

TEKA
德國創新機能家電

IZF 68700 全區感應爐

使用及安裝說明書



客林渥

ClearWell

Product Guarantee Card

產品保證卡

購買日期 | 年 月 日

感謝您購買客林渥商品，所有商品設計、生產皆源自於國外原廠。請務必保存此本保證證明說明書以免喪失您的權益。

1. 本商品經嚴密品質管制及檢查，如正常使用情況下發生，由於製造上原因之故障，自購買日起保證兩年免費維修。若無法提供明確之購買日期，將採該建築案首批交貨日期為購買日期。
2. 客人請妥善保存此卡，並於本公司之工程師服務時主動提出本卡以享權益。
3. 下列事項不列入保證範圍
 - ◎ 因使用錯誤、使用過失造成的損壞
 - ◎ 異常電壓所造成的故障損壞
 - ◎ 人為、天災造成的損壞
 - ◎ 使用於營業場所的產品
4. 如有任何疑問或需專人服務，請洽客林渥客服免費專線，公司電話或網站留言。



保證書專用章



台北總公司 02-2794-2588
台中分公司 04-2422-1866
高雄分公司 07-559-7919

免費客服專線 0800 800 669

請註明以下資訊提供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到和發票上的購買日期。

機型號碼： _____

序 號： _____

購買日期： _____

店 章：

！注意

※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。請將手冊放在容易接近的安全地方，以便操作上的問題或任何不熟悉本產品操作的人參考。



Content 目錄

01. 安全說明	3
02. 安裝說明	4
03. 觸控面板介面與操作說明	12
04. 清潔與保養	22
05. 環境保護	23

感謝您選購 **ClearWell** 客林渥產品

在您開始使用產品前，請先詳閱本產品說明書。

本公司不保固且不承擔因無視本說明書中所提到之安裝、指示與警告項目，而引起之任何產品損壞與損失。請妥善保存此說明書以供未來參考使用，如有任何疑慮，請與本公司客服中心 **0800-800-669** 聯絡。

1 安全說明

- ⊙如果陶瓷玻璃碎裂或裂縫，請立即拔掉電爐電源以避免受到電擊。
- ⊙本設備的設計並非用來與外部計時器（未內置於設備中），或單獨的遠程控制系統一起運作。
- ⊙請勿用蒸汽來洗滌本裝置。
- ⊙感應爐（內嵌式）其設計為僅供家用。請僅將感應爐使用於烹煮食物，爐具應裝設在廚房內。

兒童和弱勢人群安全注意事項：

使用不當會造成窒息，受傷或永久性殘疾。

- ⊙針對八歲以上兒童、身心障礙、知能受損者，或者缺乏經驗和相關知識者，必須在合格人員監督下，或該使用者被賦予本設備使用的足夠知識，並了解使用上的相關危險性時，方得使用之。至於清潔及維修的工作時，在無人監督之下，不可由兒童進行。
- ⊙本裝置禁止孩童碰觸。
- ⊙所有包裝應遠離兒童。
- ⊙如果產品內設兒童安全裝置，建議您啟動。不得無人看管情況下讓 3 歲以下兒童靠近產品附近。
- ⊙沒有成年人的指導，兒童不得進行產品清潔和保養工作。
- ⊙操作過程中，本設備及其可觸及零件可能變熱。避免觸碰加熱中的元件。除非一直有人在監督中，否則 8 歲以下的兒童必須遠離此電爐。

一般安全問題：

- ⊙使用油脂或油類烹煮時，人必須留在現場，因為這些是危險物質，可能引發火災。在這種情況下，請切斷此裝置電源並用蓋子、平板或毯子覆蓋掉火焰。
- ⊙請勿將任何物體存放在電爐的烹煮區。以免發生火災。
- ⊙潮濕的烹調爐面或鍋底
受傷風險！若鍋底和加熱爐面之間有任何液體或水分，可能將產生蒸氣壓力，造成鍋具無預期地彈跳震動。請確保烹調爐面或鍋底乾燥。
- ⊙這部感應電機符合歐盟現行法規。不過，我們建議任何使用心律調節器等裝置的人都應諮詢醫生，或者如果有疑問，請不要在此感應區作業。
- ⊙刀具，叉子，湯匙和蓋子等金屬物體不要置放在灶台表面，以免有過熱現象。
- ⊙為預防可能發生的意外，使用後請務必切斷電源，切勿只取下鍋子或盤子。否則，如果在感應範圍內無意中放置了另一個鍋子或盤子，可能會發生故障。
- ⊙如果電源線損壞，必須由製造商、其維修代理商或此類合格人員進行更換，以免發生危險。
- ⊙只能使用由家電製造商設計或由製造商在說明書中指明的電爐保護裝置，如此才能適當使用並保護電爐等裝置。使用負載不足的保護器可能導致意外事故。
- ⊙安裝後，此設備必須絕緣。
根據安裝規定，斷路裝置必須安裝在固定的電氣設備上。
注意：烹煮過程需被監督。短暫時間的烹煮過程須持續地被監督。

清潔：

- ◎設備應定期清洗及去除食物殘渣。
- ◎未能保持設備狀態的清潔狀態，可能會導致設備表面的劣化，並對產品的使用壽命產生不利影響，還可能會導致危險情況。
- ◎請勿使用刺激腐蝕性清潔劑或尖銳的金屬刮刀清洗玻璃門，因其可能刮傷玻璃表面，並可能導致玻璃粉碎。
- ◎請勿使用蒸氣吸塵器來清潔產品。
- ◎關於清潔事項，請參閱【第 19 頁清潔說明】
- ◎在無人照管下烹煮脂肪或油類，將有引至火災的危險。撲滅火苗勿用水澆熄，應先關閉爐火，再蓋上鍋蓋或被毯來熄火。
- ◎倘若爐具表面破裂，請先關閉開關，以避免觸電。
- ◎請勿使用高溫蒸氣之裝置清洗此爐。
- ◎請勿與其他計時器或遙控器共用。
- ◎請依照生產商所附指南、或依其指定指南操作。不當操作可能引起意外與危險。

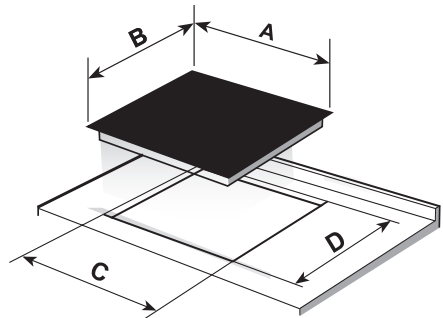
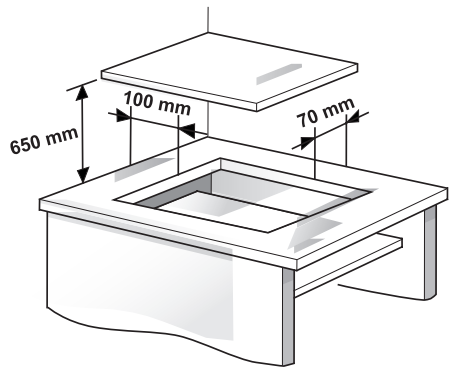
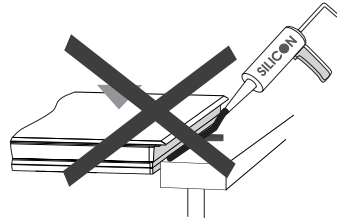
維修：

【警告】維修之前請務必切斷電源。

- ◎如果電源線受損，由專業合格的技術人員提供替換電源，避免發生危險。此外，替換時還需要專用工具。
- ◎檢修工作須由廠商授權的技術人員完成。
- ◎【小心】若玻璃表面破裂：
 - 立刻關閉爐火及任何電力開關。
 - 勿接觸玻璃表面
 - 勿使用裝置

