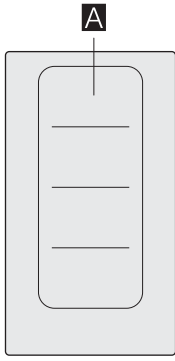


# VI 232

Cooktops  
2口IHクッキングヒーター



		$g^*$	$b^*$
A		2200 W	3700 W
		3300 W	3700 W

\* IEC 60335-2-6

# 目次

<b>安全上の注意</b>	<b>4</b>
<b>ご使用前に</b>	<b>5</b>
<b>破損の原因</b>	<b>6</b>
概要	6
<b>環境保護のために</b>	<b>7</b>
省エネのために	7
環境に配慮した処分方法	7
<b>IHクッキングヒーターでの調理</b>	<b>7</b>
IHクッキングヒーターの利点	7
調理器具	7
<b>製品をよりよく知るために</b>	<b>9</b>
コントロールパネル	9
コントロールノブ	9
調理ゾーン	9
余熱表示	10
<b>製品の操作</b>	<b>10</b>
調理ゾーンの設定	10
火力の設定	10
調理ゾーンの電源を切る	11
シェフのおすすめ	11
調理火力設定表	12
<b>フレックス機能</b>	<b>13</b>
使用する調理器具について	13
2つの独立した調理ゾーンとして	13
シングル調理ゾーンとして	13
<b>ブースター機能</b>	<b>14</b>
ブースター機能の起動	14
ブースター機能の解除	14
<b>フライバンセンサー</b>	<b>15</b>
フライバンセンサーに適したフライパン	15
温度設定	15
温度設定表	15
フライバンセンサーの設定手順	17
<b>切り忘れ防止機能</b>	<b>17</b>

<b>お手入れについて</b>	<b>18</b>
トッププレート	18
フレーム	18
コントロールパネルとコントロールノブ	18
<b>よくある質問 (FAQ)</b>	<b>19</b>
<b>故障かなと思ったら</b>	<b>20</b>
<b>アフターサービス</b>	<b>21</b>

## ⚠ 安全上のご注意



ご使用前に、この「安全上のご注意」を良くお読みの上、正しくお使いください。

### 絵表示について




ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するものです。

また、注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。

表示と意味は次のようになっています。

 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
 注意	誤った取扱いをすると、人が障害を負うまたは重傷を負う可能性および物的損害が想定される内容

図記号の意味は次の通りです。

	△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。
	○記号は、禁止の行為があることを告げるものです。図の中や付近に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な禁止内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。

本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

## ⚠ お子様にご注意

- 本機は、使用中または使用後しばらく熱いため、冷めるまでお子様を近づけないでください。
- 幼児が本機や本機タッチコントロールパネル部で遊ぶことがないようにしてください。

## ⚠ 警告



禁止

揚げ物調理中はそばを離れないでください。  
油の量が少ない場合などは油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

- 油の量は800g(0.9L)未満での調理はしないでください。油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。
- 底が凸凹していたり、そりがある鍋を使わないでください。温度調節機能が働かなくなり、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。



禁止

分解・改造・修理はしないでください。  
異常作動をして、火災・感電・けがの原因になります。  
修理の場合はお買い求め先にご相談ください。



禁止

可燃物を近づけないでください。  
新聞・雑誌・本・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かないでください。火災の原因になります。



禁止

子供など取扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせないでください。  
やけど・感電・けがの原因になります。



警告

使用後は電源を切ってください。  
火災の原因になります。長期のご不在時はコンセントを抜いておいてください。



禁止

余熱表示ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分に触れないでください。  
高温のためやけどの原因になります。また、余熱表示ランプが消えてもすぐにさわらないでください。



禁止

トッププレートに衝撃を与えないでください。  
万一ひびが入ったり割れた場合は、そのまま使うと異常過熱や異常作動・感電の原因になります。  
このような場合は、ただちに使用をやめブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。



禁止

すき間にピンや針金など異物を入れないでください。  
感電・異常作動の原因になります。



水ぬれ禁止

水をかけないでください。  
ショート・感電の原因になります。

## ⚠ 注意



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



揚げ物中は油の飛び散りに注意してください。

やけどの原因になることがあります。鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れしないでください。油が適温にならないうちに材料を入れしないでください。(油温があがっていくと、油が飛び散って危険です。)  
調理中は顔を近づけないでください。



禁止

缶詰やアルミ箔など、鍋以外のものを置かないでください。  
破損したり赤熱して、けが、やけどの原因になることがあります。



禁止

調理・湯沸かし以外の目的で使わないでください。  
火災・やけどの原因になることがあります。



禁止

不安定な状態で、鍋を置かないでください。  
トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体破損や落下などにより、けが、やけどの原因になることがあります。



禁止

鍋や把手など高温になる部分に触れないでください。  
やけどの原因になることがあります。



禁止

空炊きをしたり、加熱しすぎないでください。  
鍋の温度が上がると、やけどや調理している食材が発火する原因になります。  
また、鍋のそり、変形、破損、トッププレートの破損の原因になることがあります。



禁止

使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっているため手を触れないでください。  
やけどの原因になることがあります。  
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため手を触れないでください。



禁止

金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトッププレートに置かないでください。  
熱くなった鍋に触れると金属類が熱くなり、やけどの原因になることがあります。



禁止

他の器具(ガスコンロ)であらかじめ加熱した油を使わないでください。  
温度制御装置が働かず、異常作動し火災の原因になることがあります。



禁止

鍋などの下に紙などを敷いて調理しないでください。  
鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になることがあります。



禁止

油煙が多くなったら電源を切ってください。  
油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になることがあります。



禁止

火気を近づけないでください。  
感電・漏電の原因になることがあります。



禁止

IHヒーター下部のフロアキャビネット内に可燃性のもの、引火性のものを収納しないでください。  
火災の原因になることがあります。

## ⚠ ご使用前に

### お願い

- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。(磁力線により本製品が故障する原因になります。)
- 高温の鍋をコントロールパネルの上に置かないでください。
- 使用中は磁力線が出ていますので、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。  
・キャッシュカード、ICカード、ラジオ、テレビ(受信障害等の原因となることがあります。)など
- 酸の強い食品や塩素系漂白剤が付いた場合はすぐ拭き取ってください。放置するとトッププレートが変色することがあります。  
※酸の強い食品・・・ジャム、レモンやライムのしぼり汁、梅を使った食品
- 砂糖や砂糖が多く含まれる食品が付いた場合はすぐ拭き取ってください。放置するとトッププレートに損傷を与えることがあります。

