



**GK11TKLG**

**用户手册**

重要安全信息 .....	2	使用技巧 .....	6
损坏原因 .....	3	保养和清洁 .....	7
环境保护 .....	3	清洁电器 .....	7
环境保护 .....	3	请勿使用以下清洁剂 .....	7
了解本电器 .....	4	售后服务 .....	7
您的新火山岩电烤灶台 .....	4		
开关和指示灯 .....	4		
过热保护 .....	4		
在第一次使用之前 .....	4		
清洁 .....	4		
加热电烤灶台 .....	4		
用水和火山岩烧烤 .....	5		
加水 .....	5		
烧烤设定表 .....	6		
烧烤后 .....	6		

尊敬的 V-ZUG 客户,

感谢您购买我们的产品。您的电器符合高标准要求,且易于操作。但是您应当抽点时间阅读这些操作说明。这样,您将逐步了解本电器,继而以最佳的方式准确无误地使用电器。

**请遵守安全说明**

## ⚠ 重要安全信息

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。

必须根据随附的安装说明安装本电器。

拆包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。

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。

本电器仅供家庭使用。只能用于制备食物和饮料。电器工作时必须有人看管。本电器仅限室内使用。

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。儿童除非年满 8 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。

### 有着火危险!

- 热油着火速度极快。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脂。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。
- 金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台表面,因为它们可能变热。

**警告:** 如果灶台表面有裂纹,关掉器具以避免可能出现的电击。

## 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。
- 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。
- 电烤灶台关断之后，在较长时间内仍会保持灼热。关断后 30 - 45 分钟内请勿触碰电烤灶台。
- 当盖上电器盖时，热量会蓄积。只有在电器冷却之后才能盖上电器盖。切勿在盖上电器盖时开启电器。不要将食物放在电器盖上或用电器盖保温食物。
- 打开盖前，清除盖上溢出物；关上盖前，灶台表面应被冷却。

## 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。如果电源

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。

- 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。
- 湿气渗入会导致电击危险。请勿使用高压清洁剂或蒸汽清洁器。
- 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熔断器盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 使用后，应通过控制器关上灶头，不能依靠盘探测器。

## 损坏原因

### 小心！

- 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。
- 如果硬物或尖东西掉到玻璃陶瓷面板上或玻璃陶瓷盖上，可能会造成损坏。

## 环境保护

打开电器的包装并以环保的方式处理包装材料。

### 环境保护

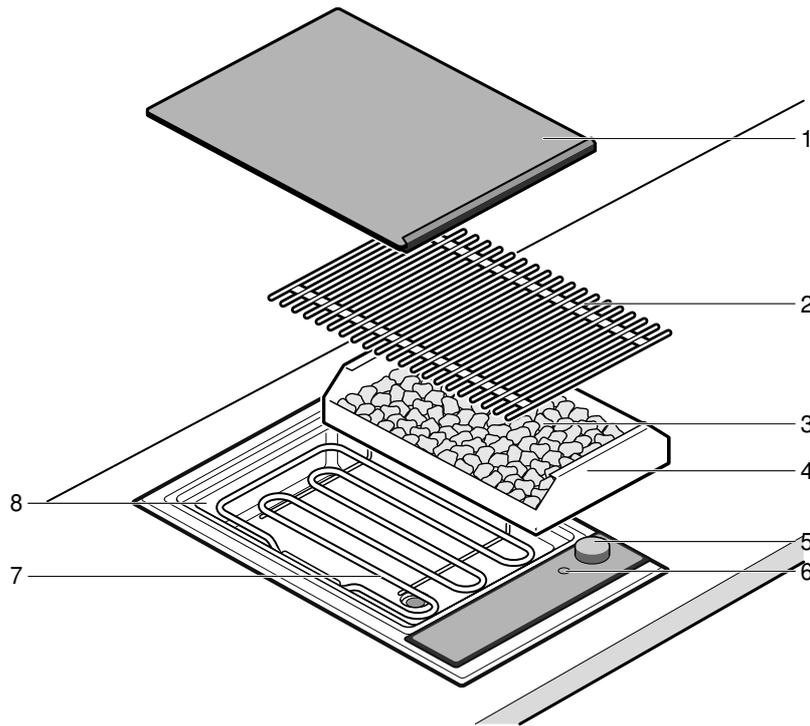


本电器依据有关废旧电子电气电器 (WEEE - 电子电气设备废弃物) 的欧洲指令 2002/96/EU 进行标识。该指令确定了废旧电器回收和再利用的适用框架。

# 了解本电器

以下为您的新电器的组件及功能一览。

## 您的新火山岩电烤灶台



编号	名称
1	玻璃陶瓷盖
2	烤架
3	火山岩
4	火山岩容器
5	开关
6	指示灯
7	烧烤元件
8	电烤灶台容器 (水槽)

