

JZT-VG233234CN

嵌入式燃气灶

目录

安全信息	4
一般注意事项	4
操作过程中的安全	4
清洁过程中的安全	4
维护和修理过程中的安全	4
您的新电器	5
燃气炒锅灶	5
燃气灶	5
控制旋钮	6
专用附件	6
炒锅灶燃烧器装配	6
燃烧器装配	6
工作原理	7
操作	7
自动开启	7
手动开启	7
关断	7
热电火焰监控	7
设定表和提示	8
烹饪和烧烤提示	8
使用炒锅烹饪	8
炊具推荐	8
适合的烹饪器皿	8
使用预防措施	8
保养和清洁	9
清洁	9
烧干的残留物	10
请勿使用以下清洁物品	10
故障排除	10
售后服务	11
包装和旧电器	11
环境保护	11

更多产品、附件、更换部件以及服务信息请参见
www.gaggenau.com 以及在线商店
www.gaggenau-eshop.com。

安全信息

请认真阅读本说明书。请将本手册保存在安全的地方，以备参考或移交给下一位用户。

一般注意事项

拆开包装后，请对电器进行检查。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

本电器仅供私人家庭使用，并仅适合家庭环境。本电器仅用于制备食物，不用于加热房间。

下列成人和儿童在无人监护的情况下不得使用本电器：成人或儿童的身体或精神状况使其无法使用本电器；成人或儿童的知识 and 经验使其无法安全、正确地使用本电器。严禁儿童玩耍本电器及其包装材料。