### お知らせ

- 鍋底面やトッププレート面に水や油が付着した状態でお使いになると、鍋が動いたり回転することがあります。
- 鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音があります。その場合は鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。10cm以下の小さな鍋の場合音は止まりません。

- スイッチを切らないで鍋を外すと「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。
- ブースター機能（14ページ）を長時間連続してお使いになると、内部の電子回路を保護するために自動的に通電が停止することがあります。その場合は、スイッチをいったん切って数分間お待ちいただいたから、スイッチを入れ直してください。
- 調理中は本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動します。ファンは内部が冷却すると止まります。
- お使いの鍋が電磁調理器に適さない、または鍋底の直径が調理ゾーンの直径より極端に小さい場合は作動ランプが点滅します。

## 破損の原因

### 注記!

- 鍋の底面に凹凸があるとトッププレートを傷つける恐れがあります。
- 空の鍋やフライパンを調理ゾーンの上に放置しないでください。
- 熱い鍋をコントロールパネル、表示盤やトッププレートのフレームの上に置かないでください。破損の原因になることがあります。
- 硬いものや先の尖ったものをトッププレートの上に落とすと破損の原因になります。
- アルミホイルやプラスチック製の容器を調理ゾーンが熱い時に置くと、溶けることがあります。トッププレートの上でラミネート加工した製品を使用することはお控えください。

## 概要

表はよくある破損の原因です

破損	原因	対策
染み	料理の吹きこぼれ	吹きこぼれはただちに取り除く
	誤った洗剤を使用	製品の種類にあった洗剤を使用すること
傷	塩、砂糖、砂	製品を調理の作業台や保管場所として使用しない
	調理器具の底面に凹凸がある場合はトッププレートに傷がつきます	調理器具を確認
変色	誤った洗剤を使用	製品の種類にあった洗剤を使用すること
	鍋の摩耗	鍋やフライパンは持ち上げて移動させる
欠け	砂糖または大量に砂糖を使った料理	吹きこぼれは直ちに取り除く

## 環境保護のために

この章は、省エネと製品の処分について説明しています。

### 省エネのために

- それぞれの調理器具に合った蓋を使って下さい。蓋を使用せずに調理をするとエネルギーをより消費します。中の様子がわかる様ガラス製の蓋を利用してください。
- 調理器具は鍋底が平らなものを使用してください。平らでないによりエネルギーを消費します。
- 調理器具の鍋底の直径と調理ゾーンの直径が合うようにしてください。注記：一般的に調理器具メーカーが記載している直径は、鍋上部のもので、底面の直径よりも大きい場合がほとんどです。
- 調理する量が少ない時は、小さめの調理器具を使用してください。サイズの合わない大きい調理器具を使用するとエネルギーを無駄に消費します。
- 省エネと同時にビタミンやミネラルといった野菜の栄養分を損なわないためにも、少ない水量で調理してください。
- 長時間調理をする場合は一番弱い火力を選択してください。火力が強過ぎるとエネルギーを無駄に消費することになります。

### 環境に配慮した処分方法

梱包材の処分は環境に配慮し行ってください。



この製品は、電子および電気機器の使用に関するEU指令 (European Directive 2012/19/EU) 中のWEEE指令 (waste electrical and electronic equipment - 廃電子および電気機器) に分類されています。これはEU圏内における使用済みの電子、電気機器の返品およびリサイクルについてのガイドラインを定めているものです。

ワイヤレス温度センサーは電池式です。使用済みの電池は環境に配慮し処分してください。

## IHクッキングヒーターでの調理

### IHクッキングヒーターの利点

IHクッキングヒーターでの調理は従来の調理法とは全く異なり、調理器具の中にある食材が直接加熱されます。これには多くの利点があります。

- 茹で時間、揚げ時間の短縮
- エネルギーの節約
- お手入れが楽で清潔。吹きこぼれたものがすぐに焦げつく心配がありません。
- 火力の調整と安全性 — 設定を変えるとすぐに製品の熱供給量が上がったり下がったりします。IHクッキングヒーターは調理器具を調理ゾーンから離すとすぐ加熱が止まるため、急いでスイッチを切る必要がありません。

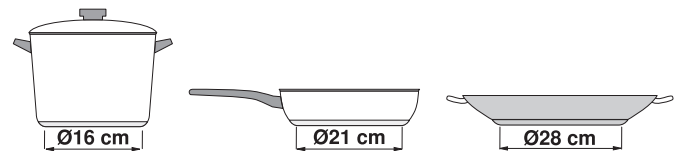
### 調理器具

IHクッキングヒーターには以下のような強磁性の調理器具を使用してください。

- エナメル鋼製の調理器具
- 鋳鉄製の調理器具
- ステンレススチール製で特別に電磁誘導性のある調理器具

美味しい料理を作るためにも、調理器具の底の磁性体のサイズと調理ゾーンのサイズが合うようにしてください。

調理ゾーンのセンサーが鍋の底を感知しない時には、直径の小さい調理ゾーンに調理器具を置いてください。



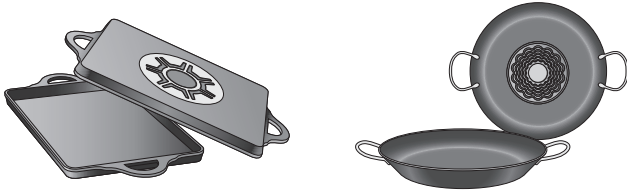
フレックス調理ゾーンのみを使用する場合は、このゾーンのサイズにきちんと適するよりも大きめの調理器具を使用することができます。より詳しい情報は、「フレックス調理ゾーン (P13)」を参考にしてください。





IH調理器具の中には底面がすべて磁性体でないものもあります：

- 調理器具の底の一部のみが磁性体の場合、その部分のみ温度が上がります。この場合は熱が均等に伝わらないことがあり、磁性体でない部分の温度は料理に適した温度まで上がらないことがあります。



