

ウノックス

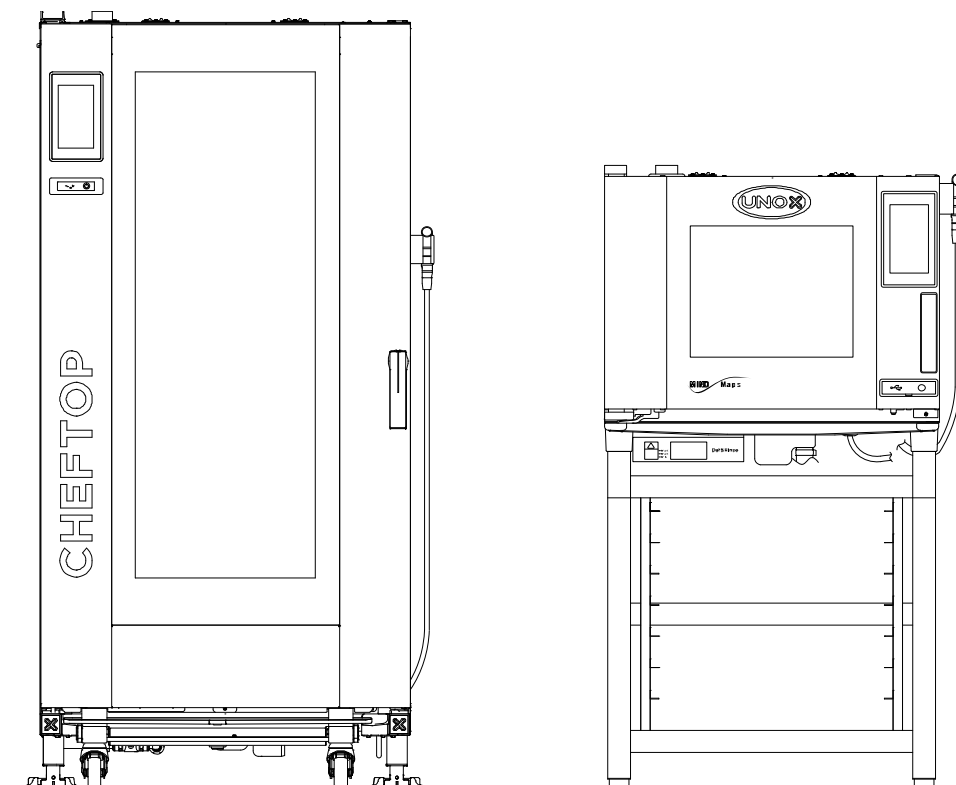
ガス式 スチームコンベクションオーブン / ペーストリーオーブン



## 取扱説明書

XJVC-0511-GPRM / XJBC-06EU-GPRM  
XJVC-0711-GPRM / XJBC-10EU-GPRM  
XJVC-1011-GPRM  
XJVL-2011-GPRS  
XJVL-2021-GPRS

(業務用)



このたびは、当社のウノックス（ガス式 スチームコンベクションオーブン / ペーストリーオーブン）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。

# 目次

安全上のご注意	1～10
電源に関するご注意	11
各部の名称	12～14
卓上タイプ	12
トロリータイプ	13
操作スイッチパネル部	14
付属品、オプション	15
付属品	15
オプション	15
ドアの開閉方法	16・17
卓上タイプの場合	16
トロリータイプの場合	17
UIP(UNOX Intelligent Performance)機能	18・19
操作手順	20～54
電源を入れる	20
調理内容の設定をおこなう	21～28
食材を調理する (時間と調理温度を設定している場合)	29～33
食材を調理する (芯温やデルタTを設定した場合)	34～39
「マインドマップ」を使って 調理内容の設定をおこなう	40～43
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)	44～47
保存した調理プログラムを使って調理する	48・49
「☆」(MYホーム)スイッチ	50・51
プリセットプログラムを使って調理	52～54
お手入れ	55～65
自動洗浄機能「ロータークリーン」を 使って庫内の洗浄	56～58
自動洗浄機能「ロータークリーン」の 開始時刻を設定する	59～61
ファンカバー奥側の洗浄方法	62・63
その他のお手入れ	64～66
専用洗浄剤『Def&Rinse』の補充方法	67
調理プログラムについて	68～77
食材の調理終了後、調理内容を 調理プログラムとして保存	68～71
保存した調理プログラムの 設定内容の確認と修正	72・73



保存した調理プログラムのコピー	74・75
保存した調理プログラムの削除	76・77
「マルチタイム」について	78～98
調理内容の設定と保存	78～82
「マルチタイム」で調理をおこなう	83～85
「マルチタイム」で各食材の調理時間を設定し 「マイメニュー」として保存する	86～88
保存した「マルチタイム」調理プログラムの 設定内容の確認と修正	89・90
保存した「マルチタイム」調理プログラムのコピー	91～93
「マルチタイム」の調理プログラムの削除	94・95
「マルチタイム」の「マイメニュー」で 調理をおこなう	96～98
「同時調理」について	99～118
調理内容の設定と保存	99～103
「同時調理」で調理をおこなう	104～106
「同時調理」で各食材の調理時間を設定し 「マイメニュー」として保存する	107～109
保存した「同時調理」調理プログラムの 設定内容の確認と修正	110・111
保存した「同時調理」の調理プログラムのコピー	112～114
「同時調理」の調理プログラムの削除	115・116
「同時調理」の「マイメニュー」で 調理をおこなう	117・118
「基本調理」	119
「DDC統計データ」	120～125
使用した消費電力量や使用水量の一括確認	120・121
温度管理機能	122・123
使用した消費電力量や使用水量の確認	124・125
点検	126
浄軟水器カートリッジの交換時期	126
故障の診断と手当	127～131
故障かなと思ったら	127・128
エラーコードについて	129～131
仕様	132・133
付属品、オプション、別売品	134
保証書(別添付)について/消耗部品 /補修用性能部品の保有期間	135

# 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

 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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。

# 本機の使用にあたって必ず守ってください

## ⚠ 危険



ガス閉・換気

ガス漏れや燃焼に異常があれば直ちに使用を中止し、電源スイッチを「OFF（切）」にして機械を止め、ガスの元栓を閉じて、窓を開けて換気し、お買い上げ店またはガス業者に連絡すること

換気扇などのスイッチを入れたり、異常のまま使用を続けると、爆発、火災の危険性があり、ガス中毒の原因にもなります。

## ⚠ 警告



専門業者

据付けは、お買い上げ店、または専門業者に依頼すること

ご自分で据付けをされ不備があると、ガス事故、漏電、ショート、感電、火災の原因になります。



専門業者

ガス配管工事は、ガス事業者または専門のガス工事業者に依頼し、本機に近い所（できれば1m以内）にガスの元栓を設けること

ご自分で配管工事をされ、不備があると、ガス事故の原因になります。



禁止

本機には、『定格銘板』に記載の使用ガス名以外の種類のガスを使用しないこと

不完全燃焼、燃焼異常により、ガス中毒やガス事故の原因になります。



専門業者

ガスの元栓と本機との接続は、専門のガス工事業者に依頼すること

ご自分で接続工事をされ、不備があると、ガス漏れの原因になります。



禁止

ガスの元栓と本機との接続は、必ずネジ接続でおこない、ゴムホースは使用しないこと

ガス管の劣化や接続不十分により、ガス漏れの原因になります。



禁止

ガスの元栓と本機との接続に、強化ガスホースやLPガス燃焼器接続用継手付ホースを使う場合は、見えない場所で使用しないこと

劣化状況がわからず、ガス漏れの原因になります。



給排気設備

本機の設置室に給排気設備を設け、換気すること

不完全燃焼による一酸化炭素の発生などにより、ガス中毒の原因になります。

## ⚠ 警告



フード設備

本機の上方にファン付排気フードを設備し、燃焼排ガスや機械から出る蒸気や熱風を十分に排気すること

ファン付排気フードを設備しないと、不完全燃焼により、ガス中毒の原因になります。蒸気や熱風が部屋内にこもり、部屋の天井や壁を痛める原因にもなります。



給気確保

給気口は室内がよく換気される位置に設け、給気を十分に確保すること

不完全燃焼により、ガス中毒の原因になります。



禁止

本機の設置室の給気口は、物などで塞がないこと

不完全燃焼により、ガス中毒の原因になります。



離隔距離

本機は、機械の『離隔距離表示銘板』に記載の離隔距離を確保して据付けること

周囲の壁などが熱せられて、火災の原因になります。



アース線接続

アース線を必ず接続すること

アース線は、必ずアース端子に接続してください。  
アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。  
アースが不完全な場合は、感電の原因になります。  
設備側にアース端子がない場合、電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。



専用電源

卓上タイプの電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用尾コンセントに直接接続すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

対象機種：XJVC-05111-GPRM、XJVC-07111-GPRM、XJVC-10111-GPRM、XJBC-06EU-GPRM、XJBC-10EU-GPRM



専用電源

トロリータイプの電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

対象機種：XJVL-20111-GPRS、XJVL-20211-GPRS



電気工事

電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、漏電、ショート、感電、火災の原因になります。



禁止

本機の無線LAN機能は、医療用電気機器、産業機器、科学機器や自動ドアなどの自動制御機器が近くにあるところで使用しないこと

無線LANからの電波が影響をあたえることがあり、誤動作の原因になります。  
医療機関では無線機器の使用を禁止している場合があります。

## ⚠ 警告



専用電源切

本機の電源コードを専用の漏電遮断機付きサーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に接続前に、漏電遮断機付きサーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備が『OFF(切)』になっているか確認すること

漏電遮断機付きサーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備が『ON(入)』の状態、電源コードの接続作業をおこなった場合、感電する恐れがあります。



専用電源切

本機の配管、または電源コードの接続をやり直すときは、本機専用電源を「OFF(切)」にし、水道栓を閉めてからおこなうこと

本機専用電源が『ON(入)』になっていたり、水道栓が開いていたりしますと、感電や漏水の原因になります。



屋外禁止

屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されると、漏電、ショート、感電の原因になります。



湿気禁止

湿気の多いところや、水などがかかり易いところに据え付けないこと

本体や電源コード、電源プラグに水などがかかりますと、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原因になります。



水掛け禁止

庫内以外には直接水をかけないこと

漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグ（電源プラグ使用の場合）が破損している場合は使用しないこと

そのまま使用しますと、ショート、感電、火災の原因になります。



点検清掃

電源プラグを使用している場合は、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に電源プラグを抜いて確認し、根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、ショート、感電、火災の原因になります。



連絡

漏電遮断器、またはサーキットブレーカーが『OFF(切)』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、ショート、感電、火災の原因になります。



接触禁止

機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

電気装置や配線に触れると、感電する恐れがあります。

## ⚠ 警告



濡手禁止

濡れた手で電源プラグなど（電源プラグ使用の場合）の電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作したりしないこと

漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

本機の上部にある排気口は、手や物で塞がないこと

燃焼排ガスの排気ができなくなり、不完全燃焼の原因になります。  
不完全燃焼がおきますと、ガス中毒などのガス事故の原因になります。



禁止

本機の下部には、物を置かないこと

空気の流れの妨げによる不完全燃焼の原因になります。  
不完全燃焼がおきますと、ガス中毒などのガス事故の原因になります。



専用電源切

異常時は、電源スイッチを「OFF(切)」にして機械を止め、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。



電源切・ガス閉

ご使用中に停電になった場合は、電源スイッチを「OFF(切)」にし、ガス元栓を閉めること

停電復帰後、動作が継続した際に点火不良が生じた場合、ガス事故の原因になります。



電源切・ガス閉

ご使用中に地震が発生した場合は、電源スイッチを「OFF(切)」にし、ガス元栓を閉めること

ガス漏れが生じた場合、爆発、火災の原因になります。



禁止

他のガス器具などからガスが漏れていたら、本機を使用せずに、窓を開けて換気すること

本機の電源スイッチを押したり、電源プラグを抜いたり（電源プラグ使用の場合）すると、引火爆発し危険です。



禁止

扉にぶら下がったり、乗ったりしないこと

製品が転倒した場合、ケガの原因になります。



換気

ご使用中は、設備のファン付排気フードを作動させ、換気すること

換気をおこなわないと、不完全燃焼の原因になり、不完全燃焼になった場合、ガス中毒の原因になります。  
蒸気や熱風が部屋内にこもり、部屋の天井や壁を痛める原因にもなります。



接触禁止

使用中は、本機の外側も高温になるので、ロックハンドルや操作部以外さわらないこと

高温になっている部分に触れると、やけどの原因になります。

## ⚠ 警告



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、熱気や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開けないでください。熱気や蒸気がかかりますと、やけどの原因になります。



扉ガラス注意

**扉のガラスは、取り扱いに注意すること**

扉のガラスが割れますと、ケガの原因になります。



素手禁止

**調理完了直後のホテルパンは、素手で持たないこと**

調理完了直後のホテルパンは、高温になっているため、素手で持ちますとやけどします。



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。



禁止

**修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理したりしないこと**

修理に不備があると、ショート、感電、火災などの原因になります。



改造禁止

**改造は絶対におこなわないこと**

改造をされると、ショート、感電、火災の原因になります。庫内や機械内部からの水漏れの原因にもなります。



専門業者

**移設は専門業者か、お買い上げ店に依頼すること**

電気の配線に不備があると、感電、火災の原因になります。給水や排水の配管に不備があると、周囲を濡らす原因になります。



専門業者

**ガスの種類の異なる地域に移設する場合は、そのままでは使用できませんので、お買い上げ店に相談すること**

そのまま使用されますと、ガス事故の原因になります。



## ⚠ 警告



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



水平据付

丈夫で平らなところに水平になるように据え付けること  
据え付ける場所が、ガタついたり、かたむいていたりしますと転倒、落下によるケガなどの原因になります。



周囲空ける

本機は、隣接面から後面（電気部品側）は400mm以上、左側面は100mm以上、右側面（ハンドシャワー側）は300mm以上離すこと  
熱がこもると、隣接した機器の能力に、影響を与える原因になります。



飲料水用

給水に使用する水は、必ず飲料用の水を使用すること  
飲料水以外の水を使用しますと、健康障害の原因になります。



防水処置

水などをこぼしてもよい所に据え付けること  
使用中、扉を開けたときに付着した水などが床に落ちます。  
庫内洗浄の際、ハンドシャワーから出た水や庫内からあふれ出た水などが床面などを濡らします。  
濡れると不都合な所には、据え付けしないでください。



不燃構造

トrolleyタイプは、「不燃構造」の床の上に据え付けること  
卓上タイプは、専用設置台の上に据え付けること  
据付け場所が熱せられ、火災の原因になります。



禁止

本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと  
落下した場合、ケガの原因になります。  
水がこぼれて機械内部に入った場合、漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

電源プラグを使用の場合、電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと  
必ず電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源プラグ内部でコードに傷がつき、ショート、感電、火災の原因になります。



熱器具禁止

熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと  
熱で樹脂部品が変形したり、破損したりした場合、ケガの原因になります。

## ⚠ 注意



### 排水点検

始業時に、排水ホースに詰まりがないか、点検をおこなうこと

排水ホースが詰まると、排水がスムーズにおこなわれず、庫内から水などがあふれ出た場合、周囲を濡らす原因になります。



### 挿入禁止

庫内ファンが回転しているときは、ファンカバーの隙間から、箸、スプーンなどを入れないこと

ケガの原因になります。  
庫内ファンや箸、スプーンなどが破損し、食材などに入った場合、異物混入の原因になります。



### 水道栓閉

本機から水が漏れている場合は、電源スイッチを「OFF (切)」にして機械を止め、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、水道の元栓を閉めてお買上げ店に連絡すること

水漏れにより、周囲を濡らす原因になります。  
漏れた水が機械内部の電気部品にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。



### 指挟まない

扉や扉の内ガラスを閉めるときは、指を挟まないこと

ケガの原因になります。



### 素手禁止

トロリータイプは、予熱の後、および調理後、トロリーを庫内から引き出す際、保護手袋などを着用し、トロリー取手を使って引き出すこと

トロリーが高温になっているため、素手でトロリーに触るとやけどの原因になります。  
対象機種：XJVL-2011-GPRS、XJVL-2021-GPRS



### ストッパーロック

トロリータイプで、トロリーを移動させるとき以外は、キャスターのストッパーをロックしておくこと

床の傾斜などで、トロリーが動いてひとなどにぶつかった場合、ケガややけどの原因になります。  
対象機種：XJVL-2011-GPRS、XJVL-2021-GPRS



### ストッパーロック

トロリータイプで、トロリーの棚にホテルパンをセットした後は、トロリーの前後（各1箇所）にあるホテルパンストッパーを掛けること

トロリーの棚からホテルパンが滑り落ちると、ケガややけどの原因になります。  
対象機種：XJVL-2011-GPRS、XJVL-2021-GPRS



### 禁止

トロリータイプで、トロリーの前後（各1箇所）にあるホテルパンストッパーを持つての移動はさせないこと

ホテルパンストッパーが外れて、トロリーの棚からホテルパンが滑り落ちると、ケガややけどの原因になります。  
対象機種：XJVL-2011-GPRS、XJVL-2021-GPRS



### 平らな場所

トロリータイプで、トロリーは床面が丈夫で平らな場所で使用すること

床面に凹凸などがあり、トロリーが転倒すると、ケガややけどの原因になります。  
対象機種：XJVL-2011-GPRS、XJVL-2021-GPRS

## ⚠ 注意



禁止

**トrolleyタイプで、トrolleyの最大耐荷重を超える食材は載せないこと**

トrolleyやトrolleyの棚、ホテルパンが変形した場合、ケガややけどの原因になります。  
対象機種：XJVL-2011-GPRS、XJVL-2021-GPRS



禁止

**卓上タイプでは、棚の最大耐荷重を超える食材は載せないこと**

棚やホテルパン、天板が変形した場合、ケガややけどの原因になります。  
対象機種：XJVC-0511-GPRM、XJVC-0711-GPRM、XJVC-1011-GPRM、  
XJBC-06EU-GPRM、XJBC-10EU-GPRM



可燃物禁止

**可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置いたりしないこと**

本機の電源スイッチを「ON(入)」にしたり、電源プラグを抜いたり（電源プラグ使用の場合）すると、発火の原因になります。



禁止

**操作部（タッチパネルを含む）は、先の尖ったものや、硬いもので押さないこと**

操作部（タッチパネルを含む）を破損しますと、感電や漏電の原因になります。



庫内洗浄

**使用後は、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。



接触禁止

**庫内が熱い状態のときは、庫内各部位に直接触れないこと**

庫内に触れた場合、やけどの原因になります。



水道栓閉

**作業終了後は、水道の元栓を閉めておくこと**

配管部分やハンドシャワーのホース部分が破損などにより、水漏れが発生した場合、周囲を濡らす原因になります。  
漏れた水が機械内部に入った場合、漏電、ショート、感電の原因になります。



開放禁止

**終業後は、扉を開けたままにしないこと**

ネズミや虫などが入り込みますと、異物混入や健康障害の原因になります。



専用電源切

**自動洗浄以外のお手入れのときや、点検のときは、必ず電源スイッチを「OFF(切)」にして機械を止め、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)」にすること**

誤って操作部に触れた場合、ケガややけどの原因になります。  
漏電、ショート、感電の原因にもなります。



冷めるまで待つ

**自動洗浄以外のお手入れのときや、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。

## ⚠ 注意



保護

付属の専用洗浄剤『Det&Rinse』を取り扱うときは、ゴム手袋を着用すること  
手にかかったりしますと、手荒れの原因になります。



接触禁止

付属の専用洗浄剤『Det&Rinse』は、口に入れたり、飲み込んだりしないこと  
健康障害の原因になります。



洗浄剤保管

付属の専用洗浄剤『Det&Rinse』は、子供の手の届かないところに保管すること  
誤って口に入れたり、飲み込まれますと、健康障害の原因になります。



洗浄乾燥

ホテルパンや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たあと、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。



禁止

ハンドシャワーを使って庫内を洗浄する際は、ハンドシャワーから水が勢いよく出るため、水の出しすぎに注意すること

水を出しすぎますと、庫内から水があふれ出る恐れがあります。  
水があふれ出すと周囲を濡らす原因になります。



禁止

扉のガラスは、強い力をかけたり、衝撃をあたえたりしないこと

ガラスを破損する原因になり、ガラスを破損した場合、ケガの原因になります。



禁止

扉のガラスを清掃するときは、クレンザーや金属タワシなどは使用しないこと

ガラスを破損する原因になり、ガラスを破損した場合、ケガの原因になります。



専用電源切

ご使用後は、安全のため電源スイッチが「OFF(切)」にして、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)」にすること

電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になります。



動作点検

漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。



テープ止め

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、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

# 電波に関するご注意



本機は電気通信事業者の電気通信回線設備に直接接続して使用することはできません。

本製品に内蔵されている無線モジュールは、電波法に基づく技術基準適合証明を受けています。したがって、本製品を使用するときに無線局の免許は必要ありません。

次の事項をおこなうと法律で罰せられることがあります。

- ・ 本製品を分解/改造すること。

本製品の使用周波数帯は、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか、工場の生産ラインなどで使用される移動体識別用の構内無線局（免許を要する無線局）及び特定小電力無線局（免許を要しない無線局）並びにアマチュア無線局（免許を要する無線局）が運用されています。

- ・ 本製品の無線機能を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局及び特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- ・ 万一、本製品から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉が発生した場合には、速やかに使用を停止し、お買上げ店にご連絡いただき、混信回避のための処置等（例えば、パーティションの設置など）についてご相談ください。
- ・ その他、本製品から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、何かお困りのことが起きたときはお買上げ店へお問い合わせください。

無線LAN接続においては、無線LAN(IEEE802.11n/2.4GHz 帯、またはIEEE802.11g、IEEE802.11b)、その他の無線機器の周囲、電子レンジなど電波を発する機器の周囲、障害物の多い場所、その他電波状態の悪い環境で使用した場合に接続が頻繁に途切れたり、通信速度が極端に低下したり、エラーが発生したりする可能性があります。

本製品の無線LAN機能は、すべての無線LAN機器との接続・動作を保証するものではありません。

無線LAN通信時に発生したデータおよび情報の漏洩につきましては、当社は一切の責任を負いかねます。

Bluetoothと無線LANは同じ2.4GHz帯の無線周波数を使用するため、同時に使用すると電波が干渉し合い、通信速度の低下やネットワークが切断される場合があります。接続に支障がある場合は、お使いのBluetooth、無線LANのいずれかの使用を中止してください。

無線LANの接続設定をするときは周辺のアksesポイントが自動的に検索されるため、利用する権限のないアksesポイントが表示されることがあります。利用する権限のないアksesポイントには接続しないでください。接続した場合、不正アksesとみなされることがあります。

使用周波数帯域	2.4GHz
変調方式	DS-SS方式 (IEEE802.11b) DS-SS方式/OFDM方式 (IEEE802.11g) OFDM方式 (IEEE802.11n)
周波数変更の可否	2.4GHz全帯域を使用し、かつ移動体識別装置の帯域を回避可能です。



