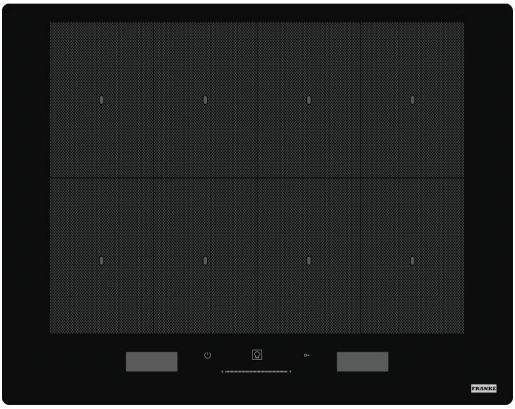
FRANKE 感應爐使用說明書

FMY 658 IFP BK 全區感應爐



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。

客林渥股份有限公司

保證書專用章

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

LINE

即時辦 24HR

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. 前言 5

02. 回收處理 / 限用物質聲明書 6

03. 接電規範與說明 7

04. 安裝說明 10

05. 控制面板說明 13

06. 操作說明 14

07. 清潔與保養 22

08. 故障顯示和檢查 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. 本產品僅用於家庭廚房使用，切勿在室外使用。
2. 本產品禁止於生理、感知或智能有限的人包含兒童私自使用。
3. 兒童使用本產品時應受到監督，以確保他們不會操作本產品。

4. 本產品僅用於家庭廚房及類似烹調場合，包括：
- 商店、辦公室和其他工作環境的員工廚房區域
- 農場房屋
- 酒店、汽車旅館等住宿環境中客戶使用；
- 旅館式住宿環境。

5. 如果電源電線損壞，必須由其服務代理商或合格技術人員來更換，以避免危險。
6. 在清潔、保養、搬遷或不使用時，請務必關閉並拔掉產品的電源插頭。
7. 本產品使用後的烹飪工具、以及產品爐面都可能變得非常燙，切勿以手觸碰爐面。
8. 金屬物品如刀子、叉子、湯匙和鍋蓋不應放在加熱區上，因為它們可能變熱。
9. 本產品不應該使用外部計時器或獨立遙控系統來操作。

10. 請勿使用蒸氣清潔器噴向爐面。
11. 永遠不要試圖用水撲滅火源，而應關閉產品，然後用蓋子或滅火毯蓋住火源。
12. 使用完，請用控制器將爐區關閉。

13. 固定電線中的斷開符合澳大利亞標準 ASNZS 300。
- 烹飪過程必須有人在現場觀察，切勿中途離開。
- 如果爐面破裂，請關閉產品電源以避免觸電的可能性。
- 火災危險 - 不要在烹飪爐面上置放易燃物品。
- 不受監督的油炸爐區可能會發生危險，導致火災。
- 僅使用由烹飪產品製造商設計或在使用說明中被產品製造商指定為適用的爐區護罩，使用不適當的護罩可能導致非必要損壞。

14. 0-3 歲幼兒應遠離爐具。除非隨時監督，3-8 歲兒童應該遠離爐具。年滿 8 歲及以上，以及生理、感知或智力能力受限、缺乏經驗和知識的人，只有在受監督或接受安全使用指示並了解相關危險的情況下，才能使用此爐具。請勿讓兒童玩弄此爐具。清潔和維修必須在有成人監督下進行，不要讓兒童獨自進行清潔和維修。

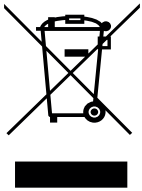
15. 面板承重：面板上放置的物品總重量請勿超過 18kg。

包裝材料回收處理：

本產品以 100% 可回收材料包裝，其上標有可回收標誌者，請根據當地垃圾處理法規分類處理。

家用電器回收處理：

該電器符合歐洲指令 2012/19/EU 的規定，用於廢棄的電子和電氣設備（WEEE）。通過確保正確處置該電器，您將有助於防止不正確處置導致的可能 對環境和人類健康造成的損害。產品上的符號表示它不能被視為普通家庭垃圾。應將其送至電子和電器產品回收的集合點。此電器需要進行專業的廢棄處理。有關此產品的處理、回收和回收的更多信息，請聯繫當地議會、家庭廢棄物處理服務或購買該產品的商店。有關該產品的處理、回收和回收的更詳細信息，請聯繫當地城市辦公室、家庭廢棄物處理服務或購買該產品的商店。



處理：
不要將此產品棄置為未分類的市政垃圾。需要將此類垃圾單獨收集進行特殊處理。

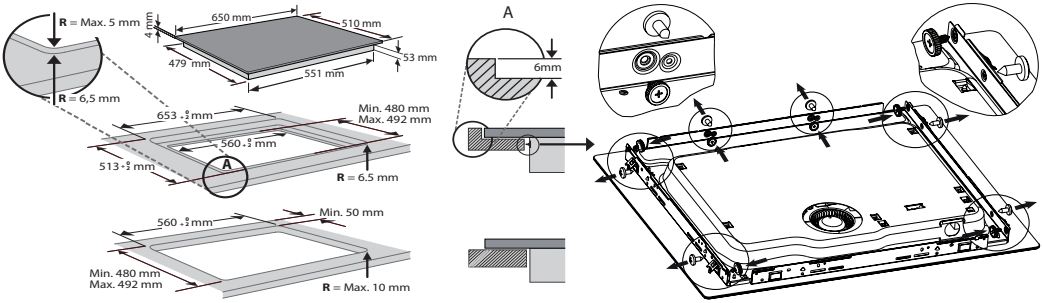
警告

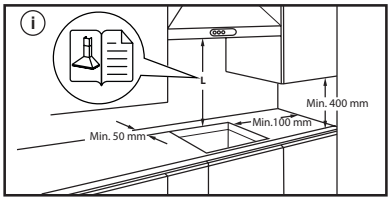
1. 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
2. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

