

**GAGGENAU**

取扱説明書

ビルトインウォーマー

**WS 461/462 110**



---

## 目次

---

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>重要事項</b> .....                   | 4 |
| 設置をする前に .....                       | 4 |
| <b>電源に接続する際の注意事項</b> .....          | 4 |
| 安全上のご注意 .....                       | 4 |
| <b>ビルトイン・ウォーマー</b> .....            | 5 |
| <b>食器等の予熱機能</b> .....               | 6 |
| 一般的なオープン用耐熱食器 .....                 | 6 |
| 飲用容器 .....                          | 6 |
| 予熱の手順 .....                         | 6 |
| <b>料理の保温機能</b> .....                | 6 |
| 保温の手順 .....                         | 6 |
| <b>ビルトイン・ウォーマーの活用法及び設定一覧</b> .....  | 7 |
| スロークッキング(低温調理) .....                | 7 |
| スロークッキング(低温調理)の方法 .....             | 7 |
| <b>お手入れ方法</b> .....                 | 9 |
| 外部のお手入れの仕方 .....                    | 9 |
| 加熱プレートのお手入れ方法 .....                 | 9 |
| <b>故障かなと思ったら(トラブルシューティング)</b> ..... | 9 |
| <b>アフターサービス</b> .....               | 9 |

## 重要事項

この取扱説明書を注意深く読んで下さい。そうすれば、機器を安全に操作することができます。

取扱説明書等は安全な場所に保管しておいて下さい。この機器を他の人に譲渡等される場合は、新しい所有者にこの取扱説明書も一緒にお渡し下さい。

### 設置をする前に

この機器は国内での使用を前提に販売されています。

同梱されている設置マニュアルの指示に従って下さい。

### 輸送時の損傷について

開梱後、機器に輸送中の損傷がないか確認して下さい。損傷が発生している場合は、機器を電源に接続しないで下さい。



この機器には、中古の電気及び電子機器に関する European Directive(ヨーロッパの指針)2002/96/EC に沿ってラベルを貼付してあります(WEEE—電気・電子機器の廃棄に関する欧州議会及び理事会指令)。

このガイドラインは中古機器の適切なリターン(返品)及びリサイクルに関する枠組みを定めています。

## 電源に接続する際の注意事項

この取扱説明書を注意深く読んで下さい。そうすれば、機器を安全に操作することができます。

機器にはプラグ付きの電源コードが付属しています。かならず、電気技術者によって施工されたアース付きコンセントに接続して下さい。必ず機器の定格銘板に記載されている電源、電圧でご使用下さい。

コンセントの設置や接続コードの交換は、必ず資格のある伝記工事士にご依頼下さい。

アダプター、延長コード等は絶対に使用しないで下さい。過負荷になり火事が発生する恐れがあります。

## 安全上のご注意

この機器を食品及び料理の温めや保温、及び食器の予熱以外には使用しないで下さい。

⚠ 警告: お子様

お子様がこの機器を使用される場合は、必ず前もって正しい使い方を教えてあげて下さい。必ずお子様が機器を正しく操作できるか、またこの取扱説明書に書かれている警告や注意を理解しているか確認なさって下さい。

この製品は幼児等がふさわしい監督なしに使用できるようには設計されていません。

⚠ 警告: 加熱プレートは熱くなります

ビルトイン・ウォーマー内の加熱プレートは非常に熱くなります。火傷をする恐れがあります。お子様が機器に近付くことのないように注意して下さい。ビルトイン・ウォーマーから食器を取り出す際は、必ずオープン用手袋かオーブクロスを使用して下さい。