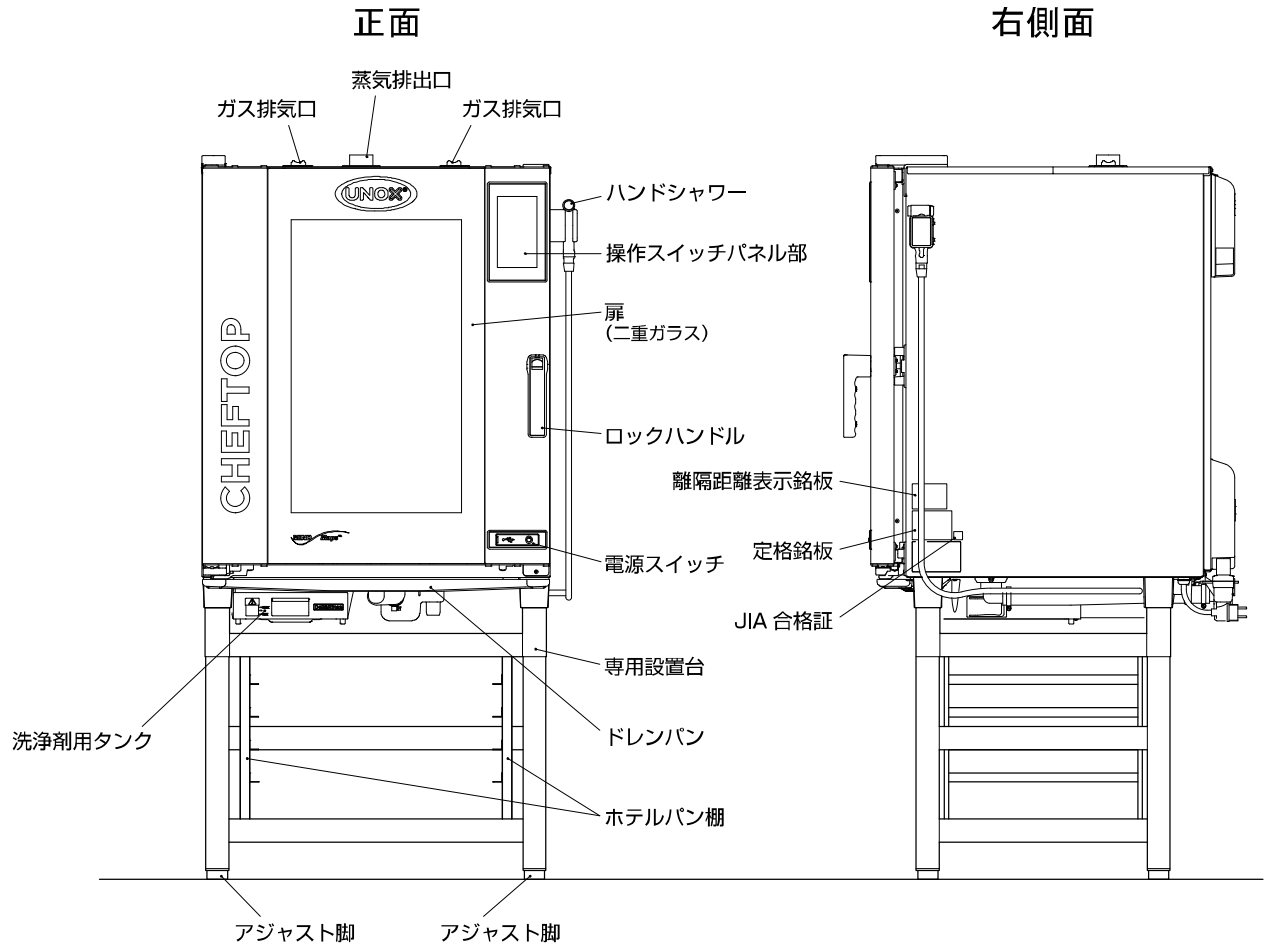
211-171103

本機を無線LANに接続する、または非接続にするときは、お買上げ店にご連絡ください。

# 各部の名称

本機は、熱風や蒸気を使って調理する機械です。

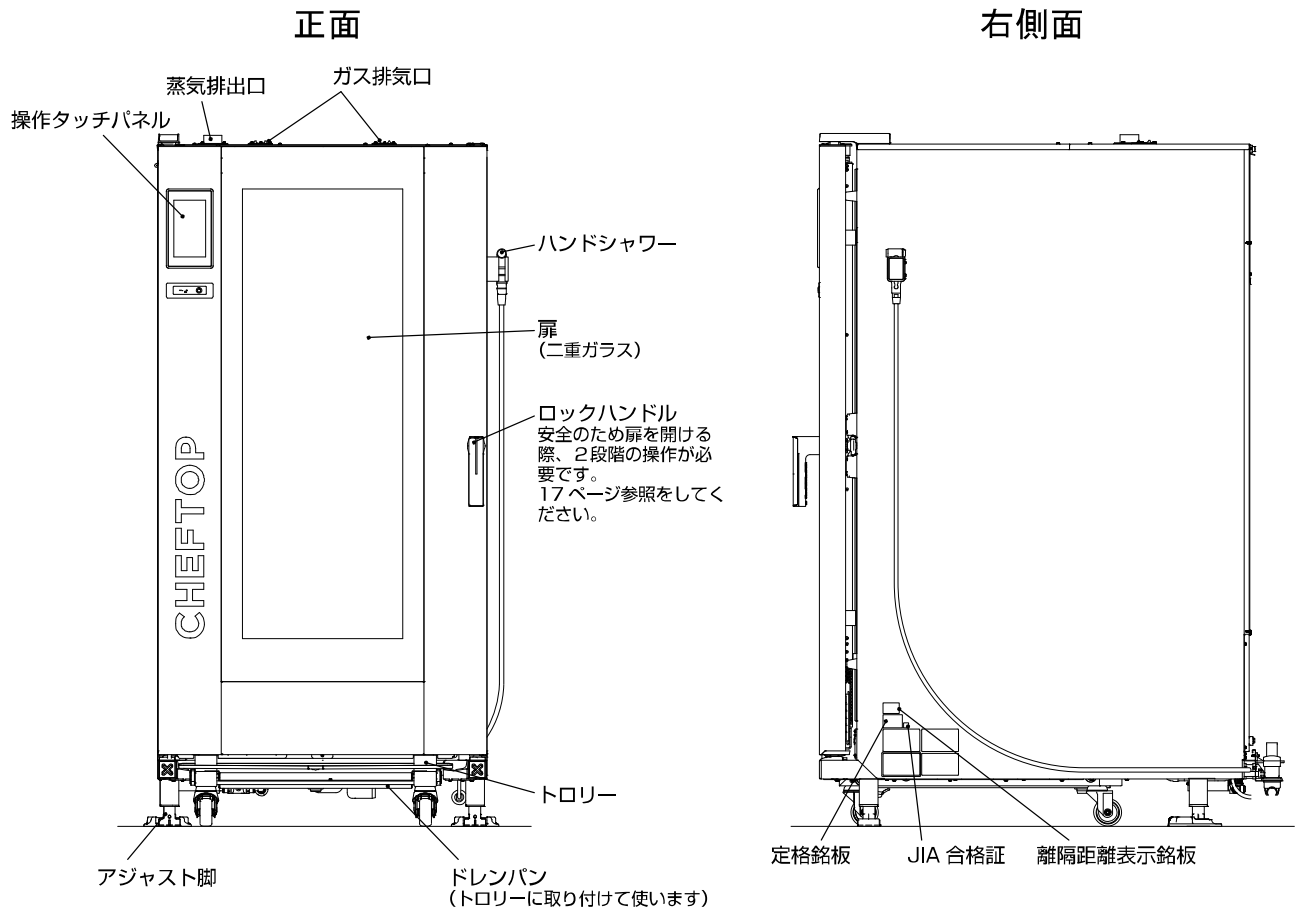
## 卓上タイプ



### お願い

本機は、必ず専用設置台の上に据え付けてご使用ください。

# トロリータイプ

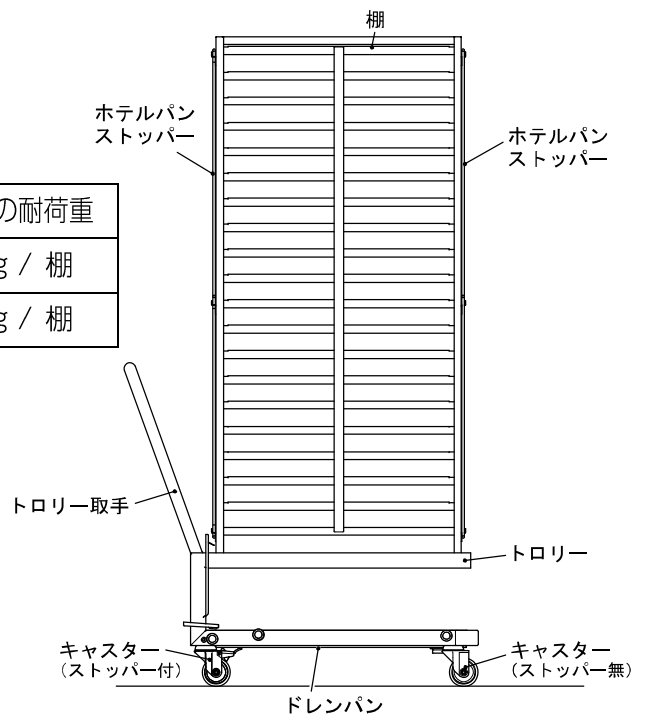


## トロリー

本機は、グリッドおよびホテルパンに調理する食材を並べた状態で、トロリーの棚に乗せ、トロリーを庫内に入れて調理をおこないます。

トロリーの耐荷重

	耐荷重	棚一段の耐荷重
XJVL-2011-GPRS	90kg	4.5kg / 棚
XJVL-2021-GPRS	180kg	9kg / 棚



## 操作スイッチパネル部



① 「」スイッチ

ひとつ前の画面に戻ります。

② 「」スイッチ

「プログラム」アイコンに登録した調理プログラムから、使用頻度の高い調理プログラムのショートカットアイコンだけを作っておくと、たくさんの調理プログラムの中から、使用頻度の高い調理プログラムを探す手間をはぶくことができます。

③ 「」スイッチ

メインメニューの画面に戻ります。

④タッチパネル

調理を設定したり、調理動作を確認したりします。

⑤ 「」スイッチ

調理の設定などで、値を大きくするときに使用します。

⑥ 「START/STOP」スイッチ

調理を開始するときや、調理を止めるときに使用します。  
調理を止める場合は、3秒間長押ししてください。

⑦ 「」スイッチ

調理の設定などで、値を小さくするときに使用します。


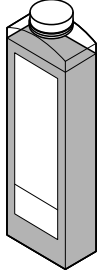
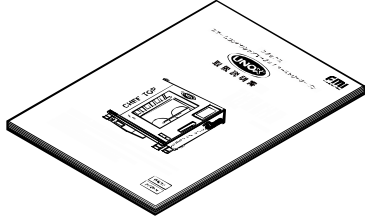
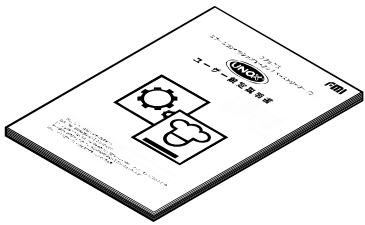
### お願い

タッチパネルは、強い力をかけたり、衝撃をあたえたりしないでください。  
タッチパネルを破損する原因になります。



# 付属品、オプション

## 付属品

 <p>工具(ファンカバーのネジ用) 1本</p>	 <p>専用洗剤『Det&amp;Rinse』(1L) 1本</p>	 <p>取扱説明書(本書) 1冊</p>
 <p>ユーザー設定説明書 1冊</p>		

据付工事説明書 (卓上タイプ用、またはトロリータイプ用).....	1冊
保証書.....	1部

### 卓上タイプ

専用設置台 (XJVC-0511-GPRM / XJVC-0711-GPRM用) .....	1台
専用設置台 (XJVC-1011-GPRM用).....	1台
専用設置台 (XJBC-06EU-GPRM用).....	1台
専用設置台 (XJBC-10EU-GPRM用).....	1台

### トロリータイプ

トロリー (XJVL-2011-GPRS用 トロリー取手、トロリードレンパン付).....	1台
トロリー (XJVL-2021-GPRS用 トロリー取手、トロリードレンパン付).....	1台

## オプション

- ホテルパン GN1/1 (XJVC-0511-GPRM / XJVC-0711-GPRM / XJVC-1011-GPRM / XJVL-2011-GPRS / XJVL-2021-GPRS用)
- ホテルパン GN2/1 (XJVL-2021-GPRSのみ使用可能)
- 天板 600×400mm (XJBC-06EU-GPRM / XJBC-10EU-GPRM用)
- ハイパースモーカーボックス (XJVCシリーズのみ使用可能)

# ドアの開閉方法

卓上タイプと、トロリータイプでは、扉の開けかたが異なります。  
トロリータイプは、安全のため扉を開く操作が2段階になっています。  
ここでは、卓上タイプと、トロリータイプのそれぞれの開閉方法を説明します。


## 卓上タイプの場合

### 扉の開けかた

#### 1. ドアハンドルのロックを解除してください

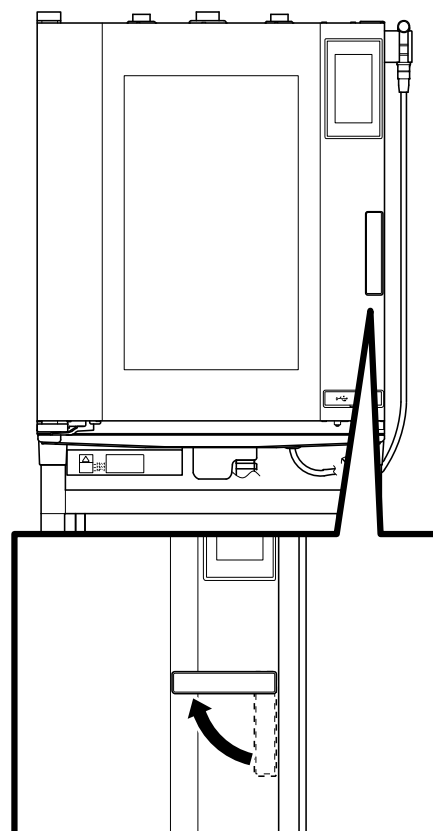
ドアハンドルを90° 回して、ロックを解除してください。

**⚠ 警告**



調理終了後、扉を開けるときは、ゆっくり開けること  
扉は、一気に開けると熱気や蒸気が勢いよく出ることがあり、熱気や蒸気がかかりますと、やけどの原因になります。  
安全のために扉は一気に開けないでください。

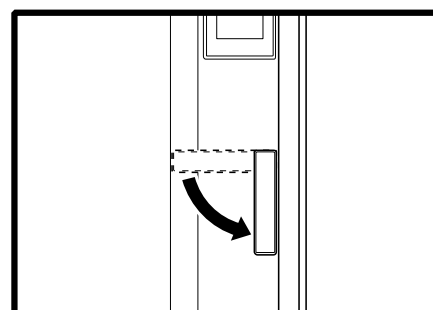
#### 2. 扉を開いてください



### 扉の閉めかた

#### 1. 扉を押さえ込むようにして閉めてください

#### 2. ドアハンドルを下方方向に止まるところまで回してロックしてください



# トロリータイプの場合

## 扉の開けかた


### 1. ドアハンドルのロックを解除してください

ドアハンドルを90°回して、ロックを解除してください。

扉が少し開きます。

調理終了後の場合は、その状態のまま、庫内から蒸気や熱風が抜け切るのを待ってください。

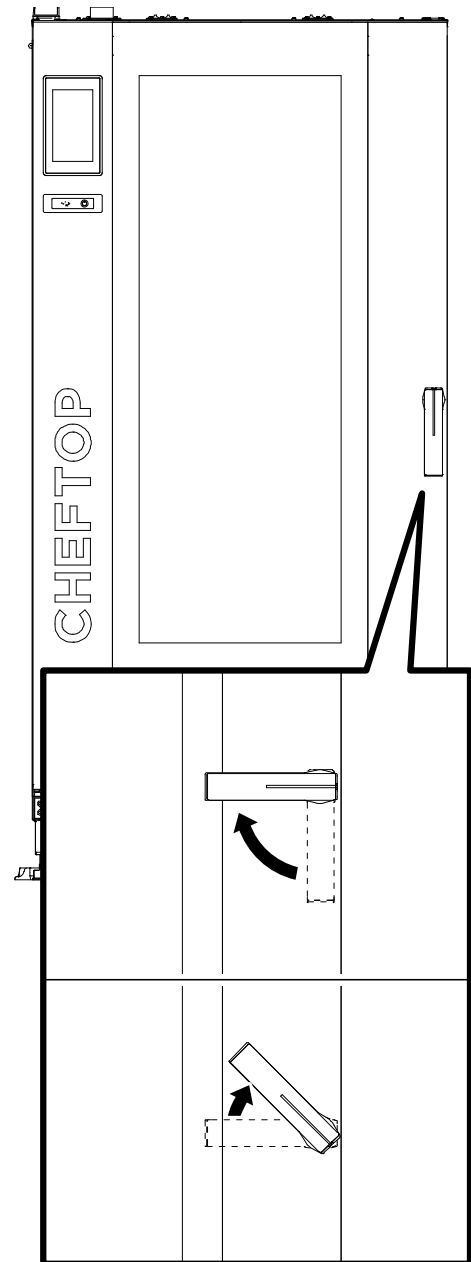
**警告**

 **調理終了後、扉を開けるときは、ゆっくり開けること**  
扉は、一気に開けると熱気や蒸気が勢いよく出ることがあり、熱気や蒸気がかかりますと、やけどの原因になります。安全のために扉は一気に開けないでください。

### 2. 扉を開いてください

ドアハンドルをさらに止まるところまで、上方向に回してください。

扉を開くことができるようになります。



## 扉の閉めかた

1. ドアハンドルを上方向に止まるところまで回しながら、ドアを押さえ込むようにして閉めてください

2. ドアハンドルを下方向に止まるところまで回してロックしてください

# UIP(UNOX Intelligent Performance)機能

UIP(UNOX Intelligent Performance)機能は、本機のオープンに新しく搭載された新しい機能です。

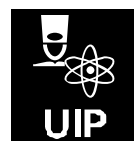
UIP(UNOX Intelligent Performance)機能をご使用いただくと、食材を最適な状態に仕上げるために、庫内にある温度センサーからの温度値を計算し、予熱の時間や温度、調理時間や調理温度を自動で計算し、調整します。

UIP(UNOX Intelligent Performance)機能には、「スマートプリヒーティング」「AUTO.Soft」「アダプティブクッキング」の3種類の機能があります。

通常は、「スマートプリヒーティング」がON（緑色）、「AUTO.Soft」がOFF（赤色）、「アダプティブクッキング」がON（緑色）の状態になっています。

「スマートプリヒーティング」「AUTO.Soft」「アダプティブクッキング」の機能名をタップする毎にONとOFFが切り替わります。

各機能については、以下に説明します。



## スマートプリヒーティング

「スマートプリヒーティング」機能を使うと、機械が設定した予熱時間と温度、設定した調理温度、庫内温度センサーからの情報をもとに計算し、機械が予熱時間や予熱温度を自動で補整します。

1日の最初に調理をおこなう、または前回の調理から時間が空いたなどの理由で、庫内の温度が下がっている場合に、庫内の部分的な温度差が発生するのを抑えます。

事前に調理した後の庫内の温度情報をもとに、予熱の有無も判断し、予熱が必要ない場合は、予熱をスキップして、食材を庫内に入れるよう促す画面が表示されます。



## AUTO.Soft

大量の食材を調理する場合、予熱後、庫内に食材を投入するのに時間がかかるため、庫内温度が大幅に下がります。

通常、その状態から、一気に設定温度まで庫内温度をあげると、食材に大きな熱のダメージを与えます。

「AUTO.Soft」機能を使うと、機械が庫内温度センサーからの情報をもとに、ヒーターのONとOFFを繰り返しながら庫内温度をゆるやかにあげて、食材への熱のダメージを最小限に抑えます。

繊細な食材の調理をすることができます。

必要に応じて「アダプティブクッキング」と組み合わせると、複数段を調理した場合に発生しやすい、棚位置による仕上がりのムラも抑えられます。



## アダプティブクッキング

通常、1段のみ調理する場合と、複数段を調理する場合とは、同じ調理時間や調理温度、蒸気量、風量の設定で調理をおこなうと庫内温度のあがりかたが異なるため、調理の仕上がりに違いが発生します。

そのため、調理するかたが調理の仕上がりの違いを考慮して、調理時間や調理温度、蒸気量、風量をその都度変えて設定する必要があります。

「アダプティブクッキング」機能を使うと、機械が庫内温度センサーや湿度センサーからの情報をもとに計算し、調理時間や調理温度、蒸気量を自動で補整します。

1段のみ調理した場合と、複数段を調理した場合で仕上がりに差が出ないように調理されます。

複数段を調理した場合に発生しやすい、棚位置による仕上がりのムラも抑えられます。



## SMART.Drain

ご使用できません。

# 操作手順

## 電源を入れる

1. 水道栓を開けてください
2. ガスの元栓を開けてください
3. 卓上タイプの場合は専用コンセントに電源プラグを差し込み、トロリータイプの場合は本機専用電源を『ON(入)』にしてください
4. 本機の電源スイッチを『ON(入)』にしてください

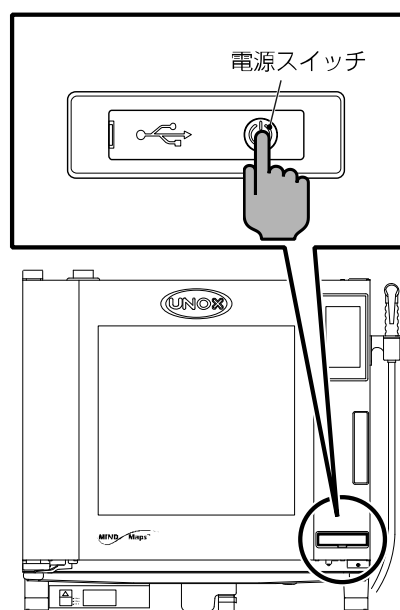
本機の右下にある電源スイッチを押して『ON(入)』にしてください。

約7秒後、操作部（タッチパネル）に「UNOX」のロゴを表示し、その約38秒後にホーム画面が表示されます。

庫内ランプが点灯します。

### メモ

前回、電源スイッチが『ON(入)』の状態、本機専用電源を『OFF(切)』にしている場合、本機専用電源を『ON(入)』にすると本機の電源スイッチを押さなくても電源が入ります。



5. 使用前にハンドシャワーを使って庫内を水ですすいでください

本機の扉を開けて、ハンドシャワーを庫内に向けて水を出し、庫内をきれいにすすいでください。

# 調理内容の設定をおこなう

## 1. 「設定」アイコンをタップしてください

「設定」の画面が表示されます。

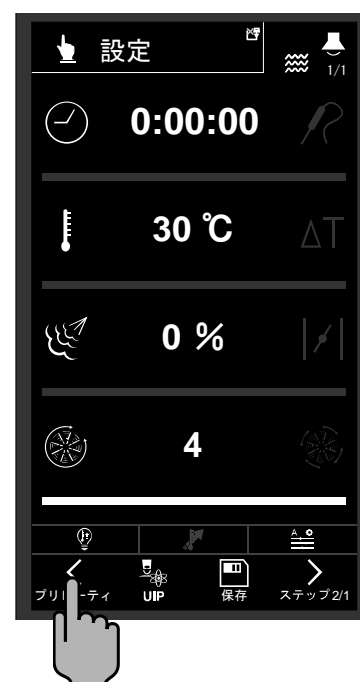



## 2. 予熱を設定してください


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。

「プリヒーティング」の設定画面が表示されます。



「」アイコンをタップしてください。

「」アイコンが赤色になり、温度設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、温度の値を変更してください。

温度の値は、「30℃」から「260℃」まで、1℃刻みで変更できます。（初期値「30℃」）

予熱の温度設定は、「ステップ1/1」で設定する温度に対して、プラス30℃に設定してください。

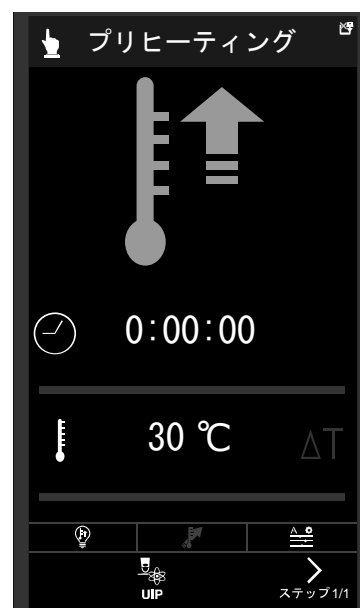
表示されている温度の下のゲージを指で操作することでも温度の値を変更することができます。

温度の値を3秒間変更しないと、表示されている温度は白色に戻り値を記憶します。

予熱の温度設定が完了しましたら、画面下の「>」アイコンをタップして「設定」の画面に戻ってください。


時間を設定する場合は、「」アイコンをタップして時間を設定してください。

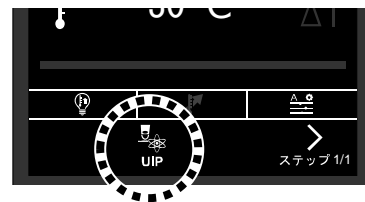
時間は最大59分59秒（0:59:59）まで設定できます。



## お好みで「UIP」(UNOX Intelligent performance)を設定してください

UIP (UNOX Intelligent performance)の詳細については、「UIP (UNOX Intelligent performance)機能」(18ページ)を参照してください。

「」アイコンをタップすると、「UNOXインテリジェント・パフォーマンス」の画面が表示されます。



通常は、「スマートプリヒーティング」がON(緑色)、「AUTO.Soft」がOFF(赤色)、「アダプティブクッキング」がON(緑色)の状態になっています。

機能名をタップする毎にONとOFFが切り替わります。



「UIP」(UNOX Intelligent performance)は、予熱中や調理中でも設定、または設定の変更をおこなうことができます。



各機能の動作内容は、以下のとおりです。

機能項目	動作内容
スマートプリヒーティング	設定した予熱時間と温度、設定した調理温度、庫内温度センサーからの情報をもとに計算し、機械が予熱時間や予熱温度を自動で補整します。
AUTO.Soft	大量の食材を調理する場合、予熱後、庫内に食材を投入するのに時間がかかるため、庫内温度が大幅に下がります。 通常、その状態から、一気に設定温度まで庫内温度をあげると、食材に大きな熱のダメージを与えます。 「AUTO.Soft」機能を使うと、機械が庫内温度センサーからの情報をもとに、ヒーターのONとOFFを繰り返しながら庫内温度をゆるやかにあげて、食材への熱のダメージを最小限に抑えます。
アダプティブクッキング	機械が庫内温度センサーや湿度センサーからの情報をもとに計算し、調理時間や調理温度、蒸気量を自動で補整します。 1段のみ調理した場合と、複数段を調理した場合で仕上がりに差が出ないように調理されます。 複数段を調理した場合に発生しやすい、棚位置による仕上がりのムラも抑えられます。
SMART.Drain	使用できません。

お好みにより機能をON、またはOFFに設定してください。

「終了」アイコンをタップすると、設定を確定して、一つ前の画面に戻ります。



### 3. 時間、または芯温を設定してください

調理時間を設定する場合は、「🕒」アイコンをタップしてください。

「🕒」アイコンが赤色になり、時間設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、時間の値を変更してください。

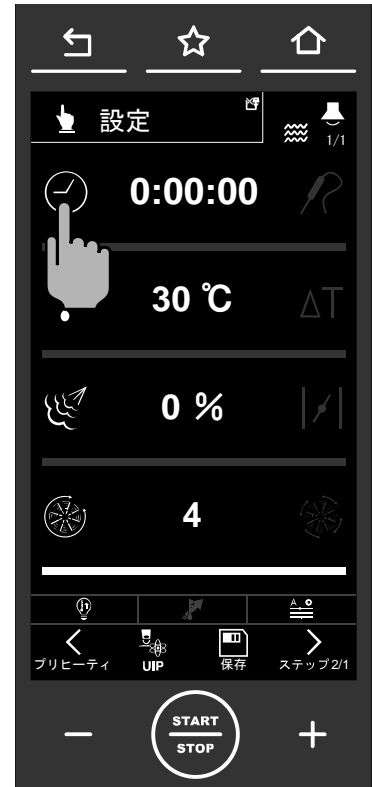
時間の値は、「0:00:00」から「9:59:59」まで、1分刻みで変更できます。（初期値「0:00:00」）

表示されている時間の「時」「分」「秒」のいずれかをタップして赤色に変えると、その部分の値を変えることができます。

この方法ですと、秒の値を1秒刻みで変更することができます。

表示されている時間の下のゲージを指で操作することでも時間の値を変更することができます。

時間の値が、「0:00:00」の状態、「-」スイッチを押す、または「9:59:00」か「9:59:59」の状態、「+」スイッチを押すと、「無限」と表示され連続調理の設定になります。



時間の値を3秒間変更しないと、表示されている時間は白色に戻り値を記憶します。

芯温を設定する場合は、「🌡️」アイコンをタップしてください。

#### メモ

調理時間を設定している場合、「🌡️」アイコンをタップすると調理時間の設定はキャンセルされます。

芯温の調理は、食材の中心温度で管理するため、食材の温度や大きさなどにより、調理時間が変動するからです。

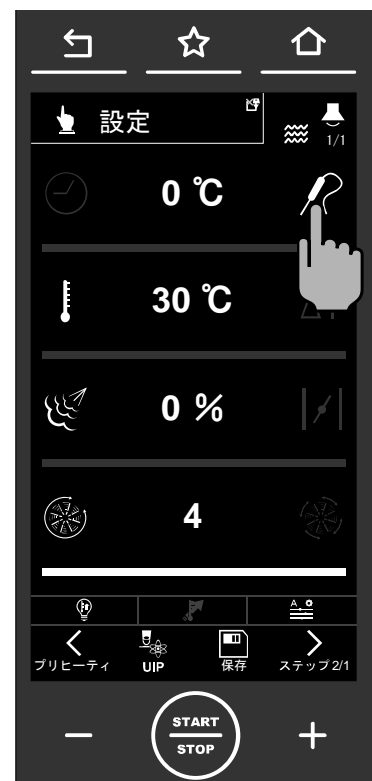
「🌡️」アイコンが赤色になり、温度設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、温度の値を変更してください。

温度の値は、「0°C」から「120°C」まで、1°C刻みで変更できます。（初期値「0°C」）


表示されている芯温の下のゲージを指で操作することでも芯温の値を変更することができます。

温度の値を3秒間操作しないと、「🌡️」アイコンは白色になり表示している値を記憶します。



#### 4. 調理温度、またはデルタTを設定してください

調理温度を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

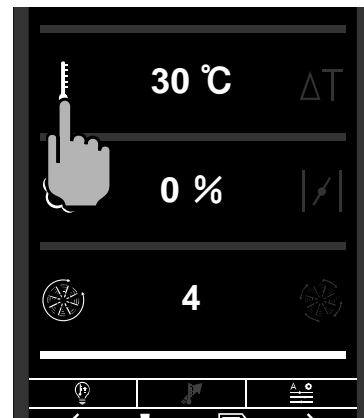
「」アイコンが赤色になり、調理温度の設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、調理温度の値を変更してください。

調理温度の値は、卓上タイプは「30℃」から「260℃」まで、トrolleyタイプは「30℃」から「300℃」まで、1℃刻みで変更できます。（初期値「30℃」）

表示されている調理温度の下のゲージを指で操作することでも調理温度の値を変更することができます。

温度の値を3秒間変更しないと、表示されている温度は白色に戻り値を記憶します。

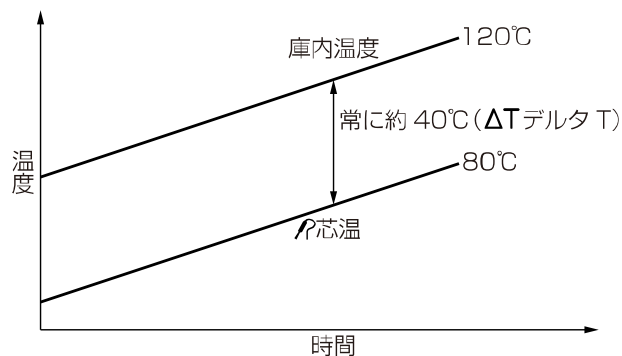


デルタTを設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

#### メモ

デルタTとは、調理中の食材の中心温度と、庫内温度の差を一定に保たせながら調理する機能です。

例えば、芯温を80℃に設定し、デルタTを40℃に設定すると、調理中、食材の中心温度を80℃に昇温する間、食材の中心温度に対してプラス約40℃で庫内を昇温するよう自動的にコントロールする機能です。

