醬 ¹ 起司醬汁 ¹ 收乾醬汁 ¹ 甜醬汁 ¹	    	1 1 1 1 1	25 - 35 10 - 20 10 - 20 25 - 35 15 - 25

¹ 經常攪拌。

甜點	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
燉煮 米布丁 ¹ 燕麥粥 ¹ 巧克力布丁 ¹	  	85 °C 85 °C 85 °C	40 - 50 10 - 15 3 - 5
水煮 糖漬水果 ²		100 °C	15 - 25
以大量油進行油炸 炸德式麵包 ³ 油炸環狀甜甜圈 ³ 炸西班牙甜甜圈 ³	  	160 °C 160 °C 160 °C	5 - 10 5 - 10 5 - 10

¹ 經常攪拌。

² 一開始就加入食材。

³ 將油加熱時加蓋。不加蓋一個接著一個煎煮。










冷凍製品	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮			
去骨肉片 ¹		4	15 - 20
藍帶豬排 ¹		4	10 - 30
禽類胸肉 ¹		4	10 - 30
雞塊 ¹		4	10 - 15
旋轉烤肉 ²		4	10 - 15
烤肉串 ²		4	10 - 15
未裹粉魚片 ¹		3	10 - 20
裹粉魚片 ¹		3	10 - 20
炸魚條 ¹		4	8 - 12
薯條 ²		5	4 - 6
炒 ²		3	6 - 10
春捲 ¹		4	10 - 30
卡門貝爾起司 ¹		3	10 - 15
保溫、加熱			
奶油蔬菜 ²		70 °C	15 - 20
水煮			
冷凍四季豆 ³		100 °C	15 - 30
以大量油進行油炸			
炸薯條 ⁴		180 °C	4 - 8

¹ 經常翻面。

² 經常攪拌。

³ 加蓋加熱與烹調。訊號聲響時加入食材。

⁴ 將油加熱時加蓋。不加蓋一個接著一個煎煮。

其他	烹調輔助功能	溫度等級	發出訊號聲後的總烹調時間 (分鐘)
用少量的油煎煮			
卡門貝爾起司 ¹		3	7 - 10
麵包丁 ²		3	6 - 10
脫水速食餐點 ³		1	5 - 10
烤杏仁 ⁴		4	3 - 15
烤堅果 ⁴		4	3 - 15
烤松子 ⁴		4	3 - 15
保溫、加熱			
加熱匈牙利燉牛肉湯 ⁵		70 °C	10 - 20
加熱香料酒 ⁵		70 °C	5 - 15
燉煮			
加熱牛奶 ⁵		85 °C	3 - 10

¹ 經常翻面。

² 經常攪拌。

³ 訊號聲響後加水。水煮沸時加入食材。

⁴ 訊號聲響時加入食材。

⁵ 一開始就加入食材。

鐵板燒與燒烤建議使用彈性區

鐵板燒與燒烤配件適合使用彈性烹調區，且有適合搭配煎煮感測器科技使用的烹調器皿。

燒烤

































燒烤適合使用彈性區。您可用很少量的油烹調大量及少量的肉類、魚類、新鮮蔬菜及麵包，既健康又簡單。溝槽造型可減少食材的吸油量。簡單的操作方式可燒烤出如同傳統燒烤一樣的外觀與味道。請在燒烤盤或食材表面加少量的油幫助導熱。

鐵板燒

鐵板燒讓你可用少量的油烹調您肉類、魚類、海鮮、蔬菜、甜點及麵包，既簡單又健康。鐵板燒非常適合使用彈性區。可直接與加熱區接觸並均勻的傳導熱度，保有食材在灼燒與上色時的均勻度、色澤與口感。

下表包含依照食物類型歸類的料理選擇。溫度與烹調時間取決於食物的份量、狀況與品質。

備註：將彈性區設為單獨烹調區以確保本功能可以正確啟動。

	烹調器皿	溫度等級	訊號聲響起後的總烹調時間 (分鐘)
肉類			
未裹粉去骨肉片 ¹	 / 	4	6 - 10
肉片 ¹	 / 	4	6 - 10
排骨 ¹	 / 	3	10 - 15
牛排，一分熟 (3 公分厚) ¹	 / 	5	6 - 8
牛排，五分熟 (3 公分厚) ¹	 / 	5	8 - 12
牛排，全熟 (3 公分厚) ¹	 / 	4	8 - 12
禽類胸肉 (2 公分厚) ¹	 / 	3	10 - 20
培根 ¹	 / 	3	5 - 8
漢堡 ¹	 / 	3	6 - 15
水煮香腸 ¹	 / 	4	8 - 20
生香腸 ¹	 / 	4	8 - 20
旋轉烤肉 ²		4	7 - 12
絞肉 ²		4	6 - 10
魚及海鮮			
未裹粉魚片 ¹	 / 	4	10 - 20
小龍蝦 ¹	 / 	4	4 - 8
明蝦 ¹	 / 	4	4 - 8
炸全魚 ¹	 / 	3	15 - 30

¹ 訊號聲響時加入油 (如有需要) 跟食材。視需要翻面。






























² 訊號聲響時加入油 (如有需要) 跟食材。均勻拌炒。

³ 訊號聲響時加入牛油與食材。視需要翻面。

⁴ 訊號聲響時加入油 (如有需要) 與食材。每份的總烹調時間。分開煎。

⁵ 發出訊號聲後再將油 (與食材混合) 與食材加入。視需要翻面。

⁶ 訊號聲響時加入食材。

	烹調器皿	溫度等級	訊號聲響起後的總烹調時間 (分鐘)
蔬菜			
西葫蘆 ¹	 / 	3	4 - 12
茄子 ¹	 / 	3	4 - 12
彩椒 ¹	 / 	3	4 - 15
炸綠蘆筍 ¹	 / 	3	4 - 15
蘑菇 ²	 / 	4	10 - 15
蒜頭 ²		2	2 - 10
洋蔥熬汁 ²		2	2 - 10
燜煮蔬菜 ²		3	6 - 10
馬鈴薯			
炸馬鈴薯 (以煮熟的帶皮馬鈴薯製成) ²		5	6 - 12
馬鈴薯煎餅 ⁴		5	2.5 - 3.5
蜜汁馬鈴薯 ²		3	10 - 15
蛋料理			
牛油煎蛋 ³		2	2 - 6
煎蛋 ¹		4	2 - 6
炒蛋 ²		2	4 - 9
歐姆蛋 ⁴		2	3 - 6
鬆餅 ⁴		5	1.5 - 2.5
法式吐司 ⁴		3	4 - 8
碎葡萄乾鬆餅 ⁴		3	10 - 15
其他			
烘烤 ⁵	 / 	4	4 - 6
麵包丁 ²		3	6 - 10
烤杏仁 ⁶		4	3 - 15
烤堅果 ⁶		4	3 - 15
烤松子 ⁶		4	3 - 15

