iCombi® Pro
オリジナル取扱説明書

目次

1 はじめに ... 8
1.1 ユニットに搭載のヘルプ ... 8
1.2 製品保証 ... 8
1.3 ターゲットグループ ... 8
1.4 規則に従った使用 ... 8
1.5 この説明書を用いた作業 ... 8
1.5.1 記号の説明 ... 8
1.5.2 絵文字の説明 ... 8
1.5.3 警告表示の説明 ... 9
1.5.4 図 ... 9
1.5.5 技術的変更 ... 9

2 iCombi Pro ... 10

3 一般的な安全注意 ... 11
3.1 ガス式ユニットの安全上の注意 ... 13
3.2 個別の保護装備 ... 13

4 ユニットの使用方法 ... 14
4.1 初回の運転 ... 14
4.2 ユニットのオン／オフ ... 14
4.3 スタート画面 ... 15
4.3.1 お気に入り ... 15
4.3.2 日付、時刻、状態 ... 16
4.3.3 ユニットに搭載のヘルプ ... 17
4.4 ユニットとの相互作用 ... 17
4.4.1 ジェスチャ ... 17
4.4.2 中央ジョグダイヤル ... 17
4.5 最大投入量 ... 17
4.6 ユニット扉の開閉 ... 18
4.7 ユニットに投入する ... 18
4.8 芯温センサーの挿入 ... 19
4.9 ハンドシャワーの使用 ... 21
4.10 庫内ラックの取り出し ... 23
4.11 一体型油脂排出システム ... 23

5 インテリジェントな調理 - iCookingSuite ... 25
5.1 モードと調理方法 ... 25
5.2 スマートな調理パス ... 26
5.2.1 鳥肉 ... 26
5.2.2 肉 ... 27
5.2.3 魚 ... 28
5.2.4 卵料理とデザート ... 29
5.2.5 野菜とサイドディッシュ ... 30
5.2.6 ベイクアイテム ... 31
5.2.7 Finishing ... 33
5.3 食品をスマートに調理する ... 33
5.3.1 インテリジェントな調理パスを呼び出す ... 33

5.3.2 インテリジェントな調理パスをスタートする ... 33
5.3.3 開始時間のプリセット ... 34
5.4 仕上がりを自分の希望にあわせて調整する ... 35
5.4.1 調理パラメータ ... 35
5.4.2 追加機能 ... 37
5.4.3 リクエスト ... 37
5.4.4 情報 ... 38
5.4.5 オプション ... 38
5.5 スマートな調理パスの監視 ... 40
5.6 スマートな調理パスの中断 ... 40
5.7 スマートな調理パスの並べ替え ... 40
6 マニュアル調理 ... 41
6.1 仕上がりを自分の希望にあわせて調整する ... 41
6.1.1 調理パラメータ ... 41
6.1.2 追加機能 ... 42
6.1.3 リクエストと情報 ... 42
6.2 スチーム ... 42
6.2.1 庫内環境と温度領域 ... 42
6.2.2 スチーム調理 ... 43
6.3 スチームとホットエアーのコンビネーション ... 43
6.3.1 庫内環境と温度領域 ... 43
6.3.2 スチームとホットエアーのコンビネーションで調理する ... 44
6.4 ホットエアー ... 44
6.4.1 庫内環境と温度領域 ... 44
6.4.2 ホットエアーで調理する ... 45
6.5 マニュアル調理を中断する ... 45
7 真空調理 ... 46
8 低温調理 ... 47
9 Finishing ... 48
9.1 アラカルトプレートの重量の設定 ... 48
9.2 バンケットプレートの重量の設定 ... 48
10 iProductionManager ... 49
10.1 マニュアルチケットの作成 ... 49
10.2 チケットボード ... 50
10.2.1 スマートな調理パスの追加 ... 50
10.2.2 プログラムとバスケットの追加 ... 50
10.2.3 チケットボード・エディター ... 51
10.3 タイマー ... 51
10.4 チケットの配置 ... 52
10.4.1 組み合わせのチェック ... 53
10.4.2 配置の論理 ... 53
10.4.3 プラニングの隙間を埋める ... 53
10.4.4 時間の最適化 ... 54
10.4.5 エネルギー消費の最適化 ... 55
10.5 チケットの編集と削除 ... 56
10.6 目標時間調理 ... 56

10.7 プラニング ... 56
10.7.1 プラニングの作成 ... 57
10.7.2 プラニングの開始 ... 58
11 プログラミングモード ... 59
11.1 プログラムをマニュアル作成する ... 59
11.2 インテリジェントなプログラムを作成する ... 61
11.3 バスケットのプログラミング ... 63
11.4 プログラムの編集と削除 ... 64
11.5 プログラムとバスケットを開始する ... 64
12 モードの変更 ... 65
13 設定 ... 66
13.1 お気に入り ... 66
13.2 表示 ... 66
13.2.1 言語 ... 66
13.2.2 日付と時間 ... 66
13.2.3 温度の単位 ... 67
13.2.4 プログラム表示 ... 67
13.3 照明 ... 67
13.3.1 ディスプレイの明度 ... 67
13.4 音 ... 68
13.4.1 マスターボリューム ... 68
13.4.2 投入・作業リクエスト ... 68
13.4.3 プログラムステップ終了 ... 69
13.4.4 調理時間の終了 ... 69
13.4.5 調理中断/エラー ... 69
13.5 調理システム ... 70
13.5.1 ユニット型式の情報 ... 70
13.5.2 ディスプレイロック ... 70
13.5.3 デモモード ... 70
13.5.4 パワースチーム ... 70
13.5.5 制御ノズル ... 70
13.5.6 single warning 扉を開ける 投入 ... 71
13.5.7 single warning 扉を開ける 調理 ... 71
13.5.8 遠隔操作 ... 71
13.6 加熱 ... 71
13.6.1 国別料理（第1） ... 71
13.6.2 国別料理（第2） ... 72
13.6.3 遅れ停止時間 ... 72
13.6.4 センサーの芯温測定値 ... 72
13.6.5 調理時間の表示形式 ... 72
13.6.6 アラカルトプレートの重量 ... 72
13.6.7 バンケットプレートの重量 ... 72
13.6.8 ラックの数 ... 72
13.6.9 ラックの順序 ... 72
13.6.10 iProductionManagerのマニュアルプログラムでの調理時間延長 ... 73
13.6.11 ホールド時間 - 庫内環境 ... 73

13.6.12 iProductionManager 3D ... 73
13.7 洗浄 ... 74
13.7.1 強制洗浄 ... 74
13.7.2 洗浄プラン ... 74
13.8 データ管理 ... 74
13.8.1 すべてのデータのエクスポート ... 74
13.8.2 調理プログラム ... 75
13.8.3 ユーザープロフィール ... 75
13.8.4 ユーザー画像 ... 75
13.8.5 ユーザーデータ：すべて削除する ... 76
13.8.6 ユニットの基本設定 ... 76
13.8.7 HACCPデータ ... 76
13.8.8 サービス ... 77
13.9 ネットワーク設定 ... 77
13.10 ユーザープロフィール ... 78
13.10.1 プロフィールの起動 ... 78
13.10.2 プロフィールを編集する ... 78
13.10.3 プロフィールの追加 ... 80
13.10.4 ディスプレイの編集 ... 80
13.10.5 新規ディスプレイの作成 ... 80
13.11 サービス ... 81
13.11.1 ソフトウェアアップデート情報 ... 81
13.11.2 インストールされているソフトウェアバージョン ... 81
13.12 ConnectedCooking ... 81
14 厨房管理 ... 83
14.1 衛生管理 ... 83
14.1.1 記録したHACCPデータ ... 83
14.1.2 HACCPデータのエクスポート ... 83
14.1.3 HACCPデータを自動的にConnectedCookingに転送する ... 83
14.2 ユニットをネットワークに統合する ... 83
14.2.1 WiFi接続を確立する ... 83
14.2.2 ネットワークケーブルを接続する ... 84
14.2.3 ネットワーク接続を確立する ... 84
14.3 ConnectedCooking ... 85
14.3.1 ユニットをConnectedCookingと接続する ... 85
14.4 ソフトウェアアップデートを実行する ... 86
15 自動洗浄 - iCareSystem ... 87
15.1 一般的な安全注意 ... 87
15.2 洗浄モード ... 88
15.3 洗浄プログラム ... 88
15.4 洗浄とケアの状態 ... 88
15.5 自動洗浄のスタート ... 89
15.6 自動洗浄の中断 ... 89
15.7 強制洗浄 ... 90
15.8 洗浄プラン ... 90
16 ケア ... 91

16.1 一般的な安全注意 ... 91
16.2 クリーニングの間隔 ... 91
16.3 クリーニングアイテム ... 91
16.4 ユニット扉の洗浄 ... 92
16.5 加湿ノズルの水垢除去 ... 93
16.6 エアフィルターの洗浄 ... 93
16.7 ハンドシャワーの洗浄 ... 94
16.8 コントロールパネルの洗浄 ... 94
16.9 アクセサリーの洗浄 ... 95
16.10 排水路の換気管の清掃 ... 95
17 インスピレーションとヘルプ ... 96
17.1 ユニットに搭載のヘルプ ... 96
17.2 電話でのヘルプ ... 96
17.3 点検・整備の際のヘルプ ... 96
17.3.1 サービスデータをConnectedCookingに自動的に転送する ... 96
17.3.2 サービスデータの呼び出し ... 96
17.4 トラブルシューティング ... 96
17.4.1 エラーメッセージ ヒーター スチーム発生器 ... 97
17.4.2 ガス式ユニットのエラーメッセージ ... 97
17.4.3 エラーメッセージ ヒーター ホットエアー ... 98
17.4.4 エラーメッセージ 湿気 ... 98
17.4.5 iCareSystemのエラーメッセージ - 洗浄 ... 98
17.4.6 iCareSystemのエラーメッセージ - ケア ... 99
17.4.7 通知センター ... 99
18 メンテナンス ... 100
18.1 エアフィルターの交換 ... 100
18.2 ユニット扉のパッキンの交換 ... 101
19 運搬 ... 102
19.1 ユニットを運搬する ... 102
20 運転の停止と廃棄 ... 104
20.1 運転の停止 ... 104
20.2 廃棄 ... 104
21 技術データ ... 105
21.1 電気接続式のユニット ... 105
21.2 ガス接続式のユニット ... 105
21.3 型式とモデル名 ... 105
21.4 適合性 ... 105
21.4.1 電気接続式のユニット ... 105
21.4.2 ガス接続式のユニット ... 106
キーワード目録 ... 107