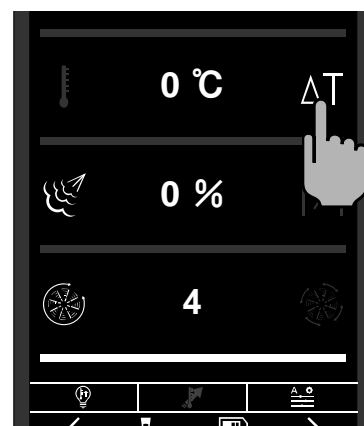


この機能を使用すると、肉などの塊を調理する際、食材の目減りや収縮を抑えることができます。

やわらかい仕上げを目指すときに適している調理方法です。


芯温を設定している場合、デルタTの設定を選択することはできませんが、調理時間を設定している場合、デルタTの設定を選択することはできません。


デルタTの調理は、食材の中心温度で管理するため、食材の温度や大きさなどにより、調理時間が変動するからです。



「 $\Delta T$ 」アイコンが赤色になり、温度設定が可能になります。  
「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、温度の値を変更してください。  
温度の値は、「0℃」から「120℃」まで、1℃刻みで変更できます。（初期値「0℃」）  
表示されているデルタT温度の下側のゲージを指で操作することでもデルタT温度の値を変更することができます。  
デルタTの値を3秒間変更しないと、表示されている温度は白色に戻り値を記憶します。

## 5. 加湿、または乾燥を設定してください

加湿を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

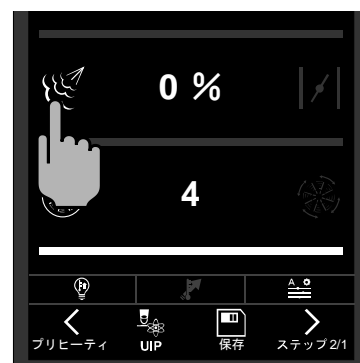
「」アイコンが水色になり、加湿の設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、加湿の値を変更してください。


加湿の値は、「0%」から「100%」まで、10%刻みで変更できます。（初期値「0%」）

表示されている加湿の値下のゲージを指で操作することでも加湿の値を変更することができます。

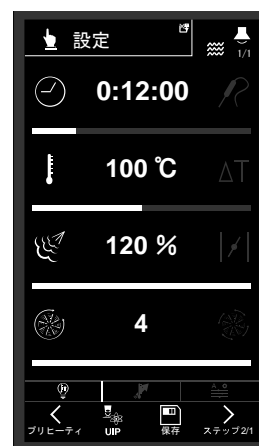
加湿の値を3秒間変更しないと、表示されている値は白色に戻り値を記憶します。



### メモ

通常、加湿の最高値は「100%」ですが、調理上もっと蒸気量を必要とする場合、「」アイコンをタップすると、右のような画面が表示され、加湿の値が「120%」まで使用することができるようになります。


中華の蒸し物などにお使いください。

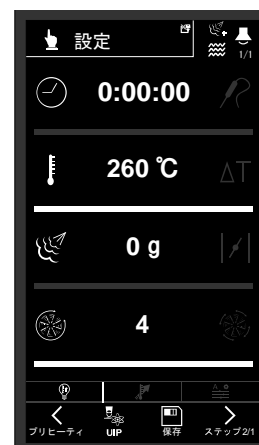


ペーストリーオープンには、「スチームブースト」機能があります。


（「スチームブースト」機能を正しくお使いいただくには、オプション部品の取り付けが必要となります。


「スチームブースト」機能を使用する場合は、お買い上げ店にご連絡ください。）

「スチームブースト」機能を使用すると、通常、加湿の最高値は「100%」ですが、調理上もっと蒸気量を必要とする場合、「」アイコンをタップすると、右のような画面が表示され、加湿の値が「g（グラム）」で設定できるようになります。



加湿の量は、調理時間で変わります。  
調理時間を変えると、自動で加湿の量が変わります。  
調理時間は、「00:0001」(1秒)~最大  
「00:05:00」(5分)までの設定範囲になります。  
調理温度、ファン速度の設定変更もできます。  
「スチームブースト」機能は、ハード系のパンの  
焼成に適しています。

乾燥を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

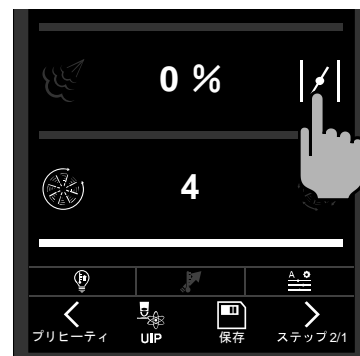
「」アイコンが赤色になり、乾燥の設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、乾燥の値を変更してください。

乾燥の値は、「0%」から「100%」まで、10%刻みで変更できます。(初期値「0%」)

表示されている乾燥の値下のゲージを指で操作することでも乾燥の値を変更することができます。

乾燥の値を3秒間変更しないと、表示されている値は白色に戻り値を記憶します。



## 6. 庫内ファンの回転の種類と、ファン速度を設定してください

通常回転、またはパルス回転を選択してください。

### メモ

通常回転は、調理中、庫内温度が設定温度を超えた場合、ヒーターの通電が止まります。


ヒーターの通電が止まっても庫内ファンは回転を続けます。

庫内温度が設定温度より1℃以上低くなると、再びヒーターに通電されます。

パルス回転は、調理中、庫内温度が設定温度を超えた場合、庫内ファンの回転が止まり、ヒーターの通電も止まります。

庫内温度が設定温度より1℃以上低くなると、再びヒーターに通電され、庫内ファンが回転します。  
設定した時間内、この動作を繰り返します。

通常回転を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

「」アイコンが赤色になり、ファン速度の設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、ファン速度の値を変更してください。

ファン速度の値は、「1」から「4」まで、1刻みで変更できます。(初期値「4」)

ファン速度「4」…ファン速度「4」の100%

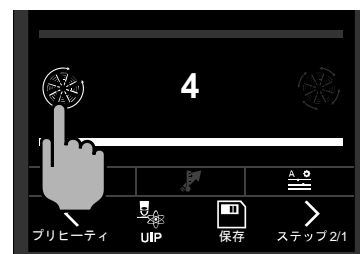
ファン速度「3」…ファン速度「4」の90%

ファン速度「2」…ファン速度「4」の60%


ファン速度「1」…ファン速度「4」の40%

表示されている速度の下のゲージを指で操作することでも速度の値を変更することができます。

ファン速度を3秒間変更しないと、表示されている値は白色に戻り値を記憶します。



パルス回転を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

「」アイコンが赤色になり、ファン速度の設定が可能になります。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、ファン速度の値を変更してください。

ファン速度の値は、「1」から「4」まで、1刻みで変更できます。  
(初期値「4」)

- ファン速度「4」…ファン速度「4」の100%
- ファン速度「3」…ファン速度「4」の90%
- ファン速度「2」…ファン速度「4」の60%
- ファン速度「1」…ファン速度「4」の40%

表示されている速度の下のゲージを指で操作することでも速度の値を変更することができます。

ファン速度を3秒間変更しないと、表示されている値は白色に戻り値を記憶します。



## 7. 次のステップの設定をおこなってください

次のステップを設定する場合は、画面下の「>」アイコンをタップしてください。

次のステップの設定画面が表示されます。

「ステップ1/1」と同様の手順で、各設定をおこなってください。

時間、または芯温を設定してください。

調理温度、またはデルタTを設定してください。

加湿、または乾燥を設定してください。

庫内ファンの回転の種類と、ファン速度を設定してください。

調理のステップは、9件（ステップ9/9）まで設定することができます。


次のステップの設定をおこなわない場合は、「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」（29ページ）、または「食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）」（34ページ）に進んでください。



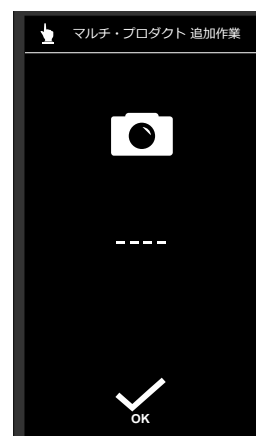
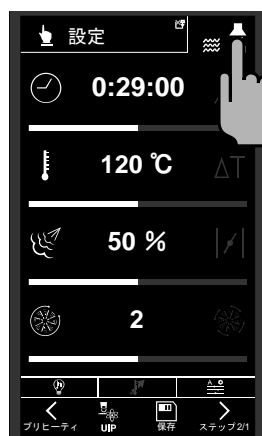
### メモ

本機は、複数のステップを設定して調理をおこなう場合、調理中にステップの切り替わりを画面の表示とブザー音でお知らせするようにする機能「マルチ・プロダクト」があります。

設定をおこなったステップのみ、ステップ切り替わったときに、画面の表示とブザー音でお知らせします。

「マルチ・プロダクト」を設定するには、画面右上の「」アイコンをタップしてください。

「マルチ・プロダクト 追加作業」の画面が表示されます。



ステップが切り替わったときのお知らせの表示の設定をおこなってください。

表示される画面に写真を貼付することができます。

メッセージを入力することができます。

「OK」をタップすると設定が確定され、ひとつ前の画面に戻ります。

調理中は、ステップが切り替わったときのお知らせの画面が表示され、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。

調理中に、ステップが切り替わることを画面の表示とブザー音でお知らせしますが、調理は止まらずに次のステップに進みます。

画面に表示されている「OK」をタップしないと、お知らせの画面が表示されたまま調理が進みます。

## 8. 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

調理の設定内容に芯温、またはデルタTを設定しているときは、「食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）」（34ページ）を参照して調理をおこなってください。

調理の設定内容に時間と調理温度を設定しているときは、「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」（29ページ）を参照して調理をおこなってください。

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、「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）」（44ページ）を参照してください。

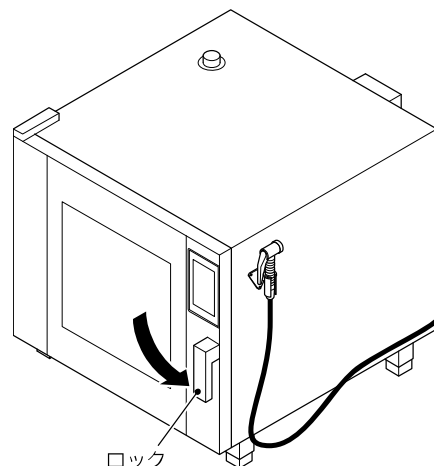
## 食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）

ここでは、時間と調理温度を設定した場合の調理手順について説明します。

芯温やデルタTを設定した場合の調理については、「食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）」（34ページ）を参照してください。

### 1. 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。



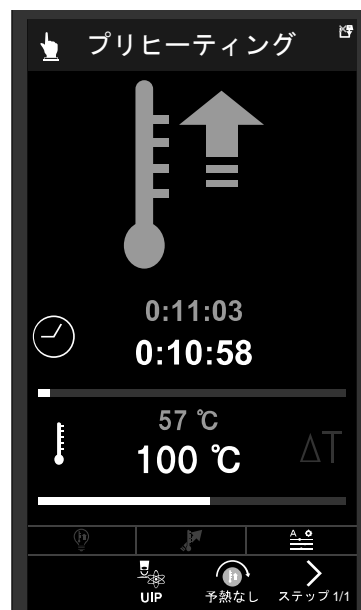
### 2. 「START/STOP」スイッチを押して、調理を始めてください



「スマートプリヒーティング」、または「プリヒーティング」の画面が表示され、「ピー」とブザーが鳴って予熱が始まります。



「スマートプリヒーティング」を設定している場合



「プリヒーティング」のみを設定している場合

庫内が「プリヒーティング」で設定した温度より高い場合は、「クールダウン」が開始され、蒸気を使って庫内の温度を下げます。



「スマートプリヒーティング」を設定している場合 「プリヒーティング」のみを設定している場合  
「スマートプリヒーティング」や「プリヒーティング」の動作は、スキップさせることができます。  
「スマートプリヒーティング」の動作をスキップする場合は、「 アイコンをタップしてください。  
「プリヒーティング」の動作をスキップする場合は、「 アイコンをタップしてください。

「プリヒーティング」が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。

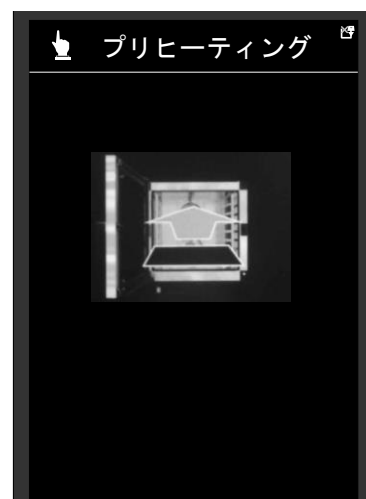
**メモ**

「プリヒーティング」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「プリヒーティング」で設定した温度に近くになっているからです。

「プリヒーティング」の動作を省略したい場合は、「予熱なし」アイコンをタップしてください

「プリヒーティング」が終了され「ピーピー…」とブザーが鳴ります。



### 3. 食材を庫内に入れてください

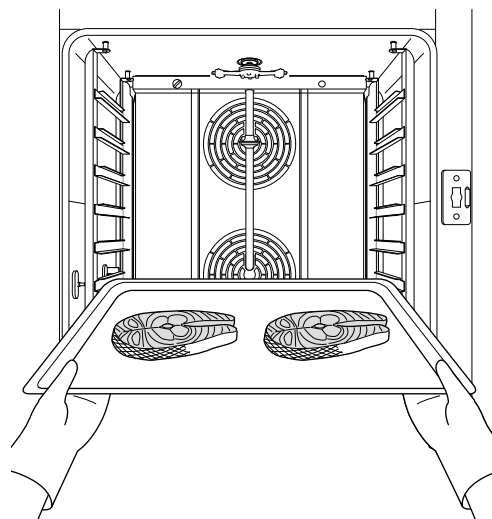
本機の扉を開けてください。

#### 卓上タイプの場合

ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

ホテルパン棚の耐荷重

	耐荷重	棚一段の耐荷重
XJVC-0511-GPRM	25kg	5kg / 棚
XJVC-0711-GPRM	35kg	5kg / 棚
XJVC-1011-GPRM	50kg	5kg / 棚
XJBC-06EU-GPRM	30kg	5kg / 棚
XJBC-10EU-GPRM	50kg	5kg / 棚





## トロリータイプの場合

ホテルパンに乗せた食材をトロリーに乗せてください。

トロリーの耐荷重

	耐荷重	棚一段の耐荷重
XJVL-2011-GPRS	90kg	4.5kg / 棚
XJVL-2021-GPRS	180kg	9kg / 棚

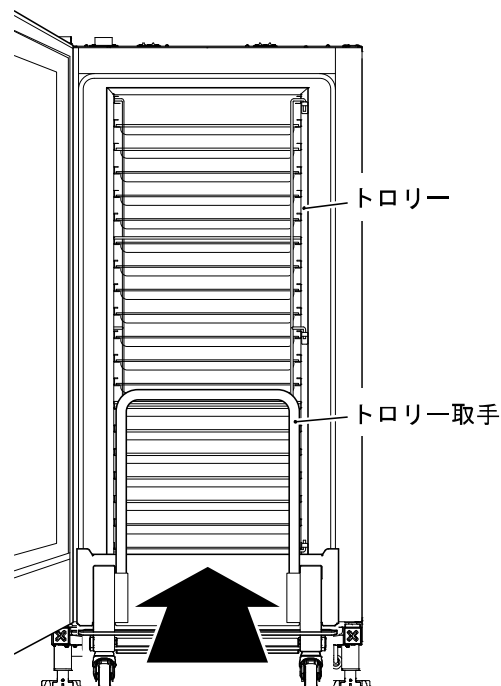
ホテルパンが落ちないように、トロリーの前後にあるホテルパンストッパーを掛けてください。

トロリーを庫内に入れて、キャスターのストッパーをロックしてください。

トロリーからトロリー取手を取り外してください。

### メモ

庫内にトロリーを入れた後は、トロリーからトロリー取手を取り外してください。



## 4. 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。

画面にステップ1/1の調理時間が表示され、「ピー」とブザーが鳴って調理が始まります。

調理中、画面に調理時間のカウントダウンが表示されます。



## メモ

調理の途中でも、設定内容を確認することや変更することができます。

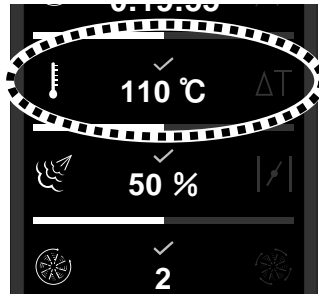
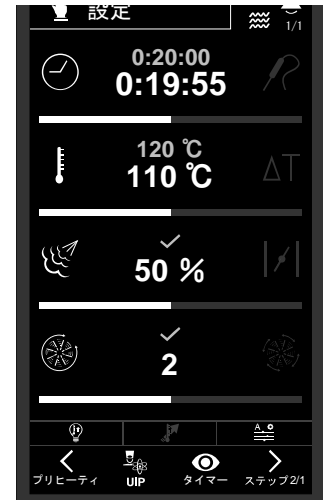
「確認/修正」アイコンをタップすると、右のような設定内容を確認できる画面が表示されます。

この画面が表示されている間、設定内容を変更することができます。

この画面は、約10秒間何も操作しないと、調理時間のカウントダウンの表示に戻ります。

調理を途中で止める場合は「START/STOP」スイッチを3秒間長押しすると、止まります。

調理中、庫内温度が設定した調理温度に到達すると、庫内の温度表示は「」の表示に切り替わります。



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。

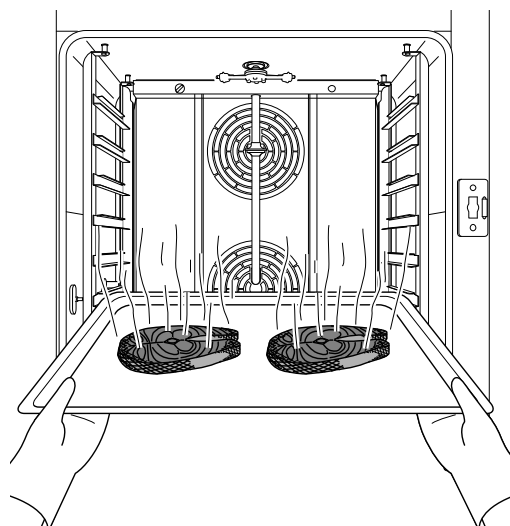


## 5. 扉を開けて食材を取り出してください

**警告**

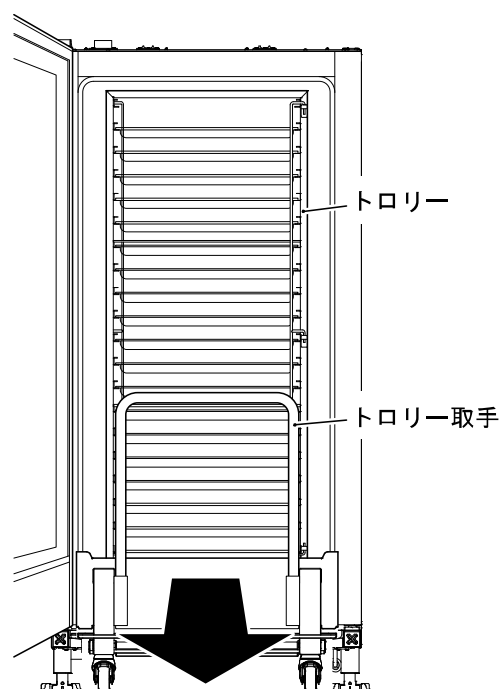
 調理終了後、扉を開けるときは、一気に開けずに徐々に開けること  
扉を開けたとき、自動的にモーターブレイキが作動してファンが停止しますので、熱気や蒸気が大量に流出することはありませんが、安全のために扉は一気にあけないでください。  
熱気や蒸気がかかりますと、やけどの原因になります。

 調理完了直後のホテルパンは、素手で持たないこと  
調理完了直後のホテルパンは、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

トロリータイプの場合は、調理後、トロリーを庫内から引き出す際、保護手袋などを着用し、トロリー取手をトロリーに取り付けてから引き出してください。



### 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「時間延長」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「確認/修正」アイコンをタップして、「設定」画面を表示させると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。

「繰り返し」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「確認/修正」アイコンをタップして「設定」画面を表示させると、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。



## 食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）

ここでは、芯温やデルタTを設定した場合の調理手順について説明します。

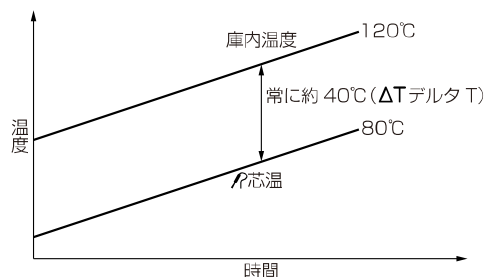
芯温を使用しない調理については、「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」（29ページ）を参照してください。

### メモ

デルタTとは、調理中の食材の中心温度と、庫内温度の差を一定に保たせながら調理する機能です。

例えば、芯温を80℃に設定し、デルタTを40℃に設定すると、調理中、食材の中心温度を80℃に昇温する間、食材の中心温度に対してプラス約40℃で庫内を昇温するよう自動的にコントロールする機能です。

この機能を使用すると、肉などの塊を調理する際、食材の目減りや収縮を抑えることができます。やわらかい仕上げを目指すときに適している調理方法です。



### 1. 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。

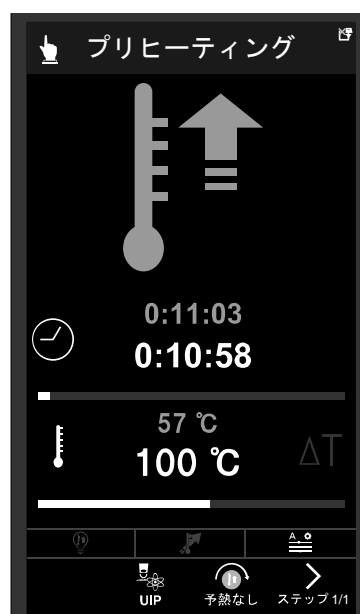
### 2. 「START/STOP」スイッチを押して、調理を始めてください



「スマートプリヒーティング」、または「プリヒーティング」の画面が表示され、「ピー」とブザーが鳴って予熱が始まります。

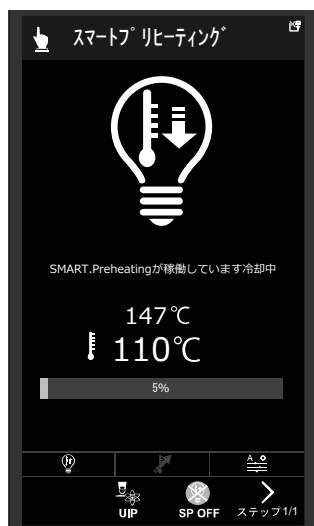


「スマートプリヒーティング」を設定している場合



「プリヒーティング」のみを設定している場合

庫内が「プリヒーティング」で設定した温度より高い場合は、「クールダウン」が開始され、蒸気を使って庫内の温度を下げます。



「スマートプリヒーティング」を設定している場合 「プリヒーティング」のみを設定している場合

「スマートプリヒーティング」や「プリヒーティング」の動作は、スキップさせることができます。「スマートプリヒーティング」の動作をスキップする場合は、「SP OFF」アイコンをタップしてください。「プリヒーティング」の動作をスキップする場合は、「予熱なし」アイコンをタップしてください。

「プリヒーティング」が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。

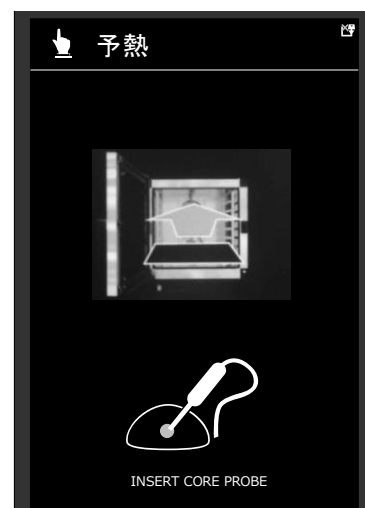
**メモ**

「プリヒーティング」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「プリヒーティング」で設定した温度以上になっているからです。

「プリヒーティング」の動作を省略したい場合は、「予熱なし」アイコンをタップしてください

「プリヒーティング」が終了され「ピーピー…」とブザーが鳴ります。



### 3. 食材を庫内に入れてください

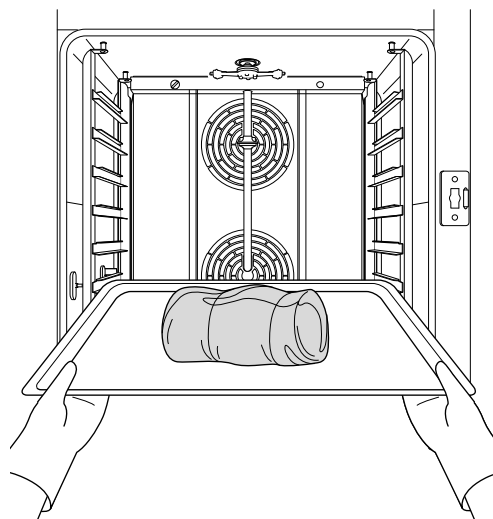
本機の扉を開けてください。

#### 卓上タイプの場合

ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

ホテルパン棚の耐荷重

	耐荷重	棚一段の耐荷重
XJVC-0511-GPRM	25kg	5kg / 棚
XJVC-0711-GPRM	35kg	5kg / 棚
XJVC-1011-GPRM	50kg	5kg / 棚
XJBC-06EU-GPRM	30kg	5kg / 棚
XJBC-06EU-GPRM	50kg	5kg / 棚



## トロリータイプの場合

ホテルパンに乗せた食材をトロリーに乗せてください。

トロリーの耐荷重

	耐荷重	棚一段の耐荷重
XJVL-2011-GPRS	90kg	4.5kg / 棚
XJVL-2021-GPRS	180kg	9kg / 棚

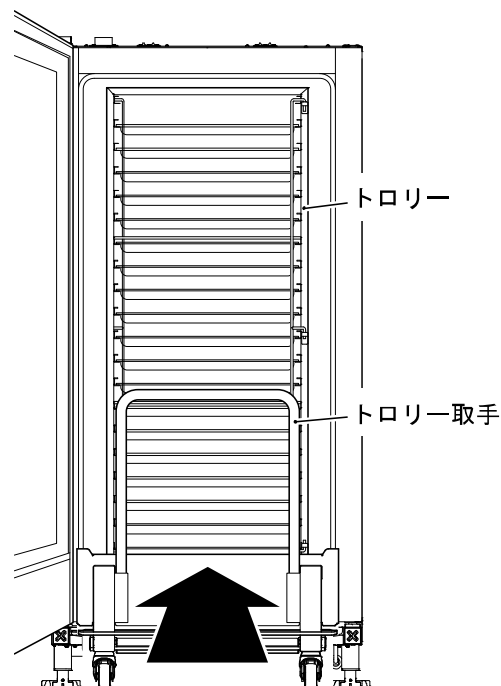
ホテルパンが落ちないように、トロリーの前後にあるホテルパンストッパーを掛けてください。

