

Gaggenau Instruction manual

取扱説明書

VP 230 420

Cooktops

テッパンヤキ

目次

| | |
|------------------|-----------|
| 使用目的について | 3 |
| 安全上のご注意 | 4 |
| 破損の原因 | 5 |
| 環境保護のために | 5 |
| 省エネのために | 5 |
| 環境に配慮した処分方法 | 5 |
| 製品の概要 | 6 |
| テッパンヤキ | 6 |
| 発光ディスクの視覚信号 | 6 |
| テッパンヤキとは | 6 |
| 製品の操作 | 7 |
| 電源を入れる | 7 |
| 電源を切る | 7 |
| 余熱インジケータ | 7 |
| 保温モード | 7 |
| クリーニングモード | 7 |
| 切り忘れ防止機能 | 7 |
| 調理のヒントとコツ | 8 |
| 調理とローストのコツ | 9 |
| テッパンヤキで調理器具を使用する | 9 |
| お手入れについて | 10 |
| 製品のお手入れ | 10 |
| 故障かなと思ったら | 11 |
| アフターサービス | 12 |
| E番号とFD番号 | 12 |

使用目的について

この注意事項を良くお読みください。本製品を安全に正しくご使用いただくために、必ず注意事項を良くお読みください。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、損傷がないかどう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、本書に記載する設置説明書に従って据え付ける必要があります。

資格を持つ専門家のみがプラグなしで製品を接続できます。誤った接続により発生した損傷は保証の範囲外です。

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。

本製品をボートや車内に設置しないでください。

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。

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。

本製品は、他社製タイマーやリモコンによる操作を想定していません。

本製品は、8歳を超えるお子様、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監督または指導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。15歳を超え、適切な監督者のもとでない限り、お子様に本製品の清掃や一般的なメンテナンスをさせないでください。

8歳以下のお子様については、本製品および電源ケーブルから十分な安全な距離をとるよう気をつけてください。

⚠ 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引火するおそれがあります。高温の油脂を火にかけてたまま、本製品のそばを離れないでください。油脂が燃え上がったときは、消火のために水をかけないでください。まずはテッパンヤキの電源を切ってから、消火は蓋や消火用毛布などを使い、注意して火を消してください。
- 本製品は非常に高温になるため、可燃物が発火する恐れがあります。製品の上またはすぐ近くで可燃物（スプレー缶や洗浄剤など）を保管または使用しないでください。可燃物を製品の上や中に置かないでください。

⚠ 警告-やけどのリスク

- 使用中は部品が非常に高温になります。絶対に高温の部品に触れないでください。お子様を近づけないようにしてください。
- 製品は電源を切った後もしばらくは熱いままです。余熱インジケータが点滅している間は製品に触れないでください。
- 本体カバーが閉じていると、熱が蓄積します。製品を操作したり電源を入れたりする場合は、必ず本体カバーが開いている状態で行ってください。本体カバーを料理の保温や料理置き場に使用しないでください。製品が冷えた状態の場合にのみ本体カバーを閉じてください。

注意

製品に傷がつくリスク

本体カバーを開く前にこぼれた液体を取り除いてください。

⚠ 警告-感電のリスク

- 電気機器のケーブルが本製品の高温部品に接触すると溶けることがあります。絶対に電気機器のケーブルを本製品の高温部品と接触させないでください。
- 絶対に高圧洗浄機や蒸気洗浄機を使用しないでください。感電を引き起こす恐れがあります。
- 本製品に欠陥がある場合は感電を引き起こす恐れがあります。絶対に欠陥のある状態で本製品の電源を入れないでください。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、ヒューズボックスのブレーカーのスイッチを切ってください。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。修理ができるのは、適切な研修を受けた弊社のアフターサービスエンジニアのみです。本製品が故障した場合は、電源プラグをコンセントから抜くか、ヒューズボックスのヒューズのスイッチを切ってください。アフターサービスにご連絡ください。

