

ウノックス
スチームコンベクションオープン用オプション機能
ハイパースモーカー



取扱説明書

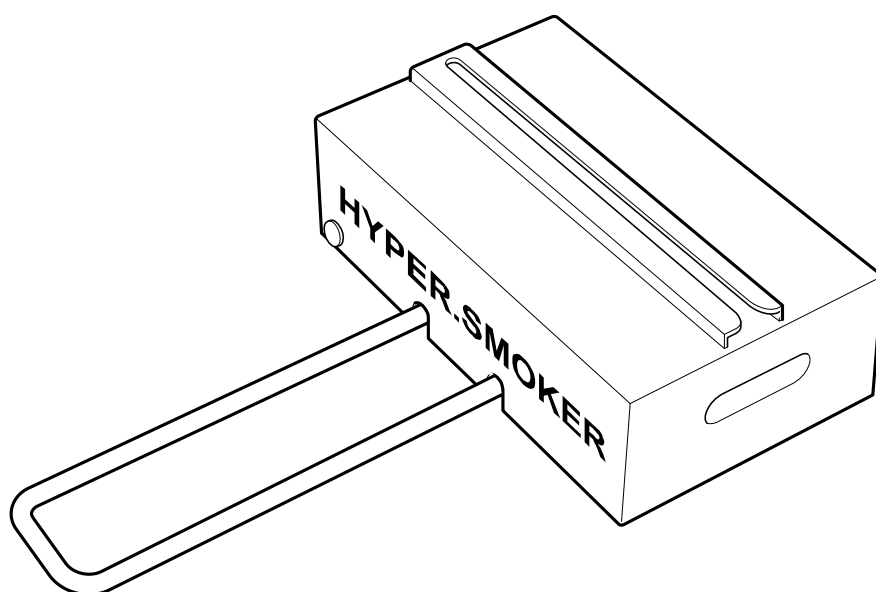
対象機種

XV-3060NE

XV-5060NE

XV-7060NE

(業務用)



このたびは、当社のウノックス（スチームコンベクションオープン用オプション機能 ハイパースモーカー）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。

お読みになったあとは、いつも大切に保管し、必要なときにお読みください。

保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。

必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

目 次



安全上のご注意	1～3
各部の名称	4・5
本体	4
ハイパースモーカーボックス	4
その他 必要なもの	5
ハイパースモーカー機能をONにする	6・7
燻製調理の手順	8～23
スモークサーモンの燻製調理の場合	8～15
ベーコンの燻製調理の場合	16～23
お手入れ	24・25
故障の症状と処置	26
故障かなと思ったら	26

安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください
ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください




表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

*物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 分解禁止	⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 警告



専用電源切

異常時は、電源スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜く（電源プラグ使用の場合）か、本機専用電源を『OFF(切)』にして、すぐにお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると、ショート、感電、火災の原因になります。



徐々に開ける

調理終了後、扉を開けるときは、一気に開けずに徐々に開けること

扉を開けたとき、自動的にモーターブレーキが作動してファンが停止しますので、ケムリや熱気、蒸気が大量に流出することはありませんが、安全のために扉は一気にあけないでください。熱気や蒸気がかかりますと、やけどの原因になります。ひとがケムリを吸い込みますと、健康障害の原因になります。



素手禁止

調理完了直後のグリッドは、素手で持たないこと

調理完了直後のグリッドは、高温になっているため、素手で持ちますとやけどします。



接触禁止

調理中や調理終了直後は、ハイパースモーカー用ヒーターには触らないこと

触りますと、やけどする原因になります。



ミトン着用

調理中や調理終了直後に、ハイパースモーカーボックスやスチームコンベクションオープンの庫内に触れる場合は、ミトンなどを着用すること

直接触りますと、やけどする原因になります。



取手持つ

ハイパースモーカーボックスをスチームコンベクションオープンの庫内に取り付ける、または取り外すときは、ハイパースモーカーボックスの取手を持つこと

他の部分を持ちますと、やけどの原因になります。



素手禁止

芯温センサー（CTCセンサー）が熱くなっているときは、素手で持たないこと

芯温センサー（CTCセンサー）が熱くなっているときに素手で持ちますとやけどします。



注意

芯温センサー（CTCセンサー）の先端は尖っているため、取り扱いに注意すること

芯温センサー（CTCセンサー）の先端に触れますと、ケガの原因になります。



除菌

芯温センサー（CTCセンサー）を使用する場合、使用する前にアルコールで除菌すること

芯温センサー（CTCセンサー）を除菌せずに食材に差し込みますと、食材内で菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



専門業者

廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと、子供などがケガをする原因になります。

⚠ 注意



フード使用

本機の上にフード（ダクト）を使用し、機械から出るケムリや蒸気、熱風を排気すること

フード（ダクト）を使用しないと、ケムリや蒸気、熱風が部屋内にこもり、部屋の天井や壁を痛める原因になります。
ひとがケムリを吸い込みますと、健康障害の原因になります。



