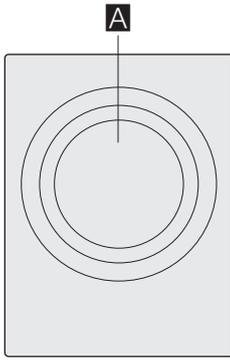


VI 414

CI 414

电磁灶台



			i_2^*	b^*
A	Ø 21	◎	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	◎	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	◎	3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

*b 挡为最大功率挡

产品型号：VI414111

技术参数：

额定电压：220V-240V~

额定频率：50/60Hz

额定功率：3700W

原产地：西班牙

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司

地址：南京市中山路 129 号中南国际大厦 20、21 楼

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

目录

主要用途	4
重要安全信息	5
损坏原因	6
概览	6
保护环境	7
节能建议	7
符合环保的废弃物处理	7
感应烹饪	7
感应烹饪的优点	7
烹饪容器	7
了解您的电器	9
控制面板	9
控制旋钮	10
电磁灶头	10
余热指示器	10
专用附件	10
操作电器	11
应用电磁灶头设置	11
主厨推荐	11
炒锅功能	13
炒锅和炒锅附件	13
使用炒锅烹饪	13
启用	13
停用	13
表格	14
定时功能	15
短定时器	15
秒表功能	15
火力推进功能	16
启用	16
停用	16
煎炸传感器	16
煎炸优点	16
适用于煎炸传感器的煎锅	16
温度设置	17
表格	17
设置过程	19
锁定控制面板进行清洁	19
自动安全关断功能	19
出厂设置	20
进行基本设置	21

餐具的适合性测试	22
清洁	23
灶具	23
电磁灶台外缘	23
控制旋钮	23
炒锅架	23
常见问题 (FAQ)	24
出现故障时的操作	25
演示模式	26
售后服务	26
产品号 (E no.) 和生产号 (FD no.)	26

更多相关产品、附件、部件更换以及服务信息请至
www.gaggenau.com 及在线商店
www.gaggenau.com/zz/store

主要用途

请认真阅读本手册。请将安装和说明手册以及电器合格证保存在安全的地方，以备后用或交给下任所有人。

从包装中取出电器后请进行检查。如果有运输损坏，不要连接电器，联系技术支持服务部门并对运输导致的损坏提供书面说明，否则无权索取任何赔偿。

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。

必须根据随附的安装说明安装本电器。

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。

本电器最高可在海拔 4000 米的高度使用。

切勿使用盖子。这会由于过热、起火或材料粉碎等原因引发事故。

只能使用我们许可使用的安全设备或儿童安全烤架。不合适的安全设备或儿童安全烤架可能导致事故。

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。

如果您佩戴有起搏器或类似医疗设备，在电磁灶台运行过程中，建议您使用电磁灶台或站立在电磁灶台附近时应格外小心。请就设备的一致性和潜在的不兼容性咨询医生或设备制造商。

⚠ 重要安全信息

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。
- 电磁灶头变得很热。切勿将易燃物品放在电磁灶台上。切勿将物品放在电磁灶台上。
- 电器变热。不要将易燃物品或气雾剂罐放在电磁灶台正下方的抽屉里。
- 电磁灶台自动关断，不能继续操作。稍后它可能意外开启。断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

灼伤的危险！

- 电磁灶头及周围区域，尤其是电磁灶台外缘会变得很热。切勿触碰灼热表面。请将小孩留在安全距离以外。
- 电磁灶头加热，但是显示屏不工作。断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 电磁灶台上的金属物体很快变热。切勿将金属物品（如小刀、叉子、汤匙和盖子）放在电磁灶台上。
- 当您使用电磁灶头时，请在完成后使用控制旋钮将其关闭。如果电磁灶头上没有任何烹饪容器，请勿等待其自动关闭。

电击的危险！

- 修理不当是很危险的。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。如果电器发生故障，请拔下电器电源插头，或断开熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 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。
- 玻璃陶瓷上的裂纹或破裂可能导致电击。断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。

故障风险！

电磁灶台下部装有一个风扇。如果电磁灶台下方有抽屉，一定不要存放小物件或纸张，因为如果这些东西被吸入，会损坏风扇或妨碍冷却效果。

抽屉中的物品和风扇进风口之间应该有 2 cm 的最小距离。

受伤的危险！

- 使用不合适的炒锅可能会造成事故。请仅使用制造商配备的炒锅（作为选配件购买）。
- 在进行水浴烹饪时，由于过热，电磁灶台和烹饪容器可能会破碎。水浴中的烹饪容器切勿直接接触加水的锅底。只能使用耐热烹饪容器。
- 由于在平底锅底和电磁灶头之间有液体，炖锅可能会突然跳起。电磁灶头和炖锅锅底一定要保持干燥。

损坏原因

小心！

- 粗糙不平的锅底可能会刮伤电磁灶台。
- 避免将空锅留在电磁灶头上。这样做可能导致损坏。
- 切勿将热的平底锅放在控制面板上、显示区域或电磁灶台边框。这样做可能导致损坏。
- 坚硬或尖锐物体落在电磁灶台上会造成损坏。
- 如果将铝箔和塑料容器放在灼热的电磁灶台上，它们会熔化。在电磁灶台上不推荐使用层压板。

概览

下表列出最常见损坏类型：

损坏	原因	措施
污渍	食物溢出	食物溢出后请立即用玻璃刮刀刮除
	不合适的清洁剂	请仅使用适合此类型电磁灶台的清洁剂
刮痕	盐、糖和砂	不要将电磁灶作为工作台或存放空间使用
	粗糙不平的锅底可能会刮伤电磁灶台	检查烹饪容器
褪色	不合适的清洁剂	请仅使用适合此类型电磁灶台的清洁剂
	烹饪容器导致的磨损	移动锅具时要将其提起。
起泡	糖，含糖量高的食物	食物溢出后请立即用玻璃刮刀刮除

保护环境

在本节中，您可以找到关于节能与处置报废电器的信息。

节能建议

- 每个平底锅务必使用合适的锅盖。不盖锅盖烹饪会使能耗大增。使用玻璃盖可看到锅内情况，避免经常掀开锅盖。
- 使用底部平坦的锅具。底盘不平坦的锅具会使能耗大增。
- 平底锅底的直径应该与电磁灶头的尺寸相配。请注意：平底锅制造商通常提供锅具顶部直径，该直径通常大于锅具底部直径。
- 食物少则使用小号平底锅。未装满的大号平底锅会消耗大量的能量。
- 烹饪时添加少量水。这不仅节约能量，而且能保存蔬菜自身的维生素和矿物质。
- 选择最低功率等级继续烹饪。如果功率等级过高，则会造成能量浪费。