破損の原因

調理面は固く滑らかですが、時間が経つにつれて使用感がでてきます。これは製品の動作には影響しません。

注記：

- グリル面のかき傷：グリル面上でナイフを使用して料理を切り分けしないでください。料理を裏返す時は付属のヘラを使用してください。グリル面をヘラで叩かないでください。
- 空プラスチック、フィルム、ホイル：アルミホイルやアルミ製の容器、プラスチック器具を高温の調理面に載せると溶けます。それらは調理面に置かないでください。

環境保護のために

この章は、省エネと製品の処分について説明しています。

■ 省エネのために

- 目的の温度に達したら製品の加熱を停止します。
- 調理済みの料理を調理面の端に置いて保温しつつ、調理面の中央で調理を続けます。
- 適切なタイミングで低い火力設定に戻します。
- 適切な温度を選択してください。高すぎる温度にすると無駄にエネルギーを消費します。
- テッパンヤキの余熱を利用します。調理時間が長い場合は、調理が終了する5～10分前に製品の電源を切ります。

■ 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。

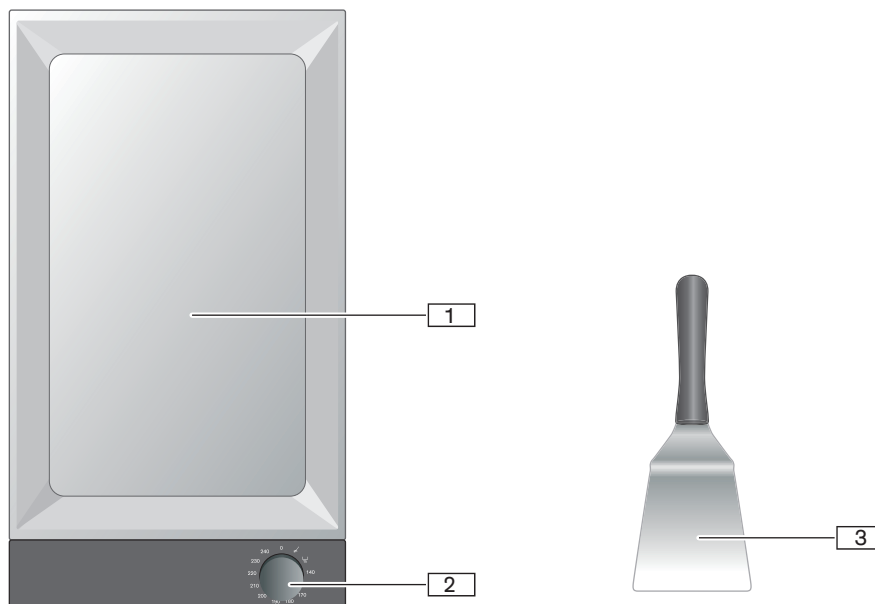


この製品は、電子および電気機器の使用に関するEU指令（European Directive 2012/19/EU）の中のWEEE指令（waste electrical and electronic equipment – 廃電子および電気機器）に分類されています。これはEU圏内における使用済みの電子、電気機器の返品およびリサイクルについてのガイドラインを定めているものです。

製品の概要

この章では、コンポーネントと操作部について説明します。

■ テッパンヤキ



- 1 調理面
- 2 コントロールノブ：
/ クリーニングモード
保温モード
- 3 料理を裏返すためのヘラ

■ 視覚信号と発光ディスク

コントロールノブのまわりには発光ディスクがあり、発光の仕方により、以下の状態を意味します。

| 発光ディスク | 意味 |
|----------------------|----------------------------|
| ○ オフ | 製品の電源がオフ |
| ● オレンジ色に点灯 | 製品の電源がオン |
| ● 白色に点灯後、徐々にオレンジ色に変化 | 製品の電源がオンで、加熱中 |
| ● オレンジ色でゆっくりと点滅 | 製品の電源がオフだが、余熱が残っている |
| ☀ オレンジ色と白色に交互に点滅 | 自動安全スイッチによる電源オフ、停電 |
| ☀ オレンジ色で点滅 | 製品の故障 アスターサービスにご連絡ください。 |

