

GLICINE

INSTRUCTION MANUAL

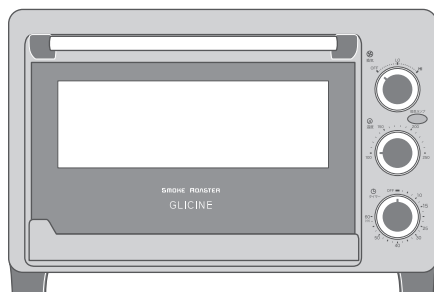
取扱説明書

SMOKE ROASTER

燻製スモークロースター

品番

ASR-240



- この度はお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用ください。
- 取扱説明書及び、保証書は大切に保管してください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

はじめに	1
安全上のご注意	2-3
各部のなまえ	4
ご使用前に	5
ご使用方法	6-8
基本のレシピ	9-10
燻製Q&A	11
お手入れ	12
故障かな?と思ったら	
製品仕様	13
アフターサービス	14
保証書	裏表紙

保証書付

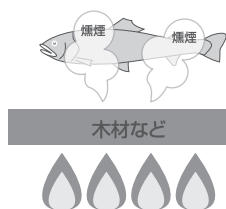
この取扱説明書（裏表紙）には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

この製品は日本国内でのみご使用になれます。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.

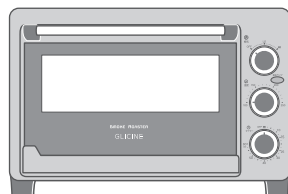
はじめに

燻製とは？



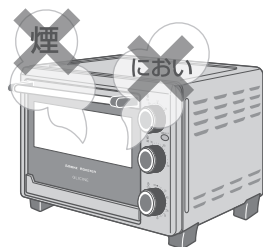
燻製とは、食材を燻(いぶ)すことで特有の風味を付加する調理法を指します。直接木材を燃やして煙を出す方法と、他の熱源によって木材を加熱して煙を出す方法があり、主に「冷燻」「温燻」「熱燻」の3つに分類されます。

製品について



本製品では「熱燻」による燻製をお楽しみいただけます。食材を燻(いぶ)しながら加熱処理をするといったイメージで、食品の長期保存には向いていませんが、とても手軽な燻製方法です。温度や時間の設定ができるので、お好みの燻製料理を作ることができます。

触媒フィルター



触媒専用のヒーターとフィルターによって庫内の煙・においを抑制するので、屋内でも気軽に燻製を作ることができます。

また、触媒フィルターは交換不要のため、余計な手間がかかりません。

※においや煙を全て除去するものではありません。

使用できる燻煙材




燻煙材とは煙を出すための材料です。本製品では燻製チップと呼ばれる、木を約5mm程度の碎片にした燻煙材をご使用いただけます。付属の2種(プレンド・サクラ)以外にもナラ、ブナ、ヒノキ、オークなどの燻煙材があり、食材によって適した燻煙材を選ぶこともできます。


安全上のご注意



必ずお守りください!



ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすることにより生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

 **警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例   記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

  記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

警告

- 水平でない場所や不安定な場所、振動のある場所や棚の上など高所に設置しないでください。
本体が落下・転倒して故障・事故の原因になります。
- 小さなお子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。
やけど、感電・ケガをする恐れがあります。
- 本体に水をかけないでください。水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。
漏電して感電・ショートなどの原因になります。
- 動作に異常が生じた場合は直ちに使用を中止してください。
感電・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜き、弊社アフターサービスにご連絡ください。▶14ページ参照
- 電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。
感電・火災の原因になります。
- 濡れた手で電源プラグにさわらないでください。
感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり重いものを載せたり、たばねたりしないでください。
傷んだまま使用すると感電・ショート・火災の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。
- 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独でご使用ください。
感電・火災の原因になります。他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異常発熱して発火することがあります。
- スプレー缶や石油ストーブ、火気厳禁扱い物を本体の近くに置かないでください。
爆発・火災の原因になります。
- 海外では使用しないでください。
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電・火災の原因になります。
- 修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造したりしないでください。
発火したり、異常動作で感電したり、ケガをする恐れがあります。



禁止



プラグを抜く

- お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
また、ぬれた手で抜き差ししないでください。
感電・ショート・ケガの原因になります。