火事になる恐れがありますので、ビルトイン・ウォーマー内に可燃物やプラスチック容器を入れないで下さい。

⚠ 警告: 掃除

ビルトイン・ウォーマーの掃除にスチームジェットクリーナーは使用しないで下さい。機器がショートする可能性があります。

⚠ 警告: 修理

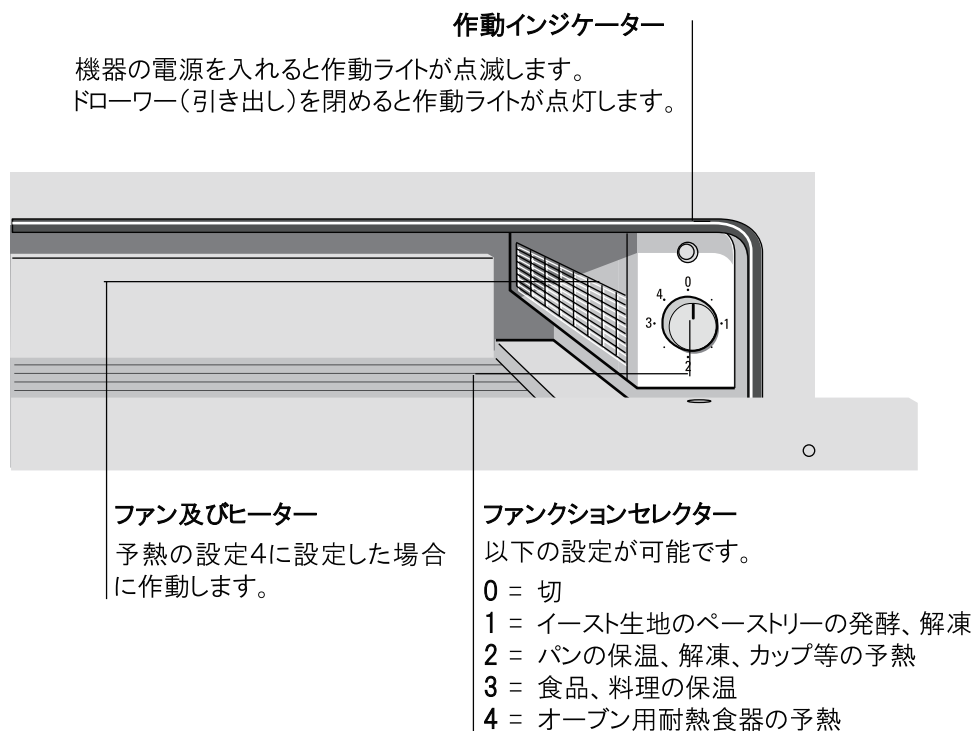
誤った修理をすると危険です。感電する恐れがあります。修理はアフターサービスの技術者にご依頼下さい。

⚠ 警告: 加熱プレートに傷がある場合

加熱プレートに傷や破損などがある場合、感電する恐れがあります。電源プラグをコンセントから外すか、電源のブレーカーを落とし、アフターサービスをご依頼下さい。

## ビルトイン・ウォーマー

ビルトイン・ウォーマーでオープン用耐熱食器の予熱や食品及び料理の保温を行うことができます。



ドローワー(引き出し)がきちんと閉まっていないと、機器は加熱を開始しません。

### ドローワー(引き出し)の開け閉め

ビルトイン・ウォーマーの底部中央にある手賭けに手を掛けて開け閉めしてください。

また、別売のハンドルを取り付けることもできます。

## 食器等の予熱機能

オーブン用耐熱食器を予熱しておけば、料理をより長い時間温かい状態に保つことができます。飲物もより長い時間温かい状態に保つことができます。

### 一般的なオーブン用耐熱食器

ビルトイン・ウォーマーの最大耐荷重は25kgです。例えば、WS 461 130 (高さ14cm)で6人分、WS 462 130 (高さ29cm)で12人分のディナーウェアを予熱することができます。

| WS 461 130<br>(高さ14cm) | WS 462 130<br>(高さ29cm) |
|------------------------|------------------------|
| ディナー皿6枚 直径24cm         | ディナー皿12人分 直径24cm       |
| スープボウル6枚 直径10cm        | スープボウル12枚 直径10cm       |
| サビングディッシュ1枚 直径19cm     | サビングディッシュ1枚 直径22cm     |
| サビングディッシュ1枚 直径17cm     | サビングディッシュ1枚 直径19cm     |
| ミトプレート(肉皿)1枚 32cm      | サビングディッシュ1枚 直径17cm     |
|                        | ミトプレート(肉皿)2枚 32cm      |

