



IZS 34700 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



即時辦 24HR

免費客服專線 0800 800 669

台北總公司 02-2794-2588

台中分公司 04-2422-1866

高雄分公司 07-559-7919

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. 安全資訊	5
02. 安裝說明	6
03. 觸控面板介面與操作說明	12
04. 清潔與保養	19
05. 環境保護	19
06. 簡易故障排除	20

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。

01. 安全資訊

- ⊙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

- ⊙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，切勿只取下鍋具。否則，如果在感應範圍內無意中放置了另一個鍋具，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。

維修

警告！維修之前請務必切斷電源。

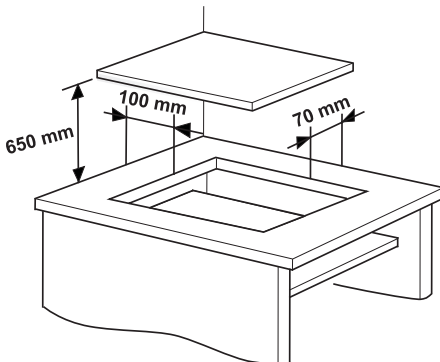
- ⊙如果電源線受損，由專業合格的技術人員提供替換電源，避免發生危險。此外，替換時還需要專用工具。
- ⊙檢修工作須由廠商授權的技術人員完成。
- ⊙【小心】若玻璃表面破裂：
 - 立刻關閉爐火及任何電力開關。
 - 勿接觸玻璃表面
 - 勿使用裝置

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。

02. 安裝說明

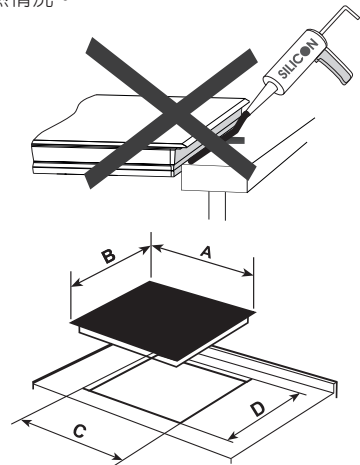
優點：

- 節省時間。
 - 節省能源。
 - 易於清潔。
- 倘若食物掉落爐面，不易發生燒焦情形。
- 更精準的熱能控制。一旦按下按鍵，熱能即能立刻轉移至鍋具。相反地，鍋具只要離開爐具，熱能隨即阻斷。

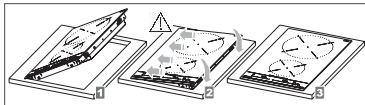
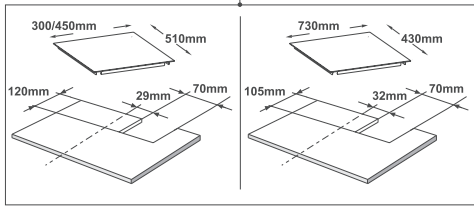
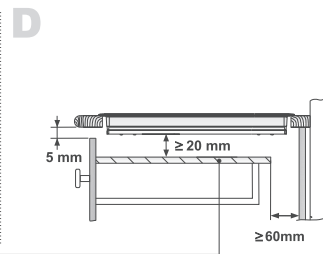
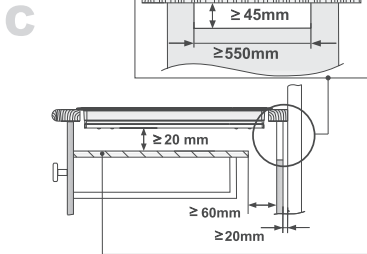
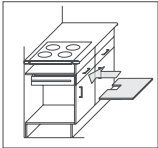
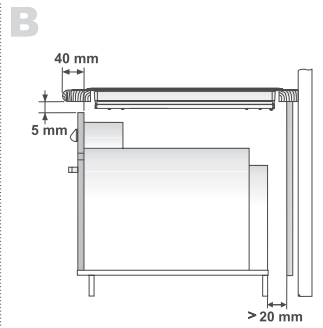
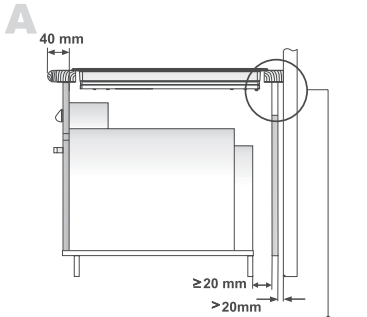
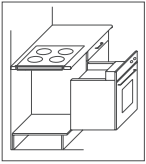


