

VR 414 111

电烤灶台

目录

主要用途	3
重要安全信息	4
损坏原因	5
环境保护	5
节能技巧	5
环保处理	5
充分了解您的电器	6
电烤架	6
控制旋钮	6
照明盘的可见信号	7
附件	7
专用附件	7
在第一次使用电器之前	7
清洁电器	7
加热烤架	7
操作电器	8
开启	8
连接烧烤元件	8
关断	8
余热指示器	8
过热保护	8
使用铸铁烤盘	8
设定表和提示	9
烹饪和烧烤提示	10
清洁和维护	11
清洁电器	11
故障排除	12
演示模式	13
售后服务	13
E 编号和 FD 编号	13

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.com/zz/store

主要用途

请认真阅读本手册。只有这样才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

必须根据随附的安装说明安装本电器。

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

本电器仅供家庭及家庭型环境使用。本电器只能用于制备食物和饮料。烹调时必须有人看管。短期烹饪时必须全程有人看管。本电器仅限室内使用。

不要将本电器安装在船上或车辆中。

本电器最高可在海拔 2000 米的高度使用。

请勿不合适的安全设备或儿童安全烤炉。这可能会引发事故。

本电器不适合用外部定时器或遥控器操作。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

⚠ 重要安全信息

必须根据随附的安装说明安装本电器。

⚠ 警告 – 有着火危险！

- 热的油着火速度极快。切勿让油在无人监管的情况下烧至灼热。切勿用水扑灭燃烧的油。关断电磁灶头。使用盖子、灭火毯或类似工具小心扑灭火焰。
- 电器变得灼热，易燃材料可能会着火。不得在电器下面或其附近存放或使用易燃物品（例如喷雾罐、清洁剂等）。不得将易燃物品放在电器上或电器中。
- 电器变得灼热，易燃材料可能会着火。本电器不得使用碳或其它类似燃料。

⚠ 警告 – 小心灼伤！

- 电器部件在运行过程中会变得很热。运行烧烤模式前，请确保正确插入烤架。
- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 烧烤时滴下的油脂可能会马上着火。不要在本电器上方俯身。保持安全距离。
- 即使电器关断之后，在较长时间内仍会保持灼热。在余热指示灯闪烁时，请勿触摸电器。
- 当电器盖关闭时，会导致热量积聚。只有在电器盖打开后，才能操作或开启电器。请勿使用电器盖保温或下压食物。只有在电器冷却后，才能盖上电器盖。

注意！ 电器损坏

打开电器盖前，请擦掉溢出的液体。

⚠ 警告 – 有电击及严重受伤危险！

- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

警告：如果保护带电部件的灶台表面为玻璃陶瓷或类似的易碎材料，表面有裂纹时，关掉器具以避免可能出现的电击。

注意：不能使用蒸汽清洁器。

注意：器具在使用期间会发热，应避免接触发热单元。

注意：使用后，应通过控制器关上灶头，不能依靠盘探测器。

注意：打开盖前，清除盖上溢出物；关上盖前，灶台表面应被冷却。

注意：如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

损坏原因

烹饪表面光滑坚硬。不过，就像优质平底锅一样，在使用一段时间后会显示出使用过的痕迹。这并不会影响电器使用。

小心!

烹饪表面上的刮伤和痕迹：不要用刀在烹饪表面上切割。使用配套的铲子翻转食物。不要用铲子敲击烹饪表面。铝箔和塑料：铝箔和塑料物体放在灼热的烹饪表面会熔化。切勿在烹饪表面加热铝制食物容器。不要将塑料物体或带有塑料手柄的物体放到烹饪表面上。

主要技术参数:

额定电压范围: 220-240V~

额定频率: 50Hz

额定功率: 3000W

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 4706.1-2005

家用和类似用途电器的安全 第1部分: 通用要求

GB 4706.22-2008

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

损坏原因

注意!

