

Gaggenau Instruction manual
取扱説明書

DV 461

ビルトインバキューマー

目次

| | |
|--------------------------|-----------|
| 重要な注意事項 | 3 |
| 本製品を安全にお使いいただくために | 4 |
| 環境保護 | 4 |
| 本製品の概要 | 5 |
| ビルトインバキューマーの作動原理 | 5 |
| ビルトインバキューマーの構造 | 5 |
| コントロールパネル | 5 |
| 開閉 | 6 |
| 付属品 | 6 |
| 別売品 | 6 |
| 本製品のスイッチオン／オフ | 6 |
| 袋の真空シール | 7 |
| 適切な真空シール袋 | 7 |
| デリケートな食材の真空シール | 8 |
| 真空シールプロセスのキャンセル | 8 |
| 容器の真空シール | 8 |
| 適切な真空シール容器 | 8 |
| 真空シールプロセスのキャンセル | 8 |
| 乾燥プログラム | 9 |
| その他の使い方 | 9 |
| 真空調理 | 9 |
| ガラスビンの真空シール | 10 |
| ねじ蓋式ガラス容器の真空シール | 10 |
| 短時間でマリネ作り、香りづけ | 10 |
| 保存と持ち運び | 10 |
| 推奨設定 | 11 |
| お手入れ | 12 |
| トラブルシューティング | 13 |
| 保証とアフターサービス | 15 |

重要な注意事項

この注意事項をよくお読みください。本製品を安全に正しくご使用いただくためにも必ず目を通してください。この「取扱説明書」と「設置説明書」は、いつでも閲覧できるように、また使用者が変わったときに備えて大切に保管してください。

製品の開梱後、損傷がないか点検してください。輸送中に機器が損傷している場合は、本製品を電源に接続しないでください。

本製品は、一般家庭およびそれに準じた環境での使用を目的としています。本製品は、食品を適切な真空シール袋または容器にて真空シールするためにのみ、ご使用ください。

8歳を超えるお子様や、身体的・感覚的・精神的機能が低下した方、製品に関する経験や知識のない方でも、安全な使い方と使用に伴う危険性を十分に把握した責任者のもとであればお使いいただけます。

お子様に、本製品および本製品の周囲で遊ばせないでください。適切な責任者のもとでない限り、お子様に本製品の清掃や一般的な保守作業をさせないでください。

本製品は、海拔4,000m以下の地域での使用のみを想定しています。

⚠ 火傷に注意!

本製品を連続して使用し、かつヒートシール時間が長い場合、ヒートシールバーは非常に熱くなります。熱くなったヒートシールバーには触れないようにしてください。また、本製品にお子様近寄らないようにしてください。

⚠ 感電に注意!

- 絶対に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。感電する恐れがあります。
- 本製品に欠陥がある場合は、電源プラグをコンセントから抜くか、ブレーカーのスイッチを切り、アフターサービスにご連絡ください。不適切な修理は危険です。修理は、有資格のアフターサービス技術者のみが行えます。

⚠ 火災に注意!

- コンパートメント内にあるヒートシールバーは、非常に熱くなることがあります。発火を防ぐため、可燃性液体・蒸気等を近づけないようにしてください。
- 本製品内部に可燃物を保管しないでください。

⚠ ケガに注意!

- ガラス蓋は、わずかなヒビが入っただけでも真空作用を受けた際、破裂する恐れがあります。不具合が生じた場合は電源プラグをコンセントから抜くか、ブレーカーのスイッチを切り、アフターサービスにご連絡ください。
- コンパートメント内での真空プロセス中、コンパートメントとガラス蓋が変形します。ねじ蓋式の容器や硬質容器、および変形しない食材を真空シールする場合、接触によるガラス蓋の損傷を防ぐため、高さ80mmを超えないようにしてください。
- ビルトインバキューマーを正しくご使用いただけなかった場合、負傷する恐れがあります。本製品に接続されたホースは、体のいかなる窪みにも差し込まないでください。
- 生きたものを真空シールしないでください。