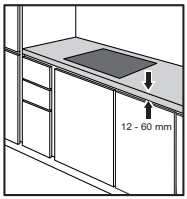
設備名稱：全區感應爐　　型號（型式）：FMY 658 IFP BK

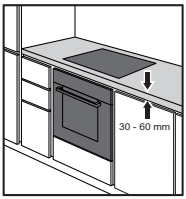
單元(註)	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr^{+6})	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
加熱原件	○	○	○	○	○	○
馬達	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
金屬部件(含外殼、固定片、螺絲)	○	○	○	○	○	○

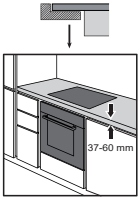
備考1. 〝超出0.1 wt %〞及〝超出0.01 wt %〞係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。
備考2. 〝○〞係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。
備考3. 〝—〞係指該項限用物質為排除項目。

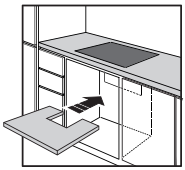

R = Max. 5 mm
4 mm
650 mm
510 mm
479 mm
551 mm
53 mm
R = 6,5 mm
653 +2 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 mm
513 +2 mm
A
R = 6.5 mm
560 +2 mm
Min. 50 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm
A
6mm

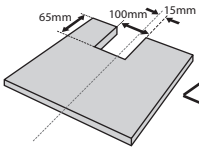

L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 50 mm

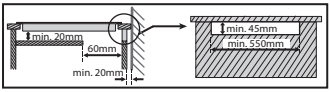

12 - 60 mm

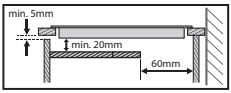

30 - 60 mm

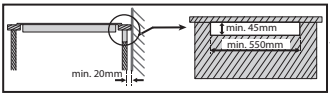

37-60 mm

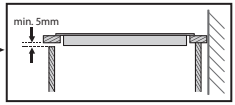


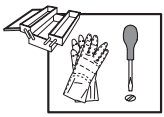

65mm
100mm
15mm

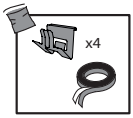

min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm

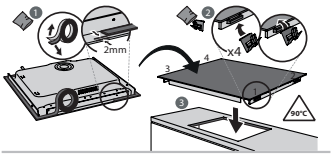

min. 5mm
min. 20mm
60mm

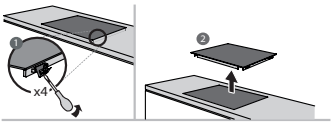

min. 45mm
min. 550mm
min. 20mm

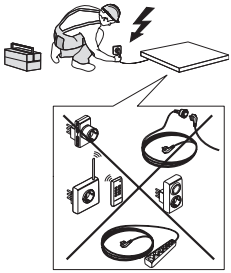

min. 5mm




x4


2mm
x4
3
4
90°C


x4



注意事項

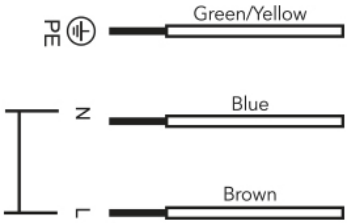
連接感應爐到主電源供應此裝置必須由合格的人員將其連接到主供應電源。在連接到主電源之前，**請檢查以下事項：**

1. 家庭配線系統是否適合感應爐所需的功率。
2. 電壓是否與產品銘牌上數值相符。
3. 電源電纜截面是否能夠承受額定牌上指定的負載。為了將感應爐連接到主供應電源，不要使用轉接器、升壓器或分支其他設備，因為它們可能會引 起電線過熱和火災。

電源供應電纜不得觸碰到任何發熱部件，並且必須放置在其溫度不會超過 **75**℃的任何點。請諮詢電工，確保家庭配線系統是否適合而無需進行修改。任何修改必須由合格的電工進行。

電源應按照相關標準進行連接，或使用單極斷路器。

連接方法如下。



連接電源

在連接爐灶到電源前，請檢查電壓和頻率是否與位於它底部爐灶銘牌上和保證書上規定的相符，或者在產品的整個使用壽命期間，技術數據的運用，你必須依照本手冊操作。

如果電纜引入線安裝在同一設備中，請確保電纜引入線不與感應頂部外殼或爐灶外殼接觸。

⚠ 產品配電注意與警告

1. 電源接頭必須正確接地，並遵循現行法規，否則電爐可能會發生故障。
   高電壓波動異常會損壞此控制系統（任何電器設備也是一樣）。

2. **接地要求** - 本產品必須正確安裝於符合國家電工法規之接地插座。若因未接地或接地不良導致之故障、損壞或人身傷害，本公司恕不承擔保固責任及法律責任。

3. **使用者義務**
   - 消費者應自行確保用電環境符合安全規範（如：插座接地完整、電壓穩定）。
   - 若因私自改裝、不當安裝（如拆除接地線）或環境因素（如雷擊、突波）導致損壞，不在保固範圍內。

4. 只有 FRANKE 官方技術服務可以處理或修復這個設備，包括更換電源線。

5. 在切斷主電源電纜的連接之前，我們建議關閉開關並等待大約 25 秒，然後切斷主電源。這段時間是要讓電子電路完全放電，才能排除電纜端子可能產生的電擊。

- 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。
- 請勿將烤箱安裝於電冰箱、洗衣機或是其他同類廚具電器的上方。
- 足夠的散熱空間

