



**產品說明書**

IBC 7322 S/IBC 7320 D  
橫式雙口感應爐

[www.teka.com](http://www.teka.com)  
F74-A527



## Content 目錄

01. 安全資訊	.....	2
02. 安裝說明	.....	4
03. 產品介紹	.....	8
04. 產品操作	.....	13
05. 烹調指南	.....	22
06. 火力設定	.....	23
07. 清潔與保養	.....	24
08. 提示與小技巧	.....	25
09. 故障顯示與檢查	.....	26
10. 台灣櫻花維修保固	.....	27

## 01. 安全資訊

安裝和使用此家電用品前，請先詳細熟讀本產品隨附的說明書，由於安裝及使用不正確而造成之傷害及損害，消費者需自行負責。請務必妥善保存說明書以便日後參考使用。

### 兒童和易受傷人員的安全

- 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。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處並適當進行廢棄處理。
- 操作家電或當家電仍有餘熱時，請確保兒童和寵物遠離本家電。
- 若本家電設計有兒童安全裝置，應將其啟動。
- 烹調過程中必須有成人到場監督。短暫的烹調過程亦需有成人到場監督。

### 一般安全



警告!

本家電及可觸及零件在使用中可能發燙，應小心避免碰觸。



警告!

電器操作中，不可無人看顧，以免造成火災的危險性。



警告!

本產品不可當作工作台或在其上放置東西，易有火災的危險。

- 不得用水滅火，應將電源切斷，並以鍋蓋或防火毯覆蓋火焰。
- 不可使用外部計時系統或遙控系統來操作本電器。
- 金屬物如刀子、叉子、湯匙和蓋子不得放於爐具表面上，可能因此發燙。
- 不可使用蒸汽清潔機清洗本家電。
- 使用後，應確實按壓電源控制鍵關閉電器，不可依賴鍋具感測器。
- 若陶瓷玻璃表面龜裂時，應關閉本家電避免觸電。
- 若電源線毀損時，需由製造商、授權服務中心或類似的合格人員換新才能夠避免危險。



警告!

僅限使用本家電製造商或其所指示本家電爐具適用或套裝設計的護罩，使用不當的護罩可能發生危險。

### 使用安全



警告!

有受傷、燙傷和電擊的危險

- 使用前，先拆除所有的包裝、標籤和保護膜(如果有的話)。
- 本電器僅供家居使用。
- 不可變更本電器的規格。
- 確保通風口不阻塞。
- 每次使用後，請確實關閉電器。
- 刀具或鍋蓋不可放於烹飪區上，可能發燙。
- 不可用濕的手操作本家電，也不可在家電與水接觸時操作。
- 本家電操作時，配戴心律調整器的使用者需與感應爐的烹飪區保持至少30 cm的距離。
- 食物放入熱油中可能造成噴濺。



警告!

有火災和爆炸的危險

- 脂肪和油加熱易產生可燃蒸氣，烹調此類的食品時應遠離易燃物或可燃物。
- 高溫熱油產生的蒸氣可能立即自燃。
- 使用過的油因為含有食物殘留，容易在較高溫時起火。
- 切勿將沾有易燃物的物品放於本電器中、上方或其附近。



警告!

有損壞家電的危險



警告!

有火災和電擊的危險

- 不可將熱的鍋碗瓢盆放於操作面板上。
- 熱鍋蓋不可放於爐具的玻璃表面上。
- 務必小心不可讓物品或廚具掉落在電器上，否則易造成表面受損。
- 請勿讓產品空燒或乾燒。
- 請勿將鋁箔紙放在本電器上。
- 鑄鐵、鋁製或底部毀損的鍋具可能刮傷玻璃表面，移動鍋具時，務必將這些物品提起。
- 本電器限用於烹煮，不可用於其他用途。



警告!

若您有佩戴心律調整器，使用本電器產品之前，請先諮詢醫生。

## 02. 安裝說明

### 安裝前須知

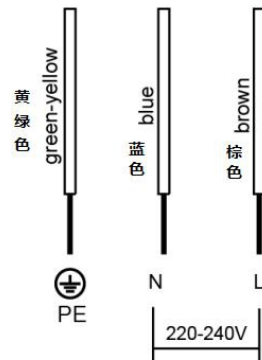
1. 感應隔熱板必須要由合格人員或技師安裝。本公司有專業人員隨時為您服務。請勿自行安裝。
2. 感應爐不可直接安裝在洗碗機、冰箱、冰櫃、洗衣機或烘衣機的正上方，因為濕氣可能會造成感應爐的電子裝置損壞。
3. 感應隔熱板應安裝，以確保可隔離較佳的熱輻射，以加強爐具的可靠性。
4. 牆壁與流理檯面以上的感應加熱區應可耐熱。
5. 為避免損傷，夾板與黏著劑必須要耐熱。
6. 不得使用蒸氣清潔器。