重要使用建議：

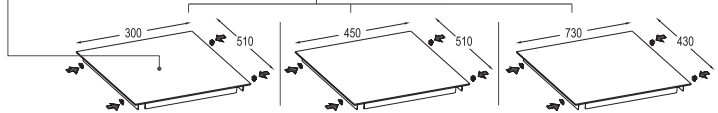
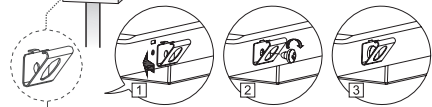
鍋具尺寸建議勿超過爐面所標示的建議範圍，尤其不可過於接近或覆蓋控制面板區，因可能造成控制面板的過熱現象。建議在後方感應區使用大火力，這樣即可防止控制面板發生過熱情況。



產品尺寸 (AXB) : W310XD510XH53mm
安裝尺寸 (CXD) : W280XD490xH113mm



FAST - CLICK SYSTEM

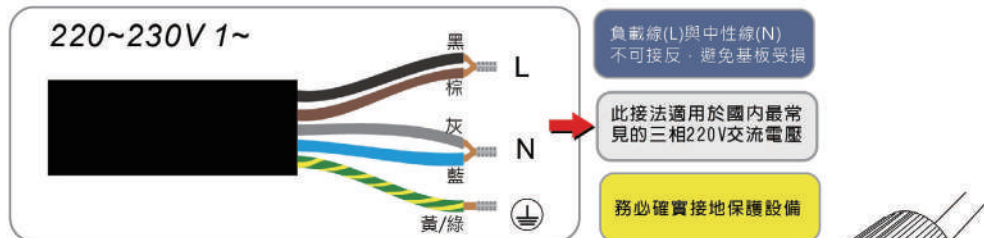


- 安裝注意事項 -

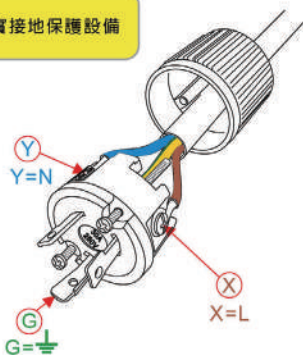
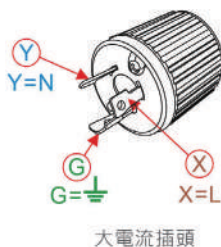
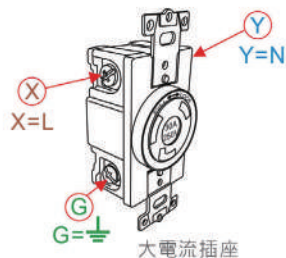
■ 電源

依據CNS690及CNS15767-1之規範

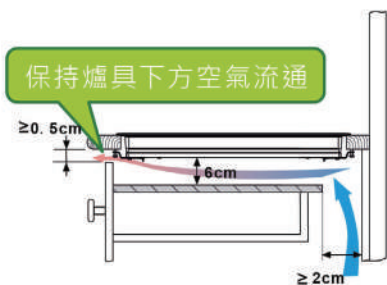
室內配線用插座最大耐壓250V，最大耐電流20A；市售常規電源插頭最大耐壓250V，最大耐電流為15A。為確保用電安全，超過最大耐電壓及耐電流產品，需線對線連接或採用大電流插座及插頭組，且須使用專用迴路，配電盤上，需設有足夠承受該迴路最大電流之無熔絲開關或電閘。