此接法適用於國內最常見的單相 **220V** 交流電壓。

▲ 本產品必須由合格技術人員安裝，技術人員須配戴工作手套以預防受傷。

▲ 安裝或檢修本產品必須由合格技術人員處理。除非產品手冊上有特別註明，請勿擅自取下或以其他零件取代。安裝過程中請將孩童帶離此處。開箱後，請確認產品的完整性，檢查在運輸過程中產品是否損傷。若有任何問題，請聯繫購買經銷商或原廠客服。安裝完成後，包裝材料（塑料、保麗龍等）務必收放在孩童無法觸及之處，因有造成不當窒息之危險。**在產品安裝完成之前，請勿接上電源，以避免造成觸電之危險。在安裝過程中，請小心勿刮傷電線，以避免造成觸電之危險。僅有在完成安裝之後，再正確接上電源。**

▲ 本產品安裝前，請確實完成櫥櫃面板裁切作業，並移除所有因裁切而產生的碎片。

▲ **在整個產品的使用壽命期間，請保存保證書或是技術數據表，還有說明手冊。這些都有重要的技術訊息在內。**

用電警告：

▲ 如果插座可以觸及，務必用拔除插頭的方法來斷開電源，並且依照該地區的用電法規，有安全穩固的接地措施。

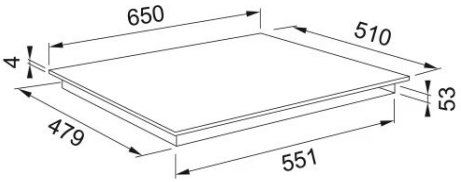
▲ 必須使用單獨迴路，勿使用延長線、變電器。完成安裝後的電路零件不可外露。電線若有損傷時請勿使用本產品。

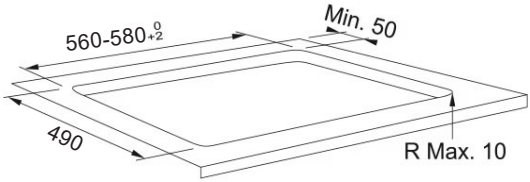
▲ 供電組件若有損傷，務必以相同零件汰換，並經由授權合格之技術人員進行修理。

安裝

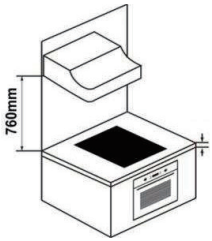
根據圖示的尺寸切割工作檯面。 安裝感應爐時，前後左右應保留至少 50mm 的空間。確保工作檯面的厚度至少為 30mm。請選擇耐熱且具有絕緣性的工作檯面材料（不得使用木材和類似的纖維或吸濕材料，除非經過防焰處理），以避免因散熱而引起的變形。

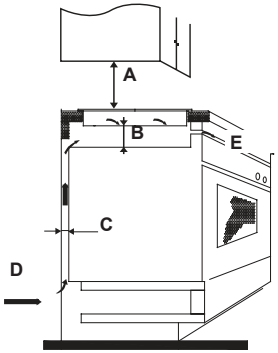
安全距離：感應爐機殼的側邊和工作爐面的內裡之間的安全距離應至少為 3mm。

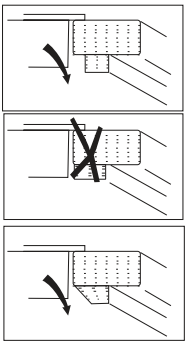




在任何情況下，請確保感應爐有充分通風，並確保空氣進出口未被堵塞。確保感應爐處於良好的工作狀態。如右圖所示。







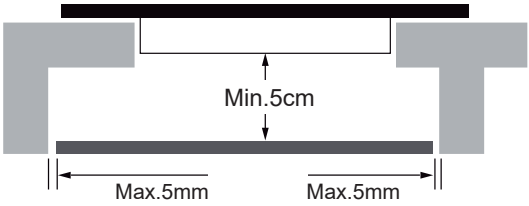
注意！爐具和抽油煙機之間的安全距離應至少為 760mm。

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)
760	**50 min.**	**20 min.**	**Air intake**	**Air exit 5 mm**

警告：確保充分通風

請確保感應爐有良好的通風，並確保空氣進出口未被堵塞。為了防止意外接觸到過熱的底部或在工作時不慎觸電，需要在感應爐底部距離最少 50mm 的地方放置一個木質插入物，並用螺絲固定。
請遵循以下要求：

感應爐的外圍有通風孔。當您放置感應爐時，務必確保工作檯不會擋住這些孔，以確保通風良好。



請注意：

連接塑膠或木質材料與家具的膠水必須能夠耐受不低於攝氏 150 度的高溫，以避免拼板脫落。因此，後牆相鄰和周圍表面必須能夠耐受攝氏 90 度的高溫。

在安裝感應爐之前，請確保以下事項：

- 工作檯面是平方且水平的，且沒有結構部件妨礙空間要求。
- 工作檯面由耐高溫和絕緣材料製成。
- 如果感應爐安裝在烤箱上方，請確保烤箱具有內置冷卻風扇。
- 安裝需符合所有通風要求和適用的標準和法規。
- 產品電源布線中應包含一個合適的無熔絲開關，可完全斷開主電源供應，並且安裝和位置應符合當地的水電規則和法規。無熔絲開關必須是經批准的類型，並在所有電極（如果當地布線規則允許這種要求變化）中提供 3 毫米的氣隙接觸分離（或在所有電源［相］導線中，如果當地布線規則允許這種要求變化）。
- 無熔絲開關可以使感應爐的客戶容易操作。
- 如果對感應爐安裝有疑問，請諮詢當地建築法規和條例。
- 在圍繞感應爐的牆面上使用耐高溫且易於清潔的裝飾材料（例如陶瓷磁磚）。

