

VP 414

鐵板燒

目錄

重要安全資訊	3
損壞 原因	3
環境保護	4
符合環保規定的廢棄處理	4
節能提示	4
您的全新家電	5
鐵板燒	5
控制 旋鈕	5
照明裝置的視覺訊號	5
配件	6
特殊配件	6
操作	7
在第一次使用前	7
開啟	7
關閉	7
餘熱指示燈	7
保溫設定	7
安全 關閉	7
設定表	8
提示與訣竅	9
在鐵板燒上使用鍋子	9
保養與清潔	10
清潔本電器	10
請勿使用這些清潔劑	10
疑難排解	11
售後服務	12

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱
www.gaggenau.com/zz/store 與線上商店
www.gaggenau-eshop.com

⚠ 重要安全資訊

請詳細閱讀說明。以確保能安全且正確的使用本產品。請妥善保管使用說明書及安裝手冊，以便您日後，或供下一位使用者使用時查閱。

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。在開箱後請檢查電器是否有損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿連接本電器。

僅經過認證的專業人員可不使用插頭連接本產品。因不當連接而造成的損壞，不在保固範圍之內。

本產品僅限於家庭使用。只限預備食物及飲料之用。操作時務必在場監督。僅供室內使用。

本產品不適合與外部計時器或遙控操作搭配使用。

8歲以上的兒童，身體、感官或精神有障礙者，以及欠缺使用此產品經驗和知識者，可由監護人在旁監督或指導如何安全使用並明瞭其危險性後，使用本產品。

不可讓兒童將本產品當作玩具、或在本產品周圍玩耍。15歲以上兒童可於有人在旁監督的情況下進行本產品的清潔與保養。

8歲以下的兒童須與本電器及其電源線保持距離。

火災風險!

- 高溫油脂可能會快速點燃。請務必看守並注意高溫油脂的使用。請勿使用水撲滅正在燃燒的油脂。關閉加熱區。小心使用鍋蓋、滅火毯或類似的物品來滅火。
- 電器變得高溫且易燃物可能會著火。請勿在本電器的下方或鄰近處放置或使用易燃物品（例如：噴罐、清潔劑）。請勿在本電器的上方或內部放置易燃物品。

燙傷風險!

- 運作時可接觸部分會變得非常高溫。請勿觸碰高溫部件。兒童應保持安全距離。
- 當電器的上蓋關閉時，熱能會累積。請在本電器完全冷卻後再使用電器上蓋。請勿在電器上蓋關閉的狀態下開啟本電器的電源。請勿放置食物在電器上蓋或用其來幫助食物保溫。

觸電與嚴重傷害風險!

- 電源線上的絕緣層可能會因接觸高溫部分而融化。請勿讓電源線接觸電器高溫部分。
- 切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。
- 損壞的電器可能導致觸電。請勿開啟損壞電器的電源。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡客服中心。
- 不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。電器如有故障，請拔掉電器插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。

損壞原因

油煎表面堅固滑順。但即便高品質的烤盤也會隨著時間留下使用的痕跡。並不影響電器運作。

注意!

- 油煎表面上的刮傷或劃痕：請勿在油煎表面上使用刀具。使用隨附的鍋鏟翻轉食物。請勿拿鍋鏟敲打油煎表面。
- 保護膜與塑膠：鋁箔及塑膠容器可能會溶化在加熱的油煎表面。請勿在油煎表面上加熱鋁箔容器食物。請勿將任何塑膠製品或有塑膠把手的物品放在油煎表面上。

注意!

故障：當電器沒有使用時，請總是關閉控制旋鈕。

環境保護

請以環保方式棄置包裝。

符合環保規定的廢棄處理

請以環保的方式將包裝丟棄。



本電器 根據歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU (使用過的電器及電子產品 - WEEE) 貼有 相關標籤。該指令規定歐盟範圍內舊電器退還及回收的框架。

