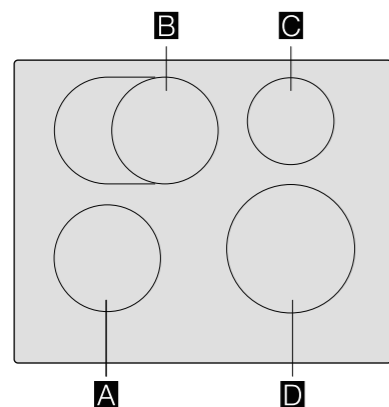




CI 261

Hob



| | | g* | b* |
|----------|---------|---|---------|
| A | ∅ 18 | 1.800 W | 3.100 W |
| B | ∅ 18/28 |  1.800 W | 3.100 W |
| | |  2.000 W | 3.700 W |
| C | ∅ 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| D | ∅ 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

目次

| | |
|--------------------------|-----------|
| 安全上の注意 | 4 |
| ご使用前に | 5 |
| 破損の原因 | 6 |
| 概要 | 6 |
| 環境保護のために | 7 |
| 省エネのために | 7 |
| 環境に配慮した処分方法 | 7 |
| IHクッキングヒーターでの調理 | 7 |
| IHクッキングヒーターの利点 | |
| 調理器具 | |
| 製品をよりよく知るために | 9 |
| コントロールパネル | 9 |
| 調理ゾーン | 9 |
| 余熱表示 | 10 |
| 製品の操作 | 10 |
| ホブの電源 | 10 |
| 調理ゾーンの設定 | 10 |
| シェフのおすすめ | 11 |
| タイマー機能 | 13 |
| クッキングタイマー | 13 |
| 短時間タイマー | 13 |
| ブースター機能 | 14 |
| 起動 | 14 |
| 解除 | 14 |
| チャイルドロック | 14 |
| チャイルドロックの設定と解除 | 14 |
| ディスプレイクリーニングロック機能 | 15 |
| 切り忘れ防止機能 | 15 |
| 基本設定 | 16 |
| 基本設定にアクセスする | 17 |
| 調理器具適正試験 | 17 |
| お手入れについて | 18 |
| ホブ | 18 |
| ホブの周囲 | 18 |

| | |
|--------------------|-----------|
| よくある質問(FAQ) | 19 |
| 故障かなと思ったら | 21 |
| アフターサービス | 22 |



⚠ 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 | |
|---|---|
|  | <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 |
|  | <p>分解・改造・修理はしないでください。異常動作をして、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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> <p>やけど・感電・けがの原因になります。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>余熱表示ランプが点灯中はトップレート、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。</p> |
|  | <p>トッ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動作・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プレーカーを「切」にして修理を依頼してください。</p> |
|  | <p>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・異常動作の原因になります。</p> |
|  | <p>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。</p> <p>水ぬれ禁止</p> |

| ⚠ 注意 | |
|---|---|
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>不安定な状態で、鍋を置かないでください。トッ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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>空炊きをしたり、加熱しすぎないでください。鍋の温度が上がり、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、トップレートの破損の原因になることがあります。</p> |
|  | <p>使用後しばらくは、トッ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、トップレートが熱くなっているため手を触れないでください。</p> |
|  | <p>金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトッ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。</p> |

| | |
|---|--|
|  | <p>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、異常動作し火災の原因になることがあります。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> |
|  | <p>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。</p> |

⚠ ご使用前に

お願い

- トップレートの上で、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(受信障害を及ぼすことがあります。)
- 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」などの共振音が発生することがあります。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。

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 誤った洗剤を使用 | 吹きこぼれはただちにガラス・スクレーパーで取り除く ホブの種類にあった洗剤を使用すること |
| 傷 | 塩、砂糖、砂 調理器具の底面に凹凸がある場合はホブに傷がつきます | ホブを調理の作業台や保管場所として使用しない 調理器具を確認 |
| 変色 | 誤った洗剤を使用 鍋の摩耗 | ホブの種類にあった洗剤を使用すること 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ガラス・スクレーパーで取り除く |

破損の原因

注記!

