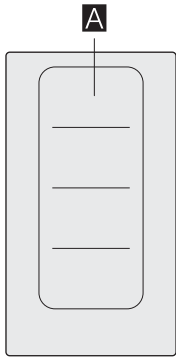




Gaggenau Instruction manual
取扱説明書

VI 422

Cooktops
IHクッキングヒーター



		i_2^*	b^*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

目次

使用目的について	4	調理器具の適正試験	21
安全上のご注意	5	お手入れについて	22
破損の原因	6	トッププレート	22
概要	6	フレーム	22
		コントロールノブ	22
環境保護のために	7	よくある質問(FAQ)	23
省エネのために	7	故障かなと思ったら	24
環境に配慮した処分方法	7	デモ・モード	25
IHクッキングヒーターでの調理	7	アフターサービス	25
IHクッキングヒーターの利点	7		
調理器具	7		
製品をよりよく知るために	9		
コントロールパネル	9		
コントロールノブ	10		
調理ゾーン	10		
余熱表示	10		
スペシャルアクセサリー	10		
製品の操作	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	13		
使用する調理器具について	13		
2つの独立した調理ゾーンとして	13		
シングル調理ゾーンとして	13		
タイマー機能	14		
キッチンタイマー	14		
ストップウォッチ機能	15		
ブースター機能	15		
起動	15		
解除	15		
フライパンセンサー	15		
この機能の利点	15		
フライパンセンサーに適したフライパン	15		
温度設定	16		
温度設定表	16		
設定手順	18		
ディスプレイクリーニング ロック機能	18		
切り忘れ防止機能	18		
基本設定	19		
基本設定にアクセスする	20		

使用目的について

この取扱説明書をよくお読みください。取扱説明書および設置マニュアル、調理器の製品証明書は、後で読んだり、次の所有者に渡したりできるように、安全な場所に保管してください。

まず、梱包から取り出した調理器の確認を行ってください。輸送中に損傷が生じている場合は、調理器を設置する前に販売店に連絡を取り、生じた損傷について書面にてお知らせください。この通知がないと、あらゆる種類の補償を受ける権利を失うことになります。

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。

この調理器は、個人の自宅での使用を想定しています。調理器の用途は飲食物の調理に限ります。短時間の調理であっても、常に目を離さないでください。調理器は屋内でのみ使用してください。

この調理器を使用できるのは、海拔4,000メートルを限度としています。

カバーを使用しないでください。使用すると、例えば過熱や引火、材料が粉々になって飛び散ることにより、事故を起こす可能性があります。

安全装置やチャイルドガードを使う場合は、当社が承認したもののみを使用してください。不適切な安全装置やチャイルドガードを使うと、事故につながる可能性があります。

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。

能動埋め込み医療機器（ペースメーカーや除細動器など）を装着している場合は、1990年6月20日のEU指令90/385/EEC、DIN EN 45502-2-1、DIN EN 45502-2-2に適合していること、およびVDE-AR-E 2750-10に従って選択、埋め込み、プログラムが行われていることを、医師に確認してください。これらの条件が満たされ、さらに非金属製の調理器具と非金属製のハンドル付き調理器具を使う場合は、このIHクッキングヒーターを本来の用途に使用しても安全です。

⚠ 安全上のご注意

⚠ 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。
- 調理ゾーンは非常に高温になります。クッキングヒーターの上に可燃物やその他の物を置かないでください。
- 調理器は熱くなります。可燃物やスプレー缶をクッキングヒーターの真下の引き出しに保管しないでください。
- クッキングヒーターが自動的にオフになり、操作ができなくなることがあります。後に誤ってオンになることがあるので、ヒューズボックスのブレーカーを切ります。アフターサービスに連絡してください。
- クッキングヒーターのカバーを使用しないでください。使用すると、例えば過熱や引火、材料が粉々になり飛び散るなどして、事故を起こす可能性があります。

⚠ 警告-やけどのリスク

- 調理ゾーンとその周囲は（特に、クッキングヒーターを取り囲むものが取り付けられている場合はそれが）非常に高温になります。熱くなった表面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。
- 調理ゾーンが熱くなっているのに、ディスプレイが動作しないことがあります。ヒューズボックスのブレーカーをオフにして、アフターサービスに連絡してください。
- クッキングヒーターの上に金属製の物を置くと、すぐに非常に熱くなります。クッキングヒーターの上に金属製の物（ナイフ、フォーク、スプーン、蓋など）を決して置かないでください。
- 使用後は必ずタッチキーを操作してクッキングヒーターをオフにしてください。鍋をヒーター部分から外した後に、クッキングヒーターを手動でオフにしてください。

