



高速加熱オーブン「メリーシェフ」

Merrychef eikon e2s

— 取扱説明書 —

e2s (50Hz) BLACK ・ e2s (50Hz) RED 業務用
e2s (60Hz) BLACK ・ e2s (60Hz) RED 業務用



このたびは、当社の高速加熱オーブン（e 2 s）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す。

お使いになられる前に、
この取扱説明書をよくお読みになり、商品を安全に正しくご使用ください。
お読みになったあとは、大切に保管し、必要なときにお読みください。

目次

安全上の注意	----	1	ページ
本機の使用にあたって必ず守ってください	----	2	
1 取扱説明書について	----	5	
2 構造と機能			
2.1 メリーシェフ e2s の構造と機能	----	6	
2.2 操作パネルの構成と機能	----	7	
本機を操作時には必ず守ってください	----	8	
3 安全のために			
3.1 基本となる安全規定	----	11	
3.2 マイクロウェーブコンビネーションオープンの適切な使用方法	----	15	
3.3 マイクロウェーブコンビネーションオープンに取り付けられた警告表示	----	16	
3.4 安全対策の概要	----	17	
3.5 操作中の危険および安全対策	----	19	
3.6 洗浄中の危険および安全対策	----	20	
3.7 安全装置	----	21	
3.8 作業中、作業場所が満たすべき基準	----	22	
本機の据付時け時には必ず守ってください	----	23	
4 設置時の安全			
4.1 設置場所の要件	----	25	
5 電気接続	----	26	
6 機器の使用準備			
6.1 安全な使用開始作業	----	27	
6.2 使用開始準備の手順	----	28	
6.3 メインメニュースクリーン	----	30	
6.4 キーボードスクリーン	----	31	
7 調理方法			
7.1 動作原理と調理方法	----	32	
7.2 調理方法：フルサーブモード	----	36	
8 洗浄方法			
8.1 日々の洗浄	----	58	
8.2 洗浄に用いる洗剤	----	58	
8.3 洗浄に用いる用具	----	59	
8.4 安全な洗浄作業	----	61	
8.5 洗浄手順	----	62	
9 サービス情報			
9.1 トラブルシューティン	----	69	
仕様	----	72	

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。必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

【注意喚起シンボルとシグナル表示の例】

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

*物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

【図記号の例】

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊘ 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。

⚠ 警告



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

連絡

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。



異常時は停止スイッチを切り、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

専用電源切

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



能力がある者以外が、マイクロ波エネルギーにさらされないように取り付けられたカバーに対し、そのカバーを外しすることが必要なあらゆるサービスや修理を行うことは危険である。

分解禁止

漏電、感電、火災、ケガ、マイクロ波の被ばくの原因になります



改造は絶対におこなわないこと

改造禁止

改造をされると、液漏れ、感電、火災などの原因になります。



移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること

専門業者

据え付け不備があると感電、火災の原因になります。



廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

専門業者

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

⚠ 注意



禁止

本機の周囲にフライヤー、グリルなど発熱する機器は置かないこと
電気部品に負担がかかり、故障、火災の原因になります。



可燃物禁止

可燃性のスプレーを近くで使用したり、近くに可燃物を置かないこと
発火の原因になることがあります。



禁止

ドアぶらさがったり、乗ったりしないこと
製品転倒によるケガの原因になります。



専用電源切

点検するときは、必ず電源スイッチを切って、本機専用電源も『OFF(切)』にすること
感電したり、ケガの原因になることがあります。



専用電源切

作業終了後は、安全のため電源スイッチを切って、本機専用電源も『OFF(切)』にすること
発熱、発火の原因になることがあります。



動作確認

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、感電の原因になることがあります。



テープ止め

本機を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者になる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱い説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めること



禁止

電源コードが傷んでいたり、機械が破損していたり、正常に動作しない場合は使用しないでください
漏電、感電、火災、ケガ、マイクロ波の被ばくの原因になります。



禁止

ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓を開けて換気してください
換気扇のスイッチを入れたりしますと、引火爆発し、危険です。

⚠ 注意



ドアと本体の間に物をはさまないでください

すき間からマイクロ波を被ばくし、健康障害の原因になります。

禁止



庫内を物入れとして使用しないでください

本機を使用していない時は、庫内に紙製品、台所用品、食品等を放置しないでください。
火災の原因になることがあります。

禁止



ドア、または扉シール面に損傷がある場合は能力がある者による修理がおこなわれるまで、電子レンジを動作させてはならない

すき間からマイクロ波を被ばくし、健康障害の原因になります。

禁止



終業後は、ドアを開けたままにしないでください

ネズミなどが入り込むことがあります。

禁止



専用電源切

一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため電源スイッチを切って、本機専用電源も『OFF(切)』にしてください

発熱、発火の原因になることがあります。



禁止

電源コードが損傷した場合、危険を防止するため、コードの交換は製造業者もしくはその代理店または同等の資格者によっておこなわなければならない

漏電、感電、火災、ケガ、マイクロ波の被ばくの原因になります。

1 取扱説明書について

目的

この取扱説明書はメリーシェフ e2s マイクロウェーブコンビネーションオーブンを扱う全使用者が、適切かつ安全に設置、操作、洗浄および簡単なサービスを行う上で必要な情報を提供します。

本書の必読項目

この取扱説明書の中の情報に従わない場合、事故や装置への損傷の危険性があります。

安全を保障するために、メリーシェフ e2s を操作するすべての作業者は、作業を開始する前にこの取扱説明書の以下の部分を読み、理解していなければなりません。

危険マーク

危険マーク	意味
	怪我をする恐れがあることを警告します。下画や死亡事故の恐れを回避するため、危険マークの後に記されるすべての警告表示に注意してください。

警告表示

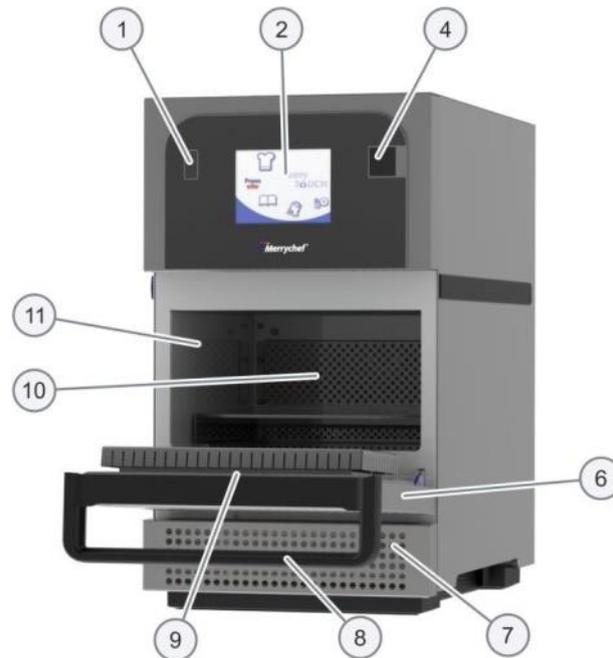
警告表示は危険レベルに応じて以下のように分類されます。

危険レベル	結果	可能性レベル
 DANGER (危険)	死亡/重傷(回復不能)	即時のリスク
 WARNING (警告)	死亡/重症(回復不能)	可能性あり
 CAUTION (注意)	軽傷(回復可能)	可能性あり
注意	物的損害	可能性あり

2 構造と機能

2.1 メリーシェフ e2s の構造と機能

各部名称と機能



位置	名称	機能
1	オンオフスイッチ	メリーシェフ e2s のオン/オフに使用します。 このスイッチを切っても電源から遮断されません。
2	イージータッチ コントロールパネル	スイッチを入れるとイージータッチスクリーン上にユーザーインター フェースが表示されます 詳細は61ページの「調理手順」をご覧ください。
3	定格銘板 (写真なし)	マシン背面の定格銘板には機番、機種タイプ、電気仕様が表記されています。
4	USB ポート	カバーの下にある USB ポートを使ってマシンに保存されたプログラムの アップデートを行うことができます。 レシピアップデートの詳細は本取扱説明書の「調理手順」をご覧 ください。
5	排気口 (写真なし)	内部部品や調理庫から出るスチームを冷却する空気はマシン背面の排気口 から排出されます。排気口は障害物等に塞がれないよう、またマイクロ ウェーブが漏れないよう留意してください。
6	ドア	ドアは精密に作られたエネルギーバリアーでマイクロウェーブの安全イン ターロックを3つ使用しています。ドアは常に清潔に保ち、重いものを上 に載せないでください。
7	エアフィルター	前面下部のエアフィルターは通気システムの一部です。障害物を避け、 「洗浄方法」に書かれているように毎日洗浄してください。エア フィルターが外れているとオープンは動作しません。
8	ドアハンドル	ドアハンドルは頑丈な棒状の作りになっています手前下に引いてドアを開 きます。

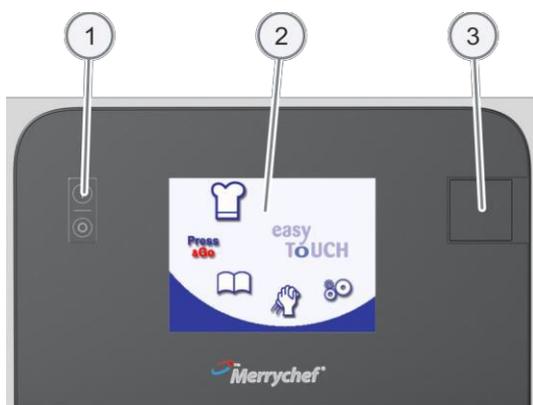
位置	名称	機能
9	ドアシール	ドアシールはドアの周りをしっかりと密封します。常にきれいに保ち、破損の兆しがないか定期的に確認してください。消耗の兆しが見えたらすぐにメリーシェフサービス代理店に連絡して該当部品を交換してください。「洗浄方法」も併せてご覧ください。
10	エアディフューザー	エアディフューザーはきれいに保ちゴミを取り除いてください。オープンはこの部分を洗浄する際は本取扱説明書「洗浄方法」に書かれている必要事項に留意し十分注意してください。
11	調理庫	調理庫はステンレス製で食材の調理に使用します。本取扱説明書「洗浄方法」セクションに書かれている洗浄手順に従ってきれいに保ってください。

材質

メリーシェフ e2s の内部および外部構造は刷毛引き仕上げ、あるいは色分けしたステンレス製です。

2.2 操作パネルの構成と機能

各名称と機能



番号	名称	機能
1	オン・オフスイッチ	メリーシェフ e2s をオン・オフします。
2	タッチスクリーン	オープンの制御します。 ・タッチスクリーン画面のアイコンをタッチすることにより操作します。 ・状態を表示します。
3	USB ポート	USB メモリーを挿入します。

本機を操作時には必ず守ってください

⚠ 警告



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ますと、漏電、感電の原因になります。



接触禁止

機械内部の電気装置や配線に触らないこと

やけどや感電の恐れがあります。



接触禁止

使用中は、本体の外側も高温になるので、取手や操作部以外には触れないこと

やけどの原因になります。



濡手禁止

濡れた手でスイッチを操作しないこと

感電の原因になることがあります。



高温

調理後、ドアを開ける時は、一気に開けずに徐々にあけること

ドアを開けた時、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、安全のためドアは一気に開けないでください。



素手禁止

加熱に使用する容器の取り扱いは、素手で行わないこと

ケガおよびやけどの原因になります。



禁止

スイッチは、先の尖ったもので押さないこと

破損による感電、漏電の原因になります。



挿入禁止

庫内ファンが回転中は、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

ケガや故障の原因になります。



開放禁止

終業後はドアを開けたままにしないこと

ネズミなどが入り込むことがあります。

 禁止	<p>本機を調理品の調理品の加熱・調理又は乾燥以外の目的に使用しないでください 火災、爆発、故障、ケガの原因になります。</p>
 禁止	<p>調理庫内で腐食性の液体やガスを使用しないでください 火災、爆発、故障、ケガの原因になります。</p>
 扉開放禁止	<p>調理庫内で煙が認められたときは、スイッチを切るか又は機器のプラグを抜き、 扉は炎を消すために閉めたままにしておくこと 火災爆発の原因になります。</p>
 禁止	<p>ドアを開けたままで使用しないでください ドア安全装置が故障していると、マイクロ波を被ばくし健康障害の原因になります。</p>
 禁止	<p>子供に使用させないでください やけど、ケガ、故障の原因になります。</p>
 針金取外	<p>紙やプラスチックの袋の口を締めている針金は、外してから調理庫内へ入れてください 火災の原因になります。</p>
 禁止	<p>殻つきの卵および一個丸ごとのゆで卵は、たとえマイクロ波加熱が終了した後も 破裂の危険があるので、電子レンジで加熱してはならない 殻が破裂し、やけどやケガの原因になることがあります。</p>
 禁止	<p>爆発の原因になるので、液体、その他の食品を、密閉された容器に入れて加熱して はならない 内部がアルミ箔で包装されたレトルト食品や脱酸素剤が入っている袋は発火の原因 になることがあります。</p>
 やけど注意	<p>飲み物をマイクロ波加熱すると、遅れて突沸して噴き出すことがあるので、容器の 取り扱いに注意しなければならない やけどの原因になります。</p>



加熱禁止

調理品を加熱しすぎないでください

発煙、発火の原因になります。



容器注意

容器を使う前に、電子レンジの使用に適することを確認すること
プラスチック又は紙容器に入った食品を加熱する時には、発火する可能性がある
ので、調理庫内を時々確認すること

火災の原因になります。



やけど注意

哺乳瓶や幼児の食品容器内のものを食べる前にかき混ぜたり、振ったりして温度
を確認しなければならない

やけどの原因になります。

3 安全のために

本章の目的

本章では、使用者や他の人々が危険にさらされることなく、メリーシェフ eikone2s を安全に使用できるようにする上で必要なすべての情報を提供します。

これらは特に重要な情報のため、必ずよくお読みください。

3.1 基本となる安全規定

本安全規定の目的

本安全規定は、メリーシェフ eikon e2s のすべての使用者に、危険および安全対策への十分な理解と、本取扱説明書および機器に示される警告表示の遵守を徹底していただくことを目的としています。本安全規定に従わない場合、致命傷や財産の損害を招く危険性があります。

本取扱説明書について

次の指示に従ってください。

- ・「安全のために」の章とお客様の作業に関係する章を、すべてお読みください。
- ・本取扱説明書は、常にお手元に保管してください。
- ・メリーシェフ eikone2s を第三者に譲渡される場合は、本取扱説明書も併せて譲渡してください。

作業者の防護具

「安全のために」の章内の「防護具」セクションに従って、作業者に該当する作業に適した防護具を着用するよう指導してください。

設置に関する基本原則

設置作業は、必ず、国と地域のすべての法律および規制、関連する公益事業会社と現地当局の現地規則、並びにその他の関連する要件に従っておこなってください。

メリーシェフ eikone2s の使用について

次の指示に従ってください。

- ・メリーシェフ eikone2s は、本取扱説明書に規定する要件を満たす方のみ使用できます。
 - ・メリーシェフ eikone2s は、規定された以外の用途に使用してはなりません。
- いかなる場合も、他の目的でメリーシェフ eikone2s を使用しないでください。
- ・本取扱説明書とメリーシェフ eikone2s 上に明記されるすべての安全対策を取ってください。特に規定の防護具を使用してください。
 - ・規定される作業場所でのみ作業してください。
 - ・メリーシェフ eikone2s には、部品を取り外す、未承認の部品を取り付けるなどの変更を一切加えない てください。特に、安全装置を無効にする行為は絶対にしないでください。

重要な安全指示

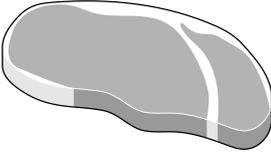
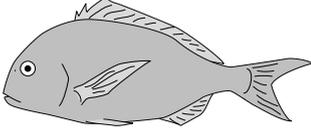
電気器具を使用する場合は、次の事柄を含む基本的な安全対策を取ってください。