- 鍋の底面に凹凸があるとホブを傷つける恐れがあります。
- 空の鍋やフラン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、表示盤やホブ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ホブ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。ホブ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。

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、蓋を持ち上げないようにしてください。
- 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。
- 調理を続ける時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）の中の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ホブ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。

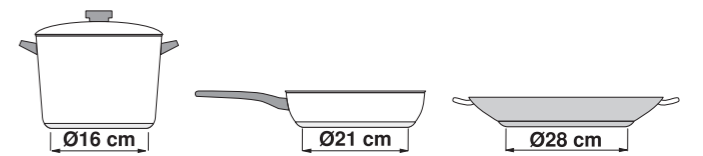
調理器具

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

調理器具がIHクッキングヒーターに適しているかは、「調理器具適性試験」で確認してください。

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。

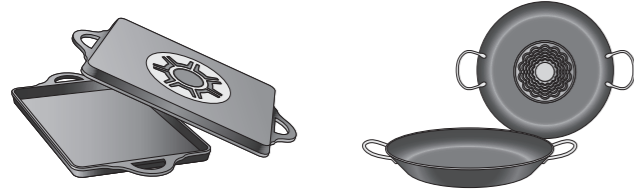


フレキシブル調理ゾーンのみを使用する場合は、このゾーンのサイズにきちんと適するよりも大きめの調理器具を使用することができます。より詳しい情報は、「フレックス機能」を参考にしてください。

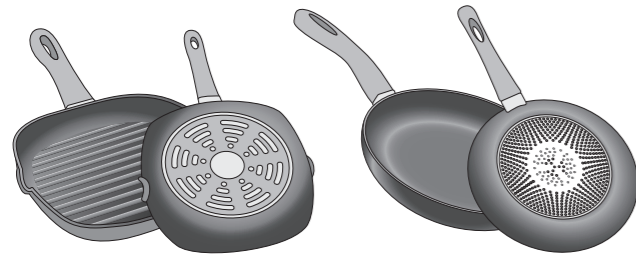


IH調理器具の中には底面がすべて磁性体でないものもあります。

- 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んでいると、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

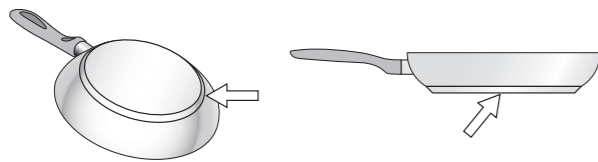
ヒートデフューザーや以下の素材で作られた調理器具は使用しないでください。

- 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、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。ホブは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、ホブの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ください。温度が下がった後、正常に機能しないときにはテクニカルアシスタンスサービスにご連絡ください。

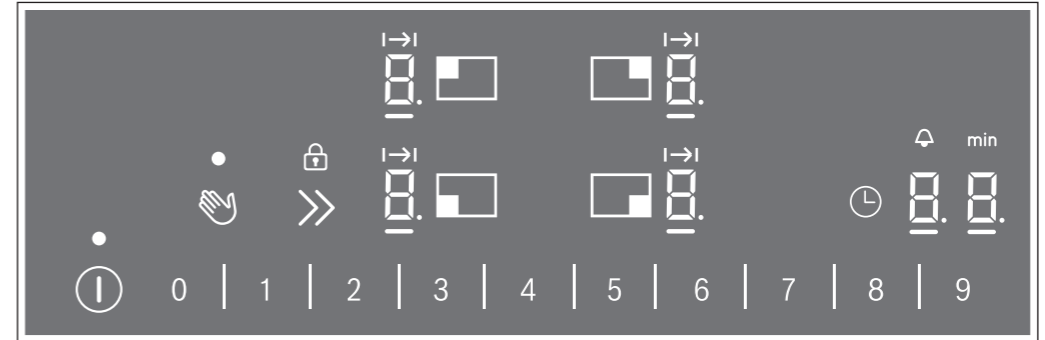
調理器具感知機能

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かわります。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

調理ゾーンの特徴や火力などの情報は概要の2ページに記載されています。

コントロールパネル



| 制御部 | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| ① | メインスイッチ |
| | 調理ゾーン選択スイッチ |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | コントロールパネル |
| | ディスプレイ クリーニング ロック機能 / チャイルドロック |
| | ブースター機能 |
| | タイマー機能 |

| 表示盤 | |
|-----|---------------------|
| | 操作状況 |
| 1-9 | 火力設定 |
| 00 | タイマー機能 |
| | ディスプレイ クリーニング ロック機能 |
| b | ブースター機能 |
| I→I | 調理タイマー |
| H/h | 余熱表示 |
| | タイマー |
| min | 時間表示 |

制御部

表示されたマークをタッチすることで各機能が作動します。

注記:コントロールパネルは常に清潔に保ち、濡らさないでください。湿気があると正常に作動しないことがあります。

調理ゾーン

調理ゾーン

| | | |
|----|-----------|---|
| ○ | シンプル調理ゾーン | 適切なサイズの調理器具を使ってください。 |
| ○○ | 拡張調理ゾーン | 調理ゾーンは底が調理ゾーンの外縁に及ぶ大きさの調理器具をご使用になると自動的にスイッチが入ります。 |