冷めるまで待つ

お手入れのときや、点検のときは、庫内が触ることができる温度まで冷めるのを待つこと

熱い状態で触れた場合、やけどの原因になります。



お手入れ

使用後は、本製品と庫内の洗浄をおこなうこと

雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



洗浄乾燥

グリッドなど直接食材に触れる部品は、ご使用後、洗浄剤を使って洗浄し、洗浄後は、よくすすいで十分乾燥させること

付着した食材が残っていたり、水分が残っていたりしますと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



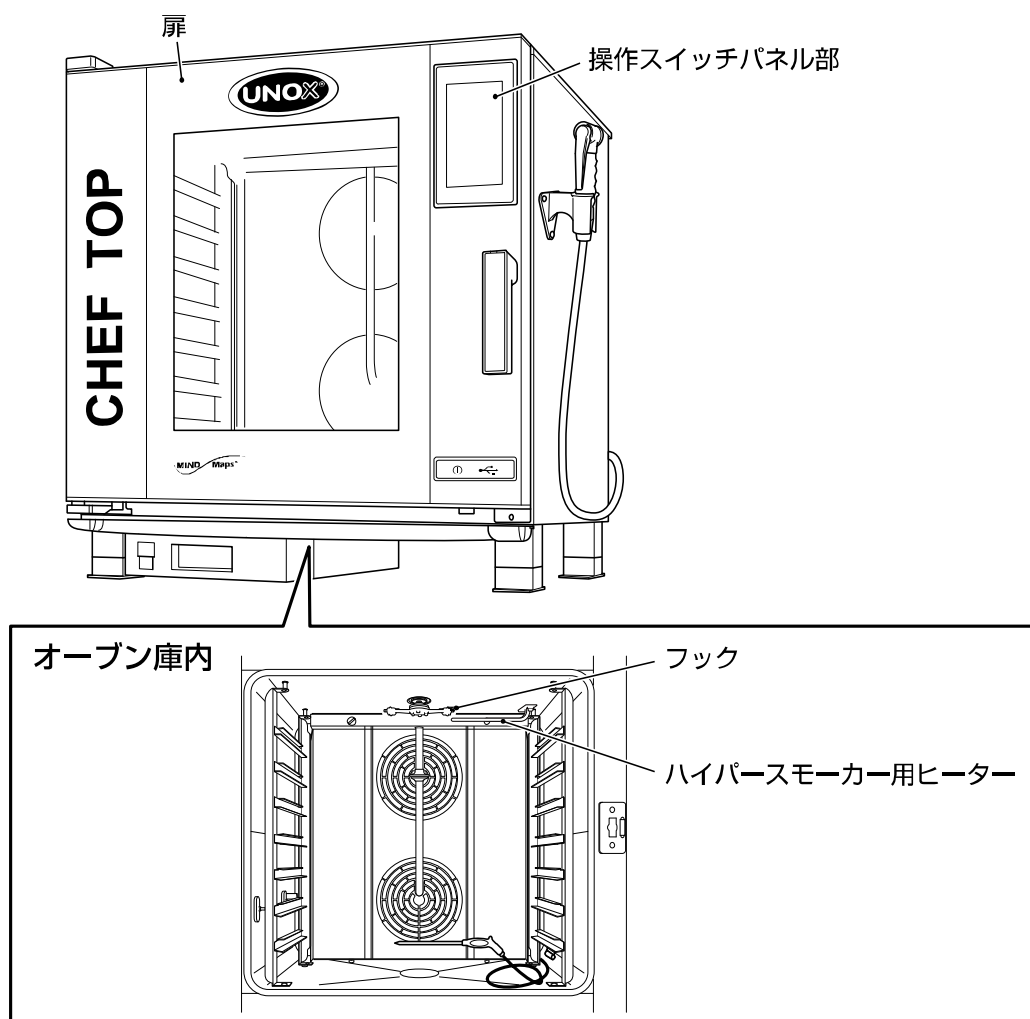
取扱説明書

このお使いになっている商品を転売や、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を付けること

各部の名称

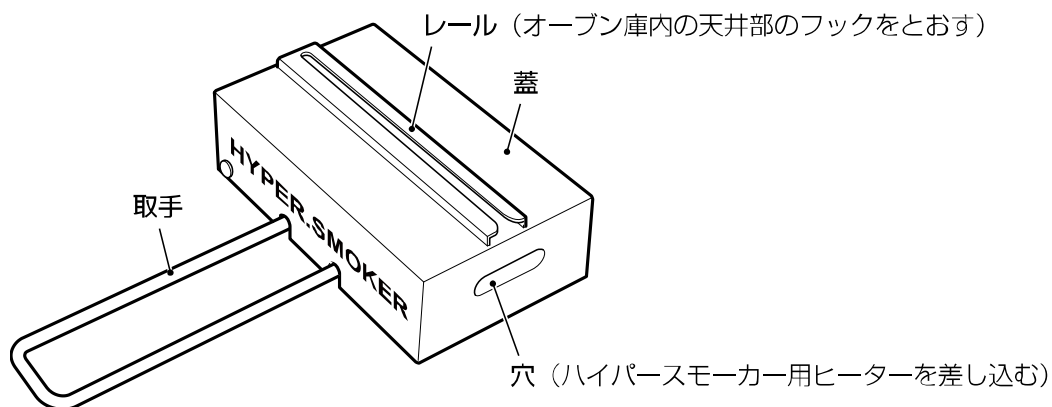
ハイパースモーカー機能は、食材を熱燻調理する機能です。

本体



ハイパースモーカーボックス

中に燻製用チップを入れて、スチームコンベクションオープンの庫内にセットします。



その他 必要なもの

燻製用チップ

燻製用チップは、付属しておりませんので、お客様にてご用意してください。


燻製用チップは、市販のものがお使いいただけます。

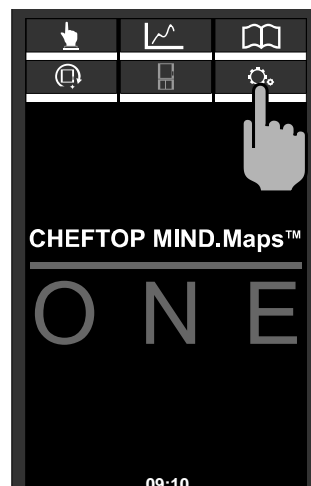
グリッド GN1/1

弊社で取り扱っています。

ハイパースモーカー機能をONにする設定

ハイパースモーカー機能を使用する場合は、本機の「サービスメニュー」の項目「スモーカーを加熱する」をONに設定しておく必要があります。

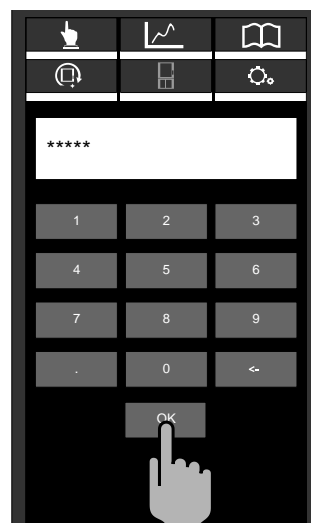
1. ホーム画面で、「」アイコンをタップしてください
選択画面が表示されます。



2. 「サービスメニュー」をタップしてください
パスワードの入力画面が表示されます。



3. 「99857」と入力し、「OK」をタップしてください
サービスメニュー一覧の画面が表示されます。



4. 「ACCESSORIES SETUP」をタップしてください

項目選択の画面が表示されます。

お願い

「ACCESSORIES SETUP」以外の設定は、変更しないでください。

設定を変更した場合、本機の動作が変わることがあります。



5. 「SMOKER」をタップしてください

切替え選択の画面が表示されます。

お願い

「SMOKER」以外の設定は、変更しないでください。

設定を変更した場合、本機の動作が変わることがあります。



6. ハイパースモーカー機能をONにしてください