### 將感應爐接上主電源

⚠ 本感應爐僅可由具備適當資格的技術人員連接到主電源。  
在將感應爐連接到主電源之前請先檢查/確認：

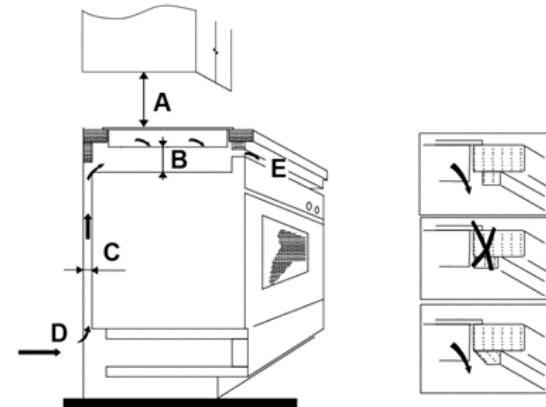
1. 家用電路系統適合感應爐所需要的電力。
2. 電壓與規格貼紙上的資料相符。
3. 電源線的斷面可以承受規格貼紙上所述的負載。
4. 在將感應爐連接到主電源時，請勿使用轉接頭、減壓器或多插頭組，因為這些裝置可能會造成過熱。
5. 電源線不得接觸到任何高溫部位，且位置必須適當規劃以免其溫度超過75°C。

⚠ 請與技術人員確認家用線路系統是否不須更改即可適用。  
任何變動僅可由合格電工人員進行。



在任何情況下均應確認感應爐的通風良好，且進氣口與排氣口沒有被擋住。  
請確認感應爐處於正常運轉狀態。如下圖所示：

⚠ 注意：爐具與爐具上方的櫥櫃之間的安全距離至少應為760mm。



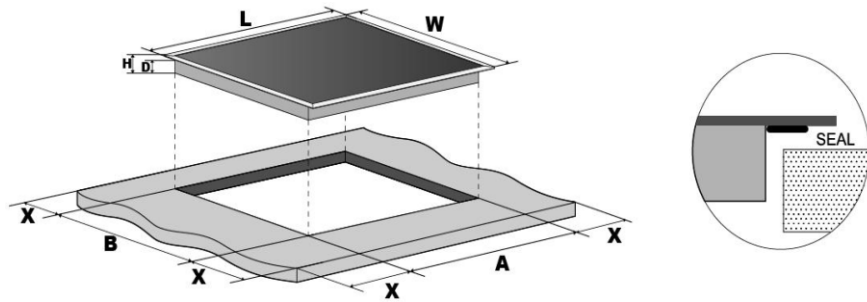
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	最少50	最少30	進氣口	出風口 10mm

## 安裝方式

請根據安裝圖面上所示之尺寸切割流理檯面。

為安裝與使用之故，開孔周圍應保留最少5cm的空間。

請確認流理檯面的厚度至少為30mm。請選擇耐熱且隔熱的檯面(除非經過適當處理，否則請勿使用木材與類似的纖維或吸濕材質作為流理檯面)，以免發生觸電與因加熱後高溫輻射所造成的較大變形。如下圖所示：



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	60	56	680	380	最少50

## 在安裝感應爐之前請先確認

- 流理檯面方正平整，且沒有結構桿件妨礙到空間要求。
- 檯面是以防熱隔熱材料製成。
- 如果感應爐是安裝在烤箱上方，則烤箱必須要有內建的冷卻風扇。
- 安裝作業必須符合所有空間要求以及適用的標準與法規。
- 電源配線中必須加裝一個可以將所有電源切斷的適當隔離開關，且其安裝與位置應符合當地線路規定與法規。
- 隔離開關必須為認可之型式，並須在所有極性上(或者所有帶電相位導體)
- 提供3mm空隙接觸間距。
- 在感應爐安裝完成的情況下消費者應可輕易接觸到隔離開關。
- 如果有安裝方面的疑問，請洽當地相關服務人員。
- 感應爐周邊表面應採用耐熱且易於清理的材質(例如磁磚)。

## 感應爐安裝好之後請確認

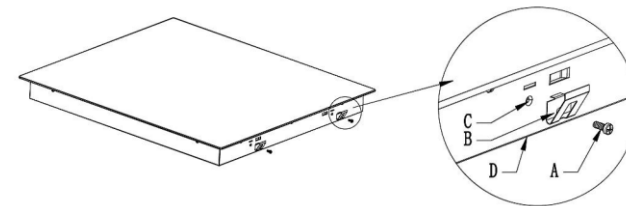
- 電源線無法從櫥櫃門或抽屜接觸到。
- 從櫥櫃外有適當的空氣流動到感應爐底座。
- 如果感應爐安裝在抽屜或櫥櫃空間的上方，則感應爐底座下方應加裝耐熱保護隔板。
- 消費者可輕易接觸到隔離開關。

## 在將固定支架定位之前

感應爐宜設置於穩定平滑的表面上。切勿從感應爐上施力壓強制安裝產品。

## 調整支架位置

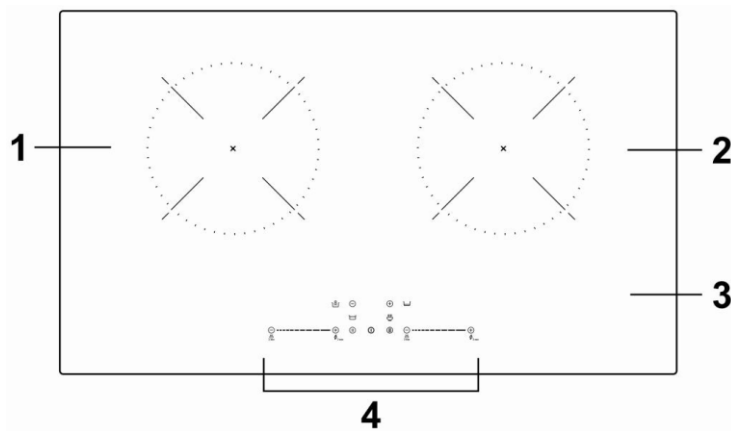
安裝之後將4個支架用螺絲鎖在感應爐上(請見圖)將感應爐固定在工作表面上。調整支架位置來配合不同檯面的厚度。