警告 — やけどや、感電、火災、傷害、過度なマイクロウェーブエネルギーへの曝露が生じる危険性を減らすために、機器を使用する前に、すべての指示を読むこと。

また、機器を与えられた設置指示に従ってのみ設置または配置すること。

使用に関する制限

- ・メリーシェフeikon e2s の使用に適した器具のみを使用すること。
「7.2 使用開始準備の手順」参照。
- ・機器内で、腐食性の薬品または蒸気を使用しないこと。
本オーブは、特に、食材の加熱、調理、またはトースト用として設計されているものであり、工場や研究所で使用されるものとして設計されているものではありません。
- ・決して、生肉、生魚、タレ類など、高タンパク質の食材を主とする調理はしないこと。
油脂が多く発生し、機器の故障の原因になります。

食材	熱風の加熱調理	熱風の加熱調理 + マイクロウェーブの加熱調理
生肉 	× 故障の原因になります。	× 故障の原因になります。
生魚 	× 故障の原因になります。	× 故障の原因になります。
タレ類	× 故障の原因になります。	× 故障の原因になります。

- ・決して、ブランデーやラム酒等のアルコールを加熱するために機器を使用しないこと。
食材にアルコールが含まれていると、過熱した場合により着火しやすくなります。
注意事項に従い、運転中は機器から目を離さないようにしてください。
- ・決して、調理庫内で揚げ物を試みないこと。
- ・殻付きの生卵や固ゆで卵は、マイクロウェーブで加熱しないこと。
加熱が終わった後でも爆発する恐れがあります。
- ・調理庫内に食材や液体が入っていない状態の時に、マイクロウェーブのみで、またはコンビネーション機能で使用しないこと。
機器が過熱して損傷する恐れがあります。
- ・布類を乾燥させるために機器を使用しないこと。

・警告：

- ・液体やその他の食材は、決して、完全に密封された容器に入れたまま加熱しないでください。
スチームが膨張して爆発する恐れがあります。
- ・ドアに何かが挟まった状態、ドアが完全に閉まっていない状態、ドアやヒンジ、ラッチ、密閉面が損傷した状態、あるいはオープンに食材が入っていない状態で機器を使用しないこと。

メリーシェフ eikon e2s を使用する際の注意事項

・警告：

飲み物をマイクロウェーブで加熱すると、加熱後に突然沸騰する場合があります。

そのため、容器を取り出す際は、細心の注意を払ってください。

- ・高温の液体、食材、および容器を扱う際は、やけどや熱傷を負わないよう注意してください。
- ・他の調理機器と同様、調理庫に入れた物が燃えたりしないよう注意を払ってください。

メリーシェフ eikon e2s を安全に使用方法

- ・付属のアイスクューブ用トレイは、調理には使用しないでください。
アイスクューブ用トレイは、庫内の温度を下げるときに使用する機器です。
調理で使われますと、変形したり、破損したりする恐れがあります。
機械の故障の原因にもなります。
- ・マイクロウェーブのみでまたはコンビネーション機能で液体を加熱する場合は、突然の沸騰を防止するため、よくかき混ぜてから加熱してください。
- ・警告：やけどを防止するため、哺乳ビンやベビーフードは、必ず口に入れる前に、かき混ぜるか振って、食材の温度を確認してください。
- ・熱風およびコンビネーション機能を使う際は、食材の包装を取り除いてください。
- ・ロースト機能を使用する際や重い容器をオープンから持ち上げる前に、余分な油脂を取り除いてください。
- ・ジャガイモ、リンゴ、ソーセージ等の皮付きの食材は、加熱する前に穴を開けてください。
- ・着火する可能性があるため、プラスチックや紙製の容器に食材を入れて加熱する場合は、オープンから目を離さないでください。
- ・着火を防止するため、可燃性のプラスチックまたは紙製容器に入った食材は、マイクロウェーブ／オープン対応容器に移してから加熱してください。
- ・オープン内でガラスが破損したり粉碎したりした場合は、食材内にガラスの粉が混入していないことを確認した上で口に入れてください。
不安が残る場合は、破損した時に調理庫内に入っていた食材をすべて廃棄してください。
- ・1日の調理作業がすべて終了したら、機器のスイッチをOFFにしてください。

作業者が満たすべき要件

- ・子供を含め、身体的、感覚的、もしくは精神的な能力、または経験や知識が十分でない人は、監督者がいる場合でない限り、または機器の安全な使用方法について指導を受け、関係する危険性を理解している場合でない限り、機器を使用することはできません。
子供を機器で遊ばせないでください。
また、子供に機器の洗浄やメンテナンスをおこなわせないでください。

・警告：

資格のある作業員以外の方が、マイクロウェーブエネルギーへの曝露を防止するカバーの取り外しに関係する、サービスまたは修理作業をおこなうのは危険です。

「3.8 作業員、作業場所が満たすべき基準」参照。

メリーシェフ eikon e2s の作動条件に関する要件

- ・他の電気器具と同様、少なくとも年1回電気接続の検査を受けることをお勧めします。
- ・機器は、必ず接地してください。
- ・機器の外側のカバーは決して取り外さないでください。
- ・機器に取り付けられた内部部品は決して取り外さないでください。
- ・機器のコントロールパネル、ドア、シール、またはその他の部品は、決していじらないでください。
- ・機器のいかなる部分にも、布きんや布をかけないでください。

・警告：

ドアまたはドアシールが損傷している場合は、資格を有する作業員が修理をおこなうまで機器を使用しないでください。

「3.8 作業員、作業場所が満たすべき基準」参照。

- ・機器は、決して、エアフィルターを取り付けていない状態で使用しないでください。
- ・電源コードが損傷した場合は、危険を防止するため、必ず、製造者、サービス会社、または同様の資格を有する作業員による交換作業を受けてください。

メリーシェフ eikon e2s の作動環境に関する要件

- ・機器の頂部の上方に必要なフリースペースの高さは、50mm 以上 (2") です。
 - ・機器に隣接する床が滑りやすくなる場合があります。
- ふきこぼれなどはすぐに拭き取ってください。
- ・機器は、船上や車上等で、移動しながら使用することはできません。

洗浄の要件

- ・機器は、定期的に洗浄し、食材のカスを取り除いてください。
 - ・機器の調理庫とドアシールは、頻繁に洗浄してください。
- 機器が清潔な状態に維持されなかった場合には、機器の耐用期間に悪影響を及ぼす表面劣化を生じたり、危険な状態を招いたりする恐れがあります。
- ・機器は、ウォータージェットを使って洗浄しないでください。
 - ・ドアシール、調理庫、隣接部分の洗浄に関する詳細については、本書の「洗浄方法」のセクションを参照してください。
 - ・機器の保守および部品交換をおこなう際は、必ず、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 通常の簡単なお手入れの場合には、電源プラグを抜く必要はありません。
- ・ドアを閉めた状態でドアやオープン表面を洗浄する場合は、本書の「洗浄方法」のセクション内に記載されるドア表面の洗浄に関する指示を参照してください。

緊急時の指示

- ・煙が出た場合は、機器のスイッチをOFF にしてください。
- そして、機器のプラグを抜くか機器電源から切り離し、火を消すため、ドアを閉めたままにします。

3.2 マイクロウェーブコンビネーションオープンの適切な使用方法

マイクロウェーブコンビネーションオープンの適切な使用方法

メリーシェフ eikone2s は、必ず、次の目的に沿って使用してください。

- ・メリーシェフ eikon e2s は、製造者が許可する容器に入った様々な食材を調理することのみを目的として設計・製造されています。マイクロウェーブ、熱風、インピンジメント機能は、この目的において使用してください。
- ・メリーシェフ eikone2s は、業務用オープンです。

使用に関する制限

次のような一部の食材は、メリーシェフ eikone2s で加熱できません。

- ・乾燥していない粉末または粒状の食材
- ・引火点が 270°C/518°F 未満の高引火性の油、脂肪、布（布きん）等の高引火性物質
- ・食材が入っていない密閉された缶や容器

作業者が満たすべき要件

- ・メリーシェフ eikone2s は、必ず、特定の要件を満たす作業者のみが操作および設置をおこなってください。トレーニングおよび資格要件については、「作業者、作業場所が満たすべき基準」参照。
- ・作業者は、重量物の取り扱いに関する危険性と規制について認知していなければなりません。

メリーシェフ eikone2s の作動条件に関する要件

- ・メリーシェフ eikone2s は、本書に指示された通りに適切に運搬、据付、設置、使用開始が行われ、かつこれを開始の責任者が確認している場合でない限り、運転してはなりません。
- ・メリーシェフ eikone2s は、すべての安全装置と保護装置が取り付けられ、これらが正常に機能し、適切に固定された場合にのみ、運転することができます。
- ・製造者のメリーシェフ eikone2s の運用およびサービス規則を必ず守ってください。

メリーシェフ eikone2s の作動環境に関する要件

規定のメリーシェフ eikone2s の作動環境

- ・周囲温度が +4°C ~ +35°C
- ・有毒なまたは潜在的に爆発しやすい環境でない
- ・事故の危険性を低減させる上で、床が乾燥した状態である

規定の設置場所の特性：

- ・機器の真上に、火災報知器、スプリンクラー設備がない
- ・機器の上側、下側、または近辺に可燃性の材料、ガス、または液体がない
- ・設置場所に、機器の転倒や滑動が起こらないように据え付けられること。支持面が本要件に適合していること。

使用に関する必須制限

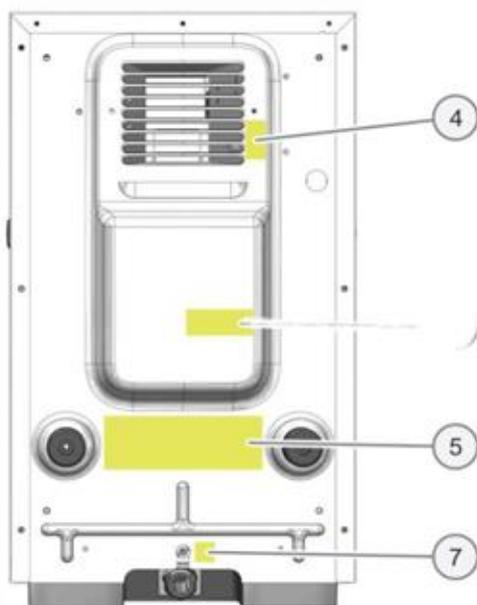
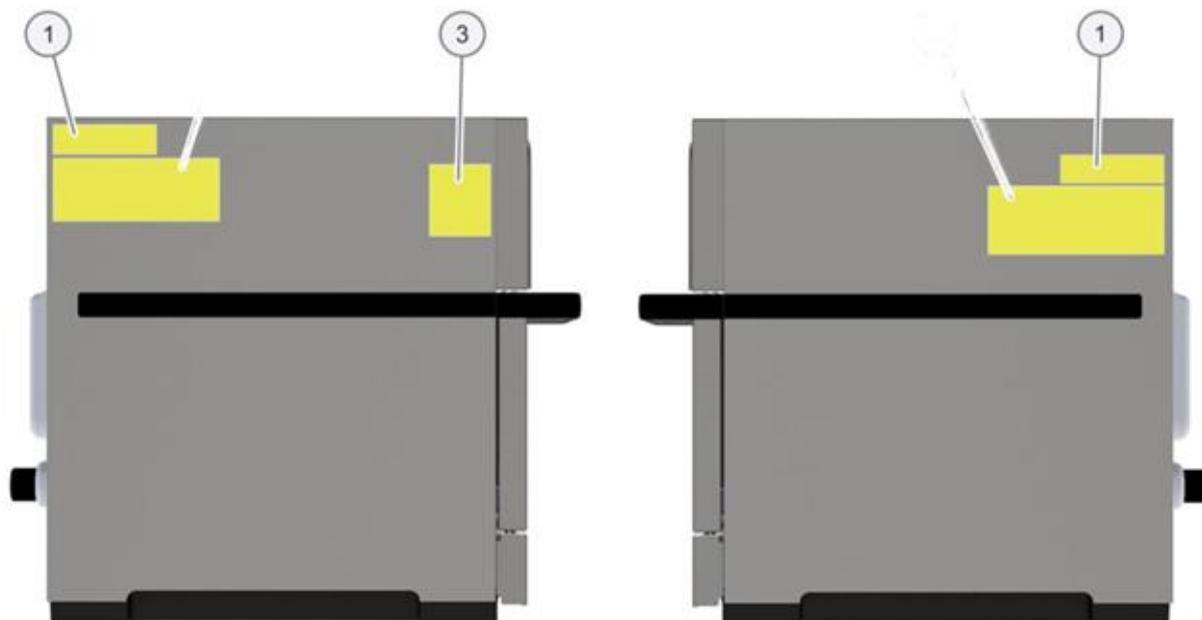
- ・機器は、屋外では使用できません。また、使用中の変動または移動もしないでください。

洗浄の要件

- ・製造者が許可する洗剤のみを使用してください。
- ・決して、高圧洗浄機やウォータージェットを洗浄に使用しないでください。
- ・決して、機器に強アルカリ性または酸性の溶液を使用したり、機器を酸煙にさらしたりしないでください。

⚠ 3.3 マイクロウェーブコンビネーションオープンに取り付けられた警告表示

警告および安全表示



必須警告標示

次の警告標示／通知をメリーシェフ eikone2s とオプションのアクセサリーの指定の場所に貼り付けて、いつでも容易に目視できるようにしてください。

場所	警告標示	概要
1		マイクロウェーブに関する警告 マイクロウェーブエネルギーにさらされると、体の外部や内部にやけどを負う危険性があります。
2		感電に関する警告 電源プラグをコンセントから抜かずに機器のサービスを行うと、感電する危険性があります。
3		火災／感電に関する警告 最小クリアランスを確保せずに機器を使用すると、火災／感電を起こす危険性があります。
4		高温面に関する警告 調理庫内やドアの内側は高温になるため、やけどを負う危険性があります。
5		感電に関する警告 電源を適切に接地されたコンセントに接続していない場合、感電する危険性があります。

安全標示

次の安全標示をメリーシェフ eikone2s の指定の場所に貼り付けて、いつでも容易に目視できるようにしてください。

場所	安全標示	概要
6		保護接地（アース）
7		等電位ボンディング

⚠ 3.4 安全対策の概要

危険および安全対策に対処するための一般規則

メリーシェフ eikone2s の使用者は、設計手段によって合理的に回避できるすべての危険から保護されています。

しかしながら、メリーシェフ eikone2s の実際の目的上、それ以外の危険も残されています。

そのため、これらの危険を防止するよう注意を払う必要があります。

安全装置は、これらの一部の危険に対し、ある程度の保護を提供することができます。

ただし、これらの安全装置が設置されており、かつ正常に機能することを必ず確認してください。

残存危険性の種類とこれらが及ぼす影響については以下に説明します。

危険箇所

次の図は、メリーシェフ eikone2s を示しています。



過度なマイクロウェーブエネルギー

メリーシェフ eikone2s は、マイクロウェーブエネルギーを発生させます。

ドアを開けた状態で作動させたり、ドアや調理庫が損傷した状態で作動させたりすると、マイクロウェーブエネルギーにさらされて、体の外部や内部にやけどを負う可能性があります。

発熱 (1)

機器の調理庫内やドアの内側は高温になります。そのため、機器内部の高温面や、高温になった部品、食材の容器、その他の調理用のアクセサリーにより、やけどを負う危険性があります。

高温のスチーム／蒸気 (2)

食材を調理する際、メリーシェフ eikone2s 内で高温のスチームや蒸気が発生する場合があります。

これらは、ドアが閉じている場合は機器背面の排気口から排出され、ドアを開けた時にも外に排出されます。そのため、ドアを開けた時に、高温のスチームによりやけどを負う危険性があります。