電磁調理用の調理器具を使用してください。→「IHクッキングヒーターでの調理」(P7)を参照

余熱表示

ホブの各調理ゾーンにはそれぞれ余熱表示があります。これは調理ゾーンがまだ熱い状態であることを示しています。余熱表示が点灯している間は触らないでください。

余熱の熱量の表示は以下の通りです。

- ディスプレイ **H** : 高温
- ディスプレイ **h** : 低温

作業中に調理器具を調理ゾーンから離れた場合、余熱表示と選択した温度設定の部分が交互に点滅します。


調理ゾーンの電源が切れると余熱表示が点灯します。ホブの電源が切れた後でも調理ゾーンが熱くなっている間は余熱表示が点灯し続けます。

製品の操作

この章では調理ゾーンの設定の仕方をご紹介します。表はさまざまな料理の火力設定と調理時間を示しています。

ホブの電源

メインスイッチを使用するホブの電源のオンとオフ

電源を入れる時：①マークにタッチします。シグナル音が鳴ります。メインスイッチの隣の表示と調理ゾーン表示  が点灯します。ホブの準備が整いました。

電源を切る時：①を表示が消えるまでタッチします。全ての調理ゾーンの電源が切れます。余熱表示は調理ゾーンの温度が十分下がるまで点灯しています。

注記：

- ホブの電源は、全ての調理ゾーンの電源が切れてから20秒以上経つと自動的に切れます。
- ホブの電源が切れた後も選択した設定は4秒間保持されます。この時間内に調理ゾーンの電源が再度入ると、ホブは直前の火力設定で作動します。

調理ゾーンの設定

1-9の表示を使って、使用する火力の設定をします。




設定火力 **1** = 低温設定

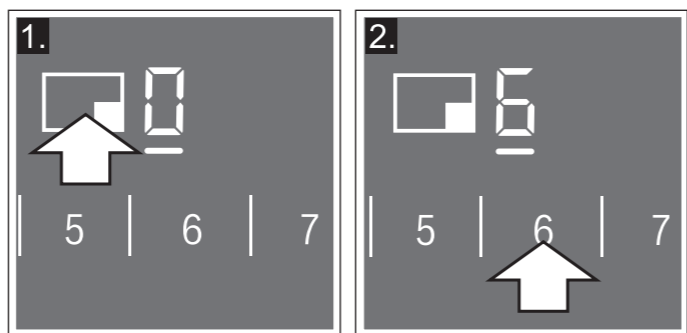
設定火力 **9** = 高温設定

各火力設定には中程度の設定もあります。この設定はコントロールパネルでは | と表示されます。中程度の温度レベルは調理ゾーンの表示部にはドット（点）で表示されます。

調理ゾーンの選択と火力の設定

ホブの電源を入れます。

- 1  をタッチして調理ゾーンを選択します。  表示とその下に  マークが点灯します。
- 2 お使いになる火力設定をコントロールパネルから選択します。




火力が設定されました。

火力設定の変更

調理ゾーンを選択し、ご使用になる火力設定をコントロールパネルで設定します。

調理ゾーンの電源を切る

調理ゾーンを選択し、プログラミング・パネルで  に設定します。調理ゾーンの電源が切れ、余熱表示が点灯します。

注記：

- 調理ゾーンに調理器具が置かれてない場合、選択した火力設定の表示が点滅します。一定時間が経過すると、調理ゾーンの電源が切れます。
- ホブの電源を入れる前に調理器具が調理ゾーンに置いてある場合、この調理器具は主電源にタッチしてから20秒以内に感知され、調理ゾーンが自動的に選択されます。感知された後は、次の20秒間に火力設定を行ってください。時間内に設定できない場合、調理ゾーンの電源が切れます。電源を入れた際に複数の調理器具がホブ上に置かれている場合、そのうちの1つのみが感知されます。

調理メニュー

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 | 調理時間(分) |
|-------------------------------|--------|---------|
| 溶かす | | |
| チョコレートコーティング | 1 - 1. | — |
| バター、はちみつ、ゼラチン | 1 - 2 | — |
| 加熱、保温 | | |
| シチュー 例：レンズ豆のシチュー | 1 - 2 | — |
| 牛乳* | 1 - 2. | — |
| ポイルドソーセージ* | 3 - 4 | — |
| 解凍と加熱 | | |
| 冷凍ほうれん草 | 3 - 4 | 15 - 25 |
| 冷凍グラッセ (ハンガリー風シチュー) | 3 - 4 | 35 - 55 |
| 茹でる、煮る | | |
| ジャガイモの団子* | 4 - 5. | 20 - 30 |
| 魚* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| ホワイトソース 例：ベシャメルソース | 1 - 2 | 3 - 6 |
| 泡立てたソース 例：ペアルネーズソース、オランダィヌソース | 3 - 4 | 8 - 12 |