符合环保的废弃物处理

请以环保方式处理包装材料。



本电器符合欧盟废弃电子电气设备相关法令 2012/19/EU (WEEE)。该条例为全欧盟有关废弃设备回收处理和再生利用的有效法律依据。

感应烹饪

感应烹饪的优点

感应烹饪与传统烹饪方法大为不同，在这种方式下热能直接在烹饪容器中聚集。这种方式有众多优点：

- 烹煮和煎制时节省时间。
- 节能。
- 更易于保养和清洁。溢出的食物不会快速烧焦。
- 加热控制和安全 —— 用户更改设置时电磁灶台会立即提高或降低热源。从电磁灶头移开烹饪容器时，感应电磁灶头会立即停止热源，而无需首先关闭电磁灶头。

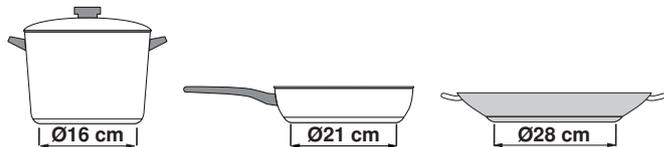
烹饪容器

请仅使用铁磁性烹饪容器进行感应烹饪，例如：

- 搪瓷钢材质烹饪容器
- 铸铁材质烹饪容器
- 特制感应型不锈钢烹饪容器。

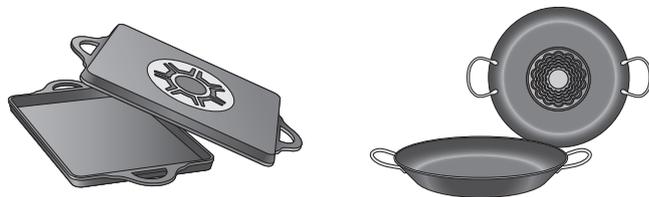
您可以检查烹饪容器是否适用于感应烹饪。
→ "餐具的适合性测试"

要获得较好的烹饪效果，锅底的铁磁性区域应与电磁灶头的尺寸相当。如果电磁灶头未检测到烹饪容器，请将烹饪容器置于直径较小的电磁灶头上。



某些感应烹饪容器并没有全铁磁性底部：

- 如果烹饪容器底部仅部分具有铁磁性，则仅会加热铁磁性区域。这可能会导致加热不均匀。非铁磁性区域热度可能不高，不足以进行烹饪。



- 如果烹饪容器底部的材质中含有铝等其他材料，铁磁性区域也会减小。这可能导致烹饪容器热度不够，甚至检测不到烹饪容器。



平底锅检测

每一个电磁灶头都有平底锅检测的下限值。这取决于烹饪容器铁磁性区域的直径以及底座材质。因此，应该始终使用与锅底直径尺寸相当的电磁灶头。

自动检测双回路和三回路电磁灶头

此类电磁灶头可以检测出不同大小的烹饪容器。根据烹饪容器的材质和属性，电磁灶头会自动激活单回路、双回路或三回路电磁灶头，提供适当的热功率以实现最佳的烹饪效果。

不合适的平底锅

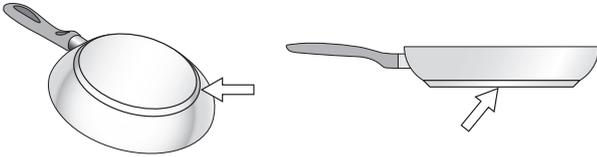
切勿使用下列材料制造的分火器电磁灶台或平底锅：

- 普通薄钢板
- 玻璃
- 陶器
- 铜
- 铝

烹饪容器底部的性质

烹饪容器底部的材质会影响烹饪效果。使用散热均匀材质制成的锅具将节省时间和能源，如三层锅底的不锈钢平底锅。

使用平底烹饪容器时，如果烹饪容器底部不平整，可能会损坏热源。



电磁灶头上没有烹饪容器 / 烹饪容器尺寸不合适

如果所选电磁灶头上未放烹饪容器、如果烹饪容器材料不合适、如果烹饪容器的尺寸不适合电磁灶头，电磁灶头指示符将开始闪烁。将合适的平底锅放在电磁灶头上可令指示符停止闪烁。如果指示符闪烁时间超过 9 分钟，电磁灶头将自动关断。

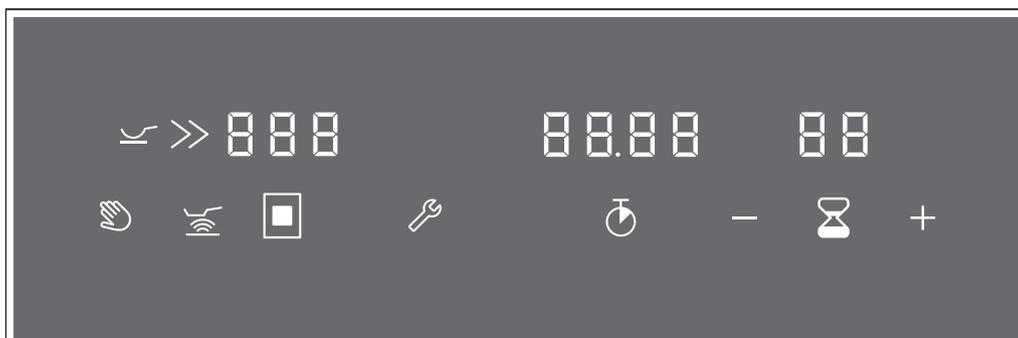
空平底锅或薄底平底锅

不要加热空平底锅或使用薄底平底锅。电磁灶台配备内部安全系统。然而，空锅可能热得太快，致使“自动关断”功能来不及反应，这样锅可能就会达到极高的温度。可能使平底锅的锅底熔化并损坏电磁灶台的玻璃表面。此时，请勿碰触平底锅，同时断开电磁灶头。如果电磁灶头冷却后无法工作，请联系技术支持服务部门。