■ テッパンヤキとは

テッパンヤキは食品を炒めたり焼いたりする日本の伝統的な調理法です。食品を準備したら、鍋やフライパンを使用せず、食品を調理面の上に直接置きます。同梱のヘラを使用して料理を裏返したり、残りかすを取り除いたりします。

製品を初めて使用する前に

製品の清掃

製品を初めて使用する前に、温かい石鹼水を使用してよく洗浄してください。

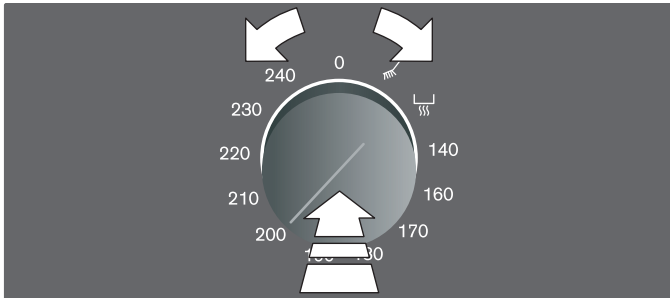
テッパンヤキの加熱

新しい製品の匂いを消すにはテッパンヤキに何も載せていない状態で、数分間200℃で加熱します。

製品の操作

■ 電源を入れる

コントロールノブを押して目的の温度まで回します。発光リングが白色に点灯します。



製品の加熱中は発光リングが白からオレンジ色になります。設定温度に到達すると信号音が鳴ります。

ヘラか耐熱性ブラシ（シリコンブラシなど）を使用して、少量の油脂を調理面に均一にひきます。鍋やフライパンを使用せず、食品を直接調理面の上に置きます。料理を裏返す時は、付属のヘラを使用してください。

■ 電源を切る

コントロールノブを「0」まで回します。

⚠ 警告-やけどのリスク

- 製品は電源を切った後もしばらくは熱いままです。余熱インジケータが点滅している間は製品に触れないでください。
- 本体カバーが閉じていると、熱が蓄積します。製品を操作したり電源を入れたりする場合は、必ず本体カバーが開いている状態で行ってください。本体カバーを料理の保温や料理置き場に使用しないでください。製品が冷えた状態の場合にのみ本体カバーを閉じてください。

注意


製品に傷がつくリスク

本体カバーを開く前にこぼれた液体を取り除いてください。

■ 余熱インジケータ


製品の電源を切ると、製品が冷えて触っても安全な温度になるまでコントロールノブの発光リングがゆっくりとオレンジ色に点滅します。余熱インジケータが点滅している間は、製品に手を触れないでください。

■ 保温モード

コントロールノブを  まで回します。

一度調理した後、料理を温かいまま保つために保温モードを使用できます。

■ クリーニングモード

コントロールノブを  まで回します。

クリーニングモードにより、調理の汚れをふやかして簡単に取り除くことができます。

■ 切り忘れ防止機能

安全のため、本製品には切り忘れ防止機能が装備されています。製品が何も操作されない時間が4時間続くと、すべての加熱はオフになります。停電後、ヒーターはオフのままです。コントロールノブの発光リングがオレンジ色と白色に交互に点滅します。