### オーブン用耐熱食器のセットの仕方

食器はできるだけ重ねずに、一枚一枚ドローワー(引き出し)の底面全体に並べて下さい。食器を何枚も重ねると、予熱するのにより時間がかかります。

## 飲用容器

エスプレッソカップなどの飲用容器を予熱する際は、必ずレベル2にセットして下さい。

### ⚠ 警告: 飲用容器

レベル3又は4にセットすると、飲用容器は非常に熱くなります。火傷をする危険があります。

### 予熱の手順

1. オーブン用耐熱食器をドローワー(引き出し)に入れて下さい。
2. ファンクションセレクターをレベル4にセットして下さい。飲用容器は必ずレベル2にセットして予熱して下さい。作動ライトが点滅します。
3. ドローワー(引き出し)を閉めて下さい。作動インジケーターが点灯し、機器は予熱を開始します。

### 予熱にかかる時間について

予熱に必要な時間は、食器の材質、厚さ、数量、高さ、及び並べ方などにより異なってきます。

食器はできるだけ重ねずに、ドローワー(引き出し)の底面全体に並べて下さい。

6人分のディナーセットを予熱する場合、約15～25分かかります。

### スイッチを切るには

ドローワー(引き出し)を開けて下さい。ファンクションセレクターのスイッチを切って(0の位置に戻す)下さい。

### オーブン用耐熱食器を取り出す

オーブングローブ又はオーブクロスを使ってオーブン用耐熱食器をドローワー(引き出し)から取り出して下さい。

### ⚠ 警告: オーブン用耐熱食器を取り出す際

予熱をすると加熱プレートの上表面が熱くなります。また、オーブン用耐熱食器の底部は上部よりも熱くなりますのでご注意下さい。

## 料理の保温機能

ホブ等で加熱して熱くなったソースパンや鍋をビルトイン・ウォーマーのガラス面に置かないで下さい。ガラスの表面が損傷する場合があります。

食器に料理を入れ過ぎてこぼれることがないようにご注意下さい。

料理に耐熱性の蓋を被せるか、アルミホイルでカバーして下さい。

料理の保温は1時間以内にされるようお勧め致します。

### 保温に適するもの

この機器は、各種肉、家禽肉、魚、ソース、野菜、サイドデュッシュ、及びスープの保温に適しています。

### 保温の手順

1. オーブン用耐熱食器をドローワー(引き出し)の中に置いて下さい。
2. ファンクションセレクターをレベル3に設定し、10分間予熱して下さい。
3. 予熱されたオーブン用耐熱食器に料理を盛って下さい。
4. ドローワー(引き出し)を閉めて下さい。作動インジケーターが点灯し、機器は加熱を開始します。

### スイッチを切るには

ファンクションセレクターのスイッチを切って(0の位置に戻す)下さい。

オーブングローブ又はオーブクロスを使って料理をドローワー(引き出し)から取り出して下さい。

## ビルトイン・ウォーマーの活用法及び設定一覧

以下の表にビルトイン・ウォーマーの様々は活用法が示されています。  
ファンクションセレクターを適切なレベルにセットして下さい。  
備考欄に「オープン用耐熱食器を予熱して下さい。」と書かれている場合は、それに従って予熱を行なって下さい。