1 はじめに

お客様各位

この度はiCombi Proをお買い求めいただき、誠にありがとうございます。 安全・確実にご利用いただくため、初回の運転前にこの取扱説明書をよくお読みください。 ユニットの安全な操作にはこの取扱説明書が必要となります。 ユニットを操作するスタッフがいつでも読めるように、この説明書を保存してください。

iCombi Proは最もインテリジェントなスチームコンベクションオーブンです。 非常に多岐にわたる料理を、20人のために、または数千人のために調理することが可能になります。 魚、肉、鳥肉、サイドディッシュ、ベイクアイテムを、ロースト、スチーム、グリル、ベイクすることができます。 調理知能、そしてインテリジェントな庫内環境マネジメントにより、自動的に、ちょうどいい具合で、最大の投入量で調理。

iCombi Proが、皆様のお役に立つことをお祈りしております。

RATIONAL AG

1.1 ユニットに搭載のヘルプ

この取扱い説明と世界中の多数の導入例はユニット内に収録されており、操作ヘルプとして利用できます。この機能に関する全情報はこちらでご確認いただけます。 ユニットに搭載のヘルプ [▶ 96]

1.2 製品保証

www.rational-online.com/warrantyでユニットをご登録の上、２年間製品保証をご利用ください。 このページでは、一般保証条件と保証サービスもご確認いただけます。

RATIONALは、許可されていない技術的変更によって生じた損害について責任を負いません。

1.3 ターゲットグループ

この文書は、大型・業務用厨房で作業する方々を対象としています。

下記のような方々はユニットを使用、洗浄、メンテナンスすることはできません。

- 心身に問題がある状態で作業に影響を及ぼす可能性のある方
- 経験や知識が不足している方
- お子様

ユニットの近くにいるお子様から目を離さないでください。 お子様がこのユニットで遊んではいけません。

1.4 規則に従った使用

iCombi Proは加熱調理をおこなうために開発されました。

このユニットは、レストランの厨房や病院、ベーカリー、精肉店の大型・業務用厨房などにおいて、業務目的でのみ使用できます。 このユニットは、屋外では使用できません。 このユニットは、食品の連続的、産業的な大量生産には使用できません。

その他のいかなる使用も、適切でなく、危険であると見なされます。RATIONAL AGは、不適切な使用の結果について一切の責任を負いません。

1.5 この説明書を用いた作業

1.5.1 記号の説明

この文書では、情報を提供し、行動を指示するために以下の記号を使用します。

✔ この記号は、行動を実行する前に満たさなくてはいけない前提条件を示します。

1. この記号は、実行しなくてはいけない行動の段階を示します。

> この記号は中間結果を示しており、そこから各行動段階の結果を確認することができます。

>> この記号は結果を示しており、そこから、指示した行動の最終結果を確認できます。

- この記号は列記を示します。

a. この記号はリストを示します。

1.5.2 絵文字の説明

この文書では以下の絵文字が用いられています。

⚠ 📖 注意！ ユニットの使用前に取扱説明書をお読みください。

⚠ 一般的な警告表示

💡 ユニットを簡単に使用するために役立つヒント。

1.5.3 警告表示の説明

以下の警告は、危険な状況について警告するものであり、そうした状況を回避するように指示をします。

⚠ 危険

危険段階「危険」の警告表示は、重傷や死亡となる状況を警告します。

⚠ 警告

危険段階「警告」の警告表示は、重傷や死亡につながる可能性のある状況を警告します。

⚠ 注意

危険段階「注意」の警告表示は、怪我につながる可能性のある状況を警告します。

注

この警告表示は、ユニットの損傷につながる可能性のある状況を警告します。

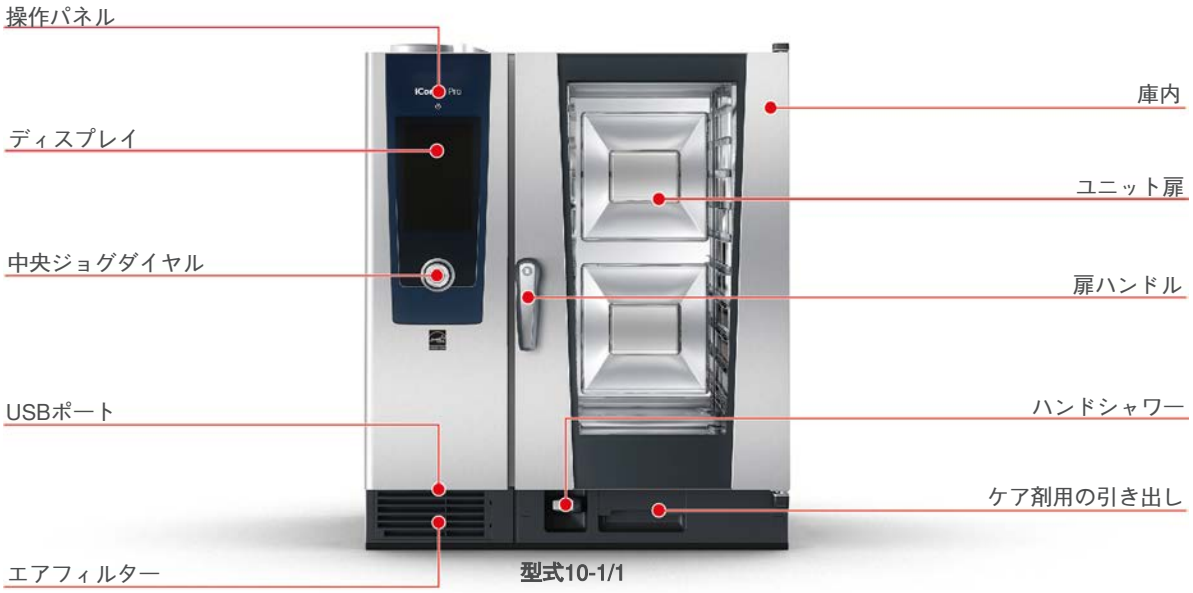
1.5.4 図

この取扱説明書にある図は、実際のユニットとは異なる場合があります。

1.5.5 技術的変更

製品の仕様は、技術開発により、予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

2 iCombi Pro



型式10-1/1

型式6-1/1　型式6-2/1　型式10-2/1

3 一般的な安全注意

このユニットは安全に設計されており、通常通りに規定に従って使用する限り、危険は生じません。 この取扱説明書では、ユニットの正しい取り扱い方法が記載されています。

- ユニットは、RATIONAL認定サービスパートナーにより設置されることが必要です。
- ユニットは、RATIONAL認定サービスパートナーによりメンテナンスされることが必要です。
- ユニットを技術的に不備のない状態に保つために、最低年1回は弊社認定のRATIONALサービスパートナーによるメンテナンスを受けることをお勧めします。
- RATIONAL認定サービスパートナーが設置したのちに、ユニット設置状態に改変を加えたりしないでください。
- 床排水口ストレーナーは除去しないでください。
- 一般的な損傷がある場合や接続ケーブルが破損している場合は、ユニットを使用しないでください。損傷を受けたユニットは安全でなく、怪我や火災の原因となる可能性があります。
- ガラス板や扉に損傷を受けたユニットを使用しないでください。 担当のRATIONAL認定サービスパートナーにご連絡の上、ガラス板や扉を交換してください。
- ユニットの上に物を置かないでください。
- 発火しやすい、あるいは可燃性の物質をユニットの近くに置かないでください。
- このユニットは+10 °C～+40 °Cの周囲温度でのみ使用してください。
- フライヤーやグリルプレートなどの熱源がユニットの近くにないようにしてください。
- 操作中は、ユニット周辺の床が乾いていて滑らないことを確認してください。
- 事故の危険やユニットの損傷を防ぐために、操作担当者の定期的な研修や安全指導が不可欠です。
- このユニットは、お子様、身体的・感覚的あるいは知的な能力に制限のある方、または経験や知識が不足している方が操作することはできません。これらの方々が、安全責任者の監督を受け、ユニットの危険性を正しく認識させられている場合はこの限りではありません。表面とアクセサリーは高温になっている場合があるので、取扱の際には注意してください。洗浄およびユーザーメンテナンスは、監督下であっても、お子様が行ってはいけません。

使用前における安全上の注意

- ユニットの温度が少なくとも+ 5℃であることを確認してください。
- ファンホイールの前にあるエアバッファーが上部と下部で固定されていることを確認してください。
- 庫内ラックとモービルオーブンラックが庫内で正しく固定されていることを確認してください。
- 庫内に固形洗剤の残留物が残っていないことを確認してください。

- 長期間の運転休止後に再びユニットを使う場合、少なくとも10リットルの水でハンドシャワーをすすいでください。

使用時における安全上の注意

- 熱傷や火傷を回避するために。
  - 使用中は注意してユニットの扉を開けてください。 熱い蒸気が噴出する可能性があります。
  - 高温の庫内からアクセサリーや料理を取り出すときは、保護具を着用してください。
  - ユニットの稼働中は、コントロールパネルと扉のハンドル以外の部分に触れないでください。 外面は60℃を超える高温になることがあります。
  - 目視可能なラックでだけ、食品が入ったパンをスライドさせてください。ユニットから取り出す際に、熱い食品がこぼれる可能性があります。
- 火災や爆発の危険を回避するために。
  - ユニット内では、ワインなどのアルコール飲料など、引火性のある液体を調理しないでください。引火性のある液体は気化中に自然発火することがあります。
  - グリルやローストの際には、油脂を受けるための容器を食品の下に設置してください。
- アクセサリーの不適切な使用による物的損傷を回避するために。
  - RATIONAL純正アクセサリーのみ使用してください。
  - スモーク調理にはVarioSmokerのみ使用してください。
- すでに配膳温度に達した食品が庫内にある場合は、庫内に冷たい食品を投入してはいけません。

ラックトローリー、モービルオーブンラック、モービルプレートラックで作業する際の怪我の防止。

- 平らでない床や敷居の上を通過するときには、ラックトローリー、モービルオーブンラック、モービルプレートラックを注意深く押して、転倒しないようにします。
- 平らでない床で意図せず動いてしまうことを避けるために、ラックトローリー、モービルオーブンラック、モービルプレートラックのブレーキを使用してください。
- モービルオーブンラックやモービルプレートラックをユニットに挿入する、または取り出す前に、ラックトローリーをユニットに固定してください。
- モービルオーブンラックを移動するときは、モービルオーブンラックのホテルパンのロックをかけ、熱い食品が入っているパンにカバーをします。 そうしないと、熱い食品がこぼれる可能性があります。

使用後における安全上の注意

- ユニットは、使用ごとに洗浄してください。
- 庫内の腐食を防ぐため、長時間停止する際や夜間は、扉を少し開けておいてください。
- 長期間運転を休止する場合は、ユニットへの水、電気、ガスの供給を停止してください。