⚠ 注意



禁止

- 壁や家具の近くや、可燃物の近くで使用しないでください。
熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因になります。また故障・火災の原因になります。
- 調理目的以外の使い方をしないでください。
故障・事故の原因になります。
- 使用中は本体から離れないでください。
調理物、チップが発火する恐れがあります。
- たたいたり、落としたり、強い衝撃をあたえないでください。
故障・ケガの原因になります。
- 使用中・使用後は部屋の換気を十分におこなってください。
部屋ににおいがついたり、気分が悪くなる場合があります。
- 本製品は屋内用です。屋外で使用しないでください。
故障の原因になります。
- 調理後の燻製容器を開けるときは、煙や湯気に注意してください。
やけどをする恐れがあります。
- 熱に弱い敷物の上や側で使用しないでください。
跡がついたり、変色・変形の原因になります。
- 使用中・使用直後しばらくの間は金属部分、燻製容器、ガラス窓などの高温部に触れないでください。
やけどをする恐れがあります。
- 燻製容器には金属製のヘラや串、ナイフなどは使用しないでください。
珪藻(ホーロー)コーティングが傷つき、腐食の原因になります。
- 本体や燻製容器に缶詰や瓶詰をいれて加熱しないでください。
缶や瓶が破裂したり、過熱してやけど・ケガをする恐れがあります。
- 調理が終わったらすぐに電源プラグを抜き、調理物を別の皿などに移してください。
調理物を放置すると、焦げつく恐れがあります。
- 使用後は必ずお手入れをおこなってください。
異物や汚れが残ったまま使用すると、異常発熱したり故障の原因になります。
- お手入れは冷めてからおこなってください。
使用直後の燻製容器、本体に触れるとやけどをする恐れがあります。
- 燻製容器が熱いうちに水などを入れ、急冷しないでください
珪藻(ホーロー)コーティングを傷める原因になります。
- 引き出し網は必ず取り付けてご使用ください。
ヒーターに直接載せると、チップが発火する恐れがあります。
- 本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れないでください。
本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。
- 食材などを引き出し網に乗せて直接焼かないでください。
発火する恐れがあります。
- 燻製調理後のチップはすぐに廃棄しないでください。
燻製容器が冷めたことを確認し、水をチップにかけてから廃棄してください。

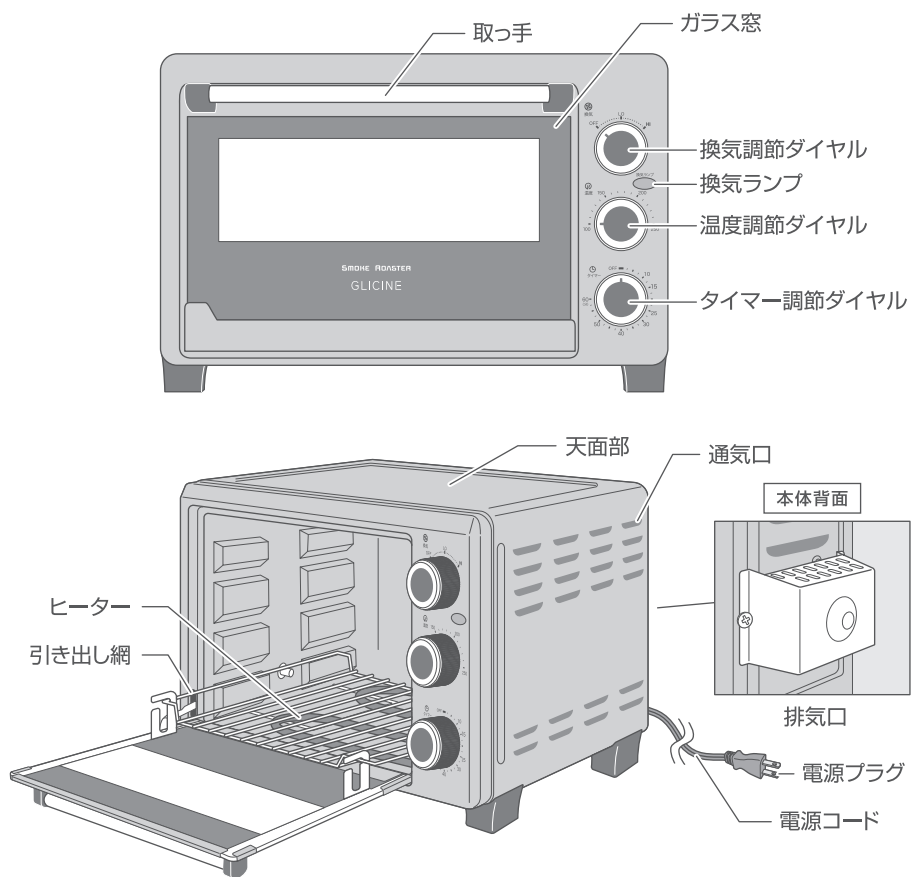


プラグを抜く

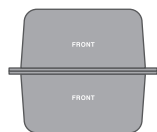
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。
電源プラグのホコリなどは定期的に取りってください。

