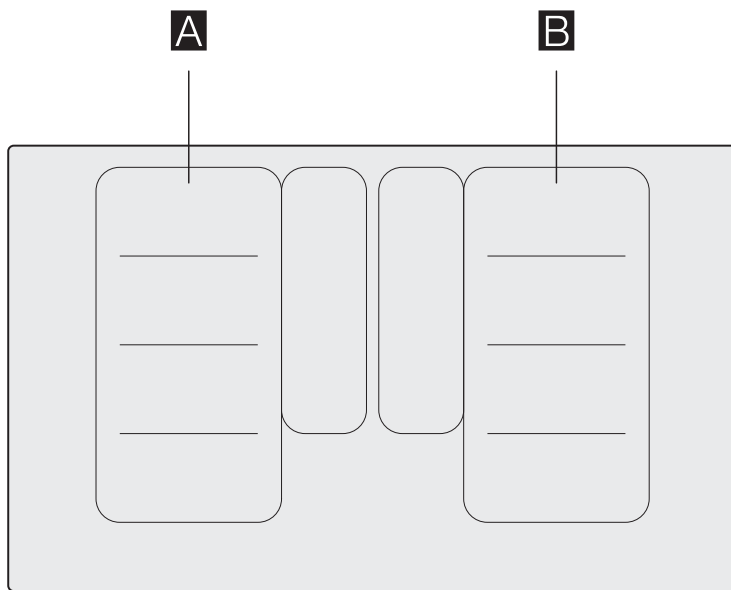


CI 282

Hob



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 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	10
余熱表示	10
ツイストノブとツイストパッド	11
ツイストノブを外す	11
ツイストノブの保管	11
製品の操作	11
ホブの電源	11
調理ゾーンの設定	11
シェフのおすすめ	12
フレックス機能	15
使用する調理器具について	15
2つの独立した調理ゾーンとして	15
シングル調理ゾーンとして	15
FlexPlus調理ゾーン	16
使用する調理器具について	16
起動	16
解除	16
トランスファー機能	17
プロフェッショナルシェフ機能	18
起動	18
解除	18
設定の変更	18
タイマー機能	19
クッキングタイマー	19
短時間タイマー	19
ストップウォッチ機能	20

ソースバンブースター機能	20
起動	20
解除	20
フライバンブースター機能	21
おすすめの使用方法	21
起動	21
解除	
保温機能	22
起動	22
解除	22
オートマチック機能	22
オートマチック機能の種類	22
IHクッキングヒーターに適した調理器具について	23
センサーと別売りアクセサリー	23
機能と火力設定について	24
おすすめのお料理	27
ワイヤレス温度センサーの準備とメンテナンス	32
適合性宣言	34
チャイルドロック	34
チャイルドロックの設定と解除	34
ディスプレイクリーニング ロック機能	35
ディスプレイクリーニング ロック機能	35
基本設定	36
基本設定にアクセスする	37
調理器具適正試験	37
お手入れについて	38
ホブ	38
ホブの周囲	38
ツイストノブ	38
ワイヤレス温度センサー	38
よくある質問(FAQ)	39
故障かなと思ったら	41
アフターサービス	43

⚠ 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。



禁止

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、置き直すと止まる場合があります。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（19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

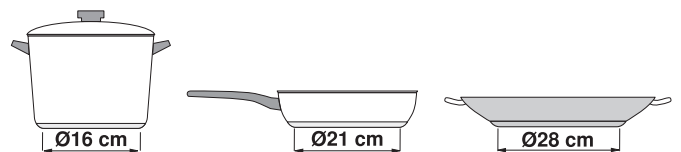
IHクッキングヒーターには以下のような強磁性の調理器具を使用してください。

- 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

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。(P.36)

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。

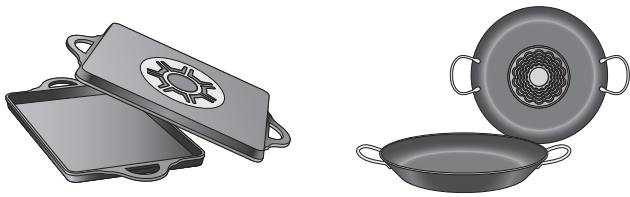


フレキシブル調理ゾーンのみを使用する場合は、このゾーンのサイズにきちんと適するよりも大きめの調理器具を使用することができます。より詳しい情報は、「フレックス機能」を参考にしてください。(P.15)

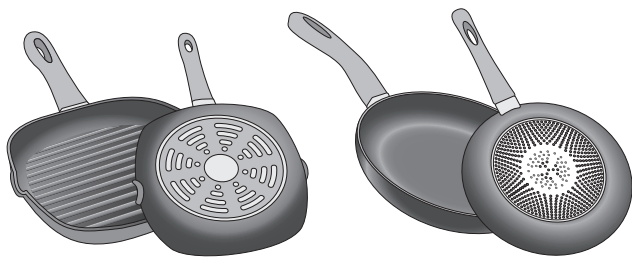


IH調理器具の中には底面がすべて磁性体でないものもあります：

- 調理器具の底の一部分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じないことがあります。



使用に適さない調理器具

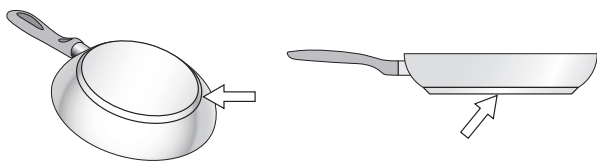
ヒートデフューザーや以下の素材で作られた調理器具は使用しないでください：

- 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。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下さい。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。

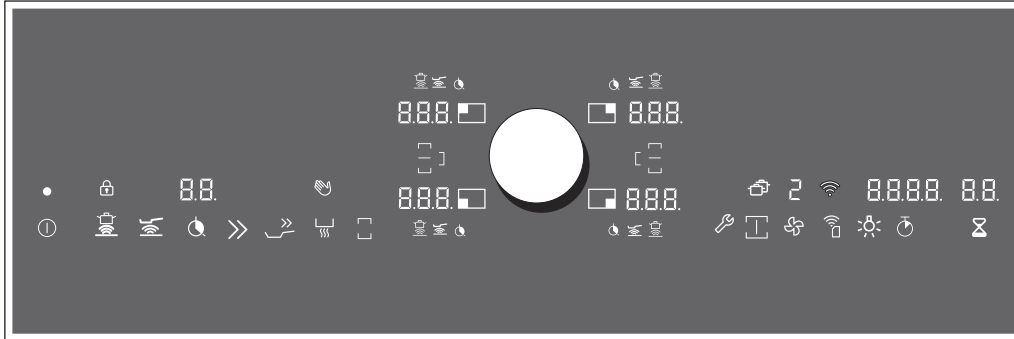
調理器具感知機能

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

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



タッチキー	
①	メインスイッチ
	クッキングセンサー機能
	フライセンサー機能
	タイマー機能
	ソースバンブースター機能
	フライバンブースターセンサー
	保温機能
	フレックス機能
	基本設定
	プロフェッショナルシェフ機能
	換気制御
	Home Connect - 設定の確認
	蒸気排出フードの照明
	ストップウォッチ機能
	タイマー

表示	
	チャイルドロック
	フレックス機能作動
	フレックス機能解除
	トランスファー機能

表示盤	
	操作状況
	調理ゾーン
	温度設定
	クッキングセンサー機能
	フライセンサー機能
	クッキングタイマー
	ソースバンブースター機能
	フライバンブースターセンサー
	保温機能
	余熱
	WLAN
	ファン設定
	タイマー機能
	ストップウォッチ機能
	ディスプレイクリーニング

タッチキー

ホブの温度が上がるとライトが点灯し、タッチキーが使用できるようになったことを知らせます。

表示されたマークに触れることで機能が作動します。同時に機能が作動したことを音で知らせます。

注記:

- タッチキーのマークは、その機能が使える場合のみ点灯します。使用可能な機能が表示盤で白く点灯します。機能を選択すると表示盤のライトがオレンジ色になります。
- 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
目 フレキシブル調理ゾーン	「フレックス機能」を参照
目/目 FlexPlus調理ゾーン	FlexPlus調理ゾーンは、右側または左側のフレキシブル調理ゾーンのスイッチと連動して常にスイッチがオンになります。→「FlexPlus調理ゾーン」を参照

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を使つての調理」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 L : 低温

作業中に調理器具を調理ゾーンから離した場合、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。

ツイストノブとツイストパッド

ツイストパッドは、調理ゾーンや火加減を選択しツイストノブを使用できるコントロールパネルです。

ツイストノブは磁性でツイストパッドのマークがついている中央に設置します。ツイストノブを押すとノブが適切な調理ゾーンへ傾き電源が入ります。ツイストノブを回すことで火力を設定できます。

ツイストパッドの上にツイストノブを置くと、表示盤の中央にツイストノブが置かれたことになり、ツイストパッドエリアを決めることができます。

注記：ツイストノブがきちんと中央に置かれていなくても動作に支障はありません。

ツイストノブを外す

ツイストノブを取り外すとワイブプロテクション機能が作動します。

ツイストノブは調理中も取り外すことができます。ワイブプロテクション機能は10分間作動します。10分の間にツイストノブが元の場所に戻らない時はホブの電源が切れます。

⚠ 発火の危険！

この10分の間に金属製のものがツイストパッドエリアに置かれると、ホブが加熱し続けてしまう場合があります。このためメインスイッチを使用してホブの電源は常に切ってください。

ツイストノブの保管

ツイストノブの内部には強力な磁石が内蔵してあります。ツイストノブは磁気データが入っているクレジットカードや磁気ストライプの入ったカードなどと一緒に保管しないで下さい。磁気内のデータが破損し、修復できない場合があります。

このツイストノブは、テレビやスクリーンの故障の原因となる場合があります。

注記：ツイストノブは磁気を帯びています。細かい金属が底に付着しているとホブの表面を傷つける恐れがあります。ツイストノブは常に綺麗な状態を保ってください。


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。表は様々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：ツイストノブをコントロールパネルに設置する。

①マークにタッチします。この時点で使用できる調理ゾーンや機能のマークが点灯します。調理ゾーンの隣の  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5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、直前の火力設定が点滅します。この状態で設定するにはツイストノブを次の5秒間の間に軽くタッチしてください。ツイストノブにタッチせず、あるいは別のセンサーキーを選択した場合は、それまでの設定がすべて消去されます。