- 長期間稼働を停止させるとき、そして特にユニットの運搬の前にはスチーム発生器を空にしてください。

3.1 ガス式ユニットの安全上の注意

- 火災の危険を回避するために。
  - ユニットが排気管に接続されている場合は、定期的に取り付け業者と連絡を取って、ユニットの排気管を掃除してください。 各国の規定が遵守されていることを確認してください。
  - ガス排出管の上に物を置かないでください。
- 致命的な事故を回避するために。
  - ユニット設置場所に排気フードが設置されている場合は、ユニット稼働時にはこの排気フードを常に稼働させてください。 そうしないと、燃焼ガスが蓄積する可能性があります。
- ガスの臭いがするときの正しい対処方法。
  - 照明やユニットのスイッチを入れたり、コンセントを抜いたり、携帯電話や電話を使用しないでください。 スパークにつながり、爆発の危険性が高まります。
  - 窓やドアを開けて、室内を新鮮な空気で換気します。 部屋を換気するために、換気フードやベンチレーターのスイッチを入れないでください。 スパークにつながり、爆発の危険性が高まります。
  - ガス管の元栓を閉めてください。
  - 建物から出て、ガス供給業者または消防署に連絡してください。

3.2 個別の保護装備

- ユニットを操作するときは、とりわけ熱、高温の液体の飛沫、腐食性物質による労働災害を防止するような衣服のみを着用してください。
- 高温の物や鋭利な板金部品を取り扱うときは、保護手袋を着用して、しっかりと身体を保護してください。
- 洗浄作業の際にクリーニングアイテムを取り扱うときは、保護眼鏡と洗剤保護手袋を使用して身体を保護してください。

4 ユニットの使用方法

4.1 初回の運転

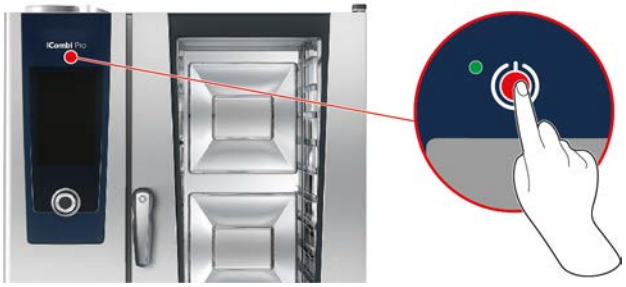
ユニットを最初に運転するときには、ユニットは既にRATIONAL認定サービスパートナーによって正しく設置されているものとします。 セルフテストがすでに実行されており、ユニットは操作準備完了であるものとします。 設置に関するすべての情報は、同梱の設置マニュアルに記載されています。

ユニットで初めて作業する前に

1. ユニットを初回運転する前に、ユニットとアクセサリーを洗浄してください。

詳細はこちら： ケア [▶ 91]

4.2 ユニットのオン／オフ



ユニットをオンにする

1. ユニットをオンにするには、以下のボタンを押して、LEDが緑になるまで押したままにしてください。 ⏻

> ユニットが起動します。スタート画面 [▶ 15]が表示されます。

給水接続なしでの稼働

給水接続を用いずにユニットを稼働する場合は、3リットルの水を庫内に注ぐよう、すぐに求められます。フッターに次のアイコンが表示されます。 💧

1. 3リットルの水を庫内の底に注いでください。
2. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。 ✓

ユニットをオフにする

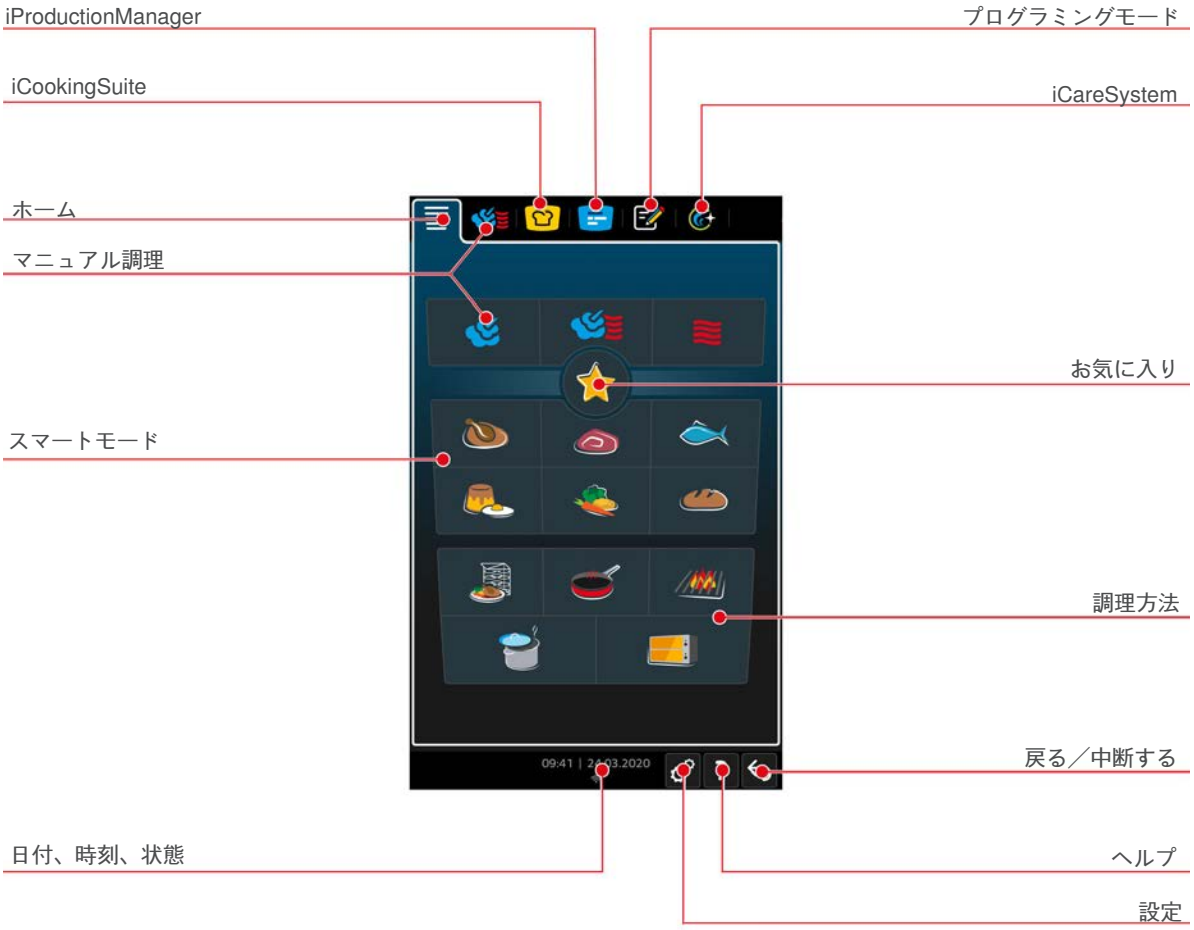
1. ユニットをオフにするには、以下のボタンを押して、LEDがオレンジになるまで押したままにしてください。 ⏻

> ユニットを本当にオフにするか尋ねられます。

2. ユニットをオフにするには、バーを右にスワイプします。

>> ユニットがオフになります。

4.3 スタート画面



- iProductionManager [▶ 49]
- インテリジェントな調理 - iCookingSuite [▶ 25]
- ホーム

  このボタンを押すと、スタート画面になります。
- マニュアルモード [▶ 41]
- お気に入り [▶ 15]
- インテリジェント操作モード [▶ 25]

  これらのボタンのいずれかを押すと、インテリジェントなモードに属するすべてのインテリジェントな調理パスが表示されます。
- 調理方法

  このボタンを押すと、調理方法に属するすべてのインテリジェントな調理パスが表示されます。
- プログラミングモード [▶ 59]
- 自動洗浄 - iCareSystem [▶ 87]
- 日付、時刻、状態 [▶ 16]
- 設定 [▶ 66]
- ユニットに搭載のヘルプ [▶ 96]
- 戻る／中断する

  このボタンを押すと、前の画面に戻ります。このボタンを押したままにすると、調理過程が中断されます。

4.3.1 お気に入り

特に頻繁に使用するスマートな調理パスとプログラムは、お気に入りとして保存し、スタート画面から呼び出すことができます。例えば、季節のメニューの料理に特にすばやくアクセスすることが可能になります。

1. iCookingSuiteまたはプログラミングモードで、お気に入りとして保存したい調理パスまたはプログラムを選択します。
2. ボタンを押してください。 •••これは選択した調理パスとプログラムの隣にあります。
3. ボタンを押してください。 ⭐

>> お気に入りとして保存された調理パスとプログラムがすべて表示されます。

4.3.2 日付、時刻、状態

フッターには、現在の日付と時刻、および以下のポートと接続のステータスが常に表示されます。

接続されているUSBスティック

このアイコンは、USBスティックまたはUSBアクセサリーをユニットに接続したことを示します。

ネットワーク接続

このアイコンは、ユニットがLANネットワークに接続されていることを示します。ネットワークエラーがある場合、次のアイコンが表示されます。

Wi-Fi接続

このアイコンは、ユニットがWi-Fi接続されていることを示します。接続状況は非常に良好です。

接続状況が悪くなると、以下のアイコンが表示されます。

接続エラーが生じると、以下のアイコンが表示されます。

エラーメッセージ

このアイコンは、ディスプレイにエラーメッセージが表示されていることを示します。

ConnectedCookingの接続

このアイコンは、ユニットがConnectedCookingに接続されていることを示します。ユニットがConnectedCookingに接続されていない場合、以下のアイコンが表示されます。

給水接続

このアイコンは、ユニットが給水接続に接続されていないことを示します。 ユニットをオンにすると、3リットルの水を庫内に注ぐよう、すぐに求められます。

4.3.3 ユニットに搭載のヘルプ

ユニットに搭載のヘルプ

クエスチョンマークのアイコンを選択すると、ユニットに内蔵のヘルプが表示されます。ここではユニットの操作がデジタル形式で説明されます。ヘルプは現在の操作に応じて表示され、常に現在の画面内容に関するヘルプが表示されます。また、ヘルプ機能には各調理パスの詳細が記載されており、実用的かつラショナルによって実証済みの活用例が貴重なヒントとともに数多く掲載されています。