ドアの上端が自分の視界より低い位置にある場合には特にドアを開ける際に注意を払ってください。

高温の液体

メリーシェフ eikon e2s 内では、食材の調理が行われます。これらの食材には、液体のものや調理中に液化するものもあります。

そのため、適切に扱わなかった場合には、高温の液体がこぼれてやけどを負う危険性があります。

充電部 (3)

メリーシェフ eikone2s には、充電部があります。

これらの充電部は、適切にカバーが付けられていないと危険です。

洗剤への接触

メリーシェフ eikone2s は、専用の洗剤を使って洗浄する必要があります。

これらの一部には、皮膚のやけどを引き起こすものもあるため、洗剤の危険性に注意してください。

可動部 (4)

ドアの開閉やドアの洗浄など、様々な作業を行う際に、手を挟んだり切ったりする危険性があります。

加熱不十分な食品

お客様の食材を細菌汚染から守るため、実際に提供する前に、すべての食材が高温になっていることを確認してください。

⚠ 3.5 操作中の危険および安全対策

安全上の問題：マイクロウェーブエネルギー

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
過度なマイクロウェーブエネルギーによりやけどを負う危険性	機器のドア、ドアシール、または調理庫が損傷している場合、マイクロウェーブエネルギーの漏出により、機器の正面に立った作業員が危害を受ける恐れ	<ul style="list-style-type: none"> ■ ドアが開いた状態で運転すると有害なマイクロウェーブエネルギーにさらされる恐れがあるため、ドアが開いた状態でオープンの使用を試みない。安全保護装置を無効にしたり、みだりにいじらないことが重要です。 ■ ドアとオープン前面の間に物を置かない、または密閉面に汚れや洗剤のカスを堆積させない ■ 損傷した場合はオープンを使用しない。特に、オープンのドアが正しく閉まることと、(1) ドア (湾曲)、(2) ヒンジ、(3) ドアシールと密閉面に損傷がないことが重要です。 ■ オープンの調整または修理は、適切な資格を有するサービス要員以外、行わない。

安全上の問題：熱 — 高温面

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
高温面によりやけどを負う危険性	以下等の調理中に調理庫内にあるかあったすべての物を含む、調理庫内全体 <ul style="list-style-type: none"> ■ ラック ■ 容器、天板、シェルフグリル等 ドアの内側 	規定された防護服、特に防護手袋を着用する

安全上の問題：熱 — 高温の液体

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
高温の液体によりやけどを負う危険性	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理庫内 ■ 機器の外側 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 液体または液化する食材の入った容器を調理庫に入れる場合、中身が適度に見える容器のみを使用し、取り出す際は常に水平に持つ ■ 規定された防護服、特に防護手袋を着用する

安全上の問題：食材の汚染

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
食材の細菌汚染を生じる危険性	調理を手動で中断した場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理プロセスを意図的に中断しない ■ 一時的にでも機器内に食材を保管しない
	電力障害により調理が中断した場合	機器の運転が再開する時は、運転再開までにかかった時間が食材の状態に及ぼした影響に注意する

⚠ 3.6 洗浄中の危険および安全対策

安全上の問題：洗剤

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
洗剤およびそのガスに接触することにより、皮膚、目、呼吸器系に化学熱傷や炎症を負う危険性	あらゆる洗浄行為で	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗剤が皮膚や目に触れないようにする ■ 洗剤が内部に残っている場合は、機器を加熱しない ■ 洗剤を調理庫に噴射しない ■ 噴霧を吸い込まない ■ 防護具を着用する
	腐食性洗剤を使用する際	「洗浄に用いる洗剤」(P58)に記載される洗剤のみを使用する

安全上の問題：食材の汚染

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
洗剤による食材汚染の危険性	洗浄後に、調理庫の洗剤が完全に取り除かれなかった場合	清潔な布と大量の清潔な温水を使って、調理庫の洗剤を完全に拭き取った後、柔らかい布またはペーパータオルで水気を拭き取る

安全上の問題：熱

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
高温面によりやけどを負う危険性	以下等の調理中に庫内にあるか、あったすべての物を含む、ドアの内側、調理庫内全体 <ul style="list-style-type: none"> ■ ラック ■ 容器、天板、シェルフグリル等 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗浄作業を開始する前に、調理庫が50°C/122°Fを下回る温度に冷却されるまで待つか、「クールダウン」機能を使って調理庫を冷却させる ■ 規定された防護服、特に防護手袋を着用する
高温の調理庫に水を噴射した場合に、高温のスチームによりやけどを負う危険性	調理庫内全体	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗浄作業を開始する前に、調理庫が50°C/122°Fを下回る温度に冷却されるまで待つか、「クールダウン」機能を使って調理庫を冷却させる ■ 規定された防護服、特に防護手袋を着用する
高温のスチームによりやけどを負う危険性	調理庫が「クールダウン」機能で冷却される場合、機器の正面	<ul style="list-style-type: none"> ■ 開いたドアから出てくる高温のスチームと蒸気を避けられるよう、機器から離れる ■ 調理庫内に頭を入れない

安全上の問題：電気

危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
短絡が原因で感電する危険性	機器が水に接触した場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 外側のケースを水で洗い流さない ■ 洗浄中は、常にUSBカバーを閉じておく

安全上の問題：機器の機械部分

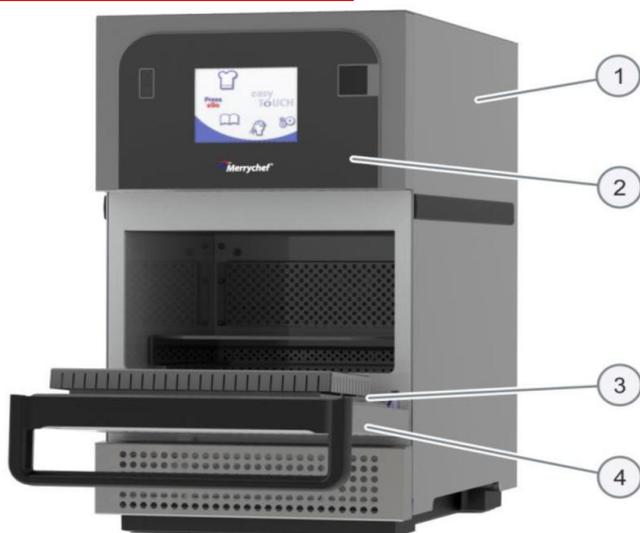
危険	どこで/どのような場合に、危険が生じるか？	予防措置
手を押しつぶし、指を挟む危険性	ドアの開閉時	この作業を行う際には十分注意する

⚠ 3.7 安全装置

意味

メリーシェフ eikon e2s は、使用者を危険から守るための安全装置を多数備えています。
機器を使用する場合は、すべての安全装置が取り付けられ、正常に機能することが絶対不可欠です。

位置と機能



位置	安全装置	機能	点検
1	カバーは、ツールを使ってのみ取り外すことができます	<ul style="list-style-type: none"> 誤って充電部に接触することを防止する 配線室から可動ファンへの接近を防止する 	カバーが適切に装着されているか点検する
2	操作パネルは、ツールを使ってのみ取り外すことができます	誤って充電部に接触することを防止する	操作パネルが適切に設置されているか確認する
3	ドアシール	調理庫からのマイクロウェーブエネルギーの漏出から使用者と外部の環境を守る	損傷の兆候がないか、ドアシールを定期的に点検し、必要な場合は交換する
4	ドア	高温のスチームとマイクロウェーブエネルギーから使用者と外部の環境を守る	損傷がないか、ドアを定期的に点検し、必要な場合は交換する
5 (図なし)	ドアインターロック：ドア用電気ドアセンサー	ドアが開いている時に、確実にマイクロウェーブ生成システムに電源が供給されないようにする	ドアスイッチを点検する 以下を実行する： <ul style="list-style-type: none"> ドアを全開にする 結果： ドアが開いているという警告メッセージが出る
6 (図なし、お客様による設置)	切断装置	<ul style="list-style-type: none"> 機器の近くにブレーカーを設け 洗浄、修理、およびサービス作業を行う間や危険がある場合に、機器を電源から切り離すために使用する 	以下を実行する： <ul style="list-style-type: none"> 切断装置を作動させる
7 (図なし)	内部ヒューズ	不良の構成部品が、電流を過度に引き込んで潜在的な火災の危険性を生じることがを防止する	内部ヒューズの定格が適切であることを確認する

⚠ 3.8 作業者、作業場所が満たすべき基準

作業者が満たすべき要件

作業者	資格	作業
シェフ	<ul style="list-style-type: none"> 適切な専門のトレーニングを受けている 該当する国内の食材に関する法規制、および衛生に関する法規制について理解している HACCPに従って記録を保管していなければならない メリーシェフ eikon e2s の使用方法についてトレーニングを受けている 	主として以下の構造的な作業を行う <ul style="list-style-type: none"> レシピデータの入力 クックブックにある既存のレシピの編集 新たなレシピの開発 機器の設定の調整 妥当な場合、すべての使用者の作業を行う場合もある
メリーシェフ eikon e2s の使用者	<ul style="list-style-type: none"> 半熟練者である メリーシェフ eikon e2s の使用方法についてトレーニングを受けている 	主として以下の作業を行う <ul style="list-style-type: none"> メリーシェフ eikon e2s に食材を入れる レシピを開始する 食材を取り出す メリーシェフ eikon e2s の洗浄を行う
サービスエンジニア	<ul style="list-style-type: none"> 認可されたサービス会社である 適切な技術トレーニングを受けている 特定の機器についてトレーニングを受けている 重量物の取り扱いに関する規制について理解している 	<ul style="list-style-type: none"> 機器の据付 機器の使用開始準備と使用停止 ユーザートレーニング

作業場所

- 機器の設置および使用開始準備を行う作業者の作業場所は、機器がある場所全体です。
- 機器を使用する際の作業者の作業場所は、ドアの正面です。
- 洗浄およびサービスを行う際のスタッフの作業場所は、機器がある場所全体です。

⚠ 3.9 防護具

使用

活動	使用する材料	防護具
食材の出し入れ	なし	キッチンでの作業に関する各国の基準および指令に定める作業着、特に： <ul style="list-style-type: none"> ■ 防護服 ■ 耐熱防護手袋（欧州連合 EN 407 に準拠） ■ 安全靴
部品の取り外しと取り付け	作業に応じたツールと装置	キッチンでの作業に関する各国の基準および指令に定める作業着、特に： <ul style="list-style-type: none"> ■ 防護服 ■ 耐熱防護手袋（欧州連合 EN 407 に準拠） ■ 安全靴

洗浄

活動	使用する材料	防護具
<ul style="list-style-type: none"> ■ 手作業での調理庫の洗浄 ■ スプレーボトルの使用 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製造者が許可する洗剤 ■ 製造者が許可する保護剤 	使用する洗剤に応じた防護具： <ul style="list-style-type: none"> ■ 呼吸マスク ■ 保護めがね ■ 防護手袋 ■ 防護服/エプロン
該当する指示に従った構成部品とアクセサリーの洗浄	一般家庭用洗剤：肌に優しく強アルカリフリーで中性、無香料	使用する洗剤の製造者の指示に従う
ケース外側の洗浄	一般家庭用ステンレス用洗剤または塗装面洗浄剤	使用する洗剤の製造者の指示に従う

本機の据え付け時には必ず守ってください

⚠ 警告



専門業者

据え付け工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据え付け工事をされ不備があると、水漏れや感電、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。電気工事店に依頼してください。



専用電源

本機の電源は、コンセントを使用せずに、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、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。



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、感電、火災の原因になります。



湿気禁止

湿気が多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、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

ドアの取手を持って、機械を持ち上げないこと

ドアが壊れる恐れがあり、ドアが壊れて本機が落下した場合、ケガをする恐れがあります。

⚠ 注意



水平据付

床面が丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付けに不備があると水漏れ、転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。



周囲空ける

機械の左右側面は隣接する面より少なくとも 50mm 以上、後面 50mm 以上

上方は 100mm 以上あけること

前面には扉が開くスペースとして 400mm 以上あけること

熱がこもると電気部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になります。



フード設置

本機の上方にフード（ダクト）を設置することを推奨いたします

本機の扉を開いた際に出る蒸気や熱風により、設備の壁や天井の材質を傷めたり、変色させたりする場合があります。



据付高さ

本機を据え付ける据付台は、100kg 以上の重量を支えるものであり、

高さは 750mm 以下にすること

転倒、落下によるケガ、故障の原因になります。



据付固定

移動可能な据付台は、移動させる時以外はキャスターストップを掛けて、ロックしておくこと

据付台が勝手に動いて、他の物に接触し、ケガ、故障の原因になります。



禁止

いれの開口部もカバーしたり、塞いだりしないこと

火災、感電、故障、ケガの原因になります



禁止

電源コードは水に漬けたり、熱源の側に配線したり、据付台等からぶら下げた状態で配線しないこと

漏電、感電、火災、ケガの原因になります。

4 安全のために

⚠ 4.1 設置場所の要件

意味

本セクションでは、メリーシェフ eikone2s の適切な設置場所を選択する際に役立つ情報を提供します。機器を運んで設置を開始する前に、予定の設置場所を慎重に調査して、適切な場所であることを確認してください。

⚠ 機器の安全な据付に関する規則

機器の設置場所や環境を原因とする危険が生じないように、次の規則を必ず遵守してください。

- ・移動時は扉の取手を持ち、機器を持ち上げないようにしてください。
- ・必ず、作動条件に適合すること。作動条件に関しては、「メリーシェフ eikone2s の作動環境に関する 要件」(P14) を参照してください。
- ・高温面が発する熱により火災が起こる危険性があります。そのため、機器の上側、下側、または近辺に可燃性の材料、ガス、または液体がないことが絶対条件です。機器を設置する場所を選択する場合には、本要件とともに、機器に必要な最小限のスペースに留意することが必須です。
- ・必ず、近接する熱源から、500mm/20in 以上離してください。
- ・必ず、機器から漏出した液体または調理プロセスで出た液体が、蓋をせずに高温の油を使用する揚げ物鍋または装置に到達する可能性が絶対にないように設置してください。また、必ず、近辺に位置する蓋をせずに高温の油を使用する揚げ物の鍋または装置から、500mm/20in 以上離してください。
- ・火災報知器またはスプリンクラー設備の真下に設置してはなりません。また、必ず、火災報知器とスプリンクラー設備が、機器のドアを開けた際に機器から出ることが想定されるスチームと蒸気のレベルに反応しないような場所に設置してください。
- ・転倒や滑動が起こらないよう、設置場所に、機器の支持構造（作業台、スタンド、またはスタッキング キット）を据え付けることが可能でなければなりません。支持面は、以下に記載する要件を満たしていなければなりません。

支持面に関する要件

- 支持面は、次の特徴を備えていなければなりません。
- ・支持面は、平らで水平でなければならない。
 - ・支持面は、機器の使用中の重量に機器を支持する構造の重量を加えた総重量に耐えられなければならない。
 - ・機器を支持する構造（作業台またはスタンド）は、機器の使用中の重量に耐えられなければならない。

機器の自重

e2s スタンダードパワー	[lbs]	114	[kg]	51.7
---------------	-------	-----	------	------

実際のスペース要件

メリーシェフ eikon e2s を安全に使用する上で、特に高温の食材を安全に取り扱うために、機器の正面には、規定の最小スペース要件よりもかなり広い空間が必要です。