調理ゾーンの設定

ツイストノブを使って使用する調理ゾーンの設定をします。

設定火力 1 = 低温設定

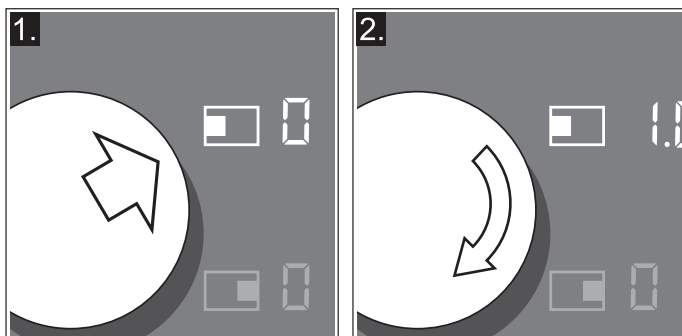
設定火力 9 = 高温設定

各火力設定には中間の設定もあります。この設定は調理ゾーンでは5と表示されます。

調理ゾーンの設定と火力の設定

ホブの電源を入れます。

- 1 調理ゾーンを選択します。正しい場所に置いたツイストノブをタッチして調理ゾーンを選択します。
- 2 その後10秒以内に、火力設定のディスプレイに選択する火力の設定が表示されるまでツイストノブを回します。



火力が選択されました。

注記:

- フレキシブル調理ゾーンではサイズに応じた調理ゾーンに調理器具を正しく置きます。「フレックス機能」の章を参照してください。調理器具を感知し、調理ゾーンが自動的に選択されます。この設定は変更することも可能です。
- 設定を選択後、表示が点滅した場合は、IHクッキングヒーターに使用できる調理器具かどうかを確認してください。「調理器具適性試験」の章を参照してください。

火力設定の変更

調理ゾーンを選択し、ツイストノブを使って火力設定をします。

調理ゾーンの電源を切る

調理ゾーンを選択し、ツイストノブを<#>が出るまで回します。調理ゾーンの電源が切れ、余熱表示が点灯します。

注記:

- 電磁調理ゾーンに調理器具が置かれてない場合、火力設定のディスプレイが点滅します。その後、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、この調理器具はメインの電源にタッチした後20秒以内には感知され、調理ゾーンも自動的に選択されます。火力設定を次の10秒間で行ってください。時間内に設定できない時には20秒後に調理ゾーンの電源が再度自動的に切れます。
電源を入れた際、複数の鍋やフライパンなどがホブにあっても、そのうちの1つのみを感知します。

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。キッチンの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たい場合、古い油の使用は避けるべきです。
- ブラウンフードの時は少量で続けて揚げていきます。
- 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」というセクションを参照してください。

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、蜂蜜、ゼラチン	1 - 2	—
加熱、保温		
煮込み料理 例：レンティル豆のシチュー	1. - 2	—
牛乳*	1. - 2.	—
水からソーセージを加熱する*	3 - 4	—
解凍と加熱		
冷凍ほうれん草	3 - 4	15 - 25
冷凍グーラッシュ(パプリカ風味の牛肉と野菜のシチュー)	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、オランダィヌ	3 - 4	8 - 12
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、麺*	6 - 7	6 - 10
シチュー	3. - 4.	120 - 180
スープ	3. - 4.	15 - 60
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

* 蓋なし

** 何度かひっくり返す

*** 火力設定8-8の前に予熱

	火力設定	調理時間(分)
ローストする／少量の油での揚げ物*		
エスカロップ プレーンまたはパン粉つき	6 - 7	6 - 10
冷凍エスカロップ	6 - 7	8 - 12
リブ骨プレーンまたはパン粉つき**	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
リッソウル(厚さ3センチ)**	4 - 5	20 - 30
ハンバーガー(厚さ2センチ)**	6 - 7	10 - 20
魚、魚のフィレ プレーン	5 - 6	8 - 20
魚、魚のフィレ パン粉付き	6 - 7	8 - 20
魚、パン粉付冷凍 例:フィッシュフィンガー	6 - 7	8 - 15
スカンピ、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
高脂肪の揚げ物* (1回につき150-200gを1-2Lの油で揚げるフライもの)		
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1人分	6 - 7	—
魚 パン粉付または揚げ衣付き	6 - 7	—
野菜、キノコ類、パン粉付、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

*** 火力設定8-8の前に予熱

フレックス機能

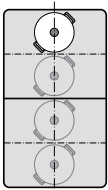
1つの調理ゾーンとして、あるいは2つそれぞれの調理ゾーンのように、フレキシブル調理ゾーンは必要に応じてサイズを変えて使用できます。

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。

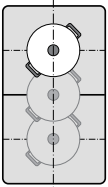
使用する調理器具について

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く中央に置いてください。

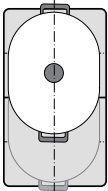
シングル調理ゾーン



直径が13cm以下のもの。
図のように、調理器具は4カ所のうちの1つの上に置く。

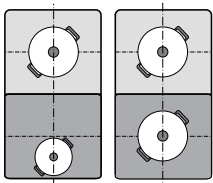


直径13cmを超える調理器具は、図のように3カ所のうちの1つの上に置きます。



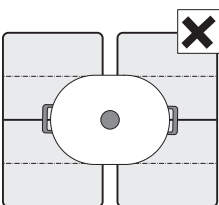
インダクター 1つ以上に大きい調理器具の場合は、フレキシブル調理ゾーンの上下どちらかの端に置きます。

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。

推奨



2つのフレキシブルゾーンをまたいで調理器具を置かないでください。過熱されなかったり、誤動作する場合があります。

2つの独立した調理ゾーンとして

フレキシブル調理ゾーンは2つの独立した調理ゾーンとして使用できます。

起動 → 「製品の操作」を参照。

シングルの調理ゾーンとして

両方の調理ゾーンを繋げて1つの調理ゾーンとして使用

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。フレキシブル調理ゾーンの2つの調理ゾーンのうちの1つを選択し、火力を設定します。
- 2 □のマークをタッチします。□の表示が点灯します。これでフレキシブル調理ゾーンが起動しました。火力設定はフレキシブル調理ゾーンの2つのディスプレイに表示されます。

注記:

- 両方の調理ゾーンをリンクする前に異なる火力設定をした場合、両方の調理ゾーンのスイッチを0にして起動させてください。
- 調理タイマーを片方の調理ゾーンで設定している場合、もう1つの調理ゾーンをリンクすると、2つの調理ゾーンで調理タイマー機能が有効になります。

火力設定を変更する

フレキシブル調理ゾーンに設定したうちの片方の調理ゾーンを選択し、ツイストノブを使って火力設定をします。

新しい調理器具を使用する時

- 1 サイズに合った場所に追加の調理機器を置きます。正しい位置に調理機器を置くと、感知され調理ゾーンが自動で選択されます。その時、対応しているディスプレイの □ が点滅します。
- 2 90秒以内にツイストノブを使って設定の確認をします。点滅表示が消え、調理器具が加熱されます。

注記: 表示が点滅し続けている時には、調理器具がIHクッキングヒーターで使えるものか「調理器具適性試験」の章で確認してください。

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

- 1 フレキシブル調理ゾーンに設定した調理ゾーンの1つを選択します。
- 2 □ をタッチします。
- 3 クッキングゾーンのディスプレイに選択したマーク □ が表示されます。

フレキシブル調理ゾーンが解除され、2つの調理ゾーンは個別に機能します。

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。

FlexPlus調理ゾーン

2つのフレキシブル調理ゾーンの間にあるFlexPlus調理ゾーンは、右側または左側のフレックス調理ゾーンのスイッチと連動して常にスイッチがオンになります。これにより、フレキシブル調理ゾーンをはみ出すような大きな調理器具を使用しても良好な調理が可能になります。

FlexPlus調理ゾーンは、常に2つのフレキシブル調理ゾーンのどちらかと連動してスイッチがオンになります。これらの調理ゾーンを独立して有効化することはできません。

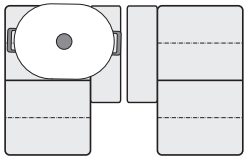
使用する調理器具について

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く中央に置いてください。

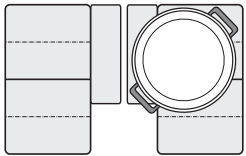
調理器具は片側の調理ゾーンとFlexPlus調理ゾーンを覆う必要があります。

調理器具のサイズに応じて、フレキシブル調理ゾーンは独立した2つの調理ゾーンとして、または単一の調理ゾーンとして利用できます。

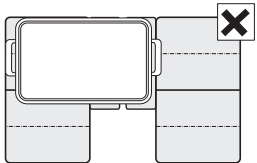
調理器具の置き方



楕円形の調理器具
フレキシブル調理ゾーンを独立した2つの調理ゾーン、または単一の調理ゾーンとして有効化します。



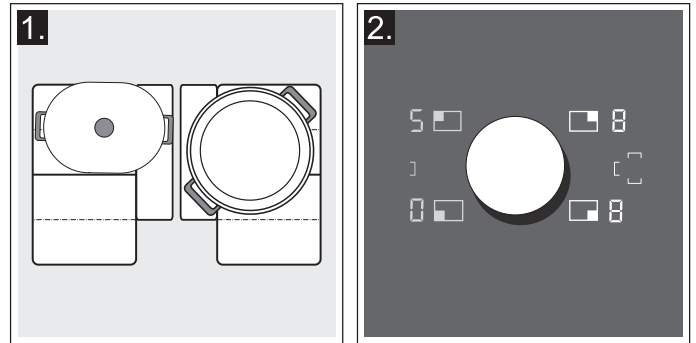
大きな円形の調理器具
フレキシブル調理ゾーンを単一の調理ゾーンとして有効化します。



調理器具は、両側の調理ゾーンとFlexPlus調理ゾーンを同時に覆ってはいけません。

起動

- 1 調理ゾーンの上に調理器具を置き、FlexPlus調理ゾーンを覆っていることを確認します。
- 2 使用する調理ゾーンを選択し、火力を設定します。調理ゾーンとFlexPlus調理ゾーンのインジケータが点灯します。