4.4 ユニットとの相互作用

注

ディスプレイの不適切な操作

先の尖ったものや鋭利なものを使って操作すると、ディスプレイが損傷を受けることがあります。

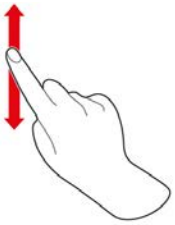
1. 操作には手のみ用いてください。

4.4.1 ジェスチャ

ユニットを、わずか数回の簡単なジェスチャで操作できます。

押す

スワイプ



スクロール

ドラッグ＆ドロップ

4.4.2 中央ジョグダイヤル

ジェスチャ [▶ 17]の代わりに、中央ジョグダイヤルを回して設定を変更することも可能です。 中央ジョグダイヤルを押して動作を確認してください。

4.5 最大投入量

注

過度の投入量によるユニットの損傷

最大投入量を超過すると、ユニットが損傷する可能性があります。

1. ここに表記されている最大投入量以上のものをユニットに投入しないでください。

型式	最大投入量 [kg]	最大積載量／ラック
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 ユニット扉の開閉

ユニットの扉を開く

1. 扉のハンドルを右に回してください。
2. ユニットに安全ドアロックが装備されている場合、ハンドルをまず左に、次に右に回してください。
3. 扉はゆっくり開けてください。 **⚠注意！ 火傷の危険！ ユニットの稼働中は、熱い蒸気が一気に庫内から噴出することがあります。**

>> ファンホイールが停止します。

ユニットの扉を閉める

1. 扉をしっかり押してください。

4.7 ユニットに投入する

1. ユニット扉を開けてください。

> ファンのブレーキが作動して、ファンが停止します。

2. 食品をユニットに入れます。
3. グリルやローストの際には、食材から出てくる脂肪を受けるための容器を食品の下に配置します。。
4. ユニットの扉を閉めてください。 扉が完全に閉まり、扉のハンドルが垂直になっていることを確認してください。**注！ ユニットの非通電時間あるいはオフにしていた時間が15分以内の場合は、進行中のプロセスは、中断した時点から続行されます。**

トレイが1.60m以上の位置にある場合

最上段のラックの高さが床上1.60mになるようにユニットを設置した場合は、同梱の警告サインをこの箇所に貼る必要があります。

4.8 芯温センサーの挿入

次の節では、芯温センサーを利用した調理と、オプションで利用できる外付けUSB芯温センサーを利用した調理ついてご説明します。真空調理用USB芯温センサーを用いると、真空調理バッグ内の真空状態を損なわずに、真空調理する食品の温度を監視できます。また、外付けUSB芯温センサーは、内部芯温センサー無しの装備バリエーションなどで使用可能です。

⚠ 注意

熱くなった芯温センサー

保護手袋を使用せずに、熱くなった芯温センサーに触れると、火傷をする恐れがあります。

1. 熱くなった芯温センサーを扱うときは常に保護手袋を着用してください。
2. 必要に応じて、ハンドシャワーで芯温センサーを冷却してください。

⚠ 注意

先の尖った芯温センサー

芯温センサーを気をつけて取り扱わないと、芯温センサーの鋭い先端部で怪我をする可能性があります。これは特に、真空調理用USB芯温センサーに当てはまります。

1. 熱くなった芯温センサーを扱うときは常に保護手袋を着用してください。
2. 使用後は、芯温センサーを庫内ラックの所定のホルダーに差し込んでください。

注

芯温センサーが庫内に掛けられたまま

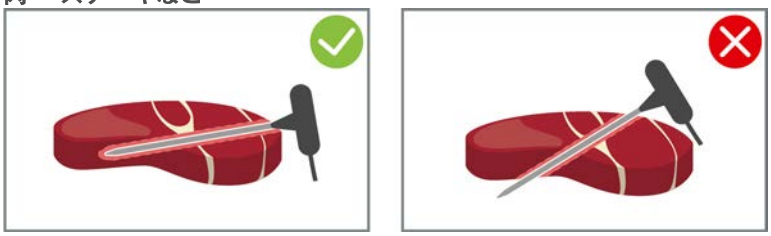
使用後に芯温センサーを所定のホルダーにしまわしないと、芯温センサーが損傷することがあります。

1. 使用後は、芯温センサーを庫内ラックの所定のホルダーに差し込んでください。

ヒント

- 非常に薄いまたは液状の食品を定期的に調理する場合は、オプションの差し込み補助棒を使用することをお勧めします。 まず芯温センサーを差し込み補助棒に挿入し、次に食品に挿入します。
- 芯温センサーの温度が設定芯温よりも高い場合は、ハンドシャワーで芯温センサーを冷却します。

肉 - ステーキなど

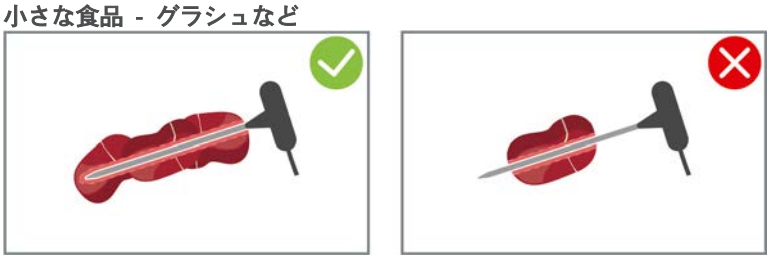


1. 芯温センサーが食品のなるべく奥まで挿入されるように、食品を芯温センサーのグリップまで差し込んでください。

かたまり肉 - ローストなど

1. 食品の最も厚い部分に、芯温センサーを、グリップまで差し込んでください。

小さな食品 - グラシュなど

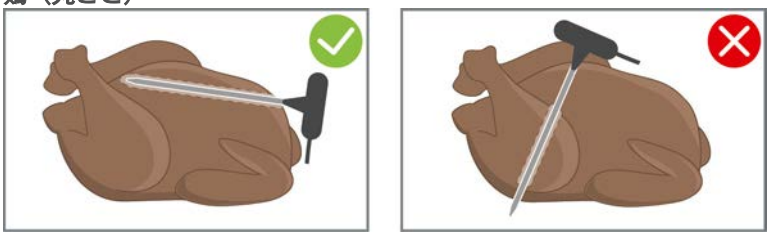


1. 芯温センサーのハンドル部分から先端まで食品が挿さっているように、芯温センサーを食品に挿します。

異なる大きさの食品

1. まず、食品のうちの小さいものに芯温センサーを差し込んでください。
2. 希望の芯温に達したら、小さいものを芯温センサーから外し、庫内から取り出します。
3. 次に、芯温センサーを食品の大きなものに差し、調理パスをオプション**挿し直し**で続行します。

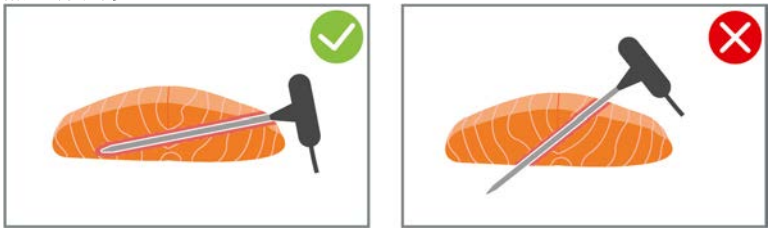
鶏（丸ごと）



1. 胸肉の最も厚い部分で、芯温センサーをグリップまで差し込みます。ただし、あばら骨の近くには差し込まないでください。

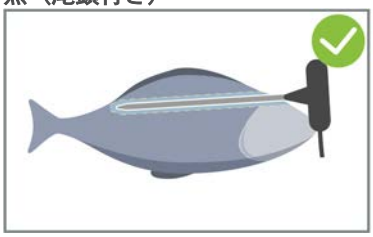
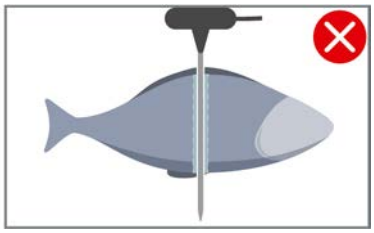
芯温センサーの先端が鶏の腹の空洞部分にないことを確認してください。 芯温センサーはもも肉には挿さないでください。

魚の切り身



1. 芯温センサーが食品のなるべく奥まで挿入されるように、食品を芯温センサーのグリップまで差し込んでください。

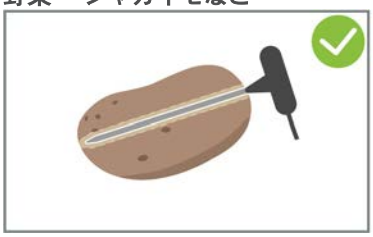
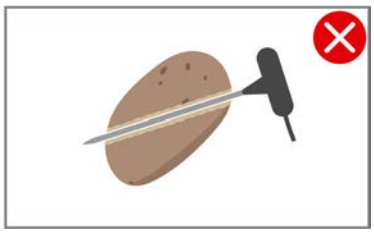
魚（尾頭付き）

1. 食品の最も厚い部分に、芯温センサーを、グリップまで差し込んでください。

芯温センサーの先端が魚の腹の空洞部分にないことを確認してください。

野菜 - ジャガイモなど

1. 食品の最も厚い部分に、芯温センサーを、グリップまで差し込んでください。

スープ、ソース、スイーツ

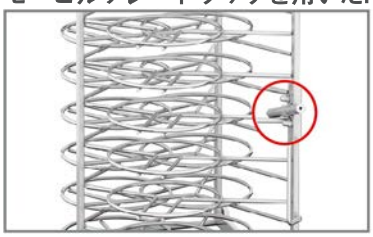
1. 芯温センサーが完全に液体に浸かっているように、芯温センサーをホテルパンに入れてください。
2. 液体を攪拌するときは、芯温センサーがGNホテルパンの中に入っていることを確認してください。

ベイク

1. 焼成中に膨張するベイクアイテムでは、芯温センサーを食品の中心に垂直に差し込みます。

これに際してはオプションの差し込み補助棒をご利用ください。

モービルプレートラックを用いたFinishing



1. 芯温センサーをモービルプレートラックにある白いセラミック管に挿し込んでください。

芯温センサーが検出されない

✔ 以下のアイコンが表示されます。

1. この説明書に記載されているように芯温センサーをセットしてください。
2. 補正を確認してください。

>> 調理プロセスが正しく実行されます。 補正を確認しないと、プロセスが中断され、再起動する必要となります。 このようなエラーが発生しても続けて実行できる調理パスがいくつかあります（**低温調理**など）。