A	B	C	D
螺絲釘	支架	螺絲孔	底座

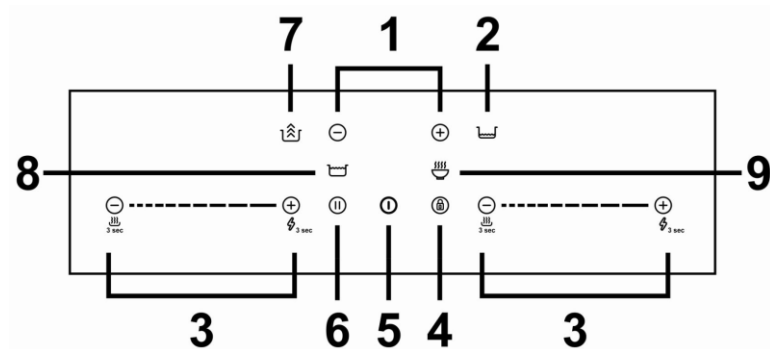
## 03. 產品介紹

### 上視圖



- 1. 2000W Boost 2300W
- 2. 2000W Boost 2300W
- 3. 玻璃面板
- 4. 控制面板

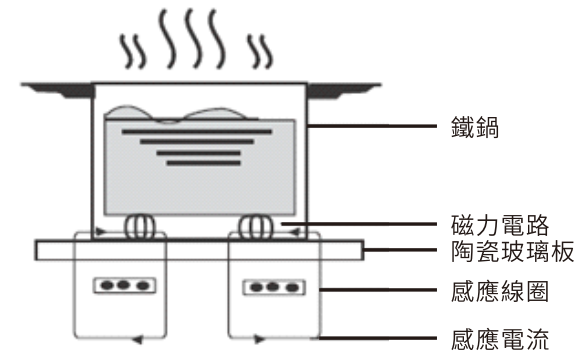
### 控制面板



- 1. 計時器/計時器時間增減按鍵
- 2. 煎炸
- 3. 火力調整/保溫功能/快速加熱功能按鍵
- 4. 兒童鎖按鍵
- 5. 開/關
- 6. 暫停
- 7. 爆炒
- 8. 燉煮
- 9. 煲湯

## 加熱原理

感應烹飪是一種安全、先進、高效、經濟的烹飪技術。它通過電磁振動直接在鍋中產生熱量，而不是通過加熱玻璃表面間接產生熱量。陶瓷玻璃板變熱只是因為鍋具傳遞的熱量。



## 使用與注意事項

### 注意！

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

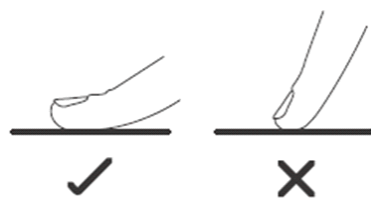
### 噪音：

- 依據不同鍋底的材質、厚度及結構，於加熱時會產生各種不同的噪音，這些噪音是鍋具感應下的正常現象，並不代表產品有問題，對使用者也不會有安全上的危害。

### 可能產生的噪音：

- 低鳴聲：發生於大火力加熱時。噪音於火力調小時將會變小或消失。
- 低沉哨音：發生於空鍋加熱時。噪音於加入水或食物後將會消失。
- 尖銳哨聲：發生於兩個爐口同時使用大火力加熱時。噪音於火力調小時將會變小或消失。
- 噠噠聲：發生於開始感應鍋具或將鍋具移開時。噪音於感應確認後將會消失。
- 劈啪破裂聲：發生於多層材質構造的鍋具，噪音會因食材的多寡及烹調方式而有所不同。
- 風扇運轉聲：爐具運作時，風扇會於電子系統高溫時啟動，並於停止加熱後持續運轉一段時間。

### 觸控功能：



- 控制功能僅需觸碰即可，不需要施加壓力。
- 請用指腹而非指尖進行觸控操作。
- 機器感應到觸碰時，"嗶"聲會響起。
- 請保持控制面板的清潔，確認按鍵上沒有東西覆蓋住(例如餐具或抹布)。觸控按鍵若沾到水，會影響操作的靈敏度。

## 選擇正確的鍋具

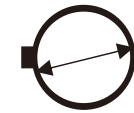
### ● 適合的鍋具：

1. 材質：鍋底為導磁性材質(磁鐵可吸附)，例如鐵鍋、鑄鐵鍋、搪瓷鍋、可被磁鐵吸附之不銹鋼鍋或標明適用於感應爐之鍋具。
2. 形狀：底部平坦無凹凸的平底鍋。



鍋底平坦的鍋具

3. 尺寸：鍋具底部導磁區直徑最少為120mm。為達到良好的烹調效果，鍋具底部導磁區尺寸盡量與加熱區直徑相符，建議在加熱區直徑±20mm內。前述的120mm是以整面都是導磁材質而言，若有"鍋底參雜其他材質的鍋具"中所述之情況，則選用的鍋底導磁區直徑最少為160mm。