「OFF」… ハイパースモーカー機能をOFF

調理中、ハイパースモーカー用ヒーターが作動しません。

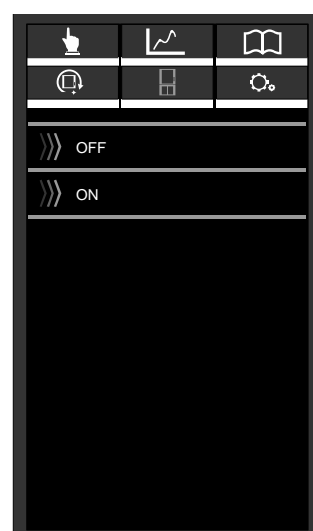
「ON」… ハイパースモーカー機能をON

調理中、ハイパースモーカー用ヒーターが作動します。

お願い

ハイパースモーカー機能を使用しないときは、OFF にしておいてください。

ハイパースモーカー機能をONにしたまま、通常の調理をおこないますと、調理の仕上がりが変わることがあります。



ホーム画面に戻る場合は、「」アイコンをタップしてください。
変更が確定され、ホーム画面が表示されます。

燻製調理の手順

燻製の調理方法は、食材や目的によって異なります。

ここでは、調理の例としてスモークサーモンとベーコン（16ページ）の燻製調理で説明します。

ここで説明する内容は、あくまでもひとつの例ですので、調理の時間や温度、ファン速度などはお好みで変えてください。

スモークサーモンの燻製調理の場合

⚠ 警告



調理中や調理終了直後に、ハイパースモーカーボックスやスチームコンベクションオープンの庫内に触れる場合は、ミトンなどを着用すること
直接触りますと、やけどする原因になります。



ハイパースモーカーボックスをスチームコンベクションオープンの庫内に取り付ける、または取り外すときは、ハイパースモーカーボックスの取手を持つこと
他の部分を持ちますと、やけどの原因になります。

使用するもの

生のサーモンフィレ（塩を振って1時間おいたもの）	1kg
サクラの燻製用チップ	70g

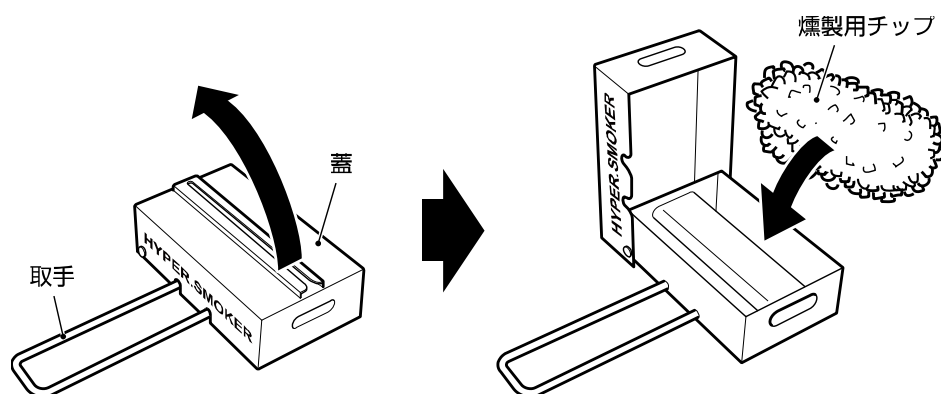
1. ハイパースモーカーボックスに燻製用チップを入れてください

ハイパースモーカーボックスの蓋を開けて燻製用チップを入れてください。

燻製用チップは、ハイパースモーカーボックス内いっぱいに入れてください。

量の目安として、サクラの燻製用チップの場合、約70gになります。

本機で使用する燻製用チップは、市販のものがお使いいただけます。

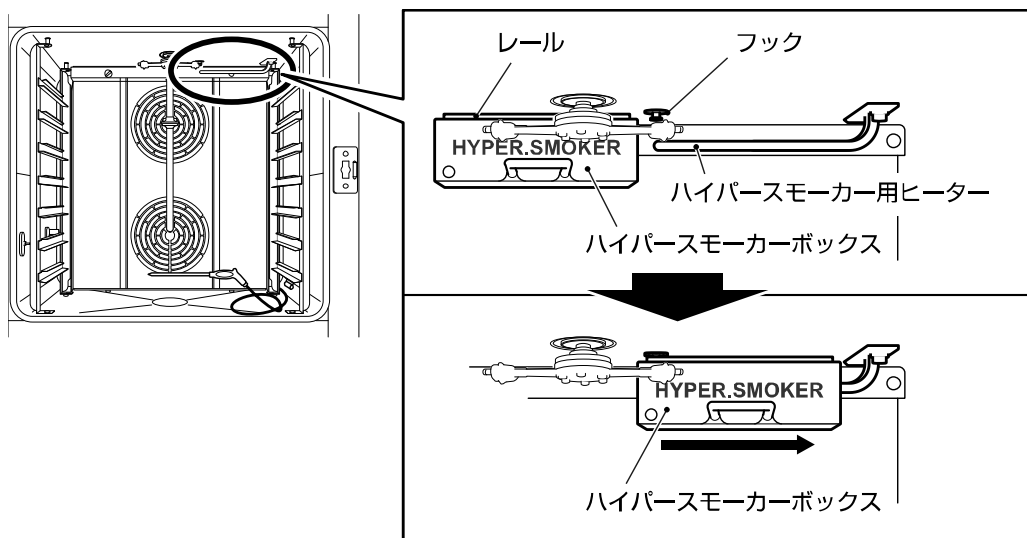


燻製用チップを入れましたら、ハイパースモーカーボックスの蓋を閉じてください。

2. ハイパスモーカーボックスを庫内にセットしてください

ハイパスモーカーボックスの上部のレールに、庫内天井にあるフックをかけてください。

庫内天井のハイパスモーカー用ヒーターの先端をハイパスモーカーボックスの側面の穴に差し、止まるところまで差し込んでください。



お願い

ハイパスモーカーボックスのレールは、必ず庫内天井のフックにかけてください。

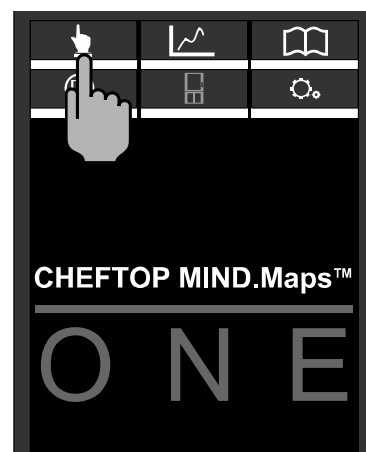
庫内天井のフックにかけないと、ハイパスモーカー用ヒーターに負荷がかかり、ヒーター故障の原因になります。