¹ 訊號聲響時加入油 (如有需要) 跟食材。視需要翻面。

² 訊號聲響時加入油 (如有需要) 跟食材。均勻拌炒。

³ 訊號聲響時加入牛油與食材。視需要翻面。

⁴ 訊號聲響時加入油 (如有需要) 與食材。每份的總烹調時間。分開煎。

⁵ 發出訊號聲後再將油 (與食材混合) 與食材加入。視需要翻面。

⁶ 訊號聲響時加入食材。

無線溫度感測器

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。

準備與維護無線溫度感測器

本章節提供以下資訊：

- 貼上矽膠貼片
- 安裝無線溫度感測器
- 清潔
- 更換電池

您可以向售後服務中心或我們的官方網站購買矽膠貼片和烹調感測器。此時請告知相關的參照編號：

00577921 一組 5 入的矽膠貼片

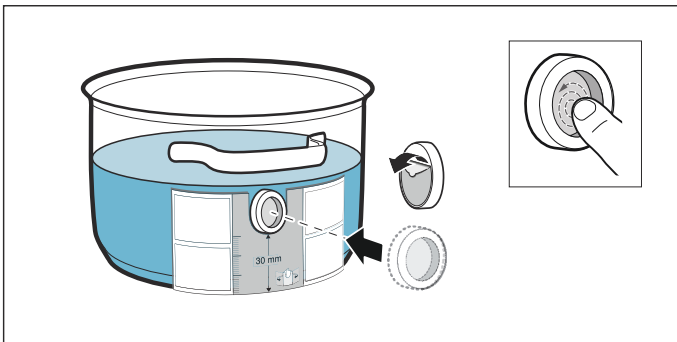
CA060300 溫度感測器及 5 片裝矽膠貼片

貼上矽膠貼片

矽膠貼片可將烹調感測器黏附在鍋具上。

首次以本烹調感測器功能使用鍋具時，矽膠貼片必須直接貼在鍋具上。步驟如下：

- 1 鍋具黏貼部分必須沒有油脂。清潔鍋具並徹底風乾，再使用酒精擦拭黏貼部分。
- 2 將矽膠貼片上的保護膜撕下。使用隨附的模板作為輔助，將矽膠貼片貼到鍋具外側正確的位置。



- 3 壓緊矽膠貼片的表面，包括中央部分。

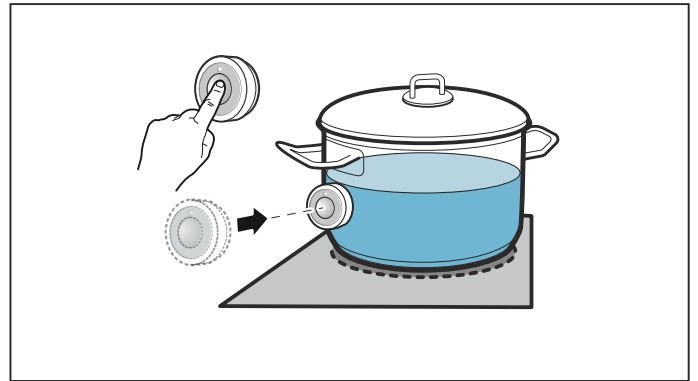
黏著劑需要一個小時才會完全乾燥附著。這段時間切勿使用或清潔鍋具。

注意事項

- 請勿將已安裝矽膠貼片的鍋具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

將溫度感測器附著在矽膠貼片上，並將之確實對齊。










注意事項


- 將無線溫度感測器附著在矽膠貼片上之前，請確保矽膠貼片已完全乾燥。
- 將鍋具以讓溫度感測器朝向爐具開放側的方向擺放。
- 為了防止過熱，無線溫度感測器不得朝向另一個高溫的鍋具。
- 烹調後將無線溫度感測器從深平底鍋上移除。將無線溫度感測器收納在乾淨且遠離熱源的地方。
- 您最多可同時使用三個無線溫度感測器。

將無線溫度感測器連線到控制面板

若要將無線烹調感測器連線到控制面板，請依以下步驟：

- 1 選擇基本設定 $c5$ ；請參閱以下章節 → 「基本設定」符號  會亮起白燈。
 - 2 觸碰  符號。訊號聲響起，且  符號亮起橘燈。烹調區指示燈亮起白燈，且加熱區上的烹調感應指示燈閃爍。
在 30 秒之內按一下無線烹調感測器上的  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， 符號從橘燈變成白燈。烹調區上的烹調感測器指示燈熄滅。
偵測失敗：響起五次嗶聲。 符號會立即從橘燈變成白燈，烹調區上的烹調感測器指示燈熄滅。
- 溫度感測器與控制面板正確連線後，便可使用無線烹煮感測器功能。
 - 如果無線烹調感測器故障，可能會因以下原因無法正確建立連線：
 - 藍牙通訊發生錯誤。
 - 您未在 30 秒內按下選擇的烹調區之烹調感測區的  符號。
 - 無線烹調感測器的電池沒電了。
重設無線烹調感測器並重複連線程序。
 - 若連線時因傳輸錯誤而發生問題，請重複一次連線程序。
若還是無法建立連線，請通知售後服務中心。

重設無線溫度感測器

- 1 觸碰並按住  符號約 8-10 秒。
當您執行此動作時，無線溫度感測器的 LED 指示燈會亮起三次。當 LED 燈亮第三次時，無線溫度感測器會開始重新進行設定。此時您必須將手指自溫度感測器上的符號移開。
一旦 LED 燈熄滅，表示無線溫度感測器已被重設。
- 2 從第 2 點開始重複連線程序。

清潔

請勿將無線溫度感測器放在洗碗機中清洗。

溫度感測器

請使用濕布清潔溫度感測器。切勿用洗碗機清洗。請勿將感測器浸在水中或在自來水下沖洗。

烹調後將無線溫度感測器從深平底鍋上移除。將感測器收納在乾淨且安全的位置（例如其包裝中），並遠離熱源。

矽膠貼片

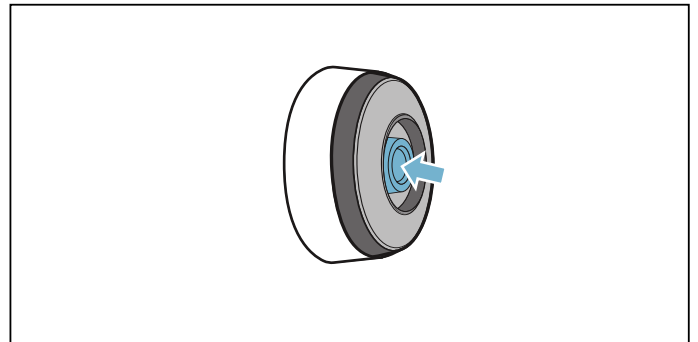
請先清潔並乾燥後，再與無線溫度感測器連接。可放在洗碗機中清洗。

備註：貼有矽膠貼片的鍋具不得長時間浸泡在肥皂水中。

溫度感測器視窗

感測器視窗必須一律保持清潔乾燥。步驟如下：

- 定期清除污垢與油垢。
- 使用軟布或棉花棒與清潔劑清理。



注意事項

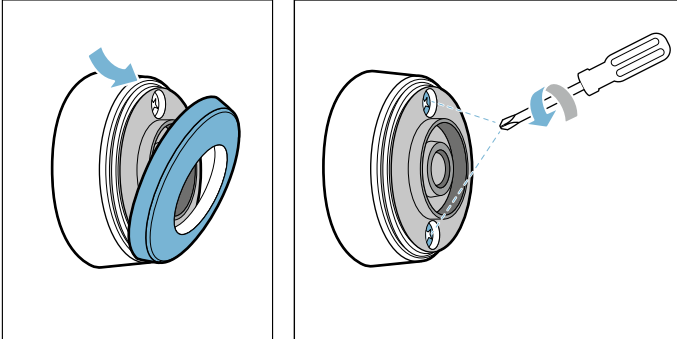
- 請勿使用具研磨性的清潔用品，例如菜瓜布、刷子或磨砂膏。
- 請勿用手指觸碰感測器視窗。這樣可能會造成髒汙或刮傷。