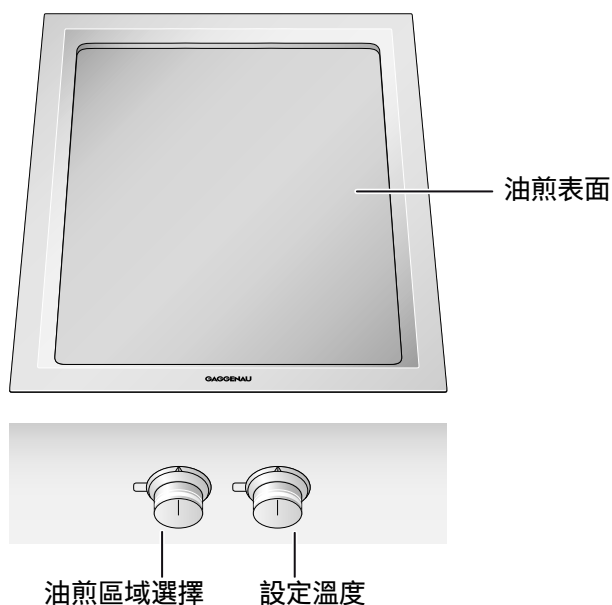
節能提示

- 僅於要求的時間內，預熱電烤爐，以達到要求的溫度。
- 假如你只要料理少量的食物，你可以只開啟前方或後方的油煎區域。
- 使用油煎表面的兩側來保溫食物，同時在中央區域煎烤食物。

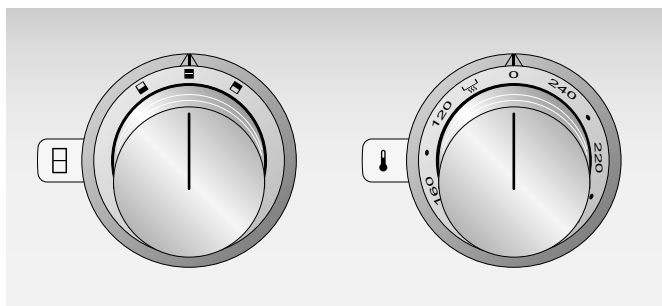
您的全新家電

您的全新家電與配件將於本章節做說明。

鐵板燒



控制 旋鈕



使用右邊控制旋鈕來選擇介於 120 至 240°C 的溫度，或保溫設定¹。

使用左邊控制旋鈕選擇油煎區域：

■	開啟兩個油煎區域
▣	僅開啟前方油煎區域
▤	僅開啟後方油煎區域

照明裝置的視覺訊號

控制旋鈕後方的照明裝置可以顯示下列訊號。詳細資訊可參閱「疑難排解」章節。

左	右	訊號音	重要
○	○	關	已關閉電器
●	●	持續照明	已開啟電器
●	☀	慢速閃爍	已開啟電器，加熱中
○	☀	慢速閃爍	餘熱指示燈
○	☀	快速閃爍	安全關機 斷電
☀	☀	快速交替閃爍	安裝故障
○		關閉照明裝置	
●		開啟照明裝置	
☀		照明裝置閃爍	

配件

你的電烤爐所附配件如下：

鍋鏟 (2) 用於翻面食材的鍋鏟

特殊配件

可向專業零售商購買以下的特殊配件。

- VA 440 010 不銹鋼電器的護蓋
- VA 420 000 用來組合 其他 Vario 400 電器以進行齊平安裝的連接線
- VA 420 001 用來組合 其他 Vario 400 電器以和電器護蓋/延長線進行齊平安裝的 連接線
- VA 420 010 用來結合 其他 Vario 400 電器以進行表面安裝的連接線
- VA 420 011 用來結合 其他 Vario 400 電器以和電器護蓋/延長部分進行表面安裝的 連接線
- VA 450 401 電器延長線，38公分