大電流插座&插頭配線示意圖

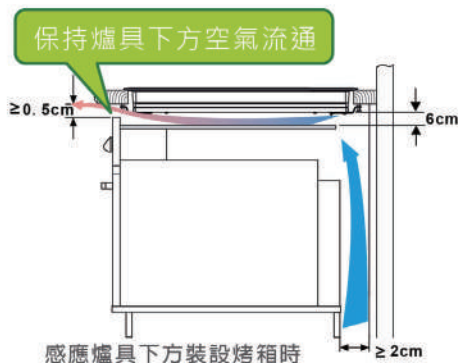


■ 安裝(散熱空間)



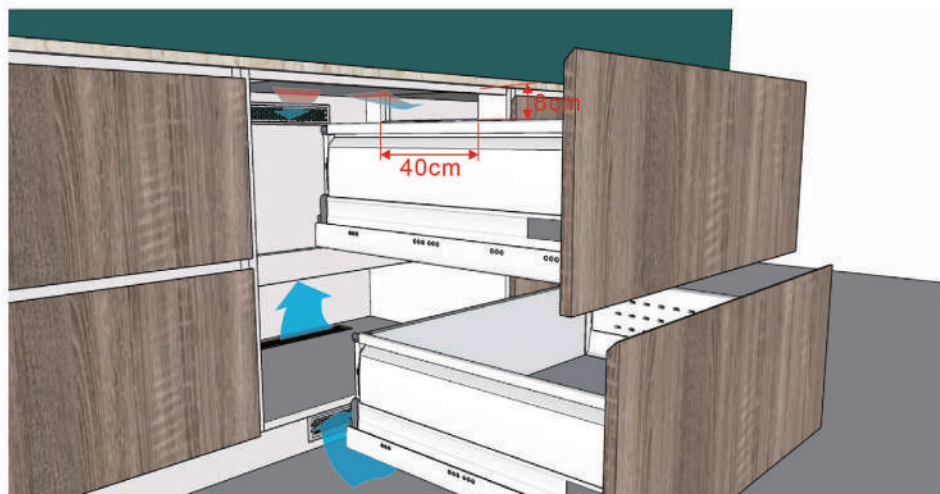
感應爐具下方裝設抽屜時

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。



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。

與刀叉餐具抽屜一起安裝

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。

電力連接

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。
- ◎ 檢修工作須由廠商授權的技術人員完成。

安裝和使用該設備前，請仔細閱讀附帶的說明書。因不正確安裝和使用造成傷害或損失，製造商概不負責，始終保持設備附帶說明，以便將來查閱。

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，含搪瓷塗層的鐵鍋
- ◎ 鑄鐵鍋具
- ◎ 以不鏽鋼製成，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。（圖 1）

圖 1



若使用跨區烹調時，建議使用適合該區域更大的平底鍋具。(圖 2)

圖 2



部分鍋具底部不具有足夠的磁性：(圖 3)

- 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)

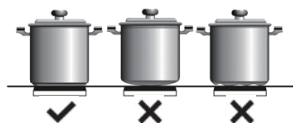
圖 4



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)

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(導熱版)、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。