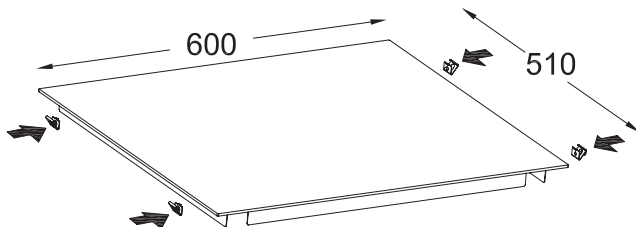
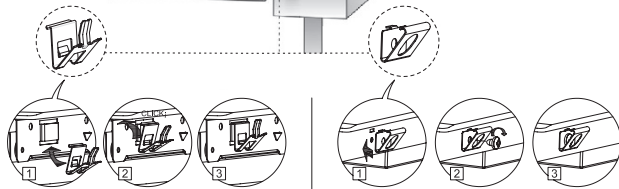
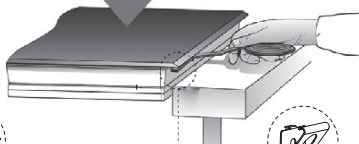
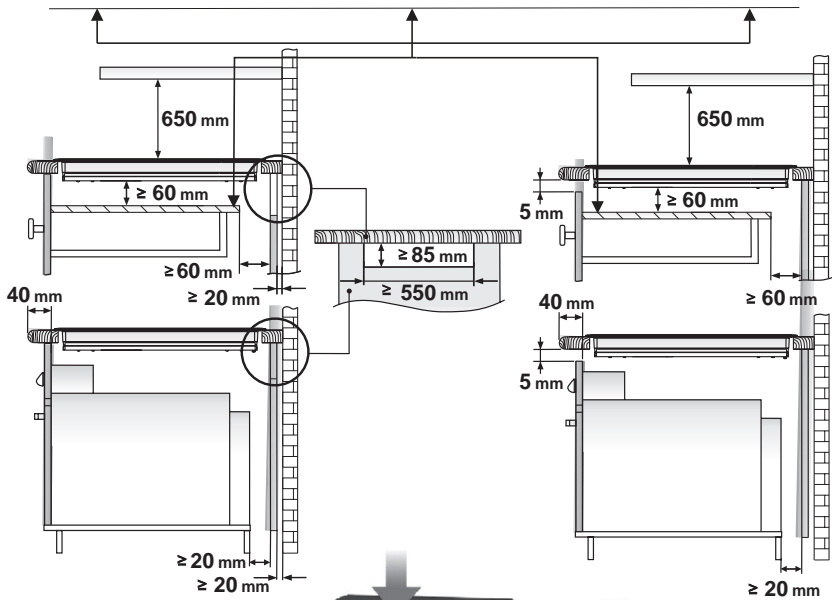
以上之說明與指示，僅於使用地國家之符號出現在本設備上時方為有效。如未出現在本設備上，請務必參照根據該國使用條件而修正的設備使用技術說明。

2 安裝說明



產品尺寸 (AXB)：W600XD510XH50mm
安裝尺寸 (CXD)：W560XD490xH90mm

快速夾安裝

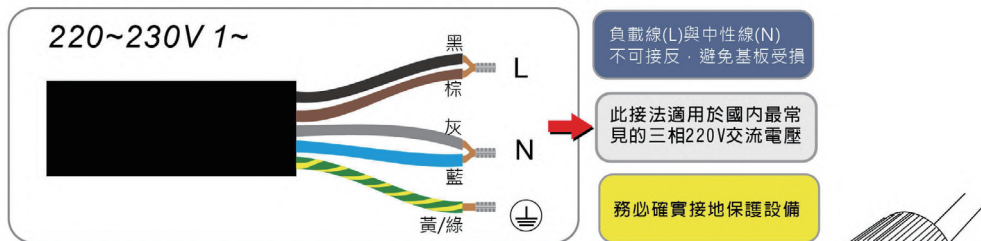


IZF68700 & ITF65320感應爐安裝注意事項

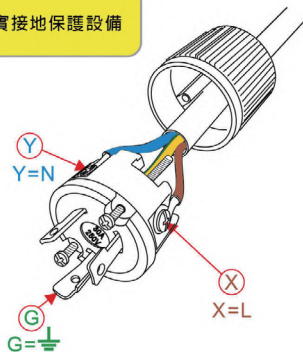
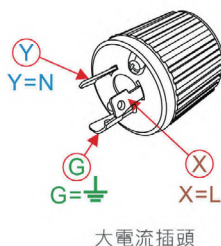
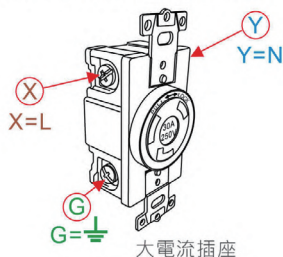
電源

依據CNS690及CNS15767-1之規範

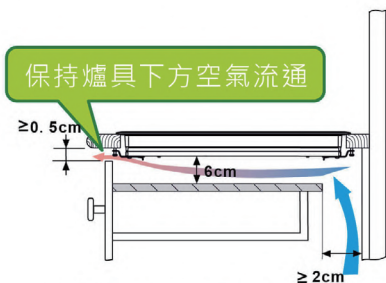
室內配線用插座最大耐壓250V，最大耐電流20A；市售常規電源插頭最大耐壓250V，最大耐電流為15A。為確保用電安全，超過最大耐壓及耐電流產品，需線對線連接或採用大電流插座及插頭組，且須使用專用迴路，配電盤上，需設有足夠承受該迴路最大電流之無熔絲開關或電閘。



大電流插座&插頭配線示意圖

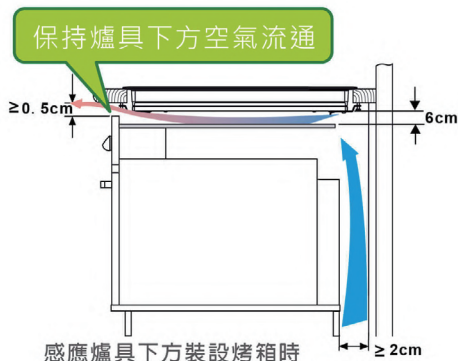


安裝(散熱空間)



感應爐具下方裝設抽屜時

爐具下方必須保留足夠的散熱空間與進氣通道，如上圖所示，爐具下方與抽屜之間需保留6cm以上的距離，抽頭不要完全密合，需留0.5cm以上空隙讓熱空氣可以排出；櫥櫃後方及下方至少保留2cm以上空隙讓冷空氣可以源源不絕進來，使爐具下方溫度不會一直上升，基板不會過熱導致熱當機。

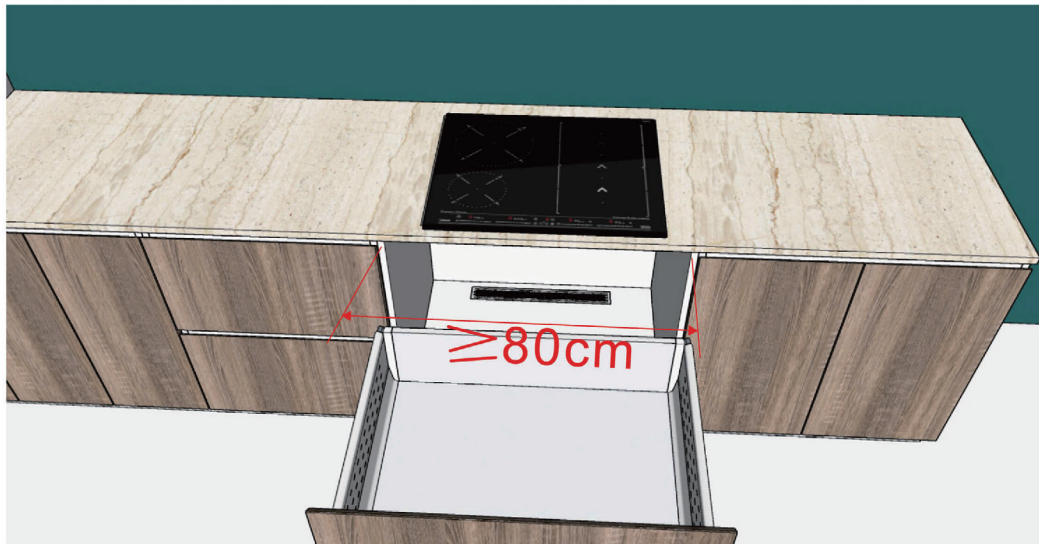


感應爐具下方裝設烤箱時

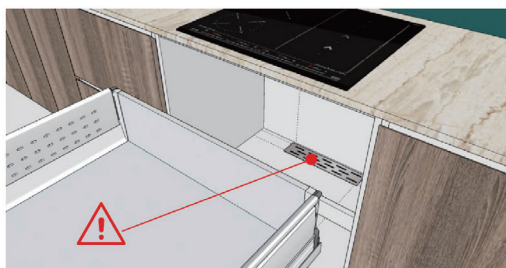
爐具下方必須保留足夠的散熱空間與進氣通道，如上圖所示，爐具下方與烤箱之間需加隔板，並且在爐具下緣與隔板間保留6cm以上的距離，烤箱上緣不要完全密合，需留0.5cm以上空隙讓熱空氣可以排出；櫥櫃後方及下方至少保留2cm以上空隙讓冷空氣可以源源不絕進來，使爐具下方溫度不會一直上升，基板不會過熱導致熱當機。