- 底面に磁性体の部分があっても、その他の底面の部分に、例えばアルミニウムなどを含まれていると、きちんと温度が上がらないことがあります。この結果、調理器具全体の温度が上がらないか、あるいは熱が均等に伝わらず、温度センサーが調理器具そのものを感知しないことがあります。



#### 使用に適さない調理器具

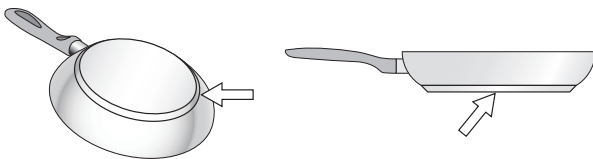
ヒートデフューザーや以下の素材で作られた調理器具は使用しないでください：

- 一般的な薄いスチール製
- ガラス製
- 陶器、土器製
- 銅製
- アルミニウム製

#### 調理器具の底面の特性

使用する調理器具の底の素材が調理に影響を及ぼすことがあります。底が3層構造のステンレススチール製など、熱を均等に伝導できる調理器具を使用することで調理時間の短縮やエネルギーの節約になります。

調理器具の底が平らなものを使用してください。平らでないと、熱の供給の妨げになります。



#### 調理器具が置かれていない、あるいは適切なサイズでない場合

調理器具が選択した調理ゾーンに置かれていない、あるいは適切な素材のものではない、または適切なサイズでない場合、調理ゾーンの表示盤に出ている火力インジケーターが点滅します。適切な調理器具を調理ゾーンに置くことで点滅は消えます。90秒以上点滅が続くと調理ゾーンの電源が自動的に切れます。

#### 空炊きや底の薄い調理器具

空炊き、あるいは底の薄い調理器具は使用しないでください。製品の内部に安全装置がついていますが、空炊きすると温度は急激に上昇して「自動停止装置」が反応することができず、調理器具の温度が非常に高くなる場合があります。この場合調理器具の底が溶け、トッププレートガラス部分を破損する恐れがあります。このような時は調理器具には触れずに調理ゾーンの電源を切って下さい。温度が下がった後、正常に機能しないときにはアフターサービスにご連絡ください。

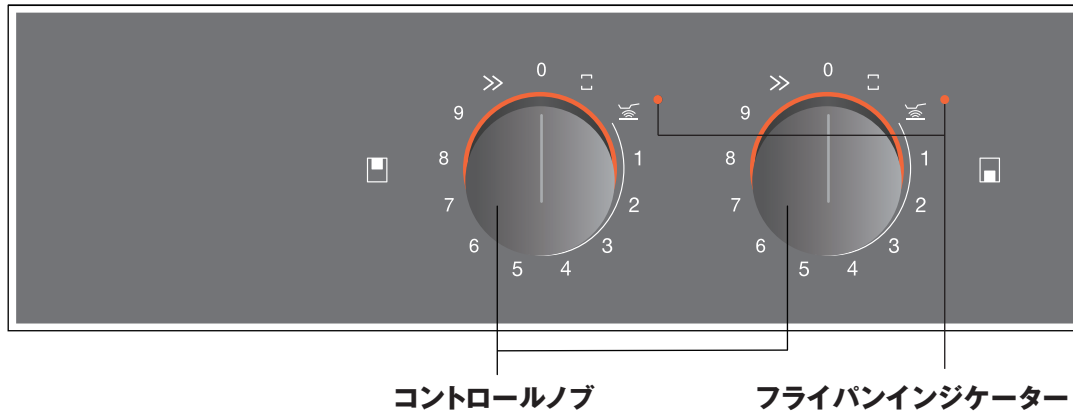
#### 調理器具感知機能

各調理ゾーンにはそれぞれ調理器具を感知できる限界があります。これは調理器具の底の磁性体の直径と素材によって変わります。このため常に調理器具の直径サイズにもっとも適した大きさの調理ゾーンを使用しなくてはなりません。



# 製品をよりよく知るために

## ■ コントロールパネル



## ■ コントロールノブ

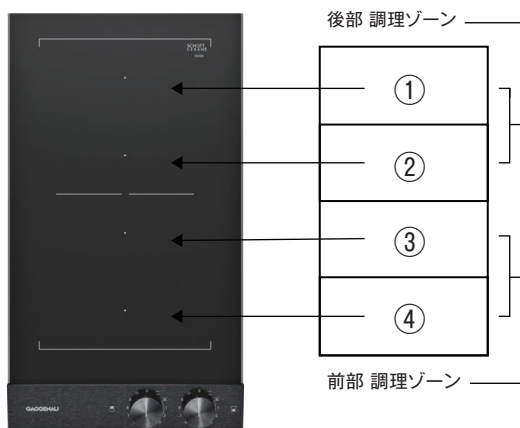
コントロールノブを使用して、火力設定や他の機能を設定できます。コントロールノブは「0」の位置から、時計回りにも反時計回りにも回ります。

コントロールノブの位置	
0	調理ゾーンの電源オフ
☐	フレックス機能
🔥	フライパンセンサー機能
●	フライパンセンサーインジケータ
1-9	火力設定
1-5	温度設定
>>	ブースター機能

インジケータ/記号	
●	フライパンセンサーインジケータの記号

コントロールノブには、各機能の状態を光でお知らせするイルミネーションリングがあります。特定の機能またはプロセスが有効になると、イルミネーションリングの色が変わります。

## ■ 調理ゾーン



調理ゾーン		
① ②	前部、後部の調理ゾーンを分けて使用する。	底面サイズ約18cm、外径サイズ約21cmまでの調理器具がご使用いただけます。
③ ④		
① ② ③ ④	フレックス機能を使用し、前部、後部の調理ゾーンをつなげて使用する。	詳しくは、P13(フレックス機能)のページを参照してください。