本製品を安全にお使いいただくために

- 毎回使用する前に、本製品に損傷がないかを確認してください。特にガラス蓋に損傷がある場合は使用しないでください。
- ガラス蓋の開閉は、ゆっくり行ってください。
- ガラス蓋の上には、一切物を載せないでください。また、ガラス蓋の上に、物が落下しないように注意してください。
- 使用する際は、引出しを完全に引き出してください。
- ガラス蓋を閉める前に、コンパートメント内に異物がないことを確認してください。
- シールの接触面に異物が付着していると、正しく機能しないことがあります。接触面は常にきれいに保つようしてください。
- お手入れに関する注意事項を順守してください。(P.12)
- 作動中に停電が起きた場合、コンパートメント内は真空状態を保ったまま停止します。電源が復旧し再開されるまで、工具等を使って無理にガラス蓋を開けようとししないでください。
- 食品がもともと入っていた袋を真空シールに使用しないでください。袋は必ず食品の真空シールに適したものを使用してください。
- 真空下では、液体は通常より低い温度で沸騰を始めます。蒸気が発生し、本製品の故障につながる可能性があります。
 - － 液体や汁気を多く含む食品を真空シールする場合は低温にしてください。最適温度は1~8℃です。
 - － 真空シール袋に入った液体は、最大真空レベルで真空処理しないでください。※推奨：真空レベル2
 - － 作動中は目を離さないでください。液体を真空処理する場合に気泡が多少発生することがありますが、これは問題ありません。あまりにも気泡が多く発生する場合には、袋を早めにヒートシールしてください。
 - － 液体を真空処理するには、市販の真空シール容器を使用することもできます。この場合は真空レベル3を使用してください。真空処理にはプラスチックボトルや、真空処理中に収縮する容器を使用しないでください。

環境保護

■ 環境に配慮した廃棄

製品の梱包材は、環境に配慮した方法で廃棄してください。本製品には、使用済みの電気機器および電子機器に関する欧州指令2012/19/EUに従ってラベルを貼付しています(廃棄電気機器および電子機器-WEEE)。この指令は使用済み機器の返却およびリサイクルの枠組みを規定するもので、EU全域に適用されます。



トランスフォーマー

機器の電圧と電気設備が同じであることを確認してください。
(定格銘板を参照)

本製品の概要

このビルトインバキューマーでは、適切な袋または容器に入った食品を真空シールできます。この章では、本製品の構成と基本機能について説明します。

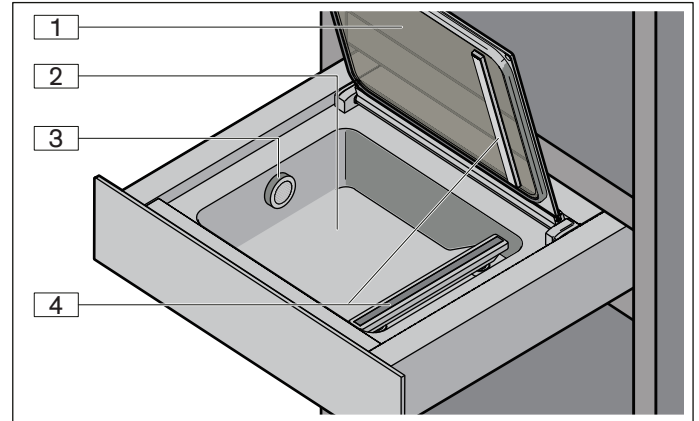
■ ビルトインバキューマーの作動原理

袋による真空シールでは、作動中、コンパートメントと袋の中の空気がポンプで吸引排出され、コンパートメント内部が真空状態になります。選択した真空シールレベルに達すると、2本のヒートシールバーが押し付けられ、その間にある袋がヒートシールされます。わずかな冷却時間の後、空気が音をたててコンパートメントに逆流します。その過程で袋は瞬時にしぼみ、食品を封じ込め、次いでガラス蓋が開きます。

容器の真空シールでは、真空レベルは1～3の範囲から選択できます。同じレベルを選択しても、到達する真空度は食材や容器等の条件によって異なります。容器を真空シールするときの真空度は、袋を使用した時に比べ低くなります。外部真空アダプターを取り付けると、ビンの真空シールも可能です。