更換電池

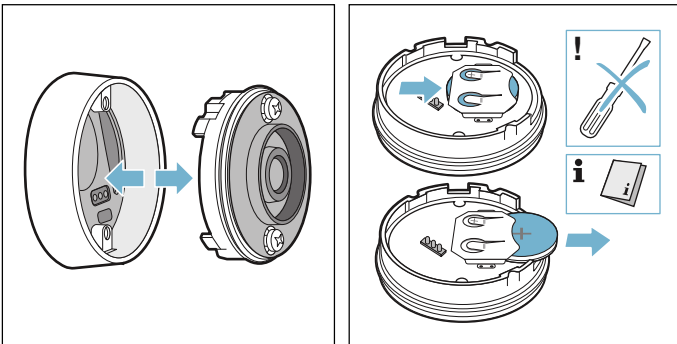
若按下符號但 LED 未亮起，表示電池耗盡。

更換電池：

- 1 拆下溫度感測器外殼下半部分的矽膠蓋，然後使用螺絲起子移除兩顆螺絲。

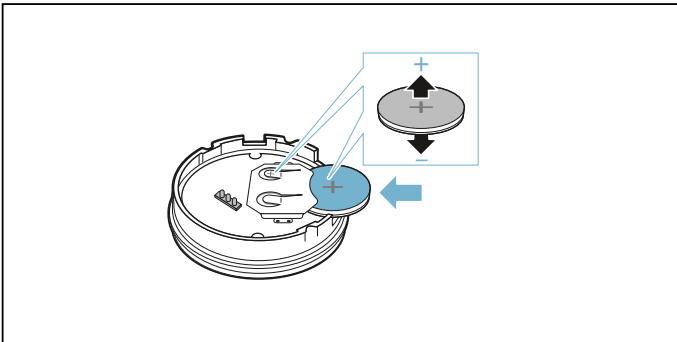


- 2 打開溫度感測器的密封蓋。取出外殼下半部分的電池，然後換上新電池（請注意電池極性方向）。

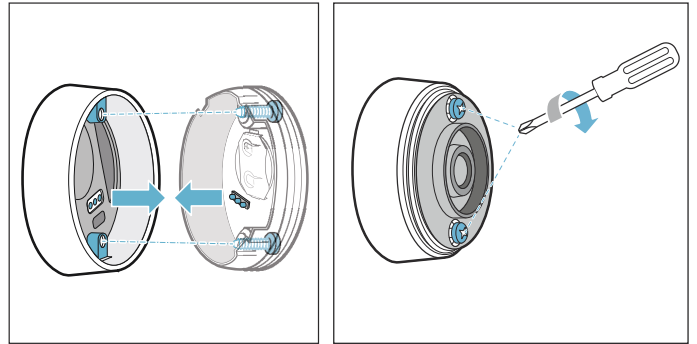


小心！

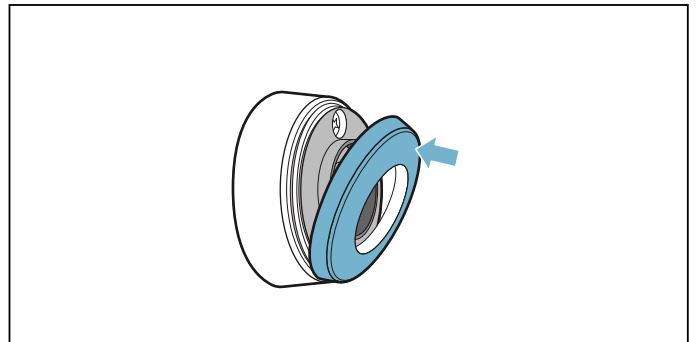
請勿使用金屬物體取出電池。請勿觸摸電池接點。



- 3 關上溫度感測器的密封蓋（密封蓋上的螺絲凹槽必須和外殼下半部分的凹槽對齊）。用螺絲起子鎖緊螺絲。



- 4 將矽膠蓋裝回溫度感測器外殼的下半部分。



備註：請使用高品質的 CR2032 電池，以確保電器可以長時間使用。

合規聲明

Gaggenau Hausgeräte GmbH 特此聲明，本感應爐及無線溫度感測器功能符合 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 www.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

啟用及停用兒童安全鎖

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。爐具已鎖定。

關閉：將旋鈕放置於旋鈕控制面板上。

備註：在加熱區開放時移開旋鈕，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。

啟用：將旋鈕從加熱區拿起。

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。

自動安全斷電裝置

若加熱區在未有任何設定變更狀態下長時間運轉，斷電裝置將啟動。

加熱區會停止加熱。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。

當您觸碰任一符號，顯示螢幕會熄滅。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

本電器具有各種基本設定。這些基本設定可依您個人需要進行修改。


顯示	功能
c 1	訊號聲 ON 所有訊號聲均開啟。*
	OFF 大部份的訊號聲關閉。
c 2	加熱區選定時間 5 加熱區剩 5 秒可選擇。 10 加熱區剩 10 秒可選擇。* 15 加熱區剩 15 秒可選擇。
	OFF 無時間限制：上次設定的加熱區維持選擇的狀態。
	加熱功率管理功能。限制感應爐的總火力 0 關閉。感應爐的最大加熱功率。/**
	1 1000 W 最小加熱功率。 1.5 1500 W ... 3 3000 W 建議用於 13 A。 3.5 3500 W 建議用於 16 A。 4 4000 W 4.5 4500 W 建議用於 20 A。 ...
c 3	9 或 9.5 爐具的最大火力。 **
c 4	重置原廠設定 OFF 保留個人設定。*
	ON 回復原廠設定。
c 5	烹煮感應功能 將無線烹調感測器連接至爐具。 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 選擇一個單獨烹調區以便預設專業主廚功能的火力大小。
	鍋具，確認烹調成果 0 不合適 1 不完美
c 7	2 合適
c 9	Home Connect → 第 44 頁，「Home Connect」

