

はじめに

本資料では、焼き芋販売のための事前準備や調理方法などを紹介しています。
各ページ上部の「注意事項」欄は必ずお守りください。
また、赤文字表記の説明文章は重要事項となります。

焼き芋機は熱を発する調理機器です。
安全にご使用いただくため、
最初に「取り扱い説明書」を必ずお読みください。

もくじ

(ページ番号をクリックするとジャンプします)

はじめに ……	1
機器設置方法 ……	2
焼き芋調理方法 - 1 ……	3
焼き芋調理方法 - 2 ……	4
さつまいもの保管(保存)方法 ……	5
機器の清掃方法 ……	6

機器設置方法

注意事項

- 重量物なので2人以上で運んで設置してください。
- 設置場所は屋内の平坦な場所を選んでください。
- 筐体周囲に10cm以上の空きスペースを確保してください。
- 引火性の物の近くや、水場の近くは避けてください。
- 使用するコンセントの定格が機器の消費電力以上であるか確認してください。
- 感電防止のため、必ずアースを正しく取り付けてください。

設置手順

STEP1:

到着した製品を開梱します。(図1参照)

結束バンドを外すだけで内容物を取り出すことができます。(図2参照)

アクリルカバー、置き台、の梱包はカッター等を使って開梱してください。

***すべての梱包材は返却時等に再利用できますので破棄せず保管してください。**

STEP2:

機器を設置場所に移動させて設置します。(図3参照)

電源ケーブルが挟まれないよう、機器側面から出してください。(図4参照)

STEP3:

付属品の天然石を水洗いして乾燥させたあと、機器の保温部に並べます。(図5参照)

STEP4:

付属品のアクリルカバーを機器に設置します。

両側に穴が開いていますので、付属のネジを使って機器と固定します。(図6参照)

STEP5:

アース(緑線)を正しく取り付け、電源プラグをコンセントに差し込んで準備完了です。

図1



図2



図3



図4



図5



図6



焼き芋調理方法 - 1

注意事項

- 責任者以外の人に使用させないようにしてください。
- 機器の一部が高温になります、第三者が触れないよう注意喚起を行ってください。
- やけど防止のため、焼き芋を取り出すときは tong や軍手などを使用してください。
- 使用しないときは電源プラグをコンセントから抜いてください。

調理手順

STEP1:

電源スイッチをONにし、15分ほど予熱をしてください。

*保温トレーに設置する石が十分温まるには30~60分間が必要です。

STEP2:

調理する分だけのさつまいもを用意し、軽く水洗いして皮表面の土を落としてください。水洗い後はキッチンペーパーなどを使って表面の水気をふき取り、しっかり乾燥させてください。

*皮が破れてしまいますので、水洗いするときはタワシなどを使用しないでください。

STEP3:

さつまいもを調理スペースに敷き詰めます。(図1、図2参照)

焼き上がりを均一にするため、下記の2点に注意してください。

1. 調理するさつまいものサイズ、形状はなるべく合わせてください。
2. 芋が上下に重ならないように敷き詰めてください。

*弊社指定の耐熱オーブンシートを使用される時は、シートをさつまいもの下に敷いてください。

(シートを2枚使い、さつまいもを上下挟むようにご使用いただいてもかまいません。)

(図3、図4参照)

新聞紙や紙素材のシートは燃焼の恐れがありますので絶対に使用しないでください。

STEP4:

タイマースイッチをONにし、タイマーボタンを押して調理時間を設定します。

STEP5:

設定時間に達するとブザーが鳴って調理完了をお知らせします。

出来上がった焼き芋を保温部に移動させてください。(図5、図6参照)

続けて調理する場合はSTEP2に戻ります。

図1



図2



図3



図4



図5



図6



焼き芋調理方法 - 2

調理のポイント

焼成時間:

調理するさつまいもの品種、サイズ、形状などにより最適な時間が異なりますので、販売開始前に試験調理を行ってください。

- ・目安となる調理時間(環境温度15°C程度の場合)
Sサイズ・・・35~40分間
Mサイズ・・・45~50分間
Lサイズ・・・55~60分間

機器の設置場所が10°Cを下回る環境の場合、機器内部の調理温度も低下します。その場合は調理時間をいつもより長めに設定してください。

焼き上がりの確認:

さつまいもの中まで熱が通り、糊状に柔らかくなると調理完了の合図です。表面上を目視しても確認はできません。手でさつまいもを掴み、芯までやわかくなっているか。(表面がやわらかくて中心部に硬い感触があるなら、焼き上がり一歩手前の状態です。)竹串のようなものを刺し、中までスッと通すことができるか。(食品の衛生面を考慮し行ってください。)

調理のコツ:

最適な時間より長く調理するとさつまいもの表面が焦げてしまう恐れがあります。焼き上がり直後は焼き芋の中が高温状態のため、甘味が感じにくくなっています。保温モード状態で調理スペースに置いたまま仕上げ焼きを行うか、保温トレーに移動させて、しばらく寝かせてください。上記工程を加えることで仕上がりがよく、美味しい焼き芋が出来上がります。

保温の方法:

焼き芋は販売用の袋に入れて保温部に並べてください。保温トレーを外すと白い断熱材がありますが、保温部の温度調整のために敷いていますので断熱材は取り外さないようにしてください。(図1、図2参照)

図1

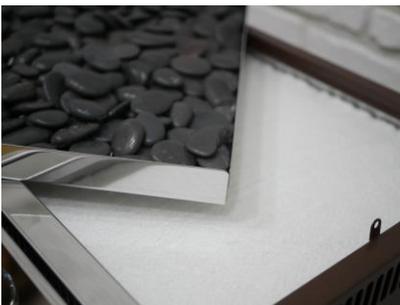


図2



さつまいもの保管(保存)方法

生芋

保管条件:

さつまいもに土がついた状態のものは、保護膜の役割を果たしますので、しばらくのあいだ保管する場合は水洗いしないでください。
洗浄され表面に土がついていないさつまいもは、長期保管に向かないので早めに使用してください。

保管場所:

10~18℃の直射日光があたらない屋内においてください。
10℃を下回ると低温障害を起こす可能性があります。
基本的に常温保存が望ましいですが、表面を洗浄した芋や、環境温度が20℃を超える場合は新聞紙などにくるみ、冷蔵庫の野菜室に入れてください。

状態確認:

稀に白い綿状のカビが発生することがあります。
発生個所は主に芋の両端ですが、目視で広範囲にカビが確認できた個体は保管箱から取り除いてください。

焼き芋(売れ残り、作り置き)

保存条件:

カットせず、そのままの状態ですべて保存します。
触っても熱くないくらいまで冷ましてください。

保存場所:

常温保存：クッキングペーパーや新聞紙にくるみ、直射日光があたらない涼しい屋内においてください。日持ちしませんので翌日までに使用してください。

冷蔵保存：ラップにくるみ、冷蔵庫で保存します。数日以内に使用してください。

冷凍保存：冷凍対応の袋に入れ、冷凍庫で保存します。
長期保存可能ですが、なるべく早く使用してください。

状態確認:

保存した焼き芋を再調理して販売する前に、試食して状態を確認してください。

機器の清掃方法

保温部用天然石

洗淨方法:

焼き芋を裸の状態では保温部に乗せている場合は、芋の蜜や皮の屑が付着します。1週間に1回を目安に、石を水洗いしてください。洗い終わった石は必ず乾かしてから保温トレーに戻してください。

オーブンシート

洗淨方法:

必ず機器を冷ました状態を取り出してください。焼き芋の蜜が焦げとなって付着しますので、1日に1回以上洗ってください。やわらかいスポンジを使用し、食器用洗剤をつけて軽くこすります。固いタワシを使ったり、シートに折り目が付かないようにしてください。洗って繰り返し使用できるシートとなっています。シート表面の状態が悪くなれば、新しいものに交換してください。(目安：1~3週間)

調理トレー

洗淨方法:

調理トレーは必ず機器を冷ました状態を取り出してください。焼き芋の蜜が焦げとなって付着しますので、1日1回洗ってください。(オーブンシートを使用している場合は汚れが付きにくいので洗淨回数を減らせます。)ステンレス材に対応したものを使用し、汚れや焦げを落としてください。

廃棄トレー

洗淨方法:

廃棄トレーは必ず冷ました状態を取り出してください。焼き芋の蜜が焦げとなって付着しますので、1日1回洗ってください。(オーブンシートを使用している場合は汚れが付きにくいので洗淨回数を減らせます。)ステンレス材に対応したものを使用し、汚れや焦げを落としてください。

アクリルカバー

洗淨方法:

調理しているときに出る焼き芋の蒸気により着色しますので、一か月に1回以上洗ってください。食器用洗剤とスポンジを使って洗います。割れやすい材質なので、衝撃を加えないよう注意してください。