本电器不适合用外部定时器或外部遥控器操作。

对于由于不遵守说明手册而导致的损坏，制造商概不负责。

操作过程中的安全

有灼伤危险！ 电器在操作过程中会变热。让儿童远离本电器。

有着火危险！ 过热的食物会导致着火。使用电器时必须有人监护。

有着火危险！ 燃气型燃烧器在不放炊具干烧时会产生大量的热。本电器或安装在其上方的抽油烟机可能会被损坏或着火。只有在炊具放置到位后才能操作燃气型燃烧器。

有灼伤危险！ 如果将空炊具放在点燃的燃气型燃烧器上，空炊具会变得非常热。接触热炊具会导致灼伤。在任何情况下都不要加热空炊具。

有着火危险！ 过热的脂肪或油极易燃烧。使用脂肪或油烹饪食物时必须时刻有人监护。切勿试图用水扑灭燃烧的油脂，要用盖子或灭火毯灭火。

有着火危险！ 易燃材料可能会由于燃气明火或热量积聚而着火。不要在灶具下方或周围存放或使用可燃物（例如喷雾罐、清洁剂）。切勿将可燃物放在灶具上。

受伤危险！ 锅具尺寸不适合、损坏或位置不当可能会导致严重受伤。请遵守炊具随附的说明书。

有短路危险！ 电器电线的绝缘层可被熔化。切勿将电源线放在仍然灼热的燃烧器上。

小心！ 对相邻电器或橱柜的热损坏：电器长时间工作会产生热和潮气。需要另外通风。打开窗户并开启抽油烟机，抽油烟机要有室外排风口。

小心！ 故障：电器不工作时，一定要将控制旋钮转至关闭位置。

清洁过程中的安全

有灼伤危险！ 电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。

触电危险！ 不要使用高压清洗机或蒸汽清洁剂清洁电器。

小心！ 电器损坏：不要拔出控制旋钮进行清洁。

维护和修理过程中的安全

受伤危险！ 如果发生故障或电器损坏，请拧下保险丝（或关断断路器）。关闭气源。联系售后服务部门。

受伤危险！ 修理不当可能造成严重伤害。只能由经过培训的技术人员修理电器。如果需要修理，请致电售后服务部。

受伤危险！ 电线或燃气软管损坏后，必须尽快让制造商、销售部门、售后服务或经过培训的技术人员予以更换。

如要改接其他燃气类型，请致电售后服务部门。

注意：如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

主要技术参数：

额定电压：220V~

额定频率：50Hz

能效等级:3级

原产地：法国

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司

地址：中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢

执行标准：

GB 4706.1

家用和类似用途电器的安全 第一部分:通用要求

GB 16410

家用燃气灶

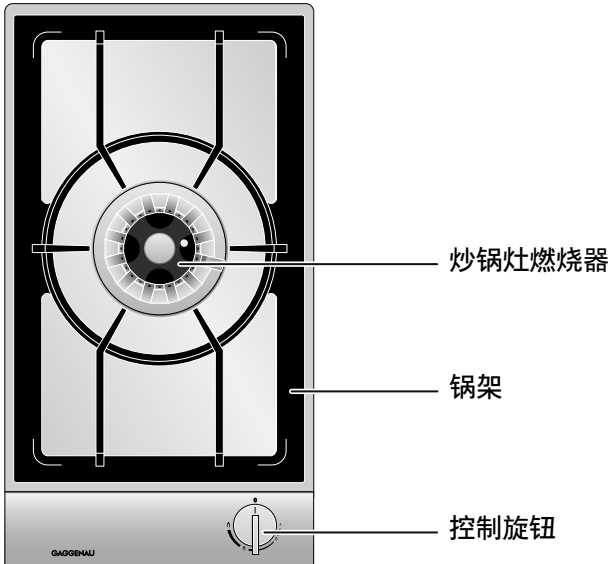
GB 30720

家用燃气灶具能效限定值及能效等级

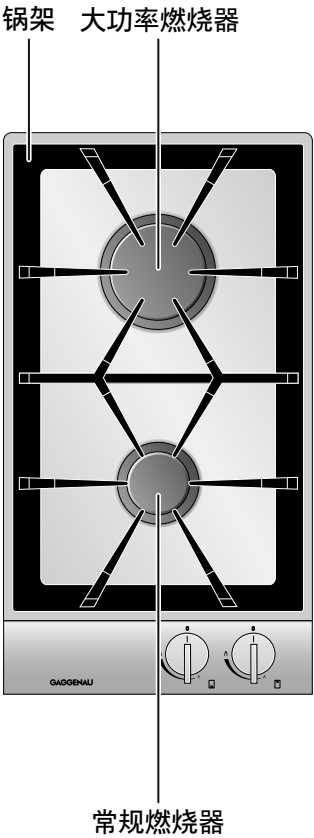
您的新电器

本节描述您的新电器及其附件。

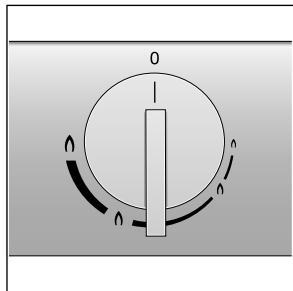
燃气炒锅灶



燃气灶



控制旋钮



标记线表示大火和小火之间的设置。火焰设置可在大火和小火之间无限变化。

专用附件

可以从专业经销商处订购以下专用附件：

VD 201 014 不锈钢电器盖

VD 201 034 铝电器盖

VV 200 014 不锈钢连接条，用于组合多台 Vario 电器

VV 200 034 铝连接条，用于组合多台 Vario 电器

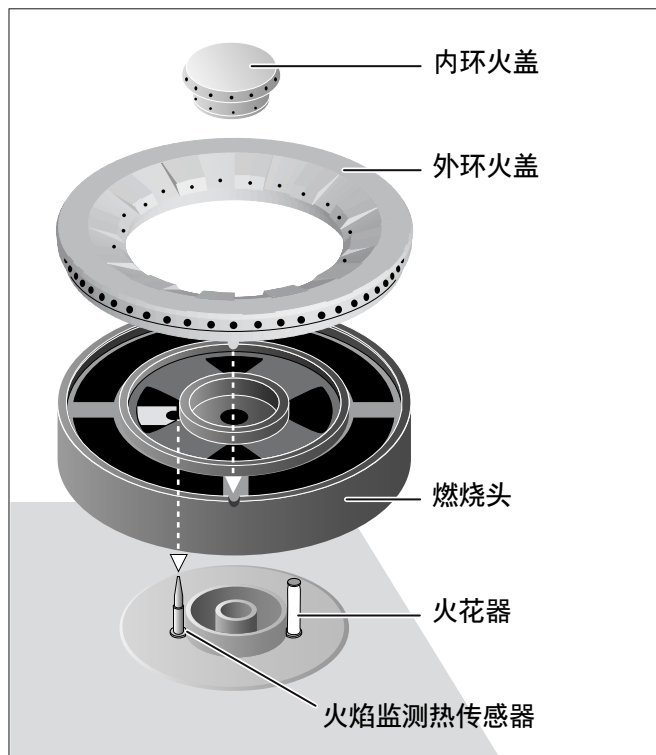
WP 400 001 多层材质炒锅，弧形锅底，带手柄，直径：36 厘米，容量：6 升，高：10 厘米。