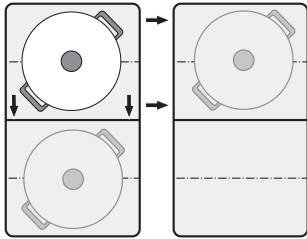
FlexPlus調理ゾーンが起動します。

解除

調理ゾーンから調理器具を外すと、ディスプレイが消灯します。FlexPlus調理ゾーンが解除されます。

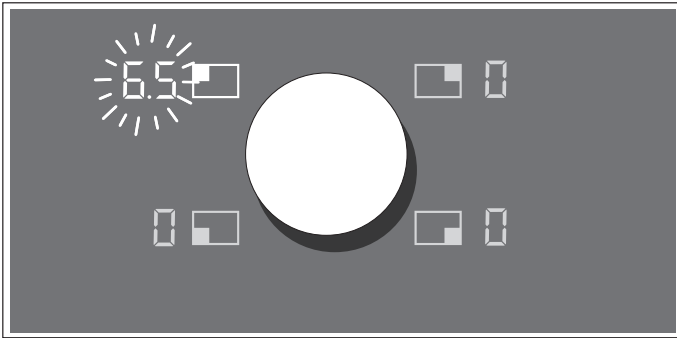
トランスファー機能

1つの調理ゾーンの設定を別の調理ゾーンに移すことができます。
この機能はフレキシブル調理ゾーンで使用できます。

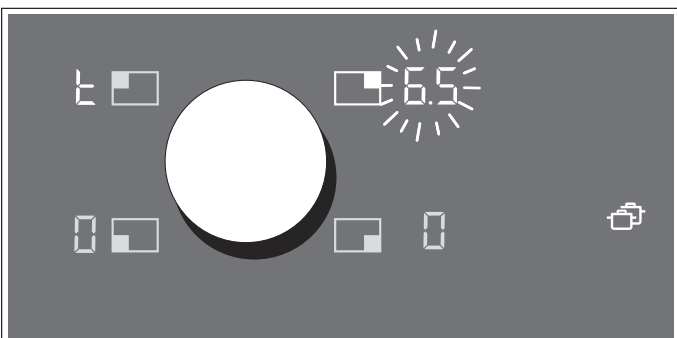


注記: 調理器具の正しい置き方についての詳細は、「フレックス機能」を参照してください。(P15)

1 ホブから調理器具を外します。調理ゾーンの表示が点滅します。この時調理ゾーンはまだ加熱されていません。



2 90秒以内にフレキシブル調理ゾーンに調理器具を置きます。新しい調理ゾーンを感知し、☑マークが点灯します。以前に設定した火力の表示が調理ゾーンディスプレイに点滅します。



3 90秒以内にツイストノブを使って新しい調理ゾーンを選択してください。設定が送信され(移行し)ました。

注記:


- 調理器具を、電源が入っておらず、プリセットもしていない、かつ、他の調理器具が置かれていない調理ゾーンに移動させてください。
- フレキシブル調理ゾーン内で調理器具を移動させフレックス機能を起動した場合、設定は自動的に適用されます。

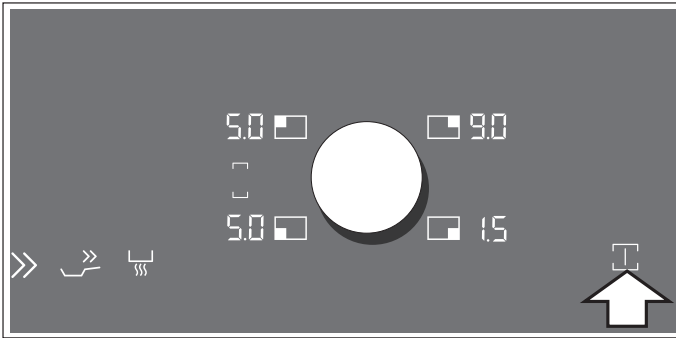
- 調理時間設定や調理センサー機能も新しい調理ゾーン設定にそのまま移行します。フライセンサー機能やブースター機能は、移行しません。
- 設定調整時間内であれば、調理器具を元の位置に戻すことができます。元の調理ゾーンでは確認の必要なく前の設定のまま加熱を続けます。


プロフェッショナルシェフ機能

プロフェッショナルシェフ機能を使うとそれぞれの調理ゾーンで火力のプリセットを表示できます。9分30秒以内に適切な調理器具をセットするとデフォルトの値が作動します。

起動

- 1 ホブの電源を入れます
- 2  をタッチします。
プリセットした火力設定が調理ゾーンのディスプレイに表示されます。フレキシブル調理ゾーンがつながり、分離しません。








- 3 8分以内に適切な調理器具を用意してください。調理器具を感知すると、それに応じた調理ゾーンが選択されます。ツイストノブを使って火力設定を調整します。調整時間内に設定しないと使用していない調理ゾーンの火力設定表示が点滅します。
- 4 90秒以内に再度  をタッチしてプロフェッショナルシェフ機能の延長をしてください。タッチしないと使用していない調理ゾーンの電源が切れてしまいます。




注記:

- ソースパンおよびフライパン用ブースター機能、保温機能もプロフェッショナルシェフモードで設定することができます。フレキシブル調理ゾーンを分離することはできません。
- アルミ製の調理器具など使用できない調理器具が置かれた場合、それを移動させるまで火力設定表示が点滅し続けます。選択した調理器具がIHクッキングヒーターで使用できるものかどうかの確認は、「調理器具適性試験」を参照してください。

解除

機能をすぐに停止させるには:  をタッチしてください。全ての調理ゾーンの火力設定を  にしてください。  が白く点灯します。

機能を自動的に停止するには: 適切でない調理器具が置かれ8分経過すると、  マークと使用している調理ゾーンの表示が90秒間点滅します。  マークを2度タッチし、機能の電源を切ってください。

 マークをタッチしない場合90秒後にプロフェッショナルシェフ機能の電源は自動的に切れます。  マークが白く点灯し、使用していない調理ゾーンは火力設定  に切り替わります。使用中の調理ゾーンは元の火力設定を保持します。

設定の変更

デフォルトで設定されたものは、「基本設定」メニューで変更できます。

タイマー機能

ホブには以下の3つのタイマー機能があります：




- クッキングタイマー
- タイマー
- ストップウォッチ機能

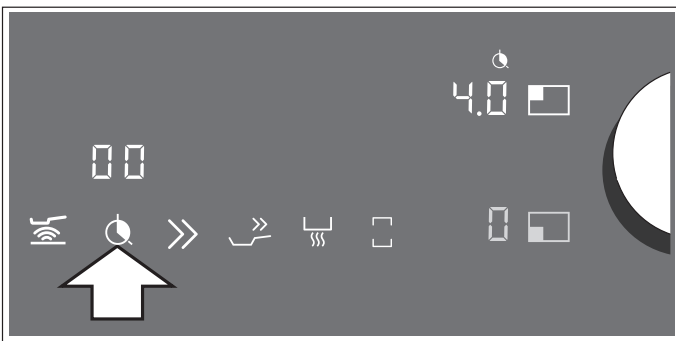
クッキングタイマー

調理ゾーンの電源は、あらかじめ設定された時間を過ぎると自動的に電源が切れます。

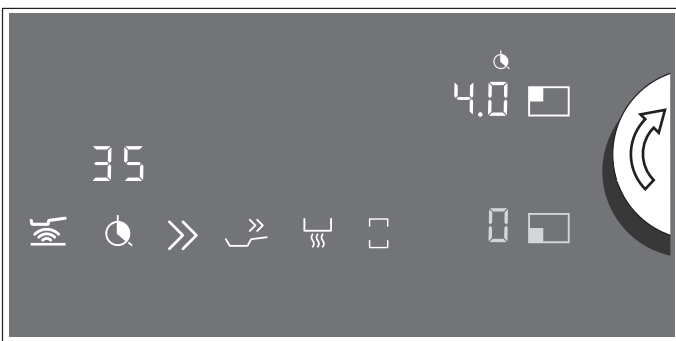
タイマーは最長99分まで設定できます。タイマーの時間表示は分単位ですが、残り30秒になると秒単位で表示されます。

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  マークが点灯します。タイマーディスプレイ  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。




タイマーが作動し、残り時間を表示します。


注記：フレキシブル調理ゾーンを唯一の調理ゾーンとして選択した場合、設定された時間はすべての調理ゾーンに適用されます。

フライ／調理センサー機能



調理ゾーンで調理時間が設定された状態でフライセンサー機能とクッキングセンサー機能が起動すると、設定温度に達していなくてもタイマーはすぐに作動します。

時間の変更と消去


調理ゾーンを選択し、 をタッチします。

ツイストノブを使って調理時間を変更または  にセットし、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、調理ゾーンディスプレイに  が表示され、タイマーディスプレイでは  が点滅します。マークのいずれかをタッチするか、ツイストノブ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、最初に終了する設定の時間がタイマーディスプレイに表示されます。調理ゾーンの  表示がオレンジ色に点灯します。
- 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できます。調理時間は10秒間表示されます。

短時間タイマー

短時間タイマーは最長99分まで設定できます。



この機能は調理ゾーンやその他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  マークをタッチすると  がタイマーディスプレイに表示されます。
- 2 ツイストノブを使って希望する時間を選択してください。
- 3  マークを再びタッチして選択した時間を確認してください。

調理時間のカウントダウンが始まります。

タイマー時間の変更と消去

 マークをタッチし、ツイストノブを使いタイマー時間の変更または  に設定します。

時間が経過すると

シグナル音が3分間鳴り、タイマーディスプレイの  が点滅します。 マークを再びタッチするとディスプレイ表示が消え、シグナル音も消えます。

ストップウォッチ機能

ストップウォッチは、分、秒 (mm:ss) 単位の調理時間が表示されます。最長で99分59秒です。この時間になると、再び00:00から表示が始まります。

ストップウォッチは調理ゾーンやその他の設定とは別に動きます。調理ゾーンはこの機能で自動的に電源が切れることはありません。

起動

⌚マークをタッチすると 00:00 がストップウォッチディスプレイに表示されます。その後、時間のカウントダウンが始まります。

解除

⌚マークをタッチするとストップウォッチ機能が止まります。ストップウォッチは残り時間を表示します。

⌚マークをオレンジ色で点灯している時に再びタッチすると、再度ストップウォッチがスタートします。

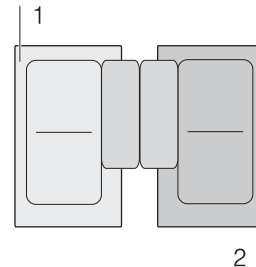
⌚マークにタッチし、そのまま触れた状態でいると、ディスプレイの表示が消えます。

ストップウォッチ機能の設定が解除されました。

ソースパンプブスター機能

この機能では火力設定 9 よりも早く大量の水を加熱することができます。ソースパンプブスター機能は、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)。