ハイパスモーカー用ヒーターに強い力をかけたり、衝撃あたえたりしないでください。

ヒーター破損の原因になります。

3. 「」アイコンをタップしてください

調理内容設定の画面が表示されます。



4. 「予熱」を設定してください

本機に食材を入れて調理する前に、予熱で庫内を温めて置くと、食材の調理ムラを抑えることができます。

予熱を設定する場合は、画面下の「<」アイコンをタップしてください。

「予熱」の設定画面が表示されます。



予熱の温度を「260℃」に設定してください。

画面下の「>」アイコンをタップして調理内容設定の画面に戻ってください。



5. 「ステップ 1」を設定してください

ハイパースモーカーは、調理を開始しても、セットした燻製用チップが加熱されて、発生したケムリが庫内に充満するまでに20分～30分かかります。

「ステップ 1」は、食材を庫内に入れる前に、庫内を予熱しながら、ケムリを充満させるための時間として使用します。

下記の値を参考に設定してください。

時間の値 「0:15:00」（15分）
調理温度の値 「260℃」
加湿の値 「0%」
ファン速度の値 「2」

画面下の「>」アイコンをタップしてください。
次のステップの設定画面が表示されます。



6. 「ステップ 2」を設定してください

「ステップ 1」による予熱後、食材を安全に庫内に入れるために少し庫内温度を下げます。

ファンをパルス回転にすることで、扉を開けたときにケムリが逃げるのを抑えます。

下記の値を参考に設定してください。

時間の値 「0:02:00」 (2分)

調理温度の値 「30℃」

加湿の値 「0%」

ファンのパルス回転を選択

ファン速度の値 「2」

画面右上の「」アイコンをタップして緑色に切替えてください。

調理中、「ステップ 2」が終了すると、庫内に食材を入れるタイミングをお知らせします。



画面下の「>」アイコンをタップしてください。

次のステップの設定画面が表示されます。

7. 「ステップ 3」の調理内容を設定してください

食材の燻製調理の内容を設定します。

下記の値を参考に設定してください。

時間の値 「0:10:00」 (10分)

調理温度の値 「150℃」

加湿の値 「0%」

ファン速度の値 「2」

画面下の「>」アイコンをタップしてください。

次のステップの設定画面が表示されます。



8. 「ステップ 4」の調理内容を設定してください

「ステップ 3」による調理後、食材を乾燥させる設定です。

下記の値を参考に設定してください。

時間の値 「0:05:00」 (5分)
調理温度の値 「30℃」
加湿の値 「0%」
ファン速度の値 「4」



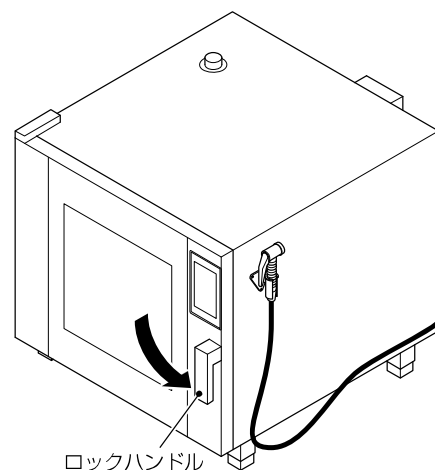
各ステップの設定が完了しましたら調理を開始してください。

調理の設定は、調理プログラムとして、本機に保存しておくことができます。

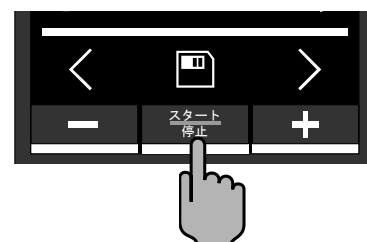
調理の設定を調理プログラムとして保存する場合は、スチームコンベクションオープンに付属の取扱説明書の「設定した調理内容を保存する（「マインドマップ」も同様の手順）」（29ページ）を参照してください。

9. 扉を閉めてください

ロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。



10. 「スタート/停止」アイコンをタップして、調理を始めてください



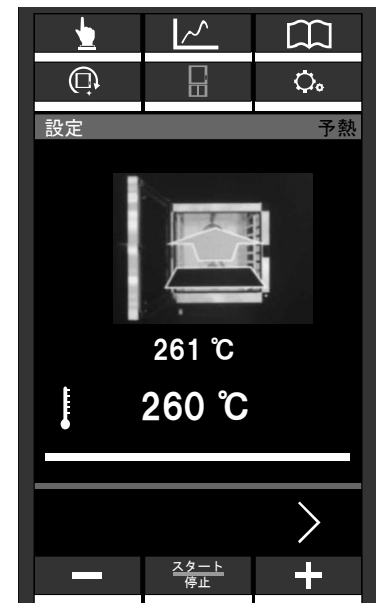
「予熱」の画面が表示され、予熱が始まります。



予熱が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。

メモ

予熱が始まって直ぐに、ブザーが鳴ることがあります。
これは、すでに庫内が「予熱」で設定した温度以上になっているからです。



11. 扉を開閉してください

本機の扉を速やかに開閉し、ロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。

「ステップ 1」から調理が始まります。



12. 「ピーピー…」とブザーが鳴ったら、食材を入れてください

「ステップ 2」が終了するとブザーが鳴りますので、扉を開けて、速やかに食材を庫内に入れてください。

食材を入れましたら扉を閉め、ロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。

調理が継続しておこなわれます。



調理が終了すると、「ピー…」とブザーが鳴ります。

ブザーは、扉を開けるか、45秒間経過すると止まります。

5秒後、右のような画面が表示されます。




13. 扉を開けて食材を取り出してください

警告


調理終了後、扉を開けるときは、一気に開けずに徐々に開けること
扉を開けたとき、自動的にモーターブレイキが作動してファンが停止しますので、ケムリや熱気、蒸気が大量に流出することはありませんが、安全のために扉は一気にあけないでください。
熱気や蒸気がかかりますと、やけどの原因になります。
ひとがケムリを吸い込みますと、健康障害の原因になります。