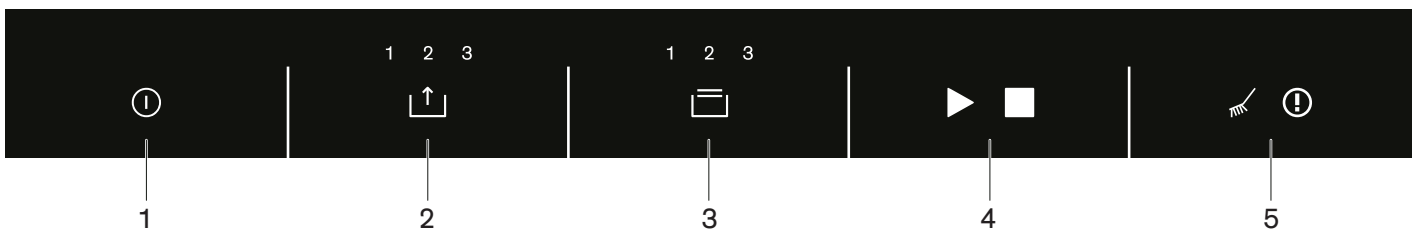
| 真空シールレベル | 1 | 2 | 3 |
|-------------|-----|-----|-----|
| 袋の真空シール | 80% | 95% | 99% |
| 容器／ビンの真空シール | 50% | 75% | 90% |

■ ビルトインバキューマーの構造



- 1 ガラス蓋
- 2 ステンレス製真空シールコンパートメント
- 3 排気口
- 4 ヒートシールバー

■ コントロールパネル



| マーク | 説明 |
|--------|--|
| 1 ① | 電源スイッチ 本製品のスイッチオン／オフ |
| 2 ↑ | 真空シールレベル 真空シールレベルを選択します |
| 3 □ | ヒートシール時間 ヒートシール時間を選択します 真空シールした袋を早期にヒートシールします |
| 4 ▶ ■ | 開始 真空シールプロセスを開始します 停止 真空シールプロセスをキャンセルします |
| 5 扇形 ⚠ | 乾燥 ポンプを乾燥します 注記 トラブルシューティングの表をご参照ください (P.13～14) |

■ 開閉

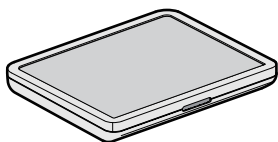
製品の下部にある手がかりを使って開けてください。閉める際は正面からゆっくりと押し、閉めてください。

■ 付属品

ビルトインバキューマーには以下の付属品が装備されています。

真空シールブラットフォーム

平たい食品を入れた袋の下に敷いて使用します。また、中には外部真空アダプター、ボトルキャップ、ボトルキャップアダプター、真空ホースが入っています。



ボトルキャップアダプター

ボトルキャップに取り付け、真空ホースに接続します。



真空ホース

外部真空アダプターと真空シールする容器、またはボトルキャップを接続します。



外部真空アダプター

真空シールする容器またはピンの空気を抜き取るためのもので、本製品の排気口に接続します。



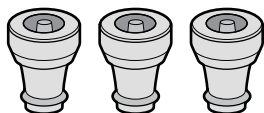
真空シール袋

180×280mm (50枚)

240×350mm (50枚)

ボトルキャップ

ピンの空気を抜き取り、真空状態を保つためのもので、ピンに取り付けます。



■ 別売品

| 商品名 | 注文番号 (専門店に注文する場合) | アフターサービス注文番号 |
|------------------------|-------------------|--------------|
| 真空シール袋180×280mm (100枚) | BA080670 | 00578813 |
| 真空シール袋240×350mm (100枚) | BA080680 | 00578814 |
| ステンレス製ハンドル (60cm) | BA476510 | |

本製品のスイッチオン／オフ

① マークにタッチし、電源をオン／オフします。設定を特に変更しなければ、10分後に自動的に電源が切れます。

袋の真空シール

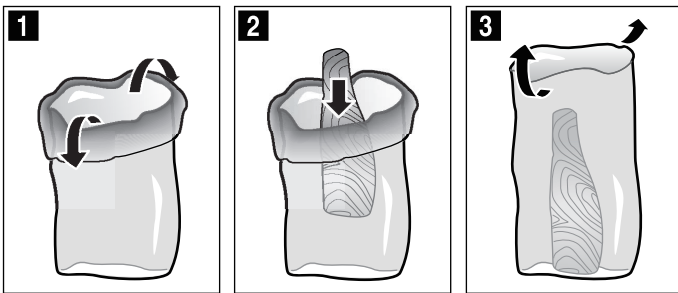
食品を適切な真空シール袋に入れて真空シールすることで、食品の保存期間を延長することができます。また、真空調理のための下ごしらえ、マリネの調理などにもお使いいただけます。