トロリーを庫内に入れて、キャスターのストッパーをロックしてください。

トロリーからトロリー取手を取り外してください。

### メモ

庫内にトロリーを入れた後は、トロリーからトロリー取手を取り外してください。



## 芯温センサー（CTCセンサー）を食材に刺し込んでください

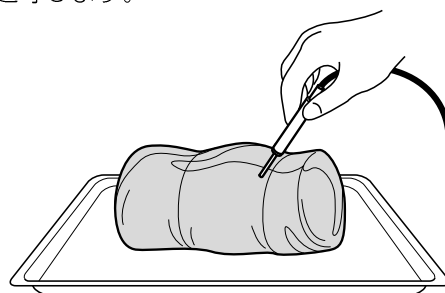
※芯温センサー（CTCセンサー）は以下、芯温センサーと呼びます。

芯温を設定している場合は、庫内にある芯温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。

### メモ

芯温センサーは、4ポイント（箇所）で温度を感知します。  
1番温度の低いポイントの温度が画面に表示されます。



## 4. 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。

画面にステップ1/1の調理内容が表示され、「ピー」とブザーが鳴って調理が始まります。

調理中、画面に芯温が表示されます。

### メモ

芯温センサーは、4ポイント（箇所）で温度を感知します。  
1番温度の低いポイントの温度が画面に表示されます。



## メモ

調理の途中でも、設定内容を確認することや変更することができます。

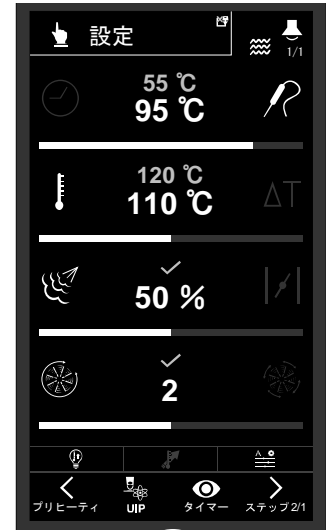
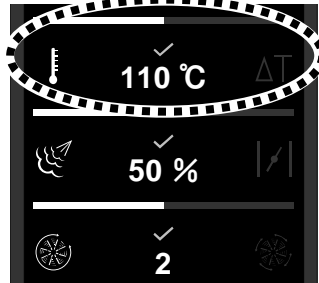
「確認/修正」アイコンをタップすると、右のような設定内容を確認できる画面が表示されます。

この画面が表示されている間、設定内容を変更することができます。

この画面は、約10秒間何も操作しないと、調理時間のカウントダウンの表示に戻ります。

調理を途中で止める場合は「START/STOP」スイッチを3秒間長押しすると、止まります。

調理中、庫内温度が設定した調理温度に到達すると、庫内の温度表示は「」の表示に切り替わります。



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。




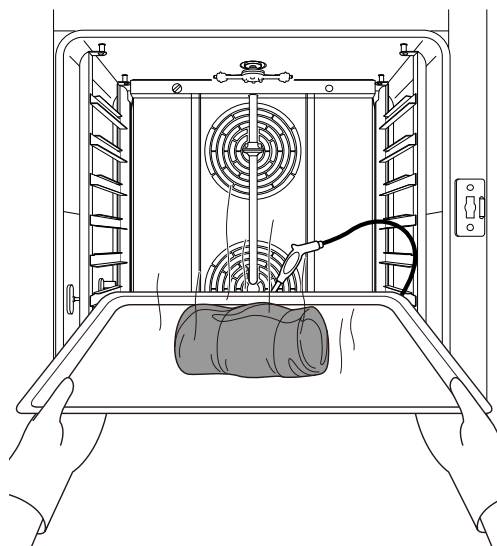
## 5. 扉を開けて食材を取り出してください

**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、熱気や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。

 **調理完了直後のホテルパンは、素手で持たないこと**  
調理完了直後のホテルパンは、高温になっているため、素手で持ちますとやけどします。

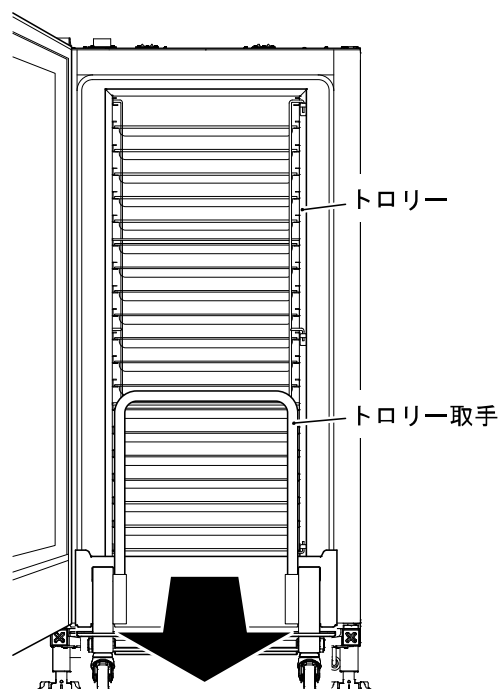
 **芯温センサーが熱くなっているときは、素手で持たないこと**  
素手で持ちますとやけどします。



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。

### メモ

トロリータイプの場合は、調理後、トロリーを庫内から引き出す際、保護手袋などを着用し、トロリー取手をトロリーに取り付けてから引き出してください。



### 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、芯温センサーの故障の原因になります。

芯温センサーを使わないときは、芯温センサーを芯温センサーホルダーに差し込んでおいてください。

ホテルパンを出し入れする際、芯温センサーのケーブルに引っかかると、芯温センサーの故障の原因になります。

卓上タイプは、右側のホテルパン棚の下に芯温センサーホルダーがあります。

トロリータイプは、庫内右手前側の下のほうに芯温センサーホルダーがあります。



## 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「時間延長」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「確認/修正」アイコンをタップして、「設定」画面を表示させると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。

「センサーを移動」アイコンをタップすると、再度調理(予熱なし)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。

「芯温に変更」アイコンをタップすると、調理完了時の芯温を基準にして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。

「繰り返し」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「確認/修正」アイコンをタップして「設定」画面を表示させると、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。



# 「マインドマップ」を使って調理内容の設定をおこなう

ここでは、「マインドマップ」を使用しておこなう調理の設定方法について説明します。

## 1. 「マインドマップ」アイコンをタップしてください

「マインドマップ」の画面が表示されます。

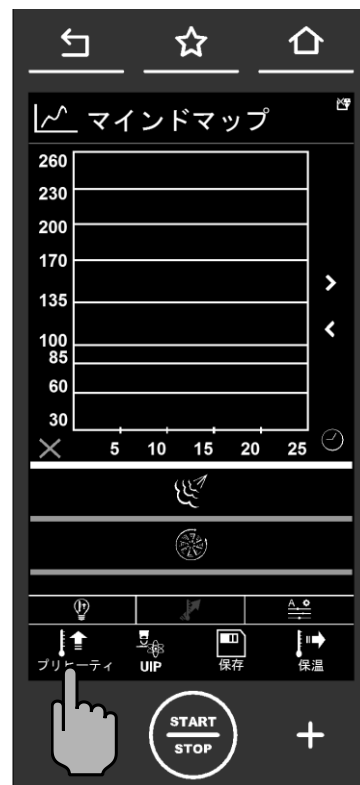


## 2. 予熱を設定してください

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「プリヒーティング」アイコンをタップしてください。

「プリヒーティング」の設定画面が表示されます。



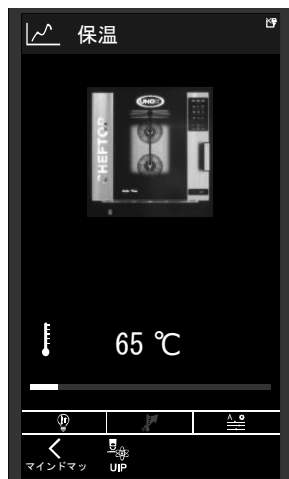
### メモ


画面下の「保温」アイコンは保温を設定するときに使用します。


保温を使用すると食材を調理時間無制限で、一定の調理温度で温め続けることができます。

設定の画面は、下記のようになります。

温度の値は、「0℃」から「260℃」まで、1℃刻みで変更できます。（初期値「65℃」）



「」アイコンをタップしてください。

「」アイコンが赤色になり、温度設定が可能になります。


「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、温度の値を変更してください。

温度の値は、「30℃」から「260℃」まで、1℃刻みで変更できます。（初期値「30℃」）

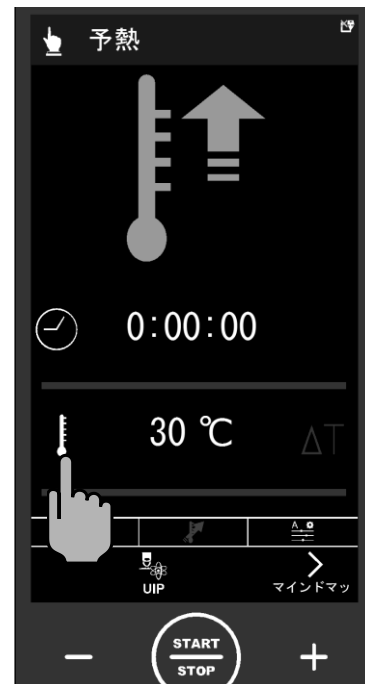
予熱の温度設定は、調理開始時の温度に対して、プラス30℃に設定してください。

温度の値を3秒間変更しないと、表示されている温度は白色に戻り値を記憶します。

予熱の温度設定が完了しましたら、画面下の「>」アイコンをタップして「マインドマップ」の画面に戻ってください。


時間を設定する場合は、「」アイコンをタップして時間を設定してください。

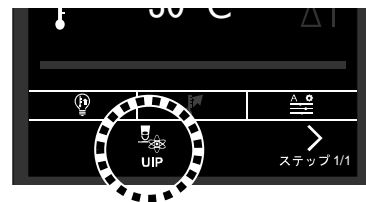
時間は最大59分59秒（0:59:59）まで設定できます。



### お好みで「UIP」(UNOX Intelligent performance)を設定してください

UIP (UNOX Intelligent performance)の詳細については、「UIP (UNOX Intelligent performance) 機能」（18ページ）を参照してください。

「」アイコンをタップすると、「UNOXインテリジェント・パフォーマンス」の画面が表示されます。



通常は、「スマートプリヒーティング」がON（緑色）、「AUTO.Soft」がOFF（赤色）、「アダプティブクッキング」がON（緑色）の状態になっています。

機能名をタップする毎にONとOFFが切り替わります。

#### メモ

「UIP」(UNOX Intelligent performance)は、予熱中や調理中でも設定、または設定の変更をおこなうことができます。



各機能の動作内容は、以下のとおりです。

機能項目	動作内容
スマートプリヒーティング	設定した予熱時間と温度、設定した調理温度、庫内温度センサーからの情報をもとに計算し、機械が予熱時間や予熱温度を自動で補整します。

AUTO.Soft	<p>大量の食材を調理する場合、予熱後、庫内に食材を投入するのに時間がかかるため、庫内温度が大幅に下がります。</p> <p>通常、その状態から、一気に設定温度まで庫内温度をあげると、食材に大きな熱のダメージを与えます。</p> <p>「AUTO.Soft」機能を使うと、機械が庫内温度センサーからの情報をもとに、ヒーターのONとOFFを繰り返しながら庫内温度をゆるやかにあげて、食材への熱のダメージを最小限に抑えます。</p>
アダプティブクッキング	<p>機械が庫内温度センサーや湿度センサーからの情報をもとに計算し、調理時間や調理温度、蒸気量を自動で補整します。</p> <p>1段のみ調理した場合と、複数段を調理した場合で仕上がりに差が出ないように調理されます。</p> <p>複数段を調理した場合に発生しやすい、棚位置による仕上がりのムラも抑えられます。</p>
SMART.Drain	使用できません。

お好みにより機能をON、またはOFFに設定してください。

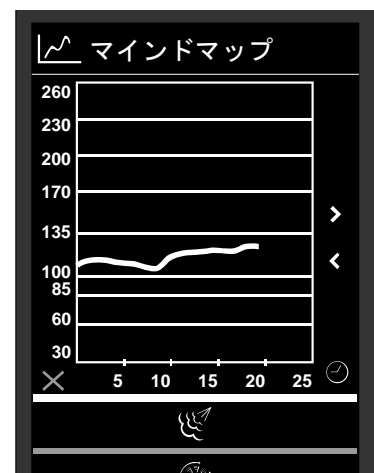
「終了」アイコンをタップすると、設定を確定して、一つ前の画面に戻ります。

### 3. 時間と温度を設定してください


調理時間と調理温度を設定する場合は、付属のタッチペンを使って、画面のグラフに直接描き込んでください。

グラフは、タテ方向が調理温度、ヨコ方向が調理時間になっています。

画面右端の「>」、または「<」をタップすると、調理時間のページを切替えることができます。



### 4. 加湿、または乾燥を設定してください

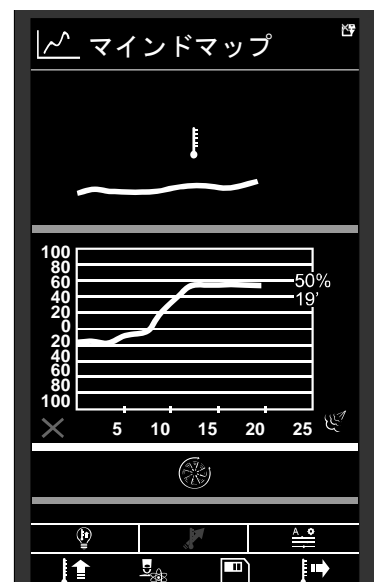
加湿、または乾燥を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

「」アイコンが水色になり、加湿、または乾燥を設定するグラフが表示されます。


付属のタッチペンを使って、画面のグラフに直接描き込んでください。


グラフは、タテ方向が湿度量と乾燥量、ヨコ方向が調理時間になっています。

画面右端の「>」、または「<」をタップすると、調理時間のページを切替えることができます。



## 5. 庫内ファンの回転の種類と、ファン速度を設定してください

通常回転、またはパルス回転を設定する場合は、「」アイコンをタップしてください。

「」アイコンが水色になり、通常回転、またはパルス回転を設定するグラフが表示されます。

### メモ

通常回転は、調理中、庫内温度が設定温度を超えた場合、ヒーターの通電が止まります。

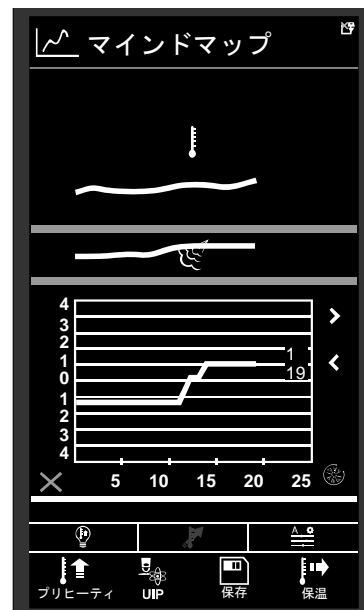
ヒーターの通電が止まっても庫内ファンは回転を続けます。

庫内温度が設定温度より1℃以上低くなると、再びヒーターに通電されます。

パルス回転は、調理中、庫内温度が設定温度を超えた場合、庫内ファンの回転が止まり、ヒーターの通電も止まります。

庫内温度が設定温度より1℃以上低くなると、再びヒーターに通電され、庫内ファンが回転します。

設定した時間内、この動作を繰り返します。



付属のタッチペン（通常はロックハンドルに取り付けている）を使って、画面のグラフに直接書き込んでください。

グラフは、タテ方向が通常回転の回転速度とパルス回転の回転速度、ヨコ方向が調理時間になっています。

画面右端の「>」、または「<」をタップすると、調理時間のページを切替えることができます。

## 6. 各設定が完了しましたら調理を開始してください

「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」（29ページ）を参照して調理をおこなってください。

### メモ

設定した調理は、調理プログラムとして保存しておくことができます。

調理プログラムとして保存する場合は、「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）」（44ページ）を参照してください。

## 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）

本機は、設定した調理内容を調理プログラムとして保存することができ、必要なときに呼び出して使用することができます。

よく使う調理は、調理プログラムとして保存しておくことで、調理のたびに各設定（ステップ、時間、温度、加湿、乾燥など）をする手間が省けます。

ここでは、設定した調理内容を調理プログラムとして保存する方法について説明します。

調理プログラムは、最大128件（8件×16グループ）まで登録することができます。

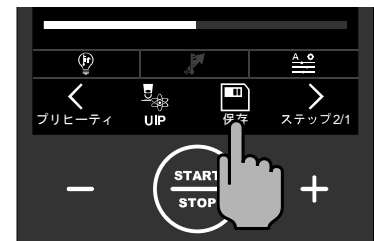
### 1. 調理内容を設定してください

「調理内容の設定をおこなう」（21ページ）を参照してください。

マインドマップで設定をおこなった場合は、「「マインドマップ」を使って調理内容の設定をおこなう」（40ページ）を参照してください。

### 2. 画面下の「保存」アイコンをタップしてください

確認の画面が表示されます。



### 3. 調理プログラムの名前を入力してください

画面上の「----」をタップしてください。

「保存」（調理プログラムの名前入力）の画面が表示されます。



英数字や記号のアイコンをタップして名前を入力してください。

### メモ

名前は手書きでも入力することができます。

手描きで入力する場合、付属のタッチペン（通常はロックハンドルに取り付けている）をお使いいただくと入力がしやすいです。

調理プログラムの名前を入力したら、「OK」アイコンをタップしてください。

調理プログラムの名前が確定され、確認の画面が表示されます。


調理プログラムの名前が入力されていることを確認してください。

調理プログラムの名前を入力しなかった場合、調理プログラムの名前は保存したときの日付と時間になります。

例：「2019-10-01 12:10:59」



## 4. 調理プログラムに調理のイメージ画像を設定してください

画面の「」アイコンをタップしてください。

「イメージ」（調理のイメージ画像選択）の画面が表示されます。




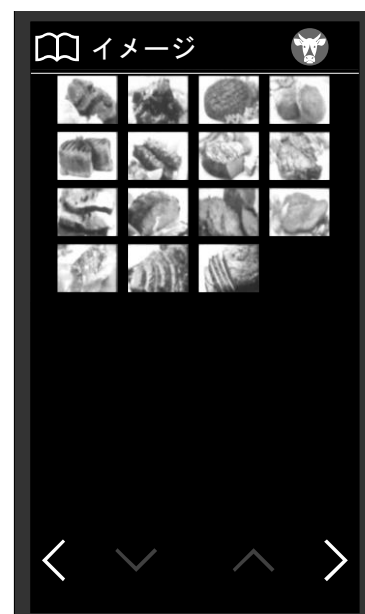
画面下の「>」や「<」をタップすることによりイメージ画像の選択画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

イメージ画像をタップしたら、確認の画面が表示されます。

イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「」が表示されます。



## 5. 調理プログラムにホテルパンのイメージ画像を設定してください

画面のホテルパンの画像をタップしてください。

「プログラム」（ホテルパンのイメージ画像選択）の画面が表示されます。



画面下の「>」「∨」「<」のいずれかをタップすると画像選択画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

イメージ画像をタップしましたら、確認の画面が表示されます。イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「ブラック20」のホテルパンの画像が表示されます。




## 6. 「保存」アイコンをタップしてください

調理プログラムの一覧の画面が表示されます。





## 7. 設定した調理プログラムを保存してください

保存したい場所の「」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表に保存した調理プログラムの名前が表示されましたら、調理プログラムの保存は完了です。

ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 保存した調理プログラムを使って調理する

ここでは、お客様が本機に保存した調理プログラムを使って調理を始める方法について説明します。  
調理プログラムの保存方法については、「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）」（44ページ）を参照してください。  
よく使う調理プログラムは、あらかじめ保存しておくことで、調理のたびにステップの設定（時間や温度、加湿、乾燥など）をする手間が省けます。

### 1. ホーム画面で「プログラム」アイコンをタップしてください

「プログラム」の画面が表示されます。



### 2. 「私のプログラム」または「私のマインドマップ」をタップしてください

保存した調理プログラム一覧の画面が表示されます。



### 3. お好みの調理プログラムを選んでタップしてください



「>」、または「<」をタップすることで、グループ（ページ）を切り替えることができます。




## 4. 調理を開始してください

「START/STOP」スイッチを押してください。

### メモ

予熱中、または予熱完了時に画面の左下に表示されている「」(保存)アイコンをタップすると、「」(MYホーム)スイッチにこの調理プログラムのショートカットアイコンを作ることができます。



たくさんの調理プログラムの中から、使用頻度の高い調理プログラムのショートカットアイコンを「」(MYホーム)スイッチに作っておくことで、使用頻度の高い調理プログラムを探す手間をはぶくことができます。



時間と調理温度を設定した場合の調理については、「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」（29ページ）を参照してください。

芯温やデルタTを設定した場合の調理については、「食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）」（34ページ）を参照してください。

## 「★」(MYホーム)スイッチ

「プログラム」アイコンに登録した調理プログラムは、「★」(MYホーム)スイッチにショートカットアイコンを作ることができます。

ショートカットの作りかたについては、「保存した調理プログラムを使って調理する」(48ページ)を参照してください。

「★」(MYホーム)スイッチに作ったショートカットアイコンから調理プログラムの調理をおこなうことができます。

## 「★」(MYホーム)スイッチのショートカットアイコンを使って調理をおこなう

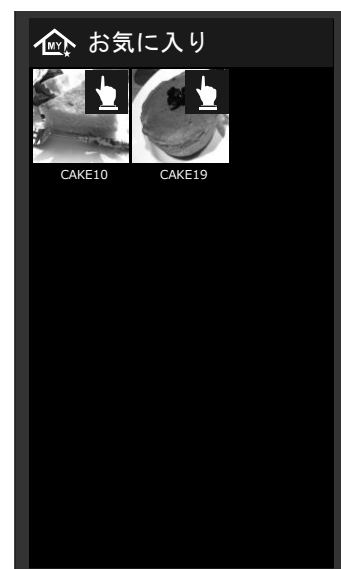
1. ホーム画面で「★」(MYホーム)スイッチを押してください

「お気に入り」の画面が表示されます。



2. お好みの調理プログラムのショートカットアイコンを選んでタップしてください

調理プログラムの内容が表示されます。



3. 「START/STOP」スイッチを押して調理を開始してください



時間と調理温度を設定した場合の調理については、「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」(29ページ)を参照してください。

芯温やデルタTを設定した場合の調理については、「食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）」(34ページ)を参照してください。

## 「☆」(MYホーム)スイッチのショートカットアイコンを削除する

この操作は、「☆」(MYホーム)スイッチに作った調理プログラムのショートカットアイコンのみを削除する方法について説明します。

### 1. ホーム画面で「☆」(MYホーム)スイッチを押してください

「お気に入り」の画面が表示されます。



### 2. 削除したい調理プログラムのショートカットアイコンを3秒間長押ししてください

確認画面が表示されます。



### 3. 「削除」をタップしてください

削除が確定され、1つ前の画面に戻ります。



### お願い

調理プログラムの画面で表示される「削除」アイコンを使って削除した場合、「プログラム」アイコンに登録している調理プログラム自体が削除されてしまいますので注意してください。

# プリセットプログラム（「シェフウノックス」）を使って調理

プリセットプログラムとは、本機の工場出荷時にあらかじめ設定された調理プログラムです。

プリセットプログラムには、いろいろな食材に合わせた調理プログラムが設定されています。

プリセットプログラムに設定されている調理プログラムは、食材の厚みや重さ、お好みの焼き具合などに合わせて、お客様にて調整することが可能です。

## 1. ホーム画面で「シェフウノックス」アイコンをタップしてください

「シェフウノックス」の画面が表示されます。



## 2. 「シェフウノックス自動調理」をタップしてください

自動調理メニューの「カテゴリー」画面が表示されます。



## 3. カテゴリーのアイコンを選んでタップしてください

食材選択の画面が表示されます。

「グリル」アイコンをタップした場合、「グリル」の画面が表示されます。



#### 4. 調理する食材に合ったアイコンを選んでタップしてください

プリセットプログラム一覧の画面が表示されます。

「ビーフ」アイコンをタップした場合、「ビーフ」のプリセットプログラム一覧の画面が表示されます。



#### 5. お好みのプリセットプログラムを選んでタップしてください

調理の調整画面が表示されます。

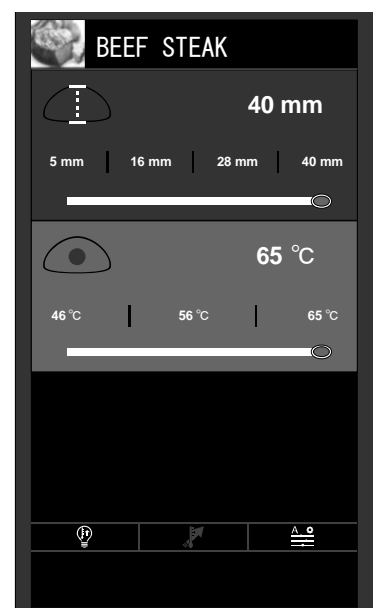
「BEEF STEAK」をタップした場合、「BEEF STEAK」の調整画面が表示されます。








#### 6. 調理する食材や加熱具合に合わせて値を設定してください

調理する食材の厚みや重さを設定してください。

加熱温度や加熱具合を設定してください。



設定できる項目と内容は、それぞれのプリセットプログラムによって違います。

イラスト	イラストの意味
	食材の厚みを表しています。
	食材の重さを表しています。
	
	食材の中心温度を表しています。 食材を庫内に入れた後に、芯温センサー（CTCセンサー）を先端が食材の中心にくるように差し込んでください。
	食材の表面の焼き具合を表しています。

## 7. 設定が完了しましたら、調理を開始してください

画面下に表示されている「スタート」アイコンをタップしてください。

調理時間と調理温度を使用する調理については、「食材を調理する（時間と調理温度を設定している場合）」（29ページ）を参照してください。

芯温やデルタTを使用する調理については、「食材を調理する（芯温やデルタTを設定した場合）」（34ページ）を参照してください。



# お手入れ

いつも清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、必ず「お手入れ」をおこなってください。

## ⚠ 警告



庫内以外には直接水をかけないこと  
漏電、ショート、感電の原因になります。

## ⚠ 注意



付属の専用洗剤『Det&Rinse』を取り扱うときは、ゴム手袋を着用すること  
手にかかったりしますと、手荒れの原因になります。

## お願い

自動洗浄機能を使って、庫内を洗浄する洗剤は、必ず専用洗剤『Det&Rinse』をご使用ください。

専用洗剤『Det&Rinse』以外の洗剤を使用された場合、不具合や故障の原因になります。

専用洗剤『Det&Rinse』以外を使用されて発生した不具合や故障は、保証対象外となりますので、ご注意ください。

専用洗剤『Det&Rinse』がなくなりましたら、お買い上げ店にご注文ください。

専用洗剤『Det&Rinse』は、高温や直射日光を避け、なるべく冷所で保管してください。

専用洗剤『Det&Rinse』は、子供の手の届くところには、置かないでください。

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、十分すすいして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、漬け置きしますと、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、プラスチック、樹脂の部品を損傷します。

洗剤、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。

# 自動洗浄機能「ロータークリーン」を使って庫内の洗浄

本機に、庫内を自動洗浄機能「ロータークリーン」で洗浄することができます。

ここでは、自動洗浄機能「ロータークリーン」を使って庫内を洗浄する方法について説明します。

## 1. ホーム画面で、「ロータークリーン」アイコンをタップしてください

「ロータークリーン」の画面が表示されます。



## 2. お好みの自動洗浄をタップしてください

### お願い

「クイック」「ショート」「ミディアム」「ロング」「油汚れ」のいずれかで自動洗浄する場合は、洗浄剤用タンク内に洗浄剤が入っていることを確認してください。

洗浄剤用タンク内に洗浄剤が入っていない、または少なくなっている場合は、「専用洗浄剤『Def&Rinse』の補充方法」(67ページ)を参照して洗浄剤を入れてください。

### メモ

自動洗浄の項目に表示されている「」マークは、前回自動洗浄後に、おこなった全調理のデータを計算して、妥当な自動洗浄をお知らせしています。

「油汚れ」は、自動洗浄の前におこなうと、庫内にこびりついた肉などの油脂分が浮き上がり、落ちやすくなります。

「洗浄スケジュール」を使うと、自動洗浄の開始時刻を設定することができます。

開始時刻を設定しておきますと、その時刻に庫内の自動洗浄を開始します。

自動洗浄の開始時刻は、1度だけ使用する「1回だけ」と、毎日おこなう「毎日」の2種類があります。

時刻の設定方法については、「自動洗浄機能「ロータークリーン」の開始時刻を設定する」(59ページ)を参照してください。

自動洗浄の開始時刻を設定していても、その時刻に調理をおこなっていた場合、自動洗浄はキャンセルされます。



各自動洗浄の内容は、下記表のようになっています。

項目	動作内容
水洗い	水を庫内に吹きつけて、すすぎ洗浄します。
クイック	洗浄剤を庫内に吹きつけて洗浄します。 洗浄後は、水を庫内に吹きつけて、すすぎます。
ショート	洗浄剤を庫内に吹きつけて洗浄します。 洗浄後は、水を庫内に吹きつけて、すすぎます。
ミディアム	洗浄剤を庫内に吹きつけて洗浄します。 洗浄後は、水を庫内に吹きつけて、すすぎます。
ロング	洗浄剤を庫内に吹きつけて洗浄します。 洗浄後は、水を庫内に吹きつけて、すすぎます。
油汚れ	庫内に蒸気を発生させて、付着した油脂分を浮かせます。 水を庫内に吹きつけて、すすぎます。 ※「クイック」「ショート」「ミディアム」「ロング」の自動洗浄をおこなう前に、お使いいただくとより油脂分が落ちやすくなります。