了解您的电器

有关电磁灶头尺寸及功率的相关信息，请参阅 → 第 2 页

控制面板



控件	指示符 / 符号
	<i>00</i> 操作状态
	<i>1-12</i> 加热设置
	<i>H/h</i> 余热
<i>- / +</i>	<i>00</i> 短定时器
	<i>00.00</i> 秒表功能
	 电磁灶头
	<i>>> / P</i> 火力推进功能
	 炒锅功能
	<i>R</i> 煎炸传感器
	<i>- / = / ≡</i> 煎炸传感器温度指示符

控件

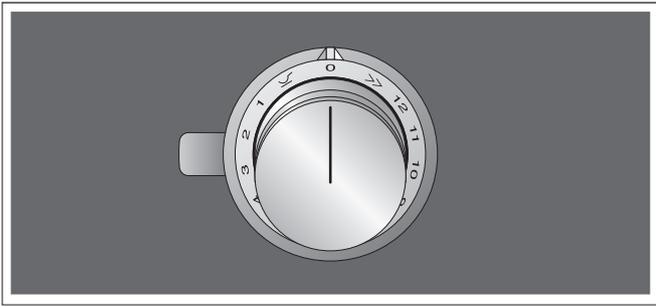
电磁灶头加热时，此时可用的控件的符号将亮起。

触摸符号可激活该符号所代表的功能。将响起一声确认信号。

说明

- 相应控件符号是否亮起，取决于其可用状态。可用控件将亮白色。选择一个功能后，控件变为橙色。
- 务必保持控制面板清洁、干燥。潮湿会降低控制面板的效果。
- 不可将热烹饪容器放在除前方电磁灶头以外的其他地方，绝不能放在控制面板上。控制面板的电子器件有过热的危险。

控制旋钮



您可以使用控制旋钮选择加热设置、火力推进功能 (PowerBoost) 以及炒锅功能。

1	最低加热设置
12	最高加热设置
>>	火力推进功能
~	炒锅功能

控制面板上有一个光圈，光圈上有代表各个功能的发光符号。当激活特定功能或过程后，光圈改变颜色。

电磁灶头

电磁灶头	
○ 单回路电磁灶头	使用尺寸合适的烹饪容器。
◎ 三环烹饪区域	当所使用的烹饪容器的底部涵盖外部区域时 (◎ 或 ◎)，该环自动开启。

仅使用适用于感应烹饪的烹饪容器；请参见章节 → "感应烹饪"

余热指示器

电磁灶台的每个电磁灶头上都有一个余热指示符。该指示符用于指示电磁灶头仍然发热。在余热指示符仍然点亮或刚刚熄灭的时候不要触摸电磁灶头。

根据余热程度，将显示以下内容：

- H：高温
- h：低温

控制旋钮周围的光圈将闪烁。

如果在烹饪过程中将烹饪容器从电磁灶头上拿走，加热设置指示符将闪烁，控制旋钮将亮橙色。

将控制旋转变至位置 0。

如果关断电磁灶头上，余热指示符将亮起，控制旋钮周围的光圈将闪烁。即使关断电磁灶台后，只要电磁灶头仍然温热，余热指示符将保持亮起。

专用附件

您可以从专卖店购买下列附件：

WP 400 001	炒锅
WZ 400 001	炒锅架
VA 450 401	电器延长线，38 cm
VA 420 000	连接条，用于与其他 Vario 400 电器组合，实现齐平安装
VA 420 001	连接条，用于与其他 Vario 400 电器组合，实现带电器盖或延长件的齐平安装
VA 420 010	连接条，用于与其他 Vario 400 电器组合，实现表面安装
VA 420 011	连接条，用于与其他 Vario 400 电器组合，实现带电器盖或延长件的表面安装

仅使用规定的附件。因错误使用附件造成的问题，生产厂商概不负责。

操作电器

本章讲述如何设置电磁灶头。表中列出了各种食物的加热设置和烹饪时间。

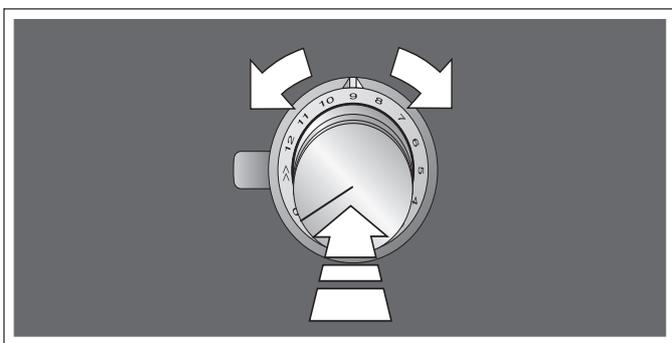
应用电磁灶头设置

使用控制旋钮选择所需要的加热设置。

0	电磁灶头关断。
加热设置 1	最低设置
加热设置 12	最高设置

选择加热设置

按下控制旋钮，转至您所需要的加热设置。



所选择的加热设置将在电磁灶头显示屏上亮起。控制旋钮周围的光圈将亮起。

关断电磁灶头

将控制旋钮转至位置 0。

余热指示符将亮起，控制旋钮周围的光圈将闪烁，直到电磁灶头冷却。

说明：如果电磁灶头上没有烹饪容器或没有检测烹饪容器，所选择的加热设置将闪烁，控制旋钮周围的光圈将亮橙色。约 9 分钟后，电磁灶头将关断。在这种情况下，控制旋钮周围的光圈将闪烁。将控制旋钮转回至位置 0。光圈将停止闪烁。

主厨推荐

推荐

- 加热菜泥、奶油汤和浓酱汁时，请不时搅拌。
- 如需预热，请选择加热设置 10 - 12。
- 盖上盖子烹饪时，要在蒸汽冒出后立即降低加热水平。烹饪结果不会因为蒸汽冒出而受到影响。
- 烹饪结束后，仍将盖子盖在烹饪容器上，直到食用。
- 如要使用压力锅具进行烹饪，请遵守制造商说明。
- 食物不要烹饪过长时间，以免营养流失。使用短定时器可以设置最佳烹饪时间。
- 为了确保更健康的烹饪效果，切勿将油加热至冒烟。
- 要使食物上色，请将食物分成小份进行煎制。
- 烹饪食物时，烹饪容器的温度可能非常高。请戴上烤箱手套。
- 节能烹饪建议可参见相关章节 → "保护环境"