散熱空間圖示說明(一)

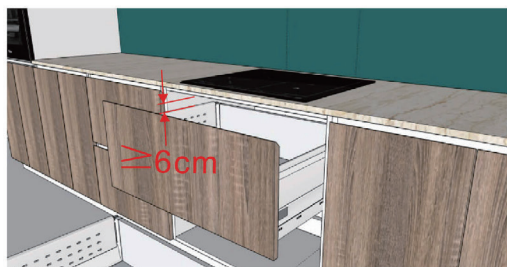
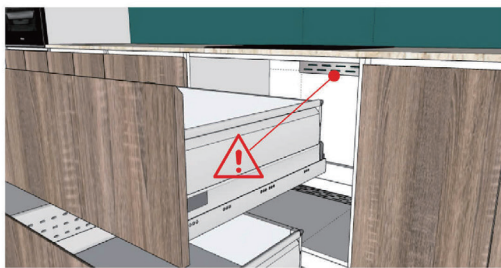
大功率感應爐需要足夠散熱空間來增加熱空氣散出，所以須依照以下要求製作桶身櫃體。



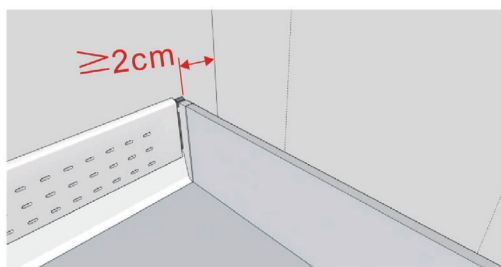
桶身寬度至少80公分以上



桶身底板或背板須留通風口(270cm²)

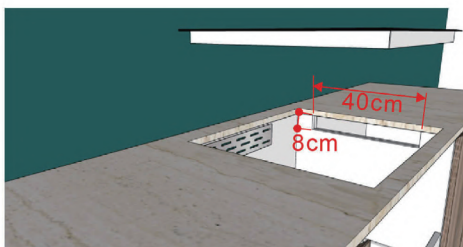
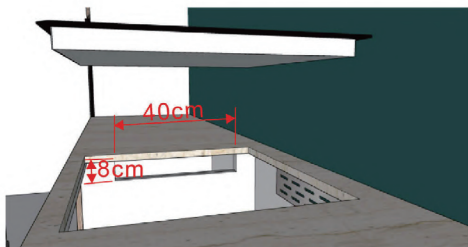


抽屜與感應爐機身下方須留6公分以上散熱空間

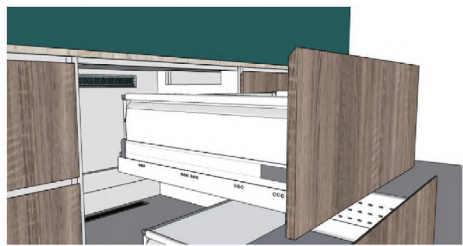
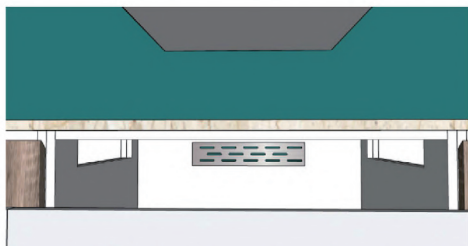


抽屜與背板之間須留2公分以上的空隙

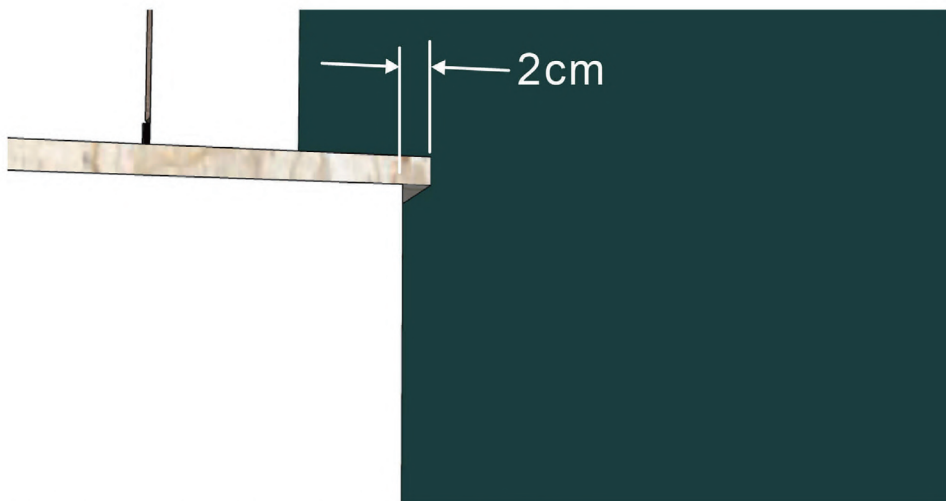
■散熱空間圖示說明(二)



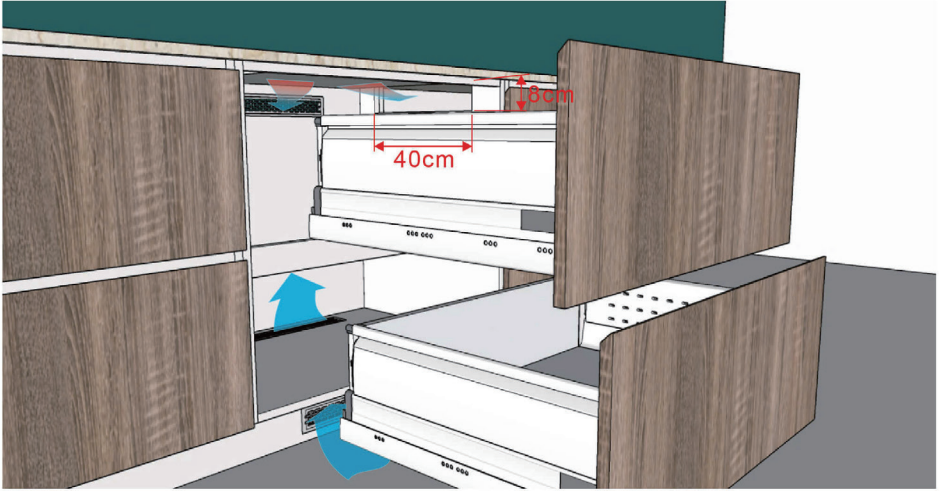
桶身寬度低於80公分時，桶身兩側立板要開40x8cm散熱孔



桶身寬度低於80公分時，桶身兩側立板要開40x8cm散熱孔



桶身背板與背牆之間需保留2cm空隙，增加通風散熱空間



踢腳板需開通風透氣孔 270cm^2 ，保持通風透氣區域暢通



踢腳板、底板及背板需開通風透氣孔 270cm^2 ，保持通風透氣區域暢通

！安裝重要注意事項

僅有根據此說明書安裝指示正確執行爐具安裝，方能保障爐具的使用安全。如因不當安裝而致之產品損傷，恕不列入保固範圍內。

- 爐具使用時需有安全的接地措施。
- 請勿將感應爐安裝於電冰箱、洗衣機或是其他同類廚具電器的上方。
- 足夠的散熱空間。

與餐具收納抽屜一起安裝

本感應爐下方設有散熱風扇，請預留足夠散熱空間。若您欲在爐具下方安裝廚具或餐具收納抽屜。可在兩者之間放置一塊隔板，以防意外接觸設備之高溫表面、或影響冷卻系統效能。

請注意！

隔板距離爐具底部至少需有 60mm 高度。

電氣連接

將爐具連接到電源之前，請先檢查電壓與頻率是否與爐具的銘板、保固單或適用技術數據單上的規定相符，請務必在整個產品使用壽命期間將上述文件與本手冊一起妥善保存。倘若安裝在同一裝置中，請確保電源線未與電磁感應頂部外殼或烤箱外殼接觸。