注記: このブスター機能は単体の調理ゾーンとして使用する場合、フレキシブル調理ゾーンでも使用できます。

起動

1 調理ゾーンを選択します。

2 >> をタッチします。
P 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 >> をタッチし、ツイストノブを回すか、違う機能を選択します。
P の表示が消え、調理ゾーンのスイッチは 9 の火力設定に戻ります。

これで機能が解除されます。

注記:

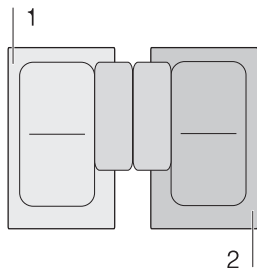
- 一定の状況下では、ホブ内部の電子部品の保護のため、この機能の電源は自動的に切れます。
- フライパン機能が起動する前に火力が設定された場合には、機能が解除された後再び自動的に設定されます。

フライパンブースター機能

この機能は、火力設定 ♪ よりも早く調理器具を加熱することができます。

この機能を解除した後は、調理に適した火力設定を選択してください。

この機能は常に調理ゾーンで起動することができますが、同じグループの他の調理ゾーンは使用できません(図を参照)。



注記: このブースター機能はフレキシブル調理ゾーンでも、単体で使用されていれば起動することができます。

おすすめの使用方法

- 常に予熱されていない調理器具を使用してください。
- 底が平らな鍋やフライパンを使用して下さい。底が薄い調理器具は使用しないでください。
- 空炊きはしないでください。また油、バター、ラードなどを加熱する際は、その場を離れないでください。
- 調理器具に蓋をしないでください。
- 調理ゾーンの中央に調理器具を置いてください。使用する調理器具の底の直径は、調理ゾーンのサイズに合うものを選んでください。
- 調理器具のタイプ、サイズや位置はそれぞれの章を参照してください。

起動

- 1 調理ゾーンを選択します。
- 2 ♪ マークをタッチすると、♪ 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 ♪ をタッチし、ツイストノブを回すか、あるいは違う機能を選択します。♪ の表示が消えます。その調理ゾーンのディスプレイに火力設定 ♪ が点灯します。

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、この機能の電源は自動的に切れます。
- フライパン機能が起動する前に火力が設定された場合には、機能が解除された後再び自動的に設定されます。

保温機能


この機能は、チョコレートやバターを溶かす・料理を温かく保つのに最適です。

起動

- 1 使いたい調理ゾーンを選択します。
- 2 を次の10秒以内にタッチします。L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 をタッチし、ツイストノブを回すか、別の機能を選択します。Lの表示が消えます。調理ゾーンの電源も切れ、余熱表示が点灯します。

機能が解除されました。

オートマチック機能

オートマチック機能は、調理をより手軽にいつも失敗なく行うことができます。おすすめの温度設定があり全ての調理法で利用できます。

過度な火力を使用することなく調理ができ、調理や揚げ物を完璧に仕上げます。

調理の間、ソースパンやフライパンの火力をセンサーが常に計測しています。これによって火力が常に管理され、適切な調理温度に保たれます。

選択した温度に達すれば食材を入れることができます。食材が過熱されることも、液体が煮こぼれることはありません。

フライセンサーは全ての調理ゾーンで利用できます。

調理センサー機能はワイヤレスの温度センサーに接続されていれば、全ての調理ゾーンで利用できます。



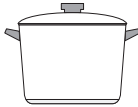

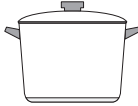

この章では以下について説明しています。

- オートマチック機能のタイプ
- 適切な調理器具
- センサーや特別な付属品
- 機能や火力設定
- おすすめの料理
- ワイヤレス温度センサーの準備と保持

オートマチック機能の種類

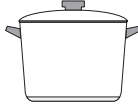

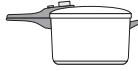

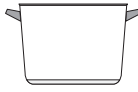

それぞれの料理の最適の調理法を選ぶためにオートマチック機能を使用します。

以下の表はオートマチック機能として使える様々な種類の機能設定を紹介しています。

オートマチック機能	温度設定	調理器具	利用範囲	起動
フライセンサー機能				
シュモーレン/ドイツ風ロースト	1, 2, 3, 4, 5		全ての調理ゾーン	
調理センサー機能	適切な温度			
加熱/保温	60-70 °C*		全ての調理ゾーン	
煮込み	80-90 °C*		全ての調理ゾーン	

* 予め蓋をしたまま加熱し、蓋を外してフライ調理します。

ホブにワイヤレス温度センサーが付いていない場合は、ご購入が可能です。特定販売業者または弊社アフターサービスの技術担当者にご連絡ください。

オートマッチック機能	温度設定	調理器具	利用範囲	起動
湯沸かし	90-100 °C		全ての調理ゾーン	
圧力調理器で調理する	110-120 °C		全ての調理ゾーン	
ソースパンで大量の油でフライ調理をする*	170-180 °C		全ての調理ゾーン	

* 予め蓋をしたまま加熱し、蓋を外してフライ調理をします。

ホブにワイヤレス温度センサーが付いていない場合は、ご購入が可能です。特定販売業者または弊社アフターサービスの技術担当者にご連絡ください。

IHクッキングヒーターに適した調理器具について

調理器具の底面の直径と大きさが合った調理ゾーンを選び、調理ゾーンの中心に調理器具を置いてください。

調理センサー機能は、フライセンサー機能で出来るようなフライパンを使用したフライ調理には適していません。

フライセンサー機能を用いた調理に最適なフライパンをご用意しています。これらは特定販売業者またはアフターサービスの技術担当者を通じてお買い求めになれます。その際、必ず該当する製品番号をお知らせ下さい。

- GP900001 小型 (直径 15cm)
- GP900002 中型 (直径 18cm)
- GP900003 大型 (直径 21cm)
- GP900004 大型 (直径 28cm)

これらのフライパンには付着防止のコーティング加工が施されているため、少量の油での油調理が可能です。

注記:

- フライセンサー機能は、上記の種類やサイズのフライパン専用設定されています。
- これ以外のサイズのフライパンの使用や、フレキシブル調理ゾーンにきちんと置かれていないと、フライセンサー機能が作動しないことがあります。「フレックス機能」の章をご参照ください。
- これ以外のサイズのフライパンは過熱状態になり、選択した火力設定の温度より高く、あるいは低くなったりする可能性があります。最初は低い温度に設定し、必要に応じて変更してください。

IH調理に適していればいずれの調理器具も、調理センサー機能の使用が可能です。どのようなタイプの調理器具がIHクッキングヒーターに使用できるかについては、「IHクッキングヒーターを使って調理する」の章をご参照ください。

オートマッチック機能一覧でそれぞれの調理器具に適した機能がお分かりになります。

センサーと別売りアクセサリ

センサーは調理途中、ソースパンやフライパンの温度をモニタリングします。これにより、電力が正確にコントロールされ、正しい温度が保たれます。

ホブには2つの異なる温度測定システムが搭載されています:

- フライセンサー機能: 温度センサーは、ホブの下にあります。このセンサーは、フライパン底部の温度をモニタリングします。
- 調理センサー機能: ワイヤレス温度センサーは、ソースパンの温度をコントロールパネルに送信します。このセンサーはソースパンに取り付けられています。

CA060300の調理センサー機能のご使用には、ワイヤレス温度センサーが必要です。この製品は、特定販売業者または弊社アフターサービスの技術担当者を通じてお買い求めになれます。その際、該当する製品番号**CA060300**をお知らせ下さい。

ワイヤレス温度センサーについては、「ワイヤレス温度センサーの準備とメンテナンス」の章に詳しく書かれています。

機能と火力設定について

フライセンサー機能

フライセンサー機能を使用すれば、フライパンで少量の油で調理ができます。

この機能はすべての調理ゾーンでご使用できます。

この機能の利点



- 調理ゾーンは必要な時のみ加熱するのでエネルギーの節約が可能です。また、油や油脂が過熱することがありません。
- 空のフライパンに油や食材を入れるのに最適な温度に達した時にシグナル音が鳴ります。

温度設定について

温度設定	適する料理
1 ごく低温	ソース作り、野菜の水分を飛ばす、エクストラヴァージンオリーブオイルやバター、マーガリンを使ったフライ調理に
2 低温	オムレツなどエクストラヴァージンオイルやバター、マーガリンなどを使ったフライ調理に
3 中低温	魚のフライやミートボールやソーセージなど厚みのある食材の調理に
4 中高温	ステーキ(ミディアムまたはウェルダン)、冷凍食品、パン粉付きの食品、薄切り肉料理や煮込み料理、野菜など繊細な食材の調理に
5 高温	ステーキ(レア)やポテトフリッター、冷凍フレンチフライなど高温調理に

設定手順

表から適切な温度設定を選びます。空のフライパンを調理ゾーンに置きます。



- 1 調理ゾーンを選び、キーをタッチします。
キーが調理ゾーンの表示部に点灯し、温度設定 **A1** が表示されます。

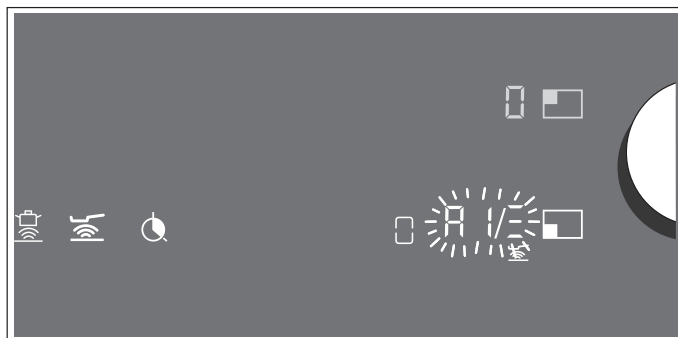


- 2 10秒以内にツイストノブを回しながら温度設定を選択してください。

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、低温圧搾のオリーブオイル、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。
- 大量の油を使ってフライ調理する場合は、必ず調理センサー機能を使用してください。『ソースパンで大量の油でフライ調理する』時は、170-180℃に温度設定してください。