コントロールノブを「0」に回します。通常はこれで製品を再起動できます。

調理のヒントとコツ

| 料理 | 温度設定 | 調理時間 | コメント |
|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|---|
| 肉 | | | |
| ビーフステーキ：ミディアム(厚さ2.5~3cm) | 230~240℃で表面を焼く 180℃で調理を続ける | 2分ずつ両面を焼く 6~11分間調理を続ける | 例：アントルコート。ひれステーキ、ランプステーキ、肉汁が肉の表面に浮かんできたらステーキがミディアム状態です。 |
| ポークネックステーキ(厚さ2cm) | 210~220℃ | 15~18分 | |
| 仔牛のエスカロップ、 パン粉の衣で包んだもの(厚さ1.5cm) | 190~200℃ | 16~20分 | パン粉の衣が乾いて着火しないように十分な量の油を使用します。 |
| 牛または豚肉の細切り(500~600g) | 230~240℃ | 6~8分 | 肉の切り身を均等に置きます。 |
| とりの細切り(500~600g) | 180~190℃ | 10~12分 | |
| ひき肉(400g) | 230~240℃ | 7~8分 | |
| ラムのサドル(腰・尻肉)：ミディアム (厚さ1.5~2.5cm) | 200℃で表面を焼く 160℃で調理を続ける | 2分ずつ両面を焼く 4~6分間調理を続ける | |
| ターキーのステーキ(厚さ1.5cm) | 190~200℃ | 8~15分 | 数回裏返す。 |
| とりのレバー(厚さ1cm) | 200~210℃ | 3~5分 | |
| 魚介類 | | | |
| 魚の切り身(1cm) | 210~220℃ | 5~7分 | カサゴ、タラ、サバ、ヒラメ、アンコウ、カレイ、スズキ、サケ、ブリなど |
| (2cm) | 190~200℃ | 7~10分 | |
| (3cm) | 180~190℃ | 15~17分 | |
| サーモンステーキ(2.5cm) | 180~190℃ | 15~17分 | |
| (3cm) | 160~170℃ | 18~20分 | |
| マグロステーキ(厚さ2.5~3cm) | 180~190℃ | 17~20分 | |
| 小エビ(30gごと) | 190~200℃ | 8~10分 | |
| ホタテ(30gごと) | 190~200℃ | 4~8分 | |
| 野菜 | | | |
| ナスの 슬라이ス(400g) | 180~190℃ | 6~8分 | 焼く前に、ナスに塩をふって約30分置きます。水気を吹きます。 |
| マッシュルームの 슬라이ス(400g) | 230~240℃ | 10~12分 | |
| ニンジンの千切り(400g) | 170~190℃ | 6~8分 | |
| 茹でたジャガイモの 슬라이ス(400g) | 200~220℃ | 7~10分 | |
| ピーマンの細切り(400g) | 200~210℃ | 4~6分 | |
| ズッキーニの 슬라이ス(400g) | 170~180℃ | 4~6分 | |
| タマネギまたはネギの輪切り(400g) | 170~190℃ | 5~7分 | |

| 料理 | 温度設定 | 調理時間 | コメント |
|----------------------|----------|----------|---|
| 卵料理・デザート | | | |
| 目玉焼き、スクランブルエッグ(3~4個) | 160~180℃ | 片面4~6分ずつ | |
| クレープ(×2) | 180~190℃ | 片面3~5分ずつ | |
| 果物のスライス(200~300g) | 180~190℃ | 5~7分 | パイナップル、リンゴ、マンゴーなど。焼く前にバターを使用します。お好みに応じて砂糖かハチミツで甘みをつけます。 |
| バナナのココナツミルク煮(1/2本×4) | 180~190℃ | 6~9分 | |
| 付け合わせ、その他 | | | |
| 米(500g) | 180~190℃ | 5~7分 | |
| 松の実(300g) | 160℃ | 片面3~5分ずつ | こまめにひっくり返す。 |
| 茹でたビーフン(400g) | 200~220℃ | 4~5分 | |
| 豆腐(300g) | 200~220℃ | 3~5分 | こまめにひっくり返す。 |
| 白パンのキューブ/クルトン(200g) | 160℃ | 10~12分 | 最初のうちはこまめにひっくり返す。 |

■ 調理とローストのコツ

- 加熱ランプが消えたら食材を製品上に乗せてください。これはより高温の設定を必要とする次の食材を調理するために温度を上げた場合にも適用されます。
- ヘラを使用して、肉、とり肉、魚をテッパンヤキの表面に押し付けます。肉の組織を保護するために、肉が表面から簡単にはがれるようになってから肉を裏返してください。組織が壊れると肉汁が逃げ出し、肉が乾いてパサパサになります。
- 液体が流れ出さないように、肉、とり肉、魚は離して置いてください。
- 肉汁を保つために、焼く前や焼いている途中に肉を刺したり切ったりしないでください。
- 水分や可溶性の栄養素が達げるのを防ぐために、焼く前に食材に塩をふらないでください。
- 焼く前に魚の切り身に小麦粉をまぶします。魚が裏返しやすくなります。
- 魚の切り身を裏返すのは一度だけにしてください。魚を皮が下になるように製品の上に置きます。
- 植物油やバターなど調理に適した油脂を使用してください。