烹饪表

下表列出了适合每种食物的加热设置。烹饪时间会随着食物类型、重量、厚度和质量而变化。

加热设置	烹饪方式	实例
11 - 12	预热 烧煎 加热 煮沸 汆烫	水 肉 油脂, 液体 汤、酱汁 蔬菜
7 - 10	油炸	肉、土豆
6 - 8	油炸	鱼
8 - 9	油炸 不盖盖子烹饪	面粉类和 / 或鸡蛋类食物, 如薄煎饼 意大利面、汁液
7 - 8	上色 煎炸 油炸 浓缩	面粉、洋葱 杏仁、面包屑 培根 高汤、酱汁
6 - 7	不盖盖子烹饪	土豆饺子、蔬菜汤、炖肉、荷包蛋
5 - 6	不盖盖子烹饪	煮香肠
6 - 7	蒸制 炖肉 文火炖	蔬菜、土豆、鱼 蔬菜、水果、鱼 橄榄牛肉、肉糜热狗、蔬菜
3 - 4	文火炖	菜炖牛肉
4 - 5	盖盖子烹饪	汤、酱汁
3 - 4	除霜 盖盖子烹饪 增稠	冷冻产品 大米、豆类、蔬菜 鸡蛋类菜肴, 如煎蛋卷
1 - 2	加热 / 保温	汤、淋上酱汁的蔬菜
1	加热 / 保温 融化	炖肉 (例如, 扁豆炖肉) 黄油、巧克力

炒锅功能

炒锅功能只适用于炒锅和炒锅配件，不适用于其他类型的烹饪容器。

炒锅和炒锅附件

(不随电器配套提供)

炒锅和炒锅支架可从嘉格纳销售伙伴处购买。

由于锅底是圆形的，因此只能和炒锅架搭配使用。

使用炒锅烹饪时，确保将炒锅妥善放置在炒锅架上。必须将炒锅架放在电磁灶头的中央。

请勿加热空的炒锅。

使用专用翻炒工具(铲子)或长柄木制翻炒工具。

使用长柄勺将食物从锅里舀出来。为了将用热油或大量酱汁烹饪的食物舀出锅，最简单的办法是使用长柄勺。

蒸制时使用竹制蒸笼。

说明

- 炒锅功能只能和炒锅、炒锅架搭配使用。
- 不要用洗碗机洗炒锅架。

使用炒锅烹饪

煸是最常见的炒锅烹饪方式。食材被切成小块，在高温下不停地搅拌，很快炒熟。使用这种大型圆底锅可以方便、快速地翻炒所有食材，还可以像使用普通煎锅一样给食材翻面。搅拌，防止食材黏在锅具上。过多的油脂留在锅具中央。肉的气孔将会关闭，肉会保持汁水丰富。蔬菜保持脆嫩。保留风味和维生素。

说明：炒锅的烹饪速度比传统煎锅更快。为此，应在开始烹饪前准备好所有食材。添加食材的顺序也同样重要：烹饪时间较长的食材(高纤维蔬菜，如胡萝卜)应首先放入，烹饪时间较短的食材(如蘑菇、豆芽)应在最后放入。

使用炒锅烹饪的步骤如下：

- 在炒锅中放入油。花生油和大豆油非常适合炒锅。
- 将食物切成小块，但不要太小，以免烧焦。
- 将油加热到正好冒烟的程度，这时可以开始炒菜。
- 如果想炒大量食物，建议分批进行，否则全部食材无法同时接触锅底。

小心！

炒锅及其附件会在烹饪过程中变得很烫。应放在儿童够不到的地方。要等控制旋钮上的余热指示符熄灭后，才可取出炒锅附件。

启用

按入控制旋钮，转至位置 。几秒钟后将响起信号音， 将点亮。

现在该功能已经启用。

使用控制旋钮选择所需要的加热设置。

停用

将控制旋钮转至位置 0。 将熄灭。余热指示符将亮起，控制旋钮周围的光圈将闪烁。

该功能现在已经停用。

表格

	预热设置	加热设置
加热大量水		火力推进
嫩煎菜肴		
新鲜食物, 如蔬菜	-	10 - 11
冷冻食物, 如炒蔬菜和鸡肉	-	11 - 12
油炸 (每份 100 - 200 g, 用 1 l 油, 分批煎炸)		
新鲜食物, 如春卷	12	8 - 9
冷冻食物, 如春卷	12	8 - 9
冷冻裹面糊蔬菜	12	10 - 11
裹面糊蔬菜	12	9 - 10
不盖盖子烹饪		
汤	12	6 - 7
融化干酪		
奶酪火锅	6	3 - 4
巧克力火锅	8	3 - 4
制作酱汁		
如日式照烧酱	-	2 - 3
食物保温	-	1 - 2