### 3. 「START/STOP」スイッチを押してください

自動洗浄が始まります。

#### お願い

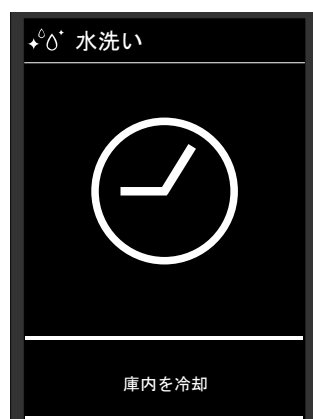
自動洗浄中は、扉を開けないでください。



右の画面は、「水洗い」を選択した場合に表示される画面です。

庫内温度が高い場合は、本機は自動で庫内に蒸気を発生させて庫内温度を下げた後、自動洗浄を始めます。

庫内温度を下けている間、下記のような画面が表示されます。







自動洗浄が完了すると、ホーム画面に戻ります。

## お願い

庫内の乾燥が不十分な場合は、手動操作で庫内を乾燥させてください。

庫内の乾燥が不十分だと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。  
錆の発生の原因にもなります。

庫内の乾燥させる場合は、下記の内容を設定し、運転してください。

	時間	: 10分
	庫内温度	: 150℃
	乾燥 (%)	: 100%
	ファン速度	: 4

洗剤を使った自動洗浄が途中で止まった、または自動洗浄を途中で止めた場合は、庫内に洗剤の成分が残っている可能性があります。

もう一度、同じ自動洗浄をおこなうか、自動洗浄の「水洗い」をおこなって洗剤を洗い流してください。

本機をより清潔にお使いいただくために、定期的にファンカバー奥側を洗浄してください。

ファンカバー奥側の洗浄については、「ファンカバー奥側の洗浄方法」(62ページ)を参考にして洗浄してください。

# 自動洗浄機能「ロータークリーン」の開始時刻を設定する

本機の庫内を自動洗浄機能「ロータークリーン」を開始する時刻を設定することができ、設定した時刻になると、自動洗浄を開始します。

「に洗浄をスタートする」

庫内の自動洗浄開始する時刻を設定します。

設定した時刻になると、自動洗浄を開始します。

「オープンの準備完了」

「に洗浄をスタートする」の自動洗浄終了後、設定した時刻まで庫内を200℃で温めます。

調理前に自動洗浄をおこなう場合に便利です。

「オープンの準備完了」の単独の使用はできません。

ここでは、自動洗浄機能「ロータークリーン」の開始時刻を設定する方法について説明します。

## 1. ホーム画面で、「ロータークリーン」アイコンをタップしてください

「ロータークリーン」の画面が表示されます。



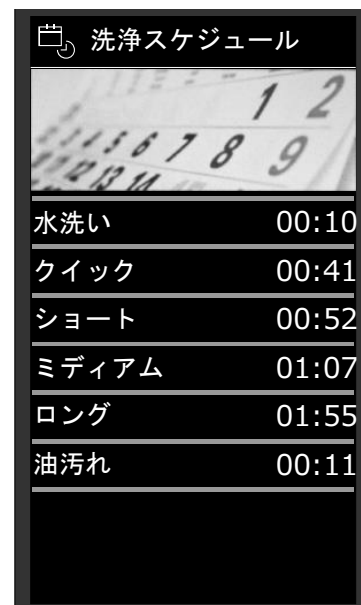
## 2. 「洗浄スケジュール」アイコンをタップしてください

「洗浄スケジュール」の画面が表示されます。



### 3. 使用する自動洗浄をタップしてください

時刻設定の画面が表示されます。



### 4. 自動洗浄の開始時刻を設定してください

自動洗浄の頻度を選択してタップしてください。

「1回だけ」

「毎日」

表示されている時刻の「時」「分」のいずれかをタップして赤色に変えると、その部分の値を変えることができます。

「-」スイッチ、または「+」スイッチを押して、時刻の値を変更してください。

時刻の値は、「0:00」から「23:59」まで、1分刻みで変更できます。（初期値「0:00」）



### 5. 設定した時間を保存してください

時刻の値が決まりましたら、「START/STOP」スイッチを押して保存してください。

時刻の値が保存され、ホーム画面が表示されます。

#### お願い

設定した自動洗浄の開始時刻には、本機の電源スイッチが「ON（入）」の状態にしておいてください。

電源スイッチが「OFF（切）」になっていると、自動洗浄の開始時刻になっても庫内の自動洗浄はおこなわれません。



## 画面下に表示されているアイコン

自動洗浄の開始時刻を設定している場合、「ロータークリーン」の画面を表示させたときに画面下に2種類のアイコンが表示されます。

### 「洗浄スケジュールをチェックする」アイコン

設定した時刻を確認、または時刻を変更することができます。

### 「洗浄スケジュールを削除する」アイコン

設定した時刻を削除します。

## メモ

自動洗浄の開始時刻の設定は、複数件設定することはできません。

新しく自動洗浄の開始時刻を設定する場合は、現在設定されている自動洗浄の開始時刻を変更するか、削除してから新しく設定しなおしてください。

設定した自動洗浄の開始時刻を削除する場合は、「ロータークリーン」の画面で「洗浄スケジュールを削除する」アイコンをタップすると削除されます。

自動洗浄の開始時刻に調理をおこなっていた場合、自動洗浄はおこなわれません。



# ファンカバー奥側の洗浄方法

本機をより清潔にお使いいただくために、定期的にファンカバー奥側の洗浄をおこなってください。  
ファンカバー奥側の洗浄は以下の手順を参考におこなってください。

※ここで説明するファンカバー奥側の洗浄は、卓上タイプのみになります。

トrolleyタイプのファンカバー奥側の洗浄については、弊社(株式会社 エフ・エム・アイ)にご連絡ください。

## 1. 庫内の温度が60℃以下になるまで待ってください

### お願い

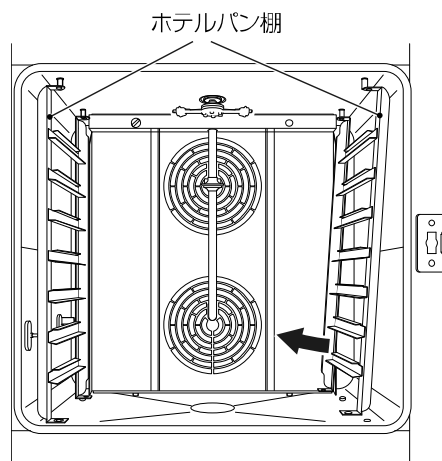
庫内の温度が60℃を超えているときは、庫内に大量の水をかけないでください。  
変形、および破損する恐れがあります。

庫内にハンドシャワーで少量の水をかけ、蒸発しなくなる程度(庫内温度約60℃以下)までお待ちください。

## 2. 左右のホテルパン棚を取り外してください

ホテルパン棚の下側を固定している固定ネジを外してください。

ホテルパン棚を上方向に持ち上げながら少し手前に引き出し、庫内から取り出してください。



## 3. ファンカバーを取り外してください

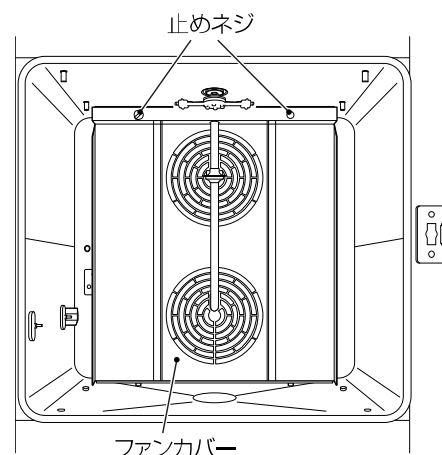
ファンカバーを固定している固定ネジを外してください。

XJVC-0511-GPRMの固定ネジ	2箇所
XJVC-0711-GPRMの固定ネジ	2箇所
XJVC-1011-GPRMの固定ネジ	2箇所
XJBC-06EU-GPRMの固定ネジ	2箇所
XJBC-10EU-GPRMの固定ネジ	4箇所

### お願い

固定ネジは、1箇所だけ形状が異なります。  
付属の工具を使って外してください。


ファンカバーを上方向に持ち上げながら手前に引き出し、庫内から取り出してください。



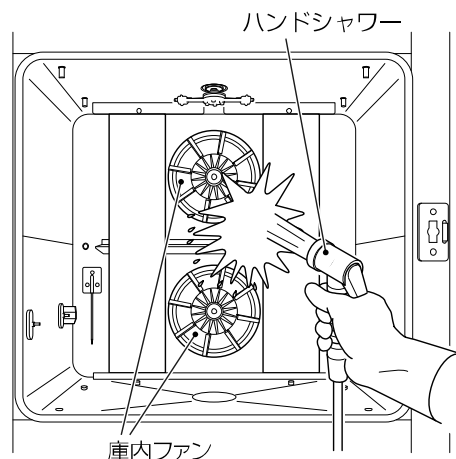


#### 4. ハンドシャワーで庫内をすすぎ洗いしてください

**△ 注意**

 ハンドシャワーを使って庫内を洗浄する際は、ハンドシャワーから水が勢いよく出るため、水の出しすぎに注意すること。水を出しすぎますと、庫内から水があふれ出る恐れがあります。水があふれ出すと周囲を濡らす原因になります。

ハンドシャワーで庫内全体に水をかけ、各部分に付着した汚れをよく洗い流してください。

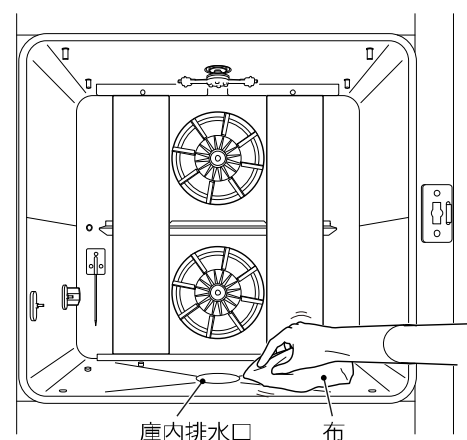


#### 5. 庫内に残った水分を拭き取ってください

乾いたきれいな布で庫内に残っている水分をきれいに拭き取ってください。

庫内下部にある庫内排水口の清掃をしてください。

排水管部分の詰まりを防止するため、庫内排水口のまわりに付着している食材や水を布などで、丁寧に拭き取ってください。



#### 6. 庫内にファンカバーとホテルパン棚を取り付けてください

ファンカバーを取り付け、固定ネジで固定してください。

XJVC-0511-GPRMの固定ネジ.....2箇所

XJVC-0711-GPRMの固定ネジ.....2箇所

XJVC-1011-GPRMの固定ネジ.....2箇所

XJBC-06EU-GPRMの固定ネジ.....2箇所

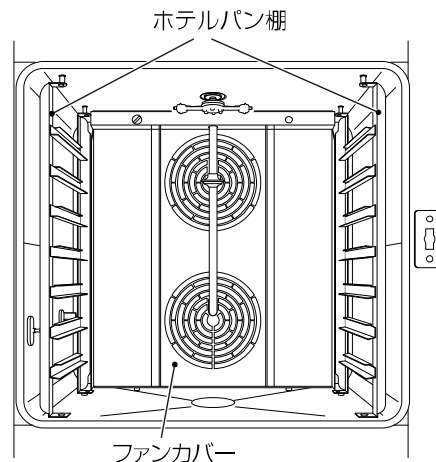
XJBC-10EU-GPRMの固定ネジ.....4箇所

##### お願い

固定ネジは、1箇所だけ形状が異なります。

本機に付属している工具を使って取り付けください。

ホテルパン棚を取り付け、固定ネジで固定してください。



## その他のお手入れ

1. 本機の電源スイッチを「OFF(切)」にしてください
2. 卓上タイプはコンセントから電源プラグを抜き、トロリータイプは本機専用電源を『OFF(切)』にし、水道栓を閉めてください
3. ガスの元栓を閉めてください
4. ドレンパンの清掃をしてください

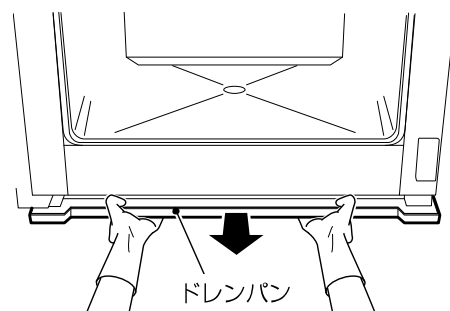
卓上タイプの場合

ドレンパンを手前に引き、本機底面の取付け部からドレンパンを取り外してください。

ドレンパンは中性洗剤を使って洗浄してください。

洗浄後は、流水により洗剤成分を洗い流してください。

布などで水分を拭き取り、ドレンパンを本機底面の取付け部に、元どおり取り付けてください。



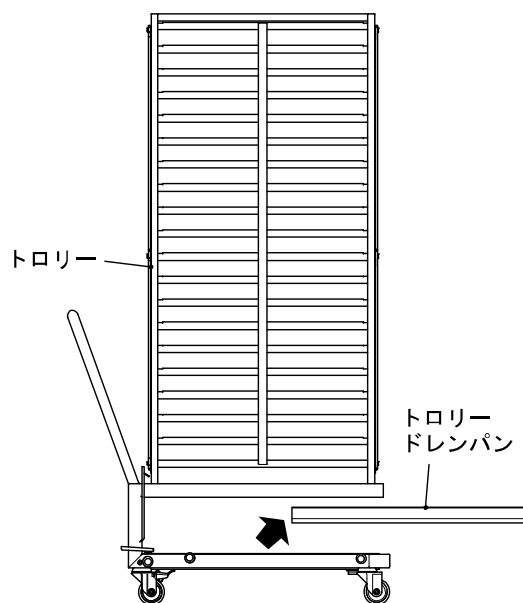
トロリータイプの場合

トロリーの下に取り付けられているトロリードレンパンを取り外してください。

ドレンパンは中性洗剤を使って洗浄してください。

洗浄後は、流水により洗剤成分を洗い流してください。

布などで水分を拭き取り、ドレンパンをトロリーに元どおり取り付けてください。



## 5. 扉(二重ガラス)の清掃をしてください

### お願い

扉(二重ガラス)には、水や洗剤などを直接かけないでください。

電源スイッチや操作スイッチパネル部にかかると、故障の原因になります。

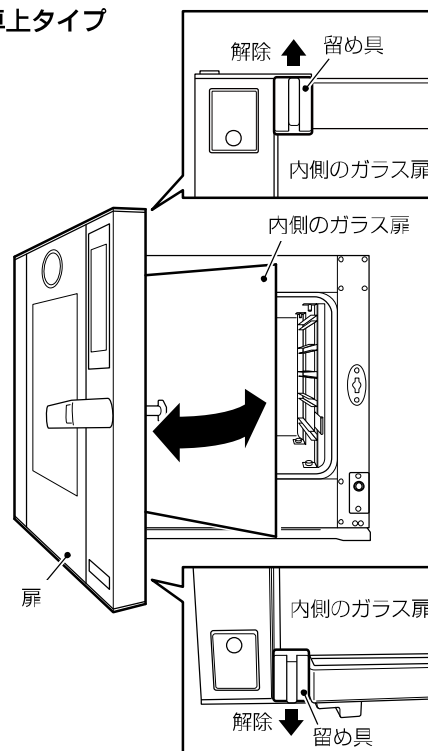
扉の内側にある上下2箇所の留め具を解除し、内側のガラス扉を開いてください。

中性洗剤を布やスポンジなどに染みこませて、内側のガラス扉と2枚のガラス扉の内側をきれいに拭いてください。水を含ませた布などで、洗剤成分を十分に拭き取ってください。

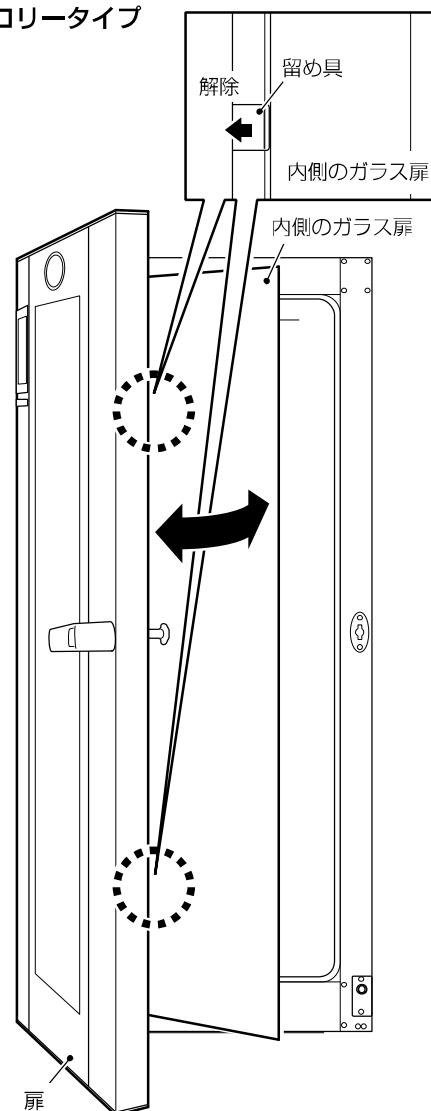
乾いた布で残っている水分をきれいに拭き取ってください。

内側のガラス扉を閉め、上下2箇所の留め具でしっかりと固定してください。

### 卓上タイプ



### トロリータイプ



## 6. 本体外装の清掃をしてください

### お願い

本機の庫内以外には、水や洗剤などを直接かけないでください。

機械内部に入りますと、故障の原因になります。

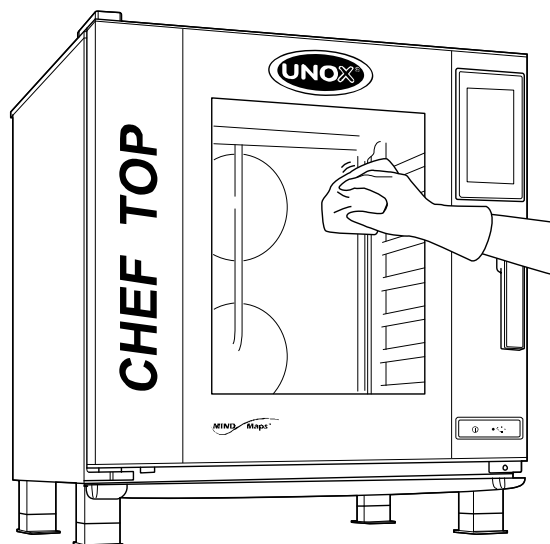
タッチパネル部を清掃するときは、強い力をかけないようにしてください。

強い力をかけますと、破損の原因になります。

中性洗剤布を布やスポンジなどに染みこませて、本機の外装をきれいに拭いてください。

水を含ませた布などで、洗剤成分を十分に拭き取ってください。

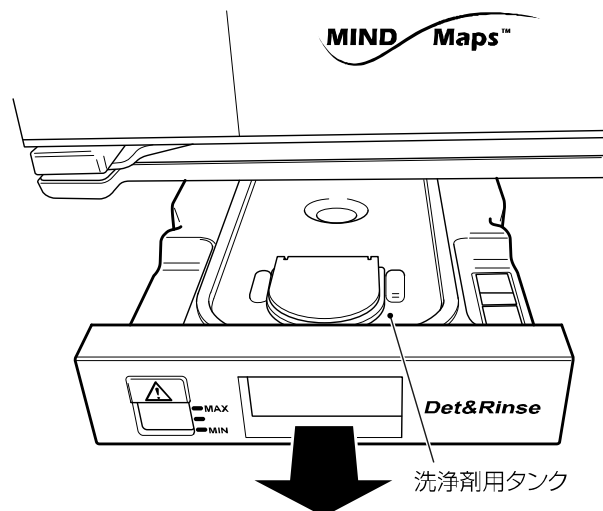
乾いた布で残っている水分をきれいに拭き取ってください。



## 専用洗剤『Det&Rinse』の補充方法

ここでは、本機に専用洗剤『Det&Rinse』を補充する方法について説明します。

### 1. 本機下部にある洗剤用タンクを手前に引き出してください

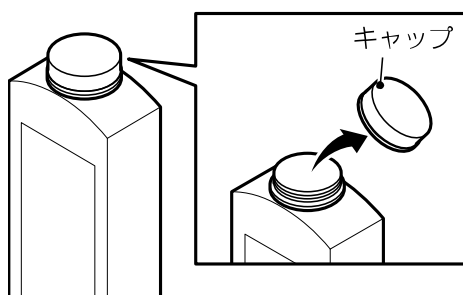


### 2. 洗剤用タンクの蓋を開けて本機の専用洗剤『Det&Rinse』を補充してください

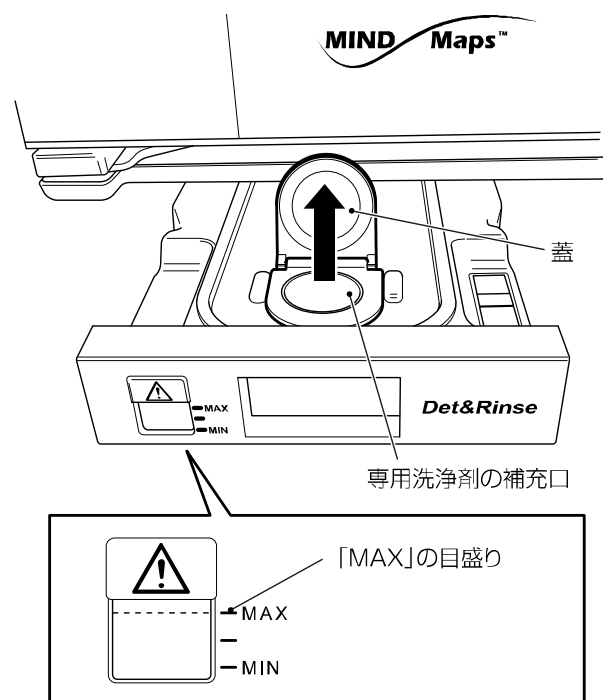
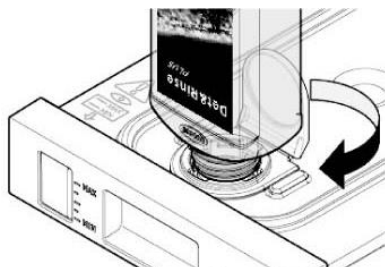
洗剤のキャップを取り外してください。

#### お願い

注ぎ口のフィルムは、はがさないでください。



専用洗剤の注ぎ口を下にして、専用洗剤の補充口に差し込んで時計方向に回してください。  
洗剤が洗剤用タンク内に入っていきます。



専用洗剤は、洗剤用タンク前面の窓にある「MAX」の目盛りまでを目安に入れてください。

専用洗剤『Det&Rinse』の補充ができましたら、容器を取り外して、洗剤用タンクの蓋を閉めてください。

### 3. 本機下部に洗剤用タンクをしっかりと押し込んでください

# 調理プログラムについて

ここでは、調理終了後の調理内容の保存方法、保存した調理プログラムの修正やコピー、削除の方法について説明します。

## 食材の調理終了後、調理内容を調理プログラムとして保存

本機は、調理終了直後の調理内容を調理プログラムとして保存することができ、必要なときに呼び出して使用することができます。

ここでは、調理終了後の調理プログラム（調理内容）の保存方法について説明します。

### 1. 調理終了直後、画面下に表示されている「保存」アイコンをタップしてください

確認画面が表示されます。

画面が切り替わらないときは、一度扉を開閉してから「保存」アイコンをタップしてください。



### 2. 調理プログラムの名前を入力してください

画面上の「----」または調理プログラム名をタップしてください。

「保存」（調理プログラムの名前入力）の画面が表示されます。



英数字や記号のアイコンをタップして名前を入力してください。

### メモ

名前は手書きでも入力することができます。

手書きで入力する場合、付属のタッチペン（通常はロックハンドルに取り付けている）をお使いいただくと入力がしやすいです。

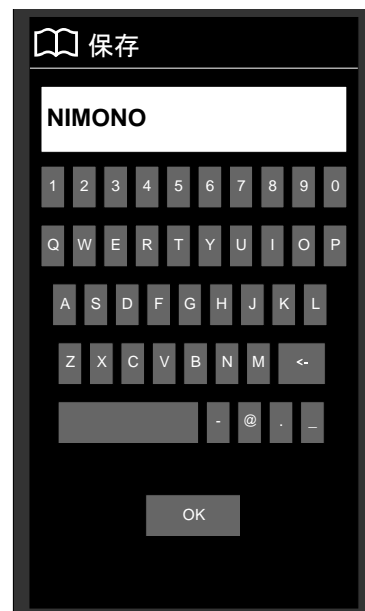
調理プログラムの名前を入力したら、「OK」アイコンをタップしてください。

調理プログラムの名前が確定され、確認の画面が表示されます。


調理プログラムの名前が入力されていることを確認してください。

調理プログラムの名前を入力しなかった場合、調理プログラムの名前は保存したときの日付と時間になります。

例：「2019-10-01 12:10:59」



### 3. 調理プログラムに調理のイメージ画像を設定してください

画面の「」アイコンをタップしてください。

「イメージ」（調理のイメージ画像選択）の画面が表示されます。




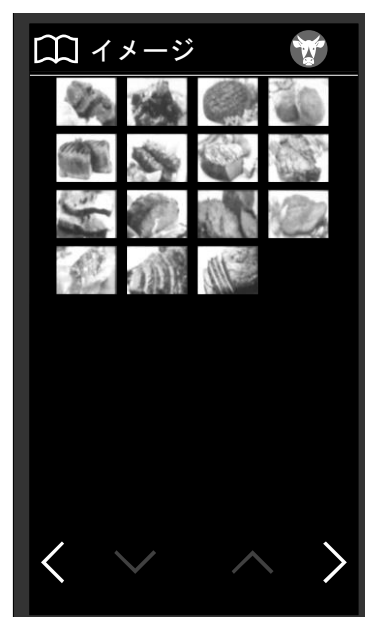
画面下の「>」や「<」をタップすることによりイメージ画像の選択画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

イメージ画像をタップしたら、確認の画面が表示されます。

イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「」が表示されます。



#### 4. 調理プログラムにホテルパンのイメージ画像を設定してください

画面のホテルパンの画像をタップしてください。

「プログラム」（ホテルパンのイメージ画像選択）の画面が表示されます。



画面下の「>」「∨」「<」のいずれかをタップすると画像選択の画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

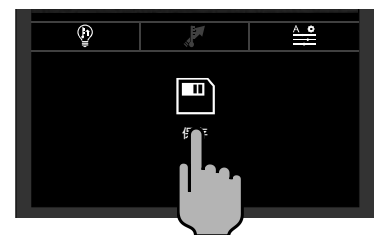
イメージ画像をタップしましたら、確認の画面が表示されます。イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「ブラック20」のホテルパンの画像が表示されます。




#### 5. 「保存」アイコンをタップしてください

調理プログラムの一覧の画面が表示されます。





## 6. 設定した調理プログラムを保存してください

保存したい場所の「」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表に保存した調理プログラムの名前が表示されましたら、調理プログラムの保存は完了です。

ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 保存した調理プログラムの設定内容の確認と修正

「私のプログラム」や「私のマインドマップ」として保存した調理プログラムは、後から内容を確認したり、修正したりすることができます。

ここでは、「私のプログラム」や「私のマインドマップ」として保存した調理プログラム内容の確認と修正方法について説明します。

### 1. ホーム画面で、「プログラム」アイコンをタップしてください

「プログラム」の画面が表示されます。



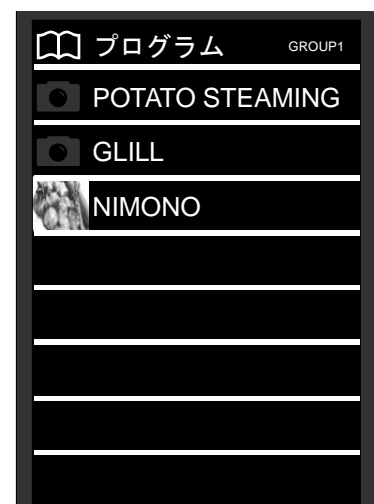
### 2. 「私のプログラム」、または「私のマインドマップ」をタップしてください

保存した調理プログラム一覧の画面が表示されます。



### 3. 確認したい、または修正したい調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「確認/修正」アイコンをタップしてください

「設定」の画面が表示されます。



#### 5. 設定内容を確認または修正してください

設定内容（調理温度や調理時間、芯温、デルタTなど）の変更が必要な場合は、変更してください。

設定内容の確認、または修正が完了したら、「保存」アイコンをタップしてください。

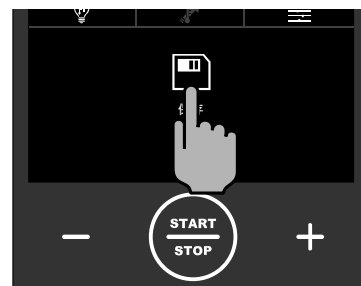
確認の画面が表示されます。



調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。

設定内容の確認、または修正が完了したら、「保存」アイコンをタップしてください。

調理プログラム一覧の画面が表示されます。



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 保存した調理プログラムのコピー

「私のプログラム」や「私のマインドマップ」として保存した調理プログラムの内容をコピーすることができます。

ここでは、「私のプログラム」や「私のマインドマップ」として保存した調理プログラムの内容をコピーする方法について説明します。

### 1. ホーム画面で、「プログラム」アイコンをタップしてください

「プログラム」の画面が表示されます。



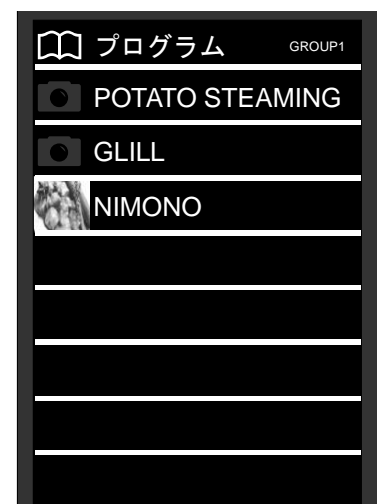
### 2. 「私のプログラム」、または「私のマインドマップ」をタップしてください

保存した調理プログラム一覧の画面が表示されます。



### 3. コピーしたい調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「コピー」アイコンをタップしてください

確認画面が表示されます。

設定内容（調理温度や調理時間、芯温、デルタTなど）の変更が必要な場合は、変更してください。

調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。



#### 5. 調理プログラムのコピーを保存してください

保存したい場所の「M」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表にコピーした調理プログラムの名前が表示されていたら、調理プログラムのコピーは完了です。

調理プログラムの名前を変更していない場合は、名前は保存した日付と時間になります。

例：「2019-10-01 12:10:59」

ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 保存した調理プログラムの削除

不要になった「私のプログラム」や「私のマインドマップ」の調理プログラムを削除することができます。

ここでは、「私のプログラム」や「私のマインドマップ」の調理プログラムを削除する方法について説明します。

### 1. ホーム画面で、「プログラム」アイコンをタップしてください

「プログラム」の画面が表示されます。



### 2. 「私のプログラム」、または「私のマインドマップ」をタップしてください

保存した調理プログラム一覧の画面が表示されます。



### 3. 削除したい調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「削除」アイコンをタップしてください

確認画面が表示されます。



#### 5. 調理プログラムを削除してください

「削除」をタップすると、調理プログラムを削除し、調理プログラム一覧の画面を表示します。

「いいえ」をタップした場合は、ひとつ前の画面に戻ります。



一覧表から調理プログラムの名前が消えていましたら、調理プログラムの削除は完了です。

ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 「マルチタイム」について

「マルチタイム」とは、調理温度や加湿、乾燥の値が同じで、調理時間が異なる食材の調理を同時に開始して、調理の完了が早いものから順番に調理完了を知らせる機能です。

「マルチタイム」1件につき、10段まで調理時間を設定することができます。

「マルチタイム」では、芯温の調理を1件の「マルチタイム」に1段のみ設定できます。

## 調理内容の設定と保存

「マルチタイム」で調理をおこなうには、調理温度、加湿または乾燥、ファンの回転の種類とファン速度を設定し保存しておく必要があります。

ここでは、「マルチタイム」の調理内容の設定と保存のしかたについて説明します。

### 1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



### 2. 「マルチタイム作成」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。





### 3. 調理内容を設定してください

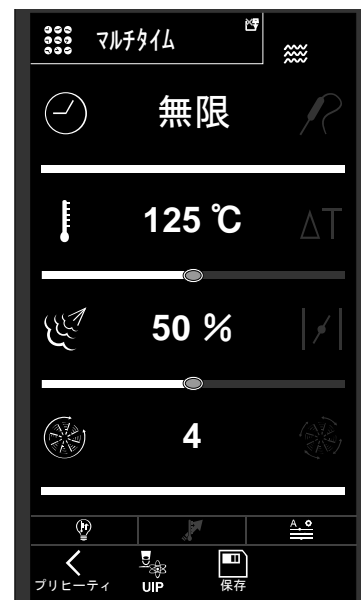
予熱が必要な場合、「プリヒーティング」を設定してください。

調理時間は「無限」になり、変更できません。

調理温度を設定してください。

加湿、または乾燥を設定してください。

庫内ファンの回転の種類と、ファン速度を設定してください。



### 4. 調理内容の設定ができましたら「保存」アイコンをタップしてください

確認の画面が表示されます。



### 5. 調理プログラムの名前を入力してください

画面上の「----」をタップしてください。

「保存」（調理プログラムの名前入力）の画面が表示されます。



英数字や記号のアイコンをタップして名前を入力してください。

### メモ

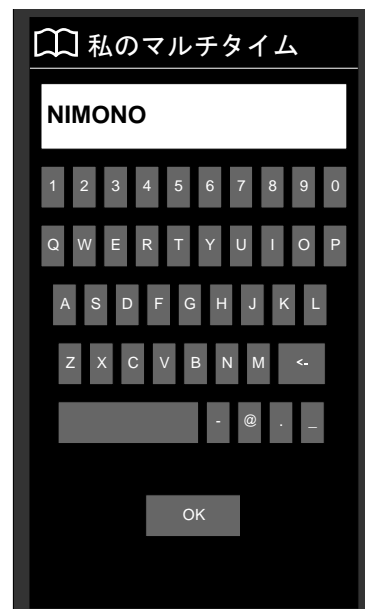
名前は手書きでも入力することができます。

手描きで入力する場合、付属のタッチペン（通常はロックハンドルに取り付けている）をお使いいただくと入力がしやすいです。


調理プログラムの名前を入力したら、「OK」アイコンをタップしてください。

調理プログラムの名前が確定され、確認の画面が表示されます。  
調理プログラムの名前が入力されていることを確認してください。  
調理プログラムの名前を入力しなかった場合、調理プログラムの名前は保存したときの日付と時間になります。

例：「2019-10-01 12:10:59」



## 6. 調理プログラムに調理のイメージ画像を設定してください

画面の「」アイコンをタップしてください。


「イメージ」（調理のイメージ画像選択）の画面が表示されます。

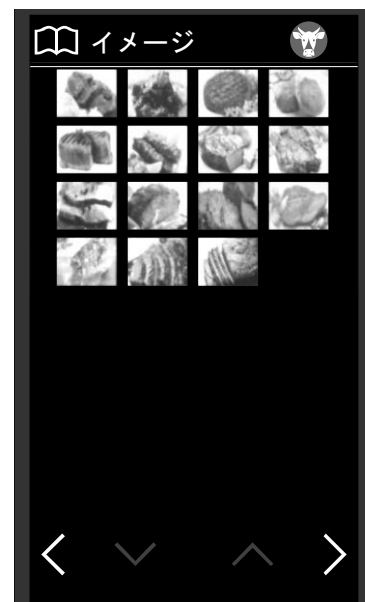


画面下の「>」や「<」をタップすることによりイメージ画像の選択画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

イメージ画像をタップしたら、確認の画面が表示されます。  
イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「」が表示されます。



## 7. 調理プログラムにホテルパンのイメージ画像を設定してください

画面のホテルパンの画像をタップしてください。

「プログラム」（ホテルパンのイメージ画像選択）の画面が表示されます。



画面下の「>」「∨」「<」のいずれかをタップすると画像の選択画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

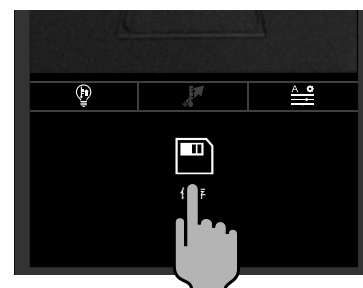
イメージ画像をタップしましたら、確認の画面が表示されます。イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「ブラック20」のホテルパンの画像が表示されます。



## 8. 「保存」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。

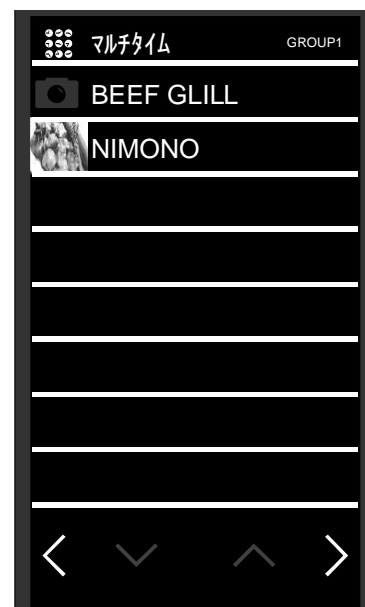
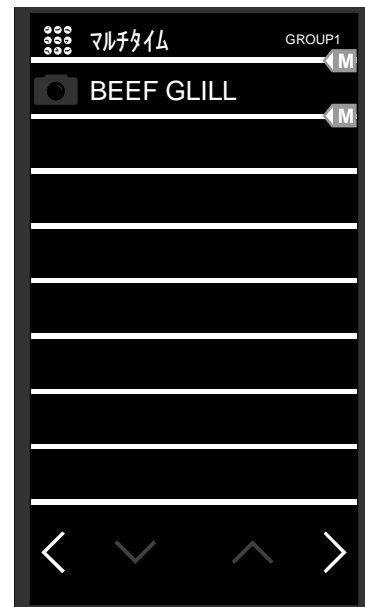


## 9. 設定した調理プログラムを保存してください

保存したい場所の「**M**」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表に保存した調理プログラムの名前が表示されましたら、調理プログラムの保存は完了です。

ホーム画面に戻る場合は、「**🏠**」スイッチを押してください。

# 「マルチタイム」で調理をおこなう

ここでは、「調理内容の設定と保存」（78ページ）で保存した調理内容を使っておこなう調理のしかたについて説明します。

## 1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



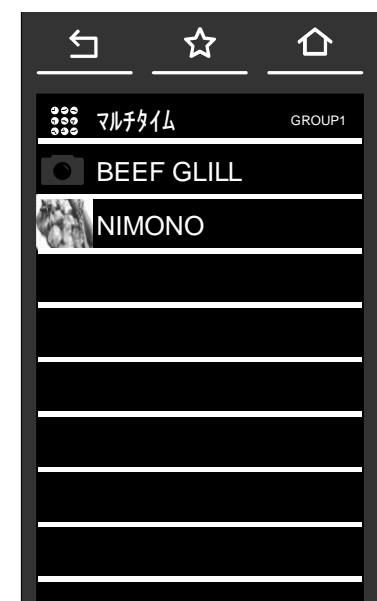
## 2. 「私のマルチタイム」をタップしてください

保存した「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. お好みの調理プログラムを選んでタップしてください

「>」、または「<」をタップすることで、グループ（ページ）を切り替えることができます。



#### 4. 「START/STOP」スイッチを押して調理を始めてください

「プリヒーティング」の画面が表示され、「ピー」とブザーが鳴って予熱が始まります。



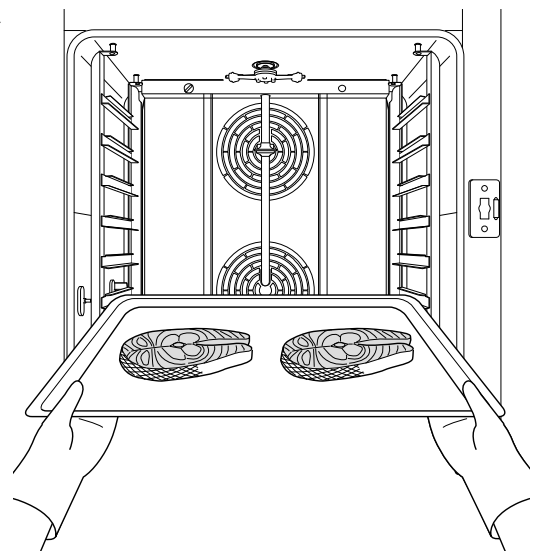
「プリヒーティング」予熱が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。



#### 5. 食材を庫内に入れてください

卓上タイプは、本機の扉を開け、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

トロリータイプは、本機の扉を開け、食材を乗せたホテルパンをトロリーにセットしてから、トロリーを庫内に入れてください。



## 6. 扉を閉めてください

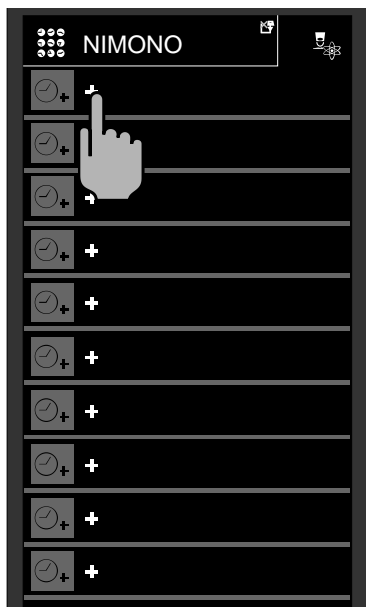
調理時間設定の一覧画面が表示され、調理が始まります。

各食材の調理時間を設定してください。

調理時間は10件まで設定できます。

芯温は、1件だけ設定することができます。

調理時間または芯温を設定したら「START/STOP」スイッチを押して確定してください。



設定した調理時間を経過したものから順に、「ピー…」とブザーが鳴りますので、扉を開けて調理を終了した食材を取り出してください。

食材を取り出した後は、すぐに扉を閉めてください。

扉を閉めると、継続して調理をおこないます。

調理を終了した調理時間は表示から消えます。

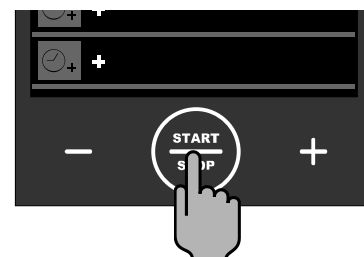
設定した調理時間がすべて終了しても、調理は継続しておこなわれます。

追加で調理する食材がある場合は、食材を庫内に入れて、調理時間、または芯温を設定してください。



## 7. 調理がすべて終了したら「START/STOP」スイッチを3秒間長押しして止めてください

ホーム画面に戻ります。



# 「マルチタイム」で各食材の調理時間を設定し「マイメニュー」として保存する

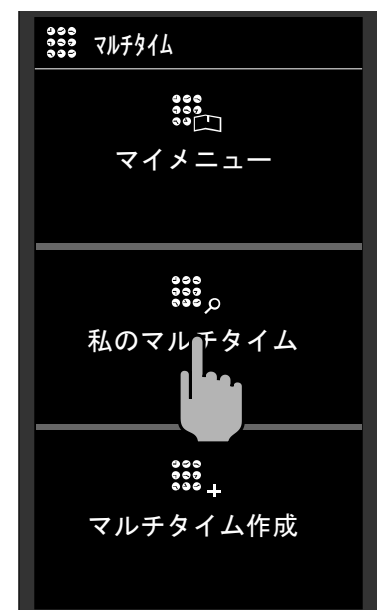
1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



2. 「私のマルチタイム」をタップしてください

保存した「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



3. 設定する調理プログラム名をタップしてください

確認画面が表示されます。





#### 4. 「メニュー作成」アイコンをタップしてください

調理時間設定の一覧画面が表示されます。

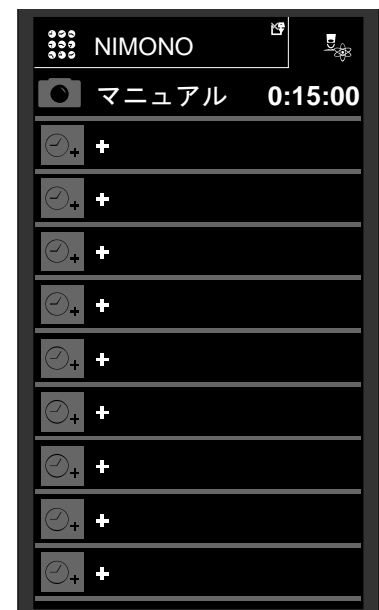
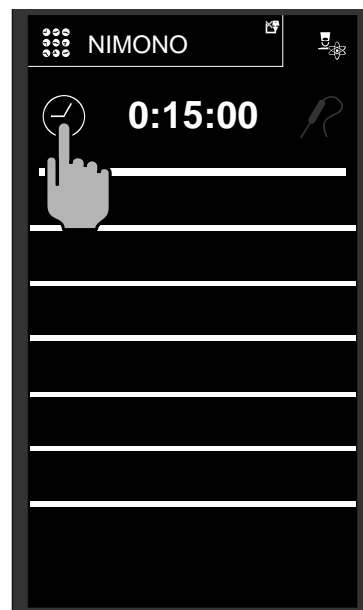
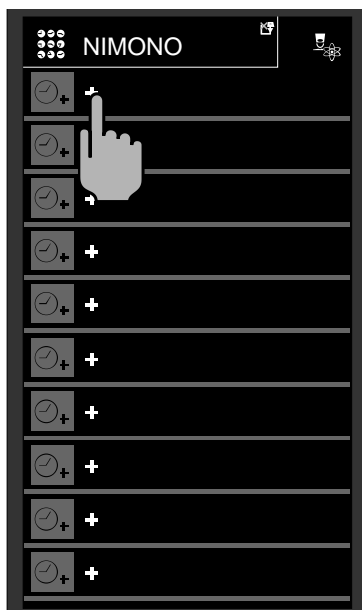


#### 5. 各食材の調理時間を設定してください

調理時間は10件まで設定できます。

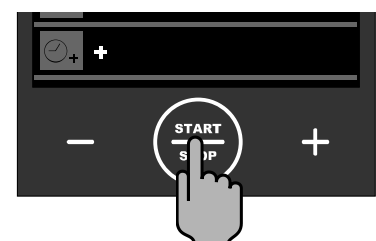
芯温は、1件だけ設定することができます。

調理時間または芯温を設定したら「START/STOP」スイッチをタップして確定してください。



#### 6. 必要件数の設定ができましたら「START/STOP」スイッチを押してください

確認の画面が表示されます。



## 7. 「保存」アイコンをタップしてください

調理プログラムの一覧の画面が表示されます。

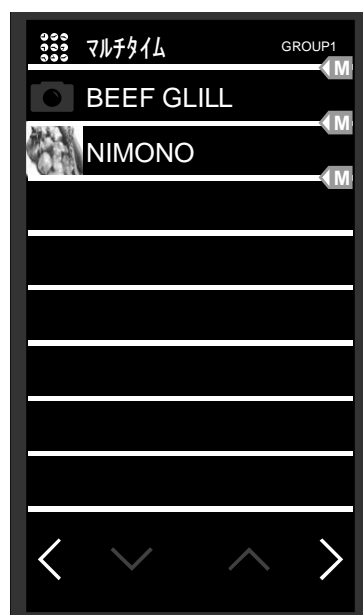


## 8. 設定した調理プログラムを保存してください

保存したい場所の「M」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表に保存した調理プログラムの名前が表示されましたら、調理プログラムの保存は完了です。

ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 保存した「マルチタイム」調理プログラムの設定内容の確認と修正

保存した「マルチタイム」の調理プログラムは、後から内容を確認したり、内容を修正したりすることができます。

ここでは、保存した「マルチタイム」の調理プログラムの確認と修正のしかたについて説明します。

## 1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



## 2. 「私のマルチタイム」をタップしてください

保存した「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. 確認したい、または修正したい調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「確認/修正」アイコンをタップしてください

設定の画面が表示されます。

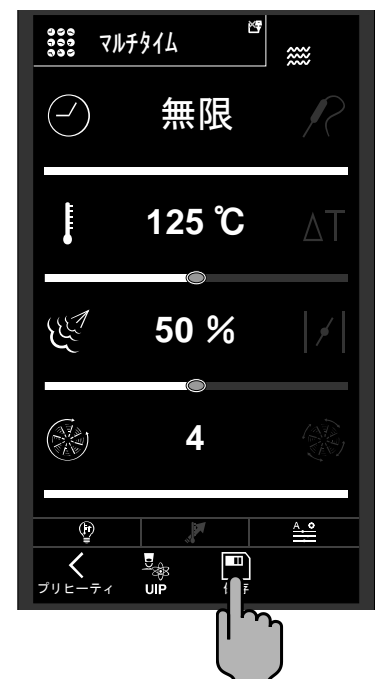


#### 5. 設定内容を確認または修正してください

設定内容(調理温度、加湿および乾燥など)の変更が必要な場合は、変更してください。

設定内容の確認、または変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

確認画面が表示されます。



調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。

設定内容の確認、または修正が完了しましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 保存した「マルチタイム」の調理プログラムのコピー

保存している「マルチタイム」の調理プログラムは、コピーをすることができます。  
似ている調理内容で、別の調理プログラムを作成する場合に便利です。  
ここでは、「マルチタイム」の調理プログラムは、コピーのしかたについて説明します。

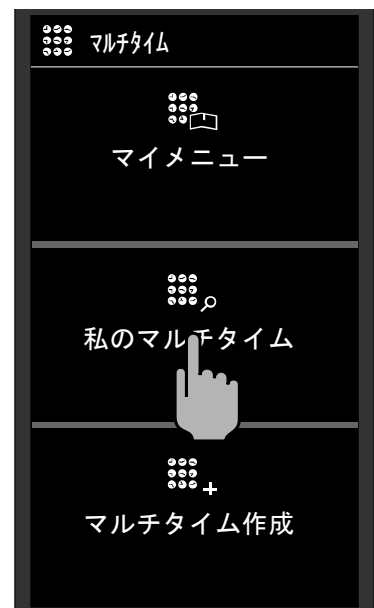
## 1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



## 2. 「私のマルチタイム」をタップしてください

保存した「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. コピーしたい「マルチタイム」の調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「コピー」アイコンをタップしてください

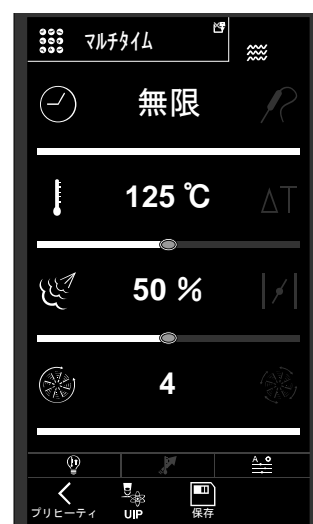
調理内容設定の画面が表示されます。



設定内容(調理温度、加湿および乾燥など)の変更が必要な場合は、変更してください。

そのまま進む場合、または設定内容の変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

確認画面が表示されます。




調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。

そのまま進む場合、または設定内容の変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 5. 調理プログラムのコピーを保存してください

保存したい場所の「」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

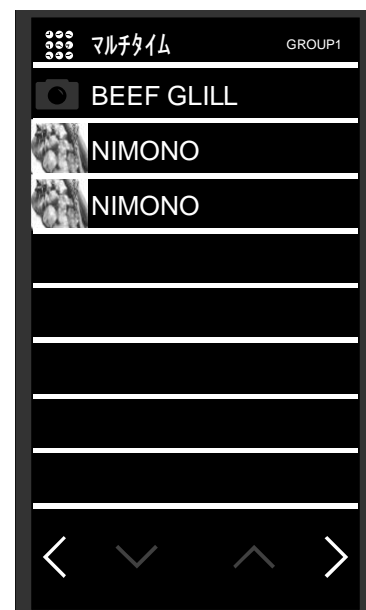
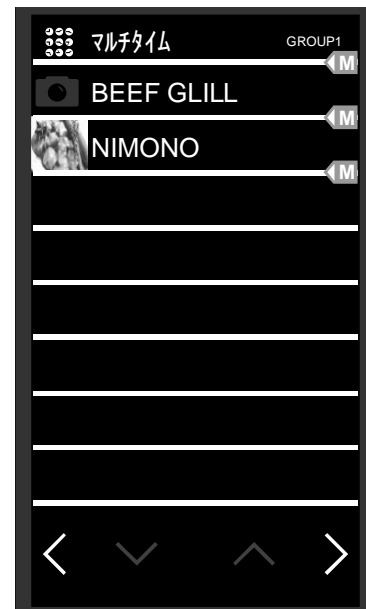
上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表にコピーした調理プログラムの名前が表示されていたら、調理プログラムのコピーは完了です。

元の調理プログラムの名前が手描き入力の場合は、調理プログラムの名前は保存した日付と時間になります。

例：「2019-10-01 10:32:29」



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 「マルチタイム」の調理プログラムの削除

ここでは、不要になった「マルチタイム」の調理プログラムを削除する方法について説明します。

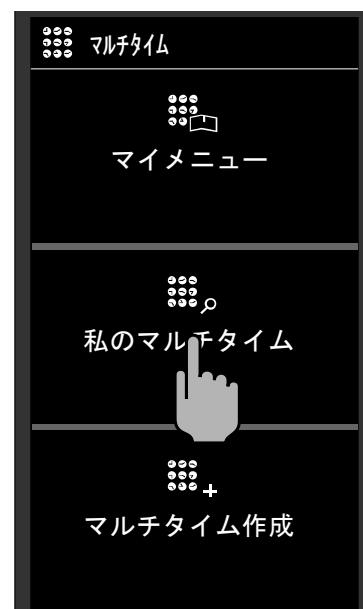
## 1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



## 2. 「私のマルチタイム」をタップしてください

保存した「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. 削除したい調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。





#### 4. 「削除」アイコンをタップしてください

確認画面が表示されます。



#### 5. 調理プログラムを削除してください

「削除」をタップすると、調理プログラムを削除し、調理プログラム一覧の画面を表示します。

「いいえ」をタップした場合は、ひとつ前の画面に戻ります。

一覧表から調理プログラムの名前が消えていましたら、調理プログラムの削除は完了です。



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 「マルチタイム」の「マイメニュー」で調理をおこなう

ここでは、「マルチタイム」で各食材の調理時間を設定し「マイメニュー」として保存する（86ページ）で保存した調理内容を使っておこなう調理のしかたについて説明します。

