

VP 414 111

鐵板燒

目錄

用途	3
重要安全資訊	4
損壞原因	5
環境保護	5
省電節能秘訣	5
符合環保規定的廢棄處理	5
請熟悉您的電器。	6
鐵板燒	6
控制 旋鈕	6
照明裝置的視覺訊號	6
配件	6
首次使用前	7
清潔本電器	7
加熱鐵板燒表面	7
操作電器	7
開啟	7
關閉	7
餘熱指示燈	7
保溫設定	7
安全 關閉	7
設定與提示總表	8
烹調 與燒烤的秘訣	9
使用鐵板燒搭配容器	9
清潔與維護	10
清潔本電器	10
疑難排解	11
展示模式	11
售後服務	12
產品編號及製造編號	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

用途

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。

開箱後請檢查電器有無損壞。若在運送過程中已發生損壞，請勿將電器連接電源。

本電器必須根據隨附的安裝說明進行安裝。

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

本電器主要用於私人的室內與居家環境。只限預備食物及飲料之用。烹調過程中必需有成人到場監督。短暫的烹調過程亦需有成人在場監督。此電器僅供室內使用。

請不要將本電器安裝在船隻或運輸工具上。

本電器僅適用於最高海拔 2000 公尺以下地區。

請勿使用任何不適當的安全裝置或兒童保護護欄。這些可能會導致意外事故。

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。

請勿讓孩童將本機當成玩具或在其周圍嬉戲。15 歲以上的孩童除非在監督下，否則不得進行清潔及保養的工作。

請確保 8 歲以下的孩童遠離本機及電源線。

⚠ 重要安全資訊

⚠ 警告 – 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。

⚠ 警告 – 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。
- 電器在關閉後仍會長時間保持高溫，餘溫指示燈閃爍時切勿觸碰電器。
- 當電器蓋上蓋子時會使熱能累積。僅可在電器蓋子掀開後操作或開啟電器。請勿將電器蓋子用於保溫或作為底座。請在本電器完全冷卻後再蓋上蓋子。

注意!

電器損壞

打開電器蓋子前，請先將濺出的液體清除。

⚠ 警告 – 觸電與嚴重傷害風險!

- 電器上的電源線絕緣層與機體的高熱零件接觸時可能會融化。請勿讓電源線與機體的高熱零件接觸。
- 請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。
- 有瑕疵的電器可能會導致觸電。請勿啟動有瑕疵的電器。請拔掉電器插頭或關閉保險絲盒內的斷路器。請聯絡售後服務中心。
- 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

煎板既堅固又光滑，但就像優良的平底鍋一樣，經過一段時間使用仍會留下歲月的痕跡。這不會影響其運作。

注意!

- **煎板上的刮傷或劃痕：**請勿在煎板上使用刀具。請使用隨附的鍋鏟翻面食物。請勿拿鍋鏟敲打煎板。
- **塑膠、保鮮膜及鋁箔：**鋁箔及塑膠容器可能會在加熱的煎板上融化。請勿將鋁箔容器放在煎板上。請勿將以塑膠製成的物品或含塑膠手把的容器放在煎板上。

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

在這個章節裡，您可以找到關於節能及丟棄該電器的資訊。

省電節能秘訣

- 達到所需的溫度時停止加熱電器。
- 利用煎板中間烹調食物時，可使用邊緣來保溫熟食。
- 適時調回較低的溫度。
- 選擇適當的溫度。使用過高的溫度會浪費能源。
- 善用鐵板燒的餘溫。若烹調時間較長，可以烹調時間結束前5-10分鐘關閉電器。