使用不合适的附件会导致损坏。

只能使用指定的原装附件。请勿使用烧烤烤盘或铝制容器。这会损坏铸铁电烤灶台。

环境保护

在本节中，您可以找到关于节能与处置报废电器的信息。

节能技巧

- 预热电器，直到达到所需温度。
- 如果所备食材量很少，请使用仅接通前或后烧烤元件的选项。
- 及时切换至较低的烧烤设置。
- 为后续的烧烤选择合适的设置。使用过高的烧烤设置会浪费能源。
- 利用烤架的余热。烹饪时间较长时，在烹饪时间结束前的 5 - 10 分钟关断电器。

环保处理

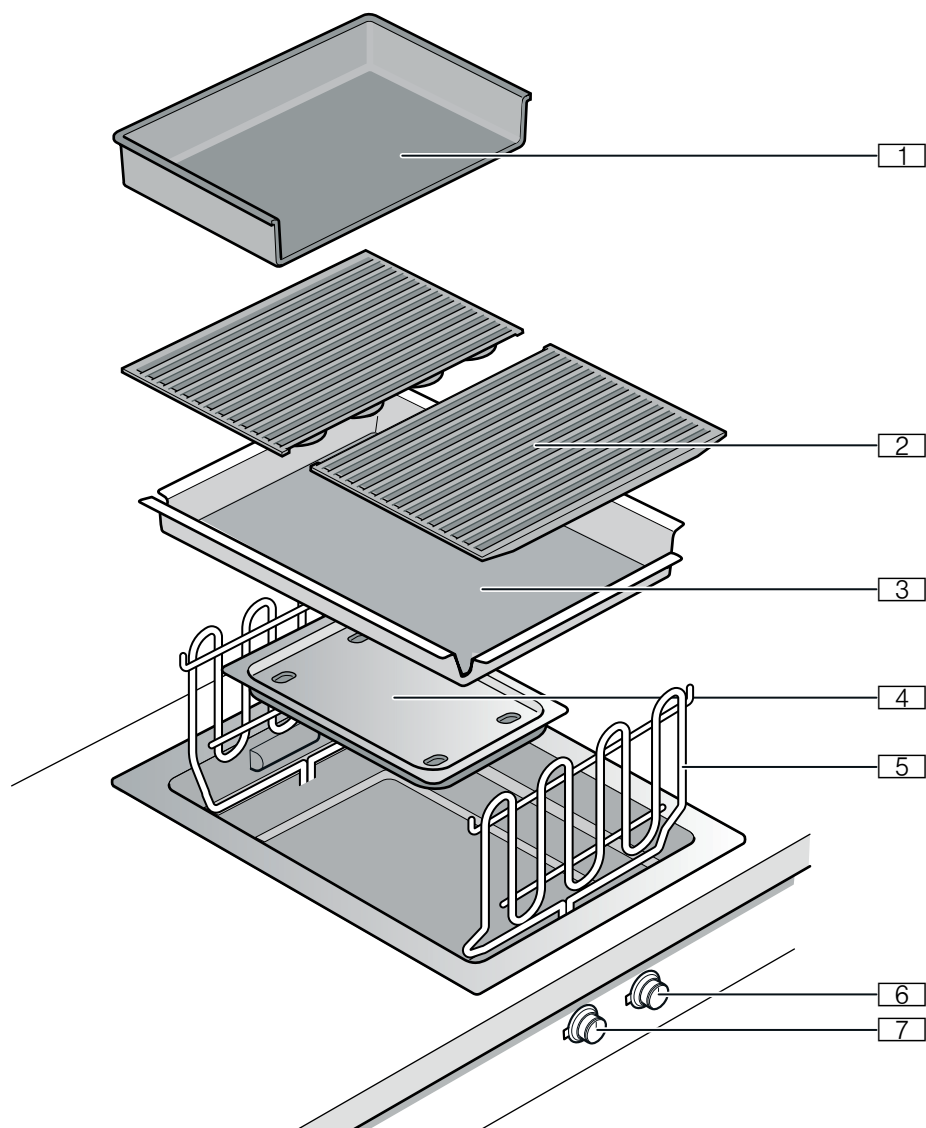
按照环保要求处理包装材料。



本电器已经根据欧盟有关废弃电气和电子设备的法令2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE)进行了标记。该指令是在全欧盟范围内关于废弃设备回收处理和再生利用的有效法律依据。