* 蓋なし

** 何度かひっくり返す

シェフのおすすめ

おすすめ

- ピューレ、クリームスープ、とろみのついたソースを温めたり、時々混ぜたりするとき。
- 火力設定を8から9にして予熱します。
- 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下さい。
- 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。キッチン時計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るには、古い油の使用は避けましょう。
- 食品をきつね色に仕上げたい時は、少量ずつ揚げていきます。
- 調理をしていると調理器具がとても高温になります。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」の章をご参照ください。

| | 火力設定 | 調理時間(分) |
|-------------------|--------|----------|
| 沸かす、蒸す、蒸し煮 | | |
| ご飯(米の量の2倍の水を使用) | 2 - 3. | 15 - 30 |
| ライスブディング | 2 - 3 | 30 - 40 |
| 皮付き茹でジャガイモ | 4 - 5. | 25 - 35 |
| 茹でジャガイモ | 4 - 5. | 15 - 30 |
| パスタ* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| シチュー、スープ | 3 - 4. | 15 - 120 |
| 野菜 | 2 - 3. | 10 - 20 |
| 冷凍野菜 | 3 - 4. | 7 - 20 |
| 圧力鍋での調理 | 4 - 5. | — |

| | | |
|------------|-------|----------|
| 蒸し煮 | | |
| ルラード | 4 - 5 | 50 - 65 |
| ポットロースト | 4 - 5 | 60 - 100 |
| グーラッシュ | 3 - 4 | 50 - 60 |

| | | |
|--------------------------|--------|---------|
| グリル／少量の油でのロースト** | | |
| エスカロップ プレーンまたはバン粉つき | 6 - 7 | 6 - 10 |
| 冷凍エスカロップ | 6 - 7 | 8 - 12 |
| リップ付きチョップ プレーンまたはバン粉つき** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| ステーキ(厚さ3センチ) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| 鶏胸肉(厚さ2センチ)*** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| 冷凍鶏胸肉*** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| ハンバーグ、ミートボール(厚さ3センチ)** | 4 - 5. | 20 - 30 |
| 魚、魚のフィレ プレーン | 5 - 6 | 8 - 20 |
| 魚、魚のフィレ バン粉付き | 6 - 7 | 8 - 20 |
| 魚 バン粉付き、冷凍 例:フィッシュフィンガー | 6 - 7 | 8 - 15 |
| スキャンピ、エビ | 7 - 8 | 4 - 10 |
| 野菜とマッシュルームの炒めもの | 7 - 8 | 10 - 20 |
| アジア風野菜と肉の細切り炒め | 7 - 8 | 15 - 20 |
| 冷凍食品 例:ロースト料理 | 6 - 7 | 6 - 10 |
| パンケーキ(連続して焼く) | 6 - 7. | — |
| オムレツ(連続して焼く) | 3 - 4. | 3 - 6 |
| 卵焼き | 5 - 6 | 3 - 6 |

| | | |
|---|-------|---|
| 油をたっぷり使った揚げもの* (1回につき150-200gを1-2Lの油で何回かに分けて揚げる) | | |
| 冷凍食品 例:フライドポテト、チキンナゲット | 8 - 9 | — |
| 冷凍コロッケ | 7 - 8 | — |
| 肉 例:鶏肉(ポーションカットされたもの) | 6 - 7 | — |
| 魚 バン粉付または揚げ衣付き | 6 - 7 | — |
| 野菜、キノコ類 バン粉付、揚げ衣付き、天ぷら | 6 - 7 | — |
| 小さい揚げ菓子 例:ドーナツ、フルーツのフリッター | 4 - 5 | — |

* 蓋なし

** 何度かひっくり返す

タイマー機能

ホブには以下の2つのタイマー機能があります:

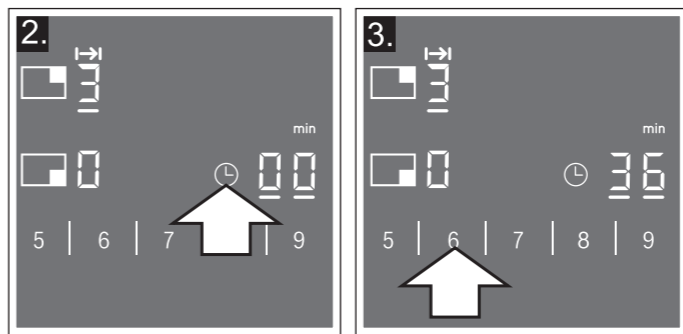
- クッキングタイマー
- 短時間タイマー

クッキングタイマー

調理ゾーンは設定時間が経過すると自動的に電源が切れます。

設定:

- 1 調理ゾーンと使用する火力設定を選択します。
- 2 ⌚をタッチします。選択した調理ゾーンのI→Iマークがディスプレイに点灯します。タイマーディスプレイ **00** が点灯します。
- 3 ツイストノブを使って必要な調理時間を選択します。



数秒後にタイマーが作動し、残り時間を表示します。

注記: すべての調理ゾーンで自動的に同じ調理時間を設定することが出来ます。各調理ゾーンの設定時間はそれぞれ個別に残り時間を表示します。

調理時間の自動プログラミング機能に関する情報については、「基本設定」をご参照ください。

タイマー時間の変更または消去

調理ゾーンを選択し、⌚をタッチします。

コントロールパネルで調理時間を変更、または **00** にセットして、時間を消去します。

時間の変更と消去

調理ゾーンの電源は切れます。シグナル音が鳴り、ディスプレイに調理時間プログラミング機能 **00** が10秒間点滅します。

⌚を押すとディスプレイ表示が消え、シグナル音も止まります。

注記:

- 複数の調理ゾーンで調理時間が設定されている場合は、選択した調理ゾーンに残り時間がタイマーディスプレイに表示されます。
- 調理時間を設定している調理ゾーンを選択し、残りの調理時間を見ることが出来ます。
- 調理時間は最長99分まで設定できます。

短時間タイマー

短時間タイマーは最長99分間設定できます。

この機能は調理ゾーンや他の設定とは切り離された機能です。この機能で調理ゾーンの電源が自動的に切れることはありません。

この機能の起動方法

- 1 ⏲表示が点灯するまで⌚を数回タッチします。調理時間プログラミング機能の表示部に **00** が表示されます。
- 2 お使いになる時間を0-9までのボタンで設定します。数秒後にタイマーが作動し、残り時間が表示されます。

タイマー時間の変更と消去

⏲が点灯するまで⌚を数回タッチします。

コントロールパネルで調理時間を調節または **00** にセットしてタイマーを終了させます。

時間が経過すると

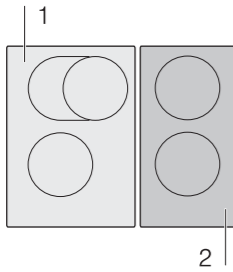
シグナル音が鳴ります。調理時間プログラミング機能の表示部の **00** が点滅し、“終了”時間⏲が点灯します。10秒後にディスプレイ表示が消えます。

⌚をタッチするとディスプレイ表示が消えます。

ブースター機能

この機能では火力設定 \mathcal{G} よりも早く大量の水を加熱することができます。ブースター機能は、選択した調理ゾーンで一時的に最大出力を出します。

この機能は1つの調理ゾーンのみで起動し、同じグループの他の調理ゾーンには使用できません(図を参照)。他の調理ゾーンにも調理器具がある場合は、選択した調理ゾーンのディスプレイに b と \mathcal{G} が点滅し、機能は起動せず自動的に加熱設定 \mathcal{G} が設定されます。



起動

- 1 調理ゾーンを選択します。
- 2 \gg をタッチします。
 b の表示が点灯します。

これで機能が起動しました。

解除

- 1 調理ゾーンを選択します。
- 2 \gg をタッチします。
 b の表示が消え、調理ゾーンは火力設定 \mathcal{G} に再度切り替わります。

これで機能が解除されました。

注記: 一定の状況下では、ホブ内部の電子部品の保護のため、ブースター機能の電源は自動的に切れます。

チャイルドロック機能

誤ってホブの電源が入ることを防止し、お子さまが調理ゾーンの操作をできないようにします。

チャイルドロックの設定と解除

ホブの電源を切ります。

設定方法: \mathcal{G} を4秒間ほど長押しします。 \mathcal{G} 表示が10秒間点灯します。これでホブがロックされました。

解除方法: \mathcal{G} を4秒間ほど長押しします。これでホブが解除されました。

チャイルドロック

この機能によって、ホブの電源が切れると、チャイルドロックが自動的に作動します。

電源のオンとオフ

自動チャイルドロックの作動方法については「基本設定」をご参照ください。

ディスプレイクリーニングロック機能

ホブの電源が入っている時にコントロールパネルを拭いたりすると、設定が変更されることがあります。これを防止するため、ホブにはお手入れ時にコントロールパネルをロックする機能がついています。