* 原廠設定


** 感應爐最大輸出功率標示在額定銘牌上。

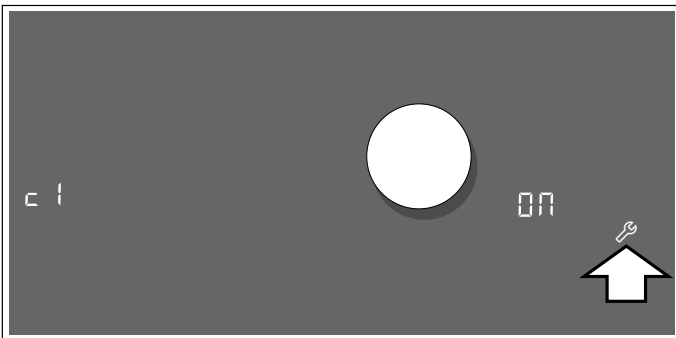
存取基本設定：


感應爐必須關閉。

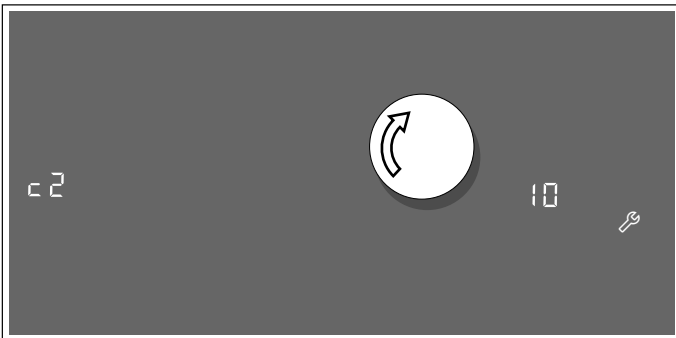
- 1 啟動感應爐。
- 2 在接下來的 10 秒內觸碰  符號。
前四個顯示項目提供產品資訊。轉動旋鈕以檢視個別內容。


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

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



- 4 重複觸碰  符號直到顯示需要的功能為止。
- 5 然後用旋鈕來選擇所需設定值。



- 6 按住  符號至少 4 秒。

設定便會儲存起來。

離開基本設定

使用主開關關閉感應爐。

Home Connect

本電器備 WLAN 功能，可讓您從行動裝置傳送設定到電器上。

若電器未連線到家用網路，電器的功能即和一般無網路連線的爐具無異。不論如何均可透過控制面板控制本爐具。

Home Connect 可用的功能視所在國家提供的 Home Connect 服務而定。並非所有國家均提供 Home Connect 服務。詳細資訊請參閱 www.home-connect.com。

注意事項

- 在烹調過程時必須在旁注意，切勿在無人看顧的情況下使用本爐具。
- 請務必遵守本使用說明書中的安全說明，即使透過 Home Connect App 操作本電器，您也必須遵守這些安全說明。同時，您亦必須遵守 Home Connect App 中的說明。→ 第 6 頁「重要安全資訊」
- Home Connect App 可傳送設定到您的電器，接著您必須在電器上確認設定。不在家時無法利用 App 操作本電器。
- 在電器上的操作擁有優先控制權。此時無法使用 Home Connect App 來操作電器。

設定

要透過 Home Connect 進行設定，您必須先在行動裝置上安裝並設定 Home Connect App。

備註：：在網路待命模式下，電器需要最大 2 瓦的電力。

設定 Home Connect App



備註：：您的行動裝置需要最新版本的相關作業系統。

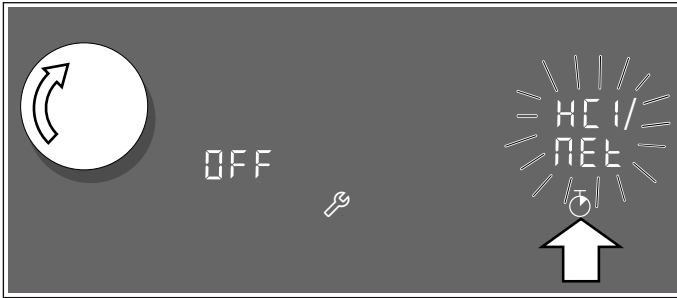
- 1 開啟行動裝置上的 App Store (Apple 裝置) 或 Google Play 商店 (Android 裝置)。
- 2 在搜尋欄位中輸入「Home Connect」。
- 3 設定 Home Connect App 並安裝到您的行動裝置。
- 4 啟動 App 並建立 Home Connect 登入資料。App 會指引您完成註冊程序。請記下您的電子郵件地址和密碼。



自動登入至家用網路

您需要具備 WPS 功能的路由器。您可以在路由器的手冊中找到相關資訊。您需要存取路由器。

若您無法存取路由器，則請依「手動登入至家用網路」的步驟操作。

- 1 開啟基本設定。
- 2 重複觸碰  符號直到 *c9HC* 設定出現。
- 3 觸碰  符號以開啟 Home Connect 設定。設定區的 *HC 1* 與 *NET* 會交替閃爍。加熱區顯示螢幕上的 *OFF* 會亮起。



- 4 使用旋鈕，將值設定至 *C01*。
C01 將會與  符號一起在加熱區顯示螢幕上閃爍。
- 5 在接下來的 2 分鐘內按下路由器上的 WPS 按鈕。當爐具連接到網路時，控制面板上的  符號會停止閃爍並恆亮。
備註：若無法建立連線，*C02*，意即「手動連線」會顯示。請手動將電器連線到家用網路，或再次嘗試自動連線。





電器會自動嘗試連線到 App。設定區的 *HC2* 與 *PRI* 會交替閃爍。加熱區顯示螢幕上的值 *C01* 會閃爍。

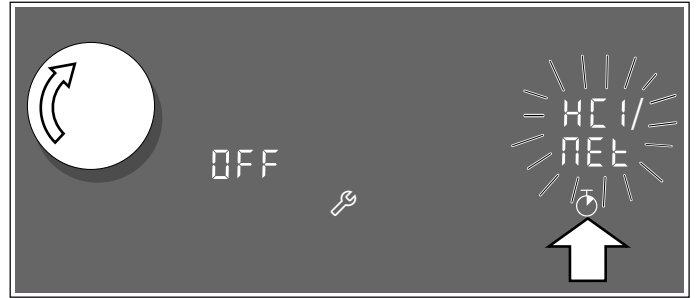
- 6 啟動行動裝置上的 App，依照 App 的指示自動登入網路。


加熱區顯示螢幕上 *C01* 的值停止閃爍而且 *OFF* 的值會再次亮起，表示登入程序完成。

手動登入至家用網路

備註：要手動登入您的家用網路 (Wi-Fi)，需要輸入網路名稱 (SSID) 和密碼 (金鑰)。

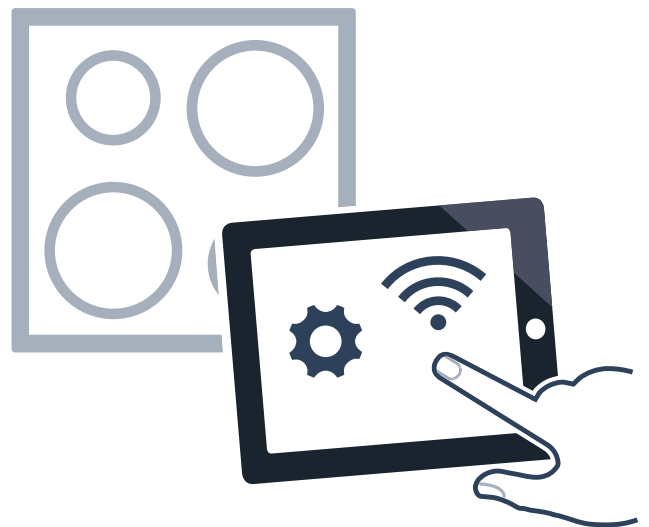
- 1 開啟基本設定。
- 2 重複觸碰  符號直到 *c9HC* 設定出現。
- 3 觸碰  符號以開啟 Home Connect 設定。設定區的 *HC 1* 與 *NET* 會交替閃爍。加熱區顯示螢幕上的 *OFF* 會亮起。