感電・ショート・発火の原因になります。

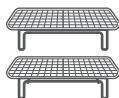
各部のなまえ



付属品



燻製容器
(上下)



燻製網
(上段・下段)



受け皿



ミトン(2個)



レシピブック



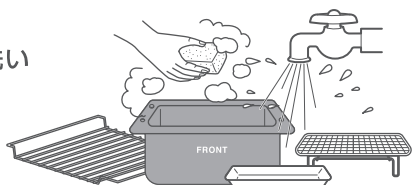
燻製チップ
(フレンド・サクラ 各1袋)

※燻製網(下段)には受け皿
収納部があります。

ご使用前に

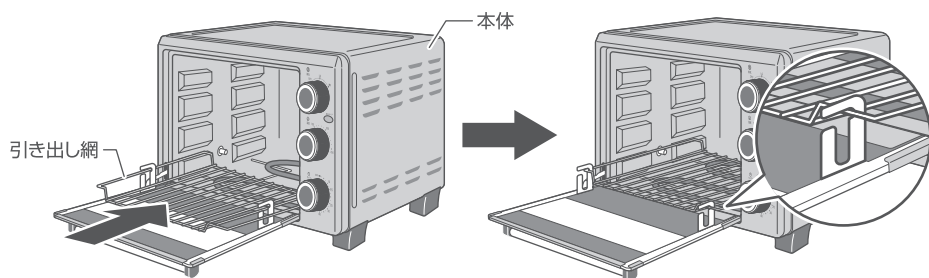
燻製容器、燻製網、受け皿、引き出し網を洗う

ご使用になる前に、燻製容器、燻製網、受け皿、引き出し網を台所用中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。



引き出し網を取り付ける

下図のように引き出し網を本体に取り付けてください。

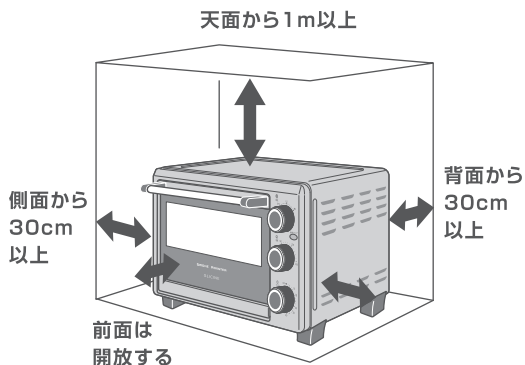


▲ 注意

- 引き出し網を取り付ける際に、指を挟まないようご注意ください
- ヒーターに燻製容器を直接載せると、チップが発火する恐れがありますので、引き出し網は必ず取り付けてご使用ください。
- 調理物の油が落ち、発火する恐れがありますので、生肉・魚やフライなどを引き出し網に乗せて直接焼かないでください。

使用場所について

- 本体を設置する際、右図に記載した距離は最低限とってください。
- 前面は必ず開放してください。
- 通気口・排気口はふさがないようにください。
- 熱による変形・変色・火災を防ぐために壁や家具（特に熱に弱い樹脂製品）から距離を離して設置してください。
- 胸よりも高い位置に本体を設置しないでください。取り出す時、ガラス窓に手が触れてやけどをする恐れがあります。
- 本製品は屋内用です。屋外で使用しないでください。



ご使用方法

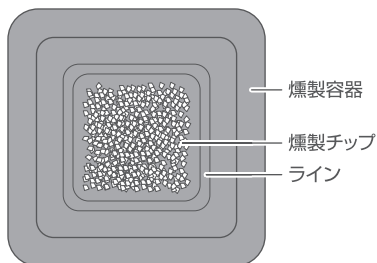
1. 燻製容器(下)に燻製チップを置く

右図のように燻製チップを燻製容器(下)のライン内側にまんべんなく広げます。

燻製チップの使用に関して

- 大きさは約5mm角のものをご使用ください。
※一片が10mm以上のものは避けてください。
- ザラメ糖などは混ぜないでください。
※燻製容器に焦げ付く恐れがあります。
- チップの下にはアルミホイルを敷かないでください。
※温度が上がりにくくなる原因になります。
- チップ量のおおよその目安は10～15gです。
- ウッドタイプは使用しないでください。
※必ず燻製チップをご使用ください。