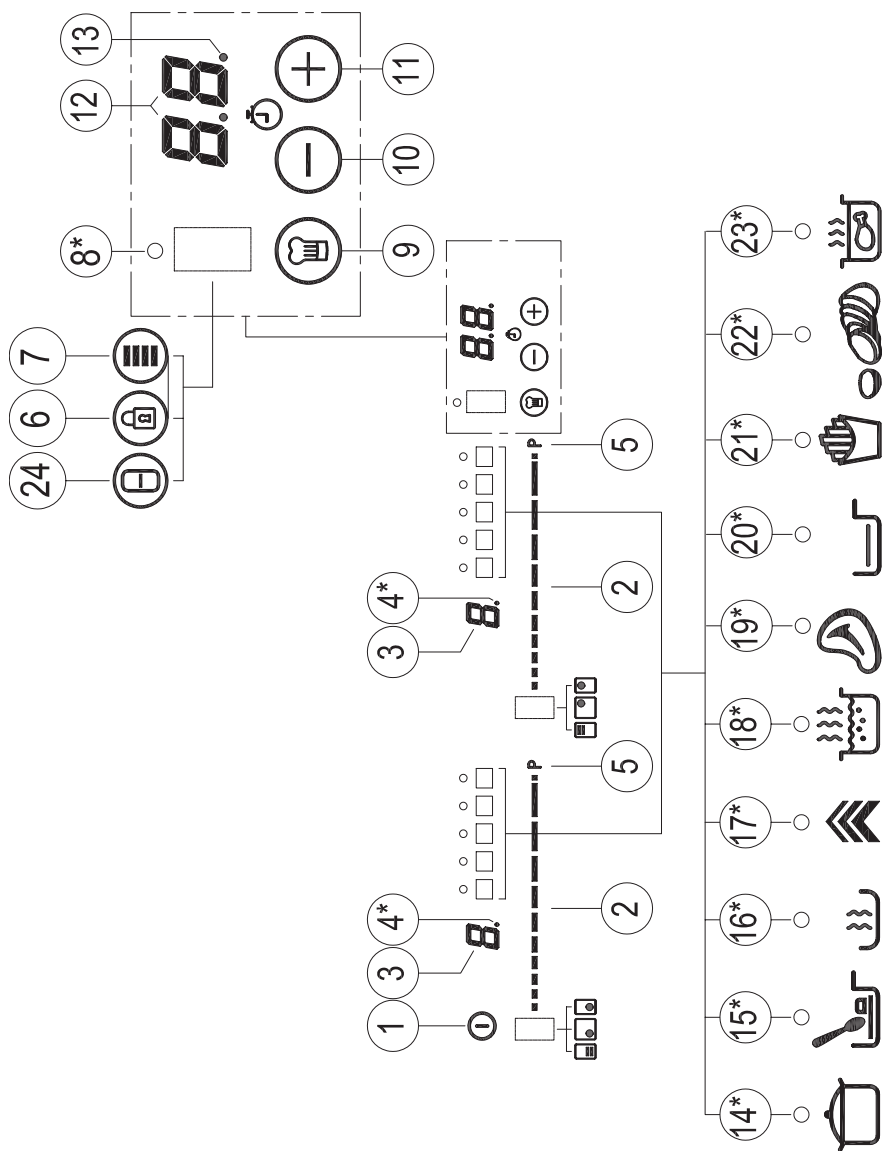
若發生此種情況，請勿觸碰鍋具並關閉電源。若爐具在冷卻後仍無法運作，請聯絡本公司客服中心或經銷商。

! 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。

03.

觸控面板介面與操作說明



01. 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. 「跨區」啟動鍵
 08. 「安全鎖」/「跨區」指示燈
 09. 大廚定溫啟動鍵
 10. 計時功能漸少分鐘
 11. 計時功能增加分鐘
 12. 計時功能時間顯示器
 13. 計時功能時間小數點
 14. 「燉煮」定溫顯示
 15. 「融化」定溫顯示
 16. 「保溫」定溫顯示
 17. 「滑鍋控溫」功能顯示
 18. 「快煮」定溫顯示
 19. 「燒烤」定溫顯示
 20. 「煎炒」定溫顯示
 21. 「酥炸」定溫顯示
 22. 「水煮」定溫顯示
 23. 「油封」定溫顯示
- * 僅在機器運作時亮燈

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) 以指腹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。(請注意，若手指、操控面板上潮濕或油膩，會影響操控的敏感度，操控時建議儘量保持手部與爐爐的乾燥潔淨。)



啟動感應爐

1. 觸按總開關鍵 **① (1)** 一秒鐘，會聽到「嗶」一聲，面板的顯示燈亮起，並顯示【-】符號。如果顯示燈出現【H】符號，即表示該口感應區面板為高溫，請勿觸摸。此時如果沒有任何動作超過 **10** 秒鐘，機器將會自動關機。
2. 當機器運作時，您可以在任何時間觸按總開關 **① (1)**，以停止感應爐的運作。即便在【安全鎖】上鎖的狀態中也可以用此方式立刻關機，因為總開關鍵有優先其他功能的設定。