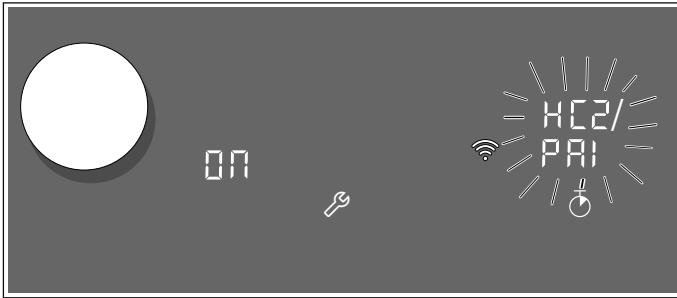
- 4 使用旋鈕，將值設定至 *C02*。
C02 將會和  符號一起在加熱區顯示螢幕上閃爍。



- 5 前往行動裝置的一般設定功能表，然後尋找 Wi-Fi 設定。



- 6 使用 SSID「Home Connect」和金鑰「Home Connect」，將行動裝置登入到爐具的網路。連線所需時間最多 60 秒。
- 7 連線成功後，請開啟 Home Connect App。App 需要幾秒的時間搜尋爐具。找到爐具頭後，裝置會提示您必須將家用網路 (Wi-Fi) 的名稱和密碼輸入對應欄位中 (若之前未輸入)。
- 8 然後按下「Transfer to household appliance」(傳輸到家用電器)。
- 9 爐具連線到家用網路時，控制面板上的  符號會亮起。



電器會自動嘗試連線到 App。設定區的 *HC2* 與 *PA1* 會交替閃爍。加熱區顯示螢幕上的值 *ON* 會閃爍。

加熱區顯示螢幕上 *ON* 的值停止閃爍而且 *OFF* 的值會再次亮起，表示登入程序完成。

之後您便可以重新將行動裝置連接到家用網路。

請遵循 App 指示操作。

Home Connect 設定

您隨時可以按照您的需要調整 Home Connect。

在爐具的基本設定中，您可以瀏覽 Home Connect 設定以顯示網路和電器資訊。

指示燈 / 符號	功能
<i>HC1/NET</i>	家用網路登入 (Wi-Fi)
<i>OFF</i>	未連線 / 網路連線中斷
<i>CO1</i>	自動連線
<i>CO2</i>	手動連線
<i>ON</i>	已連線

* 基本設定

指示燈 / 符號	功能
<i>HC2/PA1</i>	連線到 App
<i>OFF</i>	未連線 / 登入程序完成
<i>ON</i>	連線
<i>HC3/CON</i>	連線到家用網路 (Wi-Fi)
<i>OFF</i>	無線模組已關閉
<i>ON</i>	無線模組已開啟
<i>HC4/FES</i>	透過 App 設定
<i>OFF</i>	關閉
<i>ON</i>	開啟 *
<i>HC5/UPd</i>	軟體更新
<i>DEF</i>	有可用的更新並可供安裝
<i>INS</i>	開始安裝
<i>HC6/FEd</i>	售後服務遙控操作
<i>OFF</i>	未授權
<i>ON</i>	已授權
<i>HC7/SEF</i>	Wi-Fi 訊號強度
<i>NA</i>	未連接到家用網路 (Wi-Fi)
<i>1</i>	訊號強度 1 (弱)
<i>2</i>	訊號強度 2 (中)
<i>3</i>	訊號強度 3 (良好)
<i>HC8/SEF</i>	連線到 Home Connect 伺服器
<i>NA</i>	未連線
<i>ON</i>	已連線

* 基本設定


注意事項

- 只有已連線到家用網路時，才會顯示 *HC2* 設定。
- 只有之前已連線過家用網路時，才會顯示 *HC3* 設定。
- 有更新時才會顯示 *HC5* 設定。
- 只有售後服務中心嘗試連線電器時，才會顯示 *HC6* 設定。您隨時可以結束此操作。
- 有 Wi-Fi 連線時，才會顯示 *HC7* 與 *HC8* 設定。


停用 WLAN

若 Wi-Fi 已啟動，即可使用 Home Connect 功能。

備註：在網路待命模式下，電器需要最多 2 瓦的電力。

- 1 開啟基本設定 *c9*。
- 2 重複觸碰  符號直到 *HC3* 與 *CON* 設定交替閃爍為止。
加熱區顯示螢幕上的 *ON* 會亮起。




- 3 使用旋鈕，將值設定至 *OFF*。
如此便會停用 Wi-Fi；控制面板上的  符號便會熄滅。


備註：網路設定將會儲存。Wi-Fi 功能再次啟動時，爐具會重新連線到之前儲存的網路。

中斷網路連線


爐具可隨時中斷網路連線。

備註：若爐具的網路連線中斷，便無法使用 Home Connect 來操作電器。

- 1 開啟基本設定 *c9*。
- 2 重複觸碰  符號直到 *HC1* 與 *NET* 設定交替閃爍為止。
加熱區顯示螢幕上的 *ON* 會亮起。
- 3 使用旋鈕，將值設定至 *OFF*。

此時電器與家用網路的連線便會中斷；控制面板上的  符號則會消失。

連接網路

- 1 開啟基本設定 *c9*。
- 2 重複觸碰  符號直到 *HC1* 與 *NET* 設定交替閃爍為止。
加熱區顯示螢幕上的 *OFF* 會亮起。




- 3 使用旋鈕，將值設定至：
C01、「自動連線」或
C02、「手動連線」。
- 4 請按照以下章節的指令操作
「自動登入至家用網路」或
「手動登入至家用網路」。

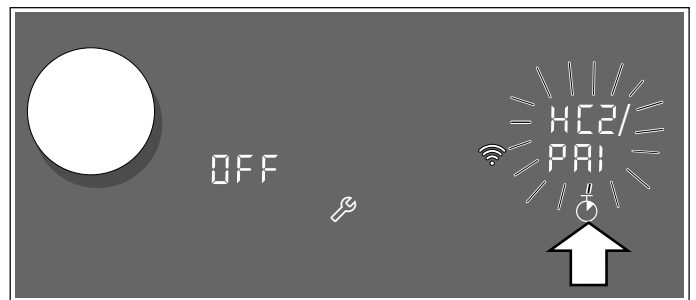
連線到 App

若您已在行動裝置上下載 Home Connect App，您便可將其連線到您的爐具。

注意事項

- 本電器必須先連接至網路。
- App 必須開啟並設定好。
- 若排油煙機使用直接連線，請先中斷爐具的網路連線，然後再次啟動連線程序。→ 第 46 頁·「中斷網路連線」，→ 第 46 頁·「連接網路」