在安裝感應爐後，請確保以下事項：

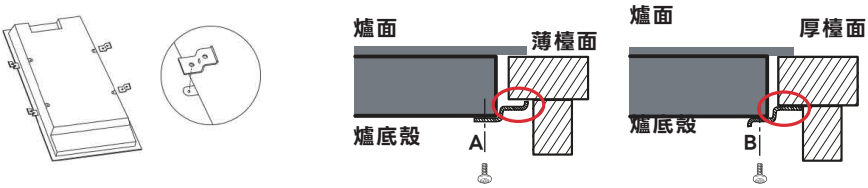
- 電源供應電纜不可透過櫥櫃門或抽屜進行存取。
- 需要從櫥櫃外部流入足夠的新鮮空氣到達感應爐的底部。
- 如果感應爐安裝在抽屜或櫥櫃空間上方，應在感應爐底部下方安裝隔熱保護屏障。
- 客戶可以輕鬆操作到無熔絲開關。

在安裝固定支架之前 應將產品放在穩定且光滑的表面上（使用包裝材料）。不要對從感應爐爐面施加力。

調整支架位置

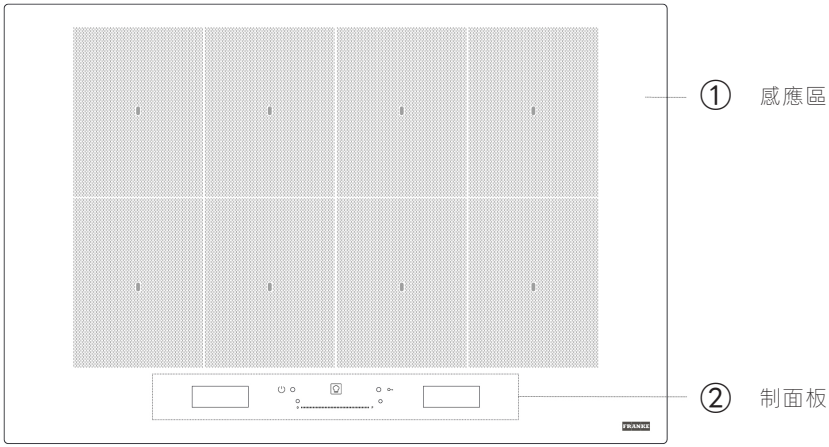
安裝完成後，將爐灶固定在工作表面上，並使用螺絲將 **4** 個支架固定在感應爐底部（見圖片）。 調整支架位置以適應不同的檯面厚度。

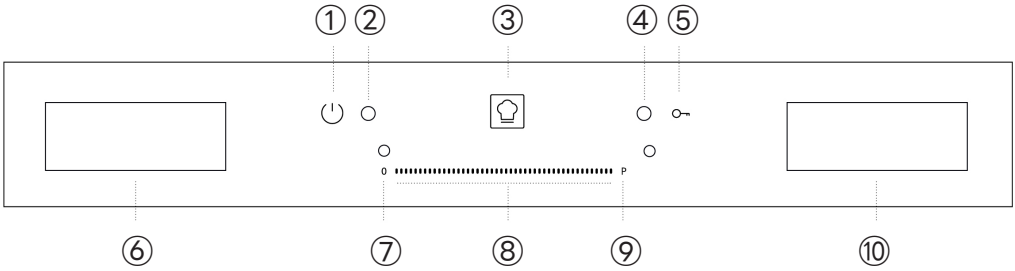
在任何情況下，安裝後支架不得與工作檯的內部面接觸（見圖片）。



注意事項

1. 感應爐必須由合格的技術人員安裝。我們有專業人員為您提供服務。請不要自行拆裝。
2. 感應爐不得直接安裝在洗碗機、冰箱、冷凍櫃、洗衣機或烘乾機的上方，因為潮濕可能會 損壞感應爐的電子元件。
3. 感應爐應安裝在能夠確保有良好的散熱空間的位置。
4. 感應區上方的牆壁和廚具檯面必須能夠耐高溫。
5. 為避免感應爐損壞，廚具板材和膠粘劑必須耐高溫。
6. 不得使用蒸氣清潔器清潔感應爐。





1. 開關按鈕

2. 指示燈 – 感應爐開啟

3. Cookassist（烹飪輔助）按鈕（特殊功能）

4. 指示燈 - 鍵盤鎖定啟用

5. 鍵盤安全鎖

6. 烹飪區選擇顯示

7. 烹飪區關閉按鈕

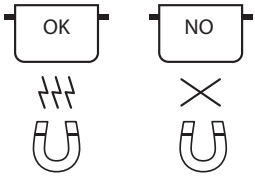
8. 觸控滑軌

9. 快速加熱鍵

10.「管理功能」顯示

請注意產品重量與尺寸為估計值，由於我們不斷精進產品品質，可能會在未告知的前提下變更產品規格。

選擇適用的鍋具



僅使用適用於感應爐，具備磁性的鍋具。要確定鍋具是否適用，請檢查是否有【 】符號（IH 爐專用）。您可以使用磁鐵檢查鍋具是否具有磁性。

鍋底的質量和結構會影響烹飪效果。某些鍋底直徑的標示可能與實際的磁性表面直徑不符。

空鍋或薄底的鍋具

不要在爐具開啟時使用空鍋或薄底鍋具。爐具配備了內部安全系統，不斷監測溫度，當檢測到高溫時會啟動「自動斷電」功能。當空鍋或薄底鍋具在使用時，溫度可能會很快升高，並且「自動斷電」功能可能無法立即觸發，這可能會損壞鍋具或爐面。如果發生這種情況，請不要碰任何東西，等待所有部件冷卻。 如果出現任何錯誤訊息，請聯繫客服中心。