| レベル | 食品又は食器の種類                                   | 備考                                 |
|-----|---|------------------------------------|
| 1   | 冷凍したデリケートな食品<br>例: クリームケーキ、バター、ソーセージ、チーズなど。 | 解凍を行います。                           |
| 1   | イースト生地をふくらませる                               | ラップ等でカバーして下さい。                     |
| 2   | 冷凍した食品<br>例: 肉、ケーキ、パン                       | 解凍を行います。                           |
| 2   | 卵の保温<br>例: 堅ゆで卵、スクランブルエッグ                   | 予熱をしたオープン用耐熱食器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。   |
| 2   | パンの保温<br>例: トースト、パンロール                      | 予熱をしたオープン用耐熱食器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。   |
| 2   | 飲用容器の予熱<br>例: エスプレッソカップ                     |                                    |
| 2   | デリケートな食品<br>例: スロークッキング(低温調理)した肉料理          | オープン用耐熱食器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。        |
| 3   | 食品又は料理の保温                                   | 予熱をしたオープン用耐熱食器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。   |
| 3   | 飲物の保温                                       | オープン用耐熱容器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。        |
| 3   | 平らにした生地を使った料理<br>例: パンケーキ、ラップ、タコス           | オープン用耐熱容器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。        |
| 3   | ドライケーキの保温<br>例: クランブルケーキ、マフィン               | オープン用耐熱容器に入れ、ラップ等でカバーして下さい。        |
| 3   | 料理用チョコレート又はコーティング用チョコレートの溶解                 | チョコレートを細かく砕き、予熱したオープン用耐熱容器に入れて下さい。 |
| 3   | ゼラチンの溶解                                     | カバーは不要です。約20分で溶解できます。              |
| 4   | オープン用耐熱食器の予熱                                | レベル4は飲用容器の予熱には適していません。             |

### スロークッキング(低温調理)

スロークッキング(低温調理)は、あらゆる種類の柔らかい(又はジューシーな)肉をレア又はベリーレアに仕上げるのに適した調理方法です。肉は非常にジューシーに、まるでバターのように柔らかく仕上がります。スロークッキング(低温調理)の利点は、一般的に他の調理方法よりも調理時間が長いので、献立に肉料理を含めた場合に融通がききます(又は柔軟性を持たせることができます)。スロークッキング(低温調理)で調理した肉は保温が容易です。

**スロークッキング(低温調理)に適したオープン用耐熱食器**  
蓋付きのガラス、磁器、又はセラミック製のオープン用耐熱食器をお使い下さい。例: ガラス製ロースト皿

### スロークッキング(低温調理)の方法

- 1 オープン用耐熱食器をドローワー(引き出し)に入れ、レベル4にセットして予熱して下さい。
- 2 鍋に少量の脂を入れ、すばやく加熱して下さい。強火でさっと肉を焼き、直接予熱したオープン用耐熱食器に入れて蓋をして下さい。

- 3 肉の入ったオープン用耐熱食器をドローワー(引き出し)に入れ、ドローワーを閉めて下さい。ファンクションセレクターをレベル3にセットして下さい。

#### スロークッキング(低温調理)をする際の注意事項

高品質で新鮮な肉だけを使って下さい。筋と脂肪を注意深く取り除いて下さい。

大きな肉塊の場合でも裏返さないようにして下さい。

スロークッキング(低温調理)した後の肉は、落ち着かせる必要はなく、すぐに切ることができます。

スロークッキング(低温調理)をした場合、肉の内部はミディアムレアに仕上がります。生焼け、又は調理不十分ではありませんのでご安心下さい。

スロークッキング(低温調理)をした肉は、ガスホブやIHなどで調理した肉ほど熱くはなりません。熱いソースを肉にかけて下さい。再加熱する場合は、召し上がる直前にファンクションセレクターをお好みのレベルにセットしてビルトイン・ウォーマーに入れ、20分から30分加熱して下さい。

調理終了後、レベル2にセットして調理した肉を保温して下さい。細切れの肉の場合は45分、大きな肉塊の場合は2時間まで保温することができます。

#### 調理時間表

スロークッキング(低温調理)は、牛肉、豚肉、仔牛肉、ラム肉、猟獣肉、家禽肉など、あらゆる種類の柔らかい(又はジューシーな)肉塊の調理に適しています。下焼きに要する時間、及びビルトイン・ウォーマーでの調理時間は肉のサイズにより異なります。