定时功能

电磁灶台有两种定时器功能：

- 短定时器
- 秒表

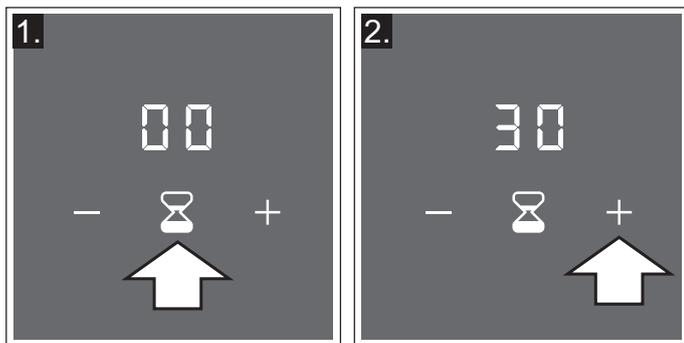
短定时器

您可以使用短定时器来设置时间，最长可设为 99 分钟。

其功能与电磁灶头和其他设置无关。该功能不会自动关断电磁灶头。

设置过程

- 1 触摸  符号；**00** - 和 + 符号将在短定时器显示屏上亮起。
- 2 在接下来的 10 秒钟内使用 - 和 + 符号设置所需要的烹饪时间。



说明：如果按下并按住 - 或 + 符号，可更快地设置烹饪时间。

- 3 再次触摸  符号，确认所选择的烹饪时间。现在开始计时。

说明：如果未在 10 秒内进行确认，短定时器将自动启动。

更改或取消烹饪时间

- 1 触摸  符号。
- 2 使用 - 和 + 符号改变烹饪时间，或将其设置为 **00**。
- 3 触摸  符号，确认烹饪时间。

烹饪时间到时

信号音响起。**00** 将在短定时器显示屏上闪烁。

触摸  符号；指示符将熄灭，信号音停止。

秒表功能

秒表功能显示启用后经历的时间。

其功能与电磁灶头和其他设置无关。该功能不会自动关断电磁灶头。

启用

- 1 选择一个加热设置值。 指示符将亮起。
- 2 触摸  符号。**00.00** 将在秒表显示屏上亮起。

现在开始计时。

停止秒表

触摸  符号使秒表停止。秒表指示符将继续亮起。

再次触摸  符号，重新启动秒表。

停用

按下并按住  符号几秒钟。这将使秒表停止，秒表指示符将熄灭。

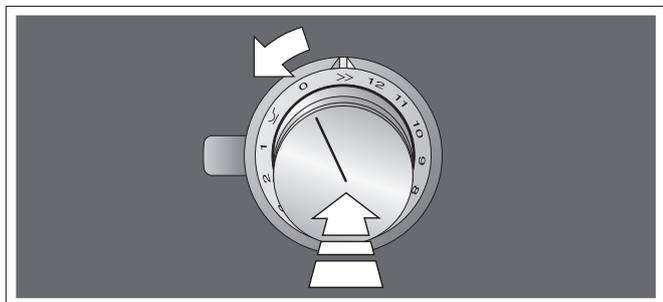
该功能现在已经停用。

火力推进功能

加热大量水时，火力推进功能比加热设置 12 的加热速度更快。

启用

按入控制旋钮，转至位置 >>。P 和 >> 指示符将亮起。



现在该功能已经启用。

停用

将控制旋钮转至所需要的设置。P 和 >> 将熄灭，所选择的加热设置将亮起。

该功能现在已经停用。

说明：在某些情况下，火力推进功能可能会自动关断，以保护电磁灶台的内部电子部件。在这种情况下，加热设置 12 将自动设置。将控制旋钮转至位置 0 或所需要的加热设置。

煎炸传感器

本功能用于在油炸食物时维持锅内的适当温度。

煎炸优点

- 电磁灶头仅在需要时才加热，以便保持温度。这会节约能量，防止油脂过热。
- 煎炸功能会在空的煎锅达到加入食用油、食物的最佳温度时进行报告。

说明

- 不要在锅具上盖盖子。否则会错误地启用该功能。可以使用防溅板防止油脂飞溅。
- 只能使用适合煎炸的油脂。如果使用黄油、人造黄油、特纯初榨橄榄油或猪油，请将加热设置为 1 或 2。
- 无论煎锅内有无食物，都切勿在无人监管的情况下对其进行加热。
- 如果电磁灶头与烹饪容器的温度不同，则会错误地启用煎炸感应。

适用于煎炸传感器的煎锅

搭配煎炸传感器的煎锅有货供应。可以在专卖店或通过我们的技术售后服务部门购买这些可选附件。提供相应的参考号：

GP900004 28 cm 煎锅。

这些煎锅有不粘涂层，所以只需少量油即可煎炸食物。

说明

- 烧烤功能特别适用于这种煎锅。
- 其他煎锅可能会过热。温度可以设定得更高或更低。首先尝试最低的加热设置，然后根据您的要求进行更改。
- 确保煎锅底部的直径与电磁灶头的尺寸相配。将锅具放置在电磁灶头的中部。

温度设置

温度设置	适合
1 超低	准备并浓缩酱汁、炖蔬菜以及用特纯初榨橄榄油、黄油或人造黄油煎炸食物。
2 低	使用特纯初榨橄榄油、黄油或人造黄油煎炸食物，比如摊鸡蛋。
3 中低	煎炸鱼和较厚的食物，如肉球和香肠。
4 中高	炸肉排（五分熟或熟透）、冷冻面包类产品、低脂食品，如裹面包屑肉块、肉条和蔬菜。
5 高	以高温煎炸食物，如嫩牛排（一分熟）、炸土豆饼和冷冻炸薯条。

表格

下表列出了适合每种食物的加热设置。烧烤时间会随着食物类型、重量、大小和质量而变化。

设置的加热设置会根据使用的煎锅而有所不同。

预热空煎锅；在信号音响起时加入食用油和食物。

	温度设置	信号音响起后的总煎炸时间 (分钟)
肉		
炸肉块，清炸或滚面包屑	4	6 - 10
肉片	4	6 - 10
排骨 *	3	10 - 15
煎炸肉片卷火腿奶酪、维也纳炸小牛排 *	4	10 - 15
一分熟牛排 (3 cm 厚)	5	6 - 8
半熟或全熟牛排 (3 cm 厚)	4	8 - 12
家禽胸肉 (2 cm 厚) *	3	10 - 20
熟或生的香肠 *	3	8 - 20
汉堡包、肉球、炸肉卷 *	3	6 - 30
旋转烤肉片	4	7 - 12
肉糜	4	6 - 10
培根	2	5 - 8
鱼		
全鱼、煎炸，如鳊鱼	3	10 - 20
清炸或滚面包屑的鱼片	3 - 4	10 - 20
大虾、龙虾	4	4 - 8
蛋类菜肴		
薄煎饼 **	5	1,5 - 2,5
摊鸡蛋 **	2	3 - 6
煎蛋	2 - 4	2 - 6
炒鸡蛋	2	4 - 9
碎葡萄干煎饼	3	10 - 15
法式吐司 **	3	4 - 8

* 翻转几次。

** 每份的总烹饪时间。连续煎炸。

	温度设置	信号声响起后的总煎炸时间 (分钟)
土豆		
炸煮过的带皮土豆	5	6 - 12
炸土豆 (由生土豆制作而成)	4	15 - 25
土豆薄煎饼 **	5	2,5 - 3,5
瑞士烤土豆丝饼	2	50 - 55
炒土豆	3	15 - 20
蔬菜		
大蒜、洋葱	1 - 2	2 - 10
西葫芦、茄子	3	4 - 12
胡椒、绿色芦笋	3	4 - 15
油焖蔬菜, 如西葫芦、青椒	1	10 - 20
蘑菇	4	10 - 15
炒时蔬	3	6 - 10
洋葱圈	3	5 - 10
冷冻产品		
炸肉块	4	15 - 20
煎炸肉片卷火腿奶酪 *	4	10 - 30
鸡胸肉 *	4	10 - 30
鸡肉块	4	10 - 15
旋转烤肉串	4	10 - 15
清炸或滚面包屑的鱼片	3	10 - 20
鱼条	4	8 - 12
炸薯条	5	4 - 6
炒菜, 如鸡肉炒青菜	3	6 - 10
春卷	4	10 - 30
卡门贝干酪 / 奶酪	3	10 - 15
酱汁		
番茄酱配蔬菜	1	25 - 35
贝夏梅尔调味酱	1	10 - 20
奶酪酱, 如戈尔根朱勒干酪酱	1	10 - 20
浓缩酱, 如番茄酱、奶油沙司酱	1	25 - 35
甜味酱, 如香橙酱	1	15 - 25
其他		
卡门贝干酪 / 奶酪	3	7 - 10
需要加水的干成品, 如意大利面	1	5 - 10
油煎面包片	3	6 - 10
杏仁 / 核桃 / 松子	4	3 - 15