鍋底直徑≥120mm

4. 厚度：鍋底厚度至少1mm，使用鍋底過薄的鍋具可能會造成鍋具變形及產生額外噪音。



鍋底厚度≥1mm

### ● 不適合的鍋具：

1. 材質：鍋底為非導磁性材質(磁鐵無法吸附)，例如鋁、玻璃、陶瓷、銅、塑膠及無法被磁鐵吸附之不銹鋼。  
注意：市面上各種「節能鍋」不一定可用於IH感應爐，請詳閱節能鍋使用說明，確認適用後再進行烹煮操作。
2. 形狀：底部凹凸差距過大(凹陷深度大於或等於3mm)、弧形鍋底、鍋底有腳座。



凹陷深度≥3mm的鍋底



有腳座的鍋底



弧形鍋底

3.尺寸:鍋具底部導磁區直徑小於120mm的鍋具。



鍋底直徑<120mm

4.厚度:鍋底厚度小於1mm。

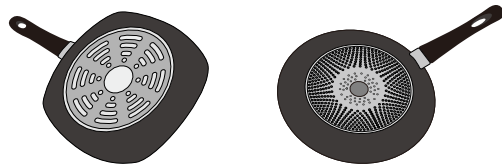


鍋底厚度<1mm

註:以上所述原則適用於大多數的鍋具,小部分特殊設計的鍋具可能會發生加熱效率差或無法感應的情況。

● 鍋底參雜其他材質的鍋具:

有些鍋具底部僅部分區域為導磁性材質,這意味著可能會加熱效率不佳,甚至無法偵測到鍋具。例如參雜了鋁。



空鍋加熱:

· 請勿空鍋加熱,空鍋加熱可能造成鍋具或爐具的面板損壞。



注意!

若使用的鍋具底部無法貼平於爐口中心點,將會影響乾燒偵測的安全功能無法發揮作用。於烹煮過程中務必留在現場監看,以免發生危險。

適合的放置位置:

· 使用合適大小的鍋具,從事加熱時鍋具必須放置在面板上加熱區的中央。

## 04. 產品操作

### 開始烹調

<p>步驟 1: 按住電源開關約1秒。電源開啟後,蜂鳴器會發出嗶嗶聲,計時器會顯示「-」或「--」,表示感應爐已進入待機狀態。</p>	
<p>步驟 2: 請將適當的鍋子放在您想要使用的烹調區。 ● 請確認鍋底與烹調區表面乾淨且乾燥。</p>	
<p>步驟 3: 觸碰加熱區選擇鍵,而您按觸的指示燈會開始閃爍。</p>	
<p>步驟 4: 觸碰“-”或“+”按鍵,或滑動或直接觸碰“-”調整火力設定。 ● 如果您在1分鐘內沒有選擇火力設定,感應爐會自動關機。您就需要從步驟1重新開始。 ● 您在烹調期間可以隨時調整火力設定。 ● 沿“-”滑動,火力段數將從1到9變化。</p>	

如果顯示幕上  $\geq \leq$  與火力設定交替閃爍時

就表示:

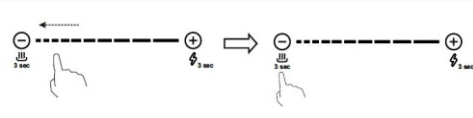



- 您的鍋子沒有放在正確的烹調區; 或者
- 您用的鍋子不適合感應式烹調; 或者
- 鍋子太小或沒有對齊烹調區的中心。

除非烹調區上擺著適用的鍋子,否則爐具不會開始加熱。

如果沒有換上適用的爐具,顯示幕在1分鐘之後會自動關閉。



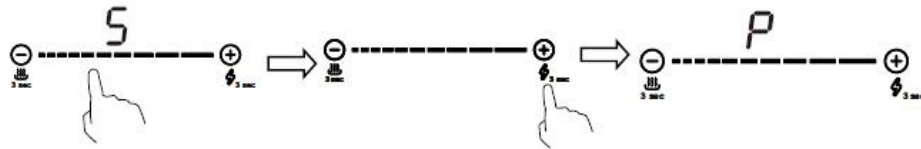
## 結束烹調

滑動“-”到最左邊或觸碰“-”控制鍵到0，將烹飪區關閉。	
確保面板顯示顯示“0”，然後顯示“H”	
觸碰電源開關將整個爐具關掉。	
<p>請注意高溫表面</p> <p>H表示烹調區溫度很高。當表面冷卻到安全溫度時就會消失。如果您想要加熱其他的鍋子時也可以將此當作節能功能，餘熱可用來食物保溫。</p>	