上から見た図



2. 燻製網、食材を置き、燻製容器(上)を被せる

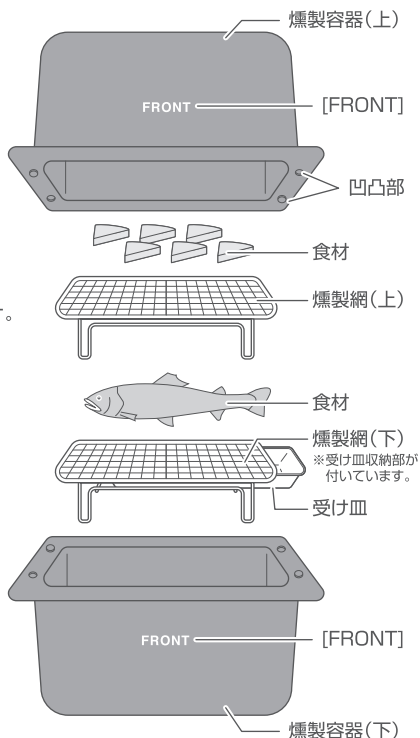
▲ 注意

発火する恐れがありますので燻製容器内に油が残ったまま加熱しないでください。

- ① 燻製網(下段)を燻製容器に置き、燻製したい食材を置きます。
 - 火を通す必要のある食材を調理する際は燻製網(下段)に食材を置いてください。
 - 水分や油の落ちやすい食材を調理する際は燻製網(下段)に受け皿をセットし、食材を置いてください。
 - 下段のみ使用の場合は高さ最大7cmまでの食材を置くことができます。
- ② 燻製網(上段)を置き、燻製したい食材を置きます。
 - 上段には高さ最大3cmまでの食材を置くことができます。
- ③ [FRONT]の文字を手前に合わせて燻製容器(上)を被せます。
 - 容器の左右の凹凸部がしっかり合っている状態が正常です

食材に応じて燻製網にアルミホイルを敷いてご使用ください。

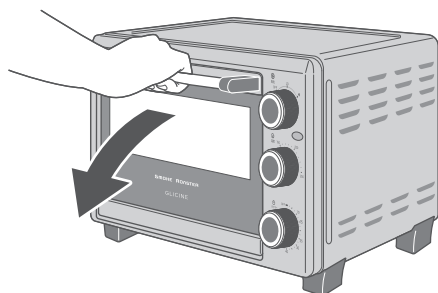
- 粒が小さく、燻製網の隙間から落ちてしまう食材。
- 熱によって溶けてしまう食材。



ご使用方法(つづき)

3. 燻製容器を庫内にセットする

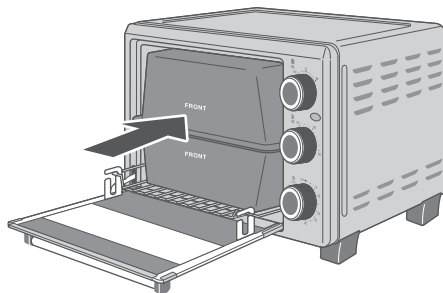
① 本体の取っ手を手前に引き扉を開けます。



⚠ 注意

手を挟まないよう、ご注意ください。

② [FRONT]の文字を手前にした状態で庫内に燻製容器を入れて扉を閉めます。

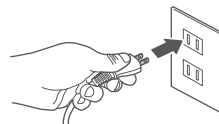


⚠ 注意

燻製容器を入れるときに手を挟まないよう、ご注意ください。

4. 調理する

① 電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込みます。



電源プラグを家庭用(100V)コンセントに差し込みます。

② 換気調節ダイヤルで換気(HI・LO)

温度調節ダイヤルで温度を設定します。

※換気調節ダイヤルを回すと換気ランプが点灯し、庫内換気をします。

③ タイマー調節ダイヤルを回すと調理を開始します。

※30分以下にセットする時は、1度一杯まで回してからお好みの時間にセットしてください

④ タイマーが[OFF]まで戻ると“チーン”と音が鳴り加熱が完了します。

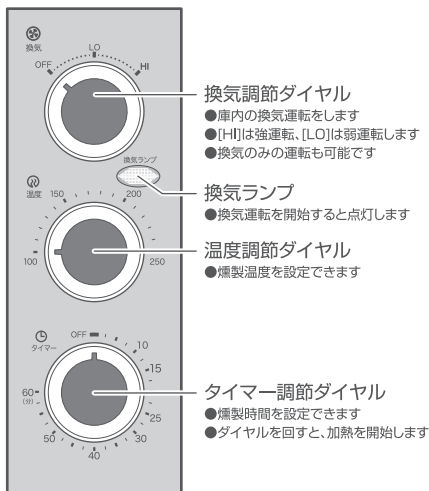
⑤ 燻製をした場合は加熱完了から10分程、燻製容器を入れたまま換気のための運転をおこなってください。