調理完了直後のグリッドは、素手で持たないこと
調理完了直後のグリッドは、高温になっているため、素手で持ちますとやけどします。



メモ

食材の仕上がり具合を確認して、もう少し調理したい場合は「」アイコンをタップすると、再度1分間調理をおこないます。

この1分間の調理中に、調理時間や調理温度などの各設定を変更することができます。

「」アイコンをタップすると、最後におこなった調理内容で再度調理をおこなうことができます。
この調理中に、調理時間や調理温度などの各設定を変更することができます。

14. ハイパースモーカーボックスを庫内から取り外してください

⚠ 警告	
	調理中や調理終了直後は、ハイパースモーカー用ヒーターには触らないこと 触りますと、やけどする原因になります。
	調理中や調理終了直後に、ハイパースモーカーボックスやスチームコンベクションオープン の庫内に触れる場合は、ミトンなどを着用すること 直接触りますと、やけどする原因になります。

ハイパースモーカーボックス内の燻製用チップは、1回の調理終了ごとにすててください。

メモ

調理の設定は、調理プログラムとして、本機に保存しておくことができます。

調理の設定を調理プログラムとして保存する場合は、スチームコンベクションオープンに付属の取扱説明書の「設定した調理内容を保存する（「マインドマップ」も同様の手順）」（29ページ）を参照してください。

ベーコンの燻製調理の場合

⚠ 警告



調理中や調理終了直後に、ハイパースモーカーボックスやスチームコンベクションオープンの庫内に触れる場合は、ミトンなどを着用すること
直接触りますと、やけどする原因になります。



ハイパースモーカーボックスをスチームコンベクションオープンの庫内に取り付ける、または取り外すときは、ハイパースモーカーボックスの取手を持つこと
他の部分を持ちますと、やけどの原因になります。