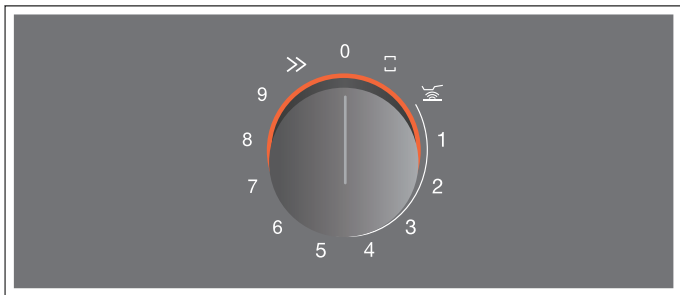
故障の原因になりますのでIH対応で発熱効率のいい調理器具のみをご使用ください。

詳しくは、「IHクッキングヒーターでの調理」を(P7~8)ご参照ください。

## ■ 余熱表示

調理ゾーンが十分に冷えるまで、コントロールノブのイルミネーションリングがオレンジ色でゆっくり点滅し続けます。

イルミネーションリングが点滅している間、及びイルミネーションリングが消灯した直後は、手を触れないでください。



調理中に調理器具を調理ゾーンから離し一定時間過ぎると、コントロールノブのイルミネーションリングがオレンジ色で早く点滅します。コントロールノブを「0」の位置まで回すと、イルミネーションリングの点滅が止まります。

## 製品の操作

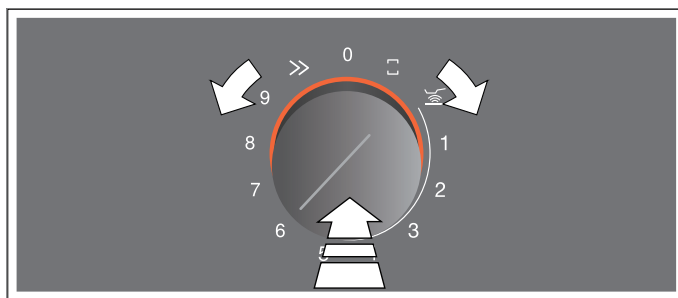
### ■ 調理ゾーンの設定

コントロールノブを使用して目的の火力に設定します。

0	調理ゾーンの電源を切る
1	低温設定
9	高温設定

### ■ 火力の設定

コントロールノブを押して目的の火力設定まで回します。



## ■ 調理ゾーンの電源を切る

コントロールノブを「0」の位置まで回すと、調理ゾーンの電源が切れ、調理ゾーンが冷えるまでコントロールノブのイルミネーションリングがゆっくりとオレンジ色に点滅します。

### 注記:

- 調理ゾーンの上に調理器具がないか調理器具が検出されない場合、コントロールノブのイルミネーションリングが白色になり、約9分後には調理ゾーンの電源が切れます。
- 調理後は調理ゾーンの上に調理器具やお鍋の蓋など金属製の物を絶対に置かないでください。清掃中などにうっかりコントロールノブに触れ電源が入ってしまうと、急激に熱くなる場合があります非常に危険です。

## ■ シェフのおすすめ

### 調理のコツ

- ピューレ、クリームスープ、とろみのついたソースを加熱するときには、時々かき混ぜます。
- 予熱には火力設定を「8」から「9」を使用します。
- 蓋をして調理する場合、調理器具と蓋の間から蒸気が出てきたらすぐに火力設定を弱くします。蒸気を逃さないことでお料理を美味しくします。
- 調理後、お料理を皿に盛りつけるまで蓋は閉じておきます。
- 圧力鍋で調理をするときは鍋の説明書の指示に従ってください。
- あまり時間をかけて調理をすると栄養分が損なわれます。タイマーを見て最適な調理時間で料理をしましょう。
- 料理をより健康的に仕上げたい場合、油から煙を立てないようにします。
- きれいなきつね色をつけるには、少量ずつ焼いていきます。
- 調理をしていると調理器具がとて高温になります。オープンミットの使用をおすすめします。
- エネルギー効率のよい調理については、「環境保護のために」というセクションを参照してください。(P.7)

## 調理火力設定表

下の表では、料理によって最適な火力設定を紹介しています。  
調理時間は食材の量や状態、食品の品質によって異なります。

火力設定	調理方法	例
8-9	余熱する	水
	焼く	肉
	加熱する	脂／油、液体
	沸かす	スープ、ソース
	茹でる	野菜
6-8	炒める	肉、ジャガイモ
5-7	炒める	魚
6-7	炒める	小麦粉または卵を主原料とする料理。例：パンケーキ
	蓋をせずに調理	パスタ、液体
5-6	きつね色に炒める	小麦粉、たまねぎ
	揚げ焼き	アーモンド、パン粉
	炒める	ベーコン
	煮詰める	肉のスープストック、ソース
4-5	蓋をせずに加熱を続ける	ジャガイモのダンプリング、野菜スープ、シチュー、ポーチドエッグ
3-4	蓋をせずに加熱を続ける	加熱済みソーセージ
4-5	蒸す	野菜、ジャガイモ、魚
	煮込む	野菜、果物、魚
	ブレゼ(蒸し煮)する	ビーフオリーブ、ひき肉ホットドック、野菜
2-4	ブレゼ(蒸し煮)する	グヤーシュ
2-4	蓋をして調理	スープ、ソース
2-3	解凍する	冷凍食品
	蓋をして調理	米、豆類、野菜
	濃縮する	卵を主原料とする料理。例：オムレツ
1-2	加熱／保温	スープ、ソースに入った野菜
1	加熱／保温	シチュー。例：レンズ豆のスープ
	溶かす	バター、チョコレート

## フレックス機能

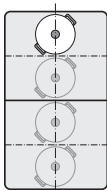
1つの調理ゾーンとして、あるいは2つそれぞれの調理ゾーンのように、必要に応じてサイズを変えて使用できます。

それぞれが独立した4つのインダクターが設置されています。フレックス機能を使用する場合、調理器具が置いてある場所のインダクターのみが反応します。

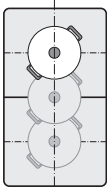
### ■ 使用する調理器具について

調理器具が感知され、熱が均等に伝わるように調理器具を正しい位置に置いてください。

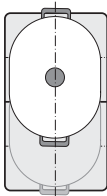
#### シングル調理ゾーン



直径が13cm以下の調理器具は、図のように4カ所のうちの1つの上に置きます。一度に4つまで置くことができます。

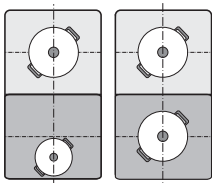


直径13cmを超える調理器具は、図のように3カ所のうちの1つの上に置きます。調理ゾーンをはみ出すサイズの調理器具は使用できませんが、はみ出さなければ、一度に2つまで置くことができます。