⚠ 警告-感電のリスク

- 誤った修理を行うと危険です。修理をしたり、損傷した電源ケーブルを交換したりできるのは、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、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。
- 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。
- ガラスセラミックにひび割れまたは割れ目があると、感電の原因になることがあります。ヒューズボックスの回路ブレーカーをオフにし、アフターサービスに連絡してください。

⚠ 警告-故障のリスク

このクッキングヒーターの下側にはファンがあります。クッキングヒーターの下に引き出しがある場合、そこには小さな物や鋭利な物、紙、布巾を収納しないでください。吸い込まれてファンを損傷したり、冷却能力を下げたりする可能性があります。引き出しの中身とファンの吸い込み口の間には、少なくとも2cmの空間が必要です。

⚠ 警告-ケガのリスク

- 湯煎鍋で調理する場合、過熱によってクッキングヒーターと調理容器が粉々になることがあります。湯煎鍋の中に入れる調理容器は、お湯を満した鍋の底に直接触れてはいけません。耐熱調理器具のみを使用してください。
- 鍋の底面と調理ゾーンの間にお湯や水分が付着した状態で使用すると、ソースパンが回転したり、飛び跳ねてしまうことがあります。調理ゾーンとソースパンの底は常に乾いた状態に保ちます。

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または、シリコン製のマットなどをひいて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) 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。

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

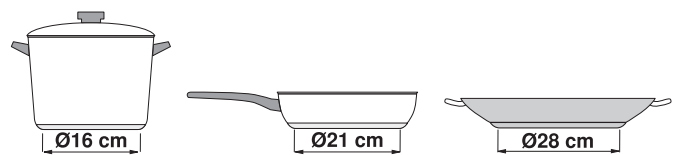
IHクッキングヒーターには以下のような強磁性の調理器具を使用してください。

- 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.21)

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。

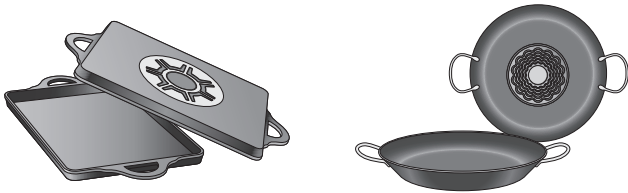


フレキシブル調理ゾーンのみを使用する場合は、このゾーンのサイズにきちんと適するよりも大きめの調理器具を使用することができます。より詳しい情報は、「フレックス機能」を参考にしてください。(P.13)



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

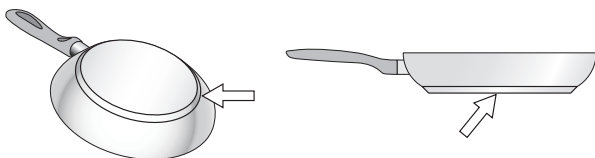
ヒートデフューザーや以下の素材で作られた調理器具は使用しないでください：

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

調理器具感知機能

各調理ゾーンにはそれぞれ調理器具を感知できる限界があります。これは調理器具の底の磁性体の直径と素材によってかわります。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



タッチキー	
	ディスプレイクリーニング
	フライバンセンサー機能
	基本設定
	設定の選択
	ストップウォッチ
	短時間タイマー

表示/記号	
00	操作状況
1-12	火力設定
H/h	余熱
00	タイマー機能
00.00	ストップウォッチ機能
■/□	調理ゾーン
»/P	ブースター機能
□	フレックス機能作動
□	フレックス機能解除
R	フライバンセンサー
_ / = / E	フライバンセンサー温度表示

タッチキー

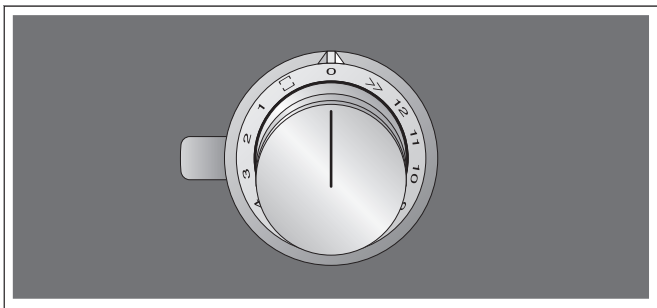
トッププレートの温度が上がるとライトが点灯し、タッチキーが使用できるようになったことを知らせます。