請勿使用指定配件以外的物品。若這些配件使用不正確，製造商將不對此負起任何責任。

操作

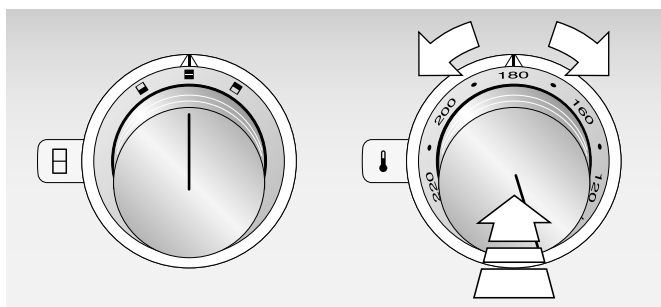
在第一次使用前



初次使用新的電器做油煎前，請遵守以下說明。

- 1 徹底地清潔電器及配件。
- 2 請先加熱至 200 °C 並維持幾分鐘。這會消除新產品的氣味及污垢。

開啟

按下溫度控制旋鈕，向左右轉至介於 120~240 °C.的度數。



如果您不想使用整個油煎表面，可以轉動左邊控制旋鈕僅開啟前方或後方油煎區域。按下左邊控制旋鈕，來選擇所需的油煎區域  或 。

溫度控制旋鈕後方的照明裝置閃爍。控制旋鈕後方的照明裝置閃爍。

加熱後，用鍋鏟或耐熱刷子 (例如矽膠刷子) 在油煎表面鋪上少許油或油脂。直接將食物放在油煎表面上，無需使用鍋子或盤子。使用隨附的鍋鏟翻轉食物。

關閉

將控制旋鈕轉到 0。

 **燙傷風險!**


當電器的上蓋關閉時，熱能會累積。請在本電器完全冷卻後再使用電器上蓋。請勿在電器上蓋關閉的狀態下開啟本電器的電源。請勿放置食物在電器上蓋或用其來幫助食物保溫。

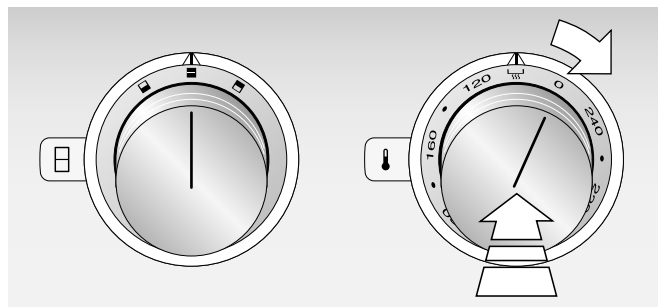
餘熱指示燈

關機後右邊控制旋鈕後方的照明裝置閃爍，此意味電器尚未降溫至可安全碰觸的程度。

保溫設定

保溫等級可以讓您在油煎後保持食物溫度。

將溫度控制旋鈕轉至保溫設定 。使用左邊控制旋鈕選取整個油煎表面或僅使用前方或後方的油煎區域。



安全 關閉

為保護您的安全 本電器備有自動安全關閉功能。若烤箱在 4 小時內或斷電後都沒有運轉，所有加熱程序的電源 將會關閉。控制旋鈕後方的溫度照明裝置閃爍。

將控制旋鈕轉至 0。此後您可再次正常操作本電器。

設定表

請總是預熱電器。

食物	溫度	時間	備註
肉類與禽肉			
牛排，五分熟，(2.5- 3 公分)	230 - 240 °C 燒炙 180 °C 油煎	每面燒炙 2 分鐘。 油煎 5 - 6 分鐘	例如，牛肋骨肉排、菲力牛排、臀腰肉牛排。當牛排的肉汁出現在肉上時，牛排為五分熟。
烤豬頸肉排， 2 公分	210 - 220 °C	15 - 18 分鐘	
薄小牛肉片裹麵包屑 (1.5 公分)	190 - 200 °C	16 - 20 分鐘	請倒入足夠的油，以免麵包屑過乾與燒焦。
炒牛肉或豬肉 (800 - 800 公克)	230 - 240 °C	6 - 8 分鐘	將肉片分散
炒雞肉 (800 - 800 公克)	180 - 190 °C	10 - 12 分鐘	
牛絞肉 (600 公克)	230 - 240 °C	7 - 8 分鐘	
羊排，五分熟 (1.5 - 2.5 公分)	200 °C 燒炙 160 °C 油煎	每面燒炙 2 分鐘。 炒 4 - 6 分鐘	
火雞排 (1.5 公分)	200 - 210 °C	8 - 15 分鐘	
雞肝 (1 公分)	200 - 210 °C	3 - 5 分鐘	
魚跟海鮮			
魚片 (1 公分)	210 - 220 °C	5 - 7 分鐘	例如：河鱸、鱈魚、鱸魚、黑線鱈魚、鰈魚、鮫鱈魚、比目魚、梭鱸魚
(2 公分)	190 - 200 °C	7 - 10 分鐘	
(2.5 公分)	180 - 190 °C	15 - 17 分鐘	
鮭魚排 (2.5 公分)	180 - 190 °C	15 - 17 分鐘	
(3 公分)	160 - 170 °C	18 - 20 分鐘	
鮪魚排 (2.5 - 3 公分)	180 - 190 °C	17 - 20 分鐘	
大蝦 (30 公克)	190 - 200 °C	4 - 5 分鐘	
扇貝 (30 公克)	190 - 200 °C	8 - 12 分鐘	
蔬菜			
茄子，切片 (600 公克)	180 - 190 °C	6 - 8 分鐘	油煎茄子之前先灑鹽放置 30 分鐘後再擦乾
蘑菇，切片 (600 公克)	230 - 240 °C	10 - 12 分鐘	
蘿蔔，條狀 (600 公克)	180 - 190 °C	8 - 10 分鐘	
馬鈴薯，水煮，切片 (600 公克)	200 - 220 °C	7 - 10 分鐘	
一把胡椒 (600 公克)	200 - 210 °C	4 - 6 分鐘	
櫛瓜，切片 (600 公克)	180 - 190 °C	8 - 10 分鐘	
洋蔥圈，大蔥圈 (600 公克)	170 - 190 °C	5 - 7 分鐘	
蛋料理跟甜點			
炒蛋 (4 - 6 顆蛋)	180 - 190 °C	每面 4 - 6 分鐘	
可麗餅 (2 - 6 片可麗餅)	180 - 190 °C	每面 1 - 2 分鐘	
切片水果 (300 - 400 公克)	180 - 190 °C	5 - 7 分鐘	例如，鳳梨、蘋果、芒果。使用濃縮奶油來油煎。可加糖或蜂蜜添加甜味。
香蕉椰子 (4 等份)	180 - 190 °C	6 - 9 分鐘	
小菜與其他菜餚			
米飯，煮熟 (500 公克)	190 - 200 °C	5 - 7 分鐘	