■ テッパンヤキで調理器具を使用する

テッパンヤキで調理器具を使用することもできます。ごく弱火での調理にはこの方法が有効です。必要であれば、テッパンヤキで連続調理をする前に、最初にコンロで食材に素早く火を通します。

食材を溶かす、解凍、および保温するには約140℃が最適です。米やシリアルを炊く、または少量の食材の加熱には160℃が最適です。

耐熱性の蓋付きの調理器具を使用します。調理器具を調理面に置くときは、ステンレス製フレームを傷つけないように注意してください。調理器具が加熱面よりも小さいと、調理のエネルギー効率がよくないことにご注意ください。

お手入れについて

⚠ 警告-感電のリスク

- 絶対に高圧洗浄機や蒸気洗浄機を使用しないでください。感電を引き起こす恐れがあります。

⚠ 警告-やけどのリスク

- 使用中は部品が非常に高温になります。製品が冷えるまで待つてから洗浄してください。
- 使用中は手の届く部品が非常に高温になります。絶対に高温の部品に触れないでください。お子様を近づけないようにしてください。
- 水や氷のキューブを熱くなったグリル表面に置くと、急激に沸騰して蒸気が発生します。製品の上に覆いかぶさらないでください。十分な距離をとってください。

注意：製品表面の損傷のリスク

以下の洗剤を使用しないでください。

- とがったもの、または研磨性の洗剤。
- オープン用洗剤。
- 腐食性のある洗浄剤、または塩素を含む洗剤。
- 高濃度アルコールを含む洗剤。
- 固くて研磨性のあるスポンジ、ブラシ、金たわし。

上記のような洗剤が製品に付いた場合は、ただちに水で洗い流してください。

新しいスポンジクロスは、使用する前によく洗ってください。


■ 製品のお手入れ

製品は使用し終わって温度が下がったら、毎回洗浄してください。そのままにしておくと、焦げ付きは落とすのが困難な場合があります。

ヘラで大まかな残りがすを取り除きます。

製品を次に使用する前に洗剤は丁寧に取り除いてください。

冷却後の製品のお手入れ

- 1 洗浄液を混ぜた少量の水(最大100ml)を調理面にたらし、全体に薄くのばします。
- 2 製品の電源を入れます。クリーニングモード  に設定します。5~10分間汚れを漬け置きます。
- 3 スクラブブラシで調理面を洗浄します。
- 4 柔らかいスポンジで液体をこすり落としします。柔らかい布で乾拭きします。

使用しない間のお手入れ

氷のキューブは急な沸騰や蒸気の発生が水よりも少ないため、高温の製品の洗浄に適しています。

- 1 製品の電源を切ります。
- 2 ヘラを使用して4~5個の氷のキューブを熱い調理面に滑らせませす。
- 3 柔らかくなった汚れをヘラで取り除きます。
- 4 製品の電源をもう一度入れます。製品が再び設定温度に到達するまで、調理面に食材を置くのは待ってください。

各部お手入れ方法

調理面
ブラシと洗剤を使用して油っぽい食品かすを取り除きます。
頑固な汚れの除去には当社製のWiener Kalk 洗浄パウダーを使用します(品番:00311774)。パウダーと水を混ぜてペーストを作り、これを使用して表面を目の方向に洗浄します。
常にブラシと同じ方向に表面を拭きます。
洗剤のパッケージに書かれた指示に従ってください。