通常、サービスの際に手が届くように、壁との間により大きな間隔を設けることを推奨します。

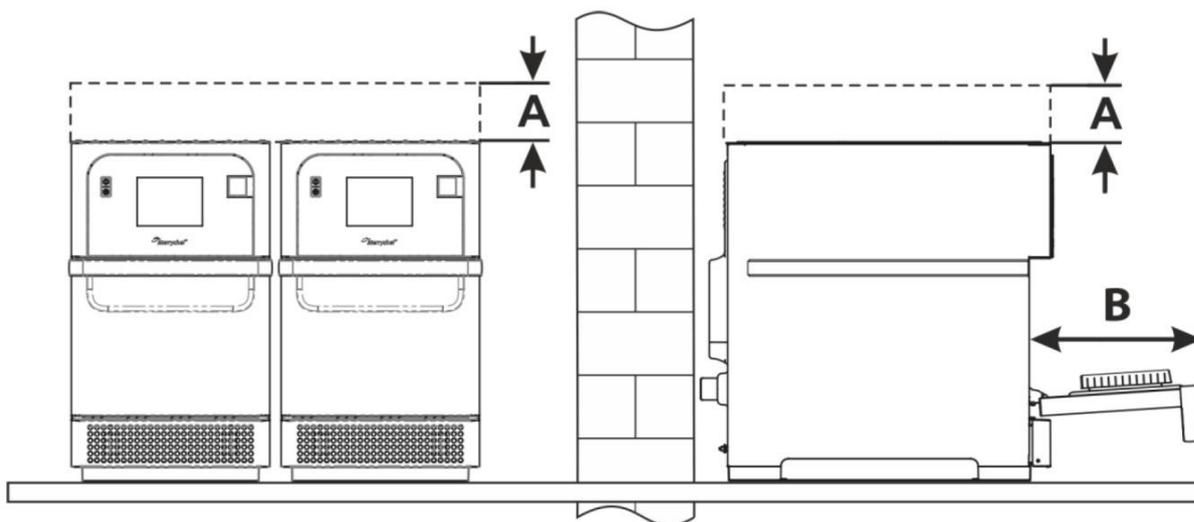
設置場所において、決して、次の部分が、塞がれたり、調整されたり、ブロックされたりしないようにしてください（「メリーシェフ e2s の構造と機能」も参照）。

- ・機器背面の排気口
- ・機器正面のエアフィルター

必要最小スペース

以下の図と表は、様々な設置および運転状況において機器に必要なスペースを示しています。
また、隣接する壁および面からの最小水平距離も示しています。
頂部の安全クリアランスは、必ず常に遵守してください。

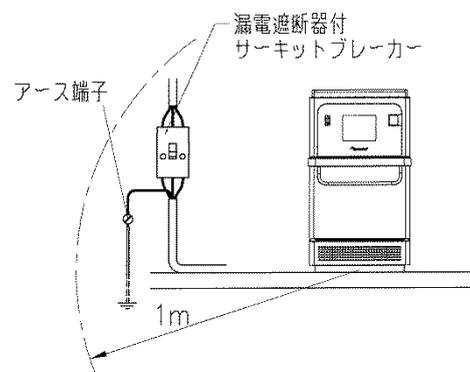
意味	必要なスペース			
A 頂部からの安全クリアランス 奥行き要件、	[in]	2	[mm]	50
B ドアを90° 開けた場合 左側/右側/背面 の安全クリアランス	[in]	12.2	[mm]	310
	[in]	0	[mm]	0



5 電気接続

- ・機械に貼られている周波数を確認してください。
(機械は50Hz 又は60Hz 電源専用です。)
- ・機械の据え付け場所に近い所（できれば1m以内）に電源を設備してください。
- ・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してください。

電気容量 4kVA
ブレーカー容量 20A
漏れ電流検知 30mA



- ・アース工事をおこない、確実にアースを接続してください。
アースはD種接地工事が必要です。電気工事店に工事を依頼してください。
- ・本機の電源コードを電源設備に接続する際に電源コードが長さすぎる場合は、束ねたりせず、少し余裕を持たせて適切な長さにカットして、接続してください。

6 機器の使用準備

6.1 安全な使用開始作業

機器の使用準備時の安全のために

作業を開始する前に、本取扱説明書の「安全のために」の章に記載される危険について、よく理解してください。

機器の使用準備のための防護具

「安全のために」の章内の「防護具」セクションに従って、該当する作業に適した防護具を着用してください。

機器を安全に使用するための規則 危険を防止するため、使用時は、必ず次の

規則を遵守してください。

- 機器の背面にある排気口と、機器正面の基部にある通気口は、決して塞いだり、遮ったり、ブロックしたりしないでください。
- 適切なアクセサリをすべて取り付けてください。

高温面

WARNING

高温の調理庫内やドアの内側でやけどを負う危険性

- ▷ 調理庫の内部、ドアの内側、または調理中にオープン内にあった物に触れると、やけどを負う場合があります。
- ▷ 防護具を着用してください。

高温のスチーム／蒸気

WARNING

高温のスチームと蒸気によりやけどを負う危険性

- ▷ ドアを開ける際は、高温のスチームや蒸気が出て、顔や手足にやけどを負う恐れがあるため、常に、注意してください。
- ▷ 「クールダウン」機能を使って調理庫を冷却する場合は、ドアを開けた時に出てくる高温のスチームと蒸気に当たらないよう、機器から離れてください。

過度なマイクロウェーブエネルギー

WARNING

過度なマイクロウェーブエネルギーによりやけどを負う危険性

過度なマイクロウェーブエネルギーにさらされないようにするための対策

- ▷ ドアが開いた状態で運転すると有害なマイクロウェーブエネルギーにさらされる恐れがあるため、ドアが開いた状態でオープンの使用を試みないでください。安全保護装置を無効にしたり、みだりにいじらないことが重要です。
- ▷ ドアとオープン前面の間に物を置いたり、密閉面に汚れや洗剤のカスを堆積させないでください。
- ▷ 損傷した場合はオープンを使用しないでください。特に、オープンのドアが正しく閉まることと、
(1) ドア（湾曲）、(2) ヒンジ、(3) ドアシールと密閉面に損傷がないことが重要です。

- ▷ 適切な資格を有するサービス要員以外は、

オープンの調整や修理を行わないでください。

6.2 使用開始準備の手順

機器の使用準備前の点検

メリーシェフ eikon e2s の使用準備を行う前に、以下のチェックリストを使って、すべての重要な要件を満たしているか確認してください。
機器は、規定されたすべての要件が満たされるまで使用しないでください。

機器の運搬、据付、および設置に関するチェックリスト

- 段ボール包装と輸送用の固定装置等が、機器から完全に取り除かれている。
- 機器に損傷した兆候が見られない。
- 機器が、滑動や転倒が起こらないように据え付けられており、設置場所と機器周辺領域に関する要件が満たされている。
- 機器が、設置規則に従って設置されている。

安全装置と警告に関するチェックリスト

- すべての安全装置が指定の場所に配置され、正常に機能し、所定の位置に適切に固定されている。
- すべての警告標示が指定の場所に配置されている。

適切な調理器具

調理の際に使用する容器または器具が適切であるか否かは、製造者の指示と温度定格を確認した上で、個別に判断してください。次のチャートは一般的なガイドラインです。

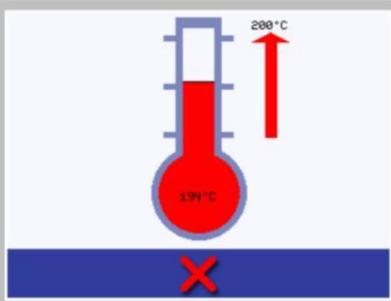
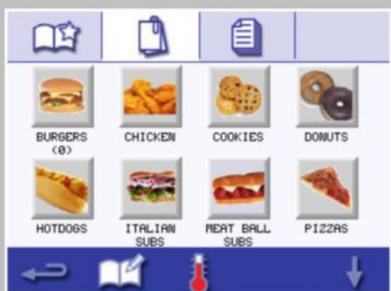
調理器具	可/不可	注意
耐熱容器		
強化ガラス	可	
適合性ガラス質セラミックス	可	金属製の装飾が付いた物は使用不可
陶器（磁器、瀬戸物、陶磁器等）	可	
金属製およびフォイルトレイ		
すべての金属製またはフォイル容器	不可	
プラスチック製容器		
デュアルオープンブルプラスチック製容器	可	製造者が許可するプラスチック製容器のみ使用可
使い捨て品		
可燃物（紙、カード等）	可	製造者が許可する可燃物のみ使用可
その他の器具		
タグ付き結束バンド	不可	
カトラリー	不可	調理庫内で調理する間、食品中に調理器具があってはならない
温度プローブ	不可	

据え付け後の動作確認

以下の手順で、据え付け後の動作確認を行ってください。

- 1 本機専用電源（漏電遮断機付きサーキットブレーカー）をオンにしてください。
- 2 スイッチを入れる前に、安全確認を行い、オープンに汚れがなく庫内が空であることを確認してください。
コントロールパネル横にある「電源スイッチ」の（|）側を押して、オンにしてください。
- 3 予熱を開始され、「イーजीタッチ」画面が表示されることを確認してください。
（所要時間 約 20分）
- 4 日付と時刻を設定してください。

起動

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 適切なすべての安全点検を行ってから、機器が清潔でカラの状態であることを確認します。次に、機器のスイッチを ONにします。 |
| 2. |  | イーजीタッチスクリーンが点灯し、ディスプレイに機番と機器のデータが短く表示されます。スクリーン上にデータを残しておきたい場合は、スクリーンを1回軽く |
| 3. |  | 機器に2つ以上の予熱温度が設定されている場合は、選択肢が表示されます。スクリーンの下にスクロール矢印があれば、スクリーン上に示されている以外にも温度選択肢があります。必要な場合は、このスクロール矢印を使用します。そして、必要な温度を選択して、調理庫の予熱を開始します。 |
| 4. |  | 予熱中、ディスプレイには、調理庫の温度が設定温度まで上昇していく様子が表示されます。調理庫の加熱を停止する場合は、スクリーン下にある赤色の「X」マークに触れます。 |
| 5. |  | 機器の準備が完了すると、「クックブック」が表示されます。 |

6.3 メインメニュースクリーン

画面



ボタンの種類と機能

ボタン	意味	機能
	開発モード	「開発モード」では、複数段階のレシピを開発して、再び使用する時のために特定の名前とシンボルを付けて保存することができます。
	プレス&ゴー	「プレス&ゴー」を使うと、既に保存されているレシピに素早くアクセスして使用できます。「クックブック」には、機器のメモリーに保存されたレシピが含まれています。お気に入り、メニューグループ、利用できるすべてのレシピの完全なリストを表示させることもできます。
	クックブック	
	洗浄前のクールダウンと庫内温度の選択	洗浄前のクールダウン開始と庫内温度の選択・変更が可能です。クールダウン終了時、洗浄を支援する案内が表示されます。
	設定	「設定」は、時間と言語、レシピの取り込みを含む機器の設定と機能の管理や、修理・保守を行う際に使用します。

イーजीタッチスクリーンのディスプレイ

本書に表示されるイーजीタッチスクリーンのディスプレイや、レイアウト、アイコンは、ガイダンスを提供する目的で記載されているものであり、実際の機器の内容とは異なる場合があります。

6.4 キーボードスクリーン

画面



ボタンの種類と機能

ボタン	意味	機能
	キーボードスクリーン	キーボードスクリーンは、正式なパスワードを入力してプログラムにデータを入力する際に使用し、オペレーターの一部の機能へのアクセスを制限することもできます。
	クリアスクリーン	「クリアスクリーン」キーを選択すると、キーボードスクリーンからテキストが削除されます。
	スペースバー	「スペースバー」キーを選択すると、空白文字が挿入されます。
	改行	「改行」キーを選択すると、新しい行が始まります。
	キーボードスクロール	上下矢印を選択すると、キーボードスクリーンがスクロールします。
	入力/OK	緑色のチェックマークを選択すると、設定を決定し、次に進みます。
	前のスクリーン	「バックスペース」キーを選択すると、前のスクリーンに戻ります。

使用可能な文字数

- レシピ、メニューグループ名、パスワードの場合、最大2行に1~20文字使用できます。
- 個々のレシピの段階的なインストラクションの場合、最大5行に1~54文字使用できます。

7 調理方法

本章の目的

本章では、メリーシェフ eikon e2s を調理に使用する方法と、調理する際に従うべき手順について説明します。

調理手順の段階的な説明については、「動作原理と調理方法」を参照してください。

7.1 動作原理と調理方法

7.1.1 機器を安全に使用する

お客様の安全とお客様のスタッフの安全

作業者が、メリーシェフeikone2sで最初に作業を開始する前に、お客様自身が「安全のために」の章に含まれる情報をよく理解して、適切な安全対策を取ってください。

作業を開始する前に、作業者に、本セクションに定める安全作業規則について理解し、これを厳格に遵守するよう指導してください。

作業者に、本セクションに記載される危険性の警告や本書の以下に記載されるその他の指示についてよく理解するよう指導し、細心の注意を払う大切さをしっかりと教えてください。

作業者の防護具

「安全のために」の章内の「防護具」セクションに従って、作業者に、該当する作業に適した防護具を着用するよう指導してください。

安全に使用するための規則

危険を防止するため、使用時は、必ず次の規則を遵守してください。

- ・機器の背面にある排気口と、機器正面のドアの下にある吸気口は、決して塞いだり、遮ったり、ブロックしたりしないでください。

高温面

WARNING

高温の調理庫内やドアの内側でやけどを負う危険性

調理庫の内部、ドアの内側、または調理中にオープン内にあるかあった物に触れると、やけどを負う場合があります。防護具を着用してください。

高温のスチーム／蒸気

WARNING

高温のスチームや蒸気によりやけどを負う危険性

高温のスチームや蒸気が出てくることで、顔や手にやけどを負う恐れがあります。

- ・ドアを開ける場合や「クールダウン」機能を使って調理庫を冷却する場合は、ドアを開けた時に出る高温のスチームや蒸気に当たらないよう、機器から離れてください。

高温の液体

WARNING

高温の液体によりやけどを負う危険性

食材の液体がこぼれると、顔や手にやけどを負う恐れがあります。

- ・適切なサイズの容器のみを使用してください。
- ・食材の入った容器を正しくセットしてください。
- ・液体の入ったまたは調理中に液化する食材の入った容器は、常に、すべての使用者から容器の中が見えるように調理板の上に置いてください。液体の入ったまたは調理中に液化する食材の入った容器は、常に、水平にして取り出してください。
- ・防護具を着用してください。

過度なマイクロウェーブエネルギー

▲WARNING

過度なマイクロウェーブエネルギーによりやけどを負う危険性

過度なマイクロウェーブエネルギーにさらされないようにするための対策

- ・有害なマイクロウェーブエネルギーにさらされる恐れがあるため、安全保護装置を無効にしたりみだりにいじり、ドアが開いた状態でオーブンの使用を試みないでください。
- ・ドアとオーブン前面の間に物を置いたり、密閉面に汚れや洗剤のカスを堆積させないでください。
- ・損傷した場合はオーブンを使用しないでください。特に、オーブンのドアが正しく閉まることと、
(1) ドア（湾曲）、(2) ヒンジ、(3) ドアシールと密閉面に損傷がないことが重要です。
- ・適切な資格を有するサービス要員以外は、オーブンの調整や修理を行わないでください。

中断した調理

▲WARNING

食材の細菌汚染を生じる危険性

- ・機器を一時的な食材庫として使用しないでください。
- ・調理プロセスを意図的に中断しないでください。
- ・停電後に機器の運転が再開する時は、運転再開までにかかった時間が食材の状態に及ぼした影響に注意してください。不安な場合は、その食材を廃棄してください。

7.1.2 オーブンの On/Off

▲メリーシェフ eikone2s を使用する際の安全のために

作業を開始する前に、「機器を安全に使用する」に記載される規則と危険性の警告をよく理解し、そこに記載される指示に従うことが極めて重要です。

メリーシェフ eikone2s のスイッチを ON にする

1.



メリーシェフ eikone2s のスイッチを ON にします。

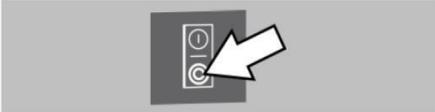
2.