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。
- 熱くなった調理器具を前面の調理ゾーン以外の場所に置かないでください。コントロールパネルの上には絶対に置かないでください。コントロールパネルの電子機器が過熱する恐れがあります。

■ コントロールノブ



コントロールノブを使って、火力設定、ブースター機能、フレックス調理ゾーンの選択ができます。

1	最小火力設定
12	最大火力設定
>>	ブースター機能
☐	フレックス機能作動

コントロールノブには点灯リングがあり、各数字や記号が点灯します。特定の機能またはプロセスが起動すると、点灯したリングの色が変わります。

■ 調理ゾーン

調理ゾーン		
☐	シングル調理ゾーン	適切なサイズの調理器具を使ってください
☐	フレキシブル調理ゾーン	「フレックス機能」を参照(P.13)

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」を参照(P.7)

■ 余熱表示

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、または消灯した直後には、触らないでください。

余熱の熱量は以下のいずれかが表示され、コントロールノブの周囲の点灯リングが点滅します。

- 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、温度設定の部分が点滅し、コントロールノブの周囲の点灯リングが点灯します。

コントロールノブを「0」の位置まで回します。

調理ゾーンの電源が切れると余熱表示が点灯し、コントロールノブの周囲の点灯リングが点滅します。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。

アクセサリー

指定されたアクセサリーのみを使用してください。アクセサリー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

この章では調理ゾーンの設定の仕方をご紹介します。次のページの表は様々な料理の火力設定と調理時間を示しています。

■ 調理ゾーンの設定

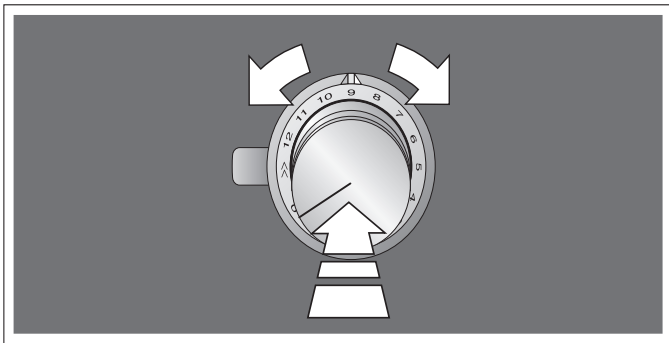
「0」	調理ゾーンの電源を切る
設定火力「1」	低温設定
設定火力「12」	高温設定

注記：

- 調理器具の壊れやすい部分を過熱や電氣的な過負荷から保護するために、クッキングヒーターは一時的に使用する電力を低下させることがあります。
- 調理器具が過剰なノイズを生むのを防ぐために、クッキングヒーターは一時的に使用する電力を低下させることがあります。

火力の設定

コントロールノブを押し込み、必要な火力設定の位置まで回します。



調理ゾーンのディスプレイ上で、選んだ火力設定が点灯します。コントロールノブの周囲のリングが点灯します。

調理ゾーンの電源を切る

コントロールノブを「0」の位置まで回します。

調理ゾーンの温度が下がるまで、余熱表示が点灯し、コントロールノブの周囲の点灯リングが点滅します。

注記：

調理ゾーンに調理器具が置かれていない場合、または調理器具が感知されない場合、選択した火力設定が点滅し、コントロールノブの周囲のリングがオレンジ色に点灯します。約9分後、調理ゾーンの電源が切れます。

この場合、コントロールノブの周りの点灯リングが点滅します。コントロールノブを「0」の位置に戻すと、リングの点滅が止まります。

■ 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加熱するときは、時々かき混ぜます。
- 余熱は火力設定を「10」から「12」にして行って下さい。
- 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。タイマーを見て最適な調理時間で料理をしましょう。
- 料理をより健康的に仕上げたい場合、油から煙を立てないようにします。
- きれいなきつね色をつけるには、少量ずつ焼いていきます。
- 調理をしていると調理器具がとても高温になります。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。(P.7)

