

**Gaggenau**  
說明手冊

# VR 414

燒烤爐

---

## 目錄

---

<b>重要安全資訊</b>	<b>3</b>
損壞 原因	3
<b>環境保護</b>	<b>4</b>
符合環保規定的廢棄處理	4
節能提示	4
<b>您的全新家電</b>	<b>5</b>
電烤爐	5
控制 旋鈕	5
照明裝置的視覺訊號	6
配件	6
特殊配件	6
<b>操作</b>	<b>7</b>
在第一次使用前	7
開機	7
關閉	7
餘熱指示燈	7
過熱保護	7
使用鑄鐵烤具	7
<b>設定表</b>	<b>8</b>
<b>提示與訣竅</b>	<b>9</b>
<b>保養與清潔</b>	<b>10</b>
清潔電器	10
請勿使用這些清潔用具	10
<b>疑難排解</b>	<b>11</b>
<b>售後服務</b>	<b>12</b>

關於產品、配件、備品與保養的其他資訊，請參閱  
[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store) 與線上商店  
[www.gaggenau-eshop.com](http://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。
- 電器變得高溫且易燃物可能會著火。請勿在這個電器上使用木炭或類似燃料。

### 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。
- 使用燒烤爐時，滴下的油脂容易著火。請勿對著電器彎腰。請保持安全距離。
- 燒烤爐在電源關閉後，將維持很長一段時間的高溫。在電源關閉後的 30 - 45 分鐘內，請勿觸碰燒烤爐。
- 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