## 快速加熱功能

此功能可提供「額外」功率，使加熱速度增快。所增加的功率依照感應區大小而有所不同。

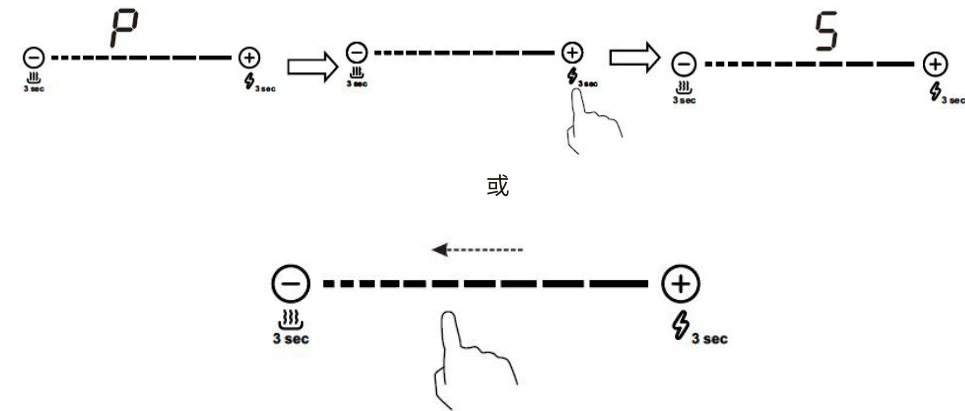
1. 觸碰加熱區選擇鍵，而您接觸的指示燈會開始閃爍，然後持續按壓“+”鍵3秒鐘，直到顯示器出現【P】。



2. 快速加熱功能可持續最長時間為5分鐘，超過表定時間，機器會自動調整火力至9段。

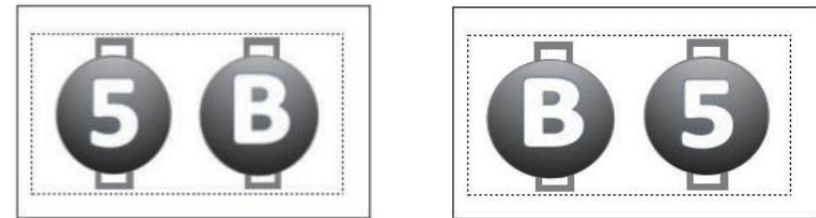


3. 若需在5分鐘內取消快速加熱功能。觸摸並按住“-”按鈕3秒鐘，將返回之前設置的火力。或者沿著滑軌“-”滑動到左邊，調整至所需火力即可。



## 快速加熱功能說明

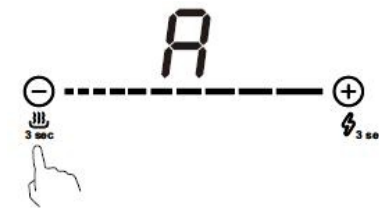
加熱區可以單獨使用快速加熱功能。如果兩個加熱區同時使用快速加熱功能，只有一個加熱區火力維持【P】，另一加熱區火力在5或5以下。



## 保溫功能

此功能適用於保持食物的溫度。

1. 觸碰加熱區選擇鍵，而您接觸的指示燈會開始閃爍，然後持續按壓“-”鍵3秒鐘，直到顯示器出現【A】。



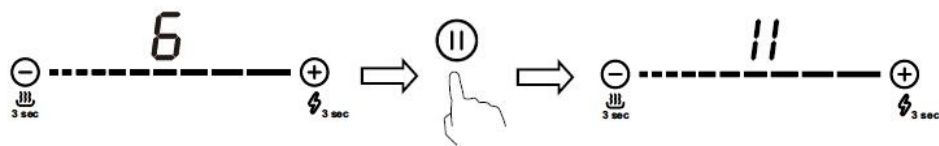
2. 觸碰並按住“-”鍵3秒鐘，將返回“0”火力。或者沿著滑軌“-”滑動到右邊，調整至所需火力即可。