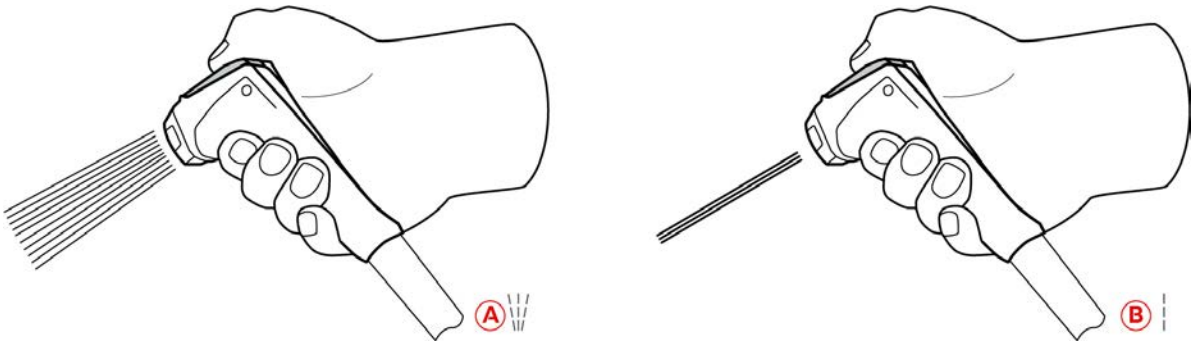
芯温センサーの取り出し

1. 料理が希望の仕上がりになったら、まず食品から芯温センサーを取り外します。
2. 芯温センサーを拭いてから所定のホルダーに挿入し、庫内から食品を取り出します。

4.9 ハンドシャワーの使用

ハンドシャワーを装備しないユニットオプションもご利用いただけます。

ハンドシャワーでは、シャワー（A）とスポットジェット（B）の2つの噴射パターンを使用できます。



⚠ 注意

ハンドシャワーならびにハンドシャワーから出てくる湯は60℃以上の高温になることがあります。

熱くなった部分に触れたり、湯に触れたりすると、火傷するおそれがあります。

1. ハンドシャワーを扱うときは保護手袋を着用してください。

⚠ 注意

水道管内の細菌の発生

ハンドシャワーを毎日使わない場合、給水管に雑菌が発生する可能性があります。

1. ハンドシャワーは朝と晩、水で約10秒すすいでください。

注

ハンドシャワーの不適切な取り扱い

使用可能なホース最大長さを超えてハンドシャワーを引っ張ったり、ホースを持って引っ張ったりすると、ハンドシャワーの自動巻取システムが損傷する可能性があります。 そうすると、ハンドシャワーを自動的にボディの内側に引き込むことができなくなります。

1. 使用可能なホースの最大長さ以上にハンドシャワーを引っ張らないでください。

注

ハンドシャワーは庫内を冷やすのには適していません。

ハンドシャワーで庫内を冷却すると、庫内、エアバッファー、または扉のガラス板が損傷を受けることがあります。

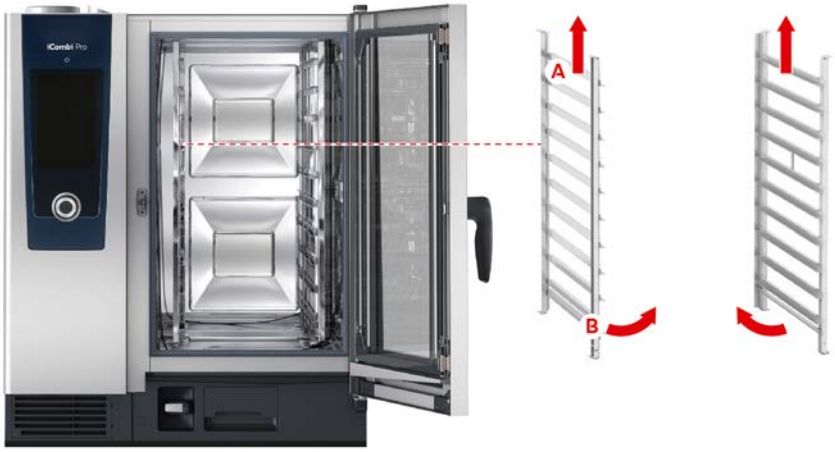
1. 庫内の冷却にはクールダウン機能のみを用いてください。

1. ハンドシャワーを少なくとも20cmほど格納位置から引き出します。
2. ハンドシャワーのホースをしっかりと持ってください。
3. ハンドシャワーの前の部分を回し、希望の噴射パターンを選択します。
   - ハンドシャワーを ┆ に設定して、噴射パターンを**スポットジェット**にします。
   - ハンドシャワーを ⫴ に設定して、噴射パターンを**シャワー**にします。

ハンドシャワーの前の部分を、2つある噴射パターンのいずれかの方に回さないと、シャワーヘッドから水が漏れることがあります。

1. ハンドシャワーのレバーを押してください。 レバーを強く押すと、水の噴射が強くなります。
2. 使用後は、ハンドシャワーをゆっくりと筐体内に戻します。 **⚠注意！ ハンドシャワーのホースを収納場所にしまう前に、ホースが清潔であることを確認してください。**

4.10 庫内ラックの取り出し



1. 庫内ラックの上部の段の中央部分をつかみます。
2. 庫内ラックを押し上げてください（A）。
3. 庫内ラックを庫内に向けて傾けます（B）。
4. 庫内ラックを外して、庫内から取り出します。

4.11 一体型油脂排出システム

一体型油脂排出システムがユニットにオプション装備されている場合、調理中に落ちてくる油脂は庫内で収集され、油脂受けトレイに排出されます。

1	排出バルブのグリップ	2	排出管
3	バヨネットロック付きフィラーネック	4	油脂受けトレイ

1. ユニット扉を開けてください。
2. 排出管のキャップを取り外します。
3. 排出管が油脂受けトレイの開口部にはまるように、油脂受けトレイを庫内に配置します。
4. ユニット外側の排出口の下に、タンクなどの油脂受け容器を置きます。
5. 一体型の油脂排出管のフィラーネックを油脂受け容器に挿入します。
6. フィラーネックのバヨネットロックを排出口に挿入します。
7. バヨネットロックを締めます。

8. 排出バルブのグリップを水平位置に回します。

>> 排出バルブが開けられました。 これで今、落ちてくる油脂を油脂受け容器に収集できます。

油脂受け容器の交換

⚠ 注意

ユニットの外側、排出口、油脂受け容器は非常に熱くなることがあります

熱くなった機能部品に触れると火傷するおそれがあります。油脂受け容器を交換する際には、各個人の保護装備を着用してください。

1. 油脂受け容器が満杯になったら、排出バルブのグリップを垂直位置に回します。

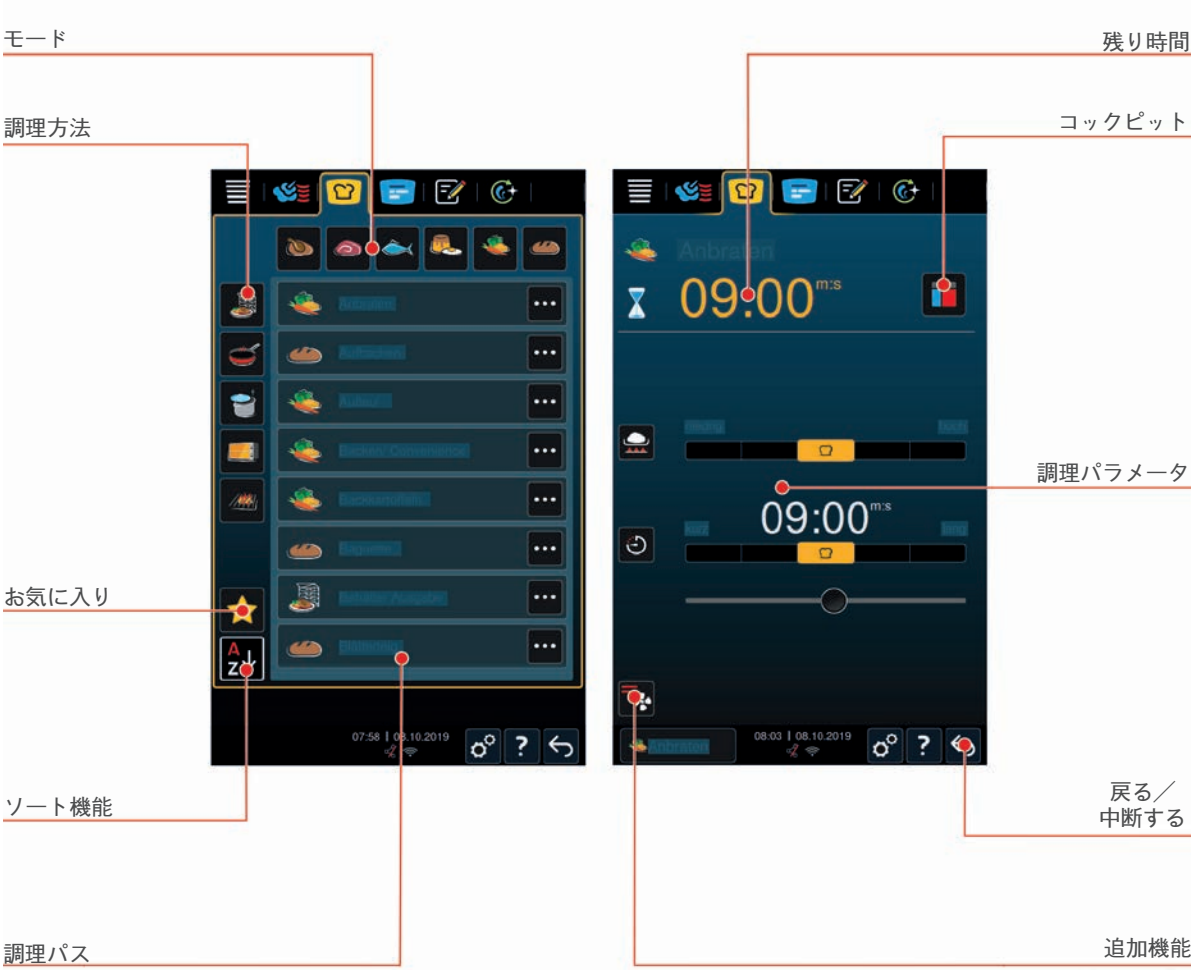
> 排出バルブが閉められました。

2. バヨネットロックを緩めます。
3. 油脂受け容器を交換します。
4. 油脂は適切に処理してください。 **注！ 油脂受け容器に収集された油脂やその他の液体は、法的規制に従って廃棄する必要があります。 決して排水管を介して油脂を捨てないでください。 油脂受け容器に集めた油脂は決して調理にまたは食品として使用しないでください。**

5 インテリジェントな調理 - iCookingSuite

iCookingSuiteとはiCombi Proに搭載された調理知能のことです。ユーザーは、どの調理方法でどういった食品を調理するかを選択します。この選択に基づいて様々な調理パスが提案され、理想的な仕上がりを達成することができます。必要に応じ、調理パラメータを用いて仕上がりを希望にあわせて調整できます。例えば、焼き色を濃くするか、あるいはレアまたはウェルダンで焼くかを変更できます。ユニットに搭載のヘルプでは、幅広く取り揃えられた世界からの活用例もご利用になれます。これはヘルプから直接選択できます。