⚠ 高温注意

使用中・使用直後の金属部分・ガラス窓は高温になっています。触れないようご注意ください。

⚠ 注意

- 調節ダイヤルを無理に回さないでください。故障の原因になります。
- 燻製中は若干におうことがありますので必ず窓を開けるなど、お部屋の換気をしながら調理してください
- 換気を[OFF]にしない限り換気の運転は続きます。消し忘れにご注意ください。

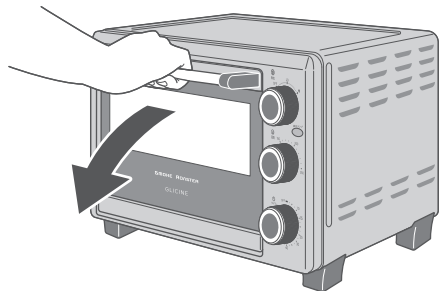


ご使用方法(つづき)

5. 燻製容器を取り出す

- ①換気を[OFF]にしてから本体の取っ手を手前に引き扉を開けます。

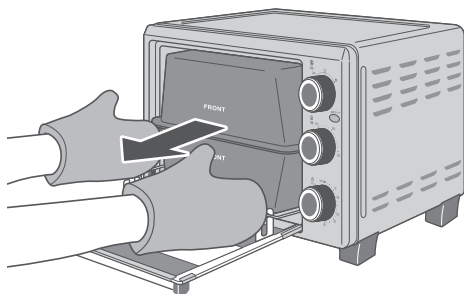
※庫内のおいが気になる場合は、しばらく換気のみを運転をおこなってください。



⚠ 注意

手を挟まないよう、ご注意ください。

- ②ミトンなどを使用して燻製容器を手前に取り出します。



🚫 高温注意

庫内・燻製容器は非常に高温になっています。取り出すときは十分注意してください。

6. 完成

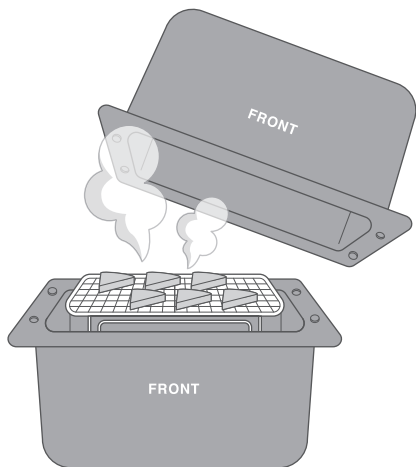
燻製容器を開けてお箸やトングをなどを使用して燻製された食材を取り出します。

🚫 高温注意

燻製容器は非常に高温になっています。開けるときはミトンなどをご使用ください。

⚠ 注意

- 燻製容器を開けるときは煙や湯気に注意して開けてください。また、開ける際は換気扇の下で開けることをおすすめします。
- 燻製調理後のチップを廃棄するときは燻製容器が冷めたことを確認して、水をかけてから廃棄してください。



基本のレシピ (火を通す必要の無い食材の場合)

プロセスチーズの燻製

燻製時間:25分(加熱:15分/換気10分)

[材料]

プロセスチーズ(6P)..... 6個

燻製チップ..... 15g

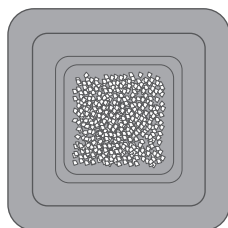
[ポイント]

チーズのように溶けてしまう食材や、火を通す必要の無い食材は燻製網(上段)に食材を置きます。プロセスチーズは比較的溶けにくいチーズですが、メーカーや状態によっては溶ける場合があります。本誌の燻製では、チーズの下面も燻製するためにアルミホイルを敷いていませんが、溶けることが心配な場合はアルミホイルを敷いたり、受け皿を燻製網(下段)にセットしましょう。

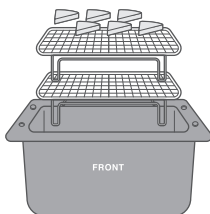
[作り方]