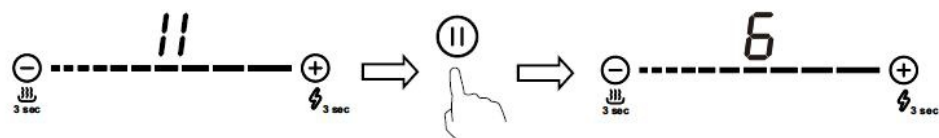
### 暫停功能

暫停功能：

1. 於任何加熱區有進行加熱時，按壓暫停鍵可啟動暫停功能，此時顯示“||”，同時加熱、定時等功能皆暫時停止動作。除暫停鍵及開關鍵外，其餘按鍵皆被鎖定無法操作。



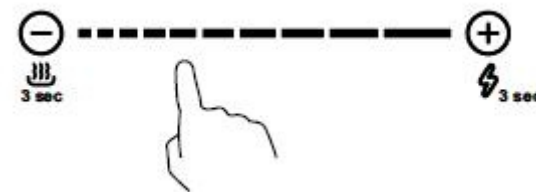
2. 再按壓暫停鍵可取消暫停功能，此時顯示恢復暫停前的設定。



### 爆炒、煎炸、燉煮、煲湯功能



1. 在待機或其他作動模式狀態下，觸碰加熱區選擇鍵。



2. 觸碰您想要使用的功能，相對應功能LED指示燈會亮起，顯示器同時顯示對應的圖示。

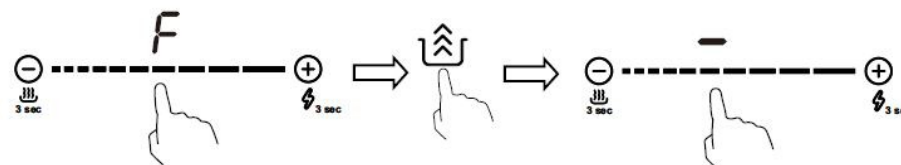


3. 四項功能預設功率及顯示器相對應圖示。

	爆炒	煎炸	燉煮	煲湯
預設功率	2000W	1700W	1200W	1500W
顯示器相對應圖示	F	E	U	□

4. 要取消這四項功能：觸碰加熱區選擇鍵，然後觸碰相應的功能鍵，紅色指示燈將熄滅。或者沿著滑軌“-”滑動到右邊，調整至所需火力即可。

例如：



## 兒童安全鎖功能


- 您可以將控制功能鎖住以免誤觸(例如孩童意外將烹調區打開)。
- 當控制功能上鎖時，除了電源開關以外其他的功能全部關閉。

### 鎖定：

按住""約1秒，鎖定指示燈恆亮，顯示器顯示"Lo"。

### 解鎖：

1. 確保作動狀態下
2. 按住""3秒左右解鎖
3. 可開始使用此產品

 當爐具處於上鎖模式時，除了電源開關以外所有其他功能全部都會關閉，在緊急狀況下用電源開關將感應爐關掉，但您在操作下一個動作之前應先將感應爐解鎖。

## 保護措施

### 餘熱保護

感應爐的溫度感測器可以監控內部的溫度。當監測到溫度過高時，感應爐將自動停止運行。

### 餘熱警告

當感應爐運行一段時間後，會有一些餘熱。出現字母“H”警告您不要靠近它。

### 小物品檢測

當不合適尺寸或非磁性鍋具(例如鋁)或其他一些小物品(例如刀、叉、鑰匙)留在爐灶上時，爐灶會在1分鐘內自動進入待機狀態。風機將持續冷卻感應爐1分鐘。

### 自動關機保護

自動關機是一種安全保護功能，當您忘記關掉感應爐時，感應爐也會自動關機。下表所示為各種火力等級的預設工作時間：

火力等級	1	2	3	4	5	6	7	8	9
預設工作計時器(小時)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

功能圖示	F	E	U	O
功能說明	爆炒	煎炸	燉煮	煲湯
預設工作計時器(分鐘)	60	60	80	99

 裝有心率調節器的人士應在使用本裝置前先諮詢醫生。

## 時間控制

您有兩種不同的方式使用計時器：

- 您可以將計時器當作倒數計時用，在此情況下，當設定時間到時，計時器不會關掉任何烹調區。
- 您可以將計時器設定在設定時間到時將一或多個烹調區關掉。
- 計時器的最大設定值為240分鐘。

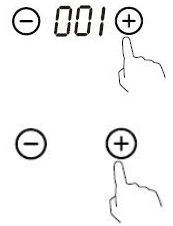
### 用計時器進行倒數

如果您沒有選擇任何一個烹調區

1. 請確認感應爐已開機。

註：您即使沒有選擇任何一個烹調區也可以使用倒數計時。

2. 觸碰“-”或“+”控制按鍵，指示燈開始閃爍，計時器顯示幕上顯示“240”或“001”



3. 觸碰計時器“-”或“+”的控制鍵設定時間。

提示：計時器的“-”或“+”控制鍵，每觸碰一次可增或減1分鐘的設定值。

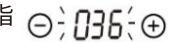
長按計時器的“-”或“+”控制鍵，每長按一次可增或減10分鐘的設定值。

如果設定時間超過240分鐘，計時器將自動返回到0分鐘。

4. 觸碰計時器的“-”並向下滾動到“0”來取消時間。



5. 設定好時間後，即立刻開始倒數計時，顯示器將顯示剩餘時間，計時器的指示燈持續閃爍5秒鐘，設定完成後顯示器會出現小數點。



6. 當設定時間結束時，蜂鳴器會響30秒鐘且計時器會顯示“--”。



## 設定計時器將烹調區關閉

設定此功能的烹調區會：

1. 觸碰要進行計時器設定的加熱區選擇控制鍵。

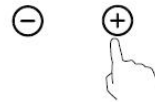


2. 觸碰“-”或“+”控制按鍵，指示燈開始閃爍，計時器顯示幕上顯示“000”。



3. 觸碰計時器“-”或“+”的控制鍵設定時間。

提示：計時器的“-”或“+”控制鍵，每觸碰一次可增或減1分鐘的設定值。  
長按計時器的“-”或“+”控制鍵，每長按一次可增或減10分鐘的設定值。

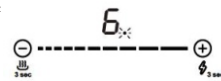


4. 觸碰滑條選擇控制，然後觸碰計時器的“-”並持續按壓到“0”，則定時被取消。分鐘顯示“000”，然後“---”。

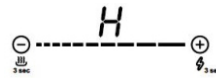


5. 設定好時間後，立刻開始倒數計時，顯示器即顯示剩餘時間。計時器的指示燈持續閃爍5秒鐘。

注意：功率指示燈旁的紅燈將亮起，表示已選定好區域。



6. 計時器屆達烹飪設計時間後，預設的烹飪區即自動關閉，並顯示“H”。

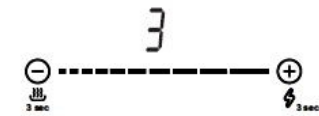
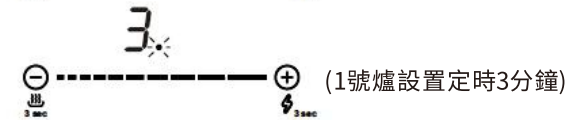
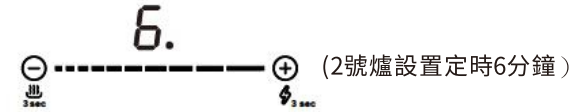