不同烹飪區的最小鍋 / 鍋底直徑

為了確保爐灶正常運作，鍋具必須覆蓋爐灶表面上標記的一個或多個參考點，並且必須具有適當的最小直徑。

鍋具放置位置	最小直徑
中心位於 1 個感應點	10cm
覆蓋 2 個感應點	19cm
覆蓋 3 個感應點	長方形鍋具
覆蓋 4 個感應點（水平）	長方形鍋具
覆蓋 4 (2+2) 個感應點（垂直）	26cm

第一次使用

爐面設定可隨時更改。要更改設置，請點擊「管理功能」顯示中的【 】符號。

從設定菜單中，您可以：

- 選擇語言
- 調整亮度
- 調整聲音提示的音量
- 調整按鈕音調
- 調整感應爐的功率
- 檢查安裝的軟體版本
- 還原爐具的出廠設定

如果發生停電，設置將被保留。

調整爐具的功率：

您可以從設定菜單中根據需求設定此感應爐的最大功率級別。

可用的功率級別有：2.5 千瓦、4.0 千瓦、6.0 千瓦和 7.4 千瓦。

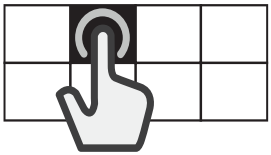
日常使用

開啟總電源

要打開感應爐，按下開關按鈕約 1 秒，直到顯示亮起。如果您在 30 秒內沒有選擇功能，爐具將自動關閉。如果您按下任何按鈕超過 10 秒，爐具將關閉。要關閉爐具，請按同一按鈕，直到顯示關閉。所有烹飪區都將被停用。如果爐具一直在使用，當您關閉它時，所有烹飪區將被停用，並且剩餘熱指示燈「H」將保持亮著，直到烹飪區冷卻。

選擇烹飪區

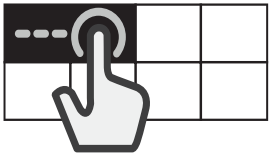
可以從左側顯示中選擇所需的烹飪區，只需按相應的面板。未選擇的所有區域將顯示輕微的條紋。



選擇跨區

跨區是多個烹飪區重疊的區域，可以用作單一的烹飪區。

建立跨區：選擇多個面板或用手指逐漸將面板連接在一起。



切割跨區

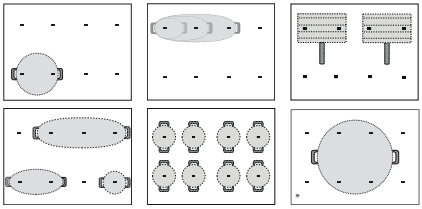
按住相應的面板，持續 3 秒，即可分開所需的烹飪區。或者在「**管理功能**」顯示中出現的「**分割區域**」。當烹飪區被分開時，每個單獨區域設定了相同的功率水平。

如果在 30 秒內所有選擇的烹飪區都未被鍋具覆蓋，左側顯示將顯示密集的條紋。您可以使用右側顯示中的「**添加鍋具**」命令重新啟動該區域。

啟動 / 停用烹飪區域和調整功率

要啟動烹飪區域：

1. 開啟爐具。
   如果已經放好了鍋具，感應爐會自動偵測它。選擇建議的區域以選擇功率。
2. 把鍋具放在所選擇的烹飪區域，確保它覆蓋爐面的一個或多個感應點。



* 使用此位置將可獲得最大功率輸出。

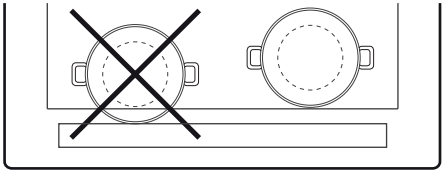
請注意：

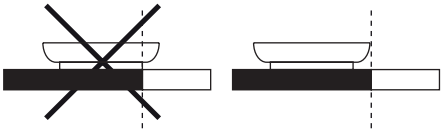
不要用鍋具遮住顯示螢幕或觸控面板區。

如果餐具遮蓋了其中一個螢幕，爐具可能無法正常運作。

在右側螢幕上，將出現 **“CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute”**（檢查觸控區域，請在一分鐘內移除物體）的訊息，請移除物體並等待訊息消失。如果問題仍然存在，請中斷並重新連接電源。

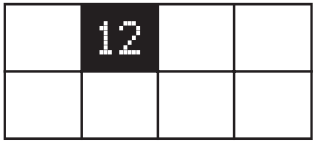
在靠近控制面板的烹飪區域，建議將鍋具放在標記內（考慮到平底鍋的底部和上緣，因為它們往往較大）。這可防止觸摸板過度過熱。在燒烤或爆炒烹飪，請儘可能使用後方的烹飪區域。





3. 在左側螢幕上選擇烹飪區域或跨區。
4. 通過按壓或在滑動觸摸屏上水平移動手指，設定所需的功率級別。

所設定的功率級別將顯示在所選烹飪區域的窗格中。



每個烹飪區域都提供不同的熱量設定，從最低功率「1」到最大功率「18」不等。
使用滑動觸摸屏，您還可以選擇快速加熱功能，這將顯示為帶有字母【**P**】的顯示。
請注意：如果鍋具不適合感應式烹飪，位置不正確或尺寸不合適，烹飪區域的窗格將閃爍。如果在選擇後的 30 秒內未檢測到鍋具，烹飪區域將自動關閉。