仅使用规定的附件。如果附件使用不当，制造商概不负责。

注意：如果安装了电器盖 VD 201，先要等锅架冷却，将其翻转，然后才能盖上电器盖（仅对于燃气炒锅灶）。

炒锅灶燃烧器装配

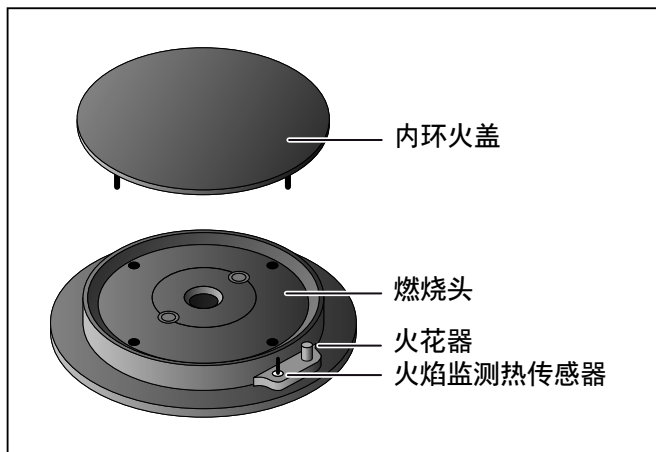
一定要正确、平稳地装配燃烧器部件，以免在点火或使用过程中出现故障。装配燃烧器部件时，确保炉头在底座上的位置可以使热传感器位于炉头上的开口中。环形火盖上的锁销必须插入炉头上的相应槽口中。



燃烧器装配

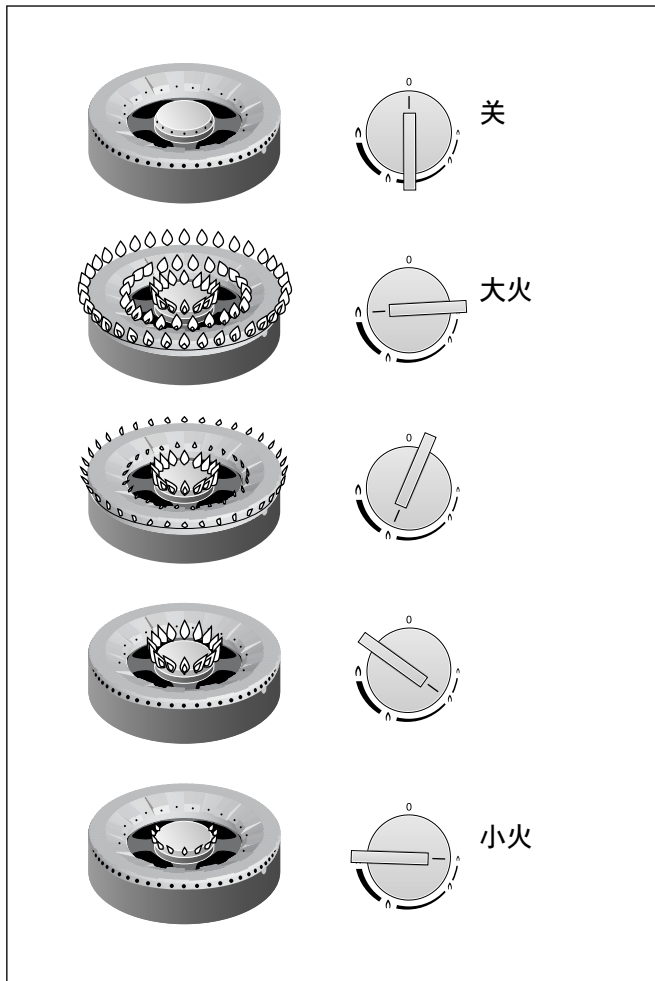
一定要正确、平稳地装配燃烧器部件，以免在点火或使用过程中出现故障。环形火盖上的锁销必须插入炉头上的相应槽口中。