### 开关和指示灯

使用该开关设定电烤灶台的热输出。您可以随意调节热输出。烧烤后，将开关转到 0 设置，关断电器。

在电烤灶台开启后，指示灯亮起。

**说明：**通过开关烧烤元件控制电烤灶台。即使在最大功率时，烧烤元件仍可开关。

### 过热保护

当电烤灶台过热时，过热保护功能会关断电烤灶台加热开关。当电烤灶台充分冷却后，电烤灶台加热开关重新自动开启。

## 在第一次使用之前

本节介绍在第一次使用电烤灶台制备食物之前必须要做的事。首先阅读**安全信息**章节。

### 清洁

首次使用之前，请用温肥皂水彻底清洁电烤灶台和附件。

### 加热电烤灶台

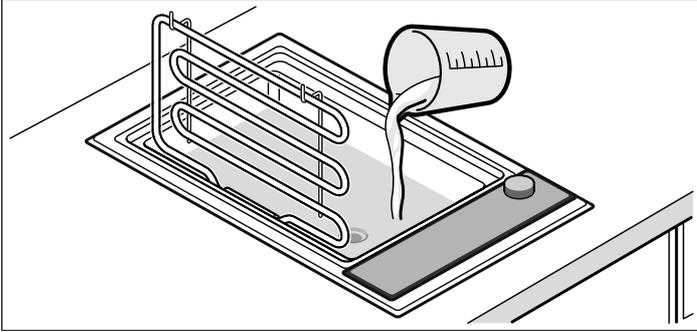
以最高设置加热电烤灶台几分钟，这样可以消除新气味。首次使用电烤灶台时产生少量烟雾是正常现象。

# 用水和火山岩烧烤

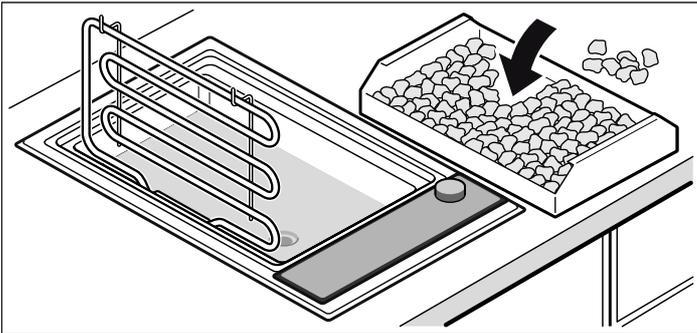
在每次使用前在电烤灶台容器中加水。加水量取决于是否使用火山岩。火山岩会存储电烤灶台元件的热量，从而确保热量深入辐射和均匀分布。

## 添加水和火山岩

1. 取出电烤灶台，向上折叠烧烤加热元件。从电器中取出火山岩容器。
2. 向电烤灶台容器中加水。  
用火山岩烧烤：0.7 升（下部标记）  
不用火山岩烧烤：2.5 升（上部标记）



3. 用火山岩烧烤时：从包装中取出火山岩，然后将其放入火山岩容器中。将火山岩容器放入电器中。



4. 向下折叠烧烤加热元件，更换烤架。  
电烤灶台准备就绪。

## 加水

如果电烤灶台容器内水太少，过热保护会自动关断电器。因此，在烧烤时，要监控电烤灶台容器内的水位，在需要时加水。

用火山岩烧烤：下部标记

不用火山岩烧烤：上部标记

### **⚠ 有烫伤危险！**

如果在加水时让水碰到热烤架或烧烤元件上，会生成高温蒸汽。在加水时不要碰到电烤灶台，不要将水倒在灼热元件上。

## 烧烤设定表

表中所列属于指导原则，适用于经过预热的电烤灶台。数值可以随着待烤食物的类型和数量进行调整。

只有在预热时间过后才能将食物放在电烤灶台上。  
至少在电烤灶台上翻动食物一次。

烧烤食物	预热时间 设置为 9 分钟	在火山岩上烧烤时的 开关设置	在水槽上烧烤时的 开关设置	烧烤时间 (分钟)
牛排，五分熟，2 - 3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T 字肉排，一分熟，3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
猪颈肉排，剔骨	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
猪排*，2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
羊排，一分熟，2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
小鸡胸肉，2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
鸡翅，每份 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
火鸡肉块，全熟，2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
鲑鱼排**，3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
金枪鱼排**，2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
鳕鱼***，全鱼，200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
明虾，每份 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
汉堡包 / 肉球，1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
羊肉串****，每份 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
烤香肠，每份 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
蔬菜*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* 沿骨切割