調理パスの進行中は、調理温度、庫内環境、風速、調理時間などの調理すべての重要な調理設定が規則的に調整されるので、希望の仕上がりが得られます。必要に応じて、調理中に調理パスに手を加えて希望の仕上がりを変更することもできます。最も簡単な操作とは、制御も監視も行わなくて済むことです。これにより、時間と原材料とエネルギーを節約でき、いつでも傑出した、標準化された品質になります。



5.1 モードと調理方法

以下のモードを利用できます。

- 鳥肉
- 肉
- 魚
- 卵料理とデザート
- 野菜とサイドディッシュ
- ベイク品
- Finishing

以下の調理方法を利用できます。

- 煮る
- 焼く

- ベイク
- グリル

いずれのモードにも、スマートな調理パスの独自のセットが割り当てられています。これらの調理パスは調理文化的な習慣を反映しており、国別料理（第1） [▶ 71] と国別料理（第2） [▶ 72]で設定することができます。

5.2 スマートな調理パス

5.2.1 鳥肉

広東ダック

広東ダックの調理の際には、この調理パスを選択します。

鴨

鴨丸ごと1羽または鴨のもも肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

スチーム

鳥肉をスチームする際には、この調理パスを選択します。

揚げる

切り分けた鳥肉を揚げる際には、この調理パスを選択します。

ガチョウ

ガチョウ丸ごと1羽、ガチョウの胸肉またはもも肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

グリル

鶏の胸肉、七面鳥のステーキ、チキンウィングといった、切り分けた鳥肉をグリルする際には、この調理パスを選択します。

鶏

鶏や若鶏丸ごと1羽、または大きめに切り分けた鳥肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

- 小さめに切り分けた鳥肉を調理する際には、調理パスソテーを選択します。
- チキングリル調理の際に追加の調理時間が少し必要な場合は調理パスグラタンを選択します。

煮る

鶏のスープやテリーヌといった鳥を使った料理を調理する際には、この調理パスを選択します。

ソテー

もも肉やチキンウィング、またはカモ胸肉ローストなどの小さめに切り分けた鳥肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

低温ロースト

鳥肉を低温でローストする際には、この調理パスを選択します。 鳥肉を夜間に、または厨房に担当者がいないが、サクっとした皮で仕上げたい場合も、この調理パスを選択します。

希望の芯温に到達すると庫内の温度が低下するので、**保温**オプションを用いて調理品を長い間庫内に置いておく場合でも、最高の品質とジューシーさが保たれます。 このようにして庫内の温度を下げても、食品は衛生的に問題無く調理されます。

衣揚げ

切り分けて衣を付けた鳥肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

北京ダック

伝統的な北京ダックの調理の際には、この調理パスを選択します。

七面鳥ロースト

丸ごとの、または切り分けた七面鳥を調理する際には、この調理プロセスを選択します。 詰め物をした七面鳥を調理する際には、この調理パスを選択します。

蒸し煮
鳥肉を蒸し煮する際には、この調理パスを選択します。

タンドール
タンドールペーストでマリネした鶏肉を高温で調理したい場合には、この調理パスを選択します。

漬け焼き
鳥肉を漬け焼きだれに漬け込んでから適切な庫内環境で調理したい場合には、この調理パスを選択します。

5.2.2 肉

ベーコン
朝食用のベーコンを調理する際には、この調理パスを選択します。

クリスピーロースト
大きな皮付き肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

豚の角煮
醤油味の豚の角煮を調理する際には、この調理パスを選択します。

湯通し/煮る
天然または人工の皮に詰められたボイルソーセージを調理する際には、この調理パスを選択します。

チャーシュー
チャーシューを調理する際には、この調理パスを選択します。

コチニータ・ピビル
メキシコ風のコチニータ・ピビル、または食材から出る水分の中で煮る料理を調理する際には、この調理パスを選択します。 庫内環境がこうした蒸し煮料理に合わせて最適化されます。

クリスピーローストポーク
中華風のクリスピーローストポークを調理する際には、この調理パスを選択します。

パイ包み焼き
肉を生地で包んで、または塩釜で調理する際には、この調理パスを選択します。

揚げる
肉を揚げる際には、この調理パスを選択します。

ロースト
大きな肉をローストする際には、この調理パスを選択します。

グリル
肉にグリルの焼き目をつけて調理する際には、この調理パスを選択します。

半保存食品
肉を用いて、ボイルソーセージ、ラグーまたはグーラッシュなどの半保存食品を調理する際には、この調理パスを選択します。半保存食品を安全に調理するには、蓋付きの参照用容器が必要となります。

1. 参照用容器の蓋に穴を開けます。ここでは芯温センサーを使用しないでください。
2. 食品を希望の容器に入れ、蓋を閉めます。
3. 調理パスを開始し、ユニットに投入します。
4. 参照用容器の蓋の穴に芯温センサーを挿入します。

調理パス**半保存食品**では、F値が0.3に調整されます。このようにして調理された半保存食品は、10°C未満の温度で保存された場合、最大6か月の保存が可能です。

ケバブ

ケバブを調理する際には、この調理パスを選択します。

煮る

ボイルドビーフやテリーヌといった、通常は液体の中で調理される肉料理を調理する際には、この調理パスを選択します。

ソテー

通常はフライパンで炒める肉、または非常に薄くスライスした肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

レバーケーゼ

レバーケーゼを調理する際には、この調理パスを選択します。

ロモ・サルタード

ペルー風のロモ・サルタードまたは細切り肉牛肉のさっと煮を調理する際には、この調理パスを選択します。

低温ロースト

皮付きの肉を低温ローストする際には、この調理パスを選択します。 鳥肉を夜間に、または厨房に担当者がいない時に調理する際も、この調理パスを選択します。

煮込む

煮込みうどんを調理する際には、この調理パスを選択します。

衣揚げ

衣を付けた肉を調理する際には、この調理パスを選択します。

ローストビーフ

ローストビーフを調理する際には、この調理パスを選択します。

ソテー

肉をソテーする際には、この調理パスを選択します。

蒸し煮

蒸し煮を調理する場合、またはシチューなどで細かく刻んだ肉を煮る際には、この調理パスを選択します。
蒸し煮料理を配膳温度にまで加熱する際には、Finishingモードで適切な調理パスを選択します。

漬け焼き

肉を漬け焼きだれに漬け込んでから適切な庫内環境で調理する際には、この調理パスを選択します。

5.2.3 魚

ソテー

尾頭付きまたは切り身の魚を、皮つきまたは無しで、マリネして、または野菜の上に載せて調理する際には、この調理パスを選択します。

スチーム

尾頭付きまたは切り身の魚、シーフード、テリーヌをスチームする際には、この調理パスを選択します。

中華風の蒸し物

中華風の蒸し魚を調理する際は、この調理パスを選択します。

魚の塩釜

魚の塩釜を調理する際には、この調理パスを選択します。

揚げる

肉を揚げる際には、この調理パスを選択します。

グリル
尾頭付きまたは切り身の魚を、皮つきまたは無しでグリルする際には、この調理パスを選択します。

ムケッカ
ブラジルのムケッカまたはその他の魚シチューなど、まず食材を焼き付けてから液体を注いで作る料理を調理する際には、この調理パスを選択します。

煮魚
鯖や白身魚などの魚をだしの中で煮る際には、この調理パスを選択します。

タコ
タコやイカを液体の中で加熱する際には、この調理パスを選択します。

衣揚げ
尾頭付きまたは切り身の魚を、衣を付けて調理する際には、この調理パスを選択します。

ソテー
シーフードをソテーする際には、この調理パスを選択します。

蒸し煮
魚を蒸し煮する際には、この調理パスを選択します。

中華風の蒸し煮
中華風の蒸し煮魚を調理する際は、この調理パスを選択します。

漬け焼き
漬け焼きだれに漬け込んだシーフードを高温で調理する際には、この調理パスを選択します。

5.2.4 卵料理とデザート

ホットデザート
セモリナ粉や米のキャセロール、シュトルーデル、焼きりんご、カイザーシュマールンなどの甘いキャセロール料理を調理する際には、この調理パスを選択します。 インスタント食品を調理する際も、この調理パスを選択します。

蒸し菓子
蒸しパンやイースト・ダンプリングといった蒸し菓子を調理する際には、この調理パスを選択します。

スクランブル /玉子焼き
目玉焼き、スクランブルエッグ、オムレツを調理する際には、この調理パスを選択します。

ゆで玉子
卵を様々な固さでゆでる、または卵をポーチする際には、この調理パスを選択します。

ポーチドエッグ
ポーチドエッグを調理する際には、この調理パスを選択します。

プリン/茶わん蒸し
茶わん蒸しやフランを調理する際には、この調理パスを選択します。

コンポート
果物を煮る際には、この調理パスを選択します。

温泉卵
温泉卵を調理する際には、この調理パスを選択します。

スクランブルドエッグ
スクランブルエッグを調理する際には、この調理パスを選択します。

目玉焼き
目玉焼きを調理する際には、この調理パスを選択します。

5.2.5 野菜とサイドディッシュ

クリスプアップ
野菜やサイドディッシュを炒める際には、この調理パスを選択します。

グラタン/ラザニャ
パスタや野菜のキャセロール、パエリア、または詰め物をした野菜などをグラタン調理する際には、この調理パスを選択します。

ベイクドポテト
丸ごとのジャガイモを使ってポテトベイカーでベイクドポテトを調理する際には、この調理パスを選択します。

冷凍生地
通常はオーブンで調理する、薄いインスタント製品のサイドディッシュを調理する際には、この調理パスを選択します。

ビリヤーニ
インドのビリヤーニなどの米料理を調理する際には、この調理パスを選択します。

粥
粥や雑炊を調理する際には、この調理プロセスを選択します。

スチーム
野菜、新鮮なまたは冷凍のサイドディッシュ、または切っていないジャガイモをスチームする際には、この調理パスを選択します。

点心
点心を調理する際には、この調理パスを選択します。

ダブルボイルドスープ
中華風のダブルボイルドスープを調理する際には、この調理パスを選択します。

煮込む
ラタトゥイユ、赤キャベツ、玉ねぎなどの野菜やサイドディッシュをブレゼする際には、この調理パスを選択します。

煮詰める
果物や野菜を（密閉保存用に）煮詰める際には、この調理パスを選択します。 煮詰めて密閉保存するには、蓋付きの参照用容器が必要です。

1. 参照用容器の蓋に穴を開けます。 ここでは芯温センサーを使用しないでください。
2. 食品を希望の容器に入れ、蓋を閉めます。
3. 調理パスを開始し、ユニットに投入します。
4. 参照用容器の蓋の穴に芯温センサーを挿入します。