啟動感應區

開啟感應區有 **2** 種方式：

1. 按滑軌滑動，聽到「嗶」聲，即開啟該口感應爐。
2. 直接按滑軌火力 **0** 至 **9** 之間任一處，聽到「嗶」聲，即開啟該口感應爐。

關閉感應區

1. 關閉感應區有 **2** 種方式：將控溫滑軌 **(2)** 滑至左端歸零，或直接按左端【0】火力。
2. 關閉感應區之後，顯示器 **(3)** 會出現【H】符號，表示感應區仍處於高溫，此時請勿觸摸，以免燙傷。一旦感應區降溫後，【H】符號即會消失。降溫後如果仍為開機狀態，顯示器會出現【-】符號。

關閉感應爐

再度觸按總開關鍵 **① (1)**，即關閉整個感應爐。每個感應區的顯示區燈號熄滅，但若感應區仍處於高溫狀態，該顯示器仍會出現【H】符號，請勿觸摸，以免燙傷。

鍋具偵測

感應區面板下方有內建鍋具偵測裝置，所以如果使用不適合感應爐的鍋具，偵測器感應不到，機器便不會運作。若開啟感應區，顯示器出現「無鍋具 **U**」符號，則表示偵測不

到鍋具或鍋具不適用。

當機器運作時，把鍋具拿開，感應區便立即停止運作，同時出現「無鍋具 **U**」符號。若鍋具重新放回原來感應區時，機器會繼續以原先所設定的火力繼續運作。

！警告

烹調完成後，請務必關閉總開關，以避免鍋具在尚未自動斷電時間內再度接觸感應區而加熱，造成意外。

靜音設定

使用此功能，可使機器在操作時不會發出「嗶」的警示音。只要同時按住 **⊕ (11)** 和 **③ (7) 3** 秒鐘，計時器 **(12)** 顯示【OFF】，所有按鍵即改變為靜音狀態，唯獨 **ON/PFF** 總開關 **① (1)** 仍保留嗶聲。重複再操作一次，計時器 **(12)** 顯示【ON】，即恢復警示音開啟狀態。

快速加熱鍵 P

此功能可提供「額外」功率，使加熱速度增加。所增加的功率依照感應區大小而有所不同。啟動方式有 **2** 種如下：

1. 指腹放在控溫滑軌 **(2)** 上向右移動，直到顯示器 **(3)** 出現數字 **(9)**，持續按壓 **1** 秒鐘，直到顯示器出現【P】。
2. 或是長按【P】鍵 **1** 秒鐘，直到顯示器出現【P】。

快速加熱功能所持續最長時間請參考「表格 **1**」，超過表定時間，機器會自動調整火力至 **9** 段，並出現警示聲。

當某一烹調區使用快速加熱功能時，有可能會影響其他烹調區的火力，使其他烹調區自動調降火力，並在顯示器 **(3)** 上出現修正後火力。

若要解除快速加熱功能，只要直接在控溫滑軌上調整至所需溫度即可。

計時功能

計時功能能幫助您於烹調時無需全程在場，所設定的烹煮時間完成，機器即自動關閉熄火。計時範圍為 **1~90** 分鐘。

如何設定計時功能：

1. 選擇烹調區並設定火力之後，在火力數字旁的小數點顯示時間之內，即可設定烹調時間。
2. 觸按 **⊖(10)** 或 **⊕(11)**，計時顯示器上出現 **【00】**、烹調區顯示 **【t】** 符號與火力數字交互跳動。
3. 此時再按 **⊖(10)** 或 **⊕(11)** 設定分鐘數，設定好之後，即開始以分鐘倒數。若時間剩下 **1** 分鐘，則開始以秒倒數至 **【00】**。
4. 計時完成，該烹調區會自動關閉運作，同時發出連續警示聲，此時按下任何按鍵即可關閉警示聲，計時顯示器上會出現 **【00】**，而烹調區的顯示器的小數點 **(4)** 會亮起。關閉烹調區後，若面板高溫，顯示器 **(3)** 上會出現交互的 **【H】** 和 **【-】**。

若其他烹調區也要計時，只要重複步驟 **1** 至 **3** 即可。若有兩個以上烹調區同時啟動計時功能，計時器會顯示最短計時的時間，其所對應的烹調區同時出現 **【t】**。其餘有計時的烹調區，顯示器上出現該區火力數字及小數點。