■ 適切な真空シール袋

袋は純正品を使用してください。真空シール袋の耐熱温度は -40°C ~ 100°C です。そのため、食品の冷凍保存に使用できるだけでなく、食品を袋から取り出すことなくそのまま加熱することもできます。この袋の最適ヒートシールレベルは2です。袋は電子レンジでの使用にも適していますが、ご使用前には必ず袋に蒸気穴を開けるようにしてください。

袋詰めの際、真空シールする食品は、なるべく重ねずに並べて入れてください。

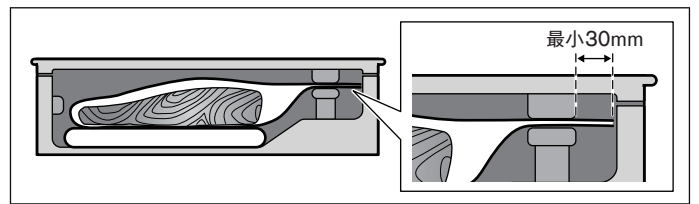
真空シールを確実にを行うには、袋のシール部分がきれいで、乾いていることが重要です。食品を入れるときに袋の口が汚れないように、3cm以上外側に折り返します。詰めた後、折り返した部分をもとに戻します。



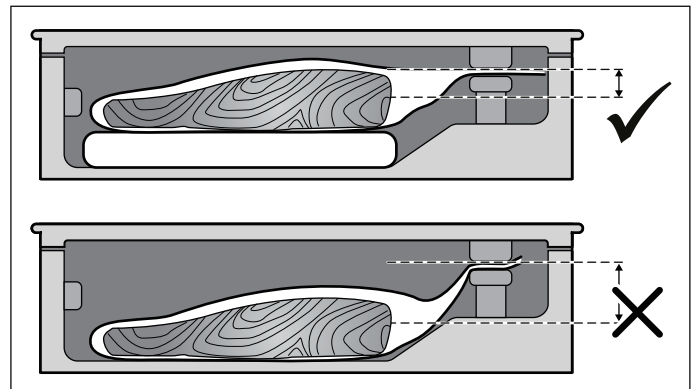
※保存の目安として、袋に真空シールした日付と食品名をメモ書きすることをおすすめします。

<手順>

- 1 ガラス蓋を開きます。
- 2 真空シール袋をコンパートメント内に入れます。
 - 液体や汁気を多く含む食品を真空シールする場合は低温にしてください。最適温度は $1\sim 8^{\circ}\text{C}$ です。
 - 排気口が塞がっていないことを確認します。排気口が塞がっていると、コンパートメントから空気をポンプで吸引排出できません。
 - 袋の口の中央と両端がヒートシールバー上であり、かつ平らになっていることを確認します。これらが守られていないと、ヒートシールがうまくできません。
 - 袋の口が、ヒートシールバーから3cmほど突き出し、かつガラス蓋に挟まっていないかを確認します。



※必要に応じて、真空シールプラットフォームを使い、袋が滑らないようにします。



- 3 マークにタッチし、真空シールレベルを選択します。
- 4 マークにタッチし、ヒートシールレベルを選択します。
- 5 ガラス蓋を閉じ、 マークを指で軽く押さえます。
- 6 マークにタッチし、真空シールプロセスを開始します。

真空シールプロセスが始まります。選択した値に達するまで、レベルインジケーターがオレンジ色で順次点滅します。

次に、ヒートシールプロセスが始まります。これも選択したレベルに達するまで、レベルインジケーターがオレンジ色で順次点滅します。プロセスの最後にコンパートメントが通気され、プロセス終了を知らせる音が鳴ります。ここでガラス蓋を開き、真空シールとヒートシールを終えた袋を取り出します。


⚠ 火傷に注意!

