

Gaggenau Instruction manual
取扱説明書

VP 414

Cooktops
テッパンヤキ

目次

安全上のご注意	3
破損の原因	4
環境保護のために	4
環境に配慮した処分方法	4
省エネのために	4
製品をよりよく知るために	5
テッパンヤキ	5
コントロールノブ	5
付属アクセサリー	6
スペシャルアクセサリー	6
製品の操作	7
はじめてご使用になる前に	7
電源を入れる	7
電源を切る	7
余熱表示	7
保温設定	7
切り忘れ防止機能	7
設定表	8
ヒントとコツ	9
テッパンヤキの上で深鍋を使う	9
お手入れとクリーニング	10
調理器のクリーニング	10
トラブルシューティング	11
アフターサービス	11

⚠ 安全上のご注意

この取扱説明書をしっかりとお読みください。お読みいただいはじめで、購入された調理器を安全に正しく操作することができます。取扱説明書および設置マニュアルは、後で読んだり、次の所有者に渡したりできるように、保管しておいてください。

この調理器を設置する際は、同梱の設置説明書に必ず従ってください。

まず、梱包から取り出した調理器に損傷がないことを確認してください。輸送中に損傷が生じている場合は、調理器を接続しないでください。

プラグが付属しない調理器を接続できるのは、資格のある専門技術者のみです。誤った接続による損傷は保証の対象外となります。

この調理器は、家庭での使用のみを想定しています。調理器の用途は飲食物の調理に限ります。使用中は調理器から目を離さないでください。この調理器は屋内でのみご使用ください。

この調理器を使用できるのは、海拔2,000メートルを限度としています。この調理器は、外部のタイマーやリモートコントロールによる操作を想定していません。

8歳以上の子供、身体的、感覚的、精神的能力が低下した人、または経験や知識のない人は、自身の安全に責任を負う人物の監督下で、またはそのような人物に調理器の安全な使用方法について指示を受け、関連する危険を理解したうえで、この調理器を使用してください。

子供は、調理器を使ったり、上に乗ったり、調理器の周囲で遊んだりしてはいけません。15歳以上で、かつ誰かの監督下にある場合を除き、子供が調理器の清掃や一般的なメンテナンスを行うことは禁じられています。

8歳未満の子供については、調理器および電源ケーブルから安全な距離まで常に遠ざけてください。

⚠ 警告-火事のリスク

- 高温の油脂はわずかな時間で着火します。熱くなった油脂からは離れないでください。油脂に着いた火を消すために、決して水を使わないでください。まず調理ゾーンをオフにします。蓋や消火用毛布などを使い、注意して火を消します。
- この調理器は非常に熱くなるため、可燃性の素材は着火する恐れがあります。調理器の下またはすぐ近くで、可燃物（例：スプレー缶、洗剤）を決して保管・使用しないでください。調理器の上または中に可燃物を決して置かないでください。

⚠ 警告-やけどのリスク

- 使用中は、手が届く部分が非常に高温になります。熱くなった部分には決して触れないでください。子供を安全な距離まで遠ざけてください。
- 調理器のトップカバーを閉じると、熱が中に蓄積します。調理器のトップカバーを閉じるのは、調理器が冷めてからにしてください。調理器のトップカバーを閉じたまま、調理器をオンにしないでください。調理器のトップカバーの上に食品を置いたり、食品を保温するために使用したりしないでください。

⚠ 警告-感電のリスク

- 誤った修理を行うと危険です。修理ができるのは、訓練を受けた当社のアフターサービス技術者のみです。調理器に欠陥がある場合には、電源のプラグを抜くか、ヒューズボックスのヒューズをオフにします。アフターサービスに連絡してください。
- 電気機器のケーブル絶縁材は、その機器の高温部分に触れると溶けることがあります。電気機器のケーブルをその機器の高温部分に接触させないでください。
- 高圧洗浄機やスチームクリーナーを使用しないでください。感電の原因になることがあります。
- 調理器に欠陥があると、感電の原因になることがあります。欠陥のある調理器のスイッチを入れしないでください。調理器のプラグを抜いて電気を切るか、ヒューズボックスのブレーカーをオフにします。アフターサービスに連絡してください。

破損の原因

調理プレートの表面は強く滑らかです。ただし、良い鍋であってもそうであるように、しばらくすると表面に使用感が現れます。これによって調理器の使用が妨げられることはありません。

注記!