インダクター 1つ以上に大きい調理器具の場合は、フレックス調理ゾーンの上下どちらかの端に置きます。

#### 2つの独立した調理ゾーンとして



手前または奥の調理ゾーンには、それぞれ2つのインダクターがあり、それぞれ個別に使用できます。それぞれに火力の設定を選択します。どちらの調理ゾーンでも調理器具は1つだけ使用します。

### ■ 2つの独立した調理ゾーンとして


フレックス調理ゾーンは2つの独立した調理ゾーンとして使用できます。

詳しくは「製品の操作 (P.10)」を参照してください。

### ■ シングル調理ゾーンとして

2つの調理ゾーンを繋げて1つの調理ゾーンとして使用します。


#### 2つの調理ゾーンをリンクさせる (繋げる)

- 1 調理器具をセットします。コントロールノブの1つを  の位置まで回します。
- 2 もう片方のコントロールノブで、火力設定を選びます。  
2つ両方ともコントロールノブのイルミネーションリングがオレンジ色になれば連結完了です。

#### 火力設定を変更する

火力設定を変更するには、元の火力設定の選択に使ったコントロールノブを使用します。

#### 新たに別の調理器具を使用する時

新しい調理器具を置きます。調理ゾーンの選択に使ったコントロールノブを「0」の位置まで回し、 の位置に戻します。

調理器具が感知され、以前に選んだ火力設定が保持されます。

**注記:** 調理器具を使用中だった調理ゾーンに移動したり、持ち上げた場合、調理ゾーンは自動的に調理機器を感知し、以前の火力設定を継続させます。

#### 2つの調理ゾーンのリンクを外す

調理ゾーンの選択に使ったコントロールノブを「0」の位置まで回すと、リンクが解除されますが、出力設定に使用したコントロールノブの調理ゾーンは、引き続き選択された出力設定で加熱を行います。使用中止する場合は、必ず「0」に回してください。

## ブースター機能

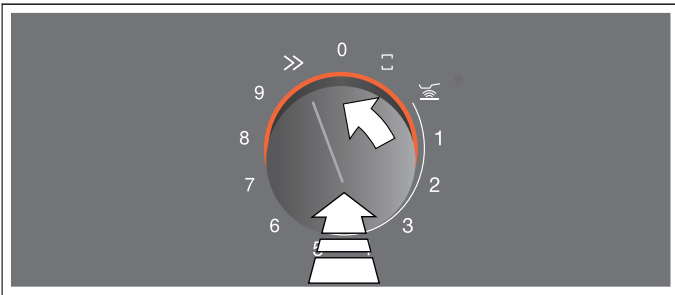
ブースター機能を使うと、火力設定「9」を使ったときよりも、大量の水を早く沸かすことができます。

この機能は、別の調理ゾーンが使用中でなければ、どの調理ゾーンでも使うことができます。もし別の調理ゾーンが使用中の場合、イルミネーションリングが3回点滅し、シグナル音が3回鳴り、機能が無効になり、出力レベルが自動的に「9」に設定されます。コントロールノブを「0」の位置または、目的の火力レベルまで回してください。

**注記：** このブースター機能は、フレックス調理ゾーンを連結し、シングル調理ゾーンとして使用している場合でも使用できます。

### ■ 起動

コントロールノブを押し込み、>> の位置まで回します。信号音が鳴り、コントロールノブのイルミネーションリングが消灯してオレンジ色になります。



これで機能が起動しました。

### ■ 解除

コントロールノブを目的の火力設定の位置まで回します。信号音が鳴り、コントロールノブのイルミネーションリングが消灯してオレンジ色になります。

これで機能が解除されます。

**注記：** 特定の状況下では、製品内部の電子部品の保護のため、この機能が自動的にオフになることがあります。イルミネーションリングが3回点滅し、シグナル音が3回なり、機能が無効になり、出力レベルが自動的に「9」に設定されます。コントロールノブを「0」の位置または、目的の出力レベルまで回してください。

## フライパンセンサー

フライパンセンサーを使用すると、フライパンの内部の温度を温度レベル(5段階)に調整し保ちます。

フライパンセンサーを使うとスライパン調理が簡単になり美味しい料理が作れるだけでなく、調理コストの節約になります。

#### 注記：

- 正しく機能が作動しない為、フライパンに蓋をししないでください。油はね防止には、油はねガードを使用します。
- フライ調理に適した油や油脂をご使用ください。バターやマーガリン、エクストラバージンオリーブオイル、ラードをご使用の際は、温度設定を「1」または「2」にしてください。
- 材料が入っている／いないにかかわらず、加熱中はフライパンの側から離れないでください。
- 調理ゾーンが調理器具よりも高温になったり、あるいは調理器具の方が高温になったりした場合、温度センサーは正しく作動しません。
- IH対応の調理器具でも、発熱度合いが低いとフライパンセンサーが正常に作動しません。

### ■ フライパンセンサーに適したフライパン

この機能での使用に特に適したフライパンが販売されています。このアクセサリーはオプションですので、ガゲナウ代理店、ガゲナウ販売店、N・TECオンラインストア ([ntecstore.jp](http://ntecstore.jp))などで、お買い求めいただけます。

- GP900001 15cm フライパン
- GP900002 19cm フライパン
- GP900003 21cm フライパン

このフライパンには焦げ付き防止コーティングがされているため、少量の油だけで炒め物や焼き物などの調理が可能です。

#### 注記：

- フライセンサーは、特に上記タイプのフライパンに合うように設定されています。
- フライパンの底面の直径が調理ゾーンのサイズに合っていることを確認してください。フライパンは調理ゾーンの中央に置いてください。
- フライパンと調理ゾーンのサイズが一致しない場合、またはフライパンが正しく置かれていない場合、フレックス調理ゾーンでフライパンセンサーが起動しないことがあります。「フレックス機能」(P13)を参照してください。
- 他のタイプのフライパンを使うと、過熱状態が続き危険な場合がありますので、ご注意ください。また、選んだ温度設定を上回ったり、下回ったりすることもあります。まず最低温度設定を選び、必要に応じて変更してください。