設定方法: \mathcal{G} 表示をタッチします。シグナル音が鳴り、 \mathcal{G} の上にある表示が点灯します。コントロールパネルが35秒間ロックされます。これで設定を変更することなくコントロールパネル表面を拭くことができます。

解除方法: 35秒が経過すると、コントロールパネルが解除されます。 \mathcal{G} の上にある表示が消えます。この機能を早く終了させるには、 \mathcal{G} をタッチします。

注記:

- 作動開始後30秒間シグナル音が鳴ります。このシグナル音が鳴っている間は機能が継続していることを示します。
- クリーニングロックで主電源がロックされることはありません。ホブの電源はいつでも切ることができます。

切り忘れ防止機能

調理ゾーンを所定時間より長い時間作動させ、設定も変更されないと、切り忘れ防止機能が作動します。

調理ゾーンは加熱を停止し、 F および B 、余熱表示 h または H が調理ゾーン表示部に表示されます。

いずれかのキーにタッチすると、表示部のスイッチが切れます。これで調理ゾーンの設定をもう一度行うことができます。

切り忘れ防止機能が作動するまでの時間は、どの火力設定を行ったかによって変わります(1時間後から10時間後まで)

基本設定


この機器にはさまざまな基本設定があります。必要とする機能に合わせて設定を行ってください。





| 表示部 | 設定 |
|-----|---|
| | 自動チャイルドロック □ 手動* / 自動 c 1 □ 機能の解除 |
| | シグナル音 □ 確認シグナル音と操作エラー音が解除されています。 / 操作エラー音が設定されています。 c 2 □ 確認シグナル音が設定されています。 3 □ すべてのシグナル音が設定されています。* |
| | 調理時間の自動プログラミング機能 □ □ OFF* c 5 □ 1:59 設定時間通りに自動実行 |
| | タイマー終了音の継続時間 / 10秒* c 6 □ 30秒 3 □ 1分 |
| | 電源管理機能 ホブの総出力を制限します □ OFF* / 1000W 最低電力 / 1500W c 7 □ 2000W ... 9 □ 9000Wホブの最大電力 |
| | 調理ゾーンの選択時間 c 9 □ 制限なし: 選択した調理ゾーンの設定は継続されます。* / 制限あり: 調理ゾーンは選択後、数秒間継続されます。 |
| | 調理器具適正試験の結果 □ 不適切 / あまり適切ではない c 12 □ 適切 |
| | 出荷時初期設定に戻す c 0 □ 個別設定を行う。* / 出荷時初期設定に戻す。 |


*工場出荷時設定

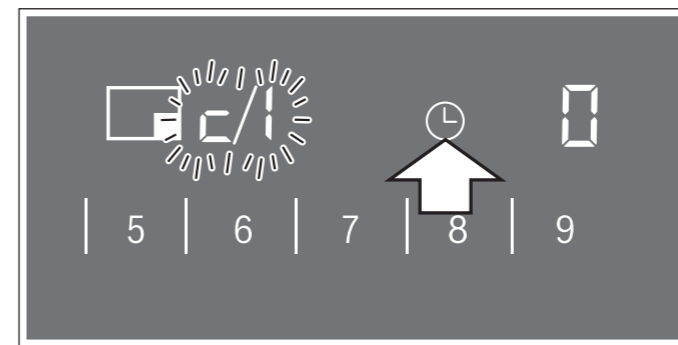
基本設定にアクセスする


ホブの電源は必ず切ってください。

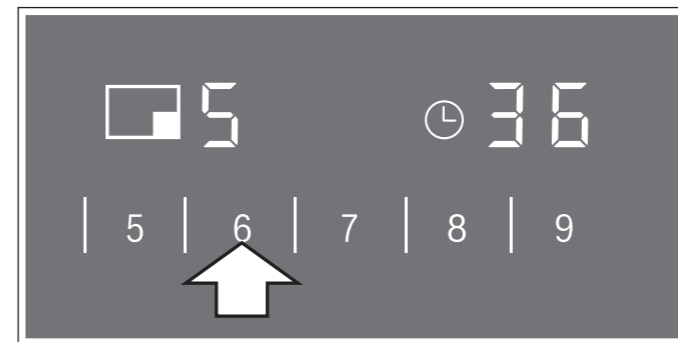
- 1 ホブの電源を切ります。
- 2 10秒以内に  をタッチし、4秒間ほど長押しします。最初の4つの表示は製品情報を示します。設定エリアをタッチし、各表示を確認します。


| 製品情報 | 表示部 |
|------------------------|---|
| テクニカルアフターサービスのご案内 (TK) |  |
| 製品番号 |  |
| 製品番号1 |  |
| 製品番号2 |  |