要停用烹飪區域：
在左側顯示屏上選擇烹飪區域，然後按下滑動觸摸屏頂部的「**關閉**」按鈕。如果烹飪區域仍然熱，相應的窗格中將顯示剩餘熱指示【**H**】。

加入鍋具

在使用由多個區域組成的烹飪區域時，鍋具可以放在活動區域的任何位置。爐面會自動識別鍋具的實際位置。
如果您想要在活動烹飪區域中添加額外的鍋具，請使用「**Add pot**」（ 加入鍋具）指令，以允許爐面檢測新的鍋。

安全鎖

為了防止在清潔時意外啟動爐面，或者在烹飪時防止控制被意外更改，請長按「 」3 秒，一聲嗶嗶聲和一個警示燈亮，表示此功能已啟用。控制面板將被鎖定，除了關閉按鈕之外。
要重新啟用控制，再次長按「 」3 秒。警示燈熄滅，控制區將再次啟用。

計時器

當爐具關閉時，您可以使用右側的顯示螢幕做為定時器。

要啟用計時器：

1. 開啟感應爐。
2. 「 」按下顯示螢幕管理功能中的沙漏圖標。
3. 「+ /-」使用按鈕設定時間。
4. 當設定的時間到達時，將聽到警示聲。

5. 要更改或停用計時器：
   1. 「 」按下管理功能顯示上出現的沙漏圖標。
   2. 「+ /-」使用按鈕重新設置所需的時間，或**按下 STOP（停止）按鈕關閉計時器。**

設定烹飪時間

計時結束時，加熱區會自動關閉。

要設定烹飪時間：

1. 選擇烹飪區域並設定所需的火力級別。
2. 按下「 」管理功能顯示上出現的碼錶圖案。
3. 使用「+ /-」按鈕設定時間。
4. 一旦設定的時間終止，將聽到聲音信號，並且烹飪區域將自動關閉。

要更改或停用烹飪計時器：

1. 選擇烹飪區域。
2. 按下「 」管理功能顯示上出現的碼錶圖標。
3. 使用「+ /-」 按鈕重新設置所需的時間，或**按下 STOP(停止)按鈕取消設定的烹飪時間。**

可以按照相同步驟為每個區域或跨區設定烹飪時間。

COOKASSIST 助理功能

Cookassist 按鈕允許使用者使用多項特殊功能：

- EasyCook 易烹助理
- ProCook 專業助理
- FlexPro 全區助理

在右側的功能管理顯示中，您可以在特殊功能之間導航，並選擇所需的選項。
使用箭頭可以 ∧∨ 滾動可用的選項。
使用 OK 按鈕確認您的選擇，使用雙箭頭返回上一個菜單。

EASYCOOK 簡便助理

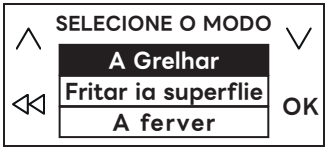
此功能允許您選擇預設的功能，能於以最佳方式烹飪各種不同類型的食物。提供最佳加熱方式，並在烹飪不同階段提供指示，以達到最佳效果。

啟用 EASYCOOK 易烹助理功能：

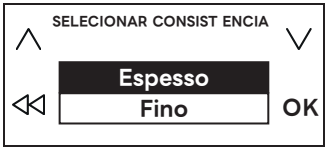
1. 按下 Cookassist 按鈕。
2. 從功能管理顯示中選擇“EasyCook”並確認。

3. 選擇您計劃烹飪的食物類別並確認。

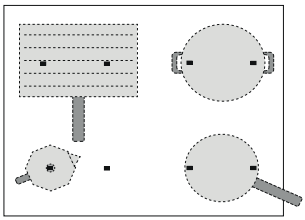
4. 選擇烹飪方式並確認。



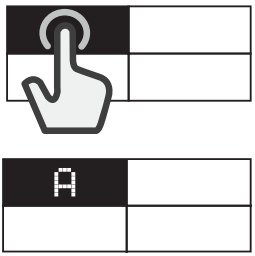
5. 選擇烹飪條件並確認。



6. 現在有四個烹飪區域可用。
將鍋放在位置上，確保它至少覆蓋了爐面上的兩個感應點。“Moka”（摩卡壺）烹飪模式是唯一允許僅覆蓋一個感應點的模式。以下是鍋具的放置示例。



7. 從左側顯示中選擇所需的烹飪區域，選定區域將出現“A”標記。



8. 在右側顯示中，將出現要遵循的指示（例如「**添加油**」或「**添加食物**」）。在每個階段結束時，使用者必須按確認以繼續烹飪。

9. 如有必要，可以隨時使用“+”和“-”按鈕更改預設的火力級別。

10. 當烹飪完成時，按下「停止」按鈕關閉烹飪區。如果在烹飪過程中使用了多個區，您必須首先選擇要關閉的烹飪區。

請注意：
即使已經啟動一個或多個烹飪區，也可以啟動“**EasyCook**”功能。

要為多個烹飪區域啟用 EasyCook 功能：
在為第一個烹飪區啟用“**EasyCook**”功能後，再次按下 **Cookassist** 按鈕，並重複為新的烹飪區啟動過程。已經啟用的區無法被選擇。

請注意：
您可以使用“**EasyCook**”功能最多 4 個區域，前提是所選的火力級別設定允許這樣做。這些區域無法結合成一個更大的區域。

在啟用 EasyCook 功能時進行傳統烹飪：
在啟用“**EasyCook**”功能時，您可以從左側顯示中選擇要啟用的烹飪區，然後設定該區的火力級別，然後按照正常方式進行使用。