## 1. ホーム画面で、「マルチタイム」アイコンをタップしてください

「マルチタイム」の画面が表示されます。



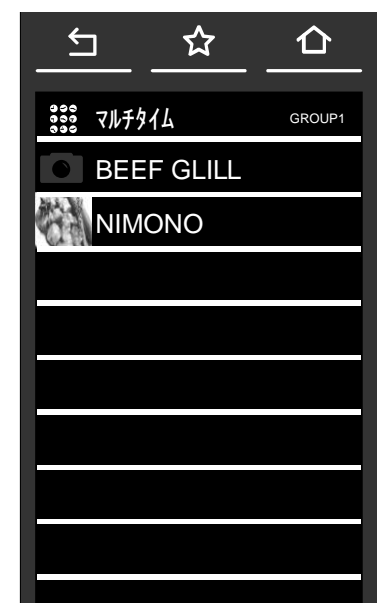
## 2. 「マイメニュー」をタップしてください

保存した「マイメニュー」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. お好みの調理プログラムを選んでタップしてください

「>」、または「<」をタップすることで、グループ（ページ）を切り替えることができます。

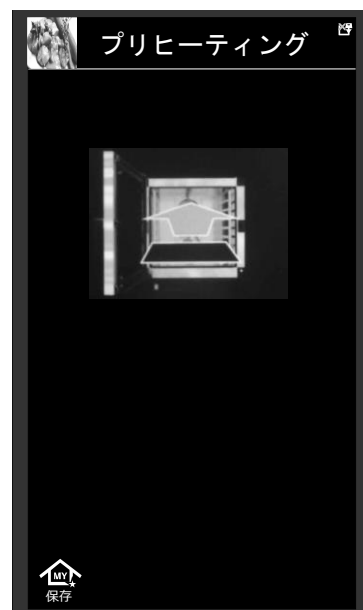


#### 4. 「START/STOP」スイッチを押して調理を始めてください

「スマートプリヒーティング」、または「プリヒーティング」の画面が表示され、「ピー」とブザーが鳴って予熱が始まります。



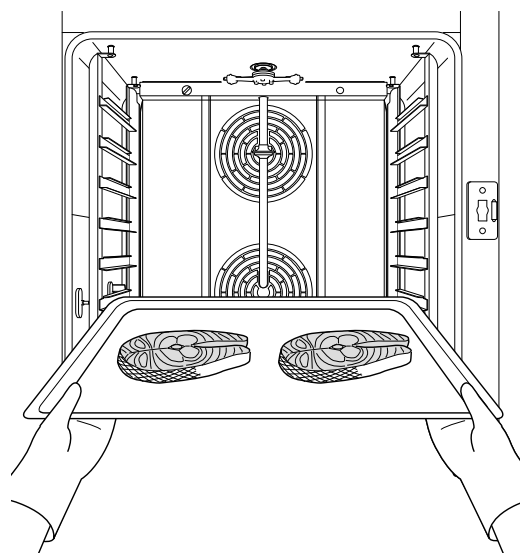
「プリヒーティング」が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。



#### 5. 食材を庫内に入れてください

卓上タイプは、本機の扉を開け、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

トロリータイプは、本機の扉を開け、食材を乗せたホテルパンをトロリーにセットしてから、トロリーを庫内に入れてください。



## 6. 扉を閉めてください

調理時間設定の一覧画面が表示され、調理が始まります。

設定した調理時間を経過したものから順に、「ピー…」とブザーが鳴りますので、扉を開けて調理を終了した食材を取り出してください。

食材を取り出した後は、すぐに扉を閉めてください。

扉を閉めると、継続して調理をおこないます。

調理を終了した調理時間は表示から消えます。

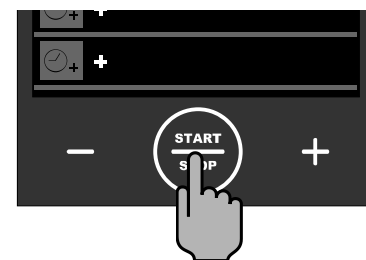
設定した調理時間がすべて終了しても、調理は継続しておこなわれます。

追加で調理する食材がある場合は、食材を庫内に入れて、調理時間、または芯温を設定してください。



## 7. 調理がすべて終了したら「START/STOP」スイッチを3秒間長押しして止めてください

ホーム画面に戻ります。



# 「同時調理」について

「同時調理」とは、調理温度や加湿、乾燥の値が同じで、調理時間が異なる食材を調理時間の長いものから順番に庫内に入れて、同時に調理完了する機能です。

「同時調理」は1件につき、9段まで調理時間を設定することができます。

「同時調理」では、芯温の調理を1件の「同時調理」に1段のみ設定できます。

## 調理内容の設定と保存

「同時調理」で調理をおこなうには、調理温度、加湿または乾燥、ファンの回転の種類とファン速度を設定し保存しておく必要があります。

ここでは、「同時調理」の調理内容の設定と保存のしかたについて説明します。

### 1. ホーム画面で、「同時調理」アイコンをタップしてください

「同時調理」の画面が表示されます。



### 2. 「同時仕上げ作成」をタップしてください

設定の画面が表示されます。



### 3. 調理内容を設定してください

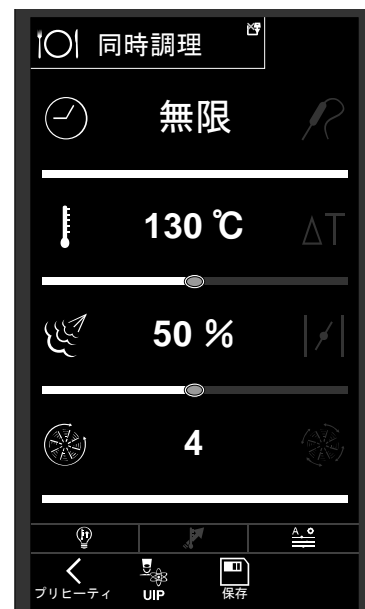
予熱が必要な場合、「プリヒーティング」を設定してください。

調理時間は「無限」になり、変更できません。

調理温度を設定してください。

加湿、または乾燥を設定してください。

庫内ファンの回転の種類と、ファン速度を設定してください。



### 4. 調理内容の設定ができましたら「保存」アイコンをタップしてください

確認画面が表示されます。



### 5. 調理プログラムの名前を設定してください

画面上の「----」をタップしてください。

「保存」（調理プログラムの名前入力）の画面が表示されます。



英数字や記号のアイコンをタップして名前を入力してください。

### メモ

名前は手書きでも入力することができます。

手書きで入力する場合、付属のタッチペン（通常はドアハンドルに取り付けている）をお使いいただくと入力がしやすいです。

調理プログラム名前を入力したら、「OK」アイコンをタップしてください。

調理プログラム名前が確定され、確認の画面が表示されます。

調理プログラム名前が入力されていることを確認してください。

調理プログラム名前を入力しなかった場合、調理プログラム名前は保存したときの日付と時間になります。

例：「2019-10-01 12:10:59」



## 6. 調理プログラムに調理のイメージ画像を設定してください

画面の「」アイコンをタップしてください。


「イメージ」（調理のイメージ画像選択）の画面が表示されます。

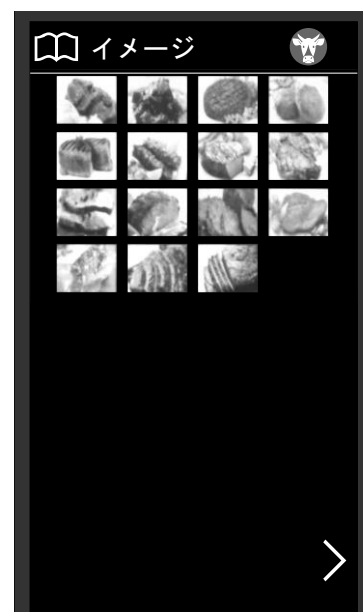


画面下の「>」や「<」をタップすることによりイメージ画像選択の画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

イメージ画像をタップしたら、確認の画面が表示されます。イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「」が表示されます。



## 7. 調理プログラムにホテルパンのイメージ画像を設定してください

画面のホテルパンの画像をタップしてください。

「プログラム」（ホテルパンのイメージ画像選択）の画面が表示されます。



画面下の「>」「∨」「<」のいずれかをタップすると画像選択の画面が切り替わります。

お好みのイメージ画像をタップしてください。

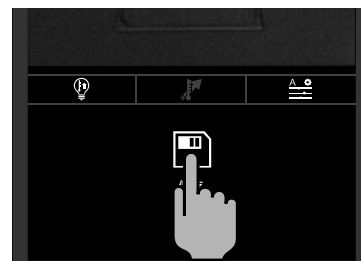
イメージ画像をタップしましたら、確認の画面が表示されます。イメージ画像が貼付されていることを確認してください。

イメージ画像を選択しなかった場合は、「ブラック20」のホテルパンの画像が表示されます。




## 8. 「保存」アイコンをタップしてください

「同時調理」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



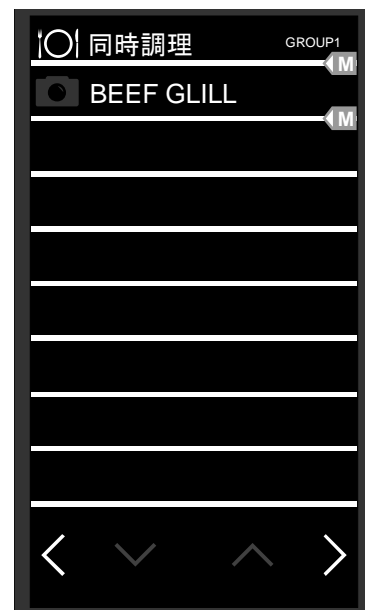



## 9. 設定した調理プログラムを保存してください

保存したい場所の「」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表に保存した調理プログラムの名前が表示されましたら、調理プログラムの保存は完了です。ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 「同時調理」で調理をおこなう

ここでは、「調理内容の設定と保存」（99ページ）で保存した調理内容を使っておこなう調理のしかたについて説明します。

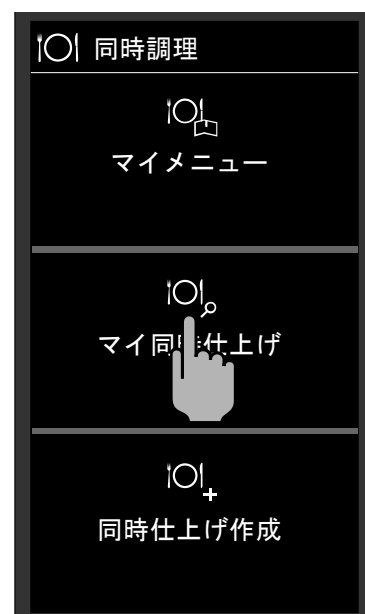
### 1. ホーム画面で、「同時調理」アイコンをタップしてください

「同時調理」の画面が表示されます。



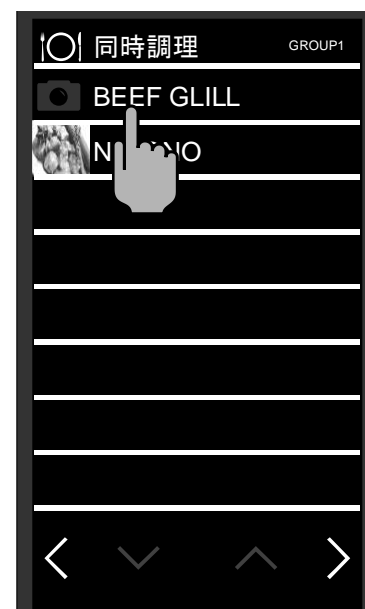
### 2. 「マイ同時仕上げ」をタップしてください

保存した「同時調理」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



### 3. お好みの調理プログラムを選んでタップしてください

「>」、または「<」をタップすることで、グループ（ページ）を切り替えることができます。



#### 4. 調理時間を設定してください

「本日のメニュー」をタップしてください。

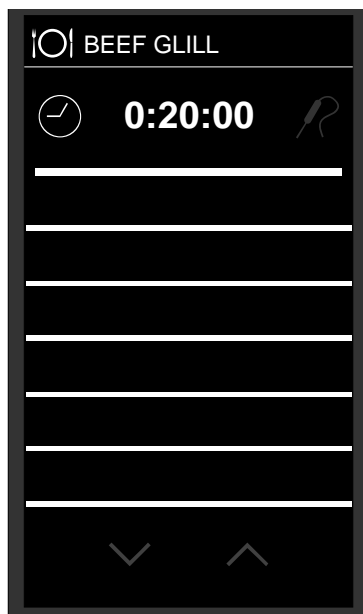
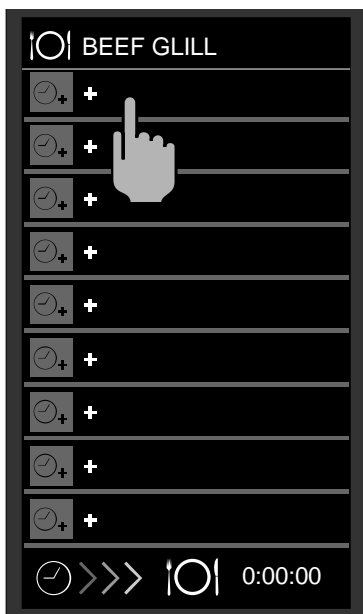
各食材の調理時間を設定する画面が表示されます。



各食材の調理時間を設定してください。

調理時間は9件まで設定できます。

芯温は、1件だけ設定することができます。

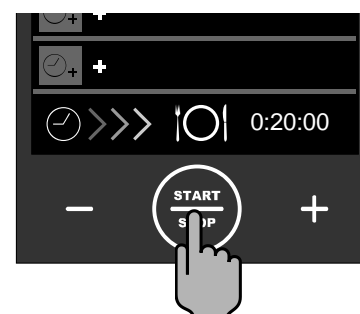


調理時間、または芯温を設定したら「START/STOP」スイッチを押して確定してください。

#### 5. 「START/STOP」スイッチを押して調理を始めてください

「スマートプリヒーティング」、または「プリヒーティング」の画面が表示され、「ピー」とブザーが鳴って予熱が始まります。

「プリヒーティング」が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。



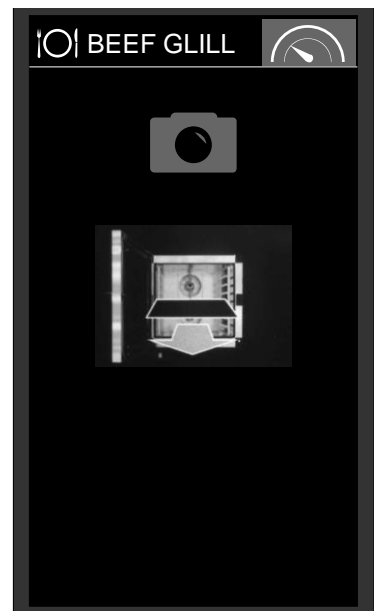
## 6. 本機の扉を開け、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください

設定した調理時間の長い食材から順番に、庫内に入れるタイミングを「ピー…」とブザーを鳴らしてお知らせします。  
その都度、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

食材を庫内に入れた後は、すぐに扉を閉めてください。  
扉を閉めると、継続して調理をおこないます。



調理が終了すると、「ピー…」とブザーが鳴ります。  
庫内から食材を取り出してください。



調理を終了するには、「」スイッチを押してください。  
ホーム画面に戻ります。

# 「同時調理」で各食材の調理時間を設定し「マイメニュー」として保存する

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



2. 「マイ同時仕上げ」をタップしてください  
保存した「同時調理」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



3. お好みの調理プログラムを選んでタップしてください  
「>」、または「<」をタップすることで、グループ（ページ）を切り替えることができます。



#### 4. 「メニュー作成」アイコンをタップしてください

調理時間設定の一覧画面が表示されます。

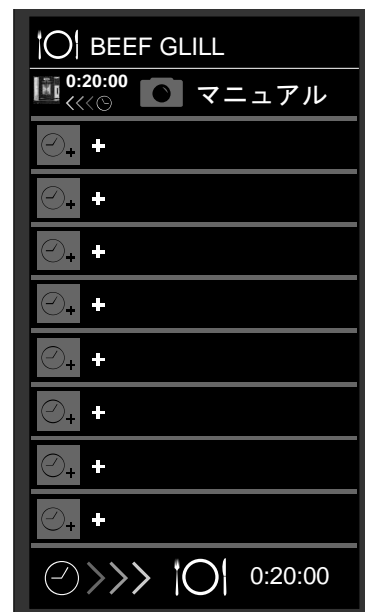
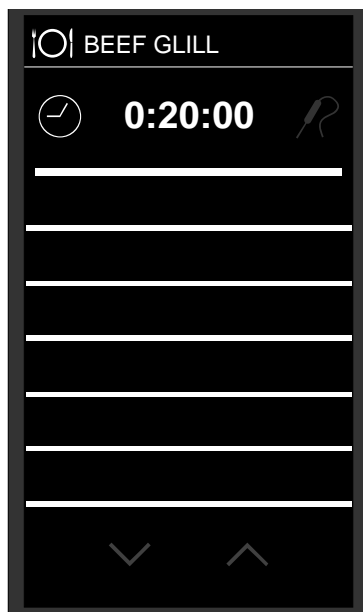
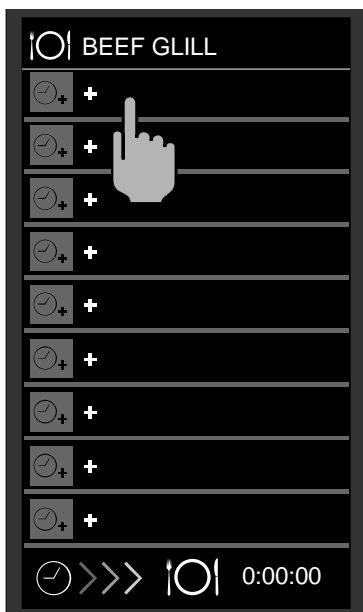


#### 5. 各食材の調理時間を設定してください

調理時間は9件まで設定できます。

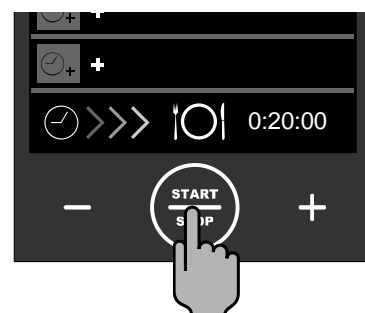
芯温は、1件だけ設定することができます。

調理時間または芯温を設定したら「START/STOP」スイッチを押して確定してください。



#### 6. 調理時間の設定ができましたら「START/STOP」スイッチを押してください

確認画面が表示されます。



## 7. 「保存」アイコンをタップしてください

調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。

そのまま進む場合、または設定内容の変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

調理プログラムの一覧の画面が表示されます。

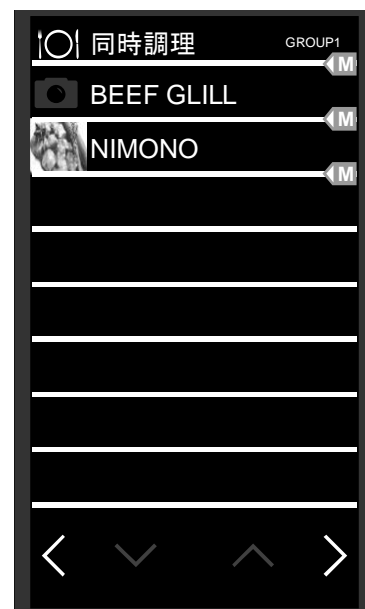



## 8. 設定した調理プログラムを登録してください

保存したい場所の「M」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表に保存した調理プログラムの名前が表示されましたら、調理プログラムの保存は完了です。ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 保存した「同時調理」調理プログラムの設定内容の確認と修正

保存した「同時調理」の調理プログラムは、後から内容を確認したり、内容を修正したりすることができます。

ここでは、保存した「同時調理」の調理プログラムの確認と修正のしかたについて説明します。

## 1. ホーム画面で、「同時調理」アイコンをタップしてください

「同時調理」の画面が表示されます。



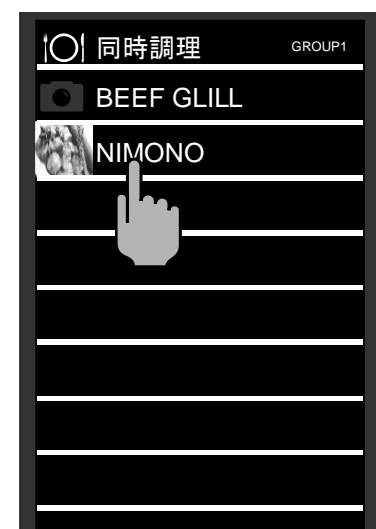
## 2. 「マイ同時仕上げ」をタップしてください

保存した「マルチタイム」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. 確認したい、または修正したい調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。





#### 4. 「確認/修正」アイコンをタップしてください

設定の画面が表示されます。



#### 5. 設定内容を確認または修正してください

設定内容(調理温度、加湿および乾燥など)の変更が必要な場合は、変更してください。

設定内容の確認、または変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

確認画面が表示されます。



調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。

設定内容の確認、または修正が完了しましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

「同時調理」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 保存した「同時調理」の調理プログラムのコピー

保存している「同時調理」の調理プログラムは、コピーを作ることができます。  
似ている調理内容で、別の調理プログラムを作成する場合に便利です。  
ここでは、「同時調理」の調理プログラムは、コピーのしかたについて説明します。

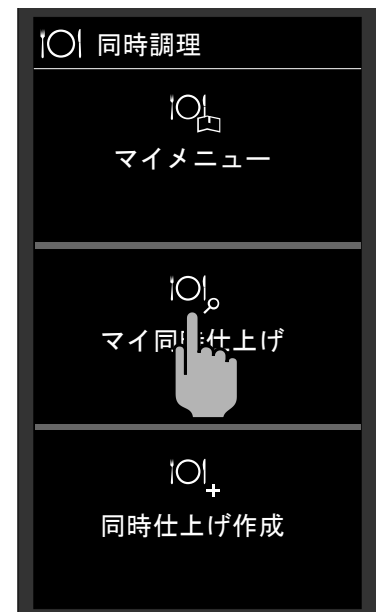
## 1. ホーム画面で、「同時調理」アイコンをタップしてください

「同時調理」の画面が表示されます。



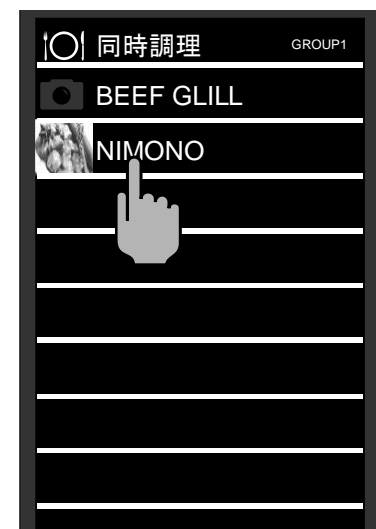
## 2. 「マイ同時仕上げ」をタップしてください

保存した「同時調理」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



## 3. コピーしたい「同時調理」の調理プログラムの名前をタップしてください

タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「コピー」アイコンをタップしてください

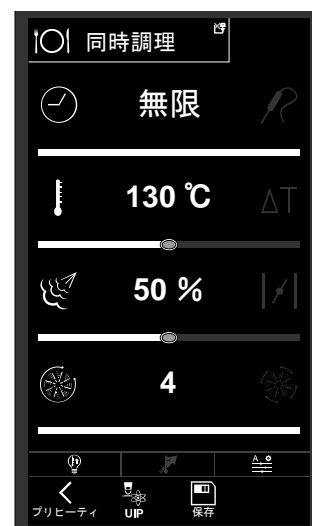
調理内容設定の画面が表示されます。



設定内容(調理温度、加湿および乾燥など)の変更が必要な場合は、変更してください。

そのまま進む場合、または設定内容の変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

確認画面が表示されます。



調理プログラムの名前や調理のイメージ画像、ホテルパンのイメージ画像を変更する必要がある場合は、変更してください。

そのまま進む場合、または設定内容の変更ができましたら、「保存」アイコンをタップしてください。

調理プログラム一覧の画面が表示されます。

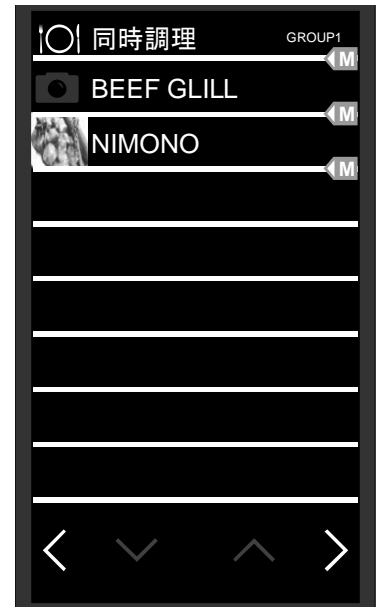


## 5. 調理プログラムのコピーを保存してください

保存したい場所の「**M**」をタップすると、その場所に保存されます。

すでに保存されている調理プログラムの名前をタップした場合は上書きの確認画面が表示されます。

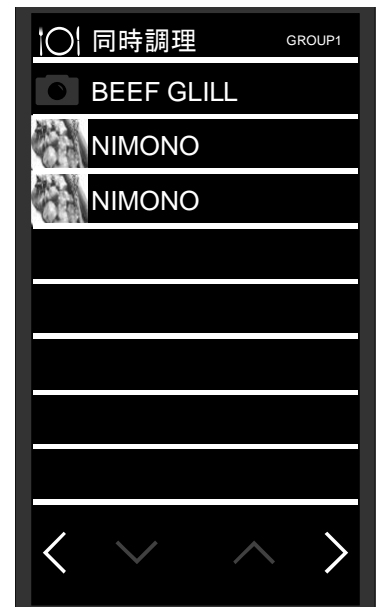
上書きしない場合は「いいえ」、上書きする場合は「はい」をタップしてください。



一覧表にコピーした調理プログラムの名前が表示されていたら、調理プログラムのコピーは完了です。

元の調理プログラムの名前が手描き入力の場合は、調理プログラムの名前は保存した日付と時間になります。

例：「2019-10-01 12:10:59」



ホーム画面に戻る場合は、「**🏠**」スイッチを押してください。

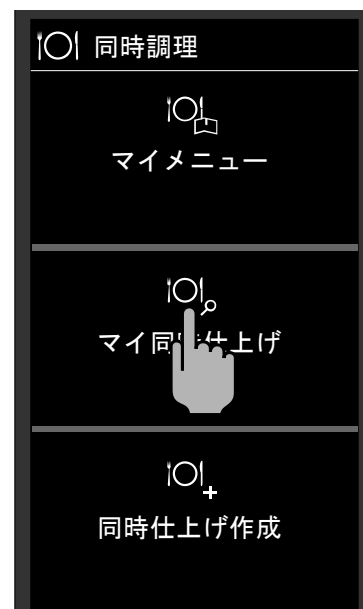
## 「同時調理」の調理プログラムの削除

ここでは、不要になった「同時調理」の調理プログラムを削除する方法について説明します。

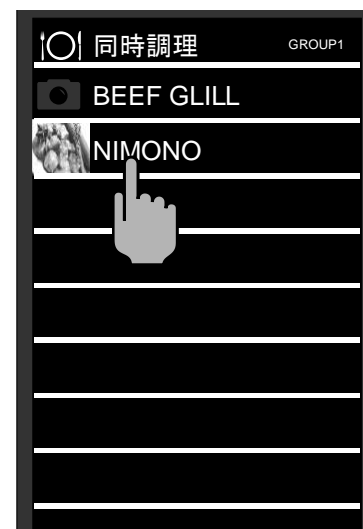
1. ホーム画面で、「同時調理」アイコンをタップしてください  
「同時調理」の画面が表示されます。



2. 「マイ同時仕上げ」をタップしてください  
保存した「同時調理」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