- 1 開啟基本設定 *c9*。
- 2 重複觸碰  符號直到 *HC2* 與 *PA1* 設定交替閃爍為止。
加熱區顯示螢幕上的 *OFF* 會亮起。



- 3 使用旋鈕，將值設定至 *ON*。
- 4 啟動行動裝置上的 App，按照 App 的指令完成連線程序。

加熱區顯示螢幕上 *ON* 的值停止閃爍而且 *OFF* 的值會再次亮起，表示登入程序完成。

透過 App 設定

使用 Home Connect App，您可以輕鬆存取爐具的基本設定，也可以將加熱區的設定傳送至爐具。

注意事項

- 在變更基本設定前必須先關掉爐具。
 - 使用電器上的控制元件操作時擁有優先控制權。此時無法使用 Home Connect App 來操作電器。
 - 電器出廠時已預先設定傳輸選項為啟動。
 - 若停用設定傳輸選項，Home Connect App 便只會顯示爐具的操作狀態。
- 1 開啟基本設定 $c9$ 。
 - 2 重複觸碰 \odot 符號直到 $HC4$ 與 FES 設定交替閃爍為止。
 - 3 要啟動設定傳輸選項，請使用旋鈕選擇 ON 的值。要停用設定傳輸選項，請選擇 OFF 的值。



確認設定

烹調設定傳輸到加熱區時，加熱區的指示燈會開始閃爍。要確認使用設定，請觸碰閃爍的指示燈 \odot 。要拒絕這些設定，請觸碰爐具的其他按鈕。

軟體更新

只要使用軟體更新功能，便能更新爐具的軟體（例如：功能改善、故障排除或安全性更新）。要進行此操作，您必須是已註冊的 Home Connect 使用者、在行動裝置上已安裝 App 且連線到 Home Connect 伺服器。

一旦軟件有可用的更新時，您將會收到 Home Connect App 的通知，並能透過應用程式下載軟件更新。

更新成功下載後，如果您已連接到區域網路，便可以透過爐具（基本設定、設定 $c9$ 、設定 $HC5/UPd$ ）或 Home Connect App 開始安裝。

Home Connect App 將會在安裝結束時通知您。

注意事項

- 在下載更新時，您仍可繼續正常使用您的爐具。
- 根據 App 中的個人設定，軟體更新也可以設定為自動下載。
- 我們建議您儘快安裝安全性更新。

遠端遙控診斷

若發生故障，售後服務中心可以使用遠端遙控診斷功能操作您的電器。

請聯絡售後服務中心，確認電器已連線到 Home Connect 伺服器並確認遠端遙控診斷服務是否可在您的國家使用。

備註：如需更多資訊並確認遠端遙控診斷服務是否可在您的國家使用，請造訪所在國家 Home Connect 網頁的 Help & Support 區，網址 www.home-connect.com。

關於資料保護

若電器是首次連線到有網際網路連線的無線網路，您的電器會將以下類別的資料傳送到 Home Connect 伺服器 (初次註冊)：

- 獨一無二的電器識別資料 (由電器代碼和安裝之 Wi-Fi 通訊模組的 Mac 位址組成)。
- Wi-Fi 通訊模組的安全認證 (確保 IT 連線安全)。
- 家用電器目前的軟體和硬體版本。
- 之前所有重置回原廠設定的狀態。

初次註冊只需要在第一次使用 Home Connect 功能前執行，完成後即可使用 Home Connect 功能。

備註：Home Connect 功能只能搭配 Home Connect App 使用。在 Home Connect App 中可以存取資料保護的相關資訊。

合規聲明


Gaggenau Hausgeräte GmbH 聲明具備 Home Connect 功能的電器符合指令 2014/53/EU 的基本要求和相關規定。

如需詳細的 RED 合規聲明，請到 www.gaggenau.com 網站的產品頁面，於「其他文件」下找到您的電器。



2.4 GHz 頻段：最大 100 mW

5 GHz 頻段：最大 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz Wi-Fi：限室內使用

排油煙機連動功能

您可以將本電器連線到適用的排油煙機，並透過爐具來操作排油煙機的功能。

要將電器相連，有多種方式可供選擇：

Home Connect

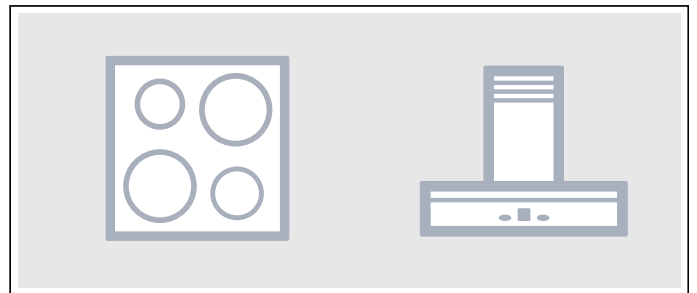
如果兩台電器都相容於 Home Connect，便可以使用 Home Connect App 連接兩台電器。

請參閱隨附的 Home Connect 說明書以取得更多的資訊。



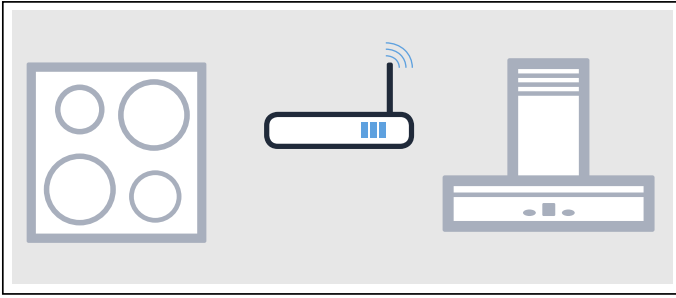
直接連接電器

若本電器已直接連接至排油煙機，便無法再連接至家用網路。電此時電器的功能即和一般無網路連線功能的爐具無異。不論如何均可透過控制面板控制本爐具。



透過家用網路連接電器

如果電器已透過家用網路連線，您便可以使用排油煙機控制裝置和 Home Connect 來操作爐具。



注意事項

- 務必遵循本使用說明書中的安全說明，即使透過爐具的排油煙機控制元件控制時也必須遵循這些安全說明。→ 第 6 頁，「重要安全資訊」
- 使用電器上的控制元件操作時擁有優先控制權。此時便無法使用爐具上的排油煙機控制元件進行操作。
- 在網路待命模式下，電器需要最多 2 瓦的電力。

設定


要設定爐具和排油煙機的連線時，爐具必須啟動。

直接連接

確定排油煙機已關閉。

若需更多資訊，請參閱排油煙機說明手冊的「連線到爐具」章節。

備註：若爐具已直接連線到排油煙機，便無法再連線到家用網路，您也將無法使用 Home Connect 功能。

- 1 開啟基本設定。
- 2 重複觸碰  符號直到 cE 設定出現。加熱區顯示螢幕上的 OFF 會亮起。
- 3 使用旋鈕將值設定為 $!$ 。
 $!$ 將會在加熱區顯示螢幕上閃爍。
- 4 您有 2 分鐘可以啟動排油煙機的連線程序。


爐具連接到排油煙機後，加熱區顯示螢幕上便會出現值 $0n$ 。爐具的控制面板上會顯示排油煙機的控制裝置符號。

透過家用網路連線

您需要具備 WPS 功能的路由器。

您需要能存取路由器。若您無法使用路由器，請參考「直接連線」的步驟。

開始設定前，請確定排油煙機在家用網路中。


- 1 開啟基本設定。
- 2 重複觸碰  符號直到 cE 設定出現。加熱區顯示螢幕上的 OFF 會亮起。
- 3 使用旋鈕將值設定為 $!$ 。
 $!$ 將會在加熱區顯示螢幕上閃爍。
- 4 在接下來的 2 分鐘內按下路由器上的 WPS 按鈕。爐具會連線到您的家用網路且加熱區顯示螢幕上會出現值 2 。
- 5 開始連線到排油煙機的程序。