## 温度設定

温度設定	適した調理法
1 ごく低温(約120℃)	ソースを作り、煮詰める。野菜を煮込む。エキストラバージンオリーブオイルやバター、マーガリンで揚げる・焼く。
2 低温(約150℃)	エキストラバージンオリーブオイルやバター、マーガリンで揚げる・焼く。例：オムレツ。
3 低～中温(約180℃)	魚や厚みのある食品を揚げる・焼く。ミートボールやソーセージなど。
4 中～高温(約210℃) 揚げ物の油(約190℃)	ステーキ(ミディアムまたはウェルダン)、パン粉をまぶした冷凍食品、エスカロップなどの厚みのない食品、肉や野菜の細切り。
5 高温(約240℃) 揚げ物の油(約210℃)	高温で食品を揚げる・焼く。例：レアステーキ、ポテトフリッター、フライドポテト。

## 温度設定表

以下の表では、どの火力設定がどのタイプの食品に適するかを示しています。加熱時間は、食品の種類や重量、サイズ、質によって変わることがあります。

フライパンの予熱完了のシグナル音が鳴った後に油と食材を入れてください。

鍋を使用し沢山の油で、揚げ物をする場合は、予熱完了のシグナル音が鳴ってもまだ十分に油の温度が上がりにきりません、5分から10分後に調理を始めてください。

注意：調整温度は調理器具によって異なる場合があります。

	温度設定	シグナル音が鳴ってからの加熱時間合計(分)
<b>肉</b>		
エスカロップ、ブレンまたはパン粉をまぶす	4	6 - 10
フィレ	4	6 - 10
チョップ*	3	10 - 15
コルドンブルー、ウィンナーシュニッツェル*	4	10 - 15
ステーキ、レア(厚さ3 cm)	5	6 - 8
ステーキ、ミディアムまたはウェルダン(厚さ3 cm)	4	8 - 12
鶏胸肉(厚さ2 cm)*	3	10 - 20
ソーセージ、あらかじめボイルまたは生*	3	8 - 20
ハンバーガー、ミートボール、リッツォウル*	3	6 - 30
細切り肉、ギロス	4	7 - 12
ひき肉	4	6 - 10
ベーコン	2	5 - 8
<b>魚</b>		
魚、まるごと揚げる・焼く 例：マス	3	10 - 20
魚の切り身、ブレンまたはパン粉をまぶす	3 - 4	10 - 20
大エビ、スカンピ	4	4 - 8
<b>卵料理</b>		
パンケーキ**	5	1.5 - 2.5
オムレツ**	2	3 - 6
目玉焼き	2 - 4	2 - 6
スクランブルエッグ	2	4 - 9
レーズン入りカイザーシュマーレン	3	10 - 15
フレンチトースト**	3	4 - 8

\* 何度か裏返します。

\*\* 一人分の総料理時間。一人分ずつ順に調理してください。



**ジャガイモ**

フライドポテト(皮付きのまま茹でたジャガイモを使う)	5	6 - 12
フライドポテト(生のジャガイモを使う)	4	15 - 25
ポテトパンケーキ**	5	2,5 - 3,5
スイス・ロスティ	2	50 - 55
餡がけポテト	3	15 - 20

**野菜**

にんにく、タマネギ	1 - 2	2 - 10
ズッキーニ、ナス	3	4 - 12
パプリカ、グリーンアスパラ	3	4 - 15
油でソテーした野菜 例：ズッキーニ、ピーマン	1	10 - 20
マッシュルーム	4	10 - 15
餡がけ野菜	3	6 - 10
オニオンリング	3	5 - 10

**冷凍食品**

エスカロップ	4	15 - 20
コルドンブルー *	4	10 - 30
鶏胸肉*	4	10 - 30
チキンナゲット	4	10 - 15
ギロス、ケバブ	4	10 - 15
魚の切り身、ブレーンまたはパン粉をまぶす	3	10 - 20
フィッシュスティック	4	8 - 12
フレンチフライ	5	4 - 6
炒め物 例：野菜と鶏肉の炒め物	3	6 - 10
春巻き	4	10 - 30
カマンベール／チーズ	3	10 - 15

**ソース**

野菜入りトマトソース	1	25 - 35
ベシャメルソース	1	10 - 20
チーズソース 例：ゴルゴンゾーラソース	1	10 - 20
ソースを煮詰める 例：トマトソース、ボロネーゼソース	1	25 - 35
甘いソース 例：オレンジソース	1	15 - 25

**その他**

カマンベール／チーズ	3	7 - 10
水を加える必要がある乾物 例：パスタ	1	5 - 10
クルトン	3	6 - 10
アーモンド／クルミ／松の実	4	3 - 15

\* 何度か裏返します。

\*\* 一人分の総料理時間。一人分ずつ順に調理してください。

## 切り忘れ防止機能

ユーザー保護のため、調理器には切り忘れ防止機能が付いています。選んだ火力設定に応じて、火力設定を選んだ後の設定時間内に何らかの操作がない場合、調理ゾーンの発熱の機能が停止されます。


火力設定	電源オフ
1	10時間後
2~3	5時間後
4~5	4時間後
6~7	3時間後
8~9	1時間後
フライセンサー温度設定	
8~9	3時間後

設定された時間が過ぎると、シグナル音が鳴り、アクティブなコントロールノブのイルミネーションリングが白色とオレンジ色に点滅します。コントロールノブを「0」の位置まで回し調理ゾーンの電源を切ってください。

再び使用する場合は、コントロールノブを回し調理ゾーンをもう一度設定してください。

## フライパンセンサー設定手順

調理ゾーンに調理器具を置き、対応するコントロールノブで次の操作を行ってください。

- 1 コントロールノブを押して  の位置まで回します。コントロールノブのイルミネーションリングが白色になり、3秒後にマークの横のフライパンセンサーインジケーターが点灯しシグナル音が鳴ります。