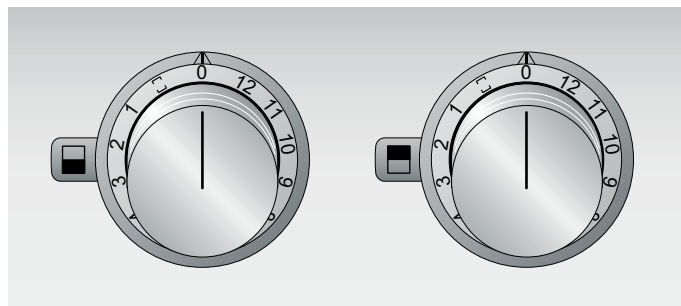
充分了解您的电器

电烤架



- 1 铸铁烤盘
- 2 烤架
- 3 火山岩烤盘
- 4 滴油盘
- 5 烧烤元件
- 6 后部烧烤元件
- 7 前部烧烤元件

控制旋钮



您可以使用控制旋钮选择前部或后部烧烤加热元件和 1 - 12 之间的烧烤设置。

您可以使用 □ 档连接烧烤元件，同时为两个烧烤元件采用相同设置。

照明盘的可见信号

控制旋钮四周有一个光圈，指示一些状态和功能。

指示符	含义
○ 关	电器断开
● 常亮橙色	电器通电
☀ 闪烁橙色	电器断开 余热指示器
☀ 交替闪烁橙色和白色	安全关闭、电源故障
☀ 交替闪烁黄色和洋红色	电器故障 致电售后服务部门。
● 在几秒钟内先亮绿色、再亮黄色	电器初始化， 仅在首次安装或电源故障后进行

附件

电器标配下列附件：

火山岩

小号铸铁烤盘

清洁刷

专用附件

可以从专业经销商处订购以下专用附件：

VA 461 000 小号铸铁烤盘

VA 461 001 大号铸铁烤盘

LV 030 000 火山岩石 (替换件)

仅可使用专用附件。因错误使用附件造成的问题，生产厂商概不负责。

在第一次使用电器之前

在本节中，您可以查看在第一次使用电器制备食物之前必须要做的事。使用前先阅读安全信息。

清洁电器

第一次使用本电器和配件之前，请用温肥皂水进行彻底清洗。

加热烤架

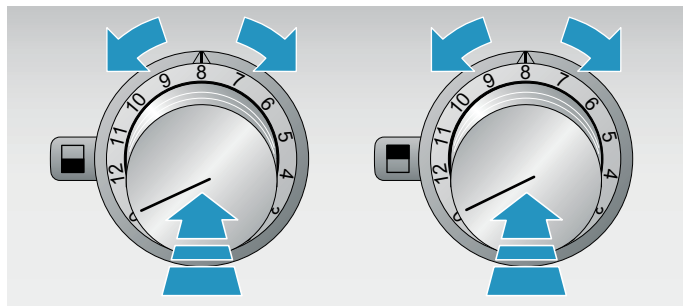
- 1 将火山岩从薄膜中取出，然后将其放到火山岩烤盘中。
- 2 向下折叠两个烧烤元件。烧烤元件必须放平。
- 3 将烤架放在顶部，然后在烧烤设置 12 下加热烤架数分钟。这将去除新电器的气味和任何污染。

操作电器

开启

两个烧烤元件可单独控制。这意味着您可以同时烧烤需要不同温度的食物。如果需要，您可以将两个烧烤元件连接在一起，同时为两个烧烤元件设置相同的烧烤设置。

按下其他控制旋钮，并将其转至所需烧烤设置。如果您不想在整个烧烤区域烹饪，请仅接通前或后烧烤元件。

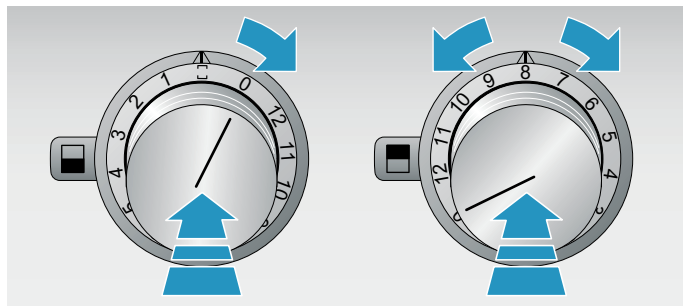


电器加热时，控制旋钮后面的照明盘闪烁。当食物达到所选择的烧烤设置后，照明盘亮起。烧烤设置 12 的预热阶段大约需要 15 分钟。

连接烧烤元件

提示：两个烧烤元件可同时使用一个控制旋钮进行控制。

- 1 按入任一控制旋钮，转至位置 □。



- 2 将其他控制旋钮转至所需烧烤设置。该烧烤设置应用于两个烧烤元件。
电器加热时，控制旋钮后面的照明盘闪烁。当食物达到所选择的烧烤设置后，照明盘亮起。烧烤设置 12 的预热阶段大约需要 15 分钟。
- 3 只有在预热完成后才能将食物放入烤架。