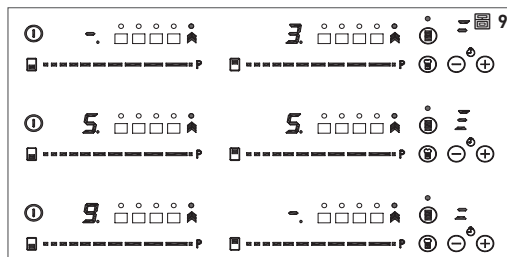


圖 8

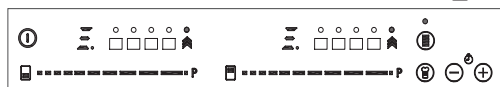


圖 9

改變計時

要在中途改變時間，按控溫滑軌 **(2)** 任一點，再按 **⊖(10)** 或 **⊕(11)** 重設分鐘數。

中斷計時

若要在中途中斷計時，只要按該感應區控溫滑軌 **(2)** 任一點，再按 **⊖(10)** 或 **⊕(11)** 至 **【00】** 即可。

大廚定溫功能

「定溫功能」為感應爐內建的預設火力，無需手動調整火力，即可自動達到定溫，簡化烹調過程。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 **6**），避免使用不沾鍋影響定溫成效與安全。



圖 6

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。

【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，由此選擇您所要定溫的功能。

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 **12** 頁鍋具挑選說明。



圖 10

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【**⌘**] 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【**⌘**] 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【**⌘**] 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。

滑鍋控溫

此功能可將 **2** 個烹調區彈性調整為 **3** 區，前區為 **9** 段（大火）；中區為 **5** 段（中火）；後區為 **3** 段（小火），只要移動鍋具到該區，即以自動設定的火力運作。

1. 首先要先啟動「跨區」，按下 **(7)**。

2. 再按大廚鍵 **(9)**，直到 **(17)** 燈亮，顯示區**(3)** 會出現 **3** 段線（如圖 **8**），此時即可將鍋具就位。

3. 一旦鍋具就位，該區即以預設的火力運作。如放在前區為 **9** 段（大火）；中區為 **5** 段（中火）；後區為 **3** 段（小火）。（參考圖 **7**、**9**）

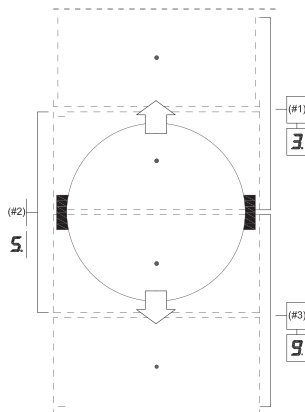


圖 7

關閉此功能，您必須滑動（或直按）控溫滑軌到 **[0]**，即可關閉。



（滑鍋三段火力圖）

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。

快煮定溫的鍋具使用條件：



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（勿使用溫水或熱水）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。

注意！



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。

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，此時可將食材放入鍋內，同時開始計時。顯示出出現【R】。
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。

任何時間都可終止計時，或重設時間。



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【R】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。

煎炒定溫

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【R】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【R】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【R】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【**H**】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。

● 彈性烹調區功能（跨區橋接）

此功能可合併前後兩區做為全區使用。

操作方式：

1. 按下 **Ⓢ**(7)，顯示器出現【**0.**】**(3)****(4)**，計時顯示器 **(12)** 會出現【**00**】符號，此時你將有幾秒鐘時間進行下一個步驟，否則此功能將自動關閉。（參考圖 10）
2. 可在任一控溫滑軌上直接指定火力，火力將出現在兩個顯示器上 **(3)**，圖式 **Ⓢ**(7) 則亮燈。
3. 關閉此功能，請滑動控溫滑軌至 **0** 位置，停止運作時，顯示器上則不再顯示。

● 安全關機功能

若發生錯誤而造成單口或兩口感應區無法正常關閉，裝置將會自動啟動自動關機功能，依照火力不同，啟動時間也不同，請參考下方表格：（表格 1）

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

當自動斷電啟動後，顯示區將出現【**0**】，若面板為高溫狀態時，則出現【**H**】。

注意！

- 請務必隨時保持控制面板上方乾燥與清潔。
- 如發生上述中未提及之意外狀況，請立即截斷裝置主電源，並與 TEKA 台灣總代理客服中心聯繫處理。

● 建議與注意事項

- 請使用厚質、底部完全平整的鍋具。
- 鍋具底部不平整、或黏著燒焦殘渣，拖曳鍋具可能造成爐具玻璃之刮傷。
- 即使爐具玻璃具備耐撞之處理，請勿用銳利邊角的工具或鍋具撞擊檯面。