爐具連接到排油煙機後，加熱區顯示螢幕上便會出現值 $0n$ 。爐具的控制面板上會顯示排油煙機的控制裝置符號。

備註：只有在兩部電器都連線到家用網路時且兩部電器均已開始連線程序後才能建立連線。若其中一部電器的連線程序已逾時，請重新連線（基本設定， cE 設定）。

重新設定連線

您可以隨時重新設定家用網路及排油煙機上儲存的連線設定。

- 1 開啟基本設定。
- 2 重複觸碰  符號直到 cE 設定出現。
- 3 使用旋鈕，將值設定至 OFF 。

透過爐具控制排油煙機

在爐具的基本設定中，您可以調整爐具或個別加熱區啟動 / 關閉時排油煙機的動作。→ 第 50 頁，「排油煙機控制功能設定」

您可以使用控制面板選擇其他設定。

設定風扇



啟動

觸碰  符號。

設定風扇速度



將旋鈕順時鐘或逆時鐘轉動以調整風扇設定。

可以進行下列設定：

指示燈 / 符號	功能
	風扇關閉
<i>A</i>	自動模式 有蒸氣時，風扇會自動啟動
1, 2, 3	風扇設定 強度：低、中、高
<i>P</i>	快速加熱功能
	間歇性通風
<i>f</i>	延遲關機功能

關閉

要關閉風扇並持續烹調：

- 1 觸碰  符號。
- 2 使用旋鈕來選擇風扇設定 。

關閉爐具：

爐具關閉時風扇的運作方式視您選擇的基本設定而定。

若顯示 *f* 符號，表示風扇正在延遲關機模式。

備註：即使爐具和風扇已關掉， 符號仍隱約可見。

設定排油煙機照明

透過爐具控制面板可以啟動或關閉排油煙機的照明。

觸碰  符號。

根據所選的基本設定，可在開啟或關閉爐具時自動開啟或關閉照明。→ 「排油煙機控制功能設定」

排油煙機控制功能設定

您可隨時依需求調整排油煙機的控制功能。

變更基本設定 → 「基本設定」

指示燈 / 符號	功能
<i>cE</i>	爐具與排油煙機連線
<i>OFF</i>	未連線 * / 連線中斷。
<i>1</i>	連線。
<i>2</i>	已連線到家用網路
<i>ON</i>	已連線到排油煙機。
<i>cA</i>	自動開啟風扇
<i>OFF</i>	關閉。
<i>A</i>	必要時必須手動啟動排油煙機。 以自動模式開啟。*
<i>1</i>	在自動模式下，啟動任何一個烹調區時，排油煙機都會自動啟動。 以手動模式開啟。
<i>2</i>	啟動任何一個烹調區時，排油煙機會自動以最低設定啟動。 以手動模式開啟。
<i>3</i>	啟動任何一個烹調區時，排油煙機會自動以適中設定啟動。 以手動模式開啟。
<i>3</i>	啟動任何一個烹調區時，排油煙機會自動以最高設定啟動。
<i>cb</i>	延遲關機功能
<i>OFF</i>	關掉爐具時，排油煙機也會自動關閉。
<i>A</i>	以自動模式開啟。*
<i>ON</i>	以延遲關機功能開啟。
<i>NO</i>	無法變更設定。
<i>cc</i>	自動開啟照明
<i>OFF</i>	關閉。*
<i>ON</i>	開啟。 開啟爐具時，照明也會自動開啟。
<i>cd</i>	自動關閉照明
<i>OFF</i>	關閉。*
<i>ON</i>	開啟。 關閉爐具時，照明也會自動關閉。

* 基本設定

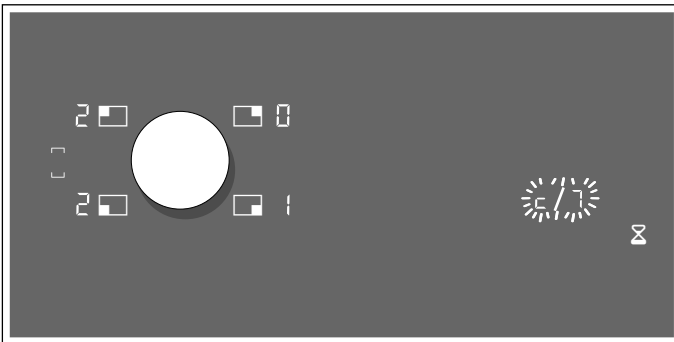
備註：只有電器已連線到排油煙機時，才會顯示 *cA*、*cb*、*cc* 與 *cd* 設定。

檢查烹調器皿

本功能用於確認烹調器皿的烹調效能與品質。

測試結果會依烹調器皿的特性以及所使用的加熱區而有所不同，故僅供參考。

- 1 在鍋具冷卻的狀態下，裝入約 200 毫升的水並放置於加熱區的中心，請依照鍋具底部，選擇直徑合適的加熱區。
 - 2 前往基本設定，然後選擇 $c 7$ 設定。
 - 3 觸碰控制面板。－ 將會在加熱區顯示螢幕上閃爍。功能已啟動。
- 10 秒後，測試的結果將顯示於加熱區的顯示螢幕上。



請使用以下表格來確認結果：

結果

- \square 該烹調器皿不適合該加熱區使用，因此無法加熱。*
- $|$ 該烹調器皿需要較長的加熱時間，烹調過程也不會如預期般順暢。*
- c 該烹調器皿可正常加熱，且烹調過程順暢。

* 若有更小的加熱區，請在上面再次測試該烹調器皿。

轉動旋鈕可重新啟動本功能。

注意事項

- 彈性烹調區域僅做為單一烹調區域使用，請勿放置一個以上的鍋具。
- 如果所使用烹調區域的直徑遠小於鍋具的直徑，則只會加熱鍋具的中間部分。此將導致烹調成果不如預期或令人不滿意。
- 有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → 「基本設定」。
- 有關烹調器皿的種類、尺寸、放置方式，請參閱以下章節 → 「感應爐」與 → 「彈性功能」。

功率管理

您可以使用功率管理以設定感應爐的總功率。

感應爐在出廠時已預先做過設定。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可能會暫時低於額定值。若烹調區域已啟動並已達到功率上限，加熱設定顯示螢幕上會短暫出現 $_$ 。電器會自動調節並選擇可用的最高火力。