調理火力設定表

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

火力設定	調理方法	例
11-12	余熱する	水
	焼く	肉
	加熱する	脂／油、液体
	沸かす	スープ、ソース
	茹でる	野菜
7-10	炒める	肉、ジャガイモ
6-8	炒める	魚
8-9	炒める	小麦粉または卵を主原料とする料理。例：パンケーキ
	蓋をせずに調理	パスタ、液体
7-8	きつね色に炒める	小麦粉、たまねぎ
	揚げ焼き	アーモンド、パン粉
	炒める	ベーコン
	煮詰める	肉のスープストック、ソース
6-7	蓋をせずに加熱を続ける	ジャガイモのダンプリング、野菜スープ、シチュー、ポーチドエッグ
5-6	蓋をせずに加熱を続ける	加熱済みソーセージ
6-7	蒸す	野菜、ジャガイモ、魚
	煮込む	野菜、果物、魚
	ブレゼ(蒸し煮)する	ビーフオリーブ、ひき肉ホットドック、野菜
3-4	ブレゼ(蒸し煮)する	グヤーシュ
4-5	蓋をして調理	スープ、ソース
3-4	解凍する	冷凍食品
	蓋をして調理	米、豆類、野菜
	濃縮する	卵を主原料とする料理。例：オムレツ
1-2	加熱／保温	スープ、ソースに入った野菜
1	加熱／保温	シチュー。例：レンズ豆のスープ
	溶かす	バター、チョコレート

フレックス機能

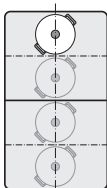
1つの調理ゾーンとして、あるいは2つそれぞれの調理ゾーンのように、必要に応じてサイズを変えて使用できます。

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

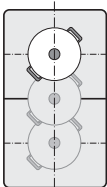
■ 使用する調理器具について

調理器具が感知され、熱が均等に伝わるように調理器具を正しく中央に置いてください。

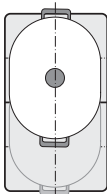
シングル調理ゾーン



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。

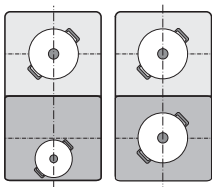


直径13cmを超える調理器具は、図のように3カ所のうちの1つの上に置きます。



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。

■ 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。(P.11)

■ シングルの調理ゾーンとして

2つの調理ゾーンを繋げて1つの調理ゾーンとして使用します。

2つの調理ゾーンをリンクさせる(繋げる)

- 1 調理器具をセットします。コントロールノブの1つを □ の位置まで回します。
- 2 もう片方のコントロールノブで、火力設定を選びます。□インジケーターが点灯します。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。

フレキシブル調理ゾーンが起動しました。

火力設定を変更する

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

新たに別の調理器具を使用する時

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

調理器具が感知され、以前に選んだ火力設定が保持されます。

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

2つの調理ゾーンのリンクを外す

フレキシブル調理ゾーンの選択に使ったコントロールノブを「0」の位置まで回します。□インジケーターが点灯します。

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: クッキングヒーターを一旦オフにしてから、続けて再度オンにすると、フレキシブル調理ゾーンは2つの独立した調理ゾーンに切り替わります。

タイマー機能

製品には以下の2つのタイマー機能があります：

- 短時間タイマー
- ストップウォッチ機能

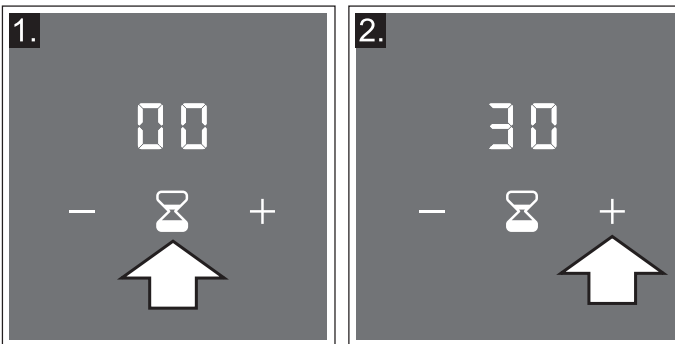
■ キッチンタイマー

キッチンタイマーは最長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。

設定：

- 1 区にタッチすると、短時間タイマーのディスプレイ上で「00」と「-」と「+」が点灯します。
- 2 タッチしてから10秒以内に、「-」と「+」を使って必要な調理時間を設定してください。