注意！

當爐面為高溫時，儘量勿將糖或含糖食物灑於爐面上，因此可能造成爐面損傷。

04. 清潔與保養

要維持機器在良好狀態，請於機器冷卻後使用合適的清潔用品立即清理。如此能使保養更加容易，並可避免油垢的堆積。切勿使用過度刺激性的清潔產品工具、或蒸氣機清潔，因可能造成爐面刮傷。

輕微髒污，以濕抹布沾取溫水和清潔劑或肥皂水清潔即可。若於加熱區有積垢或重汙，可使用稀釋小蘇打水或檸檬酸靜置後再擦拭。若有重複燒焦之頑垢，請以玻璃面板專用的刮刀去除。

輕微的染色是因烹調過程中鍋底殘留油脂所造成，建議可使用陶瓷爐具玻璃專用的清潔劑去除。若由塑類製品、糖或含糖食品融化所造成積垢，請使用玻璃面板專用的刮刀去除。爐面產生金屬紋路，可能是因拖曳鍋具所造成，可使用陶瓷玻璃的清潔產品去除，

若無法一次完全清除，建議重複幾次。

警告！

若發生鍋具無法移動或卡住等情況，很可能是因為鍋子與爐面之間有物質融化所造成，請勿於鍋具冷卻時強硬移動或拔除，可能導致面板玻璃破裂。


警告！

請勿踩踏在爐檯玻璃上，可能造成玻璃破裂與意外。也勿將爐檯玻璃當作置物平台使用。

TEKA INDUSTRIAL S.A. 可在不影響產品重要功能上依其必要與需求保留更改此使用說明書的權利。

05. 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。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）。

在通知技術服務人員以前，可先進行以下驗證，以排除問題。

機器無法運作：

檢查電源線是否接通

感應區不發熱：

檢查是否鍋具不適用感應爐（鍋具無法感應或底部過小）。可用磁鐵測試鍋具是否可吸附，或換一個底部較大的鍋具。

開始烹煮時，感應區發出嗡嗡聲：

材料較薄或非一體成型的鍋具，在電力轉輸到鍋具的過程中發出嗡嗡聲，這不是產品的瑕疵，改換材質較厚或一體成型的鍋具，可避免此情況產生。

觸控面板沒有亮燈或即便燈亮也沒有反應：

1. 可能沒開啟感應區，請確認並開啟將使用的感應區再來操作。
2. 觸控面板上潮濕、或手指是濕的。請隨時保持觸控面板或操作的手指潔淨乾燥。
3. 可能開啟了安全鎖功能。

烹煮時至結束後仍聽見風扇聲音：

當感應爐運作時，機體的電圈發熱會透過底部的風扇散熱。不論感應區開啟或關閉，當電圈冷卻後，風扇便會停止。

感應區的顯示器出現【E】符號：

表示加熱區感應不到鍋具，或鍋具不適合 IH 爐。

感應區自動關閉，併出現 **C81** 或 **C82** 代碼：機件或爐面玻璃出現異常高溫，請稍後待機件冷卻，或移開爐面上的鍋具讓玻璃降溫。

感應爐電源關閉，但顯示器上出現 **C90** 代碼：

開關鍵【1】上有異物覆蓋，以致無法開機。請移除上方物體或液體，保持控制面板乾燥清潔，直到代碼消失。

單元 (註)	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鎘 (Cr+6)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
加熱元件	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
金屬部件 (含外殼、固定片、螺絲)	○	○	○	○	○	○
<p>備考 1. “超出 0.1wt%” 及 “超出 0.01wt%” 系指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。</p> <p>備考 2. “○” 系指該項限用物質之百分比未超出百分比含量基準值。</p> <p>備考 3. “—” 系指該項限用物質為排除項目</p>						

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