- 調理プレートの傷やしみ：調理プレートの上でナイフを使って物を切らないでください。食品を裏返すときは、付属のフライ返しを使ってください。調理プレートの表面をフライ返しで叩かないでください。
- ホイルとプラスチック：アルミホイルとプラスチック製品は、熱い調理プレートに置くと溶けます。アルミ製の食品容器は、決して調理プレートで加熱しないでください。プラスチック製またはプラスチック製のハンドルが付いたものを、調理プレートの上に置かないでください。

注意!

誤動作を防ぐ：調理器を使用していないときは、常にコントロールノブをオフの位置に回してください。

環境保護のために

調理器具の開梱と梱包材の廃棄は、環境に配慮した方法で行います。

■ 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。



この製品には、使用済みの電気・電子機器（廃電気電子機器=WEEE）に関する欧州指令2012/19/EUに従ったラベル付けがされています。このガイドラインは、EU域内全体で適用される使用済み器具のリターンとリサイクルの枠組みを定めたものです

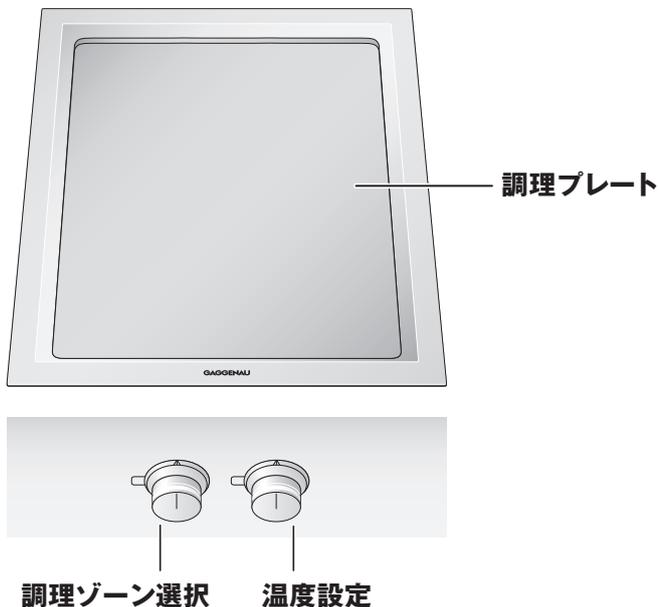
■ 省エネのために

- 調理器を予熱するのは、必要な温度に達するのに必要な時間のみにします。
- 少量の食品のみを焼くときには、前後どちらかの調理ゾーンだけをオンにすることも可能です。
- 調理プレートの中央で食品を焼きながら、プレートの端で焼き上がった食品を保温することもできます。