- 3 調理ゾーンの表示部に  から  まで加熱の進行状況が表示され、設定した温度設定と交互に点滅します。設定したフライ調理温度に達したら、シグナル音が鳴り、加熱表示が消え、温度設定が再び表示されます。



- 4 フライ調理温度に達したら、フライパンに油を入れてから食材を入れます。

注記: 食材が焦げないように途中ひっくり返してください。

フライセンサー機能のスイッチを切る

調理ゾーンを選択し、 をタッチするか、ツイストノブを回して温度設定を  に合わせます。シグナル音が鳴り、 マークが消えると機能が解除されます。

調理センサー機能 (オプション)

この機能は食品を温めたり、煮たり、火を通したり、圧力調理器で料理したり、または制御された温度でたっぷりの油を使ってソースパンでフライ調理をするときに使用します。

調理センサー機能はすべての調理ゾーンでご使用できます。

この機能の利点

- 調理ゾーンは、必要な時のみ加熱するのでエネルギーの節約が可能です。油や油脂が加熱され過ぎることがありません。温度は継続的にモニタリングされていますので、食材が吹きこぼれることを防ぎます。温度の再調整は必要ありません。
- 水や油が食材を入れるのに最適な温度に達すると、シグナル音が鳴ります。開始と同時に入れるべき食品は一覧に表示されています。

注記:

- 鍋やフライパンは底が平らなものを使用してください。鍋底の薄いものや丸いものは使用しないでください。
- ソースパンの外側にあるシリコンパッチの上に達するまで材料を満たしてください。
- 少量の油で揚げものをする場合、フライセンサー機能をお使いください。
- 温度センサーが他のソースパンの方を向かないようにソースパンを設置してください。
- 調理中はソースパンから温度センサーを外さないでください。調理プロセスが終了すると、他の調理ゾーンでの調理用に機能選択が可能です。
- 調理後はソースパンからセンサーを取り外してください。
警告: 温度センサーは、非常に高温となっている可能性がありますのでご注意ください。

温度範囲

調理センサー機能	温度範囲	適する料理
温め、保温	60 - 70 °C	スープ、パンチなど
煮込み	80 - 90 °C	米、牛乳など
ゆでる	90 - 100 °C	パスタや野菜など
圧力調理器での調理	110 - 120 °C	鶏肉料理やシチューなど
ソースパンで大量の油を使った揚げもの	170 - 180 °C	ドーナツやミートボールなど

調理センサー機能を使った調理のヒント

- 温める/保温: ほうれん草など、小さなかたまりとなった冷凍食品。調理器具の中に冷凍食品を入れ、メーカーが指定する水の分量を加えます。調理器具に蓋をして、温度を70°Cに設定します。調理中はかき混ぜてください。
- 調理: ソースなどトロみのあるもの。食材を推奨温度で煮立たせさせます。煮詰まってきたら、85°Cにして煮込みます。シグナル音が鳴ったら、この温度で一定時間保温します。

- ゆでる: 蓋をして水を熱します。吹きこぼれることはありません。温度は100°Cに設定します。
- 圧力調理器での調理: メーカーの推奨事項に従ってください。シグナル音が鳴ったら推奨時間のあいだ調理を続けてください。温度は115°Cに設定します。
- ソースパンで大量の油を使ってフライ調理する: 蓋をしたまま油を加熱してください。シグナル音が鳴ったら、蓋を外して食材を加えます。温度は175°Cに設定します。

注記:

- 調理の前には、シリコンパッチが完全に乾いていることを確認してください。
- 必ず蓋をしたまま調理してください。ただし『ソースパンで大量の油でフライ調理する』場合は、例外的に温度は170°Cに設定します。
- シグナル音が鳴らない場合、ソースパンに蓋がされているか確認してください。
- 油を熱している時はその場から決して離れないでください。また、油や油脂はフライ調理に適したものをお使いください。油とラードなど、異なる調理用油を混ぜないでください。異種の油を混ぜると、高温になった時に吹き出す可能性があります。
- ジャガイモ調理などの仕上がりがうまくいかなかった場合、次回は水量を増やしてください。ただし温度は推奨された温度設定のまま変更しないでください。

沸騰点の設定

水が沸騰し始める温度は標高によって異なります。沸騰が強すぎる、または十分に沸騰しない場合は、沸騰温度を設定することができます。設定は以下の手順に従ってください:

- 基本設定 c5 を選択します。「基本設定」の章をご参照ください。
- 基本設定は標準である3となっています。設置場所の標高が、海拔200-400mである場合、沸騰温度を設定する必要があります。それ以外の標高の場合は、標高に従い下記の表から正しい設定を選択してください。

標高	設定 c5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3 *
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
1400 m 以上	9

* 基本設定

注記: 温度設定が100°Cになっていれば、加熱過程で水が沸騰して強く泡立たなくても十分な調理が行えますが、沸騰状態が良くないと思われる場合は、沸騰温度設定を変更できます。

ワイヤレス温度センサーをコントロールパネルに接続する

ワイヤレス温度センサーは、初めて調理センサー機能を使用する前にコントロールパネルに接続する必要があります。

ワイヤレス温度センサーをコントロールパネルに接続するには、以下の指示に従ってください。

- 1 基本設定 $c5$ を設定します。「基本設定」の章をご参照ください。
☰ が白く点灯します。
 - 2 ☰ を押すと、シグナル音が鳴り、☰ がオレンジ色に点灯します。調理ゾーンの表示が白色に点灯し、調理ゾーンの調理センサーの表示が点滅します。ワイヤレス温度センサーの ☰ を30秒以内に押します。
 - 3 **接続がうまくいった場合:** ワイヤレス調理センサーが数秒内に検知されます。ピッと短い音が3回鳴り、☰ マークの色がオレンジから白色に変わります。調理ゾーン上の調理センサーのインジケーターが消えます。
接続に失敗した場合: ピッと音が5回鳴り、☰ がすぐにオレンジから白色に変わり、調理ゾーン上の調理センサーの表示が消えます。
- 調理センサー機能は、温度センサーがコントロールパネルに正しく接続されないと作動しません。
 - 温度センサーに不具合がある場合、以下の理由で接続が正しく行われていない可能性があります。
 - Bluetoothの通信エラー
 - 調理ゾーンを選択してから30秒以内に温度センサーの<#>キーを押さなかった。
 - 温度センサーの電池が切れている。
- ワイヤレス温度センサーをリセットし、接続手順をもう一度やり直してください。

- 温度センサーとコントロールパネルが通信エラーにより正しく接続されていない場合は、接続手順をもう一度やり直してください。それでも接続ができない場合はアフターサービスにご連絡ください。

ワイヤレス温度センサーをリセットする

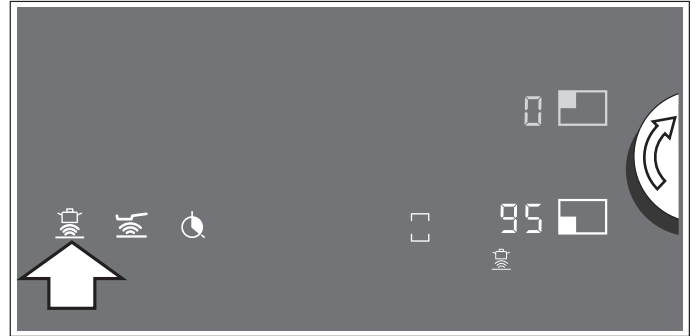
- 1 ☰ をタッチし、8-10秒ほど長押しします。この間、温度センサーのLED表示が3回点灯します。LEDの3回目の点灯で、温度センサーのリセットが開始されます。この時点で、キーから指を離してください。LEDが消えるとワイヤレス温度センサーがリセットされたこととなります。
- 2 ポイント2から接続手順を繰り返します。

プログラミング

ホブの電源を入れます。

- 1 調理器具に温度センサーを取り付けます。「ワイヤレス温度センサーの準備とメンテナンス」の章をご参照ください。
- 2 十分な液体の入った調理器具を適した調理ゾーンの中央に置き、必ず蓋をします。
- 3 ツイストノブを回して調理ゾーンを選択します。火力設定用に \square が表示部に表示されます。

- 4 コントロールパネル内の ☰ を押します。シグナル音が鳴り、調理ゾーンの表示部に ☰ が点灯します。
- 5 調理器具上のワイヤレス温度センサーの ☰ を押します。ワイヤレス温度センサーが検知されると、初期設定の95°Cが調理ゾーンの表示部に点灯します。



- 6 ツイストノブを回してご希望の温度を設定します。温度は5°C間隔で変更が可能です。
- 7 調理ゾーンの表示部には \square から \square まで加熱の進行状況が表示され、設定温度と交互に点滅します。設定温度に達すると、シグナル音が鳴り、加熱表示が消え、設定温度が再び表示されます。



- 8 シグナル音がしたら、蓋を外して食材を入れます。調理中は蓋をしてください。

注記: 『大量の油でフライ調理する』機能をご使用の際は、ソースパンに蓋をしなくてください。

また、調理センサー機能はワイヤレス温度センサー経由でも作動させることができます。以下の手順に従ってください。

- 調理器具を置き、ワイヤレス温度センサーの ☰ を押します。
- ツイストノブを回して調理ゾーンを選択します。

調理センサー機能の準備が整うと、初期設定温度の95°Cが表示されます。

調理センサー機能のスイッチを切る

調理センサー機能はさまざまな方法で解除できます。

- 調理ゾーンを選択し、☰ をタッチする。
- 調理ゾーンを選択し、ツイストノブを回して \square に温度を設定する。
- ワイヤレス調理センサーの ☰ を押す。

シグナル音が鳴り、調理ゾーンの ☰ が消えると、調理センサー機能は解除されています。

おすすめのお料理

以下の表は、さまざまな料理を食材の種類別で一覧にしたものです。
温度と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。