本製品を連続して使用し、かつヒートシール時間が長い場合、ヒートシールバーは非常に熱くなります。熱くなったヒートシールバーには触れないようにしてください。


- 最高の真空シールレベルを選択した場合、プロセスに最大2分かかることがあります。
- 真空シール後に、袋のシール部分をチェックします。開かないか軽く引っ張ってみます。これで開くようならもう1段階ヒートシールレベルを上げます。また、シール部分に変形していた場合、もう1段階低いヒートシールレベルを選択し、再度実行してください。
- 連続の使用によりヒートシールバーが熱くなりすぎた場合、そのまま作業を続けると袋のシール状態も悪くなる可能性があります。その場合は2分以上休ませ、本製品を冷ますようにしてください。

■ デリケートな食材の真空シール

食材が崩れてしまわないよう、真空プロセスの途中でもヒートシールプロセスへと移行することができます。

真空プロセス中に  マークにタッチすると、プロセスを打ち切り、袋のヒートシールが開始されます。

■ 真空シールプロセスのキャンセル

真空プロセス中に  マークにタッチすると、真空完了前にキャンセルされます。袋はヒートシールされません。

蓋が少し開き、プロセス終了を知らせる音が鳴ります。

容器の真空シール

食品を適切な真空シール容器に入れて真空シールすることにより、食品の保存期間を延長することができます。

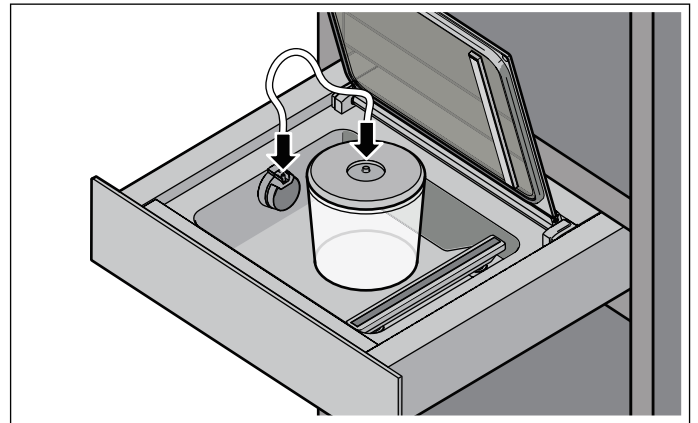
■ 適切な真空シール容器



市販品には、さまざまな材質のものがあるため、必ず食品の保存に適した真空シール容器を使用してください。

本製品に付属している真空ホースは内径3mmです。使用する容器にホースを取り付けるアダプターが必要になることがありますが、真空シール容器に付属のアダプターでほとんど対応可能です。

<手順>

- 1 ガラス蓋を開きます。




- 2 ホースを外部真空アダプターと真空シール容器にしっかりつなぎます。
- 3 外部真空アダプターを、ホースが垂直に上向きになるよう排気口につなぎます。
- 4  マークにタッチし、真空シールレベルを選択します。
- 5  マークにタッチし、真空シールプロセスを開始します。

選択した真空シールレベルに達するまで、レベルインジケーターがオレンジ色で順次点滅します。

選択した値に達すると、レベルインジケーターは点滅を停止し、プロセス終了を知らせる音が鳴ります。ここで、容器・外部真空アダプターとホースを外すことができます。

※大きな気泡が発生した場合は、真空プロセスをキャンセルしてください。

■ 真空シールプロセスのキャンセル

真空プロセス中に  マークをタッチすると、真空完了前にキャンセルされます。

乾燥プログラム

液体や汁気の多い食品を真空シールする場合、排気口内のポンプは湿度が上がります。本製品には乾燥プログラムが用意されており、ポンプに溜まった水分を排出できるようになっています。

☞マークが白色で点灯したときは、乾燥プログラムの実行を推奨するサインです。そのまま使用し続けると、☞マークが赤色に変わります。その際には乾燥プログラムを実行してください。

<手順>

1 ガラス蓋を閉じ、□マークを指で軽く押さえます。

2 ☞マークにタッチします。

乾燥プログラムが始まります。所要時間は約5～20分で、プロセス中は☞マークがオレンジ色で点滅します。また、プロセス中でも引出しを閉じることができます。

最後にコンパートメントが通気され、プロセス終了を知らせる音が鳴ります。

※ 乾燥プログラムは、1回では十分な効果が得られない場合があります。乾燥プログラム実行後に、☞マークが赤色で、⚠マークがオレンジ色で点灯した場合、ポンプにまだ水分が残っています。

⚠マークが消えるのを待ってから、乾燥プログラムを再実行してください。

その他の使い方

この章では、本製品の使用目的別に使い方を説明します。

■ 真空調理

真空調理とは、生もしくは下処理した食材を真空パックしたものを、50～95℃の低温で蒸したり湯煎する調理をいいます。

本製品付属の真空シール袋を使うことで、このような真空調理の下ごしらえにも利用できます。

⚠ 保存・衛生上の注意!