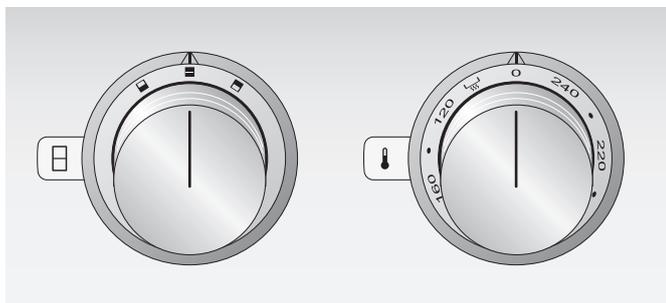
製品をよりよく知るために

この章では、購入いただいた調理器とそのアクセサリーについて説明します。

■ テッパンヤキ



■ コントロールノブ



右のコントロールノブを回して、120~240℃の温度設定、または保温設定  を選びます。

左のコントロールノブを回して、調理ゾーンを選びます。

-  両方の調理ゾーンをオン。
-  前の調理ゾーンのみをオン。
-  後ろの調理ゾーンのみをオン。

■ 視覚信号と発光ディスク

コントロールノブの後ろには発光ディスクがあり、以下のメッセージを表示します。詳細については、「トラブルシューティング (P11)」の章を参照してください。

左	右	信号	意味
○	○	オフ	調理器がオフ
●	●	常に点灯	調理器がオン
●	☀	ゆっくり点滅	調理器がオンで、加熱中
○	☀	ゆっくり点滅	余熱インジケーター
○	☀	速い点滅	安全スイッチがオフ、電源切断
☀	☀	交互に速い点滅	設置が不完全

- 発光ディスクが消灯
- 発光ディスクが点灯
- ☀ 発光ディスクが点滅

■ 付属アクセサリ

購入された調理器には、標準仕様で以下のアクセサリが付属しています。

フライ返し(2個) 食品を裏返すためのフライ返し

指定されたアクセサリのみを使用してください。アクセサリを誤って使用した場合、メーカーは責任を負いません。

製品の操作

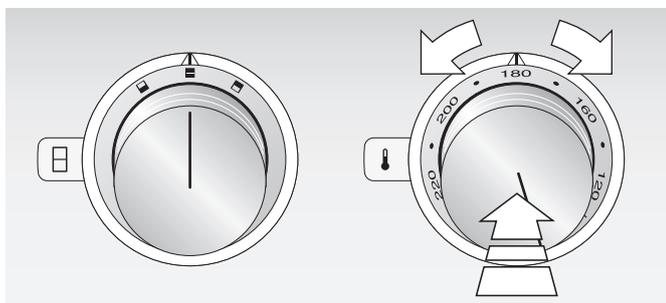
■ はじめてご使用になる前に

新しい調理器を使ってはじめて調理をする前に、次の注意事項を守ってください。

- 1 調理器とアクセサリを丁寧に掃除します。
- 2 調理器を数分間、200℃に加熱します。こうすることで、新しい商品に特有の臭いや汚れが消えます。

■ 電源を入れる

温度コントロールノブを押し下げ、左または右に回して、120℃から240℃までの必要な温度に設定します。



調理プレートの全面を使わない場合は、左のコントロールノブを使って、前後の調理ゾーンのどちらかのみをオンにすることができます。左のコントロールノブを押し下げ、使いたい調理ゾーン  または  を選びます。

温度コントロールノブの後ろの発光ディスクが点滅します。選んだ温度に達すると、ディスクは常時点灯になります。

加熱後、フライ返しや耐熱ブラシ（例：シリコン刷毛）を使って、調理プレートに少量の油脂を塗ります。食品は、鍋などを使わずに直接調理プレートに置きます。食品を裏返すときは、付属のフライ返しを使います。

■ 電源を切る

コントロールノブを「0」の位置まで回します。

⚠ やけどのリスク

調理器のトップカバーを閉じると、熱が中に蓄積します。調理器のトップカバーを閉じるのは、調理器が冷めてからにしてください。調理器のトップカバーを閉じたまま、調理器をオンにしないでください。調理器のトップカバーの上に食品を置いたり、食品を保温するために使用したりしないでください。