符合環保規定的廢棄處理

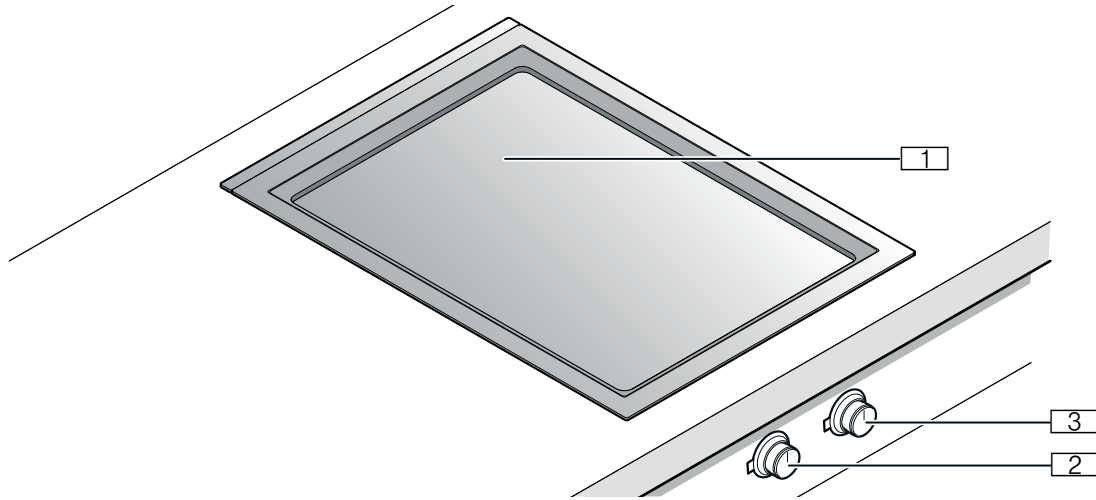
以環保方式處理包裝。



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。該指令包含歐盟範圍內舊電器退還及回收的規範。

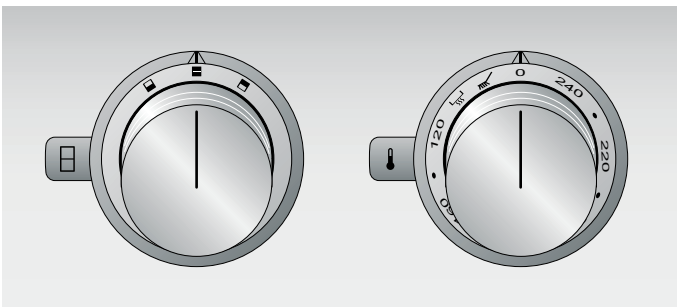
請熟悉您的電器。



鐵板燒






- 1 煎板
- 2 選擇烹調區
- 3 溫度設定

控制 旋鈕



用右側的控制旋鈕選擇介於120–240 °C的溫度、保溫設定  或清潔設定 .

用左側的控制旋鈕選擇烹調區：

-  兩個烹調區均運作
-  僅前方烹調區運作
-  僅後方烹調區運作

照明裝置的視覺訊號

控制旋鈕周圍的發光圓環代表各種狀態和功能。

指示燈	代表意義
○ 關	電器關
● 持續亮橘燈	電器開
☀ 閃爍橘燈	電器關 餘溫指示燈
☀ 交替閃爍橘燈和白燈	安全關機，停電
☀ 交替閃爍黃燈和紅燈	電器故障 請聯絡售後服務中心。
● 先亮綠燈，然後亮幾秒黃燈	電器正在初始化中， 只發生在首次安裝，或是 停電之後

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

首次使用前

在此章節裏，會說明在首次使用本電器準備食物前，你必須處理的事項。在開始前，請讀取安全資訊

清潔本電器

首次使用前，請用微溫的肥皂水徹底清潔本電器。

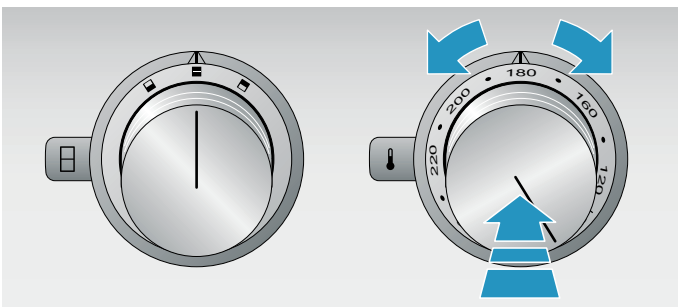
加熱鐵板燒表面

若想消除新電器的氣味，請讓鐵板燒表面以200 °C空燒加熱幾分鐘。

操作電器

開啟

- 1 壓下溫度控制旋鈕再依需要順時針或逆時針轉到120–240 °C之間。
電器加熱時，溫度控制旋鈕後方的發光圓環會閃爍。達到設定的溫度後，發光圓環便會恆亮。



- 2 若不想在整個加熱區上進行烹調，您可用左側的旋鈕選擇僅使用前方或後方加熱區。壓下左側控制旋鈕並選擇想用的加熱區 ■ 或 ■。
- 3 加熱後，用鍋鏟或耐熱刷子（例如矽膠刷子）在煎板均勻抹上少許油或油脂。
- 4 將食物不使用鍋子直接放在煎板上。
- 5 請用隨附的鍋鏟將食物翻面。