！安全警告

- 請務必按照現行法規將電氣連接正確接地，否則電磁爐可能會出現故障。
- 倘若電力突波過高，會損壞控制系統（任何電器亦同）
- 使用烤箱的高溫碳化清潔功能期間，請勿使用感應爐，因為此類型設備會產生高溫。
- 僅 TEKA 官方技術服務人員可處理或維修設備，包括更換電源線。
- 在切斷電磁爐的主電源前，建議您關閉斷流開關，並等待大約 25 秒後再切斷主電源。

爐面受損原因

- **鍋底**：粗糙的鍋底可能刮傷鍋具。感應爐電源開啟時，避免長時間乾燒空鍋，如此可能造成感應爐損害。
- **熱燙鍋具**：勿將熱燙鍋具置於控制面板上或指示燈區。
- 糖、鹽和沙粒可能刮傷陶瓷玻璃，切勿將感應爐面當成工作檯面。
- 堅硬或尖銳物品若落在爐台上，可能造成感應爐受損。
- 潑濺出的湯汁或食物殘渣若乾燥，可能造成爐台受損，應在每次使用完爐面略降溫後立刻擦拭乾淨。
- 請勿將鋁箔紙與塑膠製品置於爐面熱區，可能造成融化。

如何挑選烹調鍋具

優點

使用感應爐時可將熱量直接傳導到鍋中。

電磁感應的各項優點：

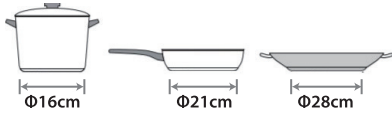
- 省時。
- 省電。
- 如同食物接觸玻璃表面一樣，易於清潔且不易燃燒。
- 改善用電控制。按下電源後，電力便立即輸送到鍋中。此外，只要鍋子一離開烹調區，隨即停止加熱。無需事先關閉電源。

請務必使用平底鍋、和強磁性的烹調鍋具搭配感應爐使用，如：

- 鋼製，含搪瓷塗層的鍋具
- 鑄鐵鍋具
- 已不鏽鋼製成，且適用於感應爐的鍋具。

為確保您的烹調鍋具適用於感應爐，並達到最佳烹調效果，鍋具底部的強磁性區域必須符合加熱區尺寸。若加熱區沒有偵測到鍋具，請試著選擇較小的加熱區域。

為確保您的烹調鍋具適用於感應爐，並達到最佳烹調效果，鍋具底部的強磁性區域必須符合加熱區尺寸。若加熱區沒有偵測到鍋具，請試著選擇較小的加熱區域。



若使用跨區烹調時，建議使用適合該區域更大的平底鍋具。



部分鍋具底部不具有足夠的磁性：

- 鍋具底部僅部分區域具有強磁性，如此只有該區域才會加熱，熱能無法平均分布，已製非強磁性區域可能無法達到足夠溫度。

圖 3



- 若鍋具底部材質含有鋁，強磁性區域功能將會減弱，而無法達到理想溫度，甚至無法偵測到鍋具。

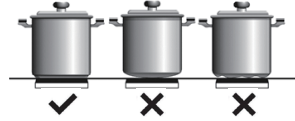
圖 4



鍋底的影響：

鍋具底部的類型會影響烹調的均勻性和效果，鍋底必須平整，才能完整感應，達到省時又省電的效果。弧形或不平整的波浪狀鍋底，會大大折損感應效能。

圖 5



不適合的鍋具與非原廠輔助配件

- 請勿使用以下材質製成的鍋具或器皿：
普通薄鋼、鋁、銅、玻璃、陶瓷
- 不建議使用擴散板、矽膠防護墊。

！警告

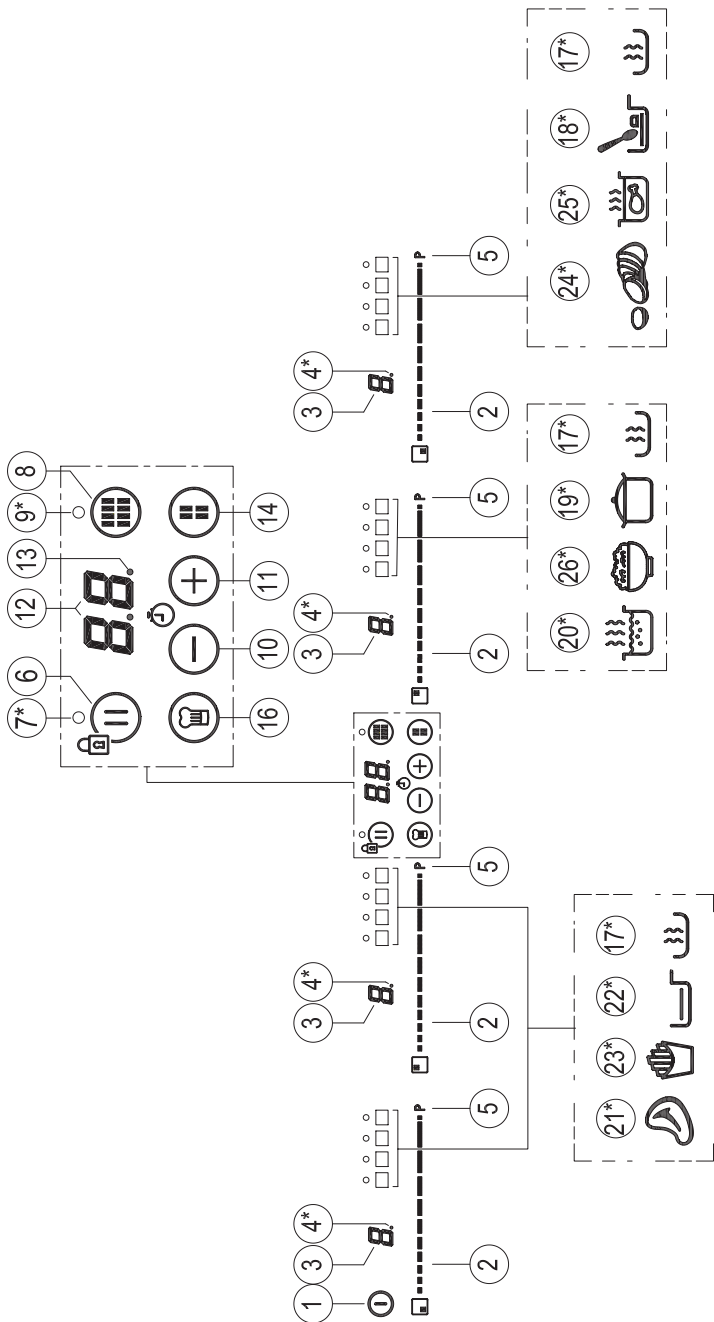
請勿加熱空鍋，勿使用薄底鍋。雖然感應爐具有內建安全系統，但因為空鍋會迅速變熱，導致「自動關閉」功能無法及時反應而使爐面過熱損傷。