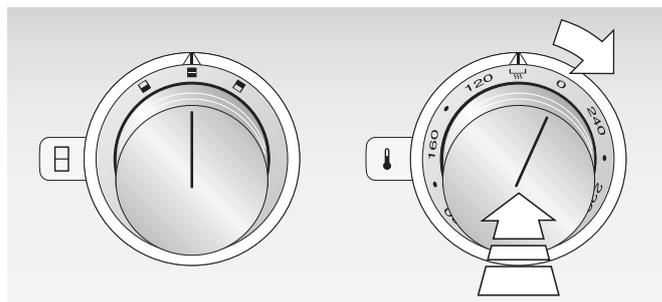
■ 余熱表示

電源を切ると、右のコントロールノブの後ろにある発光ディスクが点滅します。調理器の温度が安全に触れられる程度にまで下がっていないことを示します。

■ 保温設定

保温機能を使って、調理した食品を保温することができます。

温度コントロールつまみを保温設定  に回します。左のコントロールノブを使って、調理プレート全面か、前後どちらかの調理ゾーンを選びます。



■ 切り忘れ防止機能

コントロールノブを回した後、設定を変更せず4時間操作されないと、あらゆる加熱機能がオフになります。温度コントロールノブの後ろの発光ディスクが点滅します。

温度制御ノブを「0」の位置まで回します。これで、調理器が再度通常どおりに操作できるようになりました。

設定表

調理器は必ず予熱します。ここに記載されている値はあくまでも参考であり、食品の状態、質、サイズ、厚さによって変わることがあります。

食品	温度	時間	注意
肉			
ビーフステーキ、ミディアム(2.5 - 3cm)	焼き目付け230 - 240℃、 焼き180℃	両面焼き付け2分ずつ、 焼き6 - 11分	例：アントルコート、フィレスステーキ、 ランプステーキ。 肉汁が出始めたらミディアムステーキ。
豚ネックのロースト(2cm)	210 - 220℃	15 - 18分	
子牛のカツレツ(1.5cm)	190 - 200℃	16 - 20分	十分な油を使う。
牛肉または豚肉の炒め物(800 - 800g)	230 - 240℃	6 - 8分	パン粉が乾いて焦げるのを防ぐ。 肉が互いにひっつかないように焼く。
鶏肉の炒め物(800 - 800g)	180 - 190℃	10 - 12分	
牛ひき肉(600g)	230 - 240℃	7 - 8分	
ラムの背肉、ミディアム(1.5 - 2.5cm)	焼き目付け200℃、 焼き160℃	両面焼き付け2分ずつ、 焼き4 - 6分	
ターキーのステーキ(1.5cm)	200 - 210℃	8 - 15分	
チキンレバー(1cm)	200 - 210℃	3 - 5分	
魚・シーフード			
魚の切り身(1cm)	210 - 220℃	5 - 7分	例：スズキ、タラ、バス、ハドック、カレイ、 アンコウ、舌平目、バイクパーチ
(2cm)	190 - 200℃	7 - 10分	
(2.5cm)	180 - 190℃	15 - 17分	
サーモンステーキ(2.5cm)	180 - 190℃	15 - 17分	
(3cm)	160 - 170℃	18 - 20分	
マグロステーキ(2.5 - 3cm)	180 - 190℃	17 - 20分	
クルマエビ(30gあたり)	190 - 200℃	4 - 5分	
ホタテ貝(30gあたり)	190 - 200℃	8 - 12分	
野菜			
ナス、薄切り(600g)	180 - 190℃	6 - 8分	調理前にあらかじめナスに塩をして、 約30分間置いてから、水分を拭き取る。
マッシュルーム、薄切り(600g)	230 - 240℃	10 - 12分	
人参、拍子木切り(600g)	180 - 190℃	8 - 10分	
ジャガイモ、茹で、薄切り(600g)	200 - 220℃	7 - 10分	
パプリカ、細切り(600g)	200 - 210℃	4 - 6分	
ズッキーニ、薄切り(600g)	180 - 190℃	8 - 10分	
オニオンリング、リーキリング(600g)	170 - 190℃	5 - 7分	
卵料理・スイーツ			
目玉焼きまたはスクランブルエッグ(4 - 6個)	180 - 190℃	4 - 6分	それぞれの面
クレープ(2 - 6枚)	180 - 190℃	1 - 2分	それぞれの面
フルーツのスライス(300 - 400g)	180 - 190℃	5 - 7分	例：パイナップル、リンゴ、マンゴー。 焼く際には濃縮バターを使う。 お好みで、砂糖やはちみつで甘味を加える。
バナナのココナッツミルク煮(半分が4本)	180 - 190℃	6 - 9分	