⚠ 其他的烹調區如果先前已經打開時就會繼續運作。

## 設定計時器以關閉多個烹調區

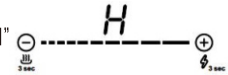
1. 如果有多個加熱區使用此功能，計時器將顯示最短時間的位數。

(例如：1號爐設置定時3分鐘，2號爐設置定時6分鐘，時間將會顯示3分鐘。)



注意：火力等級旁邊顯示數字及指示燈亮起，表示已經選擇該區域。

2. 計時器屆達烹飪設計時間後，相對應的烹飪區即自動關閉，並顯示“H”



注意：如果您在計時器設定完成後想更改時間，則必須從步驟1開始。

## 產品規格

型號	IBC 7320 D/IBC 7322 S
電壓	220V/60Hz
產品尺寸	W730 x D430 x H60 mm
安裝尺寸	W680 x D380 mm
額定功率	3400W
左/右區功率	2000W(9段);2300W(P段)
產地	中國

本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：

官網(www.teka.com)\產品介紹\選擇XX設備\選擇XX型號\RoHS環境保護

## 05. 烹調指南

### 烹調小技巧

- 當食物開始沸騰時，請將溫度設定值調小。
- 蓋上鍋蓋可以減少烹調時間，並且保留溫度以節約能源。
- 請減少用水或用油的數量以減少烹調時間。
- 開始烹調時先設定在高火力，然後在食物熟透之後降低火力。

### 慢燉、煮飯

- 在沸點以下約85°C慢燉烹煮過程中偶爾會出現泡泡。建議可在低於沸點的溫度下調整料理的濃郁程度，並透過慢燉來達到的美味可口的狀態。
- 某些烹煮方式如西方的，需先設定較高的加熱段數，以確保食物可在建議時間內適當烹煮。

### 煎煮牛排

要煎煮出多汁的牛排時：

- 1.煎煮前，牛排在室溫下放置約20分鐘。
- 2.加熱平底鍋。
- 3.用油刷牛排兩側，滴入少量的油於加熱的平底鍋上，然後將肉放入平底鍋中。
- 4.煎煮時，只翻轉牛排1次，確切的煎煮時間取決於牛排的厚度及料理方式，牛排每邊的煎煮時間約2到8分鐘，可再按壓牛排估算其熟透的程度，越韌的話即表示越熟透。
- 5.將牛排放在溫熱的烹調板上幾分鐘，在上菜前先讓其變嫩。

### 爆炒

- 1.選擇陶瓷材質的平底鍋或大型的油炸鍋(但須在烹飪範圍區內)
- 2.要爆炒大量食物時，可少量多次進行爆炒。
- 3.先放入兩湯匙的油稍微將平底鍋預熱。
- 4.當蔬菜爆炒至酥脆時,請切換至較低的加熱段數,再將炒過的肉類放入鍋內一起料理。
- 5.輕輕攪拌食材確保食物完全加熱。
- 6.立即上桌。



油炸時請注意，因為油加熱的速度很快，尤其是您在使用大火功能時。  
在極高溫之下，鍋裡的油會自燃並造成嚴重的火警風險。

## 06. 火力設定

以下的設定值僅供參考。實際的設定值取決於使用的鍋子以及您要烹調的食材量。

火力設定	適用性
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>● 少量食物加熱</li><li>● 融化巧克力、奶油與容易燒焦的食物</li><li>● 小火慢燉</li><li>● 緩慢熱菜</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>● 重新加熱</li><li>● 快速燉煮</li><li>● 煮飯</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>● 煎餅</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>● 翻炒</li><li>● 煮義大利麵</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>● 爆炒</li><li>● 煎煮</li><li>● 煮沸湯汁</li><li>● 燒開水</li></ul>

## 07. 清潔與保養

- 清潔時，請先拔掉電源。
- 爐具周圍請勿放置易燃物或酸性鹼性物品，以避免酸、鹼對爐具中電路的腐蝕，影響爐具壽命。
- 請勿用水直接沖洗機體，可用軟布沾水擦拭。
- 鍋具底部注意盡量不要摩擦加熱區的玻璃表面，以免劃損(加熱區玻璃表面劃損不影響爐具的適用)。
- 不得使用蒸氣清潔器，進行清潔工作。
- 每次用完爐具，等爐具冷卻後即開始清理工作，避免污漬累積造成爐具表面損毀。
- 若無法一次完全清除，建議重複幾次。

下表介紹幾種常用污漬清潔方法：

污 漬 種 類	清 潔 方 法	使 用 工 具
少量	用熱水完全濕透要清潔的區域，然後清潔乾淨	清潔用軟布或海綿
燃燒污漬	用熱水完全濕透要清潔的區域，然後清潔乾淨	清潔用軟布或海綿
頑固污漬	用熱的白醋倒在污漬處，讓其作用後用軟布擦拭	白醋或清潔膏