- 3  にもう一度タッチして基本設定にアクセスします。表示部に c と / が交互に点灯し、プリセットとして □ が表示されます。



- 4 ご希望の機能が表示されるまで  を繰り返しタッチします。
- 5 設定エリアでご希望の設定を選択します。



- 6 最低4秒間、 を長押しします。これで設定が保存されます。

基本設定を閉じる

主電源でホブのスイッチを切ります。

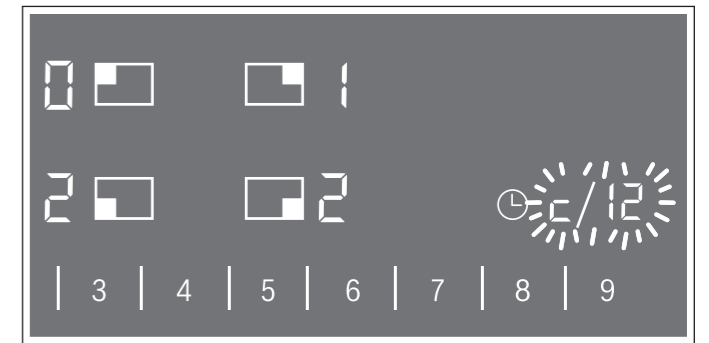
調理器具適正試験

この機能は、調理器具による加熱の進行スピードと状態の評価確認に使用します。

ただし結果は参考値であり、調理器具の特性やお使いの調理ゾーンによって異なります。

- 1 調理器具を熱する前に、200cc程の水を入れ調理器具の底の直径に最も近い大きさの調理ゾーンの中央に置きます。
- 2 基本設定を開き、c 12 設定を選択します。
- 3 設定範囲をタッチします。一が調理ゾーン表示部に点灯します。これで機能が作動します。

10秒後、加熱の進行状態とスピードの評価結果が調理ゾーン表示部に表示されます。



以下の表で結果をご確認ください：

| 結果 |
|--|
| □ この調理器具は、調理ゾーンに適切ではないので加熱できません。* |
| / この調理器具は、予想よりも加熱に時間がかかっており、加熱の進行状態もあまりよくありません。* |
| c 2 この調理器具は、正しく加熱されており、加熱の進行状態も良好です。 |

*それよりも小さな調理ゾーンがあれば、調理器具をその調理ゾーンでもテストしてみてください。

この機能を再び作動させるには、設定範囲をタッチします。

注記：

- お使いの調理ゾーンの直径が調理器具の直径よりもはるかに小さい場合は、調理器具の中央だけが加熱されることが考えられます。これによりお料理の仕上がりが予想を下回るか、満足のいく結果が得られない可能性があります。
- この機能については、「基本設定」(P16)の章をご参照ください。
- 調理器具のタイプ、サイズ、位置調整については、「IHクッキングヒーターでの調理」(P7)の章をご参照ください。

お手入れについて

メンテナンスやお手入れに適した製品は、アフターサービスや弊社代理店にてお買い求めになれます。

ホブ

お手入れ方法

調理後は必ずホブ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。またホブのお手入れの際は、必ず余熱表示が消えてから行ってください。

ホブ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。

このタイプのホブに適した洗剤以外は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
- 研磨パッド
- 高圧クリーナーまたはスチームジェットクリーナー

頑固な汚れには、別売りのガラス・スクレーパーが最も効果的です。メーカーの指示に従ってください。

お手入れに適したガラス・スクレーパーは、アフターサービスまたは弊社代理店でお買い求めになれます。

ガラスセラミック製のホブ専用のスポンジをご使用になれば、優れた汚れ落ち効果を発揮します。

| 生じ得る汚れ | |
|-------------------|--|
| 石灰汚れや水染み | 冷めたらできるだけ早くホブをふきとってください。ガラスセラミック製のホブに適した洗剤をお使いください。* |
| 砂糖、米デンプンまたはプラスチック | すぐに拭きとってください。ガラス・スクレーパーをお使いください。警告：発火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：ホブが高温である間は、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。