食品	温度	時間	注意
サイドディッシュ・その他			
米、茹で(500g)	190 - 200℃	5 - 7分	
松の実(300g)	160℃	5 - 7分	何度も表裏を返す。
ライスヌードル、茹で(400g)	200 - 220℃	4 - 5分	
豆腐(300g)	200 - 220℃	3 - 5分	何度も表裏を返す。
クルトン(100g)	170℃	10 - 12分	最初に何度も表裏を返す。

ヒントとコツ

- 加熱ライトが消えたら、食材を調理器に載せます。次に焼く食材が高温を必要としていて、温度設定を上げるときも、同じ要領です。
- フライ返しを使って、肉や家禽、魚を平らに調理プレートに押し付けます。肉の形が崩れないように、プレート面からきれいにはがれるようになってから肉を裏返します。肉の形が崩れると、肉汁が流れ出し、肉がばさばさする原因になります。
- 肉や家禽、魚はそれぞれ、互いの汁を吸わせないように、離して焼きます。
- 肉汁を逃がさないため、調理前や調理中に肉に何かを突き刺したり、切ったりしないでください。
- 焼く前に食材に塩をしないでください。汁や可溶性の栄養素が流出してしまうのを防ぐためです。
- 魚の切り身には焼く前に小麦粉をまぶします。魚を裏返しやすくなります。
- 魚の切り身を裏返すのは、できれば1度だけにします。魚は皮を下にして調理器に置きます。
- 植物油や濃縮バターなど、「焼き」に適した油脂を使ってください。
- 調理プレートは中央部で最も高温になり、周辺でわずかに低温になります。調理温度と時間が少しずつ異なるさまざまな食材を調理するときは、調理面全体を活用してください。食材を選ぶとき、薄い食材は高温で焼けるため、調理時間が短くてすむことを考慮してください。
- 加熱ゾーンを片方だけ使用する場合は、設定表の中で高いほうの温度を選びます。あるいは、加熱ゾーンを両方とも使用するときよりも約10℃高い温度を選んでください。食品の量はおよそ半分にします。

テッパンヤキの上で深鍋を使う

テッパンヤキの上で深鍋を使うこともできます。弱火での調理に適しています。必要に応じて、まずクッキングヒーターで材料をすばやく加熱してから、テッパンヤキの上で調理を続けることができます。

溶かす、解凍する、保温する場合は、温度を140℃に設定します。米や穀物をふやかしたり、少量の食品を温めたりするには、温度を160～200℃に設定します。

蓋付きの耐熱鍋を使用します。鍋を調理プレートに置くときは、ステンレスのフレームを傷つけないように注意してください。鍋が調理プレートよりも小さいと、この調理方法は省エネにはならないことに注意してください。

調理プレート全体を使わなくてもいい場合は、左のコントロールノブを使って、前後どちらかの調理ゾーンのみをオンにすることができます。食材にぴったり合う温度を出せる調理ゾーンのエリアに、鍋を置きます。

お手入れとクリーニング

この章では、購入された調理器具の正しいメンテナンスとクリーニングの方法について、ヒントをお知らせします。

⚠ 感電のリスク

高圧洗浄機やスチームクリーナーを使用しないでください。感電の原因になることがあります。

⚠ やけどのリスク

使用中は、手が届く部分が非常に高温になります。熱くなった部分には決して触れないでください。子供を安全な距離まで遠ざけてください。

⚠ やけどのリスク

熱くなったプレートの表面に水や氷を載せると、パチパチはねて、蒸気が生じます。調理器に覆いかぶさるように前かがみにならないでください。安全な距離を保ってください。

■ 調理器のクリーニング

使用後は毎回必ず、調理器が冷めてからクリーニングをしてください。残った食材が焦げ付くと、取り除くことが難しくなります。

フライ返しを使って、残った食材の大きな塊を取り除きます。

調理器が水温よりも熱くなっている場合には、水よりもアイスクューブを載せるほうがクリーニングに適しています。水しぶきや蒸気の発生が抑えられるためです。

次回に調理器を使用する前に、残留した洗剤を慎重に拭い去ってください。

調理器が冷めた後のクリーニング

- 1 調理プレートの表面に、台所用液体洗剤を混ぜた少量のぬるま湯（最大250ml）を、表面を薄く覆うように注ぎます。
- 2 汚れがふやけるのを待ちます。
- 3 汚れがふやけ始めたら、クリーニングを始めます。