關閉

將控制旋鈕轉到 0。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

當電器蓋上蓋子時會使熱能累積。僅可在電器蓋子掀開後操作或開啟電器。請勿將電器蓋子用於保溫或作為底座。請在本電器完全冷卻後再蓋上蓋子。

注意! 電器損壞

打開電器蓋子前，請先將濺出的液體清除。

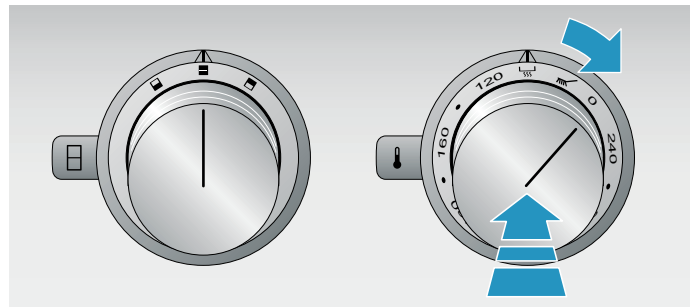
餘熱指示燈

關掉電器後，溫度控制旋鈕上的發光圓環會緩緩閃爍，直到電器完全冷卻可以觸摸後才會停止。

保溫設定

保溫設定可讓您將煮好的食物保溫。

將溫度控制旋鈕轉至保溫設定 '∞'。您可用左側的旋鈕選擇使用整個加熱區或僅使用前方或後方加熱區。



安全 關閉

本電器附有安全關閉裝置以保護您的安全。若未使用電器的控制裝置，四小時後會關閉所有的加熱作業。電力回復後加熱組件會保持關閉。溫度控制旋鈕後方的發光圓環交替閃爍白燈和橘燈。

將溫度控制旋鈕轉動到0的位置。現在您可以照常重新啟動電器。

設定與提示總表

食物	溫度	烹調時間	備註
肉類與禽肉			
牛排，五分熟（2.5–3公分）	以230–240 °C燒烤 以180 °C繼續烹煮	每面煎2分鐘 繼續烹煮6–11分鐘	例如，肋眼肉排、菲力牛排、後腿肉牛排。牛排表面出現肉汁時，便達到五分熟。
豬頸肉排（2公分）	210–220 °C	15–18分鐘	
小牛肉排（1.5公分）	190–200 °C	16–20分鐘	
牛肉或豬肉片（800–900公克）	230–240 °C	6–8分鐘	將肉片均勻分散，不要黏在一起。
禽肉片（800–900公克）	180–190 °C	10–12分鐘	
絞肉（600克）	230–240 °C	7–8分鐘	
羊脊肉，五分熟（1.5–2.5公分）	以200 °C燒烤 以160 °C繼續烹煮	每面煎2分鐘 繼續烹煮4–6分鐘	
火雞排（1.5公分）	200–210 °C	12–16分鐘	
家禽肝臟（1公分）	200–210 °C	3–5分鐘	
魚及海鮮			
魚片（1公分）	210–220 °C	5–7分鐘	例如：河鱸、鱒魚、鱸魚、黑線鱒魚、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	
明蝦（每尾30公克）	190–200 °C	6–7分鐘	
扇貝（每個30公克）	190–200 °C	8–12分鐘	
蔬菜			
茄子，條狀（600公克）	180–190 °C	6–8分鐘	油煎前，先將茄子用鹽醃漬30分鐘。接著瀝乾。
蘑菇，切片（600公克）	230–240 °C	10–12分鐘	
紅蘿蔔，切絲（600公克）	180–190 °C	12–16分鐘	
馬鈴薯，水煮，切片（600公克）	200–220 °C	7–10分鐘	
彩椒，切片（600公克）	200–210 °C	8–12分鐘	
櫛瓜，切片（600公克）	180–190 °C	8–10分鐘	
洋蔥或青蔥，切片（600公克）	170–190 °C	5–7分鐘	
蛋類料理及甜點			
煎蛋、炒蛋（4–6顆蛋）	180–190 °C	3–5分鐘	
可麗餅（2–6片）	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。用無水奶油煎煮。視需要加糖或蜂蜜添加甜味。
香蕉椰奶（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	
松子（300公克）	160 °C	5–7分鐘	經常翻面
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	經常翻面
白麵包塊 / 炸麵包塊（100公克）	170 °C	10–12分鐘	剛開始經常翻面