若發現玻璃表面有變色，可能是食物殘留在爐面，之後再使用爐具時，高溫將殘餘物燒焦影響到爐面外觀，變色並不會影響爐面功能。

**⚠** 爐具使用後，玻璃面板加熱區域溫度頗高，請勿立即進行清潔。

## 08. 提示與小技巧

問題	可能原因	解決辦法
感應爐無法啟動。	沒電。	請確認感應爐是否有接電，而且電源是否有開啟。 請檢查您家中或鄰近區域是否停電。如果您都檢查過但問題還是沒解決，則請洽詢合格的技師。
觸碰控制鍵沒反應。	控制鍵被鎖住。	請將控制鍵解鎖。請見「操作說明」章節。
觸碰控制鍵很難操作。	控制鍵上可能沾到水，或者您在觸碰控制鍵時用的是指尖。	請確認觸碰鍵區域是否沾到水，並且在觸碰控制鍵時用您的指腹。
玻璃被刮傷。	鍋具的邊緣粗糙。	請使用鍋底平坦且平滑的鍋子。請見「選擇正確的鍋具」章節。
	使用過不適用的菜瓜布或清潔產品。	請見「清潔與保養」。
有些鍋子會發出爆裂聲或喀喀聲。	這可能跟您鍋子的構造有關。(不同金屬層震動方式不同)	這對鍋子來說很正常，請安心使用。
感應爐在大火設定之下會發出低沉的轟轟聲。	這是感應爐運作時的正常聲音。	這是正常現象，不過當您降低火力設定時，這個聲音會慢慢降低或完全消失。
感應器風扇發出聲音。	您感應爐上內建的散熱風扇已啟動，以免電子裝置發生過熱。風扇可能在您關掉感應爐之後還會持續運轉。	這是正常現象，而且不需要任何動作。當風扇在運轉時請勿將感應爐電源從插座上拔掉。
鍋子沒有變熱，且顯示幕在閃爍「」。	感應爐偵測不到鍋子，因為鍋子不適用於感應爐。	請使用適用於感應爐的鍋具。請見「挑選適當鍋具」章節。
	感應爐偵測不到鍋子，因為鍋子對烹調區來說太小或者沒有對齊中心。	請將鍋子對齊中心並確認鍋底是否符合烹調區的大小。
感應爐或者其中一個烹調區突然自己關機，而且爐子發出聲響並顯示一個錯誤代碼(通常是計時器顯示幕上一或兩個數字交替閃爍)	技術問題。	請記下錯誤字母與號碼，將感應爐電源從插座上拔掉，並洽詢合格的技師。

## 09. 故障顯示與檢查

感應爐具有自我診斷的功能。技師可利用這項功能檢查各組件的功能，而不需要分解或將感應爐從流理檯面上拆下。

故障代碼	可能原因	解決辦法
F3/F4	溫度感應器故障	請連繫技術人員。
F9/FA	IGBT溫度感應器故障	請連繫技術人員。
E1/E2	供電電壓異常	請檢查供電是否正常。 確認供電正常之後請將電源打開。
E3	陶瓷玻璃板溫度過高	請在感應爐溫度降低之後重新開機。
E5	IGBT溫度過高	請在感應爐溫度降低之後重新開機。

## 10. 台灣櫻花維修保固

### 保固範圍

- 本產品由TEKA授權台灣櫻花於台灣地區獨家代理銷售及提供保固維修服務，台灣櫻花提供用戶自購買日起2年內之保固服務，可享櫻花服務人員Sakura i Care免付費到府檢修。
- 使功能性零件正常運作，包含電路基板、幫浦、馬達、加熱系統...等等。
- 在保固期內，台灣櫻花免費提供用戶維修零件，保固期滿後，用戶需負擔維修及零件費用。
- 相關服務細則，請洽台灣櫻花客服專線。

### 保固認定方式

- 至台灣櫻花官網進行產品保固登入。
- 實體購買憑證或保固卡正本。
- 若本公司未能接收到您線上登錄資料，且實體購買憑證遺失或毀損，則將以產品製造日為起始點作2年保固計算，如為建案配備而無法提供有效證明文件時，將採該建案首批驗收日期為購買日期。

### 非保固範圍

- 已超過保固期。
- 因天災、蟲(鼠)害、雷擊、意外...等等不可抗力因素所造成之損害或故障。
- 非因產品本身之品質瑕疵，或因人為錯誤操作、疏忽、不當安裝、自行變更、拆卸、運送，所引起之損害、瑕疵或故障。
- 未按規定之電壓使用者(未依照建議使用產品，而造成之人身傷害或產品損壞)。
- 非功能性零件，如：配件、展示產品或消耗材料...等等。
- 外觀或表面磨損。
- 產品做為商業或工業上之使用，用於營業用場所，包含但不限於餐廳、烹飪教室、烘焙店、洗衣店、飯店、旅館、民宿...等等。
- 非透過本公司或授權經銷商購買之產品。
- 本保固條款之適用範圍僅限於在台灣地區。

—台灣櫻花保留保固條款修訂之權利，以台灣櫻花官網公告為準。

—本公司之服務人員均穿著制服並配戴服務證，請謹防假冒。

### 登錄教學

- 1.掃描機體QR Code。
- 2.點選左上方回函卡登錄。
- 3.輸入電話號碼。
- 4.開始填寫基本資料。  
(製造條碼請參考感應爐背面)
- 5.完成後送出資料。
- 6.建立完成，享有完成售後服務。



總代理 台灣櫻花股份有限公司

0800-021818

[www.teka.com.tw](http://www.teka.com.tw)



官方網站