若需更多感應爐總功率變更方式相關資訊，請參閱以下章節 → 「基本設定」

清潔

您可透過售後服務中心或我們的直營店購買適合的維護與清潔產品。

爐具

清潔

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

清潔爐具時，請先以微濕抹布清潔，再以布或毛巾抹乾，以避免水垢堆積。

僅使用適合本類型爐具的清潔劑。請遵循產品包裝上來自製造商的使用說明。

切勿使用：

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

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

您可以在售後服務中心購買合適的玻璃刮刀。

使用特殊海綿來清潔玻璃陶瓷爐具能達到極佳的清潔效果。

潛在的污漬

水垢與水痕	請在爐具冷卻後立即清潔。您可使用適用玻璃陶瓷爐具的清潔劑。*
糖、米飯澱粉或塑膠	立即清潔。請使用玻璃刮刀。小心：燙傷風險。*

* 接著使用洗碗布清潔，再以布或毛巾擦乾。

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

爐具周圍

為避免損壞爐具周圍，請確實遵守下列指示：

- 請務必使用溫的肥皂水
- 使用新的洗碗布前，請先徹底洗乾淨。
- 請勿使用刺激或具腐蝕性的清潔劑。
- 請勿使用玻璃刮刀或尖銳的物體。

旋鈕

請使用溫熱的肥皂水來清潔旋鈕。請勿使用刺激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。

常見問題集 (FAQ)

使用本電器

我為何無法開啟爐具，兒童安全鎖的符號又為何亮起？

兒童安全鎖已啟動。將旋鈕放置於旋轉控制面板上。

有關本功能的相關資訊，請參閱以下章節 → 「兒童安全鎖」

我為什麼會聽到訊號聲？

請清除控制面板上的任何液體或食物殘留物。清除控制面板上的物體。

有關如何解除訊號聲的說明，請參閱以下章節 → 「基本設定」

為何無法啟動烹調輔助功能？

已達電器的最高消耗功率或功率管理功能已啟動。關閉或降低使用中加熱區的火力。

有關本功能的詳細資訊，請參閱以下章節

噪音

為何我在烹調時聽到噪音？

依照不同的鍋底材質，有時使用感應爐時會產生噪音。這些噪音是感應技術的正常現象。並不代表產品有缺陷。

可能產生的噪音：

發出類似變壓器會發出的低鳴噪音：

發生於使用較高加熱設定值烹調時。該噪音會在加熱設定值降低時消失或減弱。

低沉的哨音：

發生於烹調器皿裡空無一物時。該噪音會在您加入水或食物後消失。

劈啪作響的噪音：

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

高音調的哨音：

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

風扇噪音：

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

烹調器皿

哪一種鍋具可以用於感應爐？

有關感應爐適用的烹調器皿類型資訊，請參閱以下章節。→「感應爐」

為何加熱區沒有加熱且為何加熱設定值在閃爍？

放置鍋具的加熱區尚未開啟。

請確認您已開啟正確的加熱區。

烹調器皿對於已開啟的加熱區來說過小，或者該烹調器皿不適合用於感應爐。

請確認該烹調器皿適用於感應爐並且放置在最適合其尺寸的加熱區上。有關烹調器皿的種類、尺寸、放置方式，請參閱以下章節 →「感應爐」、→「彈性功能」與 →「轉移功能」

為何烹調器皿加熱需要很久的時間或為何已使用高加熱設定值卻無法充分加熱？

烹調器皿對於已開啟的加熱區來說過小，或者該烹調器皿不適合用於感應爐。

請確認該烹調器皿適用於感應爐並且放置在最適合其尺寸的加熱區上。有關烹調器皿的種類、尺寸、放置方式，請參閱以下章節 →「感應爐」、→「彈性功能」與 →「轉移功能」

清潔

該如何清潔感應爐？

使用特殊的玻璃陶瓷專用清潔劑能達到最佳的清潔效果。建議您不要使用具刺激性或腐蝕效果的清潔劑、碗盤專用的洗潔劑（濃縮型）或者菜瓜布。

有關清潔保養的資訊，請參閱以下章節 →「清潔」

疑難排解

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

顯示	可能原因	解決方法
無	電源供應已被切斷。 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。
指示燈閃爍 F2/E8207 F4/E8208	控制面板受潮，或有物體覆蓋其上。 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。	擦乾控制面板或移除物體。 請待電子設備確實降溫下來。然後點擊感應爐上的任一符號。
F5 + 加熱設定與訊號聲	控制面板上 / 附近有高溫的烹調器皿。 電子設備有過熱的風險。	移開造成問題的烹調器皿。故障的顯示會在稍後立即熄滅。您可繼續烹調。
F5 與訊號聲	控制面板上 / 附近有高溫的烹調器皿。 為了保護電子設備，已將烹調區關閉。	拿開鍋具。請稍候數秒。點擊任一控制功能。若故障顯示消失，您可繼續烹調。
F1/F6	烹調區過熱，為了保護加熱區，已自動關閉加熱區。	請待電子設備確實降溫下來再重新開啟烹調區。
F0	轉移設定功能無法啟動。	觸碰任何感測器確認故障顯示。不使用轉移設定功能亦可照常烹調。請聯絡售後服務中心。
F8	烹調區已持續運轉一段過長的時間。	自動安全關閉功能已啟動。請參閱相關章節
E8202	溫度感測器過熱且烹調區已關閉。	請稍候直到烹調感測器確實降溫後再重新開啟該功能。
E8203	溫度感測器過熱且所有烹調區均已關閉。	未使用溫度感測器時，請從烹調器皿上拆下並遠離烹調區或熱源。再次啟動烹調區。
E8204	溫度感測器的電池耗盡。	更換 3 V 的 CR2032 電池。請參閱「更換電池」章節。
E8205	溫度感測器的連線已中斷。	關閉功能後再重新啟動。
E8206	溫度感測器損壞或故障。	請聯絡售後服務中心。
溫度感測器指示燈未亮起。	溫度感測器沒有反應，指示燈沒亮起。	更換 3 V 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。

請勿將熱的烹調器皿置於控制面板上。

顯示	可能原因	解決方法
溫度感測器上的指示燈閃爍兩次。	溫度感測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。	更換 3 V 的 CR2032 電池。請參閱「更換電池」章節。
溫度感測器上的指示燈閃爍三次。	溫度感測器的連線已中斷。	長按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。
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	運作電壓不正確且電壓超出正常運作範圍。	請聯絡電力供應商。
<i>U400</i>	爐具未正確連線。	請中斷爐具的主電源。確定電器依照電路圖連接。
<i>dE</i>	展示模式已啟用。	請中斷爐具的主電源。請稍候 30 秒再重新連上電源。在接下來的三分鐘內點擊面板上的任一觸控鍵。展示模式關閉。

請勿將熱的烹調器皿置於控制面板上。

注意事項

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

客戶服務中心

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

產品編號 (E 編號) 及生產編號 (FD 編號)

與售後服務中心聯絡時，請務必告知您電器的 E 編號 (產品編號) 和 FD 編號 (生產編號)。

您可在以下地方找到有這些編號的銘牌：

- 電器證書上。
- 爐具的底部。

產品編號 (E 編號) 會出現在玻璃陶瓷爐具上。您可至基本設定確認售後服務索引編號 (KI) 及產品編號 (FD 編號)。請參閱以下章節 → 「基本設定」以瞭解如何進行。

請注意，若因誤用電器而需要售後服務技師到府服務，則即使在保固期內仍會需要費用。

各國的聯絡資訊請參閱客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢

ZH 0800 368 888
需要支付當地市話或行動通話費用。

IE 01450 2655
0.03 € (尖峰時段每分鐘費用)。
離峰時段每分鐘 0.0088 €。

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

製造商的專業技術值得信賴；請放心將您的居家電器用品交給我們，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

9001427268 (981122)
zh-tw

GAGGENAU