#### 注意!

不適當配件所造成的損壞：請務必使用指定的原廠配件。請勿使用烤盤或鋁製容器。這會損壞鑄鐵製燒烤元件。

#### 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。

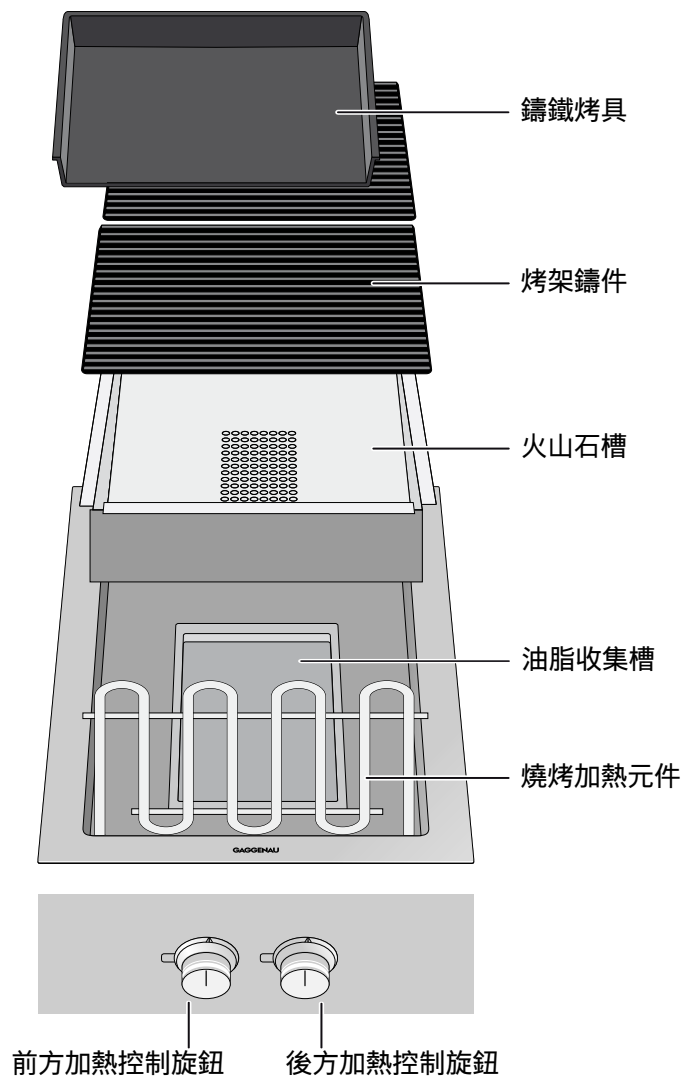
## 節能提示

- 僅於要求的時間內，預熱電烤爐，以達到要求的溫度。
- 假如你只要烤少量的食物，你可以只開啟電烤爐前方或後方的加熱元件。

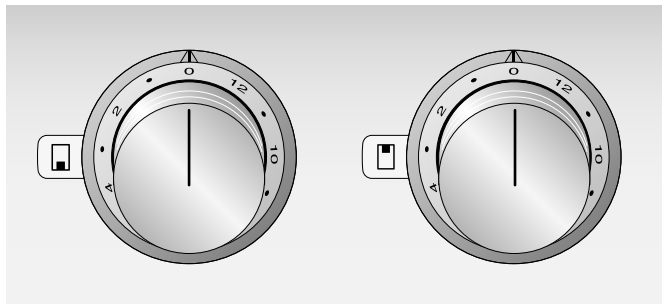
## 您的全新家電

您的全新家電與配件將於本章節做說明。

### 電烤爐



### 控制 旋鈕



用控制旋鈕選擇前方或後方加熱元件，  
加熱設定介於 1 - 12。

## 照明裝置的視覺訊號

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
○ 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：

火山岩石

鑄鐵烤具，小型

清潔刷子

## 特殊配件

可向專業零售商購買以下的特殊配件。

VA 461 000	鑄鐵烤具，小型
VA 461 001	鑄鐵烤具，大型
LV 030 000	火山岩石（再填充用）
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

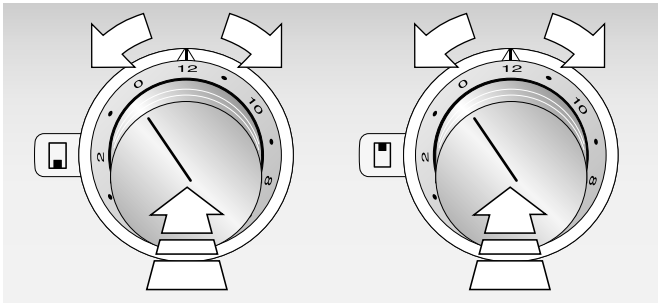
初次使用新的電器做燒烤前，請遵守以下說明：

- 1 徹底地清潔電器及配件。
- 2 從塑膠包裝取出火山岩石，並倒入火山岩石烤盆。
- 3 將兩個加熱元件翹起。加熱元件必需平放。
- 4 將烤架鑄件放在加熱元件上，並轉至 12 加熱數分鐘。這會消除新產品的氣味及污垢。

### 開機

提示：本電器的特色為自動控制加熱元件。這允許同時燒烤不同設定的食材。

- 1 按下控制旋鈕並轉至要求的度數，並將食材放置於電烤爐上。假如你只要烤少量的食物，你可以只開啟電烤爐前方或後方的加熱元件。



- 2 控制旋鈕後方的照明裝置閃爍。溫度升高至設定值時，照明裝置會持續發亮。將烤架預熱至 12 級約需 15 分鐘。
- 3 在預熱後，將食材放置於電烤爐上。

### 關閉

請將所有的控制旋鈕轉至 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。

### 過熱保護

為了保護本電器及其設備，當過熱時此烤爐將自動關閉加熱元件。在冷卻之後，本電器將再度啟動。

### 使用鑄鐵烤具

鑄鐵烤具特別適合用於準備切碎，或液態食品，蔬菜，甜食，及蛋製品。

處理好後方烤架鑄，請將鑄鐵烤具放置在後方加熱元件。您可以同時在鑄鐵烤具跟前方烤架鑄件上燒烤。

你可以向你的供貨商訂購鑄鐵烤具（大型或小型）。

提示：當在電烤爐使用鑄鐵烤具時，請勿取出火山岩石烤盆及火山岩石。

#### 使用鑄鐵烤具燒烤：

- 1 取出後方烤架鑄件。
- 2 請小心地在後方燒烤加熱元件上放置鑄鐵烤。
- 3 將後方控制旋鈕轉到 12 的位置。請預熱烤架，直到加熱信號燈消失。
- 4 刷些油在鑄鐵烤具上，及將食物放置在鑄鐵烤具上。