食材選項

主要烹飪方法說明（每種方法可能包括其他選項）

食物類別		烹飪方法
	肉類	燒烤、煎炒、煮沸
	魚類	燒烤、煎炒、煮沸
	蔬菜	燒烤、煎炒、煮沸
	醬汁、湯	醬汁（紅醬、白醬）/ 湯（燉煮、濃湯）
	甜點	卡士達醬、奶凍、融化巧克力、鬆餅、布丁
	蛋類	煎蛋、歐姆但、水煮蛋、蛋包、費它它（煎蛋餅）、炒蛋
	起司	烤、平底煎、火鍋
	麵食和米飯	煮沸、煎炒、燉飯、米布丁
	飲料	牛奶、水、摩卡
	自訂	煮沸、烤、煎炒、燉煮、融化

Melting 融化

將食物帶到融化的理想溫度並保持食物的狀態，而不致燒焦的風險。此方法不會損害嬌嫩的食物，如巧克力等。可以使用右側螢幕上的“+”和“-”按鈕隨時調整烹飪速度。

Simmering 燉煮

適用於慢燉和慢慢收汁的菜餚，保持食物的狀態，不致燒焦。此方法不會損害食物，並防止食物焦附在鍋上。鍋具材質和類型可能會影響效果或烹飪時間。可以使用右側螢幕上的“+”和“-”按鈕隨時調整烹飪速度。

Boiling 煮沸

用於高效率煮沸開水。煮沸完成後在等待使用者確認按鍵之前，火力會保持在一定溫度，防止溢鍋和浪費電力。在此功能開啟狀態時，如果鍋子是空的（沒有水）或煮乾了，會聽到警示聲提醒。建議只有在聽到煮沸警示後才添加鹽。

煎炒

可用於熱鍋或養鍋。當鍋具加熱到理想溫度時，會指示通知使用者放入食物。放入食物烹調後，在確認完成之前，火力會保持在一定溫度，防止鍋具過熱並避免能源浪費。建議在爐面為室溫時使用此功能。使用此功能請勿加蓋，若要預防油脂噴濺，建議使用防

油噴網蓋。當使用此功能烹飪時，建議使用適合油炸的油，例如各種種子油等。使用不同的油時，總是要特別謹慎，在第一次使用時監督烹飪。

燒烤

此功能根據食物厚度燒烤各種食物。當達到預設理想溫度時，會發出警示聲。之後加熱區會在烹飪過程中保持一定溫度。一旦用戶確認已添加食物，烹飪即開始。建議在加熱階段時準備食物，並在聽到警示聲時立即添加食物。建議在爐面為室溫時使用此功能。若非使用適用的燒烤鍋具，請在首次使用此功能時格外小心，因為底部的質量可能會影響加熱時間。薄底鍋具可能會在短時間內達到非常高的溫度。

摩卡

此功能允許自動加熱“摩卡咖啡壺 “。可以於選單中選擇該功能來啟動加熱，咖啡準備好時會發出警示聲。該功能被預設為自動關閉，以防止溢出。首次使用時，請務必檢查是否符合條件。建議在爐面與水為室溫時使用此功能。

請注意：在加熱的第一分鐘內儘量不要移動咖啡壺，才能達到最佳效果。

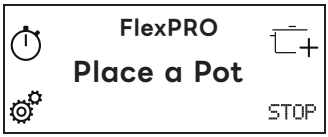
PROCOOK 專業助理

此功能將加熱區分成四個，可同步啟動四區，各區將以預設火力級別運作。此功能讓您將鍋具在加熱區間交互移動，方便您在不同的溫度下繼續烹飪。

啟用 ProCook 專業助理功能：

1. 將鍋具放在加熱區。
2. 按下 Cookassist 按鈕。
3. 從功能管理顯示中選擇“ProCook”並確認。

4. 四個烹飪區域窗格將出現在左側螢幕上，顯示對應的火力級別（低、中、高）。
5. 如果您想添加更多鍋具，請使用「**加鍋**」命令。
6. 要退出此功能，按「**停止**」。



更改烹飪區域的功率：

1. 選擇烹飪區域。
2. 滑動手指選擇火力級別，選擇的火力數字會在左側螢幕上會顯示 1 秒鐘。
3. 對應於所選功率級別的顯示（低、中、高）將重新出現。

請注意：

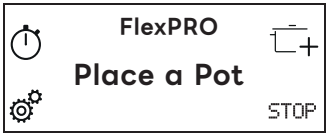
更改的設置將保存，直到您再次更改或重置它們。

FLEXPRO 全區助理

此功能允許您將整個加熱區用作單一的烹飪區域。

要啟用 FlexPro 全區助理功能：

1. 放置鍋具在位置上。
2. 按下 Cookassist 按鈕。
3. 從功能管理顯示中選擇“FlexPro”並確認。



4. 從滑動觸摸螢幕設定所需的火力級別。所設定的火力級別將顯示在左側螢幕上。
5. 如果您想添加更多的鍋具，請使用「**加鍋**」命令。
6. 要退出此功能，按「**停止**」。