低温で調理するため、以下の注意事項を必ず守るようにしてください。

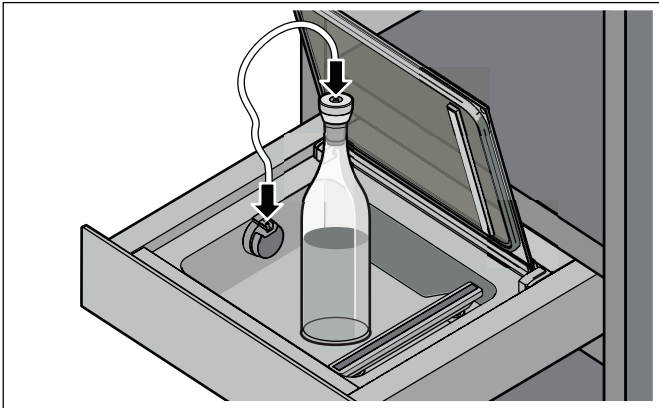
- 必ず新鮮なものを使用してください。
- 両手をよく洗い除菌し、使い切り手袋・調理用トングなどを使用するようにしてください。
- 鶏肉や卵、魚介など、傷みやすい食材は特に慎重に扱ってください。
- 果物や野菜は入念に洗うか、皮を剥いてください。
- 作業台・まな板の表面は常に清潔に保ち、食材の種類に応じて、まな板を使い分けてください。
- 食品を真空シールする直前まで、必ず低温状態を維持してください。また、シールを終えた食品は冷蔵庫で保管してください。
- 袋の中に気泡ができていないか、確実にヒートシールされているか、袋に穴が空いていないかを確認してください。
- 真空シールした肉や魚介の切り身が重なっていないか、互いに強く押し付けられていないかを確認してください。
- 真空調理を終えたものは保存には向きません。すぐ召し上がるようにしてください。



■ ガラスビンの真空シール

食用油やワインなどのガラスビンの真空シール、および再シールにも使用できます。

<手順>

- 1 ガラス蓋を開きます。
- 2 ホースを外部真空アダプターとボトルキャップアダプターにしっかりとつなぎます。



- 3 外部真空アダプターを、ホースが垂直に上向きになるよう排気口につなぎます。
- 4 ボトルキャップをビンの口にしっかりとめまします。その上にボトルキャップアダプターを乗せ軽く押さえます。
- 5 マークにタッチし、真空レベルを選択します。
 - ビンは必ず最低レベルで真空シールしてください。
 - スパークリングワインなどの炭酸入りの液体が入ったビンには使用しないでください。
- 6 マークにタッチし、開始します。

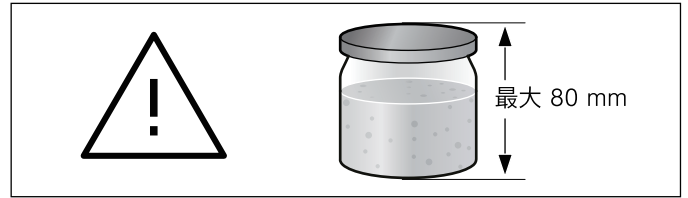
■ 短時間でマリネ作り、香りづけ

真空シール袋を使って、肉や果物・野菜などで手早くマリネを作ったり、香りづけすることができます。伝統的手法によるマリネ作りは、一般的に長い時間がかかります。袋に詰めた食品を真空シールすることで、食材の細胞の中までマリネ液が短時間で浸透し、しっかり味付けができます。




■ ねじ蓋式ガラス容器の真空シール

ジャムやソースなどのガラス容器入り食品の再シールにも使用できます。

- 接触によるガラス蓋の損傷を防ぐため、高さ80mmを超えないようにしてください。
- 必ず堅牢かつ傷のない容器を使用してください。



<手順>

- 1 ガラス蓋を開きます。
- 2 ガラス容器の蓋を手で締めた後、コンパートメント内に置きます。
- 3 マークにタッチし、真空シールレベルを選択します。
- 4 ガラス蓋を閉じ、マークを指で軽く押さえます。
- 5 マークにタッチし、真空シールプロセスを開始します。