## 設定表

請預熱烤架，直到加熱信號燈消失。

以上數值僅為參考之用。所需的溫度視食材的種類及狀況而異。

食物	火力	時間	備註
<b>肉類與禽肉</b>			
牛排，五分熟，2 - 3 公分	12	每面 4 - 6 分鐘	當牛排的肉汁出現在肉上時，牛排為五分熟。
小牛排，2 公分	10 - 11	每面 6 分鐘	
烤肉串 100 克	8 - 9	12 - 15 分鐘	翻動數次
小羊排，三分熟，2 公分	10 - 11	每面 6 分鐘	
豬頸肉排，2 公分	10 - 11	每面 6 - 8 分鐘	
香腸，50 - 100 公克	9 - 10	10 - 15 分鐘	翻動數次
漢堡，1 公分	9 - 10	12 - 15 分鐘	
火雞胸肉，2 公分	9 - 10	12 - 15 分鐘	
雞翅，100 克	9	15 - 20 分鐘	翻動數次
<b>魚及海鮮</b>			
大蝦	9 - 10	6 - 8 分鐘	使用生的或預先煮過的帶殼大蝦
龍蝦，預先煮過	10 - 11	7 - 15 分鐘	
鮭魚排，3 公分	7 - 8	10 - 15 分鐘	
鮪魚排，3 公分	8 - 9	7 - 10 分鐘	
魚片，2 公分	7 - 8	6 - 8 分鐘	例如 大比目魚、吳郭魚、鱸魚、鮫鰈魚、鱈魚
整條鱒魚，200 公克	9 - 10	12 - 15 分鐘	在鱒魚上塗油或麵粉，並確保魚皮不黏在烤架鑄件上
<b>小菜</b>			
蔬菜	8 - 9	10 - 12 分鐘	如，切片的小胡瓜及茄子，切碎的青椒
蘑菇	9 - 10	6 - 8 分鐘	
水果	6 - 7	每面 5 - 10 分鐘	水果（像是桃子或梨子切半、鳳梨片）
<b>使用鑄鐵烤具油煎</b>			
煎餅，180 克	7 - 8	每面 1 - 2 分鐘	
平底鍋煎蘑菇，250 克	11 - 12	5 - 7 分鐘	
炒蛋，300 克	8 - 9	5 - 6 分鐘	
煎馬鈴薯，500 克	11 - 12	10 - 12 分鐘	
絞肉，400 克	11 - 12	5 - 6 分鐘	
炒蔬菜，400 克	9 - 10	6 - 8 分鐘	像是青椒，洋蔥，胡蘿蔔，小胡瓜切大塊