食物	溫度	時間	備註
松子 (300 公克)	160 °C	5 - 7 分鐘	常翻面
米粉, 煮熟 (400 公克)	200 - 220 °C	4 - 5 分鐘	
豆腐 (300 公克)	200 - 220 °C	3 - 5 分鐘	常翻面
麵包丁 (100 公克)	170 °C	10 - 12 分鐘	一開始請常翻面

提示與訣竅

- 當加熱指示燈熄滅，將食物放置在電器上。在烹調需要較高溫度的第二項食材時，也須按照上述指示。
- 用鍋鏟將肉/禽肉或魚片在煎板上輕壓。待肉品能夠輕鬆離開煎板時再翻面，以保持肉質。破壞肉質會流失肉汁使之過乾。
- 將肉/禽肉或魚片分開放，以免吸收液體而混味。
- 烹調前或煎煮時請勿切或搓肉以免肉汁流失。
- 烹調前請勿灑鹽，以免流失肉汁與水溶性營養。
- 烹調前將魚排裹上麵粉。以方便煎煮時翻面。
- 盡量請僅翻面一次。以魚皮面朝下放置在煎板上。
- 請務必使用適合煎煮的油，例如植物油或濃縮奶油。
- 油煎表面中心達到最高溫時，兩側的溫度會略低。在整個表面上烹煮不同食物時需要拿捏溫度與油煎次數。較薄的肉品可以放置在高溫油煎，減少油煎時間。
- 若僅使用一個加熱區域，請選取較高溫度的設定。您也可以選擇比開雙加熱區域高 10°C 的設定。料理約一半的食物份量。

在鐵板燒上使用鍋子

您可以在鐵板燒上使用鍋子烹調。試用於在低熱度料理食材。您也可以直接在爐頭上迅速加熱，再放置於鐵板燒上料理。

溫度設定於 140°C 可用於融化、解凍或保溫。溫度設定於 160-200°C 可用於煮米飯或穀類食品，或保溫少量食物。

使用加蓋的耐熱鍋子。請小心把鍋子放置於油煎表面，以避免刮傷不鏽鋼邊框。請注意，此烹調方式非節能之道，因為鍋子的料理面積小於油煎表面。

如果您不想使用整個油煎表面，可以利用左邊控制旋鈕選擇僅使用前方或後方油煎區域。將鍋子放置在適合您料理溫度的油煎區域。

保養與清潔

在這個章節，您將會學到如何正確地維護及清潔您電器的訣竅。

⚠ 觸電風險!

切勿使用任何高壓或蒸氣清潔器，以免觸電。

⚠ 燙傷風險!