常规燃烧器装配 / 大功率燃烧器



工作原理

炒锅灶燃烧器具有三个火焰环。按下控制旋钮启动点火装置。火焰设置可在大火和小火之间无限变化。



操作

控制旋钮上的标记线表示大火和小火之间的设置。火焰设置可在大火和小火之间无限变化。

注意

- 只有在所有锅架和燃烧器部件正确装配之后才能进行燃烧器点火。
- 确保燃烧器和火花点火器清洁和干燥。
- 完全按下控制旋钮并按住，然后将其转至所需位置。
- 在点火之后，保持按住控制旋钮大约 2 至 4 秒。必须等到控制燃气流量的热传感器加热后才能松开旋钮。

- 如果火焰在 2 至 4 秒内没有点燃，将控制旋钮进一步向左转至小火位置，然后在点火之后将其转回大火位置。通常，在小火位置燃烧器的点燃速度更快，这是因为不同的燃气具有不同的点火响应。
- 仅使用推荐的附件。不要遮盖不锈钢灶台座（例如，用铝箔纸）。

自动开启

您的灶台配备了火花点火器，可自动点火。

- 将合适的锅放在相应的烹饪位置。
- 完全按下相应的控制旋钮，然后逆时针转至所需位置。燃烧器自动点燃。
- 点火后，保持按住控制旋钮几秒钟。

通过缓慢转动控制旋钮，可以在大火和小火之间连续调整火焰大小。

手动开启

在断电期间，可以手动进行燃烧器点火。

- 将合适的锅放在所选的燃烧器上。
- 按下相应的控制旋钮，并逆时针转至所需设置。按住控制旋钮。
- 使用气体打火机或火柴为燃烧器点火。点火后，保持按住控制旋钮几秒钟。

关断

将相应的控制旋钮顺时针转至关闭位置。

热电火焰监控

在安全方面，这款灶台配备了热电火焰监控。这样一来，如果燃烧器在使用期间意外熄灭（例如被风吹灭），燃气不会泄漏。

如果燃烧器在使用期间意外熄灭，请将控制旋钮转至关闭位置，等待至少 30 秒后再重新为燃烧器点火。

设定表和提示

烹饪火力	烹饪方法	实例
大火 $\uparrow$	煮	水
	烧煎	肉
	加热	脂肪、汁液
	煮	汤、酱汁
	汆烫	蔬菜
自 $\uparrow$ 至 $\downarrow$	烤制	肉类、鱼类、土豆
	烘焙	薄煎饼、蛋类菜肴
	在敞开的锅中 文火煨	饺子、香肠、做汤的牛肉
	文火煨	甜面酱、酱汁
	盖上锅盖煮	汤、土豆
	蒸	蔬菜、鱼
	炖肉	蔬菜、水果、鱼类
	文火炖	菜炖牛肉、烤肉、蔬菜
小火 $\downarrow$	解冻	冷冻食品
	慢速烹饪	米饭、豆类
	重新加热	汤、砂锅菜、淋上酱汁的蔬菜

烹饪和烧烤提示

设定表内给出的值只能视为推荐值。所需的热量不仅取决于食物的类型和状态，还取决于锅的大小和容量。

由于灶台性能高，油会很快加热。切勿让灶台无人看管，否则，油会着火，食物会烧焦。

使用炒锅烹饪

我们建议使用圆底炒锅。您可以作为专用附件订购高质量平底炒锅 (WP 400 001)。

仅可使用适合在高温下煎炒的油，如花生油。

用大火对食物进行快速煎炒，同时不断搅拌。这样可使蔬菜脆香可口。

使用耐热的长柄平铲搅拌食物，并将其从炒锅中盛出。

炊具推荐

下面的提示有助于节约能源并避免损坏炊具。

适合的烹饪器皿

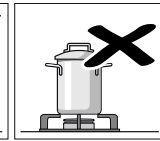
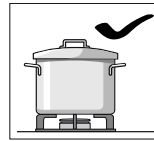
燃烧器	推荐的锅底直径	最小的锅底直径
炒锅灶燃烧器	240 - 320 mm	160 mm