如要再次控制单个烧烤元件，请将控制旋钮从 □ 位置转至任意烧烤设置。

关断

将控制旋钮转至 0。

⚠ 警告 – 有灼伤危险！

当电器盖关闭时，会导致热量积聚。只有在电器盖打开后，才能操作或开启电器。请勿使用电器盖保温或下压食物。只有在电器冷却后，才能盖上电器盖。

注意！ 电器损坏

打开电器盖前，请擦掉溢出的液体。

余热指示器

控制旋钮后面的照明盘在关断之后闪烁，表示电器仍然没有冷却至可以安全触摸的程度。

过热保护

为了保护电器和橱柜，烤炉在过热时会自动关断加热元件。冷却之后，电器重新开启。

使用铸铁烤盘

铸铁烤盘非常适合制备切碎的食物、液体、蔬菜、甜点和鸡蛋类菜肴。

一旦将铸铁烤盘从烤架上取出，铸铁烤盘就放在后电烤元件上。可以同时烧烤前烤架上的其他食物。

附加铸铁烤盘可作为可选附件（大或小）从专业零售商处订购。

提示：即使使用铸铁烤盘，也要将火山岩烤盘和火山岩放在烤架上。

如何使用铸铁烤盘进行烧烤

- 1 拆下后烤架。
- 2 小心地将铸铁烤盘放在后部烤架元件上。
- 3 将后部烤架元件的控制旋钮转至烧烤设置 12。
- 4 向后转动控制旋钮，使其至所需要的烧烤设置。
- 5 用食用油涂抹铸铁烤盘，将食物放入锅中。

设定表和提示

食物	烧烤设置	烧烤时间	说明
肉和家禽			
牛排，五分熟，2-3 cm	12	每一面 4–6 分钟	如能在表面看到肉汁，则牛排为五分熟。
小牛肉排，2 cm	10–11	每面 6 分钟	
烤肉串，每串 100 g	8–9	12–15 分钟	翻转几次
羊排，一分熟，2 cm	10–11	每面 6 分钟	
猪颈肉排，2 cm	10–11	每面 6 - 8 分钟	
烤香肠，50-100 g	9–10	10–15 分钟	翻转几次
汉堡包，1 cm	9–10	12–15 分钟	
火鸡肉排，2 cm	9–10	12–15 分钟	
鸡翅，每只 100 g	9	15–20 分钟	翻转几次
鱼 和海鲜			
大虾	9–10	6–8 分钟	使用带壳对虾，生熟皆可。
预煮过的龙虾	10–11	7–15 分钟	
三文鱼排，3 cm	7–8	10–15 分钟	
金枪鱼排，3 cm	8–9	7–10 分钟	
鱼片，2 cm	7–8	6–8 分钟	例如，大比目鱼、海鲈、鲈鱼、安康鱼、鳕鱼
鳟鱼，整条，200 g	9–10	12–15 分钟	在鳟鱼表面涂上一层油，或略微抹一点儿面粉，以免鱼皮粘留在烤架上。
配菜			
蔬菜	8–9	10–12 分钟	例如，西葫芦片和茄子片、四等分辣椒
去根菌菇	9–10	6–8 分钟	
水果	6–7	每面 5–10 分钟	如桃子或梨切半，菠萝切片
使用铸铁烤盘烤制			
薄煎饼，180 g	7–8	每面 1–2 分钟	
烤蘑菇，250 g	11–12	5–7 分钟	
炒鸡蛋，300 g	8–9	5–6 分钟	
炒土豆，500 g	11–12	10–12 分钟	
肉糜，400 g	11–12	5–6 分钟	
炒蔬菜，400 g	9–10	6–8 分钟	粗切，例如辣椒、洋葱、胡萝卜、西葫芦