烹調 與燒烤的祕訣

- 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。
- 煎板的中央溫度會較周圍更高。尤其在同時烹調具有不同烹調時間與溫度需求的食物時，您可將食物在鐵板上做有效的排列。在選擇食物量時也請注意這一點。經驗法則：食物越薄，用更高的溫度且更短的烹調時間。
- 僅使用一個加熱區進行烹調時：請選擇烹調表中各實例溫度範圍的最高溫度或選擇比同時使用兩個加熱區時高約10 °C的溫度。使用指定數量的一半。

使用鐵板燒搭配容器

您也可使用鐵板燒搭配容器進行烹調。需要小火加熱的烹調方式可用此方式進行。您可視需要先在爐具上將食物快速加熱，再用鐵板燒繼續烹調。

最適合融化、解凍及保溫的溫度約是140 °C。
160–200 °C最適合煮米飯與穀物，也可用於加熱少量的食物。

請使用加蓋的耐熱容器。將容器放在加熱表面上時，請小心不要刮傷不銹鋼邊框。請注意若容器較加熱表面小，則並不是非常具有能源效率的烹調方式。

若不需在整個煎板上進行烹調，您可用左側的旋鈕選擇僅使用前方或後方加熱區。您可利用移動容器的方式找到最適合的溫度。

清潔與維護

⚠ 警告 – 觸電風險!

請勿使用任何高壓清潔器或蒸氣清洗機，以免觸電。

⚠ 警告 – 燙傷風險!

- 電器在運作時會發燙。清潔前，請務必等待電器完全冷卻。
- 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。
- 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。

注意!

小心損害表面


請勿使用以下的清潔用品

- 強效或腐蝕性的清潔劑
- 爐用清潔劑
- 具腐蝕性或強效清潔劑，或含氯的清潔劑
- 含高酒精成份的清潔劑
- 硬質與易刮傷的海綿，刷子或百潔布

若瓦斯爐正面不慎接觸到此類清潔劑，請立即用清水洗淨。使用前，請用新的海綿布徹底清潔!

清潔本電器

待電器冷卻後立即清潔

- 1 在煎板上倒上薄薄一層混合了清潔液的水（最多250毫升）。
- 2 將溫度控制旋鈕轉到清潔設定  位置。
- 3 讓汗漬浸泡在水中5–10分鐘。
- 4 用刷子清潔煎板。
- 5 用軟海綿抹上一層液體後清洗乾淨。用軟布將煎板擦乾。

每次使用完，請在電器冷卻後清潔。燒焦的殘餘物不易去除。

可用鍋鏟將嚴重的殘餘物去除。

下次使用電器前請仔細清除殘留的清潔劑。

使用間的清潔

冰塊比水更適合清潔溫熱的電器，會產生較少的水花與水汽。

- 1 關閉電源。
- 2 用鍋鏟將四到五顆冰塊放在熱煎板。
- 3 使用鍋鏟清除軟化的汗漬。
- 4 再次開啟電器。待電器再次達到所設溫度後，再放置食物在煎板。

電器組件 / 表面	推薦的清潔方式
煎板	用刷子及清潔液清除油脂汗漬。 用我們的“Wiener Kalk”清潔粉去除頑強的污垢（訂購編號00311774）。將一撮清潔粉以水混合後用於清潔表面。 固定沿刷子的方向擦拭表面。 請依照清潔劑包裝上說明。
煎板，燒焦的污漬	在電器冷卻後，於頑強污垢上塗上烤架清潔膠（訂購編號00311859）後，靜置至少兩小時或一夜。然後徹底沖洗與擦乾。請依照清潔劑包裝上說明。
不鏽鋼邊框	請使用肥皂水清潔並以軟布擦乾。請確保清潔時僅使用最少量的水以避免水滲入電器內。 請將燒焦的殘渣浸泡在少量的肥皂水裡，並請不要刷洗。 請使用本公司的不鏽鋼清潔劑（項目編號00311499）去除頑強污垢或由加熱溫度導致的泛黃。
控制旋鈕	肥皂水 – 使用的布不可太濕。用軟布將其擦乾。