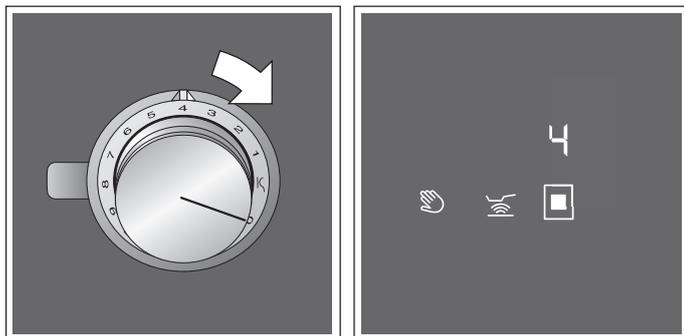
* 翻转几次。

** 每份的总烹饪时间。连续煎炸。

设置过程

从表格中选择适当的温度设置。将空煎锅放置在电磁灶头上。

- 1 使用控制旋钮选择所需要的加热设置。该功能可使用温度设置 1 - 5；参见温度设置表。



- 2 触摸  符号；将亮起橙色。
R 和您所选择的温度设置将亮起。



现在该功能已经启用。

—、 或  温度指示符和所选择的温度设置将保持点亮，直到达到煎炸温度。随后将响起信号音，温度指示符将熄灭。

- 3 一旦达到煎炸温度，请将油脂和食物按先后顺序放入煎锅中。

说明

- 如果选择的温度设置在 5 以上，将自动设置 5。在这种情况下，将控制旋钮转至位置 5。
- 翻转食物，避免烧焦。

关断煎炸传感器

转动曾用于选择温度的控制旋钮，将其转至位置 0。电磁灶头将关断，余热指示符将显示。

锁定控制面板进行清洁

在电磁灶开启后擦拭控制面板可能会改变设置。要避免这种情况，可以使用电磁灶台的“锁定控制面板进行清洁”功能。

如要开启：触摸  符号。信号音响起。激活功能的指示符将闪烁。控制面板将锁定 10 分钟。您现在可以清洁控制面板的表面，而不会更改设置。

如要关闭：在接下来的 10 分钟内再次触摸  符号。

如果该功能在 10 分钟内未停用，电磁灶将其关断。

说明

- 锁定功能不会影响控制旋钮。电磁灶可随时关断。
- 启用锁定后，电磁灶电源断开。电磁灶头可能仍然很烫。

自动安全关断功能

为了保护用户，电器设有安全关断功能。根据所选择的加热设置，如果在选择加热设置后的设定时间内没有进一步操作，电磁灶头加热元件将取消激活。

加热设置	在此时间后取消激活
1	10 小时
2 至 4	5 小时
5 至 7	4 小时
8	3 小时
9 至 10	2 小时
11 至 12	1 小时

煎炸传感器温度指示符	在此时间后取消激活
1 至 5	3 小时

到时后会发出一个信号音进行提示。控制旋钮激活，其周围的光圈将闪烁。*FB* 将在电磁灶头显示屏上亮起。

将控制旋钮转至位置 0。现在可以按照常规操作重新开启电器。

出厂设置

电器有多种基本设置。这些基本设置可以根据您的个人要求进行调整。

指示符 / 符号 功能

	信号音
	<i>ON</i> 所有信号音激活。*
<i>c 1</i>	<i>OFF</i> 仅激活故障信号音。
	电源管理功能：限制电磁灶总功率 (W)
	<i>OFF</i> 取消激活。*
	<i>1000</i> 最低设置
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> 电磁灶台最高设置
	检查烹饪容器；烹饪效果
	<i>0</i> 不合适
	<i>1</i> 不完美
<i>c 3</i>	<i>2</i> 合适
	恢复标准设置
	<i>OFF</i> 个人设置。*
<i>c 4</i>	<i>ON</i> 恢复出厂设置。

* 出厂设置

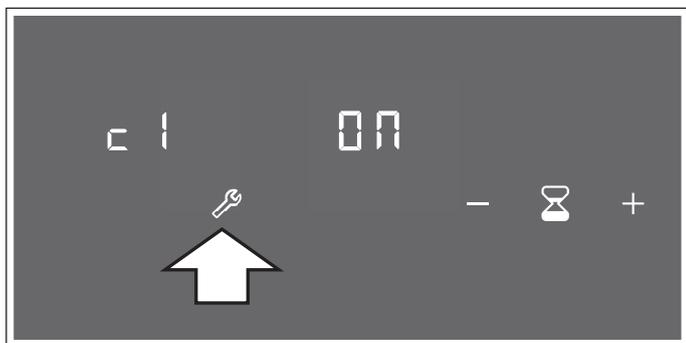
进行基本设置

必须关断电磁灶。

- 1 推入控制旋钮，然后逆时针转至位置 >>。
- 2 将控制旋钮顺时针转至位置 1。
- 3 将控制旋钮逆时针转至位置 0。
🔑 符号将点亮。控制旋钮周围的光圈将亮黄色。
- 4 触摸 🔑 符号。
显示屏显示产品信息。

产品信息	显示屏
售后服务索引 (ASSI)	01
生产编号	Fd
生产编号 1	95。
生产编号 2	05

- 5 再次按下 🔑 符号，调用基本设置。
c 1 和 00 在默认情况下在显示屏上亮起。



- 6 反复触摸 🔑 符号，直到显示所需要的功能。
- 7 然后使用 + 和 - 符号选择所需要的设置。



- 8 触摸 🔑 符号至少 4 秒钟。

设置已保存。

退出基本设置菜单

- 1 将控制旋钮逆时针转至位置 >>。
- 2 将控制旋钮顺时针转至位置 1。
- 3 将控制旋钮逆时针转至位置 0。
🔑 符号和控制旋钮周围的光圈将熄灭。

餐具的适合性测试

此功能可用于检查相关烹饪容器的烹饪速度和质量。

结果值取决于烹饪容器的性质和使用的电磁灶头，仅供参考。

- 1 在锅中放入 200 ml 左右的水，在室温下将其放在中央。
- 2 转到基本设置，选择 **c3** 设置。OFF 将亮起。
- 3 触摸 **+** 或 **-** 符号。ON 将亮起。将响起信号音，电磁灶头指示符将亮起。现在该功能已经启用。