調理パス**煮詰める**では、F値が0.1に調整されます。 半保存食品の調理ではありません。

揚げる
野菜やサイドディッシュを揚げる際には、この調理パスを選択します。

グリル
野菜やサイドディッシュにグリルの焼き目をつけて調理する際には、この調理プロセスを選択します。

豆類
インドのダール、または乾物の豆類を調理する際には、この調理パスを選択します。

炒め物
炒め物をする際には、この調理パスを選択します。

ポテトグラタン
ポテトグラタンやその他のポテトを使ったキャセロール料理を調理する際には、この調理パスを選択します。

ダンプリング
ダンプリングや団子を調理する際には、この調理パスを選択します。

マカロニグラタン
ノルウェー風のマカロニグラタンを調理する際には、この調理パスを選択します。

煮る
煮物を調理する際には、この調理パスを選択します。

パスタとソース
ペンネやトルテリーニなどの乾燥ショートパスタを、ソースの中で下茹でせずに調理する際には、この調理パスを選択します。 パスタは、調理パスの終了後すぐに配膳できます。

フライドポテト
市販の下揚げされたフライドポテトを調理する際には、この調理パスを選択します。

チャーハン
チャーハンを調理する際には、この調理パスを選択します。

スチームドライス
米、または丸麦やクスクスといった穀物食品をスチームする際には、この調理パスを選択します。

炊飯
炊飯する際には、この調理パスを選択します。

乾燥
野菜、キノコ、果物を乾燥させる際には、この調理パスを選択します。 食材を薄く切っておくと、良好な仕上がりになります。

トトポス
メキシコのトトポスやトルティーヤチップスを調理する際には、この調理パスを選択します。

5.2.6 ベイクアイテム

焼成
新鮮なまたは冷凍のベイクアイテムを焼成する、または前回のサービスのベイクアイテムをもう一度焼成する際には、この調理パスを選択します。

バゲット
新鮮なまたは半焼成済みのバゲットを焼成する際には、この調理パスを選択します。

パイ生地
デニッシュ生地またはパイ生地の菓子を調理する際には、この調理パスを選択します。

パン
新鮮なまたは半焼成済みのパンを焼成する際には、この調理パスを選択します。

プチパン

新鮮なまたは半焼成済みのプチパンを焼成する際には、この調理パスを選択します。

チーズケーキ

ニューヨーク・チーズケーキを焼き色を付けずに焼成する際には、この調理パスを選択します。 様々な焼き色を付けてドイツ風チーズケーキを焼成したい場合は、調理パスチーズケーキを選択します。

クロワッサン

クロワッサンや、焼く前に蒸さなくてはいけないペストリーを調理する際には、この調理パスを選択します。

エクレア

シュー皮を使ったデリケートなペストリーを調理する際には、この調理パスを選択します。

マカオ風エッグタルト

マカオ風エッグタルトの調理の際には、この調理パスを選択します。

発酵

新鮮なまたは冷凍のイースト生地と酸生地（サワードウ）を発酵させる場合には、この調理パスを選択します。

発酵菓子

編みパンや渦巻きパン、フルーツをトッピングしたイースト生地など、新鮮なイースト生地を使ってケーキやペストリーを焼成する場合は、この調理パスを選択します。

チーズケーキ

様々な焼き色段階でチーズケーキを焼成する際は、この調理パスを選択します。 ニューヨーク・チーズケーキを焼成する際は、調理パスチーズケーキを選択します。

クッキー

クッキーやタルト生地といった、ミュルベタイクで作るペストリーを調理する際には、この調理パスを選択します。

ケーキ

ケーキやビスキュイ生地を調理する際には、この調理パスを選択します。

プレッツェル

プレッツェルを焼成する際には、この調理パスを選択します。

メレンゲ

メレンゲなどの卵白を使ったペストリーを調理する際には、この調理パスを選択します。

マフィン

マフィン型でマフィンを焼成する際は、この調理パスを選択します。

ポンデケージョ

新鮮なまたは冷凍のブラジル風ポンデケージョをベイクする際は、この調理パスを選択します。

デニッシュ

デニッシュ生地やベーグルなど、焼成する前に蒸さなくてはいけないペストリーを調理する際には、この調理パスを選択します。

ピザ

グリル・ピザ用プレートでピザ、トッピングした生地やイースト生地を焼成する際は、この調理パスを選択します。

サモサ

カレーが入ったインド風のサモサを調理する際には、この調理パスを選択します。

ソフトブレッド
バーガーバンやレーズンロールなど、表面が茶色くて少しサクッとしたパンを調理する際には、この調理パスを選択します。

5.2.7 Finishing

ホテルパン配膳
冷蔵された調理済みの食品をホテルパンの中で配膳温度に再加熱する際には、この調理パスを選択します。

火を通す
焼き付け済みの食品を希望の芯温にまで加熱し、その状態を保ちたい場合は、この調理パスを選択します。

保温
サービス中に食品を保温する際には、この調理パスを選択します。

プレート・アラカルト
アラカルト営業で、皿に盛りつけられた料理を配膳温度に再加熱する際には、この調理パスを選択します。

バンケット・システム
会議、結婚式、ケータリングなどで同時に多数の皿を提供する際には、この調理パスを選択します。

グラタン
豚のすね肉ローストや焼き豚など、調理済みの品を配膳温度に再加熱する際には、この調理パスを選択します。

5.3 食品をスマートに調理する

5.3.1 インテリジェントな調理パスを呼び出す

インテリジェントな調理パスを呼び出すには2つの方法があります。

- iCookingSuiteを介して
- プログラミングモード [▶ 59]を介して

iCookingSuite

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。

> iCookingSuiteでインテリジェントな調理パスiCookingSuite呼び出すには3つの方法があります。

- 希望の調理モードを選択 - **野菜とサイドディッシュ**など。
- 希望の調理方法を選択 - **グリル**など。
- 希望の調理モードと調理方法を選択。

選択した後に、該当するインテリジェントな調理パスが表示されます。

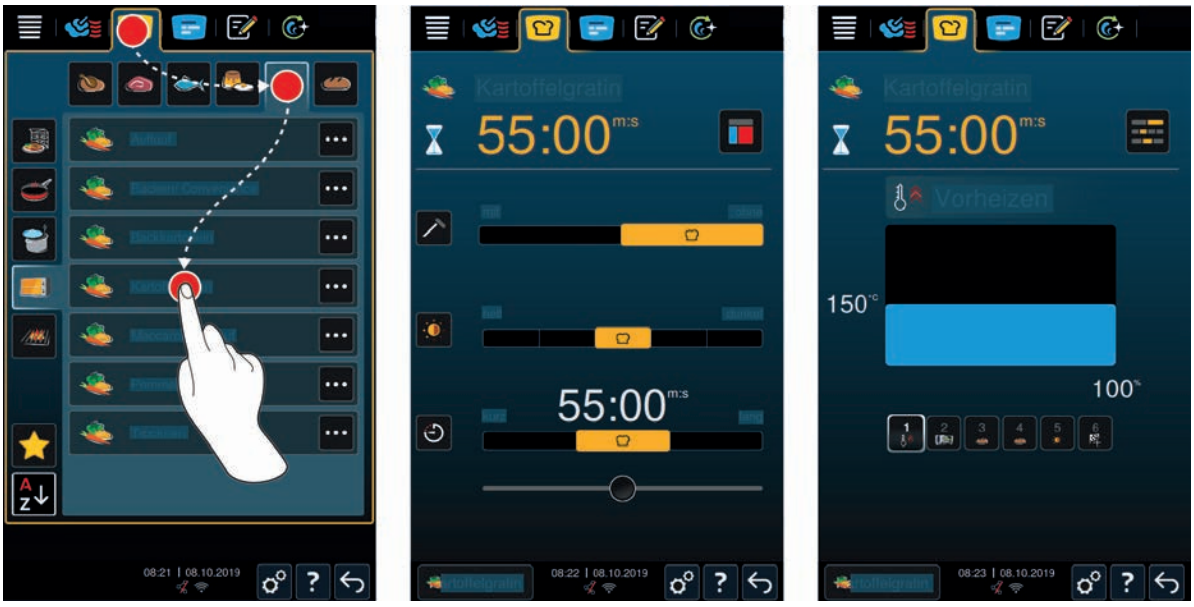
プログラミングモード

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。

> 保存されたインテリジェントな調理パスがすべて表示されます。

5.3.2 インテリジェントな調理パスをスタートする

ここでは、調理パス**ポテトグラタン**を用いて、インテリジェントな調理パスがどのように機能するかをご紹介します。様々な調理パラメータと理想的な調理手順の順序を備えたインテリジェントな調理パスによって、常に希望の仕上がりが得られます。



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
3. ボタンを押してください。 **ポテトグラタン**

> インテリジェントな調理パスが開始され、調理スペースが保存された環境にあわせて予熱されます。

4. 調理パラメータを用いて、希望の仕上がりを設定します。 [▶ 35] 例えば、芯温、焼き色段階、時間など。

> しばらくすると、表示がコックピット [▶ 40]に変わります。

> 設定された環境になると、ユニットに投入するように求められます。

5. ユニットに投入してください。
6. ユニットの扉を閉めてください。

> 調理パスが続行します。

7. ユニットのリクエストに従ってください。

> 調理時間が終了すると、または希望の芯温に達すると、シグナル音が鳴り、料理が希望の仕上がりに達したかどうかを確認するように求められます。

8. 仕上がりが希望を満たしている場合は、調理スペースから食品を取り出します。
9. 仕上がりがまだ希望の状態でない場合は、提案されたオプションのいずれかで調理パスを続行します。

5.3.3 開始時間のプリセット

開始時間のプリセット機能によって調理パスの開始時間を分単位で設定できます。 これにより、安価な夜間電力または変動電力料金を利用してユニットを1日24時間理想的に稼働することなどが可能になります。