運作時可接觸部分會變得非常高溫。請勿觸碰高溫部件。兒童應保持安全距離。

⚠ 燙傷風險!

在燒燙的煎板上淋上水或冰塊，會濺起水花與產生蒸氣。請勿對著電器彎腰。請保持安全距離。

清潔本電器

每次使用完請在電器冷卻後做清潔。燒焦的殘渣很難清除。

使用鍋鏟清除燒焦殘渣。

冰塊比水更適合清潔溫熱的電器，會產生較少的水花與霧氣。

下次使用電器前請仔細清除殘留的清潔劑。

清潔冷卻的電器

- 1 倒一些溫水 (最多 250 ml)，在燒烤表面上灑下清潔液蓋過表面。
- 2 將汙漬浸泡在水中。
- 3 待汙漬軟化後便開始清除。

使用間的清潔

- 1 關閉電源。
- 2 用鍋鏟將四五顆冰塊放在熱油煎表面。
- 3 使用鍋鏟清除軟化的汙漬。
- 4 再次開啟電器，待到達設定溫度後再放置食物。

電器組件/表面	推薦的清潔方式
油煎表面	用清潔液清除油脂汙漬。 請使用爐面清潔劑來處理重油膩表面 (訂購編號 311499)。拋光的不鏽鋼表面會恢復閃亮。 不同食材可能會在油煎表面上產生殘留白點。請用檸檬汁或醋來清理，然後再用濕布抹乾表面。檸檬汁或醋不得碰觸到不鏽鋼邊框。
不鏽鋼邊框	用濕布沾一些清潔液進行清潔。
控制旋鈕	用濕布沾一些清潔液進行清潔，但濕布不能太濕。

請勿使用這些清潔劑

- 除垢劑或具侵略性的化學清潔劑
- 不要讓酸性的清潔劑 (如，醋,檸檬的, 酸性物質等) 碰觸邊框。
- 清潔劑含氯或高含量的酒精
- 烤箱清潔劑
- 硬質與易刮傷的海綿，刷子或百潔布
- 使用前，請用新的海綿布徹底清潔。

疑難排解

故障通常可被輕易排除。在聯絡客服中心前，請先閱讀下列說明。

觸電風險!

不當維修會造成危險。維修作業需由我們的專業售後服務工程師負責。電器如有故障，請拔掉電器插頭或更換保險絲盒內的保險絲。請聯絡客服中心。

故障	可能原因	解決方法
電器未加熱。照明裝置快速閃爍。	安全關機：已經超過 4 個小時沒有變更設定。	將控制旋鈕轉至 0。此後您可再次正常操作本電器。
	斷電：因安全考量，電器斷電後不會自動啟動。	將控制旋鈕轉至 0。此後您可再次正常操作本電器。
	過熱保護：此燒烤電器已經以最大級功率運行很久了。	將控制旋鈕轉至 0，讓電器冷卻。
電器未加熱。已關閉照明裝置。	安裝故障	檢查電器與控制面板之間的電源連接線路是否妥善插入。
油煎表面使用中會稍微拱起。	金屬爐面發燙時會膨脹。	這是正常的現象。
作時電器的邊角有稍微向上翹。	金屬爐面發燙時會膨脹。	這是正常的現象。電器冷卻後會恢復正常。

售後服務

若需要修理，請聯絡售後服務中心。我們致力於為您找到最好的解決方案，也為了避免不必要的人力調用。

與售後服務聯絡時，請說明電器的 E 編號（產品編號）和 FD 編號（生產編號）。您可在電器底部找到附有這些數字的銘牌。您可記下該電器的資料和以下的售後服務中心電話號碼以供將來參考。

E-Nr.

FD-Nr.

售後服務

請注意若是因為操作不當導致的問題，即使在保固期間請售服人員到府維修也將收取費用。

各國的聯絡資訊請參閱附件的客戶服務列表。

預約技師到府服務以及產品諮詢

TW 0800 368 888
免付費電話

製造商的專業技術值得信賴；請放心將您的居家電氣用品交給我們，其維修工作皆由訓練精良的客服技術人員執行並且使用原廠備用零件。

單元 Unit	限用物質及其化學符號 Taiwan RoHS 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)
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
加熱器 Thermal Module	○	○	○	○	○	○
電源線 Power Cord Plug	○	○	○	○	○	○
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>						

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



900115508 zh-tw (940807)