- 2 コントロールノブを使用して目的の温度設定の選択します。この機能で使用できるのは温度設定「1」～「5」になります。温度設定の表 (P15、16) を参照してください。



機能が有効になり、予熱が始まります。

イルミネーションリングが白色から始まり、設定温度に到達するとオレンジ色になりシグナル音が鳴ります。

- 3 設定温度に達したら、調理を始めてください。

### 注記:

- 「5」を超える温度設定が選択された場合、機能は設定されないまま、イルミネーションリングがオレンジ色と白色の点滅を繰り返します。適切な温度レベルを選択してください。
- 食品が焦げないように、必要に応じて裏返します。
- 鍋を使用し沢山の油で揚げ物をする場合、この機能では鍋底面の温度を測定するため、シグナル音が鳴ってもまだ中の油の温度が上がっておりません。5分から10分後に調理を開始してください。

## フライパンセンサー機能のスイッチを切る

温度の選択に使ったコントロールノブを「0」の位置まで回します。調理ゾーンのスイッチが切れ、余熱インジケーターが点灯します。

## お手入れについて

メンテナンスやお手入れに適切な製品は、代理店またはN・TECオンラインストア (ntecstore.jp) でご購入いただけます。

### ■ トッププレート

#### お手入れ方法

調理後は必ずトッププレートをきれいにしてください。食材の残りかすが焦げ付くのを防ぎます。またトッププレートのお手入れの際は、必ず余熱表示が消えてから行ってください。

トッププレートを濡れた食器用布巾で拭き、石灰のこびりつきを防ぐため、乾いた布やタオルで拭きとってください。

このタイプのトッププレートに適した洗剤以外お使いにならないでください。製品パッケージに書かれているメーカーの指示に従ってください。

以下のものは絶対に使用しないでください：

- 未希釈の液体洗剤
- 食洗機専用の洗浄剤
- 研磨剤入りのクリーナー
- オープン庫内洗浄用スプレーや石灰除去剤など強力な洗剤
- 研磨剤付きのスポンジ
- 高圧洗浄機またはスチームジェットクリーナー

頑固な汚れには、別売りのセラミッククリーナー・スクレーパーが最も効果的です。

お手入れに適したセラミッククリーナー・スクレーパーは、代理店またはN・TECオンラインストア (ntecstore.jp) でご購入いただけます。

#### 付きやすい汚れ

石灰汚れや水垢 冷めたらできるだけ早くトッププレートを拭いてください。ガラスセラミック製のトッププレートに適した洗剤をお使いください。\*

砂糖、米デンプン すぐに拭きとってください。スクレーパーをお使またはプラスチック いてください。  
警告：やけどの危険性があります。\*

\*その後、濡れた食器用布巾で拭き、乾いた布やタオルで拭きとってください。

**注記：**トッププレートが高温である間は、いかなる洗剤も使用しないでください。表面がシミになる可能性があります。洗剤の残りは必ず拭き取ってください。

### ■ フレーム

フレームを傷めないように、以下のことにお気をつけください：

- 中性洗剤以外の洗剤はお使いにならないでください。
- 新しい布巾はご使用前によく洗ってください。
- 強力な洗剤や研磨剤入り洗剤はお使いにならないでください。
- スクレーパーや先端の鋭いものはお使いにならないでください。

### ■ コントロールパネルとコントロールノブ

布巾に水で薄めた中性洗剤を少し湿らせて拭いてください。

故障の原因になりますので、水で流したり、スポンジで泡立てながらお手入れはしないでください。もし水など液体がコントロールパネル及びコントロールノブに掛かってしまった場合は、速やかに拭き取ってください。

- 中性洗剤以外の洗剤はお使いにならないでください。
- 新しい布巾はご使用前によく洗ってください。
- 強力な洗剤や研磨剤入り洗剤はお使いにならないでください。
- スクレーパーや先端の鋭いものはお使いにならないでください。
- 高圧洗浄機またはスチームジェットクリーナー

## よくある質問 (FAQ)

### ノイズ

#### 調理中にノイズが聞こえるのはなぜですか？

調理器具の底部素材によってご使用中にノイズが発生することがあります。このようなノイズはIH技術ではよく見られる現象です。不具合ではありません。

#### 発生しうるノイズ：

##### 変圧器から生じる音のような低いブーンというノイズ：

強い火力設定での調理の場合に起こります。火力設定を弱めるとノイズは消えるか、弱まります。

##### 低いヒューヒューというノイズ：

調理器具に何も入っていない場合に起こります。調理器具に水または食材を入れると、このノイズは消えます。

##### パキッという亀裂音・パチパチというノイズ：

異なる素材の層から出来ている調理器具を使ったり、異なるサイズや異なる素材の調理器具を同時に使ったりした場合に起こります。ノイズの大きさは調理している食材の量や調理方法によって異なります。

##### ピーという高音のノイズ：

2つの調理器具を最も強い火力設定で同時に使用している場合に起こることがあります。このノイズは火力設定を弱めると消えるか、弱くなります。

##### ファンから生じるノイズ

製品にはファンが装備されており、高温になった時に自動的にスイッチが入るようになっています。このファンは機器が高温であると検知されるとスイッチを切った後も作動し続けることがあります。

### 調理器具

#### IHクッキングヒーターにはどのようなタイプの調理器具が使えますか？

IHクッキングヒーターに使える調理器具のタイプについては「IHクッキングヒーターでの調理 (P.7)」の章をご参照ください。

#### 調理ゾーンが加熱しないのはなぜですか？

調理器具が置いてある調理ゾーンのスイッチが入っていますか？  
正しい調理ゾーンのスイッチが入っているかどうかご確認ください。

調理器具がスイッチの入っている調理ゾーンに対して小さすぎるか、IH調理に適していない可能性があります。  
(注意:IHクッキングヒーターは発熱の悪い調理器具で調理すると、余分な電磁波を出してしまい危険ですので、このIHクッキングヒーターでは使用者を電磁波から守ため、調理器具の発熱度合いを検知する機能を備えております。このためIH対応の表記があってもアルミボティの調理器具など発熱が悪い調理器具は使用できません。)  
調理器具がIH調理に適しているかどうか、およびサイズに合った調理ゾーンに調理器具が設置されているかどうかをご確認ください。調理器具のタイプ、サイズ、位置に関する情報は「IHクッキングヒーターでの調理 (P.7)」「フレックス機能 (P.13)」の章をご参照ください。