① 燻製容器(下)にチップを敷きます。

上から見た図

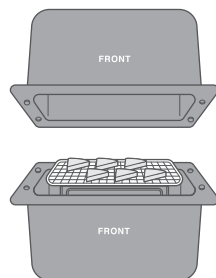


② 燻製容器に燻製網を入れてチーズを燻製網(上段)に重ならないように置きます。

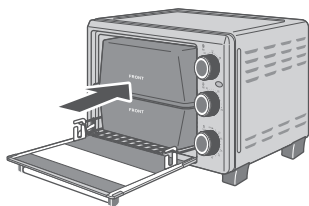


※ 燻製網(下段)に同じ調理時間の食材を置いて同時に燻製することもできます。

③ 燻製容器(上)を被せます。



④ 庫内に燻製容器をセットします。



⑤ 換気・温度・タイマーをセットして加熱を開始します。

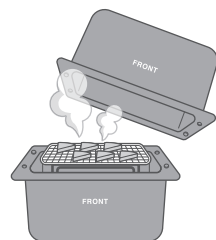


換気:お好みの強さ

温度:200℃

タイマー:15分

⑥ 加熱が完了したら燻製容器を入れたまま10分程換気のみを運転して完成です。



※ チーズの硬さが戻るまで網の上で冷ましてから取り外してください。

基本のレシピ (火を通す食材の場合)

ソーセージの燻製

燻製時間:25分(加熱:15分/換気10分)

[材料]

生ソーセージ……………200g
塩……………少々

燻製チップ……………10g

[下ごしらえ]

生ソーセージにふり塩をし、浮いてきた水分をキッチンペーパーで拭き冷蔵庫の中でラップをしないで30分乾燥させておきます。

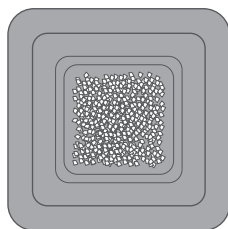
[ポイント]

生ソーセージなどの火を通す必要がある食材は熱源に近い燻製網(下段)に置きます。燻製網(上段)が空くので、同じ調理時間の食材を置いて、同時に燻製しても良いでしょう。

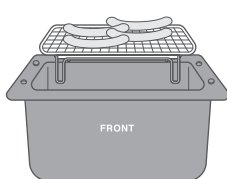
[作り方]