若發生此種情況，請勿觸碰鍋具並關閉電源。若爐具在冷卻後仍無法運作，請聯絡本公司客服中心或經銷商。

！警告

請勿將易感應（易導磁）之金屬餐具、鍋鏟、湯瓢、鑰匙... 等物品放置於爐面及感應區內，可能因誤觸開關而使金屬物品開始感應發熱，造成意外受傷。建議在未使用爐具時保持表面清空，使用時也勿於感應區內放置雜物。

3 觸控面板介面與使用說明



01. 一般總開關
02. 控溫滑軌
03. 火力 / 餘熱顯示器
04. 火力 / 餘熱小數點顯示器 *
05. 直接進入「特大火力」
06. 「安全鎖」啟動鍵
07. 「安全鎖」開啟指示燈 *
08. 「全區感應」啟動鍵
09. 「全區感應」開啟指示燈 *
10. 計時功能【減少 -】分數
11. 計時功能【增加 +】分數
12. 計時功能時間顯示器
13. 計時功能時間小數點
14. 「感應區跨區」啟動鍵
16. 大廚定溫啟動鍵
17. 「保溫」定溫顯示 *
18. 「融化」定溫顯示 *
19. 「燉煮」定溫顯示 *
20. 「快煮」定溫顯示 *
21. 「燒烤」定溫顯示 *
22. 「煎煮」定溫顯示 *
23. 「酥炸」定溫顯示 *
24. 「水煮」定溫顯示 *
25. 「油封」定溫顯示 *
26. 「煮飯」定溫顯示 *

* 僅會在運轉時亮燈。

所有按鍵均以觸控方式操作，按鍵時無需特別用力，只要以「指腹」輕按即可。每個動作皆會以「嗶」聲確認完成。

火力段數為 1-9，控溫有 2 種方式：

- (1) 按壓在控溫滑軌上左右滑動，向右愈強，向左愈弱。
- (2) 也可利用指腹直接點按所需要的火力

觸控鍵使用說明

所有操作均須使用觸控鍵完成。無須觸控鍵上施力，僅須用手指（指腹）輕觸即可。每進行一項動作，都會發出嗶嗶聲確認完成動作。在游標「指滑式火力段數游標 (2)」滑動，即可調整火力段數 [0-9]。向右滑動可增加段數，向左滑動則會減少段數。可將手指（指腹）直接放在游標「指滑式火力段數游標 (2)」的指定點來直接選擇火力段數。

！警告

如欲在這些型號上選擇加熱板，請直接輕觸光標指滑式火力控制區 (2)。

開啟本設備

1. 輕點觸控鍵【⓪ (1)】至少一秒鐘。啟動觸控功能後會發出「嗶嗶」聲，顯示螢幕 (3) 會亮起並顯示【-】。若任何烹調區域處於高溫狀態，相關顯示螢幕則會閃爍【H】符號。

若再接下來的 10 秒內未執行動作，將自動關閉觸控功能。

啟動觸控功能時，即便已鎖定觸控功能（已啟動鎖定功能），仍可隨時輕點觸控按鈕【⓪ (1)】切斷電源。觸控按鈕【⓪ (1)】隨時具有優先等級可切斷電源。

啟動加熱板

使用感應鍵【⓪ (1)】開啟觸控功能時，可執行以下步驟開啟任何加熱板：

1. 滑動手指（指腹）或輕觸游標「指滑式火力段數游標 (2)」之一的任意位置。選取區域，同時將火力段數將設定在 0 到 9 之間。火力段數值會顯示在相對火力段數螢幕上，其小數點 (4) 會持續亮起 10 秒。
2. 使用游標「指滑式火力控制區 (2)」在 0 到 9 之間選擇一個新的烹調火力段數。選

擇加熱板後，小數點 (4) 會亮起，即可變更火力段數。

關閉加熱板

使用「指滑式火力段數游標 (2)」將火力段數降低到 0 段即可切斷加熱板電源。

關閉高溫加熱板時，其火力段數顯示螢幕 (3) 會顯示【H】符號，表示相關烹調區域的玻璃爐面處於高溫狀態，具有燙傷危險。溫度下降，若關閉爐具電源，即可關閉顯示螢幕 (3)，如仍爐具仍持續連接電源，則會亮起【-】符號。

關閉所有加熱板

使用一般開 / 關感應鍵【⓪ (1)】即可同時切斷所有加熱板的電源。所有加熱板顯示螢幕 (3) 將關閉。若關閉的加熱板仍處於高溫，則該顯示螢幕會顯示【H】符號。

！警告

請確認容器底部覆蓋爐具表面的一個或多個 (十) 標記；(圖 7 及表 1)。

鍋具偵測器

電磁感應烹調區設有內建鍋具偵測器。因此，若偵測不到平底鍋或不適用的平底鍋，加熱板將停止運轉。

若開啟該加熱區時未偵測到鍋具或鍋具不適用時，火力控制顯示螢幕 (3) 會顯示一個符號表示【無鍋具 U】

如果在運轉過程中從烹調區域移出鍋具，加熱板將自動斷電，並顯示【無鍋具 U】符號。將鍋具再次放回烹調區時，能量供應將恢復到與先前選擇的相同的火力段數。鍋具偵測時間為 30 秒。若在此段時間內未將平底鍋放置在加熱板，或平底鍋不適用，則將關閉烹調區電源。

！警告

完成後，使用觸控鍵關閉烹調區。若不慎將鍋具放置在烹調區上持續 30 秒，可能會發生危險運作。請避免可能發生的意外！

圖 7

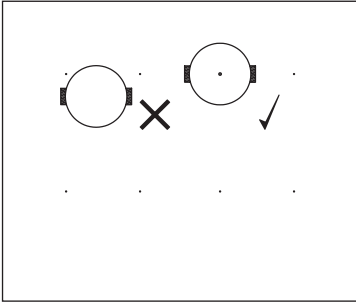


表 1

任何烹調區的容器底部最小直徑			
	以 1 點 為中心	覆蓋 2 點	垂直覆 蓋 4 點
	8 公分	19 公分	24 公分
	-	15 公分	-
(取決於型號)			

BLOCK 鎖住功能

使用鎖住功能時，除了開 / 關感應鍵【⓪ (1)】之外，您可以鎖住任何其他的感應鍵，以避免意外操作。此功能亦可作為兒童安全鎖。

啟動此功能時，請輕觸感應鍵【⓪ (6)】至少一秒鐘。完成此操作後，指示燈 (7) 會亮起，表示已鎖定控制面板。若停止此功能，只需再次輕觸感應鍵【⓪ (6)】。

啟動鎖住功能時，使用開 / 關感應鍵【⓪

(1)】關閉設備，則再解除鎖住功能之前，無法再次打開爐具。

取消按鍵音

開啟爐具時，倘若同時按下觸控鍵【⊕ (11)】和鎖定觸控鍵【⓪ (6)】三秒鐘，即可取消按鍵音。時間顯示螢幕 (12) 將顯示【0F】。

停用此功能不會停用所有功能，例如：開啟 / 關閉計時器的嗶嗶聲或觸控鍵的鎖定 / 解鎖功能都會一直維持在開啟的狀態。

如開啟按鍵音，請再次同時按住觸控鍵【⊕ (11)】和鎖定觸控鍵【⓪ (6)】三秒鐘。時間顯示螢幕 (12) 將顯示【On】。

STOP & GO 功能

STOP & GO 功能可暫停烹調過程。啟動定時器時，亦會暫停此功能。

【啟動】

輕觸一鍵暫停 & 恢復感應鍵【⓪ (6)】。電源顯示螢幕將顯示【|||】符號表示已暫停烹調。

【停用】

再輕觸一次一鍵暫停 & 恢復感應鍵【⓪ (6)】，即可恢復暫停之前的相同火力段數與設定的時間，並繼續烹煮。

電源功能

此功能為加熱板提供高於標準值的「額外」功率。該功率取決於加熱板的大小，可能會達到發電機允許的最大值。

1. 將手指（指腹）滑到相對「指滑式火力段數游標 (2)」的上方，直到電源指示燈 (3) 顯示「9」並用持續按住一秒鐘，或直接輕觸「P」並持續按住一秒鐘。

2. 火力控制顯示螢幕 (3) 會顯示「P」符號，加熱板則開始提供額外電力。

火力控制功能 (如表 1) 指定的最大持續時間。這段時間過後，火力段數會自動調整至 9，並發出嗶嗶聲。

在其運轉時間結束之前，可以輕觸游標「指滑式火力段數游標 (2)」修改其火力段數或重複步驟 3 來關閉電源功能。

定時器功能 (倒數計時)