ホブの周囲

ホブの周囲を傷めないように、以下のことにお気をつけください。

- ぬるま湯の石けん水以外お使いにならないでください。
- 新しい布巾はご使用の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。
- ガラス・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。

よくある質問（FAQ）

| |
|--|
| 製品の使用 |
| ホブのスイッチが入りません。チャイルドロックマークが点灯しています。 チャイルドロックが作動しています。 この機能については、「チャイルドロック」(P6)をご参照ください。 |
| 表示が点滅しています。シグナル音が聞こえます。 コントロールパネルに液体や食品が残っていませんか？ コントロールパネルから付着物を取り除いてください。 シグナル音の解除については「基本設定」(P16)をご参照ください。 |

ノイズ

調理中にノイズが聞こえます。

調理器具の底部素材によってホブの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。 |
| バキッという亀裂音： 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： ホブ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。このファンはホブ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」(P7)をご参照ください。 |
| 調理ゾーンが加熱しません。加熱設定が点灯しています。 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。 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、位置決めについては「IHクッキングヒーターでの調理」(P7)をご参照ください。 |

| |
|--|
| 調理器具が加熱されるのにとと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ません。 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。 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、位置決めについては「IHクッキングヒーターでの調理」(P7)をご参照ください。 |
|--|

ホブのお手入れ方法について教えてください。

ガラスセラミック製品専用の洗浄用品をお使いになるのが最も効果的です。強力な洗剤または研磨剤入り洗剤、食器洗浄機用洗浄剤（濃縮タイプ）、研磨パッドなどはご使用にならないでください。

ホブのおそうじやお手入れ方法については「お手入れについて」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。 機器が回路図とおりに接続されていない。 電機系統の不具合 | 他の電気機器を使って電源がショートしていないかをご確認ください。 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。 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。 |
| 表示が点滅する | コントロールパネルが湿っている、または付着物がある。 | コントロールパネルをよく乾かしてください。または付着物を取り除いてください。 |
| 調理ゾーン表示部の一が点滅する | 電気系統にエラーが発生した。 | エラーを解除するには、一時的にコントロールパネルを手で覆ってみてください。 |
| <i>F2</i> | 過熱のため該当する調理ゾーンのスイッチが切れた。 | 機器の温度が十分に下がるまで待ってから、ホブのいずれかのキーをタッチしてください。 |
| <i>F4</i> | 過熱のためすべての調理ゾーンのスイッチが切れた。 | |
| <i>F5</i> +加熱設定 およびシグナル音 | コントロールパネル付近に高温の調理器具がある。過熱の危険がある。 | 調理器具を調理ゾーンから下ろしてください。まもなくエラー表示は消えるため、調理を継続できます。 |
| <i>F5</i> およびシグナル音 | コントロールパネル付近に高温の調理器具がある。電気系統の保護のため、調理ゾーンのスイッチが切れた。 | 調理器具を調理ゾーンから下ろしてください。数秒経ったら、いずれかのコントロールキーをタッチしてください。エラー表示が消えたら、調理を継続できます。 |
| <i>F1/F6</i> | 調理ゾーンが過熱し、調理台の保護のためスイッチが自動的に切れた。 | 機器の温度が十分に下がるまで待ってから、もう一度調理ゾーンのスイッチを入れてください。 |
| <i>F8</i> | 調理ゾーンが一定時間以上連続で作動していた。 | 切り忘れ防止機能が作動しています。「切り忘れ防止機能」の章をご参照ください。 |
| <i>E9000</i> <i>E9010</i> | 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にご連絡ください。 |
| <i>E9011</i> およびシグナル音 | ホブがきちんと接続されていない。 | ホブを電源から接続を切ってください。調理ゾーン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。 |

高温のソースパンはコントロールパネルの上に置かないでください。

注記:

- *E* が表示部に表示された場合は、エラーコードを読み取るため、該当する調理ゾーンのセンサーを長押ししてください。
- エラーコードが表内に記載されていない場合は、ホブの接続を電源から外し、30秒後に再度接続してください。再びエラー表示が出た場合は、アフターサービスの技術担当者にご連絡の上、正確なエラーコードをお知らせ下さい。

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料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。

輸入販売元

株式会社 N. TEC

〒651-1411

兵庫県西宮市山口町名来2-23-7

☎ 078-904-3101 FAX 078-904-3102

株式会社 N. TEC 東京支店

〒106-0044

東京都港区東麻布1-8-4 ザ・ベルグレイヴィア麻布1.2F

☎ 03-5545-3877 FAX 03-5545-3878

GAGGENAU