選択した真空シールレベルに達するまで、レベルインジケーターがオレンジ色で順次点滅します。レベルインジケーターは点滅から点灯へと変わり、最後にコンパートメントが通気され、プロセス終了を知らせる音が鳴ります。ここでガラス蓋を開き、ガラス容器を取り出します。

- ※ シール後、ガラス容器が真空状態になっていることをチェックしてください。蓋が凹んでいて開けるためにかなりの力が必要な場合は、正しくシールされていることを示します。蓋が簡単に開く場合は真空状態にはなっていません。蓋の内側やガラス容器の口に食材が付着していないかを確認し、容器の蓋を正しく締めて再シールを試みてください。もしくは適切な容器に取り替えてください。

■ 保存と持ち運び

真空シールした食品は、低酸素状態が保たれるため、適切に保存すれば賞味期間・保存期間とも延ばすことができます。また、食品を冷凍し真空シールすることで、冷凍焼けの進行を抑制することもできます。チーズや魚介・ニンニクなどは、真空保存することで匂い移りを防ぐことができます。液漏れなど気にせず持ち運びやすいため取り扱いも容易です。

■ 推奨設定

適切に真空シールした食品は、食品の品質・外観・成分の保存性が高まります。

- 接触によるガラス蓋の損傷を防ぐため、高さ80mmを超えないようにしてください。
- 必ず堅牢かつ傷のない容器を使用してください。

食品ごとの推奨真空シールレベルと注意事項を表にまとめましたので参考にしてください。

推奨真空シールレベルが複数ある場合は、一番低いレベルから始めてください。

| | 推奨真空シールレベル | 特別の注意事項 |
|--|------------|-----------------------------|
| 室温保存されていた食品 (20℃~23℃) | | |
| ベーカド製品 | 1, 2, 3 | |
| ドライなベーカド製品/ビスケット | 1 | |
| 紅茶/コーヒー | 1, 2, 3 | 暗所で保存 |
| 米/パスタ | 2 | 容器に入れて真空シール |
| 小麦粉/セモリナ粉 | 1 | |
| クルミ(むき身) | 3 | 暗所で保存 |
| ドライフルーツ | 3 | |
| クラッカー/チップ | 1, 2 | 容器に入れて真空シール |
| 生鮮食品：冷凍品 (-18℃~-16℃)、または冷蔵品 (3℃~7℃) | | |
| 魚介類 | 3 | |
| 肉 | 3 | |
| ソーセージ | 3 | |
| 硬質チーズ | 3 | |
| 軟質チーズ | 2 | 容器に入れて真空シール |
| 野菜 | 2 | 事前に皮を剥き、湯通し |
| グリーンサラダ(調理前) | 2 | 容器に入れて真空シール |
| ハーブ | 1, 2 | 容器に入れて真空シール |
| 果物(硬質) | 3 | |
| 果物(軟質)※ | 2 | 容器に入れて真空シール 事前に冷凍することを推奨 |

※型崩れを防ぐため、皿に載せた食品を1時間ほどかけて軽く冷凍します。

お手入れ

本製品のお手入れは、必ずスイッチを切った状態で行ってください。
コンパートメント内のヒートシールバーが冷めていることを確認してください。

火傷に注意!

- 本製品を連続して使用し、かつヒートシール時間が長い場合、ヒートシールバーは非常に熱くなります。熱くなったヒートシールバーには触れないよう注意してください。
- コンパートメント、特に排気口に水その他の液体が入らないように注意してください。本製品の内外部に水をスプレーしないでください。
- 高圧洗浄機またはスチームクリーナーを使用しないでください。
- 水で薄めた食器用中性洗剤を使用し、研磨剤やアルコールを含む洗剤は使用しないでください。
- 研磨作用のあるスポンジやガラススクレーパーなど、傷がつきやすいものを使用しないでください。
- 必ず水で湿らせた布を使用してください。
- 本製品と付属品は、よく乾燥させてから、しまってください。

■ 製品前面のガラスとガラス蓋

ガラスクリーナーと柔らかい布でお手入れしてください。
研磨作用のあるスポンジやガラススクレーパーなど、傷がつきやすいものを使用しないでください。

■ ステンレス製真空シールコンパートメント

水垢、油脂、デンプン、アルブミン(卵など)の汚れは直ちに取り除いてください。こうした汚れを放置すると、機器が腐食する恐れがあります。お手入れには水で薄めた食器用中性洗剤を使用し、よく拭き取ってください。