注記：「-」または「+」を長押しすると、調理時間設定のスピードが上がります。

- 3 もう一度区にタッチして、選んだ調理時間を確認してください。これでタイマーがスタートします。

注記：10秒以内に設定を確認する操作をしない場合、短時間タイマーは自動的にスタートします。

タイマー時間の変更と消去

- 1 区にタッチします。
- 2 「-」と「+」を使って調理時間を変更するか、「00」に設定します。
- 3 区にタッチして、調理時間を確認してください。

時間が経過すると

シグナル音が鳴り、タイマーディスプレイの「00」が点滅します。

区マークを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、起動後に経過した時間を表示します。

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

- 1 火力設定を選びます。⌚インジケーターが点灯します。
- 2 ⌚にタッチします。ストップウォッチのディスプレイに 00.00 が点灯します。

時間の計測が始まります。

ストップウォッチを止める

ストップウォッチを止めるには、⌚にタッチします。ストップウォッチインジケーターは点灯したままです。

ストップウォッチを再起動するには、⌚にもう一度タッチします。

解除

⌚を数秒間長押しします。ストップウォッチが停止し、ストップウォッチインジケーターが消灯します。

ストップウォッチ機能が解除されました。

ブースター機能

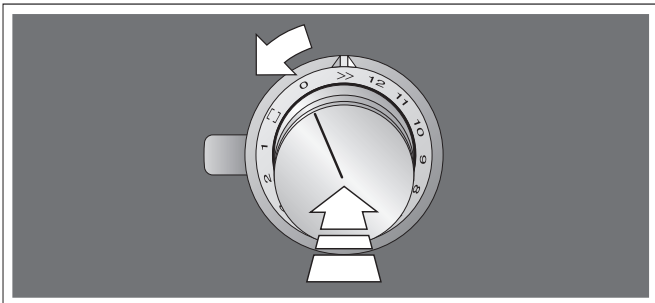
ブースター機能を使うと、火力設定「12」を使ったときよりも、大量の水を早く沸かすことができます。

この機能は、他の調理ゾーンが使用中でなければ、どの調理ゾーンでも使うことができます。選んだ調理ゾーンのディスプレイ上で「P」と「12」が点滅します。その後、この機能を起動させなくても、火力設定「12」が自動的に設定されます。コントロールノブを「0」の位置まで回します。

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、シングルゾーンで使用中は起動することができます。

■ 起動

コントロールノブを押し込み、>> の位置まで回します。「P」と>>のインジケーターが点灯します。



これで機能が起動しました。

■ 解除

コントロールノブを必要な火力設定の位置まで回します。>>と「P」が消え、選んだ火力設定が点灯します。

これで機能が解除されます。

注記：特定の状況下では、製品内部の電子部品の保護のため、この機能が自動的にオフになることがあります。この場合、自動的に火力設定「12」が設定されます。コントロールノブを「0」の位置まで、または必要な火力設定を選んで、回します。

フライパンセンサー

調理をしているときに、フライパンの中の温度を一定に保つ機能です。

■ この機能の利点

- 温度を保つために必要な時だけ、調理ゾーンを加熱します。省エネになり、油脂の過熱を防ぐことができます。
- フライパンセンサーは、空のフライパンに油を入れるのに最も適した温度に達したことを伝え、その後食材を入れる最適なタイミングでシグナルがなります。

注記：

- 正しく機能が作動しない為、フライパンに蓋をししないでください。油はね防止には、油はねガードを使用します。
- フライ調理に適した油や油脂をご使用ください。バターやマーガリン、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。

■ フライパンセンサーに適したフライパン

この機能での使用に特に適したフライパンが販売されています。このアクセサリーはオプションですので、専門の小売店から別途購入するか、技術アフターサービスからも購入いただけます。該当する参照番号を必ずお申しつけください。

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

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

注記：

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

■ 温度設定

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

■ 温度設定表

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

設定される火力設定は、使うフライパンによって変わります。

空の鍋を予熱します。シグナル音が鳴ってから、油と食品を入れます。

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

* 何度か裏返します。

** 一人分の総料理時間。一人分ずつ順に調理してください。

温度設定

シグナル音が鳴ってからの加熱時間合計(分)