不可使用直径小于 160 mm 或大于 320 mm 的锅。当使用大锅时，注意保持烹饪器皿与周围可燃物之间的最小距离为 50 mm。烹饪器皿不应接触控制面板。

燃烧器	推荐的锅底直径	最小的锅底直径
常规燃烧器	140 - 220 mm	90 mm
大功率燃烧器	180 - 220 mm	90 mm

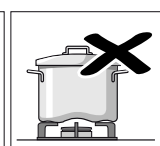
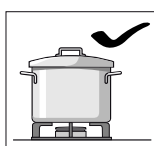
不可使用直径小于 90 mm 或大于 220 mm 的锅。当使用大锅时，注意保持烹饪器皿与周围可燃物之间的最小距离为 50 mm。保持烹饪器皿与控制旋钮或控制面板之间的最小距离为 50 mm。烹饪器皿不应接触控制面板。

使用预防措施



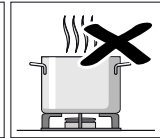
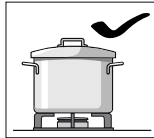
使用适合每个燃烧器尺寸的锅具。

不要在大燃烧器上使用小锅具。火焰不应触及锅具的侧面。

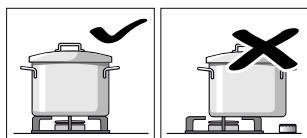


不要使用损坏的锅具，它们不能平稳地放置在灶台上，可能会翻倒。

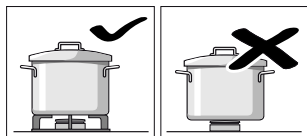
只能使用底厚且平的锅具。



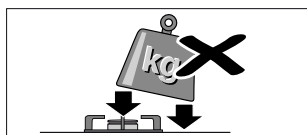
不要无盖烹饪，并确保盖子安装正确。否则会浪费能源。



一定要将锅具放在燃烧器中央，否则可能会翻倒。
不要将大型锅具放在靠近控制旋钮的燃烧器上。否则可能会因高温损坏控制旋钮。



将锅具放在锅架上，切勿直接放在燃烧器上。
在使用本电器之前，一定要保证锅架和火盖位置正确。



请小心地将锅具放在灶台上。
不可碰击灶台，不可在灶具上放过重的物体。

保养和清洁

本节介绍正确维护和清洁灶台的技巧和方法。

⚠ 有灼伤危险！

电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。

⚠ 有电击危险！

不要使用高压清洗机或蒸汽清洁器清洁电器。

清洁

每次使用之后，等电器冷却后进行清洁。溅出物要立即清除，残留物烧干后可能会难以清除。

中心火盖和环形火盖的颜色在使用中将发生改变，逐渐变黑。这种颜色变化不会影响使用价值。

清洁燃气灶台：

- 1 用双手取下锅架。
小心！小心不要刮伤不锈钢底座。
- 2 取下中心火盖、环形火盖和炉头。只能在冷态时清洁燃烧器部件！
- 3 用少量水和洗涤剂浸泡烧干的碎屑。这样可以使最顽固的污迹松脱。不要使用任何磨蚀性溶剂和磨蚀性海绵。

- 4 只能使用极少的水来清洁您的灶台。注意不要让水进入燃烧器底座。
- 5 由于不断经历高温，不锈钢表面颜色会发生少许变化。不要试图刮掉这种变色。否则会损坏表面。在灶台上均匀地涂抹一层薄薄的不锈钢保养剂（不要涂在控制面板上！）。这样将确保表面平滑并使您的灶台长期保持良好状态。
- 6 装配燃烧器部件之前确保已将其擦干。只能在所有部件都干燥时使用电器。在点火或火焰不稳定时，潮湿的燃烧器部件将导致故障。
- 7 在装配燃烧器部件时，确保环形火盖和炉头的位置可以让锁销插入在相应的槽中。确保所有燃烧器部件正确安装并均匀放平。

部件 / 表面	建议清洁方法
不锈钢表面	用软布和一些肥皂水清洁；用软布擦亮。不要使用过多的水，以免水进入电器。 为了去除顽固残留物或因频繁高温导致的变色，您可以从专卖店或我们的售后服务部门订购不锈钢清洁剂（订货号 464524）。
锅架	小心取下锅架进行清洁。浸泡在肥皂水中。用刷子和一些洗涤剂进行清洁。当清洁橡胶托座周围时要小心，确保它们不会变松。 用清水冲洗。在装配锅架之前，小心将其擦干。 请不要在洗碗机中清洁！
中心火盖、环形火盖、炉头	取下燃烧器部件进行清洁。用布和洗涤剂在肥皂水中进行清洁。用擦铜油使环形火盖和中心火盖保持原来的光亮表面（仅对于燃气炒锅灶）。 环形火盖的开口必须保持畅通。 请不要在洗碗机中清洁！