使用するもの

豚バラ ブロック（塩漬けし2日間おいて、水抜きしたもの）

2kg

サクラの燻製用チップ

70g

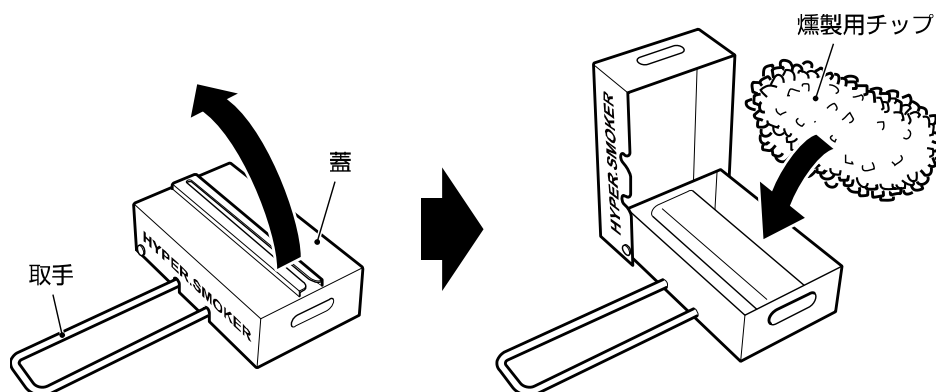
1. ハイパースモーカーボックスに燻製用チップを入れてください

ハイパースモーカーボックスの蓋を開けて燻製用チップを入れてください。

燻製用チップは、ハイパースモーカーボックス内いっぱいに入れてください。

量の目安として、サクラの燻製用チップの場合、約70gになります。

本機で使用する燻製用チップは、市販のものがお使いいただけます。

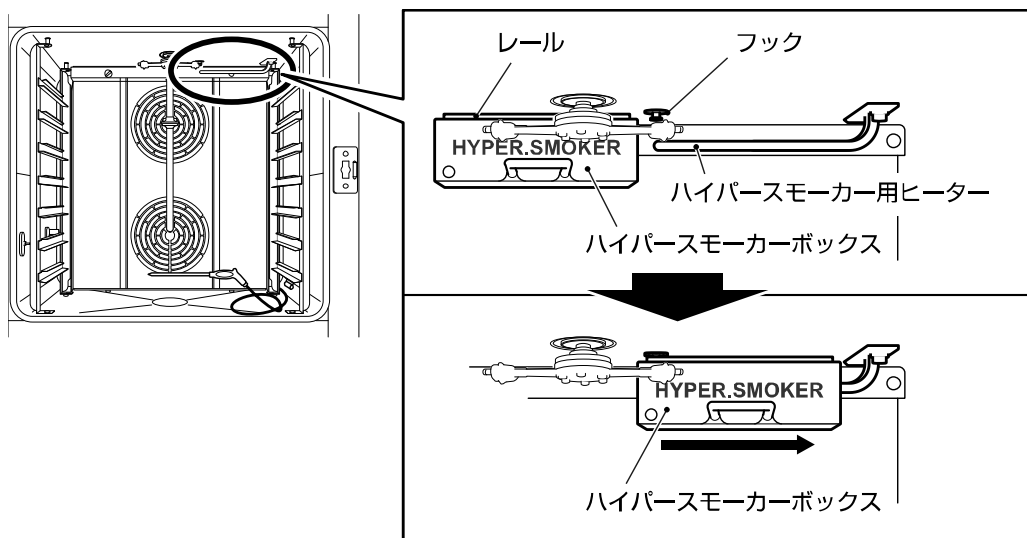


燻製用チップを入れましたら、ハイパースモーカーボックスの蓋を閉じてください。

2. ハイパスモーカーボックスを庫内にセットしてください

ハイパスモーカーボックスの上部のレールに、庫内天井にあるフックをかけてください。

庫内天井のハイパスモーカー用ヒーターの先端をハイパスモーカーボックスの側面の穴に差し、止まるまで差し込んでください。



お願い

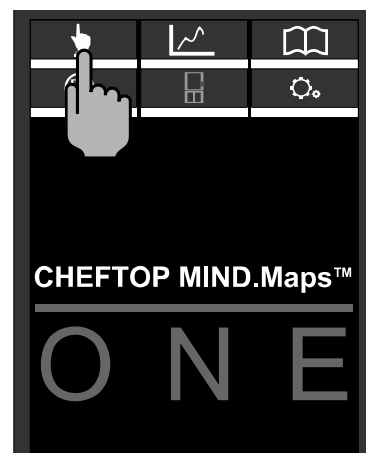
ハイパスモーカーボックスのレールは、必ず庫内天井のフックにかけてください。

庫内天井のフックにかけないと、ハイパスモーカー用ヒーターに負荷がかかり、ヒーター故障の原因になります。

ハイパスモーカー用ヒーターに強い力をかけたり、衝撃あたえたりしないでください。

3. 「」アイコンをタップしてください

調理内容設定の画面が表示されます。

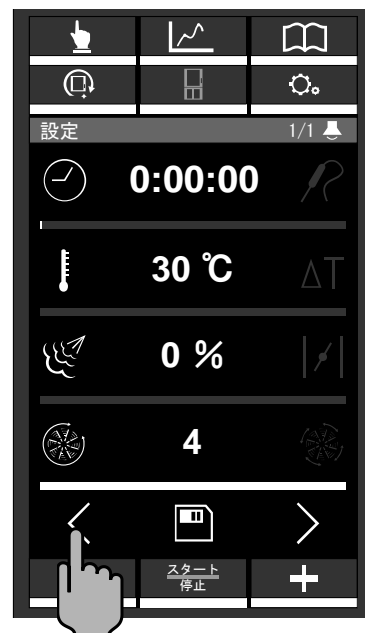


4. 「予熱」を設定してください

本機に食材を入れて調理する前に、予熱で庫内を温めて置くと、食材の調理ムラを抑えることができます。

予熱を設定する場合は、画面下の「<」アイコンをタップしてください。

「予熱」の設定画面が表示されます。



予熱の温度を「170℃」に設定してください。

画面下の「>」アイコンをタップして調理内容設定の画面に戻ってください。



5. 「ステップ 1」を設定してください

ハイパースモーカーは、調理を開始しても、セットした燻製用チップが加熱されて、発生したケムリが庫内に充満するまでに20分～30分かかります。

「ステップ 1」は、食材を庫内に入れる前に、庫内を予熱しながら、ケムリを充満させるための時間として使用します。

下記の値を参考に設定してください。

時間の値	「0:25:00」（25分）
調理温度の値	「170℃」
加湿の値	「0%」
ファン速度の値	「3」

画面下の「>」アイコンをタップしてください。
次のステップの設定画面が表示されます。



6. 「ステップ 2」を設定してください

「ステップ 1」による予熱後、食材を安全に庫内に入れるために少し庫内温度を下げます。

ファンをパルス回転にすることで、扉を開けたときにケムリが逃げるのを抑えます。

下記の値を参考に設定してください。

時間の値 「0:02:00」 (2分)

調理温度の値 「30℃」

加湿の値 「0%」

ファンのパルス回転を選択

ファン速度の値 「2」

画面右上の「」アイコンをタップして緑色に切替えてください。

調理中、「ステップ 2」が終了すると、庫内に食材を入れるタイミングをお知らせします。



画面下の「>」アイコンをタップしてください。

次のステップの設定画面が表示されます。

7. 「ステップ 3」の調理内容を設定してください

食材の燻製調理の内容を設定します。

下記の値を参考に設定してください。

芯温の値 「40℃」

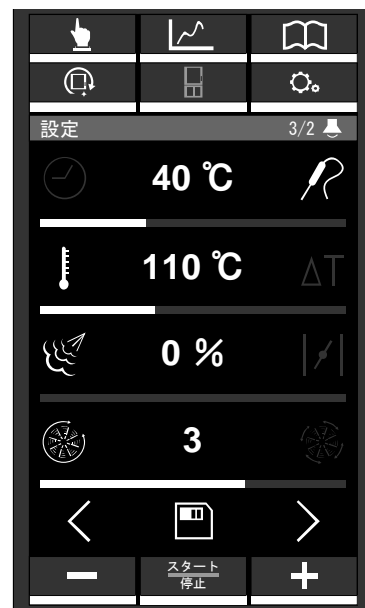
調理温度の値 「110℃」

加湿の値 「0%」

ファン速度の値 「3」

画面下の「>」アイコンをタップしてください。

次のステップの設定画面が表示されます。

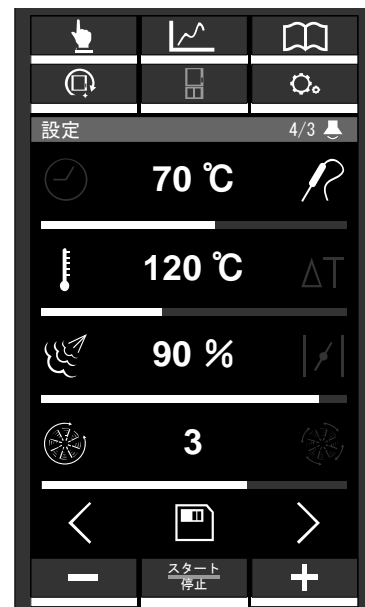


8. 「ステップ 4」の調理内容を設定してください

「ステップ 3」による調理後、食材をスチームで調理する設定です。

下記の値を参考に設定してください。

芯温の値 「70℃」
調理温度の値 「120℃」
加湿の値 「90%」
ファン速度の値 「3」



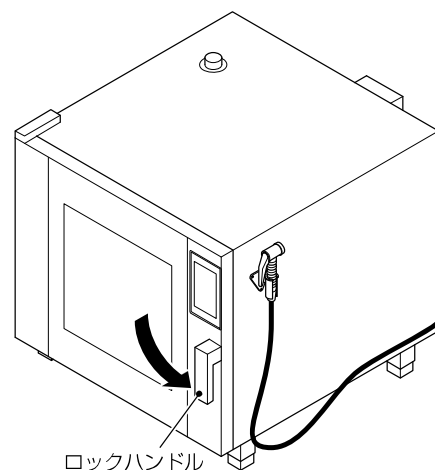
各ステップの設定が完了しましたら調理を開始してください。

調理の設定は、調理プログラムとして、本機に保存しておくことができます。

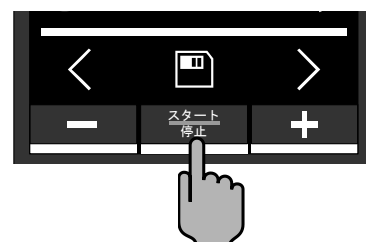
調理の設定を調理プログラムとして保存する場合は、スチームコンベクションオープンに付属の取扱説明書の「設定した調理内容を保存する（「マインドマップ」も同様の手順）」（29ページ）を参照してください。