肉類	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
少量の油でフライ調理する機能			
エスカローブ(パン粉付あるいはパン粉なし)	フライセンサー機能	4	6 - 10
フィレ肉	フライセンサー機能	4	6 - 10
チョップ肉*	フライセンサー機能	3	10 - 15
コルドンブルー、ウィンナーシュニッツェル*	フライセンサー機能	4	10 - 15
ステーキ(レア、厚さ3cm)	フライセンサー機能	5	6 - 8
ステーキ(ミディアムまたはウェルダン、厚さ3cm)	フライセンサー機能	4	8 - 12
鶏胸肉(厚さ2cm)*	フライセンサー機能	3	10 - 20
ソーセージ(予め茹でてあるものまたは生)*	フライセンサー機能	3	8 - 20
ハンバーグ、ミートボール、肉を巻いたルーラード*	フライセンサー機能	3	6 - 30
ミートローフ	フライセンサー機能	2	6 - 9
ラガー、ジャイロ(ギリシャ料理)	フライセンサー機能	4	7 - 12
ひき肉	フライセンサー機能	4	6 - 10
ベーコン	フライセンサー機能	2	5 - 8
煮込み機能			
ソーセージ	調理センサー機能	85 °C	10 - 20
湯沸かし機能			
ミートボール	調理センサー機能	100 °C	20 - 30
鶏肉の煮込み	調理センサー機能	100 °C	60 - 90
ウィーン風ポイルドビーフ	調理センサー機能	100 °C	60 - 90
圧力調理器での調理			
鶏肉、仔牛肉***	調理センサー機能	115 °C	15 - 25
大量の油でフライ調理する機能			
鶏肉小分け肉、ミートボール**	調理センサー機能	175 °C	10 - 15

* 数回ひっくり返してください。

** 油は蓋をして熱してください。揚げる時は蓋を外し、数個ずつ分けて揚げてください。(1個あたりの調理時間は表を参照ください。)

*** 最初から食材を入れてください。

魚介類	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間 (分)
少量の油でフライ調理する機能			
鱒など、魚の丸揚げ	フライセンサー機能	3	10 - 20
魚のフィレ (パン粉付きまたはパン粉なし)	フライセンサー機能	3 - 4	10 - 20
スカンピ、車海老	フライセンサー機能	4	4 - 8
煮込み機能			
メルルーサなど、魚の煮込み	調理センサー機能	90 °C	15 - 20
大量の油でフライ調理する機能			
魚 (ビール入りの衣またはパン粉付き) *	調理センサー機能	175 °C	10 - 15

* 油は蓋をしたまま熱してください。揚げる時は蓋を外し、1個ずつ揚げてください。(1個あたりの所要時間は表を参照ください。)

卵を使った料理	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間 (分)
少量の油でフライ調理する機能			
パンケーキ*	フライセンサー機能	5	—
オムレツ*	フライセンサー機能	2	3 - 6
フライドエッグ	フライセンサー機能	2 - 4	2 - 6
スクランブルエッグ	フライセンサー機能	2	4 - 9
カイザーシュマーレン (細長く割いたパンケーキ)	フライセンサー機能	3	10 - 15
フレンチトースト	フライセンサー機能	3	4 - 8
湯沸かし機能			
固茹で卵**	調理センサー機能	100 °C	5 - 10

* 1個あたりの総調理時間。1個ずつ焼いてください。

** 最初から食材を入れてください。

野菜および豆類	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間 (分)
少量の油でフライ調理する機能			
にんにく、玉ねぎ	フライセンサー機能	1 - 2	2 - 10
ズッキーニ、なす	フライセンサー機能	3	4 - 12
パプリカ、グリーンアスパラガス	フライセンサー機能	3	4 - 15
ズッキーニ、ピーマン、マッシュルームなど	フライセンサー機能	1	10 - 20
ソテーした野菜	フライセンサー機能	4	10 - 15
野菜のグラッセ	フライセンサー機能	3	6 - 10

湯沸かし機能

ブロッコリーなど新鮮な野菜	調理センサー機能	100 °C	10 - 20
芽キャベツなど新鮮な野菜	調理センサー機能	100 °C	30 - 40
レンズ豆、ひよこ豆、グリーンピース*	調理センサー機能	100 °C	15 - 20
シチュー *	調理センサー機能	100 °C	45 - 60

圧力調理器での調理

サヤマメなどの野菜	調理センサー機能	115 °C	5 - 10
ひよこ豆や豆類	調理センサー機能	115 °C	10 - 12
レンズ豆のシチュー	調理センサー機能	115 °C	15 - 20

大量の油でフライ調理する機能

野菜およびマッシュルーム (パン粉付き、またはビール入りの衣付き) **	調理センサー機能	175 °C	5 - 10
--------------------------------------	----------	--------	--------

* 最初から食材を入れてください。

** 油は蓋をしたまま熟してください。揚げる時は蓋を外し、1個ずつ揚げてください。(1個あたりの所要時間は表を参照ください。)

ジャガイモ	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間 (分)
少量の油でフライ調理する機能			
フライドポテト (皮付きのまま茹でたジャガイモを使用)	フライセンサー機能	5	6 - 12
フライドポテト (生のジャガイモを使用)	フライセンサー機能	4	15 - 25
ポテトフリッター *	フライセンサー機能	5	2,5 - 3,5
スイス・ロスティ	フライセンサー機能	1	50 - 55
ポテトのグラッセ	フライセンサー機能	3	15 - 20
煮込み機能			
じゃがいも団子	調理センサー機能	85 °C	30 - 40
湯沸かし機能			
ゆでジャガイモ**	調理センサー機能	100 °C	30 - 40
圧力調理器での調理			
ジャガイモ**	調理センサー機能	115 °C	10 - 12

* 1個あたりの総調理時間。一個ずつ調理してください。

** 最初から材料を入れてください。

パスタおよびシリアル	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
煮込み機能			
米	調理センサー機能	85 °C	25 - 35
ポレンタ*	調理センサー機能	85 °C	20 - 25
セモリナブディング	調理センサー機能	85 °C	5 - 10
湯沸かし機能			
麺類	調理センサー機能	100 °C	7 - 10
肉詰めパスタまたはダンプリング	調理センサー機能	100 °C	6 - 15
圧力調理器での調理			
米**	調理センサー機能	115 °C	6 - 8

* 蓋をしたまま加熱し、頻繁にかき混ぜてください。

** 最初から食材を入れてください。

スープ	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
煮込み機能			
クリームスープなどインスタントスープ*	調理センサー機能	85 °C	10 - 15
湯沸かし機能			
肉や野菜入りのスープなど自家製スープ**	調理センサー機能	100 °C	60 - 90
ミネストローネなど、インスタントスープ	調理センサー機能	100 °C	5 - 10
圧力調理器での調理			
野菜スープなど、自家製スープ**	調理センサー機能	115 °C	20 - 30

* 頻繁にかき混ぜてください。

** 最初から食材を入れてください。

ソース	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
少量の油でフライ調理する機能			
野菜入りのトマトソース	フライセンサー機能	1	25 - 35
ベシャメルソース	フライセンサー機能	1	10 - 20
ゴルゴンゾーラソースなどチーズソース	フライセンサー機能	1	10 - 20
トマトソースや、ポロネーズソースなど煮詰めるソース	フライセンサー機能	1	25 - 35
オレンジソースなど甘いソース	フライセンサー機能	1	15 - 25

デザート	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
煮込み機能			
ライスブディング*	調理センサー機能	85 °C	40 - 50
おかゆ	調理センサー機能	85 °C	10 - 15
コンポート**	調理センサー機能	85 °C	10 - 20
チョコレートブディング***	調理センサー機能	85 °C	3 - 5

大量の油でフライ調理する機能

リングドーナツやフィルドーナツなどのパティスリー****	調理センサー機能	175 °C	5 - 10
------------------------------	----------	--------	--------

* 頻繁にかき混ぜてください。

** 最初から食材を入れてください。

*** 蓋をしたまま熟してください。調理の際は蓋を外し、頻繁にかき混ぜてください。

**** 蓋をしたまま油を加熱してください。蓋を外し、一個ずつ調理してください。(一個あたりの所要時間は表を参照ください。)

冷凍食品	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
少量の油でフライ調理する機能			
エスカローブ	フライセンサー機能	4	15 - 20
コルドンブルー *	フライセンサー機能	4	10 - 30
鶏胸肉*	フライセンサー機能	4	10 - 30
チキンナゲット	フライセンサー機能	4	10 - 15
ジャイロ、ケバブ	フライセンサー機能	3	5 - 10
魚のフィレ(パン粉付きまたはパン粉なし)	フライセンサー機能	3	10 - 20
フィッシュフィンガーズ	フライセンサー機能	4	8 - 12
フレンチフライ	フライセンサー機能	5	4 - 6
鶏肉の野菜炒めなど炒めもの	フライセンサー機能	3	6 - 10
春巻き	フライセンサー機能	4	10 - 30
カマンベール/チーズ	フライセンサー機能	3	10 - 15

温め/保温機能

ほうれん草のクリーム煮など、クリームソース入りの冷凍野菜**	調理センサー機能	70 °C	15 - 30
--------------------------------	----------	-------	---------

湯沸かし機能

サヤマメなどの冷凍野菜**	調理センサー機能	100 °C	15 - 20
---------------	----------	--------	---------

大量の油でフライ調理する機能

冷凍ポテトフライ***	調理センサー機能	170 °C	4 - 8
-------------	----------	--------	-------

* 数回ひっくり返してください。

** メーカーの指示に従い、水分を足してください。

*** 油は蓋をしたまま熟してください。蓋を外して数個ずつ調理してください。(一回あたりの所要時間は表を参照ください。)

その他	オートマチック機能	温度範囲	シグナル音からの 総調理時間(分)
少量の油でフライ調理する機能			
カマンベール／チーズ	フライセンサー機能	3	7 - 10
パスタなど水を追加する必要がある半調理の乾燥食品	フライセンサー機能	1	5 - 10
クルトン	フライセンサー機能	3	6 - 10
アーモンド／ナッツ類／松の実	フライセンサー機能	4	3 - 15
温め／保温機能			
グラシュースープなどジャーや缶入りの食品*	調理センサー機能	70 °C	10 - 15
温ワイン**	調理センサー機能	70 °C	—
煮込み機能			
牛乳**	調理センサー機能	85 °C	—