FUN 将亮起。几秒钟后，电磁灶头显示屏将显示烹饪过程的质量和速度。



使用下表检查结果：

结果

- 0 烹饪容器不适合电磁灶头，因此无法加热。*
- 1 烹饪容器比预期需要更长时间加热，烹饪过程不如预计效果好。*
- 2 烹饪容器能够正常加热并且烹饪过程顺利。

* 如果可以使用更小电磁灶头，则在更小电磁灶头上再次测试烹饪容器。

如要再次激活功能，选择 **+** 或 **-** 符号。

说明

- 炒锅和炒锅架不能在该功能下使用。
- 如果所用电磁灶头的直径远小于烹饪容器直径，则仅会加热烹饪容器的中心部分。这会导致烹饪效果不如预期或不如人意。
- 您可以在相关章节中查看此功能的相关信息 → "出厂设置"
- 您可以在 → "感应烹饪" 章节中找到烹饪容器的类型、尺寸和位置

清洁

合适的维护和清洁用品可以从我们的售后服务部门或 e-Shop 购买。

灶具

清洁

烹饪后请务必清洁电磁灶台。这可防止食物积垢烧焦。请仅在余热指示符熄灭后再清洁电磁灶台。

用湿洗碗布清洁电磁灶台，然后用软布或毛巾擦干以防水垢积淀。

请仅使用适合此类型电磁灶台的清洁剂。请遵守制造商产品包装上的说明。

切勿使用：

- 未稀释的清洗液
- 适用于洗碗机的清洁剂
- 磨蚀性清洁剂
- 强力清洗剂，例如烤箱喷雾剂和水垢去除剂等
- 擦洗片
- 高压清洁器或蒸汽喷射清洁器

使用从零售商处购买的玻璃刮刀清除顽固污渍效果最好。请遵守制造商的说明。

您可以从客户服务中心或通过在线商店购买适合的玻璃刮刀。

使用清洁玻璃陶瓷电磁灶台的特制海绵效果最佳。

可能的痕迹

水垢和水印	在电磁灶台冷却后立即清洁。可以使用适合玻璃陶瓷电磁灶台的清洁剂。*
-------	-----------------------------------

糖、大米淀粉或塑料	请立即清洁。使用玻璃刮刀。小心：有灼伤危险。*
-----------	-------------------------

* 用湿洗碗布清洁，然后用软布或毛巾擦干。

说明：请勿在电磁灶台仍高温时使用任何清洁剂。这将使表面留下痕迹。确保清除所有残留的清洁剂。

电磁灶台外缘

为了防止损坏电磁灶台外缘，请遵守下列说明：

- 请仅使用温肥皂水
- 新洗碗布使用前要彻底清洗。
- 请勿使用任何强烈的或磨蚀性清洁剂。
- 请勿使用玻璃刮刀或尖锐物体。

控制旋钮

仅适用温热的洗涤剂。请勿使用任何强烈的或磨蚀性清洁用品。请勿使用玻璃刮刀，否则会损坏控制旋钮。

柠檬和醋不适合清洁控制面板，因为这会导致旋钮上出现暗斑。

炒锅架

切勿在洗碗机中清洗炒锅架。

常见问题 (FAQ)

噪音

为什么我在烹饪时会听到噪音？

在电磁灶台上使用特定烹饪容器时，其底座材质可能会导致产生噪音。这些噪音是感应技术的正常应用所致。并不表示出现问题。

可能的噪音：

如同变压器产生的较低蜂鸣噪音：

以较高加热设置烹饪时出现。降低加热设置时噪音会消失或减弱。

低低的哨声：

空的烹饪容器引起。在烹饪容器中加入水或食物后，此哨声即会消失。

劈啪声：

当使用由多层不同材料构成的烹饪容器或同时使用不同尺寸和不同材料的烹饪容器时会出现这种噪音。噪音音量随着正在烹饪的分量和烹饪方法发生改变。

风扇噪音：

电磁灶台配有风扇，可在高温时自动开启。即使关闭电磁灶，如果检测到的温度仍然过高，风扇仍可能继续工作。

烹饪容器

哪些类型的烹饪容器可以在电磁灶台上使用？

您可以在 →" 感应烹饪 " 章节中查看可以用于感应电磁灶上的烹饪容器类型

为什么电磁灶头无法加热，并且加热设置一直闪烁？

烹饪容器未放在已开启的电磁灶头上。

检查您已开启正确的电磁灶头。

烹饪容器对于开启的电磁灶头而言过小，或者烹饪容器不适合感应烹饪。

您可以在 →" 感应烹饪 " 章节中找到烹饪容器的类型、尺寸和位置。

为什么烹饪容器加热耗时特别长，或者为什么即使以较高加热设置仍无法充分加热烹饪容器？

烹饪容器对于开启的电磁灶头而言过小，或者烹饪容器不适合感应烹饪。

您可以在 →" 感应烹饪 " 章节中找到烹饪容器的类型、尺寸和位置。

如何开启双回路和三回路区域？

这些烹饪区可以检测出不同大小的烹饪容器。根据烹饪容器的材质和属性，电磁灶头会自动激活单回路、双回路或三回路烹饪区。这可提供适当的热功率以实现良好的烹饪效果。

符合电磁灶头尺寸、并且底部是全铁磁的烹饪容器最合适。您可以在 →" 感应烹饪 " 章节中查看可以用于感应电磁灶上的烹饪容器类型。

清洁

如何清洁电磁灶台？

使用玻璃搪瓷表面专用清洁剂可获得极佳清洁效果。请勿使用任何强烈的或磨蚀性清洁用品、洗碗机清洁剂（浓缩）或拖布。

您可以在相关章节中查看关于清洁和保养电磁灶台的详细信息 → " 清洁 "