ジャガイモ

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

野菜

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

冷凍食品

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

ソース

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

その他

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

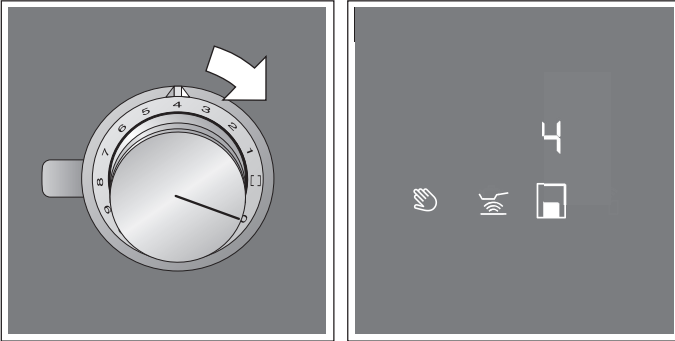
* 何度か裏返します。

** 一人分の総料理時間。一人分ずつ順に調理してください。

■ 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 コントロールノブを使って、必要な温度設定を選びます。この機能には、温度設定の「1」から「5」を使うことができます。温度設定表を参照してください。



- 2 温度設定の「4」にタッチすると、オレンジ色に点灯します。Hと選んだ温度設定が点灯します。



機能が起動しました。

「1」または「2」「3」の温度インジケータと選んだ温度設定は、調理に適した温度に達するまで点灯し続けます。温度に達すると、シグナル音が鳴り、温度インジケータが消えます。

- 3 調理温度に達したら、まず鍋に油を入れ、その後に食材を入れます。

注記：

- 「5」を超える温度設定が選択された場合、「5」が自動的に設定されます。こうなった場合、コントロールノブを「5」の位置まで回します。
- 食品が焦げないように、裏返します。

フライパンセンサー機能のスイッチを切る

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

ディスプレイクリーニング ロック機能

製品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、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： 温度設定の「4」にタッチします。シグナル音が鳴ります。現在有効な機能のインジケータが点滅します。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分以内であれば、「4」にもう一度タッチします。10分経過すれば、この機能は自動的に解除されます。

注記：

- ロック機能は、コントロールノブには作用しません。クッキングヒーターはいつでもオフにすることができます。
- ロック機能が稼働している間、クッキングヒーターの電源はオフになります。ただし、調理ゾーンはまだ熱い恐れがあります。

切り忘れ防止機能

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

火力設定	スイッチオフ
	10時間後
2~4	5時間後
2~4	4時間後
8	3時間後
9~10	2時間後
11~12	1時間後
フライセンサー温度設定	
1~5	3時間後

設定された時間が過ぎると、シグナル音でお知らせします。コントロールノブが有効になり、その周りの点灯リングが点滅します。調理ゾーンのディスプレイに「FB」が点灯します。

コントロールノブを「0」の位置まで回します。これで、通常どおり調理器のスイッチを入れることができます。

基本設定

この調理器にはさまざまな基本設定があります。こうした基本設定は、個別に必要な条件に合わせて変更することができます。

表示部	機能
	シグナル音
c1	ON すべてのシグナル音がオン*
	OFF ほとんどのシグナル音がオフ
	電源管理機能 総出力を制限します
c2	OFF オフ*
	1000 1000W 最低電力
	1500 1500W
	2000 2000W
	...
	9000 9000W 最大電力
	加熱の進行状況の評価を確認
c3	0 適切ではない
	1 完璧ではない
	2 適切である
	出荷時初期設定に戻す
c4	OFF 個別の設定*
	ON 出荷時初期設定に戻す

*工場出荷時設定

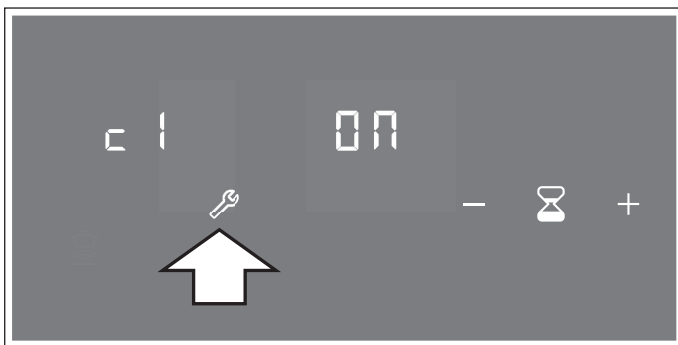
■ 基本設定にアクセスする：

電源を切ってください。

- 1 コントロールノブの1つを押し込み、反時計回りに「>>」の位置まで回します。
- 2 同じコントロールノブを時計回りに「1」の位置まで回します。
- 3 同じコントロールノブを反時計回りに「0」の位置まで回します。
🔑 が点灯します。コントロールノブの周りのリングは黄色に点灯します。
- 4 🔑 にタッチします。ディスプレイには製品情報が表示されます。