此功能即使您不在場也可以輕鬆烹調佳餚：只要針對加熱板設定定時器，時間一到，即關閉電源。

針對這些型號，可同時針對每個加熱板設定時間，持續時間範圍為 1 到 90 分鐘。

在加熱板上設定計時器

設定使用區域的火力段數後，當區域小數點保持不變時，即可對該區域進行計時。

計時方式：

1. 輕觸感應鍵【⊖ (10)】或【⊕ (11)】。計時器顯示螢幕 (12) 將顯示「00」，相對的區域顯示螢幕 (3) 將顯示【**t**】符號，並與當下的火力段數交替閃爍。
2. 隨後立即使用感應鍵【⊖ (10)】或【⊕ (11)】將烹調時間設定為 1 到 99 分鐘。第一個值將從 60 開始，而第二個值將從 01 開始。可按住感應鍵【⊖ (10)】或【⊕ (11)】，將數值恢復至 00。當時間剩下不到 1 分鐘時，時鐘將以秒為單位開始倒計時。
3. 當計時器指示燈 (12) 停止閃爍時，即開始自動倒計時。與定時加熱板相關的顯示螢幕 (3) 將交替顯示選取的火力段數與【**t**】符號。

選取的烹調時間結束後，將關閉正在計時的加熱區，時鐘將持續發出嗶嗶聲幾秒鐘。關閉聲音訊號，請輕觸任何感應鍵。計時器的顯示螢幕 (12) 將在所選區域的小數點 (4) 旁邊顯示閃爍 00。若已關閉電源的加熱區仍處高溫，其電源指示燈 (3) 將交替顯示【H】

符號和【-】符號。

同時對另一塊加熱板進行計時，請重複步驟 1 至 3。若一個或多個區域已經開始計時，定時器顯示螢幕 (12) 會顯示預設的最短剩餘時間已完烹調，並在相關區域顯示「t」。其餘定時的區域將在相對的螢幕區顯示小數點閃爍。按下另一個定時區的游標「指滑式火力段數游標 (2)」時，計時器會顯示該烹調區剩餘時間的秒數，該顯示螢幕會交替顯示其火力段數和「t」。

變更以設定時間

請務必按下時間區域的游標「指滑式火力段數游標 (2)」，之後即可讀取並變更時間。使用感應鍵【⊖ (10)】和【⊕ (11)】變更設定好的時間。

取消時鐘設定

若您希望在設定好的時間結束之前停止時鐘，只需將其數值調整為「--」即可隨時停止。

1. 選擇所需的加熱板。
2. 使用感應鍵【⊖ (10)】將時鐘值調整為「00」，即可取消時鐘。亦可同時按下感應鍵【⊖ (10)】和【⊕ (11)】，快速取消時鐘。

火力段數管理功能

本型號配置火力段數功能 (火力管理)。此功能可將感應爐產生的總火力設定為使用者可選擇不同的火力段數。因此，在連接電源後的第一分鐘內，可進入火力段數選單。

1. 按住【⊕ (11)】觸控鍵三秒鐘。計時器顯示螢幕 (12) 上會出現【PL】符號。
2. 按下鎖定觸控鍵【**l** (6)】，出現可以變更不同的火力段數，可使用【⊕ (11)】和【⊖ (10)】感應鍵變更火力段數。

3. 選取段數後，再按一次鎖定觸控鍵【**Ⓜ** (6)】。即可將感應爐火力限制為所選的段數。

若再次變更該段數，請務必拔掉感應爐的插頭，並在幾秒鐘後重新插入，即可再次進入火力段數限制選單。

每次變更加熱板的火力段數後，功率限制器都會計算出爐具產生的總功率。倘若爐具已達到總功率限制，則無法使用觸控功能增加該加熱板的火力段數。超出火力段數限制時，爐具會發出嗶嗶聲，火力控制顯示螢幕**(3)**會開始閃爍。若您希望超出該段數值，則必須降低其他加熱板的火力。每個加熱板的火力與其所設定的段數有所不同，所以降低另一個加熱板的一個段數是不夠的。

有可能會因為要提高一個加熱板的火力段數，而必須調低幾個較小加熱板的段數。

若您使用最大火力段數快速開啟功能，且該段數高於限制設定的段數時，加熱板將設定為最大的可能火力段數。爐具將會發出嗶嗶聲，該火力段數值會在顯示螢幕**(3)**上閃爍兩次。

大廚定溫功能

以內建預設的火力，可簡化烹調過程，達到更好的效果。使用定溫功能，無需手動調整火力，即可自動達到定溫。請注意，使用定溫功能，建議使用底部平整加厚的不鏽鋼或鑄鐵鍋（如圖**8**），避免使用不沾鍋而影響定溫成效與安全。定溫成效與安全。

圖 8



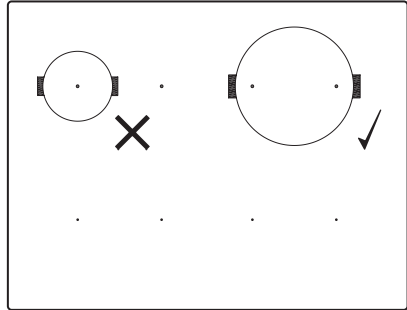
為確保正確操作此功能，請注意開始啟動時，該烹調區與鍋具都在非高溫狀態。

更多鍋具使用建議，請參考第**10**頁鍋具挑選說明。

操作方式：

1. 先按控溫滑軌選擇烹調區，顯示器**(3)**會出現數字與小數點**(4)**。
2. 按下大廚鍵**(9)**，接下來重複按大廚鍵，該烹調區內每個定溫圖示上方會依序亮燈，由此選擇定溫選項。

圖 9



！警告

上述功能要求所用容器的底部應可覆蓋兩個**(+)**的烹調區；（圖**9**）

保溫定溫

機器將自動設定在**60°C**左右溫度，可將食物保持在最適口的溫度。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵**(9)**，重複直到「保溫定溫」**(16)**燈亮，等待顯示區**(3)**出現「**A**」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

融化定溫

機器將自動設定在 48°C 左右溫度，適合食物解凍、或融化巧克力、奶油等。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 (9)，重複直到「融化定溫」(15) 燈亮，等待顯示區 (3) 出現「A」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟。


只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

燉煮定溫

機器將自動設定在 98°C 左右溫度，適合燉湯、燉肉等慢煮食材。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 (9)，重複直到「燉煮定溫」(16) 燈亮，等待顯示區 (3) 出現「A」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

快煮定溫

機器將自動設定在 100°C 左右溫度，適合煮麵條、水餃或燙青菜等。此功能只能於出現【】符號的感應區運作。

鍋具使用條件：

為求達到最佳快煮功能，請遵照鍋具使用建議如下：

- 鍋具底部面積應與感應區所標示直徑相近。
- 勿使用鍋蓋。
- 請使用冷水或室溫水（請勿使用溫水或熱水）

！安全警告

使用此定溫功能，請勿用於除了煮水的用途以外，勿使用油脂，因其可能造成過熱或引發火焰。

如無法遵照以上使用規則操作，將影響效果或造成不當的滾煮溢鍋。

1. 請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 (9)，重複直到「快煮定溫」(18) 燈亮。等待顯示區 (3) 將出現閃爍符號，表示正在升溫。
2. 當機器偵測到即將滾水時，會發出第一次警示聲，此時可將食材備好。
3. 30 秒之後，會發出第二次警示聲，此時 4 可將食材放入鍋內，同時開始計時。顯示出出現「A」。
4. 再 30 秒之後，發出第三次警示聲，火力會自動開始調降，以維持溫和的滾煮狀態，同時繼續計時。
6. 任何時間都可終止計時，或重設時間。
7. 只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