#### 調理器具が加熱されるのにとても時間がかかります。あるいは、強い火力設定にもかかわらず、調理器具が十分に加熱されないのはなぜですか？

調理器具がスイッチの入っている調理ゾーンに対して小さすぎるか、IH調理に適していない可能性があります。  
(注意:IHクッキングヒーターは発熱の悪い調理器具で調理すると、余分な電磁波を出してしまい危険ですので、このIHクッキングヒーターでは使用者を電磁波から守ため、調理器具の発熱度合いを検知する機能を備えております。このためIH対応の表記があってもアルミボティの調理器具など発熱が悪い調理器具は使用できません。)  
調理器具がIH調理に適しているかどうか、およびサイズに合った調理ゾーンに調理器具が設置されているかどうかをご確認ください。調理器具のタイプ、サイズ、位置に関する情報は「IHクッキングヒーターでの調理 (P.7)」「フレックス機能 (P.13)」の章をご参照ください。

## 故障かなと思ったら

「故障かな?」と思っても調べてみると簡単に解消できることもあります。アフターサービスにご連絡になる前に、ここに記載された内容をご確認ください。



表示部	考えられる原因	対処方法
何も表示されない。	電源が接続されていない。	コンセントとブレーカーをご確認ください。
	機器が回路図とおりに接続されていない。	機器が回路図のとおり接続されていることをご確認ください。
	電気系統の不具合	不具合が解消されない場合は、アフターサービスの技術担当者にご連絡ください。
コントロールノブのイルミネーションリングがオレンジ色と白色に点滅する。	調理ゾーンが連続して長時間作動した。 コントロールノブが長時間操作されていない。	「切り忘れ防止機能」が作動した。 ※「切り忘れ防止機能」を参照してください。(P17)
	電子回路が過熱し、影響を受ける調理ゾーンの電源が切れた。 電子回路が過熱し、全ての調理ゾーンの電源が切れた。	電子回路が十分に冷めるのを待ってから、調理ゾーンの電源を再び入れます。
イルミネーションリングが3回点滅して、シグナル音が3回鳴った。	ブースター機能が正しく設定されていません。	詳しくは、「ブースター機能」(P14)を参照してください。
	製品内部の電子回路を保護するため、ブースター機能が自動的にオフになった。	コントロールノブを「0」の位置まで回し、その後、通常通りの火力設定を選んでください。
コントロールノブのイルミネーションリングがオレンジ色に素早く点滅する。	作動電圧が正しくない／通常の作動範囲を超えている。	お住まいの地域の電力会社、もしくは電気工事業者にご連絡ください。
	製品が正しく接続されていない	電源を切ってください。コンセントを抜くかブレーカを切り、製品が回路図のとおり接続されていることを確認してください。

### 注記:

- コントロールノブのイルミネーションリングがオレンジ色で素早く点滅する場合は、製品の電源ケーブルをコンセントから抜くか、ブレーカーを切り、30秒経過した後に、電源ケーブルをコンセントから抜いた場合はコンセントを接続し、ブレーカーを切った場合はブレーカーを入れてください。エラーコードが表示された場合は、アフターサービスの技術担当者にご連絡の上、エラーコードをお知らせください。
- 不具合が発生すると、製品はスタンバイモードに切り替わりません。

## デモ・モード:

コントロールノブのイルミネーションリングが白色になり、調理ゾーンが加熱しない場合、製品はデモ・モードに設定されています。解除するには、電源ケーブルをコンセントから抜き、30秒経過した後に、電源ケーブルをコンセントに接続し、3秒以内に下記の手順を行ってください。

- 1 コントロールノブを反時計回りに  の位置まで回します。
- 2 同じコントロールノブを時計回りに  の位置まで回します。
- 3 同じコントロールノブを反時計回りに「0」の位置まで回すとコントロールノブのイルミネーションリングが白色になり、デモ・モードが解除されます。

## アフターサービス

修理が必要となった場合は、弊社アフターサービスにご連絡ください。私どもは最良の解決策を見出し、また不必要な出張訪問を回避するよう全力で取り組んでおります。

アフターサービスにご連絡の際は、お手持ちの機器のE番号（製品番号）とFD番号（製造番号）をお知らせください。これらの番号を記載した銘板は、機器底部にあります。お手持ちの機器の仕様と弊社アフターサービスの連絡先は以下のとおりです。

ご用命の際はこちらをご参照ください。

---

E番号

F番号

---

アフターサービス ☎

---

- (1) この製品には保証書がついています。保証書は販売店にて所定の事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をよくお確かめの上、大切に保管してください。
- (2) 保証期間は、お買上げの日から2年間です。保証期間内の故障のうち製造上に起因する故障については、保証書の規定に従って無償修理いたします。  
保証期間内の修理については、保証書を準備の上、お買い求めの販売店または株式会社N・TECへお申し出ください。
- (3) 保証期間後の修理については、お買い求めの販売店または株式会社N・TECまでご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有償で修理させていただきます。

### 感電の危険性!

誤った修理は危険です。弊社の経験豊かなアフターサービス技術担当者以外、修理は行わないでください。機器に不具合がある場合はメインプラグを抜くか、ヒューズボックスのヒューズを切ってから、アフターサービスにご連絡ください。







ガゲナウ・ビルトインキッチン機器  
総輸入発売元  
株式会社 N・TEC

本社  
〒651-1411  
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7  
TEL. 078-904-3101  
FAX. 078-904-3102

東京支店  
〒106-0044  
東京都港区東麻布1-8-4  
TEL. 03-5545-3877  
FAX. 03-5545-3878

ショールーム オックス  
〒659-0092  
兵庫県芦屋市大原町6-16  
TEL. 0797-32-3751  
FAX. 0797-32-3781

東京ショールーム  
〒106-0044  
東京都港区東麻布1-8-4  
TEL. 03-5545-3877  
FAX. 03-5545-3878

[www.ntec.tv](http://www.ntec.tv)

**GAGGENAU**