* 食材は最初から入れて、頻繁にかき混ぜてください。

** 食材は最初から入れてください。

ワイヤレス温度センサーの準備とメンテナンス

この章では以下の情報について説明します。

- シリコンパッチを貼り付ける
- ワイヤレス温度センサーを使用する
- お手入れについて
- 電池を交換する

温度センサーとシリコンパッチは、特定販売業者または弊社アフターサービスの技術担当者を通じてお買い求めになれます。

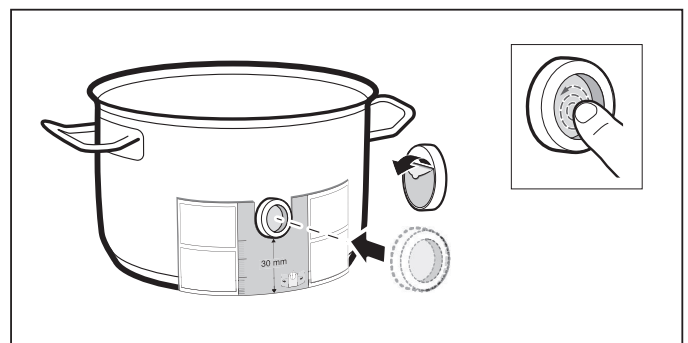
CA060300 温度センサーとシリコンパッチ5枚セット
※シリコンパッチ5枚セットのみの購入も可能です。

シリコンパッチを貼り付ける

シリコンパッチは温度センサーを調理器具に取り付けるものです。初めて調理センサー機能を付けてソースパンをお使いになる際は、シリコンパッチを貼り付ける必要があります。

下記の手順に従ってください。

- 1 ソースパン上の接着部分に油分の付着がないようにしてください。ソースパンを洗い、完全に乾かしてからアルコールなどの脱脂剤で接着部分を拭いてください。
- 2 シリコンパッチから保護シートを剥がしてください。同梱のテンプレートをガイドとして使いながらソースパン上の正しい位置にシリコンパッチを貼り付けます。



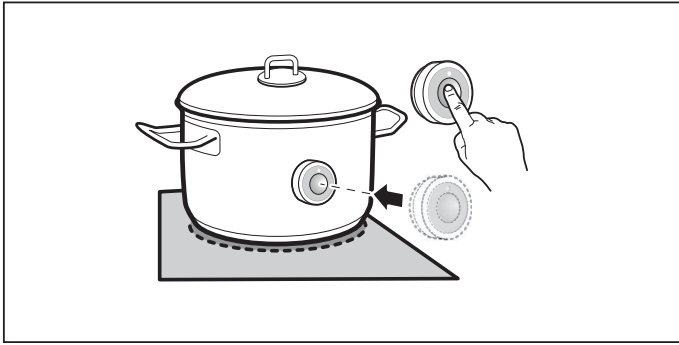
- 3 シリコンパッチをしっかり押しながらかき付け、内側の表面にも押し付けます。接着面がしっかりと固まるまで1時間ほどかかります。この間、調理器をご使用になったり、洗ったりしないでください。

注記:

- シリコンパッチが貼り付けられた調理器具は長時間洗剤の入った水の中につけたままにしないでください。
- シリコンパッチが剥がれてしまった時は、新しいものに張り替えてください。

ワイヤレス温度センサーを使用する

温度センサーをシリコンパッチに貼り付け、正しい位置に取り付けてください。



注記:

- 温度センサーは、同時に最大3つまで使用できます。
- 温度センサーを取り付ける前に、シリコンパッチが完全に乾いていることを確かめてください。
- 調理器具は、温度センサーがホブの外側を向くように置いてください。
- 過熱防止のため、温度センサーを高温になっている他の調理器具の方向に向けしないでください。
- 調理後は温度センサーをソースパンから取り外してください。温度センサーは熱源から離し、清潔で安全な場所に保管してください。

お手入れについて

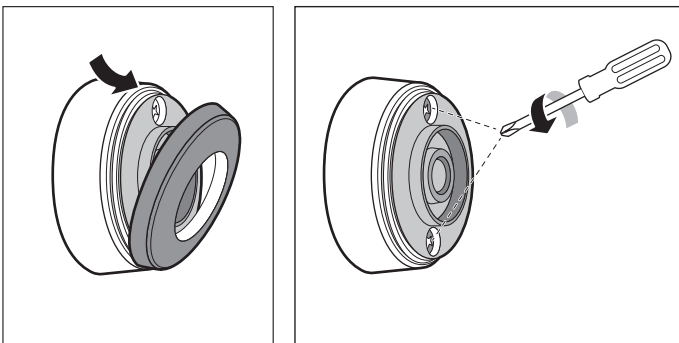
ワイヤレス温度センサーは食器洗浄機で洗わないでください。温度センサーのお手入れ方法については、「お手入れについて」の章をご参照ください。

電池を交換する

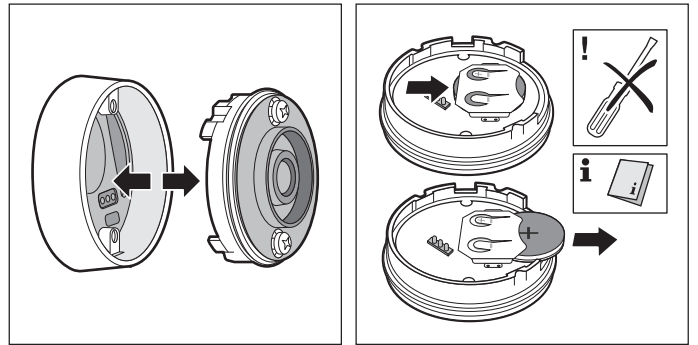
ワイヤレス温度センサーのキーを押してもLEDが点灯しない場合は、電池が切れています。

電池を交換する:

- 1 ケースの下部からシリコンカバーを取り外し、ドライバーを使ってネジを外してください。

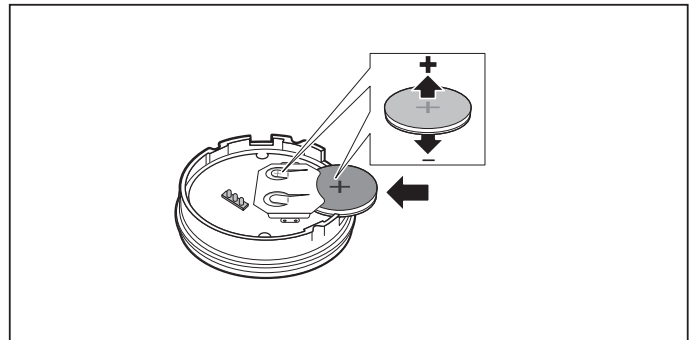


- 2 ケースの上部を外し、電池を取り出して新しい電池を入れます。+と-の極性を間違えないようにご注意ください。

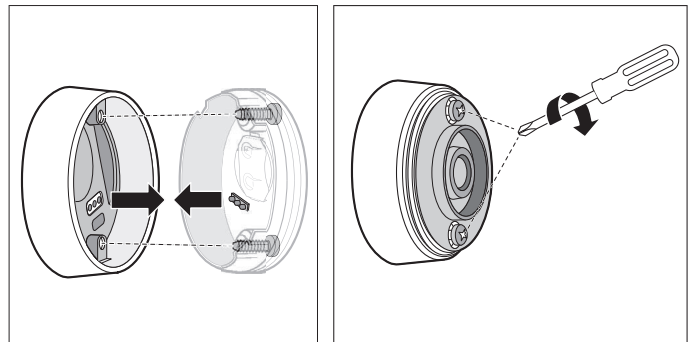


警告!

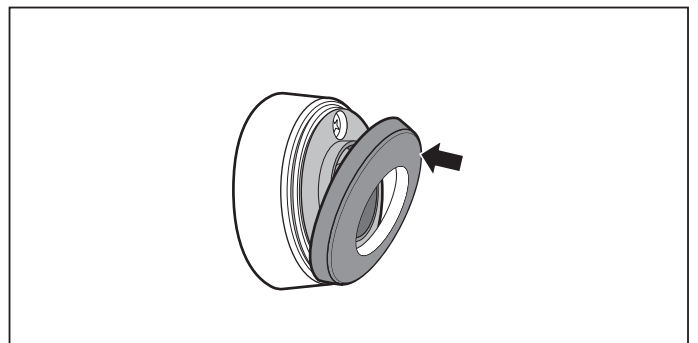
電池を取り外す際に金属製のものはご使用にならないでください。端子には触れないようにしてください。



- 3 ケースの上部と下部を合わせて元に戻します。接続ピンが正しく配置されていることを確認してください。



- 4 シリコンカバーを温度センサーのカバーの下部に戻します。



注記: CR2032電池以外のものはご使用にならないでください。この電池は高品質で、特に耐用年数が長くなっています。

適合性宣言

ガゲナウは、ワイヤレス温度センサー付きの当機器が1999/5/EG指令の基本要件およびそれ以外の関連規定を満たしていることをここに宣言いたします。

R&TTE指令の適合性宣言書の詳細は、オンラインページ www.gaggenau.com におけるお手持ちの機器に関する製品ページの「追加文書」の下に記されています。


ロゴおよびBluetooth®ブランドはBluetooth SIG, Incの登録商標であり、同社に属するものです。Gaggenau Hausgerate GmbHはライセンスの下にこれらの商標を使用しています。その他の商標およびブランド名はすべて各社が所有しています。

チャイルドロック

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手動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

ホブの電源を切ってください。


設定方法：調理ゾーンからツイストノブを取り外してください。シグナル音が鳴り、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：ツイストパッドにツイストノブを取り付けてください。

注記：調理ゾーンに電源が入っている時にツイストノブを取り外すと、ディスプレイクリーニング ロック機能が設定されます。ツイストノブが10分経過しても元の位置に取り付けられないと、調理ゾーンのスイッチは自動で切れ、チャイルドロックが設定されます。

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: ツイストノブを取り外すとシグナル音が鳴り、表示とホブ設定が点滅します。加熱進行が中断し、調理タイマーが設定されている場合はタイマーが一時停止し、コントロールパネルが10分間ロックされます。

これで設定が変更されることなく、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: 10分以内にツイストノブを元の位置に戻します。

コントロールパネルのロックが解除され、ホブは中断前の設定で再び作動を続けます。

この機能を早く終了させるには、10分経過する前にツイストノブを元の位置に戻します。

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、シグナル音が鳴り、余熱表示  または  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ほ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