9. 扉を閉めてください

ロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。



10. 「スタート/停止」アイコンをタップして、調理を始めてください



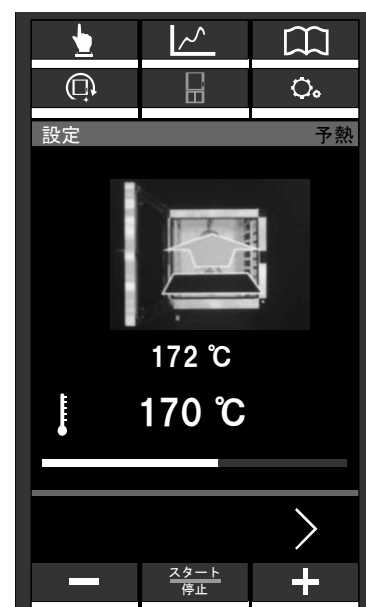
「予熱」の画面が表示され、予熱が始まります。



予熱が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。



予熱が始まって直ぐに、ブザーが鳴ることがあります。
これは、すでに庫内が「予熱」で設定した温度以上になっているからです。



11. 扉を開閉してください

本機の扉を速やかに開閉し、ロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。

「ステップ 1」から調理が始まります。



12. 「ピーピー…」とブザーが鳴ったら、食材を入れてください

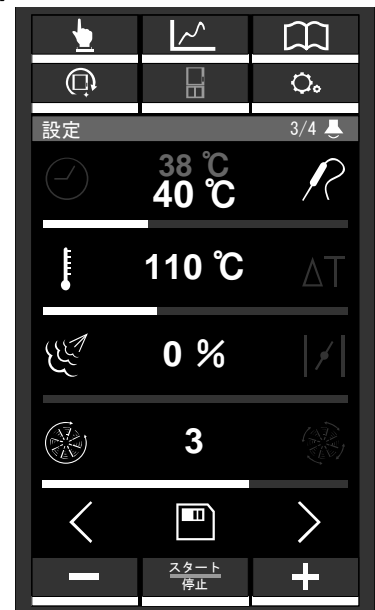
「ステップ 2」が終了するとブザーが鳴りますので、扉を開けて、速やかに食材を庫内に入れてください。

庫内にある芯温センサー（CTCセンサー）の先端部を食材の中心に差し込んでください。

芯温センサー（CTCセンサー）の先端部が必ず食材の中心部にくるように差し込んでください。

食材を入れましたら扉を閉め、ロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。

調理が継続しておこなわれます。



調理が終了すると、「ピー…」とブザーが鳴ります。

ブザーは、扉を開けるか、45秒間経過すると止まります。

5秒後、右のような画面が表示されます。



13. 扉を開けて食材を取り出してください

警告

調理終了後、扉を開けるときは、一気に開けずに徐々に開けること
扉を開けたとき、自動的にモーターブレイキが作動してファンが停止しますので、ケムリや熱気、蒸気が大量に流出することはありませんが、安全のために扉は一気にあけないでください。
熱気や蒸気がかかると、やけどの原因になります。
ひとがケムリを吸い込みますと、健康障害の原因になります。

調理完了直後のグリッドは、素手で持たないこと
調理完了直後のグリッドは、高温になっているため、素手で持ちますとやけどします。

芯温センサーが熱くなっているときは、素手で持たないこと
素手で持ちますとやけどします。

芯温センサーを食材から抜き取ってから、食材を庫内から出してください。

お願い


必ず先に芯温センサーを食材から抜き取ってから、食材を庫内から出してください。

芯温センサーが差し込まれた状態で、食材を庫内から出しますと、ケーブルが引っ張られて、芯温センサー故障の原因になります。


芯温センサーを使わないときは、芯温センサーを右側のホテルパン棚の下にある芯温センサーホルダーに差し込んでおいてください。

グリッドを出し入れする際、芯温センサーのケーブルに引っかけますと、芯温センサー故障の原因になります。

メモ

食材の仕上がり具合を確認して、もう少し調理したい場合は「」アイコンをタップすると、再度1分間調理をおこないます。

この1分間の調理中に、調理時間や調理温度などの各設定を変更することができます。



「」アイコンをタップすると、調理完了時の芯温で再度調理をおこないます。

この調理中に、芯温や調理温度などの各設定を変更することができます。

「」アイコンをタップすると、最後におこなった調理内容で再度調理をおこなうことができます。

この調理中に、調理時間や調理温度などの各設定を変更することができます。

14. ハイパースモーカーボックスを庫内から取り外してください

⚠ 警告	
	調理中や調理終了直後は、ハイパースモーカー用ヒーターには触らないこと触りますと、やけどする原因になります。
	調理中や調理終了直後に、ハイパースモーカーボックスやスチームコンベクションオープンの庫内に触れる場合は、ミトンなどを着用すること直接触りますと、やけどする原因になります。

ハイパースモーカーボックス内の燻製用チップは、1回の調理終了ごとにすててください。

メモ

調理の設定は、調理プログラムとして、本機に保存しておくことができます。

調理の設定を調理プログラムとして保存する場合は、スチームコンベクションオープンに付属の取扱説明書の「設定した調理内容を保存する（「マインドマップ」も同様の手順）」（29ページ）を参照してください。