調理面の焦げ付き
製品が冷えたら、当社製の洗浄ジェル(品番:00311859)を頑固な汚れに塗り、最低2時間以上、汚れがひどい場合は一晩放置します。その後よくすすいで乾燥します。
洗剤のパッケージに書かれた指示に従ってください。

コントロールパネル
石けん水を少しだけ含ませた布で拭きます。柔らかい布で乾拭きします。酸性のもの(酢、ケチャップ、マスタード、マリネ液、レモン汁など)がコントロールパネルにかかった場合は、すぐに取り除いてください。

コントロールノブ
石けん水を少しだけ含ませた布で拭きます。柔らかい布で乾拭きします。

注意：製品に傷がつく危険性

コントロールノブを外してお手入れしないでください。

故障かなと思ったら

⚠ 警告-感電のリスク

- 不適切な修理は危険です。修理ができるのは、適切な研修を受けた弊社のアフターサービスエンジニアのみです。
本製品が故障した場合は、電源プラグをコンセントから抜くか、ヒューズボックスのヒューズのスイッチを切ってください。アフターサービスにご連絡ください。

「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。

| 問題 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|---|----------------------------------|--|
| 製品が動作しない。 | コンセントが主電源に差し込まれていない。製品を電源に接続する。 | |
| | ヒューズ/ブレーカーの障害 | ヒューズボックスの製品用ヒューズが作動しているかどうかを確認してください。 |
| | 停電 | 他のキッチン家電製品が動作しているかを確認してください。 |
| 製品が加熱せず、発光リングが白色に点灯する。 | デモ・モードが有効になっている。 | デモ・モードを無効にする。 <ol style="list-style-type: none">1 コントロールノブを「0」に回します。不具合が生じた場合は、電源プラグを30秒コンセントから抜きます(またはヒューズボックスの家庭用ヒューズまたはブレーカーのスイッチを切ります)。2 製品のケーブルをコンセントに差し込みます。3分以内にいずれかのコントロールノブを半時計回りに「1」の位置まで回します。すべての発光リングが白色に点灯します。3 コントロールノブを時計回りに「3」の位置まで回します。4 コントロールノブを「0」まで戻します。デモ・モードが終了したことを知らせる信号音が2回鳴ります。 |
| 使用中に製品の電源が自動的に切れる：発光リングがオレンジ色と白色に交互に点滅する。 | 切り忘れ防止機能(P7)：製品の操作部が長時間使用されていない。 | コントロールノブを「0」まで回し、その後、通常通りの温度設定をしてください。(製品の使用を続行したい場合) |
| | 停電復旧後に製品の電源が切れたままである。 | コントロールノブを「0」まで回し、その後、通常通りの温度設定をしてください。(製品の使用を続行したい場合) |
| 発光リングがオレンジ色に点滅する。 | 製品の故障 | コントロールノブを「0」まで回し、その後、通常通りの温度設定をしてください。 それでも発光リングの点滅が続く場合は、アフターサービスにご連絡ください。 |

アフターサービス

修理が必要となった場合は、弊社アフターサービスにご連絡ください。私どもは最良の解決策を見出し、また不必要な出張訪問を回避するよう全力で取り組んでおります。

アフターサービスにご連絡の際は、お手持ちの機器のE番号（製品番号）とFD番号（製造番号）をお知らせください。これらの番号を記載した銘板は、機器底部にあります。お手持ちの機器の仕様と弊社アフターサービスの連絡先は以下のとおりです。

ご用命の際はこちらをご参照ください。

| E番号 | F番号 |
|-----|-----|
|-----|-----|

アフターサービス ☎

- (1) この製品には保証書がついています。保証書は販売店にて所定の事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をよくお確かめの上、大切に保管してください。
- (2) 保証期間は、お買上げの日から2年間です。保証期間内の故障のうち製造上に起因する故障については、保証書の規定に従って無償修理いたします。
保証期間内の修理については、保証書を準備の上、お買い求めの販売店または株式会社N・TECへお申し出ください。
- (3) 保証期間後の修理については、お買い求めの販売店または株式会社N・TECまでご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有償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。

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