表示部	設定
	シグナル音
㊦	00 全てのシグナル音がオン*
	0FF ほとんどのシグナル音がオフ
	調理ゾーンの選択時間
	5 選択後5秒間経過
	10 選択後10秒間経過*
	15 選択後15秒間経過
㊦	0FF 無期限：選択した調理ゾーンの選択は継続されます
	電源管理機能 ホブの総出力を制限します
	0 OFF*
	10 1000W 最低電力
	15 1500W
	20 2000W
	—
㊦	90 9000Wホブの最大電力
	出荷時初期設定に戻す
㊦	0FF 個人設定を変更しない*
	00 出荷時初期設定に戻す
	調理センサー機能
	ホブにワイヤレス温度センサーを接続する
	標高に合わせて設定：
	12 標準より低い
	3 基本設定
㊦	49 標準より高い
	プロフェッショナルシェフ機能
	プロフェッショナルシェフ機能のご使用には、調理ゾーンを選択し、それぞれ予め火力設定を行います。
	予め数値を設定*
	フレキシブル調理ゾーン(左)：50
	中央の調理ゾーン：90
㊦	フレキシブル調理ゾーン(右)：15
	加熱の進行状況の評価を確認
	0 適切ではない
	1 完璧ではない
㊦	2 適切である
	*工場出荷時設定

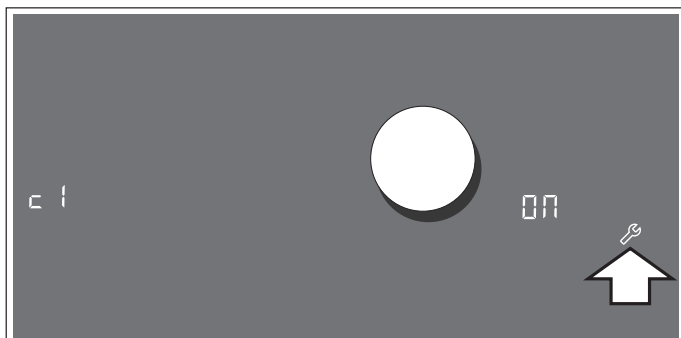
基本設定にアクセスする:


基本設定にアクセスする場合は、一度電源を切ってください。

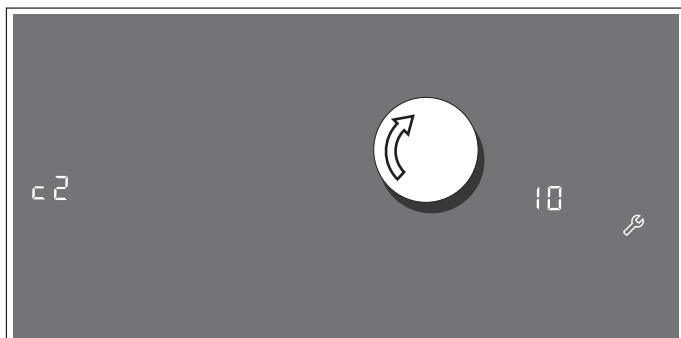
- 1 ホブの電源を入れます。
- 2 10秒以内に  をタッチします。最初の4つの表示は製品情報を示します。ツイストノブを回して各表示を確認します。


製品情報	表示部
アフターサービス・セールスインデックス (ASSI)	01
製品番号	Fd
製品番号1	95
製品番号2	05

- 3  にもう一度タッチして基本設定にアクセスします。プリセットとして表示部に **c 1** と **00** が点灯します。



- 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 ツイストノブを使って、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。

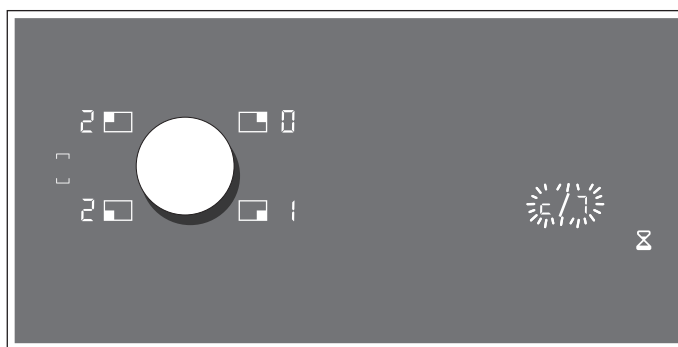
調理器具適正試験

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 7** 設定を選択します。
- 3 コントロールパネルをタッチします。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。*
	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、この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」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調理する」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N・TECオンラインストア (ntecstore.jp) を通じ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。食材の残りが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、カスタマーサービスまたは弊社オンラインショップ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 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。

ツイストノブ

ツイストノブのお手入れには、ぬるま湯の石鹸水をお使いになるのが最も効果的です。強力な洗剤や研磨剤入り洗剤はご使用にならないでください。ツイストノブはお手入れに食器を洗った後の水やすすぎ水をご使用にならないでください。ツイストノブに傷がつく可能性があります。

ワイヤレス温度センサー

温度センサー

温度センサー濡れた布で拭いてください。食器洗浄機では洗わないでください。水の中に漬け置きしたり、流水で洗ったりしないでください。調理後は、温度センサーをソースパンから取り外してください。熱源から離し、清潔で安全な場所（製品パッケージなど）に保管してください。

シリコンパッチ

温度センサーの取り付けの前にきれいに拭いてから乾かしてください。食器洗浄機はシリコンパッチをつけたまま使用します。

注記：シリコンパッチが付いた調理器具は石けん水の中に長時間つけ置きしないでください。

温度センサーウィンドウ

センサーウィンドウは常に清潔で乾いた状態にしてください。お手入れについては以下をお守りください。

- 定期的に汚れと油はねは取り除いてください。
- お手入れには、柔らかい布や綿棒、ウィンドウクリーナーをお使いください。

注記：

- 研磨パッドやたわし、クリームクレンザーなど研磨用の洗浄用品はお使いにならないでください。
- センサーウィンドウには触れないでください。汚れが付着したり、傷がついたりする可能性があります。

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。ツイストノブをツイストパッドに戻してください。
この機能については、「調理器具適性試験」の章をご参照ください。

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」の章をご参照ください。

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調理する」の章をご参照ください。

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調理する」-「フレックス機能」-「移動機能」の章をご参照ください。

調理器具

調理器具が加熱されるのにとっ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調理する」-「フレックス機能」-「移動機能」の章をご参照ください。

お手入れ

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。 電機システムの不具合	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。
シグナル音	コントロールパネルが濡れている、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。
F28/E8207	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ち、ホブのいずれかのキーをタッチしてください。
F4/E8208	過熱のためすべての調理ゾーンのスイッチが切れた。	
F5 +加熱設定とシグナル音	コントロールパネル付近に高温のソースパンがある。過熱の危険がある。	ソースパン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為、調理を継続できます。
F5 +シグナル音	コントロールパネル付近に高温のソースパンがある。電気系統の保護のため調理ゾーンのスイッチが切れた。	ソースパン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。
F1/F6	調理ゾーンが加熱し、調理台の保護のため自動的にスイッチが切れた。	機器の温度が十分に下がるまで待ち、調理ゾーンのスイッチをもう一度入れ直してください。
F8	調理ゾーンが一定時間以上作動していた。	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。
F9	フレックス機能が作動しない。	いずれかのコントロールキーをタッチしてエラー表示を確認してください。他の調理ゾーンは通常通り使用できます。アフターサービスの技術担当者にご連絡ください。
E8202	温度センサーが過熱し、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つてから、機能を再び作動させてください。
E8203	温度センサーが過熱し、すべての調理ゾーンのスイッチが切れた。	温度センサーをお使いになっていない場合、調理器具からセンサーを外し、他の調理ゾーンおよび熱源から離れた場所に保管してください。
E8204	温度センサーの電池が切れた。	3V CR2032電池を交換してください。「電池を交換する」の章をご参照ください。
E8205	温度センサーの接続が切れた。	スイッチを一度切ってから、もう一度入れ直してください。
E8206	温度センサーが壊れている／不具合がある。	アフターサービスの技術担当者にご連絡ください。
温度センサーのインジケータが点灯していない	温度センサーが反応せず、インジケータが点灯しない。	3V CR2032電池を交換してください。「電池を交換する」の章をご参照ください。 それでも不具合が解消されない場合は、温度センサーのキーを8秒間長押しし、温度センサーをホブに再接続してください。 それでも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。

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。

表示部	考えられる原因	対処方法
温度センサーのインジケータが2回点滅した	温度センサーの電池が間もなく切る。電池が切れると調理が中断する可能性がある。	3V CR2032電池を交換してください。「電池を交換する」の章をご参照ください。
温度センサーのインジケータが3回点滅した。	温度センサーの接続が切れている。	温度センサーのキーを8秒間長押しし、温度センサーをホブに再接続してください。
<i>E9000</i> <i>E90 10</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>U400</i>	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。
<i>dE</i>	デモモードが作動している。	ホブを電源から接続を外し、30秒後に再接続してください。3秒以内にいずれかのコントロールキーをタッチすると、デモモードが解除されます。

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うえ、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!

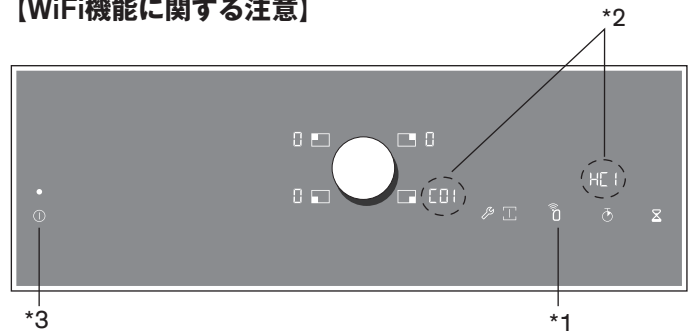
誤った修理は危険です。弊社の経験豊かなアフターサービス技術担当者以外、修理は行わないでください。機器に不具合がある場合はメインプラグを抜くか、ヒューズボックスのヒューズを切ってから、アフターサービスにご連絡ください。

追加機能に関するお知らせ

① WiFi機能の追加

現時点では日本国内でアプリの提供がされていないためご使用することはできません。

【WiFi機能に関する注意】



初めて機器を起動した際に Wi-Fi のボタン (*1) が表示されますが、この機能は拡張機能 (WiFi機能) のため、現在日本国内ではご使用になれません。

起動時に Wi-Fi ボタン (*1) が表示されることがありますが、問題なくご使用になれます

万が一 Wi-Fi ボタンを押してしまった場合には、スパナのボタン [CO1] [HC1] (*2)。

が表示されますが、操作はせずに主電源をオフ (*3) にし再度オンにしてからご使用ください。

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