\*\* 为烤架抹油

\*\*\* 在皮上抹油，翻面前再抹一次油

\*\*\*\* 不时翻面

\*\*\*\*\* 例如茄子、西葫芦 (1 cm 厚片)、1/4 辣椒块

## 烧烤后

只有在电烤灶台完全冷却后才能盖上玻璃陶瓷盖。在盖上玻璃陶瓷盖之前先让潮湿的火山岩完全干燥，否则会发霉。

如果在排水时水仍然很烫，先加入冷水让其冷却！排水时，在排水塞下面放一个耐热容器。向下转动阀杆 90°，打开排水塞。然后向上转动阀杆，关闭排水塞。

## 使用技巧

- 请务必预热电烤灶台。这样一来，由于强热辐射，可迅速形成酥皮，防止肉汁流失。
- 在烧烤之前，可以先用耐热油（例如花生油）刷抹或腌渍食物，这样可以改善口味。切勿用太多油 / 酱汁，否则会导致食物着火，产生浓烟。
- 在烧烤前不要在肉上撒盐，否则，可溶性营养成分和肉汁会流失。
- 直接将食物放在烤架上。请勿使用铝箔纸或烧烤膜。
- 只有在食物可以轻松从烤架上剥离时才能翻转。如果肉粘连在烤架上，肉纤维会被破坏，肉汁会流失。
- 烧烤过程中不要在肉上刺洞，否则肉汁会流失。
- 火腿或熏猪排之类的腌肉不适合烧烤。否则会产生有害化合物。
- 在肉排的骨头和脂肪层上划几刀，以免在烧烤的时候卷曲。
- 我们建议在烧烤后而不是烧烤前去除脂肪层，否则会使烤肉流失汁液和香味。
- 如果在快要达到烧烤时间时给家禽肉块涂上黄油、盐水或橙汁，烤好的家禽会变得松脆金黄。
- 烧烤后可以根据口味用蜂蜜、枫糖浆或柠檬汁对水果进行调味。
- 烧烤前，对需要长时间烹饪的蔬菜先预煮（例如玉米棒）。
- 先将鱼片带皮面朝上烧烤。在鱼皮上刷一层油，可以防止粘连在烤架上。
- 食物烤好请立即上桌。不要保温存放，否则会变得强韧难咬。
- 脂肪滴到加热元件上会着火，从而暂时产生火焰和烟雾。为了消除这个现象，含脂肪多的食物应在水槽上烧烤。

# 保养和清洁

本章介绍了关于如何正确保养和清洁电器的技巧。

## 有灼伤危险！

电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。

## 有电击危险！

不要使用高压清洗机或蒸汽清洁器清洁电器。

## 清洁电器

每次使用之后，等电器冷却后再进行清洁。这将防止残留物燃烧。残留物多次燃烧后，会变得更难以去除。

请勿刮擦烧干的残留物，而是要用肥皂水浸泡进行清洗。

取出烤架，向上翻转加热元件。取出装有火山岩的火山岩槽。

电器部件 / 表面	建议清洁方法
烤架	用清洁刷去除残留物。将烤架浸泡在水槽中。用清洁刷和清洁液进行清洁，然后彻底擦干。 在顽固污渍处刷上我们提供的电烤灶台清洁胶（订单号 463582），然后保持至少 2 小时，必要时可过夜。然后彻底冲洗并擦干。请遵守清洁器的包装说明。 <b>请不要在洗碗机中清洁！</b>

电器部件 / 表面	建议清洁方法
火山岩槽和电烤灶台容器	取出火山岩或将水排掉，在水槽中用清洁刷、水和清洁液进行清洁，用软布擦干。等待顽固污渍浸透或使用我们提供的电烤灶台清洁胶（订单号 463582）去除。
火山岩	不定期地使用烤箱 200 °C 设置将很湿的火山岩烘干。这样可以避免发霉。 当火山岩变成黑色时请进行更换。火山岩可能被脂肪完全浸透，在使用时会产生大量烟雾，或脂肪着火。 您可以从专卖店获得合适的火山岩（订单号 LV 030 000）。加水时，确保烧烤元件不会直接位于火山岩上方。
控制面板和玻璃陶瓷盖	用软的湿布和些许清洁液清洁；布不能太湿。用软布擦干。

## 请勿使用以下清洁剂

- 洗擦或化学侵蚀性清洁剂
- 酸性清洁剂（例如醋、柠檬酸等）
- 含氯的清洁剂或含高浓度酒精的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 粗糙的硬海绵、刷子或擦洗片
- 新海绵布使用前要彻底清洗。

# 售后服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会不断寻找适当的解决方案，避免维修工程师不必要的登门造访。

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。列有这些号码的铭牌可在电器的底部找到。

您可以在下面的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寻找。

E 编号	FD 编号

售后服务 

请注意，如果电器不在质保期内，维修技师上门会收取费用。

©V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug 2012

V-ZUG Ltd  
Industriestrasse 66, CH 6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



Cod. 9000752058 (920510)

J98A.359-0