① 燻製容器(下)にチップを敷きます。

上から見た図

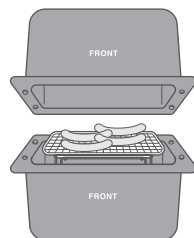


② 燻製容器に受け皿をセットした燻製網(下段)を入れて、ソーセージを重ねないように置きます。



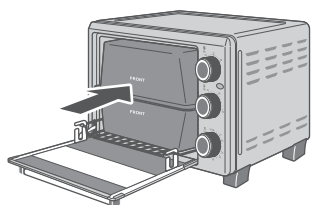
※ 燻製網(上段)に同じ調理時間の食材を置いて同時に燻製することもできます。

③ 燻製容器(上)を被せます。



※ 実際には燻製網(下段)に食材がある為、図のように見えません。

④ 庫内に燻製容器をセットします。



⑤ 換気・温度・タイマーをセットして加熱を開始します。

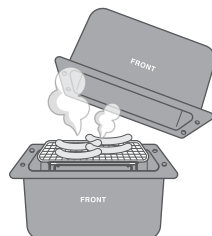


換気:お好みの強さ

温度:200℃

タイマー:15分

⑥ 加熱が完了したら燻製容器を入れたまま10分程換気のみを運転して完成です。



※ 実際には燻製網(下段)に食材がある為、図のように見えません。

燻製Q&A

燻製について不明な点があった場合は、下記のQ&Aをご参照ください。

質問	回答
燻製チップはどのようなものを買えばいいですか？	■ 市販されている燻製チップで約5mm程度のものご使用ください。 大きすぎる燻製チップ(1cm)や小さすぎる燻製チップは使用しないでください。 うまく燻製されなかったり、小さいものは発火する恐れがあります。
燻製チップにはどんな種類がありますか？	■ サクラ、クルミ、ヒッコリー、ナラ、オークなど様々な種類があります。 燻製チップによって色づきや香りが違うため、それぞれに適した食材があります。 本製品には代表的なサクラチップとブレンドチップが付属しています。
ウッドタイプの燻煙材は使用できますか？	■ 本製品は燻製チップのみご使用いただけます。 ウッドチップはご使用いただけません。燻製を作る際は必ず燻製チップをご使用ください。
燻製チップはどのくらい使用すれば良いですか？	■ 1回あたりおよそ10～15gでご使用ください。 大量に使用すると、うまく燻製されないことがあります。 目安の量は付属のレシビブックをご参照ください。
チーズを燻製すると溶けてしまいます。	■ チーズは種類や状態によっては溶けてしまう場合があります。 溶けてしまうのが心配であればアルミホイルを敷いたり、受け皿をセットすることをオススメします。 本誌掲載のプロセスチーズの燻製(P.9)をご参照ください。
最大どれくらいの大きさの食材を燻製できますか？	■ 燻製網下段のみでの使用は高さ最大7cm、上段は高さ最大3cmまで可能です。 大きい食材を燻製すると、燻煙による色やにおいの付着が弱くなる場合があります。 時間や温度、チップ量などを調整し、お好みの状態に仕上げてください。
ザラメ糖を燻製チップに混ぜて使用可能ですか？	■ ザラメ糖は混ぜて使用しないでください。 照りを出す為にザラメ糖を使用する場合がありますが、本製品ではザラメ糖を使用すると燻製容器に溶けたザラメ糖がこびりついてしまい、取れなくなってしまうので使用しないでください。
設定は同じなのに燻製具合にバラつきが見られる	■ 食材の種類・状態・分量、燻製チップの種類・質・保存状態や室温・気温・開始時の庫内温度などによって異なる場合があります。 ●色が薄い場合 水分や油分が多い食材や、冬場などの室温が低い場合は色がつきにくくなる場合があります。 目安の加熱時間より長め(最大5～6分)にタイマーを設定したり、温度を上げたり、チップ量を調整してください。 追加で加熱する場合は、燻製チップのごび具合を見て判断してください。 ・チップに茶色の色がついていない場合は、そのまま追加で加熱してください。 ・チップが濃い色に焦げている場合は、一度焦げたチップを捨て、新しい燻製チップに入れ替えてから燻製してください。 ●色が濃い場合 連続で燻製をすると、庫内が熱い状態から燻製が開始されるので、色が濃く仕上がることがあります。 また、夏場などの室温が高い場合でも色が濃く仕上がることがあります。 色を薄くしたい場合は、目安の時間より短くしたり、温度を下げたり、チップ量を調整してください。

お手入れ

1. 燻製網、受け皿、引き出し網のお手入れ

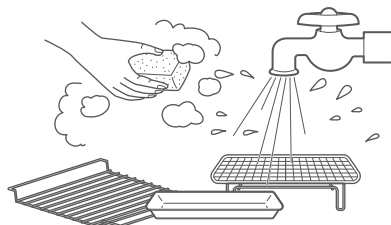
台所用中性洗剤でよく洗い、乾かしてください。

⚠ 高温注意

使用直後の燻製網、受け皿、引き出し網は非常に高温になっています。お手入れする際はよく冷ましてからおこなってください。

⚠ 注意

- 食材の残りや汚れが残ったまま長時間放置しないでください。
- 濡れたまま本体にセットすると、本体がさびる原因になります。
- 磨き粉やたわし・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。
- 燻製網、受け皿、引き出し網の表面を金属製のへらやフォークナイフなどのかたいものでこすらないでください。



2. 燻製容器のお手入れ

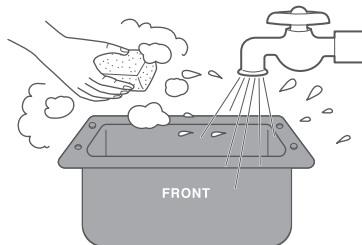
- 台所用中性洗剤とやわらかいスポンジでよく洗い、乾かしてください。
- 容器内の茶色の汚れは燻製チップの成分の焼きつきが原因です。かたくしぼった濡れふきんなどで強くこすって落としてください。

⚠ 高温注意

使用直後の燻製容器は非常に高温になっています。お手入れする際はよく冷ましてからおこなってください。

⚠ 注意

- 食材の残りや汚れが残ったまま長時間放置しないでください。
- 濡れたまま本体にセットすると、本体がさびる原因や燻製チップの成分が焼き付いて色ムラができる原因になります。
- 磨き粉やたわし・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。
- 燻製容器引き出し網の表面を金属製のへらやフォーク、ナイフなどのかたいものでこすらないでください。