部件 / 表面	建议清洁方法
控制面板	用柔软的湿布和一些肥皂水清洁。水不要太多。用软布擦干。 控制面板上的含酸食物残留物要立即清除 (例如醋、番茄酱、芥末、腌泡汁)。 您可向专业零售商订购或在线订购适用于控制面板的护理剂 (订货号 311135)。清洁后, 用软布均匀地将护理剂涂在控制面板上。
控制旋钮	用柔软的湿布和一些肥皂水清洁。水不要太多。 小心！ 电器损坏：不要拔出控制旋钮进行清洁。

烧干的残留物

为了去除烧干的顽固残留物, 您可以从专卖店或我们的售后服务部门订购烤架清洁胶 (订货号 463582)。您可以用它来清洁锅架、燃烧器部件和不锈钢灶台底座。如有必要, 可以在抹上清洁胶后留置过夜。请遵守制造商的说明。

请勿使用以下清洁物品

- 洗擦或化学侵蚀性清洁剂
- 含酸清洁剂 (例如醋、柠檬酸等)
- 含有氯的清洁剂或高浓度酒精的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 粗糙的硬海绵、刷子或擦洗片
- 在首次使用前小心地冲洗新海绵布

故障排除

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前, 请阅读下面的说明：

故障	可能原因	解决方案
常规电气系统发生故障。	家用保险丝已经熔断。	检查保险丝盒, 查看保险丝是否熔断。
电子点火装置不工作。	火花点火器和燃烧器之间可能粘有食物或清洁用品。	火花点火器和燃烧器之间的空隙必须干净。
	燃烧器潮湿。	小心烘干火盖。
	火盖位置不正确。	检查火盖位置是否正确。
	断电	使用打火机或火柴为燃烧器点火。
燃烧器火焰不均匀。	燃烧器组件位置不正确。	确保各组件位置正确。
	燃烧器上的槽口脏污。	清洁燃烧器上的槽口。
燃气流不正常或没有燃气。	通过燃气旋塞阻断燃气源。	打开所有燃气旋塞。
	如果燃气来源为燃气罐, 则检查是否已空。	更换燃气罐。
厨房有燃气味。	燃气罐接头可能存在泄漏。	检查接缝是否完好。
燃烧器在点火之后熄灭。	控制旋钮按下时间不够长。	燃烧器点燃后, 继续按住控制旋钮几秒钟。完全按下控制旋钮。
	燃烧器上的槽口脏污。	清洁燃烧器上的槽口。

售后服务

需要修理时，请联系我们的售后服务部门。我们致力于提供最佳解决方案，同时务求避免不必要的上门修理。

在联系售后服务部门时请提供电器的 E 编号（产品号）和 FD 编号（生产号）。列有这些号码的铭牌可在电器的底部找到。为了便于日后参考，可在下面记下电器数据以及我们的售后服务电话号码。

E 编号

FD 编号

售后服务 ☎

请注意，如果是由于操作错误而导致故障，即使在保修期内，售后服务技术人员上门修理时也会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

请相信制造商的专业技术，我们将确保由经过专业培训的技术人员使用原装配件对您的家电进行修理。

包装和旧电器

新电器的包装和旧电器本身均包含有价值的原材料和可回收的材料。

请分门别类处置各个零件。

请询问经销商或咨询当地主管部门，了解现行处置方法。

环境保护



本电器依据有关废旧电子电气电器 (WEEE – 电子电气设备废弃物) 的欧洲指令 2002/96/EU 进行标识。该指令确定了废旧电器回收和再利用的适用框架。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
阀体及管路组件	×	○	○	○	○	○
燃烧器组件	×	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。
如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34,
81739 München, GERMANY

原产地：法国

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司

地址：

中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢

客户服务热线：400 828 0099

客户服务电子邮箱：

careline.china@bshg.com

www.gaggenau-world.com.cn

GAGGENAU



9000594810 zh (030425)