燒烤定溫

機器將自動設定在 200°C 上下的溫度，適合燒烤各種肉類或蔬菜。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 (9)，重複直到「燒烤定溫」(19) 燈亮，等待顯示區 (3) 從閃爍到出現「A」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟，可將食材放入。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

油煎定溫

機器將自動設定在 190°C 左右的溫度，適合熱炒或以少量油煎煮。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 **(9)**，重複直到「油煎定溫」**(20)** 燈亮，等待顯示區 **(3)** 從閃爍到出現「A」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟，可將食材放入。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

酥炸定溫

機器將自動定溫在 180°C 上下，適合油炸料理。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 **(9)**，重複直到「酥炸定溫」**(21)** 燈亮。

請注意，鍋具選擇與油量多寡都會影響油溫達到指定溫度的時間，若以最鍋底直徑 15.5cm 厚底不鏽鋼鍋承裝 700cc 食用油，達到 180°C 左右油溫時間約需 5 分鐘。所以雖然顯示器出現「A」符號，請等待油溫上升至標準溫度後，再將食材放入鍋中烹煮。於料理過程中，機器會自動偵測溫度並調整，使維持在最理想的油炸溫度狀態。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

水煮定溫（可做低溫油炸）

機器將自動設定在 100°C 左右溫度，適合低溫油炸，如炸馬鈴薯塊、或做西班牙烘蛋等。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 **(9)**，重複直到「水煮定溫」**(22)** 燈亮，等待顯示區 **(3)** 從閃爍到出現「A」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟，可將食材放入。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

油封定溫

機器將自動設定在 80°C 左右溫度，以較低溫油泡的方式料理食材，如油封鴨。請先按所對應的感應區控溫滑軌，再按大廚鍵 **(9)**，重複直到「油封定溫」**(23)** 燈亮，等待顯示區 **(3)** 從閃爍到出現「A」符號，即表示已達到定溫的溫度，自動定溫模式開啟，可將食材放入。

只要關閉總開關、改變火力、或改選其他定溫模式，都可於任何時間終止目前的定溫模式。

煮飯功能

適合煮飯的自動火力控制功能。將盛有水和生米的平底鍋放在底座上，然後開啟此功能。

選擇加熱板，並按下主廚感應鍵 **【Ⓜ(16)】** 直到，**【🍲】** 符號上的指示燈 **(26)** 亮起為止。開啟此功能後，在火力顯示螢幕 **(3)** 會出現 **【R】**。向使用者顯示已開始進行烹調過程。過程結束時會聽到聲音訊號，關閉加熱板，並啟動計時器顯示 **(12)**。向使用者顯示感應爐處於休息模式的時間長度。

可隨時關閉加熱板、變更火力段數或選擇不同的特殊功能來替換此功能。

自選感應區域 I 功能

開啟此功能時，可同時使用兩個相互垂直煮餸區，可同時選擇火力段數，亦可開啟定時器功能。此功能可增加烹調區域，並使用更大的容器。(圖 10)


如欲啟動此功能，請按下感應鍵【 (14)】。連續按此感應鍵可以選擇所需的烹調區域。之後，其中一個連結區的小數點 (4) 會亮起，其火力顯示螢幕 (3) 所顯示的數值為【0】。時鐘計時器顯示螢幕 (12) 將顯示三段火力指示所選的彈性區域。另一個連結區域的火力段數顯示 (3) 將顯示三個火力段數 (圖 11)。您將有幾秒鐘的時間執行下一個操作，超過時間將自動停用此功能。您可以輕觸啟動游標「指滑式火力段數游標 (2)」來分配火力。若停止此功能，輕觸【0】位置的「指滑式火力段數游標 (2)」。

圖 10

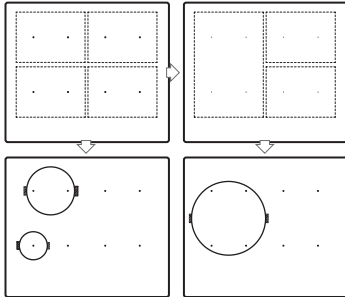
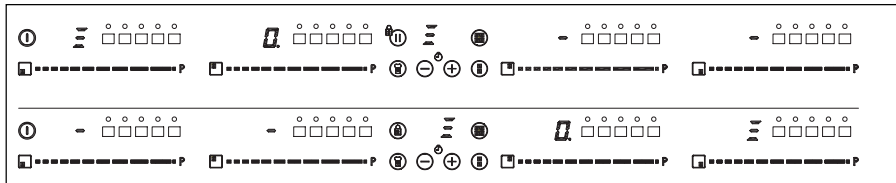



圖 11



自選感應區域 II 功能



使用此功能可以同時使用兩個相互垂直的煮餸區。此功能可增加烹調區域，並使用更大的容器。

啟動此功能，請按下感應鍵【 (15)】。之後，其中一個連結區域的小數點 (4) 會亮起，其火力段數顯示螢幕 (3) 所顯示的數值為【0】。時鐘計時器顯示螢幕 (12) 將顯示三段火力表示所選的感應區域。另一個感應區域的火力段數顯示 (3)，將顯示三段火力 (圖 12)。您將有幾秒鐘的時間執行下一個操作，超過時間將自動停止此功能。可以輕觸啟動游標「指滑式火力段數游標 (2)」來分配火力。

若停止此功能，輕觸【0】位置的「指滑式火力段數游標 (2)」。

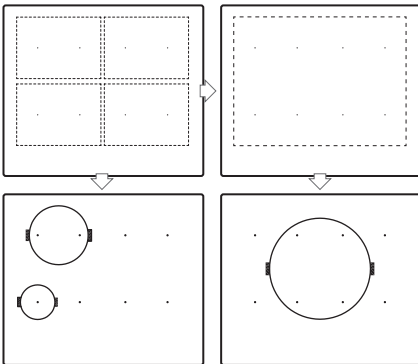
全區感應功能

使用此功能可以同時操作四個烹飪區、選擇一個火力段數，並啟動所有區域的定時器功能。此功能可讓您增加烹飪區的尺寸並使用更大的容器。(圖 14)

請按下感應鍵【 (8)】。接著，將亮起其中一個連結區域的小數點 (4)，電源顯示螢幕 (3) 的顯示值為【0】。時鐘計時器顯示螢幕 (12) 將顯示六段表示所選的烹調區域。其他連接區域的火力段數顯示 (3) 將顯示三段 (第 17 頁圖 9)。您將有幾秒鐘的時間來執行下一個操作；超過時間則自動停止。您可以輕觸啟動的「指滑式火力段數游標 (2)」來分配火力段數。選擇火力段數後，符號【 (15)】的指示燈 (8) 將亮起。

停止此功能，請輕觸【0】位置的「指滑式火力段數游標 (2)」。

圖 14



滑動烹調功能 (取決於各型號)

此功能可將烹調區域劃分為三個區域 (圖 15) 並啟動預定的電源配置。此功能可允許將容器從一個區域滑動至另一個區域，並分配給各區域的火力段數進行烹調。

啟動此功能，請按下【 Slide Cooking (27)】感

應鍵。按下後，位於該符號上方的指示燈 (28) 和其中一個連結區域的小數點 (4) 會亮起，同時電源顯示螢幕 (3) 也顯示數值「5」，與區域 # 2 相互對應。另一個連結區域的電源顯示螢幕 (3) 將顯示三段 (請圖 15 和圖 16)。您有幾秒鐘的時間將容器放置在該區域，如超過時間，則自動停止此功能。

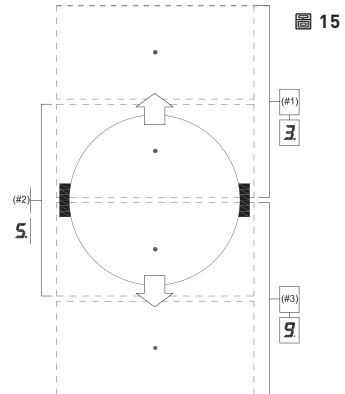
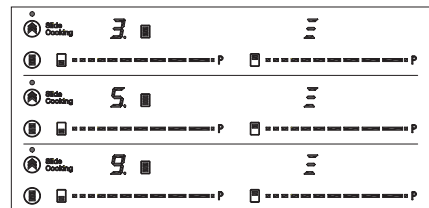