■ プラスチック製コントロールパネル

研磨剤を含む洗剤は使用せず、柔らかい布で拭いてください。
研磨作用のあるスポンジやガラススクレーパーなど、傷がつきやすいものを使用しないでください。

■ ヒートシールバー

ヒートシールバーに、フィルム等が付着していたら取り除いてください。
柔らかい布で拭いてください。

■ その他 付属品

真空シールブラットフォーム、外部真空アダプター、ボトルキャップ、ボトルキャップアダプターおよび真空ホースは、食洗機での洗浄には適していません。必ず手洗いし、よく乾燥させてください。

トラブルシューティング

不具合にはちょっとした原因で起こるものもあるため、アフターサービスにご連絡いただく前に、以下を確認してください。

※修理は簡単なものも含め、必ず有資格のアフターサービス技術者に依頼するようにしてください。不適切な修理は、ケガのもととなります。

| 不具合の症状 | 原因 | 考えられる対策 |
|---|------------------------------------|---|
| 数秒後に  マークが表示され、真空状態を作ることができない | ガラス蓋が正しく閉じられていない | ガラス蓋を開き再度閉じ、プロセス開始時に数秒間、ガラス蓋を軽く押しつけます。 |
| | ガラス蓋のシールに不具合がある シールが変形している | ガラス蓋のシールを点検し、変形している部分を優しく押さえます。 |
| | 真空シール容器の蓋が正しく閉じられていない | 真空シール容器の蓋を閉め直します。 |
| | 外部真空アダプターが排気口に正しく接続されていない | 外部真空アダプターのホース差込口が垂直に上向きになるように接続してください。 |
| 2分前後作動した後、  マークが表示される | 沸点が下がるため液体が沸騰しはじめている | 真空シールする液体は、低温のものだけにしてください。 |
| 真空状態になるまで時間がかかりすぎる | コンパートメント内が濡れている | 乾拭きしてください。 大きな気泡が発生しだしたら、真空シール袋を直ちにヒートシールしてください。 |
| | | 真空シールレベルを下げてください。 |
| | | |
| 真空シールプロセスが開始しない ▶ マークが表示されない | 蓋を検知していない | アフターサービスにご連絡ください。 |
| 真空シールはできるがヒートシールが行われない | 連続使用等によりヒートシールバーが熱くなりすぎている | 機器を冷ますため2分以上休ませてください。 |
|  マークが点灯している | ポンプシステム内に多量の蒸気が溜まっている | 乾燥プログラムを実行してください。 |
| 乾燥プロセス後に  マークと  マークが表示される | 1回の乾燥プログラムでは不十分なことを示している |  マークが消えるのを待ってから、乾燥プログラムを再実行してください。 |
| 袋の真空状態を保つことができない | 真空シール袋にキズまたは穴があいている | 真空シール袋を取り替えてください。食材の鋭利な部位は袋に当たらないように入れてください。 |
| | 選択したヒートシールレベルが真空シール袋に適合していない | 異なるヒートシールレベルを選択してください。 |
| | ヒートシール部に液体や食材が付着し、隙間ができていたり皺になっている | 真空シール袋を取り替えてください。シール部に何も付着していないことを確認してから再実行してください。 |

| 不具合の症状 | 原因 | 考えられる対策 |
|-----------|----|---|
| ガラス蓋が開かない | | <p data-bbox="948 163 1501 237">無理にあげようとせず、真空シールプロセスを再び開始し、直後に ■ スイッチをタッチしキャンセルしてください。</p> <hr data-bbox="948 255 1501 259"/> <p data-bbox="948 280 1501 353">本製品のプラグを抜き、約30秒待ったのち再スタートさせてください。</p> <hr data-bbox="948 371 1501 376"/> <p data-bbox="948 396 1501 468">①マークを5秒長押しし、システムをリセットしてください。</p> |

保証とアフターサービス

保証書は、販売店もしくは指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡しします。

その際、必ず 据付日・販売店名 等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

※保証期間は据付日から2年間です。

トラブルシューティングをご確認の上、解決できなかった場合は、ご自分で修理せず販売店に連絡してください。その際は、製品番号 (E-Nr.) および製造番号 (FD) をお知らせください。それらは、引出しに貼ってある銘板に記載されています。機器の番号と販売店を、以下に記入しておくとう便利です。

製品番号 (E-Nr.)

製造番号 (FD)

販売店 ☎

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