餘溫顯示

如果螢幕上出現「**H**」，這表示加熱區域仍處於高溫。該指示燈即使在該區域未啟動但由於相鄰區域的使用，或因為擺放了熱鍋受熱時也會亮起。

當加熱區域冷卻下來時，「**H**」 將消失。

注意：

移動鍋具時，請將鍋具輕放在爐面上，請勿在玻璃爐面上拖移，這可能會造成爐面刮傷。

火力級別		烹飪類型	推薦用途（表示烹飪經驗和習慣）
最大功率	P	快速加熱	適用於迅速升溫食物以快速煮沸（煮水）或迅速加熱烹飪液體。
	14 – 18	油炸 - 煮沸	適用於煎炸、開始烹飪、炸冷凍食品、迅速煮沸液體。
		煎炸 - 烹飪 - 燉煮 - 炒	適用於爆炒、保持沸騰、烹飪和燒烤。
	10 – 14	煎炸 - 烹飪 - 燉煮 - 炒 - 烤	適用於炒、保持輕沸騰、烹飪和燒烤，以及預熱配件。
		烹飪 - 燉煮 - 炒 - 烤 - 燉煮至收汁	適用於燉煮、保持輕沸騰、烹飪和烤燒（較長時間）。
	5 – 9	烹飪 - 燉煮 - 勾芡 – 收汁或濃醬	適用於慢烹飪食譜（米飯、醬汁、烤肉、魚）配以液體（例如水、葡萄酒、湯、牛奶），以及為麵食加奶油。
			適用於慢烹飪食譜（不超過 1 升：米飯、醬汁、烤肉、魚）配以液體（例如水、葡萄酒、湯、牛奶）。
	1 – 4	融化 - 解凍	適用於軟化奶油、溫和融化巧克力、解凍小小份食材。
		食物保溫 - 加奶油燉飯	適用於保溫小份食物或菜餚，以及加奶油燉飯。
	0		待機或關閉模式（可能有烹飪結束後的餘溫，顯示“H”）。

警告

- 在進行任何保養操作之前，確保電器已關閉並斷開電源；切勿使用蒸汽清潔設備 - 有觸電風險。
- 在清潔之前，確保加熱區域已關閉，並且未顯示餘溫指示「**H**」。
- 不要使用具有磨損、腐蝕性、或含氯的清潔劑或鍋具擦拭劑清潔爐具。

重要事項

- 請勿使用磨損性海綿或磨砂墊，因為它們可能損壞玻璃。
- 每次使用後，請清潔爐面（當它冷卻時），以去除食物殘留的沉積物和污漬。
- 如果爐面未保持潔淨，可能會降低控制面板按鈕的靈敏度。
- 只有在殘留物粘在爐面上時才使用刮刀。請遵循刮刀製造商的說明以避免刮傷玻璃。
- 含糖或高糖含量的食物可能會損壞爐面，必須立即清除。
- 鹽、糖和沙子可能會刮傷玻璃表面。
- 使用軟布、吸水的廚房紙巾或特殊的爐面清潔劑（遵循製造商的說明）。
- 加熱區域內的液體溢出可能會導致鍋具移動或震動。
- 清潔爐面後，請仔細擦乾。

支援

如果遇到任何操作問題，請聯繫 FRANKE 所授權技術服務中心。

請勿使用未經授權的技術人員提供的服務。

在聯繫客戶服務時，請提供以下信息：

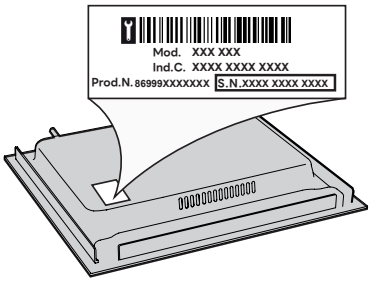
– 故障類型

– 設備型號（Art.）

– 序列號（S.N.）

此信息位於數據板上。數據板附在底部。

如果您仍處於保修期內，還必須提供購買證明。



WWW.FRANKE.COM
© Franke Technology and Trademark Ltd., Switzerland

故障排除

- 檢查電力供應是否已關閉。
- 如果您在使用後無法關閉感應爐，請將其與電源分開。
- 如果在打開感應爐時出現符號組合，請參考以下表格說明。

請注意：

從鍋中溢出的液體，或任何置於操控區域上的物體可能會意外開啟或關閉安全鎖功能。

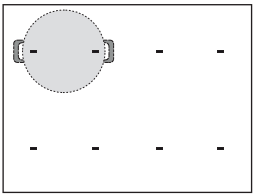
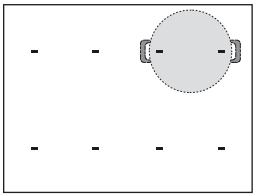
顯示代碼	說明	可能原因	解決方法
C81、**C82**	因為溫度過高導致控制面板自動關閉	零件內部溫度太高。	等待爐面冷卻後再次使用。
F02、**F04**	電壓錯誤。	電器電壓與供電電源不一致。	拔除電源，檢查電源供電與設備。
F01、**F06**、**F12**、**F13**、**F25**、**F34**、**F35**、**F36**、**F37**、**F41**、**F47**、**F58**、**F61**、**F76**	請先將電源拔除，等待幾秒鐘，然後重新接上電源。 如果問題仍然存在，請致電客服中心並告知螢幕上出現的錯誤代碼。		

操作過程中發出的聲音

感應爐在正常操作期間可能會發出哨聲或咯吱聲。這些聲音實際上來自烹飪器具，與鍋底部的特性有關（例如，當鍋底部由不同層次的材料製成或底部不平整）。這些聲音可能因所使用的烹飪器具類型和盛裝食物數量而有所不同，並不表示出現問題。

已驗證的烹飪

專門為檢查機構制定了下表，以便使用我們的產品。

已驗證的烹飪	已驗證的烹飪位置
熱分佈，根據「煎餅」 EN 60350-2 §7.3 進行測試	 
熱性能，根據「薯條」 EN 60350-2 §7.4 進行測試	
融化和保溫：「巧克力」	
燉煮：「米布丁」	

環保規範設計：根據法規，選擇感應爐上的所有單個區域，或使用 FlexPro 跨區功能進行測試。

歐洲進口廚衛產品事業部

20261007

ClearWell 客林渥

Water has never been so beautiful

水從未如此美麗

www.uc-clearwell.com

免費客服專線 0800 800 669

官網

即時辦

> 專業安裝指導

> 完整使用教學

> 迅速完修回覆

> 售後保固二年

台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中

台中市北屯區山西路三段 192 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

FRANKE