烹饪和烧烤提示

- 设置表中的给定值仅供参考；您可能需要更多或更少的热量，具体取决于食物的种类和状态。
- 预热烤架，直到加热信号熄灭。强烈辐射可使酥皮迅速形成，防止肉汁流失。
- 烧烤前，您可以用耐热食用油（例如花生油）涂抹在食物表面或将食物在其中腌制。这可以改善口味。请注意不要使用过多的油/调味汁，否则可能着火或产生大量的烟雾。
- 烧烤前请勿腌制肉类。否则，可溶性营养素和肉汁可能流失。
- 将要烧烤的食物直接放在烤架上。请勿使用铝箔纸或烧烤烤盘。
- 仅在烤架上的食物易于脱离烤架时进行翻动。如果肉粘在烤架上，则纤维组织将会破坏，肉汁会流失。
- 烧烤时请勿在肉上戳孔，否则肉汁可能会流失。
- 腌肉（如火腿和烟熏猪排）不适合烧烤。此类腌肉会产生有害健康的复合物。
- 在排骨的骨头和脂肪层上划开数刀，以防其卷曲。
- 请在烧烤之后（而非之前）再除去脂肪层，否则肉汁会流失并且肉香减淡。
- 如果在快要达到烧烤时间时给家禽涂上黄油、盐水或橙汁，烤好的家禽会变得松脆金黄。
- 烧烤后可根据口味用蜂蜜、枫糖浆或柠檬汁对水果进行调味。
- 您可将烹饪耗时的蔬菜（例如玉米棒上的玉米、土豆）煮至半熟，再进行烧烤。
- 首先烧烤鱼排带皮的部位。在鳟鱼表面涂上一层油，或略微抹一点儿面粉，以免鱼皮粘留在烤架上。
- 肉质坚硬的鱼特别适合用烤架烧烤（例如鲑鱼、金枪鱼、草鱼）。
- 食物烤好请立即上桌。不要保温存放，否则会变得强韧难咬。
- 烧烤表面的中心比边缘区域热。特别是如果您正在根据不同的烹饪时间和温度要求进行烹饪，那么您可以在烧烤表面上以最佳方式安排食物。

为此，您当然可以使用不同高度烧烤层的两个烧烤区域。经验法则：烧烤食物越薄，温度越高，烹饪时间越短。

清洁和维护

警告 – 有灼伤危险！！

可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。

警告 – 有电击危险！

请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。

注意！ 有表面损坏危险

请勿使用以下清洁物品

- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂，或含氯的清洁剂
- 高酒精含量的清洁剂
- 粗糙的硬海绵、刷子或擦洗片

如果此类溶剂接触到本电器，请立即用水清洗掉。

新海绵布使用前要彻底清洗！

清洁电器

每次使用之后，等电器冷却后进行清洁。这将防止食物残渣烧焦。多次烧焦的残留物很难去除。

切勿刮擦烧焦的食物残渣。而应将其浸泡在水中或洗涤液中。

取下烤架，向上折叠加热元件。取出火山岩烤盘和火山岩。

电器部件/表面	建议清洁方法
烤架和铸铁烤盘	请用清洁刷刷去重度油污。在洗涤槽中浸泡。用清洁刷进行清洁，清洗汁液并彻底擦干。 将烧烤清洁剂 (货号 00311761) 涂抹在难处理的污垢上静置最少 2 小时，如是重污渍请静置一夜。然后彻底冲净并晾干。请遵守清洁剂包装上的说明。 您也可以在洗碗机中清洁烤架和铸铁烤盘。这可能导致表面颜色变浅。这并不影响其功能。
不锈钢烤盘	用柔软的湿布涂抹清洗液；用软布擦干。浸泡顽固污渍。 对于严重脏污，请使用我们的不锈钢清洁剂 (货号 00311499) 或烧烤清洁剂 (货号 00311761)。
火山岩烤盘	取下火山岩。用硬毛刷在水槽中用水和洗洁精清洗火山岩烤盘；用柔软的洗碗布擦干水分。浸泡顽固污渍，或使用烧烤清洁剂 (货号 00311761) 去除。
火山岩	当火山岩变成黑色时请进行更换。这表示脂肪渗透了火山岩，操作期间会产生大量烟雾或点燃脂肪。 您可从专业经销商处获得兼容的火山岩 (货号 LV 030 000)。
滴油盘	在洗碗机内清洗。
控制旋钮	肥皂水 - 布不能太湿。用软布擦干。

故障排除

警告 – 有电击危险!