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

- 5 🔑 にもう一度タッチして基本設定を呼び出します。初期設定としてディスプレイ上に「c 1」と「00」が点灯します。



- 6 必要な機能が表示されるまで、🔑 記号に繰り返しタッチします。
- 7 次に、「+」と「-」を使って、必要な設定を選びます。



- 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。

基本設定メニューを終了する

- 1 コントロールノブを反時計回りに「>>」の位置まで回します。
- 2 コントロールノブを時計回りに「1」の位置まで回します。
- 3 コントロールノブを反時計回りに「0」の位置まで回します。
🔑 とコントロールノブの周りの点灯リングが消えます。

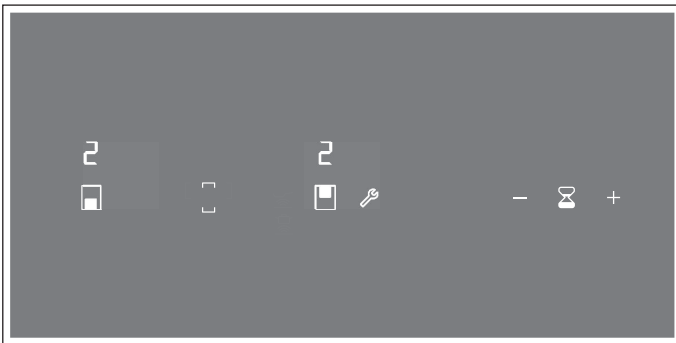
調理器具の適正試験

この機能を使用すると、調理器具の品質と加熱の進行スピードを確認することができます。

ただし結果は参考値であり、使用する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、約200ccの水を入れ、調理器具の底面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、「c3」設定を選択します。FFF が点灯します。
- 3 「+」または「-」をタッチします。FF が点灯します。シグナル音が鳴り、調理ゾーンインジケータが点灯します。
これで機能が有効になりました。

FF が点灯します。数秒後、調理ゾーンのディスプレイに、調理器具の過熱状態や、スピードの評価が表示されます。



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、「+」または「-」をタッチします。

注記：

- この機能で、中華鍋や中華鍋の付属品は使わないでください。
- フレキシブル調理ゾーンは、大きな1つの調理ゾーンとして機能するように設定されています。試験する調理器具は、一度に1つだけにしてください。
- 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。(P.19)
- 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)」と「フレックス機能 (P.13)」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切な製品は、代理店またはN・TECオンラインストア (<https://www.ntec.tv/>) でご購入いただけます。

■ トッププレート

お手入れ方法

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

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

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

以下のものは絶対に使用しないでください：

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

頑固な汚れには、別売りのセラミッククリーナー・スクレーパーが最も効果的です。メーカーの指示に従ってください。

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

ガラスセラミック製のトッププレート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。

付きやすい汚れ

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

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

*その後、濡れた食器用布巾で拭き、乾いた布やタオルで拭きとってください。

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

■ フレーム

フレームを傷めないように、以下のことにお気をつけください：

- 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。
- ガラス用スクレーパーや先端の鋭いものはお使いにならないでください。

■ コントロールノブ

コントロールノブのお手入れには、ぬるま湯の洗剤溶液のみを使用してください。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。また、コントロールノブが損傷する恐れがあるので、ガラス用スクレーパーはご使用にならないでください。

レモンと酢は、ノブに曇った斑点が現れる可能性があるため、コントロールノブのクリーニングには適しません。

よくある質問 (FAQ)

ノイズ

調理中にノイズが聞こえるのはなぜですか？

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

発生しうるノイズ：

変圧器から生じる音のような低いブーンというノイズ：

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

低いヒューヒューというノイズ：

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

パキッという亀裂音・パチパチというノイズ：

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

ピーという高音のノイズ：

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

ファンから生じるノイズ

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

調理器具

IHクッキングヒーターにはどのようなタイプの調理器具が使えますか？

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

調理ゾーンが加熱せず、火力設定が点滅するのはなぜですか？

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

調理器具がスイッチの入っている調理ゾーンに対して小さすぎるか、IH調理に適していない可能性があります。
調理器具がIH調理に適しているかどうか、およびサイズに合った調理ゾーンに調理器具が設置されているかどうかをご確認ください。
調理器具のタイプ、サイズ、位置に関する情報は「IHクッキングヒーターでの調理 (P.7)」「フレックス機能 (P.13)」の章をご参照ください。