圖 16



放上容器後，火力段數會自動出現在電源顯示螢幕 (3) 中：一區的火力段數為 3，二區的火力段數為 5，三區的火力段數為 9 (第 16 頁圖 10)。

若停用此功能，請務必輕觸【0】位置「指滑式火力控制區」的游標 (2)。

安全斷電功能

若因為錯誤，未關閉一個或多個加熱區，則本設備將在設定的時間後自動切斷電源。（表 2）。

表 2

選用火力等級	最常運作時間（小時）
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1.5
9	1.5
P	10 分鐘，後調整至 9

觸發「安全關閉功能」時，若玻璃爐面的溫度對使用者沒有危險，則顯示為「0」；若有灼傷風險，則顯示「H」。

！安全警告

- ◎務必維持加熱區域控制面板的清潔及乾燥。
- ◎若出現本手冊未提及的操作問題或事故，請切斷設備電源並與 TEKA 技術服務人員聯絡。

意見和建議

- ◎請使用厚底且完全平坦的鍋具或平底鍋。
- ◎請勿將鍋具在玻璃爐面上滑動，以免劃傷玻璃爐面。
- ◎雖然玻璃爐面可以承受無鋒利邊緣的大型鍋具敲擊，仍請盡量避免敲擊爐面。
- ◎請勿在玻璃爐面上拖行鍋具以免損壞陶瓷玻璃爐面，並保持鍋具底部清潔及良好狀態。

- ◎建議的鍋底直徑（請參閱產品隨附的「技術數據表」）。

！警告

當爐面處於高溫時，盡量避免將糖或含糖食材灑在玻璃爐面上，以免損壞玻璃爐面。

4 清潔與保養

！注意

請務必先拔除電源與切斷瓦斯，再來進行清洗。在清洗裝置前，先切斷裝置的瓦斯與電源供應。在每次使用過後，趁玻璃還是溫熱的時候清洗工作台是很重要的、研磨粉或具腐蝕性的噴霧劑。

為使設備保持良好狀態，請於設備冷卻後使用適當的產品和工具清潔設備，不但可輕鬆除漬，亦可避免陳年污垢。切勿使用可能劃傷表面的磨蝕性清潔產品或工具，或使用蒸汽設備。

黏附在玻璃爐面上的輕微汙漬，使用濕布及溫和清潔劑或溫肥皂水清潔。然而，若有較深色汙漬或油脂，請使用陶瓷加熱板專用清潔劑，並按照清潔劑的說明進行清潔。可使用具有刀片的刮刀去除因反覆燃燒而緊黏的污垢。

淺色的髒污是因為鍋具或平底鍋的鍋底殘留乾掉的油脂或烹調過程中殘留在玻璃爐面和鍋具之間的油脂所造成的。

可使用鏟洗滌器加水或專用清潔劑清除陶瓷加熱板上的髒污。塑膠物體、糖或含有大量糖的食物融化在表面時，請務必立即使用刮刀清。

可使用陶瓷玻璃爐面專用清潔劑清潔來去除因為在玻璃爐面上拖動金屬鍋具或平底鍋所引起的金屬光澤，可能需要多次重複清潔過程才能徹底清除。

！安全警告


由於產物在鍋具或平底鍋及玻璃爐面之間熔化後可能會黏在玻璃爐面上。加熱區冷卻時，請勿嘗試提起鍋具，可能會造成玻璃爐面破裂。

請勿踩踏或倚靠在玻璃上，可能會破裂並造成傷害。請勿將玻璃爐面當作放置物品的表面。

在不影響本產品的基本功能的前提下，TEKA INDUSTRIAL S.A. 保留變更其認為手冊中必要或有內容之權利。

5 環境保護



產品或其包裝上的【】符號表示不得將本產品，如一般生活用品垃圾一樣丟棄。務必將本產品送至電氣與電子設備的回收站。請務必正確丟棄本產品以免損害環境和公眾健康。如未妥善丟棄本產品，可能會發生以下情況。了解更多回收本產品的詳細資訊，請聯絡您的當地機關、家庭垃圾處理服務機構或購買本產品的商店。

本產品使用環保包裝材料，可完全回收利用。塑料零件上皆標有 >PE<、>LD<、EPS< 等。請將包裝材料（與家庭垃圾相同）丟棄在您平日的回收容器中。

符合設備的能源效率：設備已根據標準 EN60350-2 進行測試，可於設備銘牌中找到取得的值（單位：Wh/Kg）。

以下建議將協助您在烹調時可以節省能源：

- ⊙ 盡可能使用正確的蓋子蓋在每個鍋具上。烹調時如未在鍋具上加蓋，會消耗更多能量。
- ⊙ 使用具有平底且具有適當底部直徑的鍋具，以符合烹調區的大小。通常鍋具製造商提供的鍋具頂部直徑會大於底部直徑。
- ⊙ 烹調時，請使用少量水以保留蔬菜中的維生素和礦物質，將火力段數設定至最小並持續烹調。無需使用高火力段數避免造成能源浪費。
- ⊙ 使用裝盛少量食物的小型鍋具。

無法運轉時

致電技術服務人員之前，請先執行以下確認方式。

設備無法運轉：請確認是否已插入電源線。

電磁感應區無法產生熱能：

鍋具不合適（無鐵磁底部或容器太小）。

檢查：

- ① 鍋具底部是否可吸引鐵錐。
- ② 鍋具尺寸太小，需使用更大的鍋具。

電磁感應區開始烹調時會聽見嗡嗡聲：

鍋具底部不是很厚或非一件式時，能量會直接傳輸到鍋具底部，因而引起嗡嗡聲。嗡嗡聲非產品缺陷；若不希望產品發出嗡嗡聲，請稍微降低火力段數或使用底部較厚的鍋具或一體成形的鍋具。

觸控不亮或亮了但無反應：

- ① 未選擇加熱區。
- ② 操作前請務必選擇加熱區。
- ③ 感應鍵上有濕氣或您的手指是濕的。請務必保持觸控面板表面或手指清潔及乾燥。
- ④ 啟動鎖定功能。解鎖控制。

烹調時聽見風扇的聲音，即使烹調結束後風扇也會持續運轉：

電磁感應區設定一個風扇來讓電子設備降溫。風扇只會在電子電路變熱時才會開始作用。無論感應爐是否開啟，當電路冷卻時，風扇才會再停止。

加熱板電源指示燈上會出現【】符號：

- ① 電磁感應系統在加熱板上找不到鍋具或平底鍋。
- ② 鍋具的類型不適合。

將關閉加熱板，顯示螢幕上將顯示訊息 C81 或 C82：

電子設備或玻璃爐面上的溫度過高。等待一段時間讓電子設備冷卻或移除鍋具或平底鍋，讓玻璃爐面冷卻。

關閉設備，電源顯示螢幕 (3) 上顯示訊息 C90：

- ① 觸控偵測【開 / 關 (1)】感應鍵被蓋住，且無法開啟爐具。
- ② 清除可能存在的物體或液體，並保持觸控表面清潔及乾燥，直到訊息消失為止。

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
加熱元件	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
金屬部件 (含外殼、固定片、螺絲)	○	○	○	○	○	○
備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition. 備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence. 備考3. “-”係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						

免費客服專線

0800 800 669

- > 專業的安裝指導
- > 完整的使用教學
- > 迅速完修的回覆
- > 售後保固二年



官網



即時辦

歐洲進口廚衛產品事業部

台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中

台中市北屯區長生一街 29 號

TEL 04-2422 1866

FAX 04-2422 5829

高雄

高雄市鼓山區美術東四路 365 號

TEL 07-559 7919

FAX 07-586 9651

ClearWell 客林渥

Water has never been so beautiful

水從未如此美麗

www.uc-clearwell.com