修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前，请阅读下表中的说明。

故障	可能的原因	解决方案
电器不工作	插头没有插入电源	将电器连接至电源
	保险丝/断路器故障	检查保险丝盒，确保电器保险丝/断路器工作正常
	电源故障	检查其他厨房电器是否工作
电器不工作，控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁橘色和白色。	电源故障	检查其他厨房电器是否工作
电器在接通电源时不加热。 在开启电器后，控制旋钮后面的所有照明盘亮起白色 10 秒。然后，工作控制旋钮周围的照明盘亮起橙色。	演示模式已激活	停用演示模式。→ "演示模式"第 13 页
电器在接通电源时不加热。 控制旋钮后面的照明盘交替闪烁黄色和洋红色。	电子器件故障	将所有控制旋钮转至 0，然后断开电器电源一分钟 (关断断路器或拔下插头)。 重新连接电器。控制旋钮周围的照明盘亮起绿色几秒，然后变为黄色。等待照明盘关断。然后将任何控制旋钮转至任何烧烤设置，再转回 0。 接通电器电源。如果照明盘再次开始闪烁黄色和洋红色，请致电售后服务部门。
电器在操作时关断。 控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁橘色和白色。	安全关断功能： 电器上的控制按键长时间未使用。	将所有控制旋钮转至 0，必要时再调回。
电器在操作时关断。 控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁橘色和白色。	家庭电源故障： 出现电源故障后，出于安全原因，电器将会保持关断状态。	将所有控制旋钮转至 0，必要时再调回。

演示模式

在开启电器后，如果控制旋钮周围的所有照明盘亮起白色 10 秒钟，则演示模式被激活。电器不加热。工作控制旋钮周围的照明盘亮起橙色。

您可以按照下列步骤取消激活演示模式：

- 1 将控制旋钮转至 0。断开电器电源。至少等待 30 秒钟。
- 2 重新插入电器电源。控制旋钮周围的照明盘亮起绿色几秒，然后变为黄色。等待照明盘关断。
- 3 然后按如下步骤在 3 分钟内取消激活演示模式：将任意控制旋钮逆时针转至位置 12。
- 4 将控制旋钮顺时针转至位置 1。
- 5 将控制旋钮逆时针转至位置 0。等待照明盘亮起黄色。
- 6 将控制旋钮顺时针转至位置 1。照明盘将亮绿光。等待 5 秒钟。照明盘现在变为黄色。

演示模式现在已取消激活。按照下列步骤退出菜单即可保存设置：

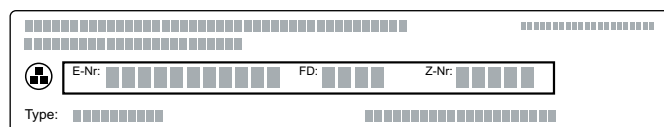
- 7 将控制旋钮转至位置 0。然后将控制旋钮逆时针转至位置 12。将控制旋钮顺时针转至位置 1。然后将控制旋钮逆时针转至位置 0。等待照明盘熄灭。

售后服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法，并尽量避免售后人员不必要的上门服务。

E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。标有这些编号的铭牌位于电器底端。



您可以在以下空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号

FD 编号

售后服务 ☎

请注意，在误用电器的情况下，即使在保修期内，售后服务技术人员上门服务时也会收取费用。

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。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 828 0099

呼叫速率取决于所使用的网络上。

制造商的专业水平值得您信赖。因此，将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

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	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
电磁线圈/加热器	×	○	○	○	○	○
烹饪表面部件	○	○	○	○	○	○
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。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
铁 HT150 (EN-GJL-150) 基材/搪瓷表面		烤架，烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长间接接触酸性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔，烤盘，蒸盘，铁板等	GB 4806.9-2016	
	钢 1.0304 基材 (C ≤ 0.10, Si ≤ 0.30, Mn ≤ 0.60, P: 0.035, S: 0.035, Cr: 0.20, Ni: 0.25, Mo: 0.08, Cu: 0.35) (镀铬/镍/铜)	烤架，铁板，蒸笼等		不得接触酸性食品
铝 GK-AlSi12(Cu) (DIN 1725-2) 基材/聚四氟乙烯涂层		烤架等	GB 4806.10-2016 GB 4806.9-2016	接触水性食品和油脂及表面含油脂食品；使用温度不得高于 250℃

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

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。

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

90014991 12 (000205)
zh



GAGGENAU