---

## 提示與訣竅

---

- 總是預熱電烤爐。如此，高熱能將會集中在燒烤食物的表面，水份不會流失。
- 為了避免表面過乾及增添美味，輕輕地在燒烤食物上刷上一層耐熱油 (如花生油)。請確保不要使用過多的油，以避免冒出火焰或大量冒煙。
- 不要在烤肉上加鹽。否則，肉汁及可溶性養分可能會流失。
- 請將食物直接放在烤架鑄件上。請勿使用鋁箔或烤盤。
- 一旦燒烤食材可輕易地從烤爐上移除，翻轉食材。假如肉品黏在烤爐上，其纖維將被破壞，且肉汁會流失。
- 在烤肉時，請勿刺穿肉品。它可能會流失水份。
- 避免醃漬的食品，像是水煮火腿及煙燻豬肉等。否則可能會產生對健康有害的物質。
- 在燒烤時，在肉排的骨頭上及脂肪層處刻 V 字型，以避免肉排彎曲。
- 在燒烤時，請勿移除脂肪層 (如肉排上)。否則肉品將失去肉汁及香味。
- 若你在燒烤快完成時，在肉品上塗上奶油，鹹水，或柳橙汁，肉質會變的酥脆。
- 燒烤時，搭配蜂蜜，楓糖，或檸檬水給水果調味。
- 你可以長時間預煮蔬菜 (如馬鈴薯)。
- 燒烤時，將魚排的魚皮面朝下。在魚皮表面塗上一層油或麵粉，以避免它黏在烤爐上。
- 肉質扎實的魚類最適合燒烤 (例如，鮭魚、鮪魚、鮫鰈魚)。
- 燒烤食物應趁熱食用。假如你保溫燒烤食物，它將變硬。
- 燒烤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。  
您可以將兩個加熱元件設定不同的加熱等級。較薄的肉品可以放置在高溫燒烤，減少燒烤時間。

## 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。

## 清潔電器

在每次使用及電器冷卻下來後，請清潔電器。這樣可避免殘餘物燒焦。燒焦的殘餘物不好處理。

請勿刮落燒焦的殘餘物，先用肥皂水浸泡。

取出烤架鑄件，抬高加熱元件。移除火山岩烤盆及火山岩。

零件 / 表面	建議清潔方法
鑄鐵烤架與烤具	使用清潔用的刷子，清理沈積的污垢。將烤架鑄件浸泡於洗滌槽中。使用清潔用的刷子及洗潔精清洗，並風乾它。 當電器冷卻後，使用我們的烤爐用清潔凝膠覆蓋難除污垢上（訂購號碼 00311761），置放 2 個小時必要時可放一個晚上。隨後使用濕布小心地沖洗，並風乾。請遵守包裝上的說明。 <b>請勿用洗碗機清洗!</b>
不鏽鋼槽	使用柔軟溼布及肥皂水清潔，再用柔軟布擦乾。浸泡難去除的污垢。 在難除污垢上，使用我們的不鏽鋼清潔劑（訂購號碼 00311499），或使用我們的烤爐用清潔凝膠（訂購號碼 00311761）。
火山石槽	取出火山岩石。在洗滌槽內，使用肥皂水及柔軟刷子清洗火山岩石槽，並使用柔軟布擦乾。浸泡難除污垢，或使用我們的烤爐用清潔凝膠（訂購號碼 00311761）移除污垢。
火山岩石	當火山岩石變黑時，請更換新品。因為火山岩石已經浸透在油脂裡。油脂在燒烤的過程中也許會冒煙，甚至會冒出火焰來。 你可以從你的供貨商購買適合的火山岩石（訂購號碼 LV 030 000）。
油脂收集槽	請用洗碗機清洗。
控制旋鈕	使用柔軟溼布及一些肥皂水清洗，請勿使用過多的水。

## 請勿使用這些清潔用具

- 具刺激性或侵蝕性的清潔劑
- 酸性清潔劑 (例如: 醋, 檸檬酸, 其它酸性物質...等)
- 含氯或高酒精含量的清潔劑
- 烤箱清潔凝膠
- 硬質與易造成刮傷的海綿, 刷子或百潔布
- 請用新的海綿布前請先徹底清潔。

## 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。已開啟照明裝置。	過熱保護：此燒烤電器已經以 12 級運行很久了。	在冷卻之後，本電器將再度自動啟動。
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。
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。
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 <sup>+6</sup> )	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
內外殼 Enclosure	○	○	○	○	○	○
電路板 PCB	○	○	○	○	○	○
加熱組 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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



900115533 zh-tw (930228)