3. 本体のお手入れ

- かたく絞った濡れふきんなどで本体やガラス窓の汚れを拭きとってください。
- ガラス窓はご使用ごとにお手入れすると、汚れがつきにくくなります。
- 庫内のおいが気になる場合は、換気のみ運転をおこなってください。
- 排気口にほこりが付着したまま使用すると故障の原因になります。使用前に付着したほこりを拭き取ってください。

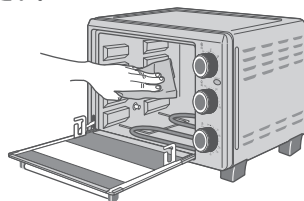
⚠ 高温注意

使用直後の本体は非常に高温になっています。お手入れする際はよく冷ましてからおこなってください。

⚠ 注意

- ガラス窓が熱くなっているときに、急冷しないでください。割れてケガをする恐れがあります。

本体背面排気口



故障かな？と思ったら...

「故障かな？」と思ったら、次の内容をお調べください。

状態	点検	処 理
電源が入らない	電源プラグは正しく接続されていますか？	電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
	ご家庭のブレーカーが落ちていませんか？	ご家庭のブレーカーをご確認ください。
チップが焼けにくい	温度・タイマーは適切に設定されていますか？	レシピブックなどを参照し適切な数値に設定してください。
	チップが濡れていませんか？	チップが濡れていると、うまく使用できない場合があります。
食材への色づきが悪い	環境や食材によっては色むらが起きることがあります。	故障ではありませんのでそのままご使用ください。
においが気になる	触媒フィルターはにおいを全て除去できるものではありません。	故障ではありません。気になるようであれば窓を開けたり、換気扇をご使用ください。
	燻製容器はしっかりと閉まっていますか？	[FRONT]の文字を手前に合わせて燻製容器(上)を被せてください。 ※容器の左右の凹凸部がしっかり合っている状態が正常です
使用中に「カチツ」とキシミ音がる	ヒーターの熱膨張によるものです。	故障ではありませんのでそのままご使用ください。

- 修理を依頼される前に、上記内容を全てお試しく下さい。
上記内容を全てお試しの上で直らない、またはそれ以外の不具合がおこった場合は弊社アフターサービス(14ページ参照)までご連絡ください。
- 安全に長くご愛用していただくために、日頃から点検をおこなってください。

製品仕様

品番	ASR-240	外形寸法	(約)幅426×奥行355×高さ282.5(mm)
品名	燻製スモークロースター	重量	(約)6.5kg
定格電圧/周波数	AC100V 50/60Hz共用	電源コード	(約)1.4m
消費電力	ヒーター部:600W 触媒部:150W	材質	本体:SPCC、PP / 受け皿:アルミ 燻製網:鉄 / 燻製容器:SPCC(珪瑯) 引き出し網:SUS304 ミトン:不織布、綿
温度ヒューズ	133℃		
サーモスタット	157℃		

- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となりますので、ご了承ください。
- 仕様は製品改良のため、予告なく変更することがあります。

アフターサービス

1.保証書

この取扱説明書には保証書が付いています。保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」等の記入をご確認のうえ内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はご購入日より1年間です。

2.修理の依頼される時

*保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容により無料修理致します。

*保証期間が過ぎている時はお買い上げの販売店にご相談ください。

*保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、又は字句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

3.補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年間です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4.アフターサービスについてご不明の場合

アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店が弊社にお問い合わせください。

点検・修理・ご相談・お問い合わせ先

ご連絡していただきたい内容

●製品名 ●品番 ●お買い上げ日 ●販売店 ●故障の状況を具体的に

修理に関するお問い合わせ
アフターサービス等



0120-350352

営業時間：（平日）月曜日～金曜日 ※祝祭日を除く ※混雑時には繋がりにくい場合があります。つながらない場合は下記番号におかけください。
午前10：00～11：30 午後 1：00～ 5：00 予備回線：TEL.0587-38-5320

サービスパーツ

※別途送料がかかる場合があります。

燻製容器(上・下)	受け皿、燻製網(上段・下段)	ミトン
		
品番 ASR-SC01 メーカー希望小売価格：2,980円（税別）	品番 ASR-SN02 メーカー希望小売価格：2,480円（税別）	品番 ASR-SM03 メーカー希望小売価格：498円（税別）

交換のお問い合わせ :  0120-350352

インターネット販売 : Website* <PC> www.apix-direct.jp



QRコード

*インターネット販売は、PC、スマートフォン、携帯電話からもご利用頂けます。
(右のQRコードを読み取ってアクセスすることも可能です。)

※メーカー希望小売価格は2018年2月のものです。