ソフトウェアを使用できるようになるまで待ちます。

注意：左側に現れるメインメニュースクリーンは、フルサービスモードの場合のみ表示されます。

1日の作業の終了時に、オープンのスイッチをOFFにする

1. 洗淨スケジュールに従って、必要な洗淨作業を行います。
メリーシェフ ekone2s のスイッチをOFFにします。
2. 
3.  湿気を逃がすため、ドアを少し開けた状態のままにします。
注意：
長時間の使用休止に入る前に、機器のスイッチをOFFにします。

7.1.3 調理の仕方

メリーシェフ ekone2s を使用する際の安全のために

作業を開始する前に、「機器を安全に使用する」に記載される規則と危険性の警告をよく理解し、そこに記載される指示に従うことが極めて重要です。

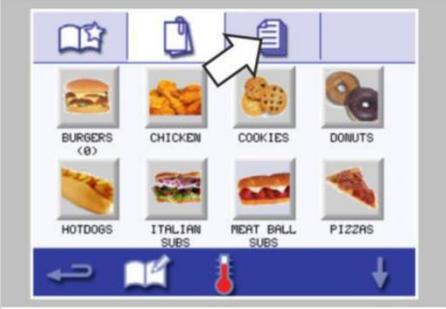
要件

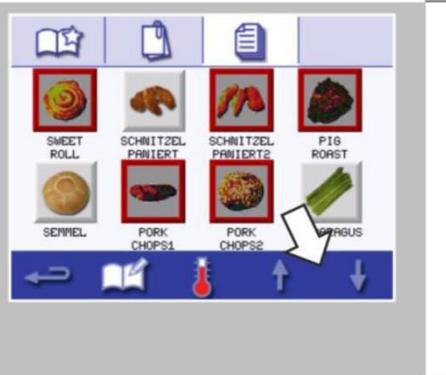
- ソフトウェアを十分使いこなして、保存したレシピの選択や、調理したい食材に適した新たなレシピ入力、これらのレシピの実行を行えること。
- メリーシェフ ekone2s と使用するアクセサリおよび付属品が、適切に洗淨されていること。
- 調理庫内に異物がない状態であること。
- エアフィルターが、機器正面のドアの下に適切に取り付けられていること。

調理の仕方

1. クックブックからレシピを選択するか、新たにレシピを入力します。
2. ソフトウェアが表示する案内に従います。
3. ドアを開けます。
4. メリーシェフ ekone2s 内に用意した食材を入れます。
5. ドアを閉めます。
6. 調理プロセスを開始します。
7. 調理プロセスが終了するまで待ちます。
8. 調理プロセスが終了すると、音が鳴ります。ソフトウェアが表示する案内に従います。
9. ドアを開けます。
10. 食材を取り出します。
11. 再びドアを閉めます。

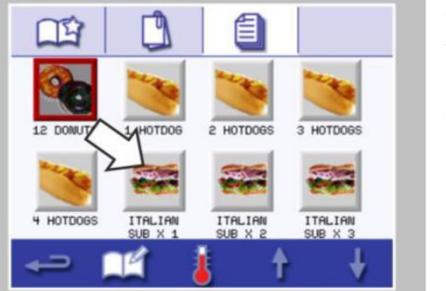
レシピの使い方 (フルサーブモード)

- 

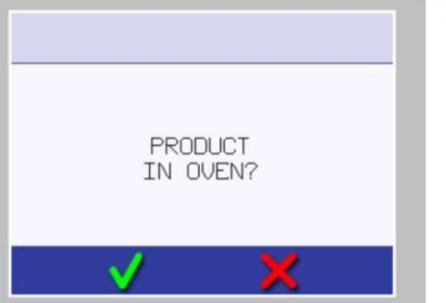
「すべてのメニュー」のマークを選択します。
- 

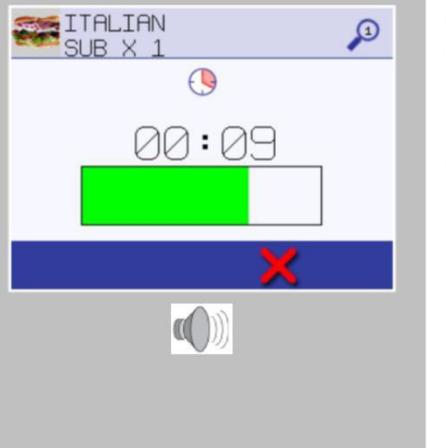
上下のスクロール矢印を使って希望するレシピを見つけます。

注意：写真の枠が赤色になっている場合、そのレシピの調理庫の温度設定がメニューに対応してな、かなり高温または低温に設定されています。

「調理庫の温度の変更」参照。 レシピを開始する前に、食品が調理庫内に配置されていないかを確認してください。 やけどしないように、あらゆる必要な対策を
- 

必要なレシピを選択して、調理を開始します。
例：「イタリアンサブ x1」

警告： ドアと調理庫の高温面に注意してください
- 

直ちにレシピがスタートしてカウントダウンタイマーが表示されるか、最初にインストラクションが表示されます。 段階的なインストラクションが表示されたらこれに従って行動し、それから緑色のチェックマークを押してレシピを開始します。
- 

調理タイマーがゼロまでカウントダウンし、レシピまたはレシピの1段階が終了すると音が鳴って、オペレーターの行動を要求します。 レシピが終了したらドアを開けて、調理庫から食品を取り出します。 表示が自動的に「クックブック」スクリーンに戻ります。

注意：・ 調理中(ドアを開けると、レシピが中断して警告表示が出ます。
・ ドアを閉めることで、レシピを継続するか取り消すことができます。調理中に調理庫の温度を確認する場合は、温度表示を軽くタップします。アスタリスク付きで調理庫の温度が表示されます。

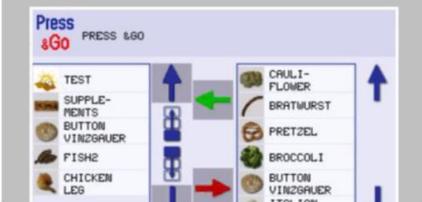
7.2 操作方法：フルサーブモード

7.2.1 プレス&ゴーメニュー

プレス&ゴーメニューからのレシピの実行

- 1. メインメニュー画面から「プレス&ゴー」を選択します。
- 2. 調理に必要なレシピを選択します。
- 3. ディスプレイに調理時間のカウントダウンが表示されます。タイマーのバーが赤色に変わり、調理サイクルが終了したことを知らせます。

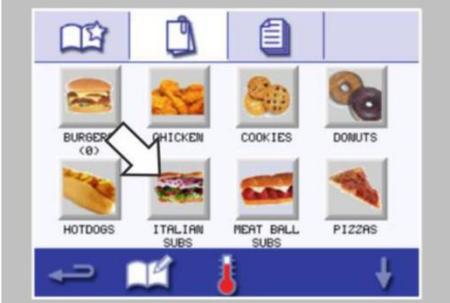
プレス&ゴーメニュー画面に表示するレシピの選択

- 1. メインメニュー画面から「プレス&ゴー」を選択後、「クックブックを編集」のマークを選択します。
- 2. 2つのリストが表示されます。左側のリストには、「プレス&ゴー」メニューの一部のレシピが表示されます。右側のリストには、利用できるその他のレシピが表示されます。どちらのリストも、各リストの右側に示される青色の矢印を使って、上下にスクロールできます。
- 3. 左側のリストからレシピを選択します。リスト内の配置を変更するか、そのレシピを右側のリストに移動させるかを選択します。左側のリスト内のレシピの順番を変更する場合は、中央にある青色の上下矢印を使います。選択したレシピを「プレス&ゴー」メニューへ移動させる場合は、中央にある緑色/赤色の矢印を使います。
- 4. 右側のリスト内にあるレシピを「プレス&ゴー」メニュー内で利用できるようにする場合は、そのレシピを左側のリストに移動させます。
- 5. 終了したら、バックスペースを選択して、「プレス&ゴー」メニューに戻ります。

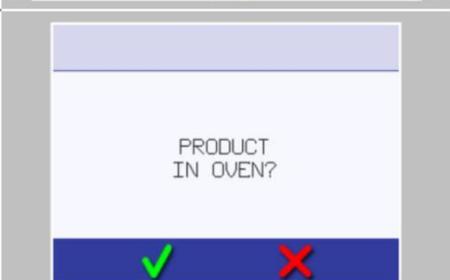
7.2.2 レシピを使用する 1

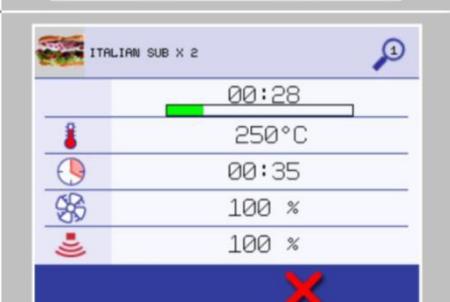
レシピを使用する 1

- 

1.
 - 

2.
 - 

3.
 - 

4.
 - 

5.
 - 

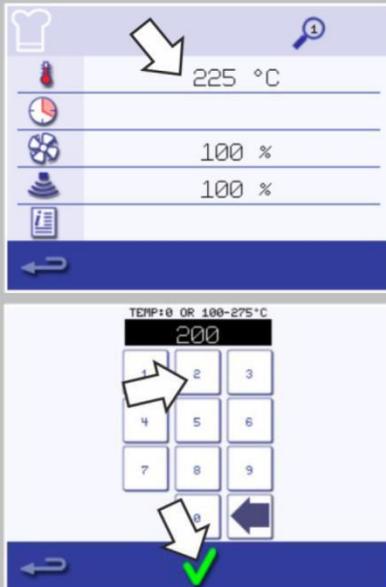
6.
- メインメニュー画面から「クックブック」のマークを選択します。
- メニューグループ（例えば「イタリアンサブ」）を選択して、個々のレシピを表示させます。
- レシピの1つ、例えば「イタリアンサブ x 2」を選択してスタートします。
- インストラクションが表示された場合は、それに従って行動します。緑色のチェックマークを押して調理を始めます。
- プログラムの各段階で調理時間がカウントダウンされます。
- レシピが終了したら、赤色のバーが表示されて、通常音が鳴ります。ドアを開けるか、赤色の「X」マークを押して、レシピに戻ります。調理中にドアを開けると、レシピが中断して警告表示が出ます。ドアを閉めることで、レシピを継続するか取り消すことができます。

7.2.3 レシピを作成する

レシピを作成する



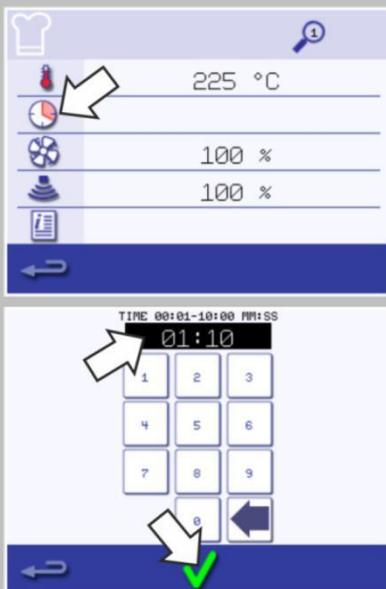
2.



メインメニュー画面から「シェフの帽子」のマークを選択して、開発モードに入ります。

温度は、調理庫の予熱の設定温度を示しています。必要温度を増減する場合は、「温度」のマークを選択して、表示された制限内で、キーパッドを使って温度を入力します。緑色のチェックマークを選択して次に進みます。

3.



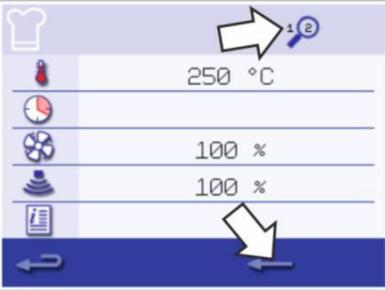
「時計」のマークを選択します。

キーパッドを使って、各段階で10分以下の調理時間を入力します。例：110（＝1分10秒）と入力します。緑色のチェックマークを選択して、入力した値を保存します。

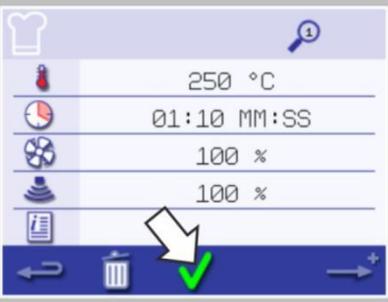
4.



「マイクロウェーブ」のマークを選択します。キーパッドを使って、マイクロウェーブの出力を設定します（0および5～100%）。緑色のチェックマークを選択して、入力した値を保存します。

5.  「ファン」のマークを選択して、スクリーン上に示される制限内で、ファン速度を設定します。緑色のチェックマークを選択して、入力した値を保存します。
6.  「情報」マークを選択して、各段階のインストラクションを入力します (オプション)。
例: 「段階1: 調理庫内に食品を配置する」調理時は、各段階の冒頭で、ディスプレイにインストラクションが表示されます。緑色のチェックマークを選択して、入力したインストラクションを保存します。新たな段階を追加する場合は、画面下の右側にある「+」マークの付いた矢印を選択します。その段階を削除する場合は、「ごみ箱」のマークを押します。
7.  レシピは、6段階まで設定できます。
新たな段階を作成する場合は、上記のステップ1からステップ2~6までを繰り返します。画面上に表示される「虫めがね」のマークは、現在スクリーン上に表示されているのがどの段階かを示しています。設定する段階を変える場合は、画面下に表示される左/右の矢印を選択します。

レシピの実行と保存

- 

緑色のチェックマークを押して、レシピを決定します。

警告：
レシピを実行する前に、食品が調理庫内に入っており、すべての安全対策を取っていることを確認してください。
- 

「スタート」マークを選択して、レシピを実行します。
結果が満足の行くものでなかった場合は、バックスペースマークを選択して、調理の設定を変更し、再试试吧。
- 

「クックブックを保存」のマークを選択して、クックブックにレシピを記録します。
- 

「カメラ」のマークを選択して、写真集を開きます。
- 

新しいレシピを示す写真を選択します。
他の写真も見たい場合は、スクロール矢印を使います。
- 

20文字以下で、レシピの名前を入力します（例えば「1 ピザ」）。
緑色のチェックマークを押して、クックブックにレシピを保存します。
「クックブック」のマーク上の緑色のチェックマークは、レシピがクックブックに保存されたことを示しています。

7.2.4 レシピを使用する 2

調理庫の温度の変更

1.



レシピに必要な調理庫の温度を確認します。
それから、緑色のチェックマークを押して、次に進みます。

2.



「温度」のマークを選択します。

3.



隣にアスタリスクが表示されている温度は、現在の調理庫の温度です。
レシピに必要な調理庫の温度を選択します (例えば、250°C/482°F)。調理庫が必要な温度に達したら、ステップ 1 の「クックブック」を選択 するところから次に進み

レシピの閲覧と編集

1.

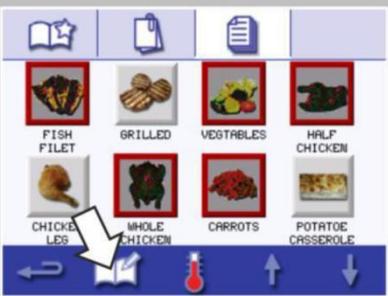
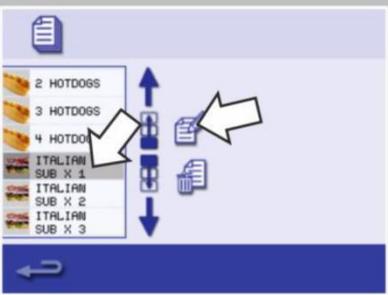


メインメニュー画面から「クックブック」のマークを選択します。

2.