表の下焼きの時間は、高温に熱せられた脂に肉を置いた場合の時間です。

| 料理名               | ガスホブ、IH等での下焼き時間 | ビルトイン・ウォーマーでの調理時間 |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| <b>肉のサイズ小</b>     |                 |                   |
| ブロック又はスライス        | 全面を1、2分         | 20—30分            |
| ステーキ又はメダリオン       | 片面を1、2分         | 35—50分            |
| <b>肉のサイズ中</b>     |                 |                   |
| ヒレ(400—800g)      | 全面を4、5分         | 75—120分           |
| ラムの鞍下肉(サドル。約450g) | 片面を2、3分         | 50—60分            |
| 赤身肉(600—1000g)    | 全面を10—15分       | 120—180分          |
| <b>肉のサイズ大</b>     |                 |                   |
| ヒレ(900g以上)        | 全面を6—8分         | 120—180分          |
| ローストビーフ(1.1—2kg)  | 全面を8—10分        | 210—300分          |



---

## お手入れ方法

---

高圧クリーナーやスチームジェットは使用しないで下さい。

ビルトイン・ウォーマーの掃除は、必ず電源を切った状態で行って下さい。また、ファンクションセレクターはレベル0に戻して下さい。

### ビルトイン・ウォーマーの外部のお手入れの仕方

水と少量の洗剤を使用し、布などで拭いてきれいにして下さい。そして、柔らかい布で乾拭きして下さい。

苛性洗剤や研磨洗剤は使用しないで下さい。ビルトイン・ウォーマーのフロント部分にそれらの洗剤が付いてしまった場合は、直ちに水拭きして除去して下さい。

#### アルミバックの前面ガラスのお手入れの仕方

中性の窓ガラス用洗剤とウインドウクロス又は綿を含まないマイクロファイバークロスを使用して下さい。表面を圧力はかけずに水平に拭いて下さい。

強力な洗剤や研磨スポンジ、目の粗い布などは使用しないで下さい。

### 加熱プレートのお手入れの仕方

水と少量の洗剤を使用し、布などで拭いてきれいにして下さい。

---

## 故障かなと思ったら(トラブルシューティング)

---

故障かなと思ったら、アフターサービスを依頼される前に以下の点をお調べ下さい。以下に書かれていることを試しても直らない場合、又はアフターサービスを依頼するように書かれている場合は、購入をされた販売店にお問い合わせ下さい。

#### 食器類、食品又は料理が冷たいままである

- 以下の点をご確認下さい。
- －機器の電源は入っていますか。
  - －停電はありませんでしたか。
  - －ドローワー(引き出し)はしっかりと閉めましたか。

#### オープン用耐熱食器や食品又は料理が十分に温まっていない

- 以下の可能性があります。
- －オープン用耐熱食器や食品又は料理の加熱時間が十分でなかった。
  - －ドローワー(引き出し)が長時間開いていた。

#### 作動インジケータが点滅している

ドローワー(引き出し)がしっかりと閉まっているか確認して下さい。

#### ドローワー(引き出し)がしっかりと閉まっているのに作動インジケータが高速で点滅している

アフターサービスをご依頼下さい。

#### 作動インジケータが点灯しない

作動インジケータに不具合がある可能性があります。アフターサービスをご依頼下さい。

#### プレーカーが落ちる

機器の電源を外し、アフターサービスをご依頼下さい。

修理は必ず資格のある技術者にご依頼下さい。誤った修理をすると、使用者が重傷を負う危険があります。

---

## アフターサービスについて

---

機器が故障した場合は、プレーカーを落とし購入された販売店もしくは輸入元にアフターサービスをご依頼ください。

アフターサービスのご連絡にあたっては、機器の型番とFD番号(製造番号)をお知らせください。これらの番号は定格銘板に記載されており、オープンのドアを開けた手前にあります。

機器の番号とアフターサービスの依頼先電話番号を以下に記入しておく便利です。

---

型番

FD番号

---

アフターサービス ☎

---

誤った設置や取り扱いによる故障の場合は、保証期間内であっても有償となりますのでご注意ください。





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**