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

調理器具がスイッチの入っている調理ゾーンに対して小さすぎるか、IH調理に適していない可能性があります。
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 (P.7)」「フレックス機能 (P.13)」の章をご参照ください。

お手入れ

トッププレート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）、床ぞうきんなどはご使用にならないでください。

トッププレート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。(P.22)

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。
シグナル音が鳴る。	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。
調理ゾーンの電源が切れる。 コントロールノブの 点灯リングが点滅している。	コントロールノブが長時間回されていないため、切り忘れ防止機能が有効になった。 異常過熱している。	コントロールノブを「0」の位置まで戻してから、再度調理ゾーンの電源を入れてください。 コントロールパネルのエラーメッセージを読んでください。
調理ゾーンのインジケータ ーが点滅している。	調理器具が感知されていない。調理器具がIHクッキングヒーターでの使用に適していることを確認する。	調理器具の底面の直径が調理ゾーンのサイズに対応していることを確認してください。コントロールノブを「0」の位置まで戻してから、再度調理ゾーンの電源を入れてください。
F2 F4	異常過熱のため該当する調理ゾーンの電源が切れた。 異常過熱のためすべての調理ゾーンの電源が切れた。	クッキングヒーターから調理器具を降ろしてください。エラーコードが消えると、調理ゾーンは十分に冷却されています。コントロールノブを「0」の位置まで回し、その後、通常通りの火力設定を選んでください。
F5 +火力設定とシグナル音	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。	調理器具を取り除いてください。まもなくエラー表示が消えたら、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調理器具がある。電気システムの保護のため調理ゾーンの電源が切れた。	調理器具を取り除いてください。数秒待ち、エラー表示が消えたら、調理を再開できます。
F 1/F6	調理ゾーンが異常加熱し、調理台の保護のため自動的に電源が切れた。	機器の温度が十分に下がるまで待ち、調理ゾーンの電源をもう一度入れ直してください。
F8	調理ゾーンが長時間途切れなく作動している。	切り忘れ防止機能を有効にします。「切り忘れ防止機能」の章をご参照ください。(P.18)
E9000 E90 10	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。
U400	製品がきちんと接続されていない。	電源を切ってください。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。

⚠ 高温の調理器具をコントロールパネルの上に置かないでください。

注記:

- エラーコードがこの表に記載されていない場合は、クッキングヒーターを主電源から切り離し、30秒待ってから再接続してください。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ください。
- 不具合が発生すると、調理器はスタンバイモードに切り替わりません。

■ デモ・モード

dE ON が表示されているときには、デモ・モードが有効になっています。調理器は熱くなりません。デモ・モードになっているときには、まず調理器を電源から切り離します。30秒待ってから再接続してください。それから3分以内に下記に従ってデモ・モードを無効にします。

- 1 コントロールノブの1つを反時計回りに >> の位置まで回します。
- 2 同じコントロールノブを時計回りに「1」の位置まで回します。
- 3 同じコントロールノブを反時計回りに「0」の位置まで回します。コントロールノブの周りのリングは黄色に点灯します。
- 4 同じコントロールノブを時計回りに「1」の位置まで回します。
ON が点灯し、点灯したリングは緑色に変わります。5秒待ちます。
OFF が点灯し、点灯したリングは黄色に変わります。

これで、デモ・モードは無効になりました。

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。

製品番号(E番号)と製造番号(FD番号)

これらの番号を記載した銘板は以下の場所にあります。

- 機器の製品証明書
- クッキングヒーターの底面

製品番号(E番号)は、ガラスセラミッククッキングヒーターにも記載されています。基本設定に進めば、アフターサービスインデックス(KI)と製造番号(FD番号)を確認できます。「基本設定(P19-20)」の章を参照してください。

保証期間中であっても、調理器が正しく使われていない場合には、アフターサービスエンジニア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。

エンジニアによる出張訪問と製品のアドバイスを予約する

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