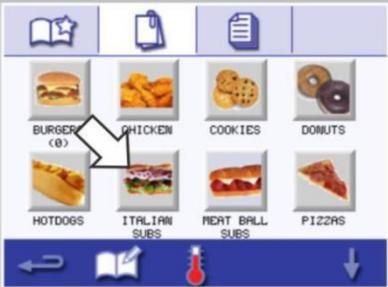
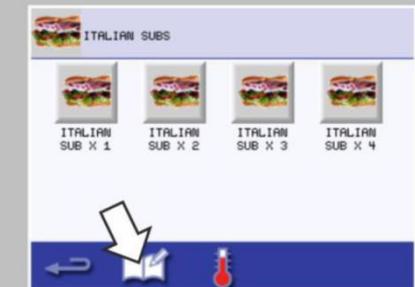


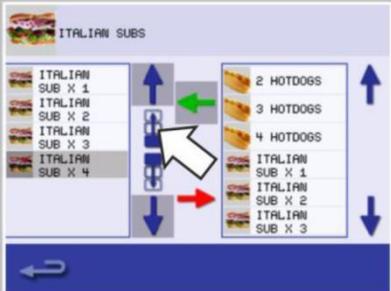
「すべてのメニュー」のマークを選択します。

3.  「クックブックを編集」のマークを選択します。
4.  スクリーン右側の上下のスクロール矢印を使って、必要なレシピを探します。
例：「イタリアンサブ x1」。
「レシピを閲覧／編集」のマークを選択します。
5.  必要に応じてレシピを閲覧または調整します。
詳細については、「開発モード」参照。

メニューグループ内のレシピを移動させる

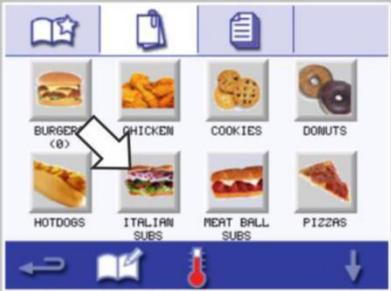
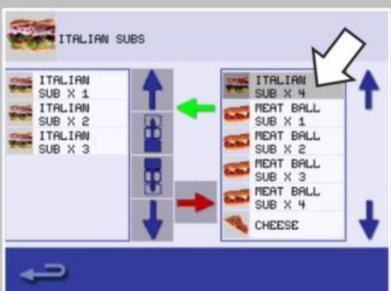
例えば、「イタリアンサブ」という名前のメニューグループ内で、「イタリアンサブ x 4」のレシピの位置を移動させます。

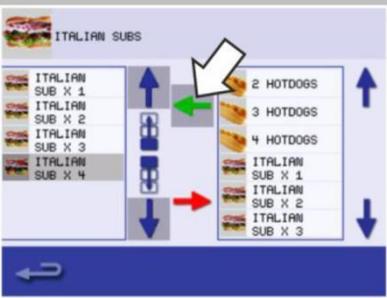
1.  メインメニュー画面から「クックブック」のマークを選択します。
2.  メニューグループの「イタリアンサブ」を選択します。
3.  「クックブックを編集」のマークを選択します。

4. 
- 移動させるレシピを選択します。例：「イタリアンサブ x4」。
「編集」スクリーン左側にある上下矢印を使って、選択したレシピをメニューグループ内で移動させます。
5. 
- バックスペースボタンを押して、「クックブック」スクリーンに戻ります。

メニューグループにレシピを追加する

例えば、レシピ「イタリアンサブ x4」を「イタリアンサブ」のメニューグループに追加します。

1. 
- メインメニュースクリーンから「クックブック」を選択します。
2. 
- 「イタリアンサブ」のメニューグループを選択します。
3. 
- 「クックブックを編集」のマークを選択します。
4. 
- スクリーン右側の右端にある上下のスクロール矢印を使って、「イタリアンサブ x4」のレシピを探し、選択します。

5. 

緑色の「左」矢印を選択して、「イタリアンサブ x4」のレシピをスクリーン左側のメニューグループに追加します。それから、バックスペースを選択してレシピに戻ります。
6. 

バックスペースを選択して「クックブック」に戻ります。

7.2.5 メニューグループを管理する

メニューグループのリスト内でメニューグループを移動させる

1. 

メインメニュースクリーンから「クックブック」のマークを選択します。
2. 

「クックブックを編集」のマークを選択します。
3. 

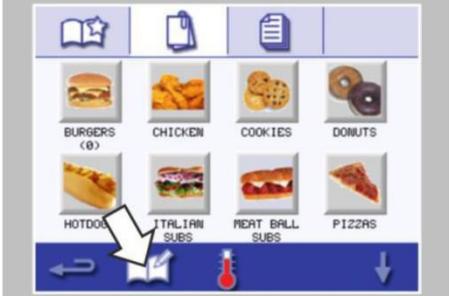
大きいスクロール矢印を使って、すべてのメニューグループ内をスクロールします。
4. 

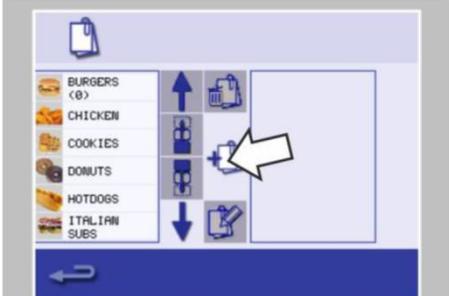
移動させるメニューグループを選択します。スクリーン中央にある小さい上下矢印を使って、選択したレシピをリスト内で移動させます。
5. 

バックスペースボタンを選択して、「クックブック」に戻ります。

新たなメニューグループの追加

- 

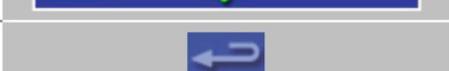
1.
- 

2.
- 

3.
- 

4.
- 

5.
- 

6.
- 

7.

メインメニュー画面から「クックブック」を選択します。

「クックブックを編集」のマークを選択します。

「新たなメニューグループを追加」のマークを選択します。

「カメラ」のマークを選択して、写真集のデータベースを開きます。

データベースの中から、そのメニューグループを示す写真を1枚選びます。他の写真も見たい場合は、スクリーンの下にあるスクロール矢印を使います。

新しいメニューグループの名前を入力します（最大20文字）。緑色のチェックマークを押して、クックブックにメニューグループを保存します。

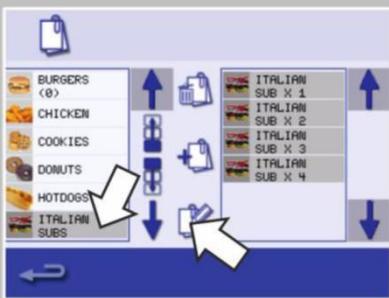
バックスペースボタンを選択して、「クックブック」に戻ります。

選択したメニューグループの名前を編集する

- 

1. メインメニュー画面から「クックブック」のマークを選択します。
- 

2. メニューグループを選択します。
- 

3. 「クックブックを編集」のマークを選択します。
- 

4. 「メニューグループを編集」のマークを選択します。
- 

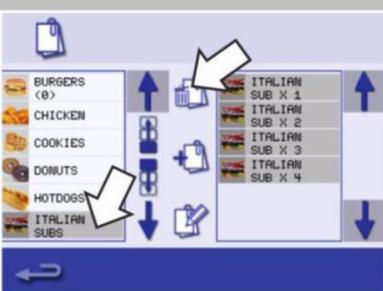
5. メニューグループの新しい名前を入力します。
緑色のチェックマークを選択して次に進みます。

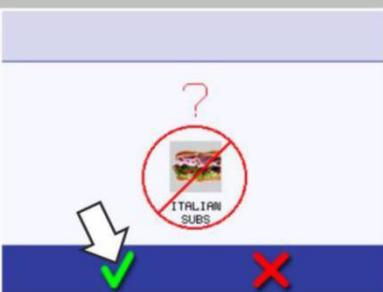
メニューグループを削除する

- 1.

メインメニュー画面から「クックブック」のマークを選択します。
- 2.

メニューグループを選択します。
- 3.

「クックブックを編集」のマークを選択します。
- 4.

クックブックから削除したいメニューグループを選択します。
「メニューグループを削除」のマークを選択します。
- 5.

緑色のチェックマークを選択して、そのメニューグループを削除します。

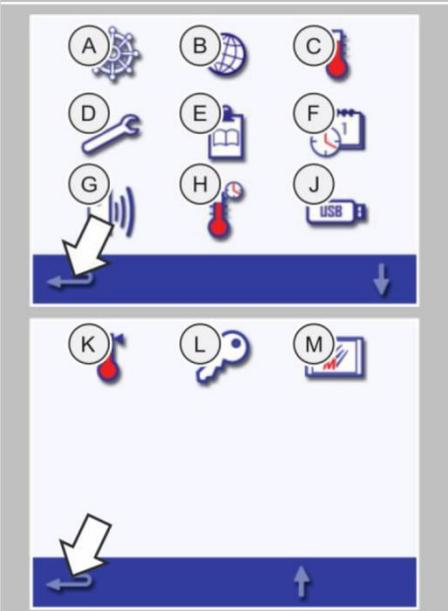
注意：クックブックからメニューグループを削除しても、「すべてのメニューのリスト」からは削除されていません。

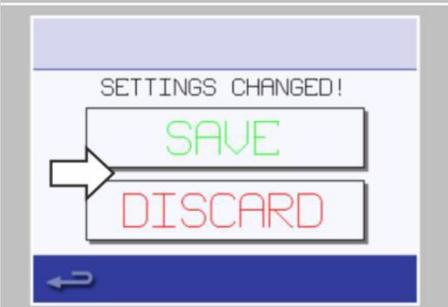
7.2.6 マイクロウェーブコンベクションオーブンの基本設定

設定とアイコンを管理する

- 

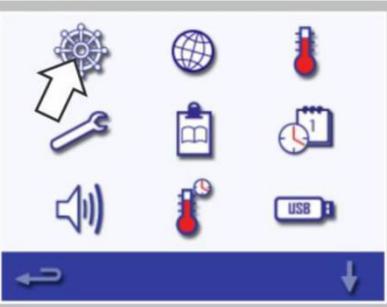
1. メインメニュー画面から、「設定」のマークを選択します。
- 

2. パスワードを入力します。
パスワードは「MANAGER」です。
緑色のチェックマークを選択して、「設定」メニューを表示させます。
- 

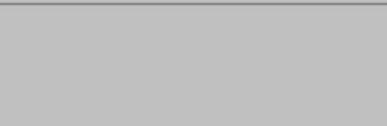
3. 「設定」メニューは、次の機能で構成されています。
A 操作モード/ナビゲーション設定
B 言語オプション
C 温度設定とラベル
D サービス情報とエラーログ(パスワードが必要です)
E レジピカカウンター
F 日付と時間の設定
G 音声レベル
H タイマー(温度/ON/OFF)
J USB プログラム接続
K 温度帯
L 設定/サービスアクセス/パスワードの変更
M スクリーンセーバー設定が終了したら、バックスペースを選択してメニューに戻ります。
「設定」メニューのすべての機能を表示させる場合は、スクリーンの下にある上下のスクロール矢印を使用します。
- 

4. バックスペースボタンを押して「設定」メニューを終了します。
案内に従って、変更した設定の「保存」または「破棄」を選択します。

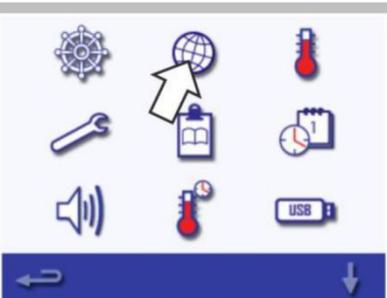
操作モード/ナビゲーション設定

- 

「設定」メニューから、「操作モード/ナビゲーション」のマークを選択します。
- 

調理のみの場合は、「クイックサーブモード」を選択します。
レシピを作成する場合は、「フルサーブモード」を選択します。メインメニュースクリーン「シェフの帽子」のマークを通じて手動で調理のみを行う場合は、「取扱説明書モード」を選択します。
「設定を有効にする」を選択して、「クイックサーブモード」スクリーンに「ロック解除」のマークを表示させ、「設定」メニューにアクセスできるようにします。
注意: 緑色のチェックマークが表示されている場合は、対応する機能がアクティブになっています。
すべてのレシピで、マグネトロンウォームアップ時間を有効にする場合は、「マグネトロンエネルギー遅延」を選択します。オープンが非アクティブ状態の時に休止モードを有効にする場合には、「省エネ」を選択します。
- 

言語オプション

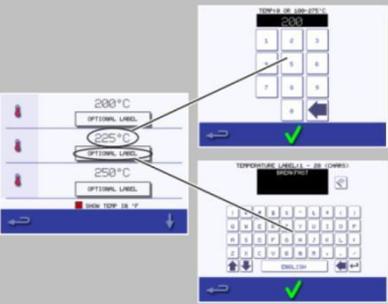
- 

「地球儀」のマークを選択します。
- 

表示されたリストから、必要な言語のチェックボックスを選択します。

調理庫の温度設定とラベル

- 

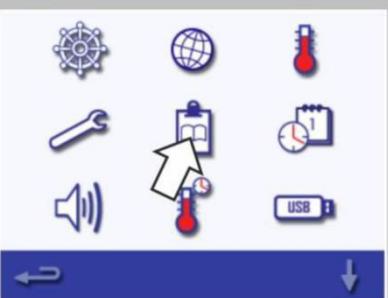
「温度」のマークを選択して、調理庫の予熱温度を変更します。
表示されたキーパッドを使って必要な温度を入力し、OK を選択します。 温度選択用スクリーンは、最低温度を上回る 2つ以上の調理庫温度が設定されている場合
- 

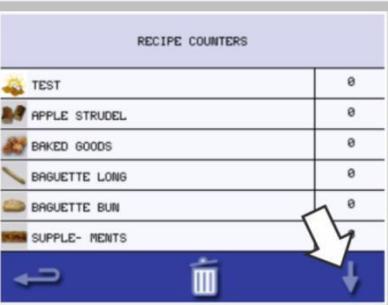
温度ラベルを変更する場合は、ラベルを選択します。
表示されたキーパッドを使って必要なラベル名を入力し、OK を選択します。

サービス情報とエラーログ

サービス情報とエラーログに関しては、「トラブルシューティング」(P113) 参照。

レシピカウンター

- 

「クリップボード」のマークを選択して、レシピカウンターのリストを表示させます。
- 

レシピカウンターのリストが表示されたら、スクリーンの下にある上下矢印を使って画面をスクロールします。

日付と時間の設定

1.

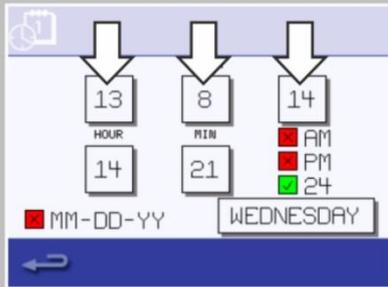


「時計／日付」のマークを選択して、設定オプションを表示させます。

2.

日付を変更する：

2.1



「月」を選択して、キーパッドで正しい月を入力し、OK を選択します。

「日」を選択して、キーパッドで正しい日を入力し、OK を選択します。

2.2

「年」を選択して、キーパッドで正しい年の最後の2桁の数字を入力し、OK を選択します。月を最初に表示させ、次に日と年を表示させる場合は、「MM-DD-YY」チェックボックスを選択します。エラーログもこの日付設定を利用して記録されるため、正しい日付を入力することで、サービスに役立てることができます。

2.3

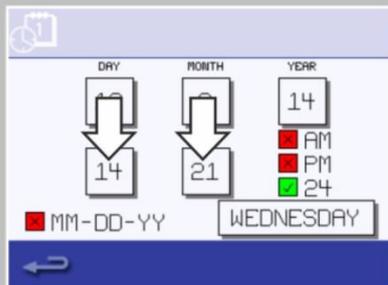


時間を変更する：

3.