疑難排解

故障的原因通常很單純。在聯繫售後服務中心前，請先閱讀本表的資訊。

⚠ 警告 – 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。

破裂	可能原因	解決方法
電器無法運作	插頭未插入電源 保險絲 / 斷路器故障	將電器連接至電源插座 確認保險絲盒中電器所使用的保險絲 / 斷路器是否正常運作
控制旋鈕後方的發光圓環會交替閃爍橙燈和白燈	停電	確認廚房中其他電器是否正常運作
電器啟動後並不會立即加熱。 開啟電器電源後，所有控制旋鈕後方的發光圓環會亮白燈10秒鐘。接著使用中的控制旋鈕周圍的發光圓環亮橘燈。	展示模式已啟用	停用展示模式。→ "展示模式"第 11 頁
電器啟動後並不會立即加熱。 控制旋鈕後方的發光圓環將會交替閃爍黃燈和紅燈。	電子設備故障	聯絡售後服務中心
電器在運作時關閉。 控制旋鈕後方的發光圓環交替閃爍橘燈和白燈。	安全關閉功能： 電器上的控制裝置長時間未使用。	將溫度控制旋鈕轉至0，然後視需要重新啟動。
電器在運作時關閉。 控制旋鈕後方的發光圓環交替閃爍橘燈和白燈。	住家停電： 停電後，為了安全起見，電器仍會關閉。	將溫度控制旋鈕轉至0，然後視需要重新啟動。


展示模式

開啟電器後，若控制旋鈕周圍所有發光圓環亮白燈10秒鐘，即表示展示模式已啟用。本電器不會加熱。溫度控制旋鈕周圍的發光圓環亮橘燈。

您可以依照下列指示來停用展示模式：

- 1 請溫度控制旋鈕轉回0。切斷電器的主電源供應。等候至少30秒。
- 2 將電器電源插回去。控制旋鈕周圍的發光圓環會亮綠燈，數秒鐘後轉為黃燈。請等候發光圓環關閉。
- 3 然後依照下列指示在三分鐘內停用展示模式：
將溫度控制旋鈕逆時針轉至240的位置。
- 4 將控制旋鈕順時針轉至  的位置。
- 5 將控制旋鈕逆時針轉至0的位置。
等候發光圓環亮黃燈。
- 6 將控制旋鈕順時針轉至  的位置。發光圓環會亮綠燈。
等候五秒。此時發光圓環便會轉為黃燈。

此時示範模式便已關閉。若要儲存設定，必須依照下列指示離開功能表：

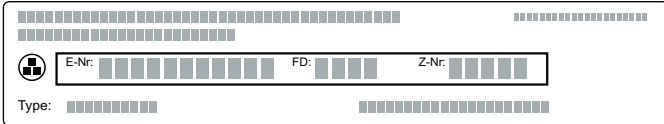
- 7 將控制旋鈕轉至0。然後將控制旋鈕逆時針轉至240的位置。將控制旋鈕順時針轉至  的位置。將控制旋鈕逆時針轉至0的位置。等待發光圓環熄滅。

售後服務

若您的電器需要維修，請聯絡我們的客服中心。我們一定會找出適合的解決方案，同時避免售後服務人員進行不必要的拜訪。

產品編號及製造編號

與我們聯絡時，請提供完整的產品編號（E no.）和製造編號（FD no.），以便我們提供正確的建議。您可在電器底部找到附有這些數字的銘牌。



為節省時間，您可記下其編號及下方的售後服務中心電話，以備不時之需。

**產品編號
(E no.)**

**生產序號
(FD no.)**

售後服務中心 ☎

請注意，若未根據使用說明書使用本電器，即使在保固期內，售後服務技師到府服務非免費的服務。

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 368 783
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	TW RoHS 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)
內外殼	○	○	○	○	○	○
電路板	○	○	○	○	○	○
加熱組	○	○	○	○	○	○
散熱組	○	○	○	○	○	○
電源線	○	○	○	○	○	○
<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。</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。</p> <p>備考 3：“—”係指該項限用物質為排除項目。</p>						

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001427503 (990829)
zh-tw



GAGGENAU