出现故障时的操作

通常是轻微故障，易于排除。在给售后服务打电话前，请阅读下表中的说明。

指示符 / 符号	可能的原因	解决办法
无	已经断开电器电源。 未按照电路图正确连接电器。 电子器件故障。	使用其他电器设备检查电源是否短路。 检查是否按照电路图正确连接电器。 如果无法纠正故障，请通知售后服务技术部门。
响起一声信号音	控制面板受潮或有物体盖在上面。	擦干控制面板或拿走物体。
电磁灶头已关断。控制旋钮上的光圈闪烁。	控制旋钮转动时间过长。自动安全关机功能已经启动。 电器太烫。	将控制旋钮转至位置 0。重新接通电磁灶。 阅读控制面板中的错误信息。
电磁灶头指示符正在闪烁。	没有检测到烹饪容器。确保烹饪容器适用于电磁灶。	确保烹饪容器底部直径与电磁灶头尺寸相当。将控制旋钮转至位置 0。重新接通电磁灶。
<i>F2</i>	电子器件过热，已关断受影响的电磁灶头。	从电磁灶上取下任何烹饪容器。故障代码消失后，电磁灶头已充分冷却。将控制旋钮转至位置 0。然后按照正常情况选择加热设置。
<i>F4</i>	电子器件过热，已关断所有的电磁灶头。	
<i>F5</i> + 加热设置和信号音	控制面板上面 / 附近有热的烹饪容器。电子器件有过热的危险。	取走烹饪容器。故障信号随后将很快消失。您可以继续烹饪。
<i>F5</i> 和信号音	控制面板上面 / 附近有热的烹饪容器。为了保护电子器件，已关断电磁灶头。	取下烹饪容器。等待几秒钟。当显示屏上的故障代码消失后，可以继续烹饪。
<i>F1 / F6</i>	电磁灶头过热，为了保护操作台面已将其关断。	等待电子器件充分冷却，然后重新开启电磁灶头。
<i>F8</i>	电磁灶头已连续操作很长一段时间。	自动安全关机功能已经启动。请参见相应章节 → " 自动安全关断功能 "
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	工作电压不正确 / 超出正常工作范围。	请联系供电部门。
<i>U400</i>	电磁灶台未正确连接	将电磁灶台从电源上断开。检查是否按照电路图正确连接。

不要将热的烹饪容器放在控制面板上。

说明：如果故障代码未在本表中列出，请断开电磁灶台电源，等待 30 秒钟，然后重新连接电源。如果再次显示该代码，请联系售后服务技术人员，并提供所显示的故障代码。

演示模式

如果显示 *dE ON*，说明激活了演示模式。电器不加热。断开电器电源。请等待 30 秒，然后重新连接电器。然后在 3 分钟内取消激活演示模式，如下所示：

- 1 将控制旋钮逆时针转至位置 **>>**。
- 2 将控制旋钮顺时针转至位置 1。
- 3 将控制旋钮逆时针转至位置 0。
控制旋钮周围的光圈将亮黄色。
- 4 将控制旋钮顺时针转至位置 1。*ON* 将亮起，光圈变为绿色。
等待 5 秒钟。*OFF* 将亮起，光圈将变为黄色。

演示模式现在已取消激活。

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。

产品号 (E no.) 和生产号 (FD no.)

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)。

这些编号标在铭牌上，铭牌位于以下位置：

- 在电器证书上。
- 在电磁灶台底面。

玻璃搪瓷电磁灶台上也标有产品号 (E no.)。您可以在基本设置中查看售后服务索引 (KI) 和生产号 (FD no.)。参见相关章节 → "出厂设置" 查看具体做法。

请注意，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

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。

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。

GAGGENAU

嘉格纳进口家用电器产品保修指南



博西家用电器 (中国) 有限公司

南京市中山路129号中南国际大厦20、21楼

全国统一客户服务热线： 4008280099

客户服务电子邮箱： careline.china@bshg.com

本资料内容如有变更，恕不另行通知

友情提示

- 如果您的机器出现异常现象，在联系客服之前，请先参照机器说明书中的《异常现象及处理方法》进行排查。
- 如果维修人员上门后发现机器并无故障，即使在包修期内，您也将承担相关费用。
- 您可以在本指南中找到客户服务的联系方式。
在上门服务前请提供下列信息：
详细的地址和电话号码、故障描述、购机及收货日期、产品型号 (E-Nr.)、生产日期 (FD)。
上述信息有助于更好地为您提供服务，同时也可以为您省去不必要的开支。产品型号请参见铭牌。

保修说明

1. 根据《中华人民共和国消费者权益保护法》和《部分商品修理更换退货责任规定》，本机作为家用电器，自购买收货之日起整机包修 1 年，主要部件包修 3 年。用于生产经营目的、商用、公司集体使用等用途所购买的家电，其整机及主要零配件自收货之日起包修期为 3 个月，除非购销合同中另有规定。法律法规另有规定的，按照其规定执行。
2. 产品存在瑕疵但不影响产品的性能、功能，也不违反国家强制性规定，厂方、商业单位作降价处理的，其包修条件同上，但因此而降价的部位不予包修。
3. 包修期内，用户修理时必须提供修理产品的有效收货凭证、购买发票和厂方指定的相关三包凭证，三包包修期自购买收货之日算起。如果收货凭证遗失，按照购买发票日期顺延 7 日作为三包开始日期。如果收货凭证和购买发票同时遗失且不能提供有效信息，按照出厂日期顺延 45 日作为包修开始日期。
4. 下列项目不属于免费包修范围，应实行收费修理。
 - 用户搬运，安装，使用，维护，保管不当而损坏的。
 - 使用电源电压低于 187 伏或高于 240 伏而损坏的。
 - 自行或非厂方特约维修点拆修的。
 - 无有效购买发票和三包凭证的。
 - 购买发票或三包凭证型号与产品型号不符或涂改的。
 - 因不可抗据力造成产品损坏的。
 - 过了免费包修期的。
5. 由于产品使用环境条件，如电源、水源、温度、湿度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏及损失，不在免费保修范围内。

服务保障措施

- 24 小时热线
- 原厂配件
- 全程服务
- 延保计划

联系方式

全国统一客户服务热线：4008280099

客户服务传真：025-84701672

客户服务电子邮箱：careline.china@bshg.com

嘉格纳家用电器客户服务保修卡



顾客姓名		联系电话	
联系地址			
购买日期			
产品型号		发票号码	
维修点名称		维修点电话	

结算第五联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第四联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第三联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第二联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

结算第一联



顾客姓名		联系电话	
购买日期		发票号码	
产品型号		出厂年月	
维修日期		出厂序号	

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001331433 zh (970419)