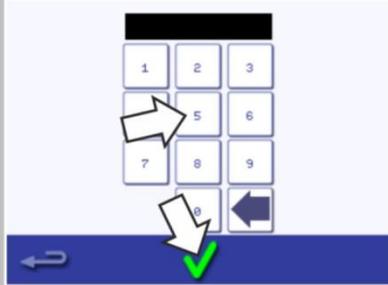
「時間」を選択して、キーパッドで正しい時間を入力し、OK を選択します。

3.1

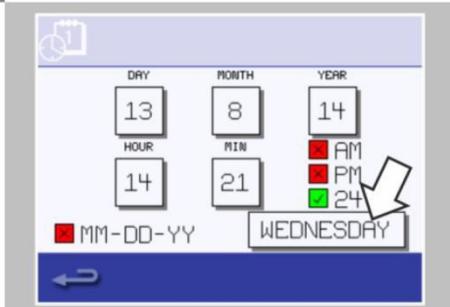


「分」を選択して、キーパッドで正しい分を入力し、OK を選択します。

3.2



3.3



表示されている曜日を選択し、正しい曜日が表示されるまで繰り返します。

音声レベル

1.



「スピーカー」のマークを選択し、音量、トーン、サウンド設定にアクセスします。

2.



「スピーカー」のマークを選択し、ゼロ (OFF) から最大音量 (100%) までの間で、環境に適した音量レベルに調整します。

3.

「音符」のマークを選択し、低音、中間、高音に設定します。

4.

「キーパッド」のマークを選択し、タッチスクリーンを押す際の音の ON/OFF を切り換えます。

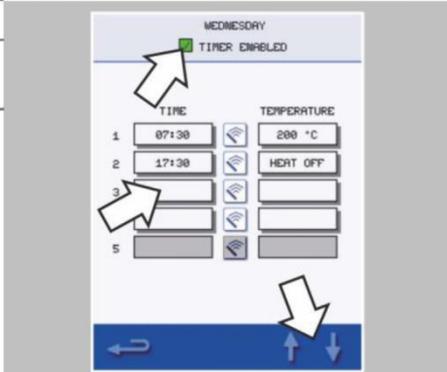
オープンタイマー

1.



「温度計／タイマー」のマークを選択します。

2.

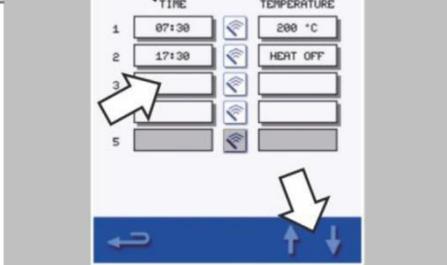


「タイマーを有効にする」のチェックボックスを選択します（緑色のチェックマーク）。

3.

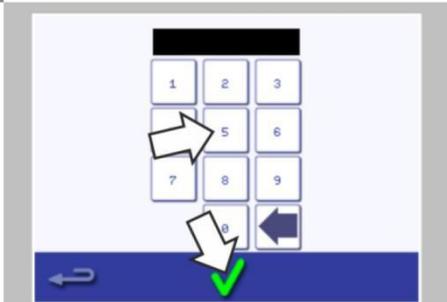
スクリーンの下にある上下矢印を使って曜日を選択します。

4.



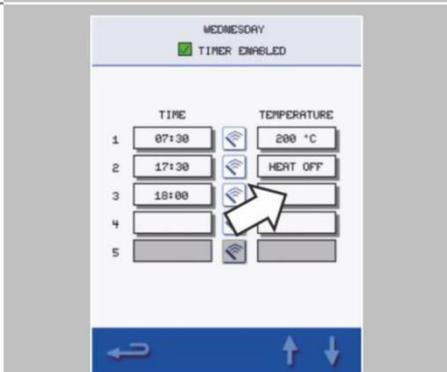
カラの「時間」ボックスを選択します（1日5つまで）。または、隣にある「消去」のマークを使って、「時間」ボックスの内容を消去します。

5.



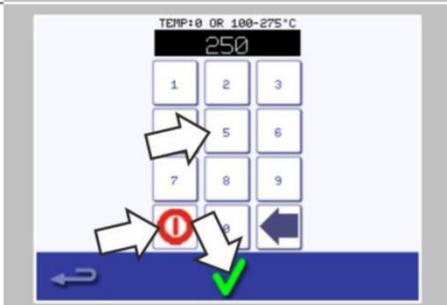
キーパッドで開始時間を入力します。緑色のチェックマークを押して、次に進みます。

6.



今入力した時間が表示されている「時間」ボックスの反対側にある、カラの「温度」ボックスを選択します。または、隣にある「消去」のマークを使って、「温度」ボックスの内容を消去します。

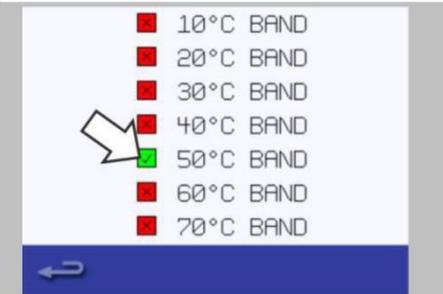
7.



キーパッドで必要な調理庫の温度を入力します。あるいは、ゼロを選択して加熱をOFFにします。あるいは、赤色の丸いマークを選択して、機器をOFFにします。緑色のチェックマークを押して、次に進みます。

温度帯

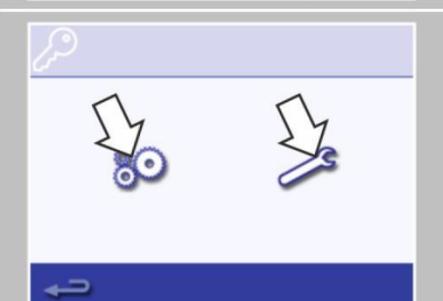
- 

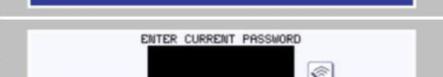
「温度帯」のマークを選択します。
- 

必要な温度帯のチェックボックスを選択します。選択したら緑色のチェックマークが表示されます。通常は、最も低い実用的な「温度帯」を選択します。設定した調理庫の温度が、選択した「温度帯」の値を超えて低下した場合、レディ・トゥ・クックモードおよび「温度帯」は、調理庫が事前に設定された予熱温度に達するまで、無効になります。

パスワードを変更する

- 

「鍵」のマークを選択して、機器のパスワードを変更します。
- 

機器の「設定」または「サービス」のマークを選択します。
- 

既存のパスワードを入力し、緑色のチェックマークを押して決定します。
- 

新しいパスワードを入力して、緑色のチェックマークを押します。新しいパスワードを確認して、もう1度緑色のチェックマークを押します。
- 

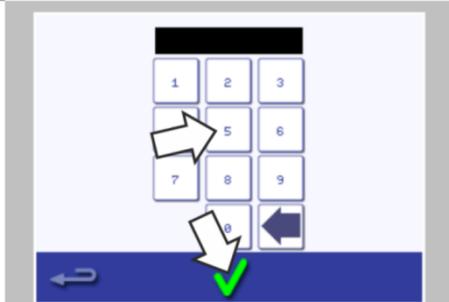
スクリーンセーバーを設定する

1.



「有効にする」のチェックボックスを選択して、スクリーンセーバーをONまたはOFFに切り換えます。下にある「時間」ボックスを選択します。

2.



キーボードで、スクリーンセーバーが開始するまでの遅延時間を、1～60分の間で設定します。緑色のチェックマークを押して決定します。

3.



動く画像を表示するアクティブなスクリーンセーバーが、スクリーンを覆います。タッチスクリーンを使用する際は、スクリーンを軽くタップしてスクリーンセーバーを非アクティブにします。

7.2.7 USBメモリーを使用する

▲ 機器を使用する際の安全のために

作業を開始する前に、「**機器を安全に使用する**」に記載される規則と危険性の警告をよく理解し、そこに記載される指示に従うことが極めて重要です。

USBカバーの目的

USBカバーは、USBポートを保護し、調理中または洗浄中に、水蒸気が制御装置内に入り込むのを防止します。

調理中または洗浄中は、決してUSBスティックを挿入せず、必ずこのカバーでUSBポートを閉じておいてください。

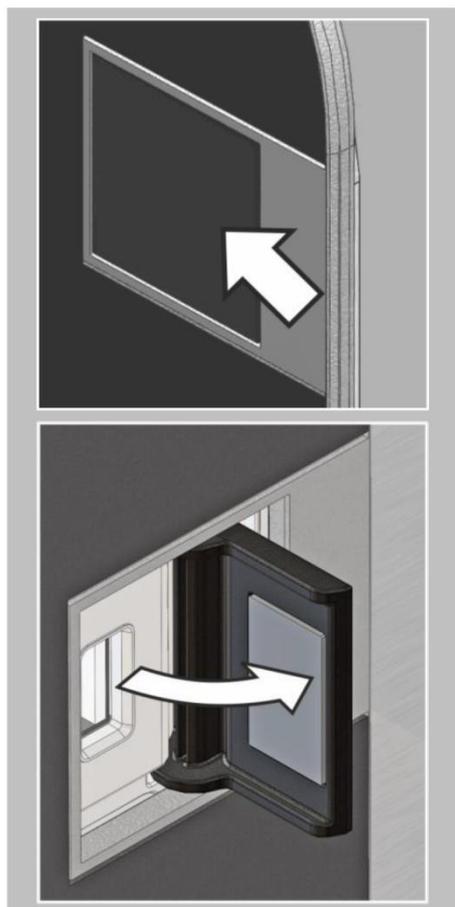
USBプログラム

重要：

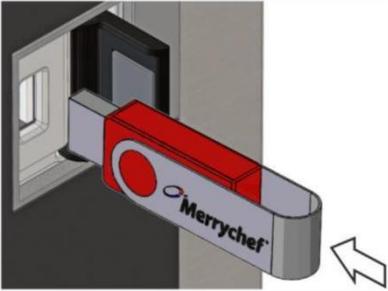
USBメモリースティックからダウンロードを行うと、機器のメモリーに含まれる既存のすべてのプログラムが消去されます。 鍵に、メモリーにロードしたいプログラムの正しい番号/コードが備わっているか確認してください (

「`ctrl`」 + 「`autupdate`」)。

1.



機器のスイッチをOFFにします。
コントロールパネルにあるUSBポートのカバーを開けます。

2.		<p>USBメモリースティックを差し込みます。 USBメモリースティックが大きすぎる場合は、標準の市販のアダプターケーブルを使用します。</p>
3.		<p>機器のスイッチをONにします。 USBメモリースティックからファイルが自動的にダウンロードされ、更新の経過と確認画面が表示されます。 完了したら、起動スクリーンが表示されます。次に</p>
4.		<p>温度計のマークが表示されます。 USBメモリースティックを抜いて、安全な場所に保管します。</p>

8 洗淨方法

本章の目的

本章では、洗淨作業の種類、洗剤と洗剤の扱い方、および洗淨方法について説明します。メリーシェフ eikon e2s を洗淨する際に守るべき正しい手順を、よく理解してください。

8.1 日々の洗淨

洗淨が必要な箇所	手順	洗剤
調理庫	柔らかい布／ペーパータオルを使って、手作業で洗淨する	製造者が許可する洗剤および保護剤
機器の外側	柔らかい布を使って、手作業で洗淨する	一般家庭用ステンレス用洗剤または塗装面洗淨剤
調理に使用した容器、天板、シェルフグリル、およびその他のアクセサリー	<ul style="list-style-type: none">非研磨性のスポンジを使って、手作業で洗淨する水ですすいで洗剤を取り除く	一般家庭用洗剤

8.2 洗淨に用いる洗剤

メリーシェフ eikon e2s とそのアクセサリーを洗淨する場合は、以下に記載する洗剤のみを使用してください。

製品	用途
オーブクリーナー	調理庫とドアの洗淨
焦げ付き防止剤	調理庫とドアの保護
一般家庭用ステンレス用洗剤または塗装面洗淨剤	メリーシェフ eikon e2s の外面のケア
一般家庭用洗剤：肌に優しく強アルカリフリーで中性、無香料	<ul style="list-style-type: none">該当する指示に従った構成部品と付属品の洗淨調理に使用した容器、天板、シェルフグリル、およびその他のアクセサリーの洗淨

洗剤の扱い方

特定の洗剤を使用する場合は、必ず、防護具を着用してください。

「防護具」の章に記載される指示と、製造者推奨の洗剤および保護剤に関する最新の安全データシートに従ってください。

メリーシェフ eikon e2s の担当者は、必ず、定期的に、作業者のトレーニングを行ってください。

8.3 洗浄に必要な用具

洗浄に必要な用具

- オープンクリーナー
- 焦げ付き防止剤
- スプレーヤー



- 保護めがね (付属)
- 防護ゴム手袋 (付属)
- 非研磨性のナイロン製のスクラブパッド
- 洗浄用のタオルと布
- 耐熱手袋
- 防塵マスク



注意

- 機器のいかなる部分にも、決して、鋭利な道具や強力な研磨材を使用しないでください。
- 道具は使わず、手で作業してください。
- 機器または調理庫のいかなる部分にも、苛性洗剤を使用しないでください。
触媒コンバーターに永久な損傷が生じます。
- 機器庫内上部インピンジメント、ドアシールにはオープンクリーナー、焦げ付き防止剤を塗らないでください

⚠ 警告



水掛け禁止

庫内以外には直接水を掛けないこと

漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。



洗剤

付属の専用洗剤をスプレーする時は、防護メガネ、ゴム手袋を着用すること
健康障害の原因になることがあります。



取説確認

クリーニングする時は取扱説明書のドアシール面、調理庫内、その近傍部分の
クリーニング方法に従って行ってください
火災、漏電、ショート、感電、健康障害の原因になります。

⚠ 注意



クリーニング

使用後は、庫内のクリーニングをおこなうこと

雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。



ガス閉・専用電源切

クリーニングするときや点検の時は、必ず電源スイッチを切り、本機専用電源を
『OFF (切)』にすること

感電したり、やけど、ケガの原因になることがあります。



60℃以下

使用後のクリーニングは、庫内温度が60℃以下になってからおこなうこと

やけどや故障の原因になります。



洗い流す

洗剤を使った後は、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。



洗淨乾燥

直接食材に触れる部分は洗淨し、十分に乾燥させること

雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。



クリーニング

調理庫内は定期的に清掃し、あらゆる食品くずも取り除くこと

火災の原因になることがあります。



クリーニング

調理庫内を清潔な状態に保っておかないと、表面の損傷が機器の寿命に悪影響を
及ぼし、危険な状態になるかもしれない。

故障の原因になります。

8.4 安全な洗浄作業

お客様の安全とお客様のスタッフの安全

作業者が、メリーシェフeikone2sで最初に作業を開始する前に、お客様自身が「安全のために」の章に含まれる情報をよく理解して、適切な安全対策を取ってください。

作業を開始する前に、作業者に、本セクションに定める安全作業規則について理解し、これを厳格に遵守するよう指導してください。

作業者に、本セクションに記載される危険性の警告や本書の以下に記載されるその他の指示についてよく理解するよう指導し、細心の注意を払う大切さをしっかりと植え付けてください。

作業者の防護具

「安全のために」の章内の「防護具」セクションに従って、作業者に、該当する作業に適した防護具を着用するよう指導してください。

機器への水の噴射

DANGER

充電部で感電する危険性

機器の外部に水がかかると、機器に触れた時に感電を生じる恐れのある短絡を引き起こす可能性があります。

- ▷ 機器の内部と外部には、水を吹き付けしないでください。
- ▷ 洗浄中は、常にUSBカバーを閉じたままにしてください。

高温面

WARNING

機器内部が高温になることにより、やけどを負う危険性

調理庫の内部、ドアの内側、または調理中にオープン内にあるかあった物に触れると、やけどを負う場合があります。

- ▷ 洗浄作業を開始する前に、調理庫が50°Cを下回る温度に冷却されるまで待つか、「クールダウン」機能を使って調理庫を冷却してください。
- ▷ 防護具を着用してください。