3. 削除したい調理プログラムの名前をタップしてください  
タップした調理プログラムの確認画面が表示されます。



#### 4. 「削除」アイコンをタップしてください

確認画面が表示されます。



#### 5. 調理プログラムを削除してください

「削除」をタップすると、調理プログラムを削除し、調理プログラム一覧の画面を表示します。

「いいえ」をタップした場合は、ひとつ前の画面に戻ります。

一覧表から調理プログラムの名前が消えていたら、調理プログラムの削除は完了です。



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 「同時調理」の「マイメニュー」で調理をおこなう

ここでは、「同時調理」で各食材の調理時間を設定し「マイメニュー」として保存する（107ページ）で保存した調理内容を使っておこなう調理のしかたについて説明します。

### 1. ホーム画面で、「同時調理」アイコンをタップしてください

「同時調理」の画面が表示されます。



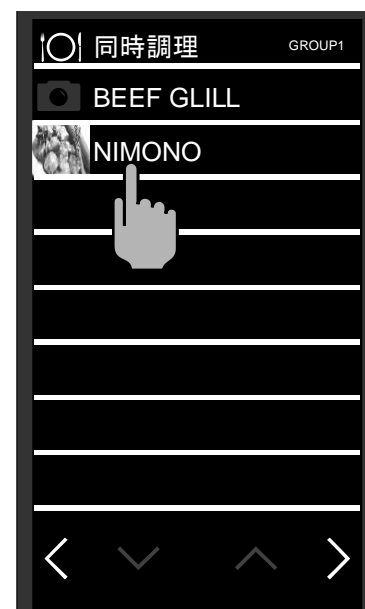
### 2. 「マイメニュー」をタップしてください

保存した「マイメニュー」の調理プログラム一覧の画面が表示されます。



### 3. お好みの調理プログラムを選んでタップしてください

「>」、または「<」をタップすることで、グループ（ページ）を切り替えることができます。



#### 4. 「START/STOP」スイッチを押して調理を始めてください

「スマートプリヒーティング」、または「プリヒーティング」の画面が表示され、「ピー」とブザーが鳴って予熱が始まります。



「プリヒーティング」が終了すると、「ピーピー…」とブザーが鳴ります。

#### 5. 本機の扉を開け、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください

設定した調理時間の長い食材から順番に、庫内に入れるタイミングを「ピー…」とブザーを鳴らしてお知らせします。

その都度、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

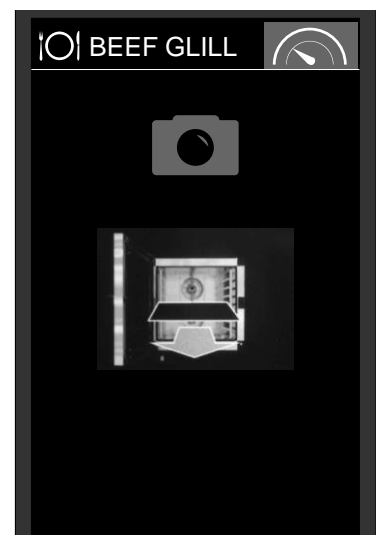
食材を庫内に入れた後は、すぐに扉を閉めてください。

扉を閉めると、継続して調理をおこないます。



調理が終了すると、「ピー…」とブザーが鳴ります。

庫内から食材を取り出してください。



調理を終了するには、「」スイッチを押してください。

ホーム画面に戻ります。



# 「基本調理」

調理を連続でおこなう機能です。

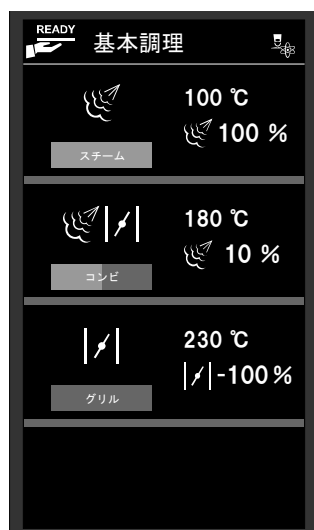
スチームコンベクションオーブンの調理は、「スチーム」「コンビ」「グリル」の3種類があり、調理時間、加湿、乾燥の値は、変えることはできません。

ペーストリーオーブンの調理は、「焼成（ソフト）」「焼成」「焼成（ドライ）」の3種類があり、調理時間、乾燥の値、庫内ファンの回転速度は、変えることはできません。

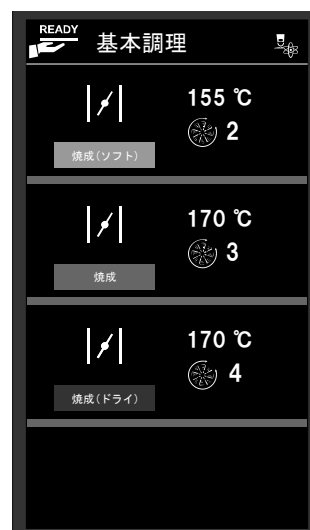
調理は、「START/STOP」スイッチを押して、止めるまで連続でおこなわれます。

調理時間が異なる食材を4種類まで庫内に入れて調理することができます。

調理の内容は、下記のようになっています。



スチームコンベクションオーブンの画面



ペーストリーオーブンの画面

お好みの調理をタップし、「START/STOP」スイッチを押すと調理が始まります。

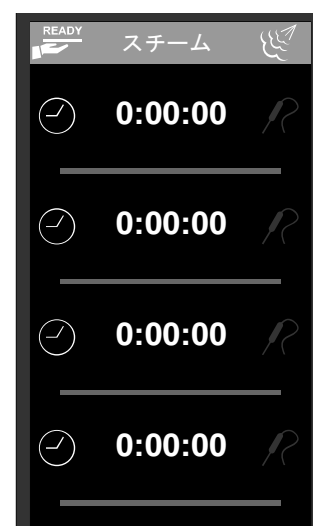
食材を庫内に入れて、調理時間を設定してください。

調理時間は、4件まで設定できます。

そのうち芯温は、1件だけ設定することができます。

調理が完了したものは、ブザー音でお知らせしますので、扉を開けて食材を取り出してください。

調理が完了した部分は、調理時間または芯温の設定が可能になりますので、新たに食材を調理する場合は、庫内に食材を入れて時間または芯温を設定してください。



調理を終了する場合は、「START/STOP」スイッチを押して止めてください。

# 「DDC統計データ」

本機は、調理や自動洗浄おこなった際、使用した消費電力量や使用水量、庫内温度や芯温を記録しています。

記録された庫内温度や芯温のデータは、7日単位、4週間単位、4か月単位で表示し、一括で確認することができます。

ここでは、本機が記録している使用した消費電力量や使用水量、庫内温度や芯温を確認のしかたについて説明します。

## 使用した消費電力量や使用水量の一括確認

「消費量」は、本日を含めた8日前までの調理や自動洗浄で使用した消費電力や使用水量を確認することができる機能です。

### 1. ホーム画面で、「DDC統計データ」アイコンをタップしてください

「データ主導の調理」の画面が表示されます。



### 2. 表示範囲を選択してください

画面上部の「7日」をタップすると、過去7日分のオープンの使用時間と、消費電力量や使用水量などの使用量が表示されます。

「4週間」をタップすると、過去4週分のオープンの使用時間と、消費電力量や使用水量などの使用量が表示されます。

「4か月」をタップすると、過去4か月分のオープンの使用時間と、消費電力量や使用水量などの使用量が表示されます。



## メモ

「一日の目標ライン」を設定すると、日々の使用上限時間を超えているかの確認が一目でできます。

一日の目標ライン



「一日の目標ライン」を設定するには、「目標を設定」アイコンをタップしてください。

「目標を設定」の画面が表示されますので、時間を設定して、「保存」アイコンをタップしてください。

前の画面に戻って、「一日の目標ライン」が設定した時間の位置に移動します。



一日の目標ライン



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 温度管理機能

本機は、本日を含めた8日前までの調理や自動洗浄中の庫内温度、芯温を確認することができます。

### 1. ホーム画面で、「DDC統計データ」アイコンをタップしてください

「データ主導の調理」の画面が表示されます。



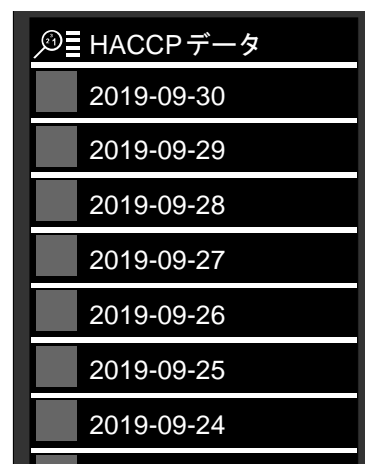
### 2. 「HACCPデータ」をタップしてください

「HACCPデータ」の画面が表示されます。



### 3. 確認したい日付をタップしてください

タップした日に使用した調理と洗浄が時間順に表示されます。



#### 4. 各温度を確認してください

庫内温度と芯温の確認画面が表示されます。

調理中、約30秒ごとの庫内温度と芯温の値が表示されます。

画面下の「 $\wedge$ 」「 $\vee$ 」をタップすると画面をスクロールすることができます。



Timestamp	Value 1	Value 2	Unit
2019-09-30 16:03:03	126	86	C
2019-09-30 16:04:45	128	90	C
2019-09-30 16:05:15	130	93	C
2019-09-30 16:05:45	129	94	C
2019-09-30 16:06:15	130	95	C
2019-09-30 16:06:45	128	95	C
2019-09-30 16:07:15	129	95	C
2019-09-30 16:07:45	129	94	C

ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

## 使用した消費電力量や使用水量の確認

「消費量」は、本日を含めた8日前までの調理や自動洗浄で使用した消費電力や使用水量を確認することができる機能です。

### 1. ホーム画面で、「DDC統計データ」アイコンをタップしてください

「データ主導の調理」の画面が表示されます。



### 2. 「消費量」をタップしてください

「消費量」の画面が表示されます。



### 3. 確認したい日付をタップしてください

タップした日に使用した調理と自動洗浄が時間順に表示されます。



#### 4. 確認したい調理または自動洗浄をタップしてください

消費電力量と使用水量の確認画面が表示されます。



ホーム画面に戻る場合は、「」スイッチを押してください。

# 点検

毎日の始業時と終業時におこなってください

## ⚠ 注意



点検のときは、必ず電源スイッチを「OFF(切)」にして機械を止め、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)』にすること  
誤って操作部に触れた場合、ケガの原因になります。  
漏電、ショート、感電の原因にもなります。



点検のときは、本機が触ることができる温度まで冷めるのを待つこと  
本機が熱い状態で触れた場合、やけどの原因になります。

下記の各項目に従って点検してください。

点検する箇所	処置の方法
庫内ランプが切れていませんか？	庫内ランプが切れている場合は、お買い上げ店にご連絡ください。
排水孔内部が詰まっていますか？	排水孔内部が詰まっている場合は、排水孔内部を清掃してください。
庫内からの排水がスムーズに流れていますか？	排水ホースが、排水孔から抜けていたり、抜け掛けていたりする場合は、排水ホースを排水孔に正しく差し込んでください。
給水の配管接続部分に水漏れはありませんか？	給水の配管接続部分から水漏れがある場合は、お買い上げ店にご連絡ください。
庫内のスケールの付着が多くなっていませんか？	浄軟水器カートリッジの交換時期を確認してください。 浄軟水器カートリッジの交換が必要な場合は、お買い上げ店にご連絡ください。

## 浄軟水器カートリッジの交換時期

浄軟水器カートリッジは、定期的に交換してください。

3ヶ月～6ヶ月のご使用を目安(使用するモード、稼働時間、水質により異なります)として、交換してください。

カートリッジのろ過能力が低下すると、庫内に付着するスケールの量が増えます。

スケールの付着が多いと、本機の性能を低下させる原因になります。

カートリッジの交換時期や交換については、お買い上げ店にご相談ください。



# 故障の診断と手当

## 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
本機専用電源を『ON(入)』にしたとき、庫内ランプが点灯しない	—	お買上げ店へ連絡してください。
本機専用電源を『ON(入)』にしたとき、庫内ランプが点灯せず、操作スイッチパネルに何も表示されない	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	電源コードが正しく接続されていますか？	電源コードが正しく接続されている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
「START/STOP」スイッチを押しても調理を開始しない	調理時間が「0:00:00」になっていませんか？	調理時間を設定してください。
	扉が開いていませんか？	扉を閉めてロックハンドルのロックをしっかりとかけてください。
	扉スイッチが破損していませんか？	お買上げ店へ連絡してください。
加湿の設定をしているが、加湿がおこなわれない	給水配管は正しく接続されていますか？	給水配管を正しく接続されていない場合は、給水配管を正しく接続しなおしてください。
	水道栓は開いていますか？	水道栓が開いていない場合は、開いてください。
	給水ホースが折れ曲がっていますか？	給水ホースの曲がりを修正か、給水ホースを交換してください。
調理中、庫内温度が異常に上昇する	—	お買上げ店へ連絡してください。
調理中、庫内ランプと操作スイッチパネルの表示が消えた	—	お買上げ店へ連絡してください。
調理中、調理が停止し、庫内ランプと操作スイッチパネルの表示が消えた	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	電源コードが正しく接続されていますか？	電源コードが正しく接続されている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
調理中や自動洗浄中、扉と本機の間から水が漏れる	扉パッキンが破損していませんか？	扉パッキンが破損している場合は、お買上げ店へ連絡してください。
本機から異常音がする	本機がグラついていませんか？	本機がグラついている場合は、お買上げ店へ連絡してください。

症状	確認 / 原因	処置
庫内から異常音がする	庫内ファンの回転に異常はありませんか？	庫内ファンの回転に異常がある場合は、お買上げ店へ連絡してください。
給排水の配管が正しく接続されているのに、本位周辺に水漏れの形跡がある	—	お買上げ店へ連絡してください。
調理の仕上がりが均一にならない	庫内ファンの回転は、正回転と逆回転に切り替わっていますか？	庫内ファンの回転が切り替わらない場合は、お買上げ店へ連絡してください。
	庫内ファンの1つが止まっていますか？	庫内ファンの1つが止まったまま回転しない場合は、お買上げ店へ連絡してください。
漏電遮断器が切れる	漏電遮断器のレバーの位置が「OFF(切)」になっていませんか？	漏電遮断器が「OFF(切)」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。 レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードやプラグ（電源プラグ使用の場合）が異常に熱くなる	—	お買上げ店へ連絡してください。
電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。

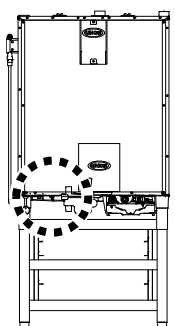
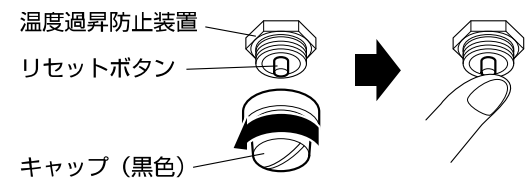
## エラーコードについて

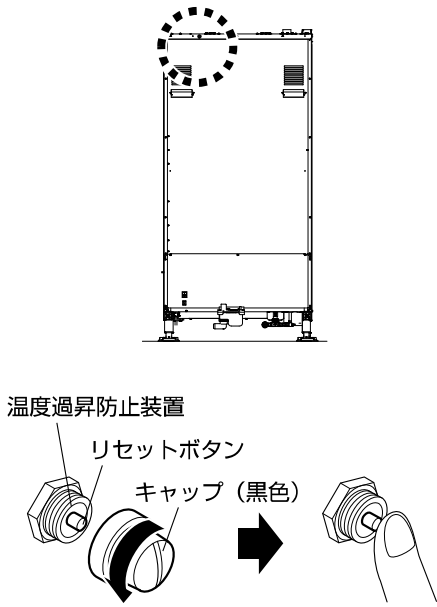
タッチパネルにエラーコードが、表示されている場合は、下記の項目を確認してください。

症状が改善されないときや「手当」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、電源スイッチを「OFF(切)」にし、本機専用電源を「OFF(切)」にして、早急にお買上げ店へ連絡してください。

ご連絡の際は、本機の型式名、機番、お買上げ日、エラーコード、機械の状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

### オープンのエラーコード

エラーコード	主な原因	処置
AD01	基板の故障	お買上げ店にご連絡ください。
AD02		
AD03		
AD04		
AD05		
AF01	庫内ファンモーターの過負荷保護装置が作動した	本機専用電源を『OFF(切)』にし、時間を置いてから再度、本機専用電源を『ON(入)』にしてください。 症状が改善されない場合は、お買上げ店にご連絡ください。
AF02	電子サーモ（温度過昇防止装置）が作動した	<p><b>卓上タイプの場合</b></p> <p>オープンの後底面（電源コード取出し口近く）にある電子サーモ（温度過昇防止装置）のリセットボタンを押してください。</p> <p>リセットボタンは通常、キャップ（黒色）が取り付けられていますので、キャップ（黒色）を取り外してからボタンを押してください。</p> <p>症状が改善されない場合は、お買上げ店にご連絡ください。</p>  

エラーコード	主な原因	処置
		<p><b>トロリータイプの場合</b>            オープンの背面上部にある電子サーモ（温度過昇防止装置）のリセットボタンを押してください。リセットボタンは通常、キャップ（黒色）が取り付けられていますので、キャップ（黒色）を取り外してからボタンを押してください。症状が改善されない場合は、お買い上げ店にご連絡ください。</p>  <p>温度過昇防止装置            リセットボタン            キャップ（黒色）</p>
AF03	庫内温度センサー1と2の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
AF04	制御基板と電源基板間の通信エラー	
AF05	基板の故障	
AF06		
AF08	ファンスピードエラー	お買い上げ店にご連絡ください。
AF10	電気基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
AF13	庫内温度センサー1（奥側）の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
GAS	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF01	庫内温度センサー1（奥側）の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF02	庫内温度センサー2（手前側）の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF03	芯温センサーの故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF04	制御エラー	
WF05	冷却ファンの故障	
WF06	電源基板の故障	
WF08	基板の故障	
WF09	庫内ファンの故障	

エラーコード	主な原因	処置
WF10	電源基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF11	基板の故障	
WF12		
WF13		
WF14		
WF15		
WF16	給水エラー	水道栓が開いているか確認し、閉まっている場合は開けてください。
WF17	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF19	洗浄剤不足エラー	洗浄剤用タンクの洗浄剤の量を確認し、少なくなっている場合は洗浄剤を補充してください。
WF20	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF21	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF23	洗浄時の給水エラー	水道栓が開いているか確認し、閉まっている場合は開けてください。
WF24	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF25	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF26	基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
WF27	洗浄時の給水エラー	水道栓が開いているか確認し、閉まっている場合は開けてください。
WD10	制御エラー	お買い上げ店にご連絡ください。

### ホイロ庫のエラーコード

エラーコード	主な原因	処置
AL01	庫内温度センサーまたは基板の故障	お買い上げ店にご連絡ください。
AL02	ベーカリーオープンと本機の通信エラー	
AL03	電源基板の故障	



# 仕様

品名		スチームコンベクションオープン ガス式[ウノックス]					
型式		XJVC-0511-GPRM		XJVC-0711-GPRM		XJVC-1011-GPRM	
外形寸法		幅 750・奥行 783・ 高さ 1369mm (突起物を含む 幅813・奥行850・ 高さ1394mm) (扉開時 奥行 1495mm)		幅 750・奥行 783・ 高さ 1537mm (突起物を含む 幅813・奥行850・ 高さ1562mm) (扉開時 奥行 1495mm)		幅 750・奥行 783・ 高さ 1534mm (突起物を含む 幅813・奥行850・ 高さ1559mm) (扉開時 奥行 1495mm)	
電気仕様	電源	100V 50/60Hz					
	電流	6A (最大値)		10A (最大値)		10A (最大値)	
	消費電力	50Hz 350W 60Hz 450W		50Hz 550W 60Hz 850W		50Hz 700W 60Hz 850W	
ファンモーター		230V 330W×1		230V 330W×2		230V 330W×2	
ガス仕様	ガスの種類	都市ガス13A	L P ガス	都市ガス13A	L P ガス	都市ガス13A	L P ガス
	ガス消費量	15kW	15kW	19kW	19kW	22kW	22kW
	ガス標準圧力	2.0kPa	2.8kPa	2.0kPa	2.8kPa	2.0kPa	2.8kPa
点火方式		点火スパーク方式					
安全装置		立ち消え安全装置、空焚きサーモ (動作温度320℃)					
温度設定範囲		30~260℃ (プリヒーティングは 0~260℃)					
タイマー		1秒~9時間59分59秒、または無限					
芯温センサー		温度計測点 4点					
材質	本体	ステンレス					
	扉	ステンレス、耐熱ガラス					
	庫内ファン	ステンレス					
必要水道圧力		0.15~0.6MPa (流水時)					
ガス接続口		Rc3/4					
給水接続口		G1/2					
排水孔径		φ50mm以上					
収納ホテルパン数		GN1/1ホテルパン65mm 4枚 GN1/1ホテルパン20mm 5枚		GN1/1ホテルパン65mm 6枚 GN1/1ホテルパン20mm 7枚		GN1/1ホテルパン65mm 9枚 GN1/1ホテルパン20mm 10枚	
質量		102.5kg (本体83kg+設置台19.5kg)		123.5kg (本体104kg+設置台19.5kg)		134.2kg (本体117kg+設置台17.2kg)	
庫内寸法		幅 605・奥行 355・高さ392mm		幅 605・奥行 355・高さ560mm		幅 605・奥行 355・高さ727mm	
電源コード		2Pアース付電源プラグ 1.25mm <sup>2</sup> 外径φ9.7mm 長さ3m					

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

品 名		スチームコンベクションオープン ガス式[ウノックス]			
型 式		XJVL-2011-GPRS		XJVL-2021-GPRS	
外 形 寸 法		幅 892・奥行 926・高さ 1875mm (突起物を含む 幅966・奥行1020mm) (扉開時 奥行 1750mm)		幅 892・奥行 1165・高さ 1875mm (突起物を含む 幅966・奥行1260mm) (扉開時 奥行 1990mm)	
電 気 仕 様	電 源	単相 200V 50/60Hz			
	電 流	12.5A (最大値)		12.5A (最大値)	
	消費電力	50Hz 1700W 60Hz 2600W		50Hz 1700W 60Hz 2600W	
ファンモーター		230V 330W×6		230V 330W×6	
ガ ス 仕 様	ガスの種類	都市ガス 13A	L Pガス	都市ガス 13A	L Pガス
	ガス消費量	48kW	48kW	90kW	90kW
	ガス標準圧力	2.0kPa	2.8kPa	2.0kPa	2.8kPa
点 火 方 式		点火スパーク方式			
安 全 装 置		立ち消え安全装置、空焚きサーモ (動作温度350℃)			
温 度 設 定 範 囲		30~300℃ (プリヒーティングは 0~300℃)			
タ イ マ ー		1秒~9時間59分59秒、または無限			
芯 温 セ ン サ ー		温度計測点 4点			
材 質	本 体	ステンレス			
	扉	ステンレス、耐熱ガラス			
	庫内ファン	ステンレス			
必要水道圧力		0.15~0.6MPa (流水時)			
ガ ス 接 続 口		Rc3/4		Rc1	
給 水 接 続 口		G1/2			
排 水 孔 径		φ50mm以上			
収納ホテルパン数		GN1/1 20枚		GN1/1 40枚、GN2/1 20枚	
質 量		本体 : 325kg トrolley : 30.5kg		本体 : 370kg トrolley : 57.4kg	
庫 内 寸 法		幅 715・奥行 465・高さ 1470mm		幅 715・奥行 710・高さ 1470mm	
電 源 コ ー ド		2PNCT 0.75mm <sup>2</sup> 3心 外径φ10mm 長さ3m			

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。



品名		ペーストリーオープン ガス式[ウノックス]			
型式		XJBC-06EU-GPRM		XJBC-10EU-GPRM	
外形寸法		幅 860・奥行 967・高さ 1563mm (突起物を含む 幅918・奥行1037mm) (扉開時 奥行 1790mm)		幅 860・奥行 967・高さ 1563mm (突起物を含む 幅918・奥行1037mm) (扉開時 奥行 1790mm)	
電気仕様	電源	100V 50/60Hz			
	電流	10A		14A	
	消費電力	50Hz 750W 60Hz 1050W		50Hz 1050W 60Hz 1400W	
ファンモーター		230V 330W×2		230V 330W×3	
ガス仕様	ガスの種類	都市ガス13A	L Pガス	都市ガス13A	L Pガス
	ガス消費量	19kW	19kW	30kW	30kW
	ガス標準圧力	2.0kPa	2.8kPa	2.0kPa	2.8kPa
点火方式		点火スパーク方式			
安全装置		立ち消え安全装置、空焚きサーモ (動作温度335℃)			
温度設定範囲		30~260℃ (プリヒーティングは 0~260℃)			
タイマー		1秒~9時間59分59秒、または無制限			
芯温センサー		温度計測点 4点			
材質	本体	ステンレス			
	扉	ステンレス、耐熱ガラス			
	庫内ファン	ステンレス			
必要水道圧力		0.15~0.6MPa (流水時)			
ガス接続口		Rc3/4			
給水接続口		G1/2			
排水孔径		φ50mm以上			
収納ホテルパン数		600×400mm 6枚		600×400mm 10枚	
質量		145.5kg (本体126kg+設置台19.5kg)		182.5kg (本体163kg+設置台19.5kg)	
庫内寸法		幅 715・奥行 560・高さ 560mm		幅 715・奥行 560・高さ 880mm	
電源コード		2Pアース付電源プラグ 1.25mm <sup>2</sup> 外径φ9.7mm 長さ3m			

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

# 付属品、オプション、別売品

## 付属品

ホテルパン棚（卓上タイプ用）	1組
工具（ファンカバーのネジ用）	1個
専用洗剤『Det&Rince』 1L	1本
取扱説明書（本書）	1冊
ユーザー設定説明書	1冊
据付工事説明書(卓上タイプ用、またはトロリータイプ用)	1冊
保証書	1部
減圧弁	1個
排水ホース（1.5m）	1本
ホースバンド	2個
ハンドシャワーホルダー	1個
トラスネジ（ハンドシャワーホルダー固定用）	2本
浄軟水器（卓上タイプのみ付属）（本体+カートリッジ）	1式

## 卓上タイプ

専用設置台（XJVC-0511-GPRM / XJVC-0711-GPRM用）	1台
専用設置台（XJVC-1011-GPRM用）	1台
専用設置台（XJBC-06EU-GPRM用）	1台
専用設置台（XJBC-10EU-GPRM用）	1台

## トロリータイプ

トロリー（XJVL-2011-GPRS用 トロリー取手、トロリードレンパン付）	1台
トロリー（XJVL-2021-GPRS用 トロリー取手、トロリードレンパン付）	1台

## オプション

ホテルパン GN1/1（XJVC-0511-GPRM / XJVC-0711-GPRM / XJVC-1011-GPRM / XJVL-2011-GPRS / XJVL-2021-GPRS用）	
ホテルパン GN2/1（XJVL-2021-GPRSのみ使用可能）	
天板 600×400mm（XJBC-06EU-GPRM / XJBC-10EU-GPRM用）	
ハイパースモーカーボックス（XJVCシリーズのみ使用可能）	

## 別売品

ステンレスフレキシブルホース（1.5m、一次側給水用）	1本
浄軟水器（トロリータイプは別売品）（本体+カートリッジ）	1式

### お願い

浄軟水器は、必ず取り付けてください。

浄軟水器は、水道水に含まれるマグネシウムやカルシウムなどの量を減らし、庫内のスケール付着を抑えます。

スケールの付着が多いと、本機の性能を低下させる原因になります。

浄軟水器カートリッジの交換や交換時期については、お買上げ店にご相談ください。

## 保証書(別添付)について

保証書の内容をよくお読みのうえ、必要事項を必ずご記入ください。

保証書から返信ハガキを切取っていただき、保証書は紛失にご注意され、お客様にて大切に保管してください。

返信ハガキは商品ご購入後、1か月以内にご返信ください。

## 消耗部品

本商品の消耗部品は以下のものになります。

パッキン類	付属の洗浄剤	—
-------	--------	---

## 補修用性能部品の保有期間

補修用性能部品とは、本商品の性能を維持するために必要な部品です。

弊社では、本商品の補修用性能部品の保有期間は、販売打ち切り後8年とさせていただきます。

# 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：〒983-0039 仙台市宮城野区新田東1丁目15番6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/>

PF'

XJVC,XJVL,XJBC-GPRM,GPRS\_取 202207