使用途中のクリーニング

- 1 調理器の電源を切ります。
- 2 4~5個のアイスクューブを載せ、フライ返しを使って熱い調理プレートの表面に押し付けます。
- 3 フライ返しを使って、ふやけ始めた汚れを取り除きます。
- 4 調理器を再びオンにします。調理器が設定温度に戻るのを待ってから、食材を調理プレートに載せます。

調理器部品／プレート

推奨されるクリーニング方法

調理プレート	台所用液体洗剤を使って、油分の多い残留物を取り除きます。 当社のセラミッククリーナー（商品番号：00311896）を使って、しつこい汚れを取り除きます。調理プレートに光沢が戻ります。
ステンレスフレーム	水で湿らせた柔らかい布と台所用液体洗剤を使ってクリーニングします。
コントロールノブ	水で湿らせた柔らかい布と少量の台所用液体洗剤を使ってクリーニングします。布は湿らせすぎないようにしてください。

以下のものは絶対に使用しないでください。

- 研磨クリーナーまたは化学的に強力なクリーナー
- 酸性クリーナー（例：酢、クエン酸など）
- 塩素を含む、またはアルコールの含有量の高いクリーナー
- オープン用クリーナー
- 硬くてこすり落とす力の強いスポンジやブラシ、研磨剤付きのスポンジ
- 新しいスポンジクロスは使用前によく押し流してください。

トラブルシューティング

誤作動は、簡単に説明できることがほとんどです。アフターサービスに電話をする前に、次の情報を確認ください。

⚠ 感電のリスク

誤った修理を行うと危険です。修理ができるのは、訓練を受けた当社のアフターサービス技術者のみです。調理器に欠陥がある場合には、電源のプラグを抜くか、ヒューズボックスのヒューズをオフにします。アフターサービスに連絡してください。

誤作動	考えられる原因	解決方法
調理器が加熱しない。 発光ディスクの速い点滅。	安全電源オフ機能：設定が4時間以上変更されていない。	コントロールノブを「0」の位置まで回す。これで再び通常の操作が可能になる。
	停電：送電が一旦停止した後、安全上の理由により、調理器は自動的にオンにならない。	コントロールノブを「0」の位置まで回す。これで再び通常の操作が可能になる。
	過熱に対する保護：調理器が、非常に長い時間、最高の温度設定で動作している。	コントロールノブを「0」の位置まで回し、調理器が冷えるまで待つ。
調理器が熱くならない。 発光ディスクがオフになっている。	取付不良。	調理器とコントロールパネルの間の接続ケーブルが、しっかりと差し込まれていることを確認する。
調理プレートが使用中に わずかにアーチ状になる。	熱せられて金属が膨張する。	正常です。
調理器の端が 使用中にわずかに上がる。	金属製の調理面が高温になると膨張する。	正常です。調理器の温度が下がると元に戻ります。

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。私たちは常に最適な解決策を見つけることをお約束します。それは、不必要な出張訪問をしないためでもあります。

アフターサービスに連絡の際には、購入いただいた調理器の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調理器の底面にあります。将来参照するときのために、以下にある調理器のデータとアフターサービスの電話番号をメモしておいてください。

E番号

F番号

アフターサービス ☎

保証期間中であっても、問題の原因が操作ミスの場合には、アフターサービス技術者の出張訪問は有料となりますのでご注意ください。

同封のカスタマーサービスリストに、すべての国の連絡先情報があります。

メーカーの専門知識をご信頼ください。修理は、購入いただいた家庭用電化製品の純正修理部品を使って、訓練を受けたサービス技術者が行いますので、ご安心ください。

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

GAGGENAU