高温の調理庫内への水の噴射

WARNING

高温のスチームによりやけどを負う危険性

高温の調理庫内に水を吹き付けると、スチームが発生してやけどを負う恐れがあります。

- ▷ 洗浄作業を開始する前に、調理庫が50°Cを下回る温度に冷却されるまで待つか、「クールダウン」機能を使って調理庫を冷却してください。

洗剤への接触

WARNING

皮膚、目、および呼吸器系が炎症を起こす危険性

洗剤または保護剤に直接接触すると、皮膚や目、呼吸器系が炎症を起こす可能性があります。

- ▷ 洗剤および保護剤が発する蒸気や噴霧を吸い込まないようにしてください。
- ▷ 洗剤または保護剤が皮膚や目、粘膜に付着しないようにしてください。
- ▷ 洗剤または保護剤を調理庫内に吹き付けしないでください。
- ▷ 防護具を着用してください。

8.5 洗浄手順

メリーシェフ eikon e2s の洗浄

本セクションでは、メリーシェフ eikon e2s の洗浄方法について説明します。

8.5.1 洗浄前クールダウン方法

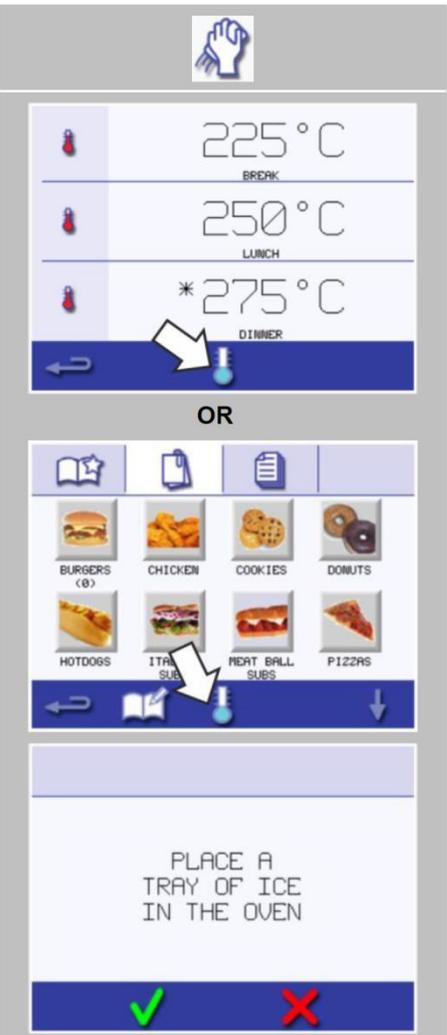
洗浄時の安全のために

洗浄作業を開始する前に、「安全な洗浄作業」に記載される規則と危険性の警告をよく理解し、そこに記載される指示に従うことが極めて重要です。

目的

オプションの「クールダウン」機能を使うと、メリーシェフ eikon e2s を洗浄するために、より急速に調理庫をクールダウンさせることができます。

調理庫のクールダウン

- 
 - 

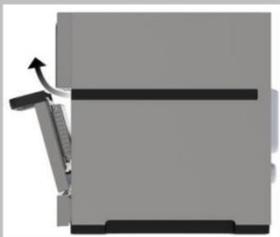
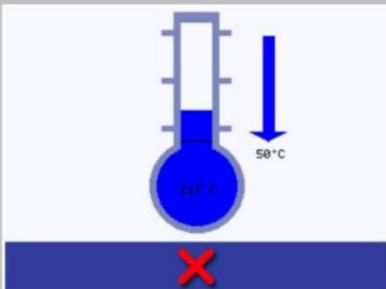
The screenshot shows the oven's control panel. At the top, there are three temperature settings: 225°C (BREAK), 250°C (LUNCH), and *275°C (DINNER). A white arrow points to the 275°C setting. Below this, there is a section labeled 'OR' with a grid of food icons: BURGERS (0), CHICKEN, COOKIES, DONUTS, HOTDOGS, ITAL SUBS, MEAT BALL SUBS, and PIZZAS. A white arrow points to the 'MEAT BALL SUBS' icon. At the bottom of the panel, there is a blue bar with a left arrow, a book icon, a blue thermometer icon, and a right arrow. Below the panel, the text 'PLACE A TRAY OF ICE IN THE OVEN' is displayed. At the very bottom, there are green and red checkmarks.
- 「フルサーブモード」の場合は、メインメニューから「洗浄」のマークを選択します。
- 「フル」または「クイックサーブモード」の場合は、「青色の温度計」のマークを選択することにより、加熱を停止し、クーリングサイクルを開始します。案内が示されます。

3.



必要なすべての対策を取って、適切なアイスキューブのトレイを高温の調理庫内に入れます。これにより、冷却プロセスが加速します。緑色のチェックマークを押して、次に進みます。

4.



冷却の進行状況が表示されます。完了まで約20分かかります。クールダウン時間を短縮する場合は、冷却プロセスの間、ドアを少し開けた状態にします。

5.



冷却プロセスが完了したら、防護手袋を着用して、調理庫から慎重にクールダウンパンを取り出します。

6.



これで、洗浄の準備が整ったこととなります。

8.5.2 洗浄方法

洗浄時の安全のために

洗浄作業を開始する前に、「安全な洗浄作業」に記載される規則と危険性の警告をよく理解し、そこに記載される指示に従うことが極めて重要です。

機器を洗浄する際の要件

- 機器が冷却された状態であること。
- 調理庫内に食材が残っていないこと。
- すべての容器、天板、シェルフグリル、およびその他のアクセサリーが調理庫から取り除かれていると。

オープンとオープン部品の洗浄

1.



ドアを開けて、クックプレート/ワイヤーラックおよびその他の調理用容器を調理庫から取り出します。

2.

取り除いたすべてのオープン部品を、温かい石鹼水で洗います。清潔な布と大量のきれいな温水を使ってすすぎ洗いをします。すべての構成部品を、洗いたての清潔な布で拭きます。

3.



ふきこぼれなどがあれば、適切な布またはペーパータオルで取り除きます。調理庫内の床面とドアの内側の間に食材片があれば、乾いた清潔なブラシを使って取り除きます。

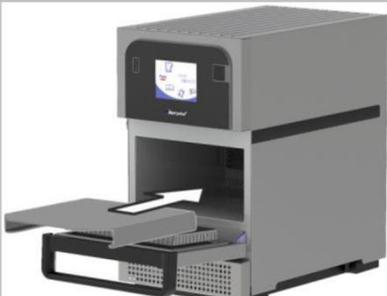
4.



メリーシェフ公認洗剤を、慎重にスポンジに吹き付けます。**ドアシールと調理庫のルーフを除く**、すべての調理庫の表面を洗浄します。
注意：洗剤は、調理庫に直接吹き付けしないでください。

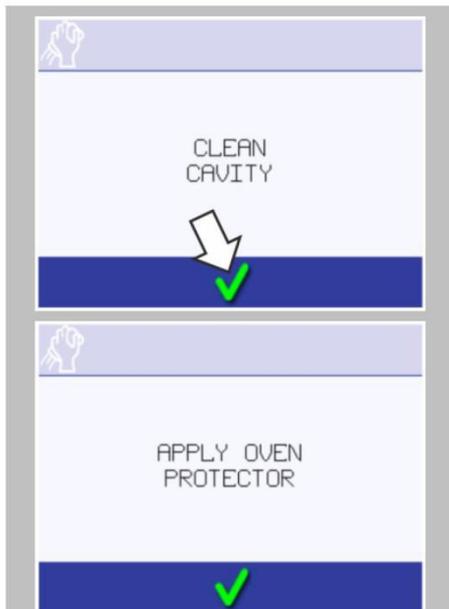
注意

- 機器または調理庫のいかなる部分にも、苛性洗剤を使用しないでください。触媒コンバーターに永久的な損傷が生じます。
- 機器庫内上部インピンジメント、ドアシールにはオープンクリーナー、焦げ付き防止剤を塗らないでください。
- 機器庫内上部インピンジメントは、水のみでお手入れするか、またはお手入れをおこなわないようにしてください。
- 機器庫内上部インピンジメントに洗剤などが付着した場合は、水を染み込ませた布などで、洗剤成分をきれいに拭き取ってください。

5.		<p>難しい部分は、ドアを開けた状態で、10分間漬け置きします。非研磨性のナイロン製のスクラブパッド/スポンジを使って、ドアの内側の面を含む、調理庫のすべての表面を洗浄します。</p> <p>注意：ドアシールはこすらないでください、あるいは金属製タワシを使用しないでください。</p>
6.		<p>濡らした清潔な布を使って、ドアシールとルーフを含むすべての面の洗剤を完全に拭き取ります。洗いたての清潔な布またはペーパータオルを使って水気を拭き取ります。</p>
7.		<p>洗浄したクックプレート/ワイヤーラックを元の位置に戻します。再び取り付ける前に、すべての構成部品が乾いた状態になっているか、ダブルチェックします。</p>
8.		<p>ドアを閉めます。</p>
9.		<p>機器の外側を、濡らした布で拭きます。</p> <p>注意：清潔なエアフィルターを設置しない状態で機器を使用しないでください。</p>
10.		<p>緑色のチェックマークを押して、次に進みます。</p>

焦げ付き防止剤の塗布、エアフィルターの洗浄

1.



洗浄手順が終了したら、緑色のチェックマークを押して、調理庫の洗浄完了を確認させます。その翌日に、洗浄をより容易なものにする焦げ付き防止剤を塗布します。

2.



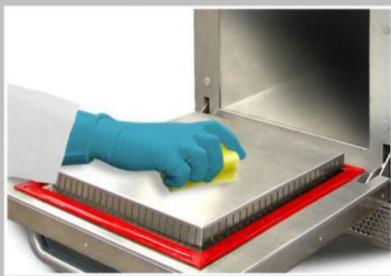
メリーシェフ公認焦げ付き防止剤を、清潔なスポンジに吹き付けます。

3.



機器内部の面に、焦げ付き防止剤を軽くのばします。

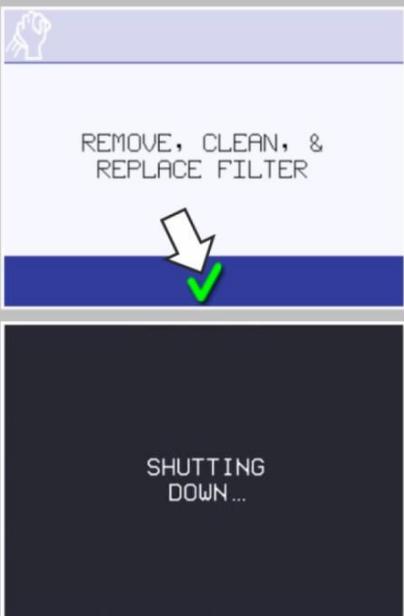
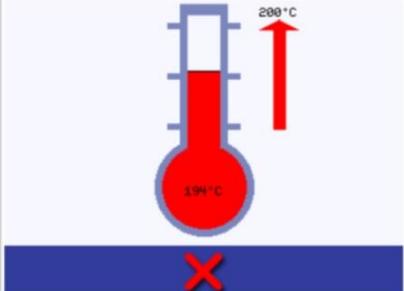
但し、ドアシールと調理庫のルーフには塗らないでください。



注意

- 機器庫内上部インピンジメント、ドアシールには、焦げ付き防止剤を塗らないでください。
- 機器庫内上部インピンジメントに焦げ付き防止剤が付着した場合は、水を染み込ませた布などで、焦げ付き防止剤の成分をきれいに拭き取ってください。

4.		洗淨のために取り外したすべての可動部品を調理庫に戻します。
5.		ドアを閉めます。
6.		緑色のチェックマークを押して、焦げ付き防止剤の塗布の完了を確定させます。エアフィルターを洗淨するよう求める案内が出ます。
7.		ドアの下にある表面板を下側に向けて返します。

8.		エアフィルターを取り外します。
9.		濡らした布でエアフィルターを清掃します。
10.		エアフィルターを元の位置に戻し、表面板を元に戻します。
11.		
12.		<p>濡らした布で、オープン的外部を清掃します。</p> <p>緑色のチェックマークを押して、エアフィルターの清掃の完了を確定させず。オープンのスイッチをOFFにします。</p> <p>スイッチをONにします。エアフィルターが元の位置に戻っていない場合は、スクリーンに警告が表示されます。エアフィルターを元の位置に戻してから、緑色のチェックマークを押し、次に進みます。</p>
13.		
14.		<p>調理庫を予熱します。</p> <p>事前に設定された運転温度に達したら、30分程度かけて焦げ付き防止剤を固めます。</p> <p>焦げ付き防止剤が固まると、色がライトブラウンに変わります。</p>

9 サービス情報

本章の目的

本章では、サービス時に従うべき適切な手順と、使用中に生じる恐れのある機器の故障およびエラーの概要について説明します。

9.1 トラブルシューティング：誤操作が原因で起きる不具合

故障発見チャート

お使いのオープンが継続して高い水準で機能するようあらゆる努力を払っておりますが、もしも問題が発生した場合には、サービス会社に連絡する前に、まず次のチャートを使って簡単に解決できる問題か否かをご確認ください。

問題	考えられる原因	対処方法
機器が作動せず、ディスプレイスクリーンに何も表示されない	機器に電源がきていない	<ul style="list-style-type: none">■ 停電が起きていないか確認する■ 電源スイッチがONになっているかまたは機器の電源プラグが正しく接続されているか点検する■ ブレーカーがONになっているか点検する
一部のスクリーンコントロールが機能しない	不正アクセス	権限を有する使用者に連絡する
ディスプレイが警告メッセージを表示している	スクリーンに表示されている詳細	表示された指示に従う
食材が正しく調理されない	<ul style="list-style-type: none">■ 機器が清潔でない■ 食材が適切な温度で調理されていない■ 変更されたか間違ったプログラムを選択した■ 食材が包装されていた■ 食材を取り出すのが早すぎた	<ul style="list-style-type: none">■ 機器を洗浄する（「洗浄方法」参照）■ 適切な調理プログラムを使用する■ 食材の包装を取り除く■ すべての調理段階にきちんと従ったかどうか点検する
機器が調理を終了しない	<ul style="list-style-type: none">■ 警告メッセージが表示された■ ドアが開いている■ エアフィルターが全くまたは適切に取り付けられていない■ 機器が過熱した	<ul style="list-style-type: none">■ ドアを閉める■ エアフィルターを付け直す■ 機器をクールダウンさせる■ 排気口の周囲に障害物がないか点検し、あれば取り除く
ディスプレイがエラーコードを表示している	機器の故障	エラーコードを書き留めて、サービス会社に連絡する

仕様

品名	高速加熱オープン	
型式	e2s (50)	e2s (60)
外部寸法 (幅 x 奥行 x 高さ) (mm) ※突起含まず	356 x 633 x 644	
庫内寸法 (幅 x 奥行 x 高さ) (mm)	312 x 330 x 170	
電源電圧 (V)	単相 200V 50Hz	単相 200V 60Hz
電流値 (A)	20	19.5
消費電力 (kW)	3.6	3.3
熱風ヒーター出力 (kW)	2.2	
マイクロウェーブ出力 (kW)	1.0	
発信周波数 (MHz)	2450	
熱風ファンモーター (kW)	0.27	
冷却ファンモーター (kW)	0.11	
タッチスクリーンコントロール (プログラムメモリー数)	1024	
温度設定範囲 (°C)	100~275	
マイクロウェーブ設定 (%)	0~100	
材質	ステンレス	
本体質量 (kg)	52	
電源コード	YCW 2.5SQ×3C 3心 外径φ12.5 長さ 3m	
動作周囲温度 (°C)	<35	
騒音レベル (dB)	<65	
最大積み重ね数 (段)	1	
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> ・扉インターロックシステム ・マグネトロン温度過昇防止 ・庫内温度過昇防止 	

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。

ドアパッキン	エアフィルター	—
--------	---------	---

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5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/>

202306 PF