お手入れ

ハイパースモーカーボックスをいつも清潔にご使用いただくため、必ず「お手入れ」をおこなってください。

スチームコンベクションオーブンの庫内を洗浄する方法については、スチームコンベクションオーブンに付属の取扱説明書の「お手入れ」（35ページ）を参照してください。

自動洗浄機能を使って庫内を洗浄する際は、「ミディウム」または「ロング」を使用してください。

⚠ 警告



調理中や調理終了直後に、ハイパースモーカーボックスやスチームコンベクションオーブンの庫内に触れる場合は、ミトンなどを着用すること
直接触りますと、やけどする原因になります。

お願い

本製品を清潔に保つため、使用後は、中性の洗浄剤を使って洗浄してください。

次亜塩素酸を含む除菌剤や電解酸性水、オゾン水は、使用しないでください。

部品の劣化、変色の原因になります。

清掃をするとき、クレンザー、酸類、アルカリ性洗剤、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。

傷がついたり、錆の原因になります。

気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、漬け置きしないで洗浄してください。

洗浄後は、十分すすいでから速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。

塩素系の洗剤や電解酸性水、オゾン水などに、漬け置きますと、錆および腐食の原因になります。

除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性で、厨房設備および調理器具用のものを使用し、入れすぎないようにしてください。

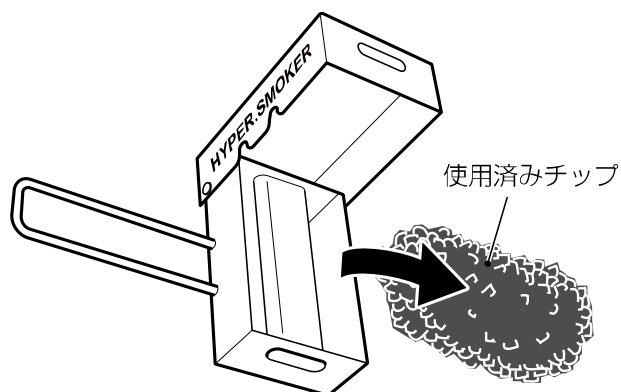
濃度が濃すぎると金属の部品を損傷します。

洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法および、使用上の注意事項に従ってください。

1. ハイパースモーカーボックスの中のチップを捨ててください

スチームコンベクションオーブンの庫内からハイパースモーカーボックスを取り外してください。

ハイパースモーカーボックスの蓋を開けて、中に入っている使用済みのチップを捨ててください。

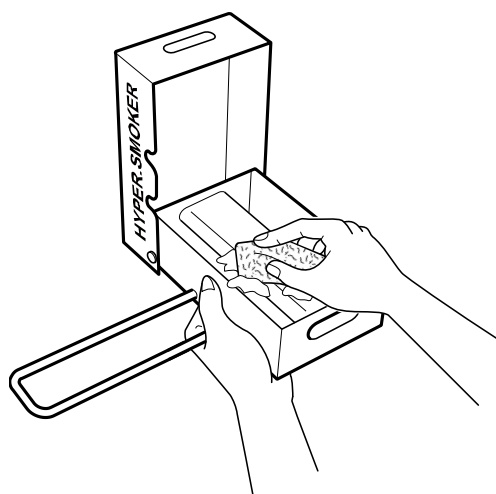


2. ハイパースモーカーボックスを洗浄してください

やわらかいブラシやスポンジに中性の洗浄剤を染み込ませて、ハイパースモーカーボックスの内側と外側の汚れを洗ってください。

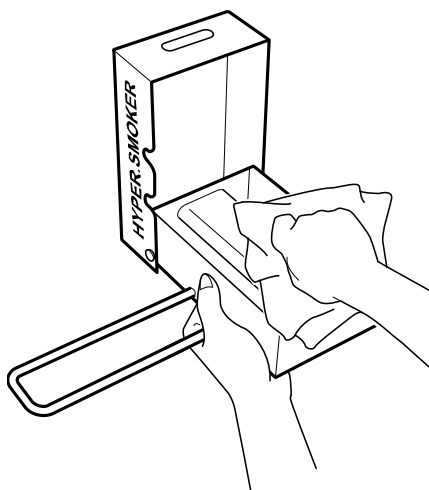
洗浄後は、流水で洗剤成分をきれいにすすぎ流してください。

乾いたきれいな布で付着した水分を拭き取った後、乾燥させてください。



3. ハイパースモーカーボックスを除菌してください

アルコール除菌剤を染み込ませた布で、ハイパースモーカーボックスの内側と外側を拭いてください。



故障の症状と処置

故障かなと思ったら

故障かなと思われ修理を依頼する前に、下記の項目を確認してください。

症状が改善されないときや「処置」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の電源スイッチを「OFF（切）」にして水道栓を閉め、本機専用電源も『OFF（切）』にして、早急にお買上げ店へ連絡してください。

ご連絡の場合は、本機の型式名、機番、故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

症状	確認 / 原因	処置
庫内にケムリが発生しない	ハイパースモーカー機能は ON になっていますか？	「ハイパースモーカー機能をONにする設定」（6 ページ）を参照して、ハイパースモーカー機能の状態を確認してください。
	ハイパースモーカーボックスに燻製用チップは入っていますか？	ハイパースモーカーボックスに燻製用チップが入っているか確認してください。
	ハイパースモーカーボックスに燻製用チップがいっぱいに入っていますか？	燻製用チップが少なすぎると、ケムリを発生させることができません。 燻製用チップは、ハイパースモーカーボックスいっぱいに入れてください。
庫内のケムリの量が少ない	ファン速度の設定が「4」になっていませんか？	ファン速度の設定が「4」になっている場合、ケムリの量は少なくなります。 「1」～「3」の範囲で使用してください。
	「スタート/停止」アイコンをタップして、調理を開始した直後ではありませんか？	庫内にケムリが充満するまでに 20～30 分かかります。 庫内にケムリが充満するまで待ってください。
	ハイパースモーカーボックスは、庫内のハイパースモーカー用のヒーターにしっかりはめ込まれていますか？	ハイパースモーカーボックスは庫内のハイパースモーカー用のヒーターにしっかりはめ込んでください。
	ハイパースモーカーボックスに入っている燻製用チップは使用済みではありませんか？	燻製用チップが使用済みの場合は、新しいものに入れ替えてください。

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

株式会社エフ・エム・アイ

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営 業 所 札 幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙 台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広 島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福 岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北 陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖 縄：〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス 盛 岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四 国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>