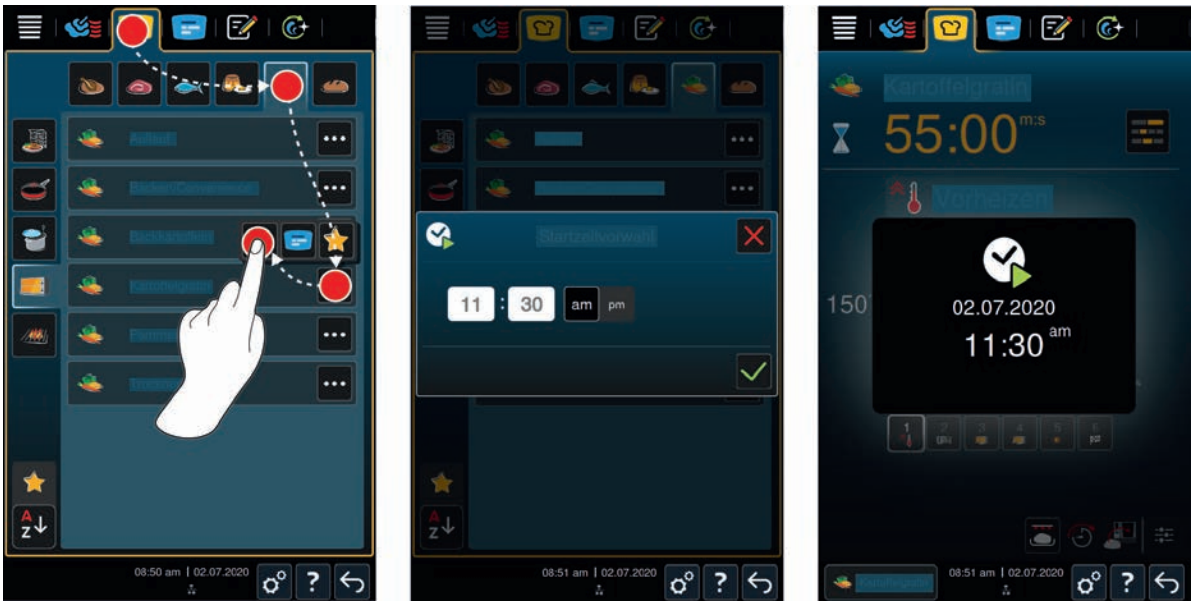
⚠ 警告

加熱されていない状態の庫内に食品を長時間放置すると、食品に細菌が発生する可能性があります。

無菌状態でない食品は、食品による感染や中毒を引き起こす可能性があります。

1. 庫内に食品を長時間放置しないでください。

この章では、調理パス**ポテトグラタン**を用いて、開始時間のプリセットをどのように設定するかをご紹介します。



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
3. 調理パス**ポテトグラタン**の横にある以下のボタンを押してください。•••
4. ボタンを押してください。
5. 開始時間を入力してください。
6. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

> 調理パスの調理パラメータが表示されます。 仕上がりは希望にあわせて設定できます。 開始時間のプリセットが有効になったことがすぐに表示されます。

7. ユニットに投入してください。
8. ユニットの扉を閉めてください。

>> 設定した時間に調理プロセスが開始します。 開始時間のプリセットを中断するには、以下のボタンを押して、ホールドしてください。

5.4 仕上がりを自分の希望にあわせて調整する

選択したインテリジェントな調理パスに応じて、異なる調理パラメータと機能が表示されます。 調理パスは、理想的な仕上がりを達成するために、お使いの国の標準設定を用います。 簡単なジェスチャ [▶ 17]または中央ジョグダイヤル [▶ 17]で調理パラメータを希望にあわせて調整し、追加機能を選択することができます。 この設定に応じて、調理パスの流れが変化します。 調理パスの進捗状況はいつでもCockpitで監視[▶ 40]できます。

5.4.1 調理パラメータ

焼き付け段階

この調理パラメータでは、食品を焼き付けるかどうかを設定します。段階を希望にあわせて選択して、焼き付けの強度を調整します。焼き付けの段階を高くし、調理時間を短くすることにより、調理ロスなどを抑えられます。**なし**で選択した場合、調理ステップ**焼き付け**はスキップされます。すでに焼き付けた小さめの肉に低温で火を通したい場合は、**なし**を選択します。

注

一部の調理パスでは、一番低い段階も焼き付け段階となっています（「肉のロースト」など）。ここでは「焼き付けなし」オプションは利用できません。

調理パスの最後に食品の表面をカリっと仕上げたい場合は、低い焼き付け段階を適用します。

焼き付けの温度は非常に高いので、食品の外側は確実に殺菌されます。食品はこのようにして、低い芯温でも衛生的に調理されます。

焼き色

この調理パラメータでは、どの程度の焼き色をつけるかを設定します。 段階を希望にあわせて選択して、焼き色の強度を調整します。 褐変を促進するスパイス、ハーブ、またはペーストでマリネされた食品には、より速く、より濃い焼き色がつきます。 こうした場合は、低い焼き色段階を選択してください。

食品の厚さ

この調理パラメータでは、食品が厚いか薄いかを設定します。食品の厚さが2センチ以下の場合は、**芯温センサーを使用しない**を選択します。食品の厚さが2センチ以上の場合は、**芯温センサーを使用する**を選択します。

食品のサイズ

この調理パラメータでは、食品の大きさを設定します。

- 重量53g以上の卵には**小**を選択します。重量64g以上の卵に**大**を選択します。

庫内の湿度 （スチーム点火中、上矢印が点灯します）

この調理パラメータでは、庫内の湿度を設定できます。

Finishingまたは真空調理をおこなう場合は、以下の設定を選択してください。

段階	対象
段階1 – ドライ	追加の湿気を必要としない食品（フライ、フライドポテトなど）を調理するときに、この段階を用いてください。
段階2	追加の湿気が少し必要となる食品（野菜の炒め煮など）を調理するときに、この段階を用いてください。
段階3	異なる種類の食品を同時に調理するときに、この段階を用いてください。
段階4–ウェット	追加の湿気を多く必要とする食品（炊飯、魚のポーチなど）を調理するときに、この段階を用いてください。

庫内温度

この調理パラメータでは、庫内の温度を設定できます。

- ヒーターが起動して、設定した庫内温度に達すると、次のアイコンが表示されます。
- 庫内温度に達すると、次のアイコンが表示されます。

以下の手順で、現在の庫内の湿度と温度を呼び出すことができます。

1. 以下のボタンを押したままにしてください。

> 10秒後に現在の庫内温度が表示されます。

2. ボタンを放すと、設定されたパラメータ値に戻ります。

調理時間

この調理パラメータでは、調理する品が希望の仕上がりまたは希望の火の通り具合に達する時間を設定できます。 ユーザーがおこなった設定で継続的にユニットを動作させることが可能な調理パスもあります。 このためには、連続運転を起動してください。

1. **連続運転**と表記されている段階を選択してください。

調理時間を設定した場合は、調理パラメータ**芯温**は利用できません。

芯温センサー

この調理パラメータでは、芯温センサーを用いて調理するかどうかを設定します。その後、希望する食品の芯温を設定できます。食品のサイズが20mm以上の場合、芯温センサーを使用することをお勧めします。

芯温

この調理パラメータでは、芯温または食品の火の通り具合を設定できます。

芯温を調整する際には、ユニットをご使用の国で当該の食品に適用される衛生規制を遵守してください。

加熱の度合

この調理パラメータでは、食品の加熱の度合を設定できます。各段階には一定の芯温が割り当てられており、これらは希望にあわせて調整できます。低温調理をおこなう場合、ホールド時間により、芯温は他の調理方法よりも最大で10°C低くなります。鳥類を調理するときは、衛生面での問題がないように、芯温を常に最低でも72°Cに設定します。ご使用の国のHACCP規制を遵守してください。

デルタT調理

この調理パラメータにより、庫内温度と芯温との間に一定の差を保ちながら、食品を調理できます。 庫内温度は、芯温と一定の差を保ちながらゆっくりと上昇するので、食品はゆっくり、そして非常に優しく調理されます。 目減りを最小限に抑えることができます。 差は10℃～60℃で設定できます。 その後、希望の芯温を設定します。

庫内温度と芯温の差が小さいほど、ゆっくりと優しく調理されます。 庫内温度と芯温の差が大きいほど、調理のスピードが速くなります。

調理速度

この調理パラメータでは、庫内の温度管理を設定できます。**低温**を選択すると、食品は低温で長時間調理されます。**普通**を選択すると、食品はこれより高い温度で、もっと短い時間調理されます。**注！ 低温から普通に切り替えると、調理プロセスを加速することができます。**

5.4.2 追加機能

庫内の湿度

この追加機能により、庫内の湿度を設定できます。 これには2つの段階があります。 選択した段階が高いほど、庫内の湿気が高くなり、調理パス全体を通して湿度が高くなります。

湿度を上げる必要がない場合は、以下のボタンを押してください。 庫内に追加の水分が供給されません。

発酵

この追加機能により、理想的な温度のもと庫内で発酵をおこなえます。 5つの段階があります。 選択した段階が高いほど、庫内での発酵の時間が長くなります。 発酵させずに調理する場合は、以下のボタンを押してください。

強制加湿

この追加機能により、調理中に、加湿ノズルからの水がヒーターに噴霧されます。 食品の表面が加湿され、蒸気が凝縮して、パリッとした皮に仕上がり、生地などの膨らみがよくなります。 庫内温度は30～260℃でなくてはいけません。

1. 以下のボタンを押したままにしてください。

>> ボタンを押していいる間、加湿ノズルからファンホイールに水が噴霧されます。

スチーム強制加湿

この追加機能により、ベイクの開始時に水分が庫内に供給されます。 食品の表面が加湿され、蒸気が凝縮して、パリッとした皮に仕上がり、生地などの膨らみがよくなります。 選択した段階が高いほど、庫内に供給される水分が多くなります。 加湿なしで調理する場合は、以下のボタンを押してください。

風量

この追加機能により、ファンホイールの回転速度を設定できます。 これには2つの段階があります。 選択した段階が高いほど、風速が高くなります。 小さく、繊細な食品には低い段階を選択してください。

5.4.3 リクエスト

中断する

進行中の全ての調理パスが中断されます。

投入

ユニットに食品を投入するよう求められます。

確認
アクションを確認するよう求められます。

塗る
食品に何かを塗るよう求められます（ベイク食品に卵を塗るなど）。

切り込みを入れる
食品に切り込みを入れるよう求められます（皮やベイク食品など）。

芯温センサーを再び差し込む
芯温センサーを再び食品に挿すよう求められます。

芯温センサーが食品に入っている
芯温センサーを食品に挿すよう求められます。

挿す
食品に挿すよう求められます（クリスピーポークなど）。

補充
ホテルパンに液体を補充するよう求められます（蒸し煮などの際）。

混ぜる
食品を混ぜるよう求められます（トトポスなど）。

5.4.4 情報

調理パスの進行中には、ユニットが現在実行している調理ステップが表示されます。

予熱
ユニットが、マニュアルモードまたはインテリジェント調理パスで標準設定として保存された温度に予熱されます。

残り時間
インテリジェントな調理パスの終了までに必要な時間が表示されます。

調理パスの終了
調理パスが終了しました。

5.4.5 オプション

調理パスを開始すると、利用できる全てのオプションが表示されます。 **グラタン**と**保温**の各オプションは、調理パスがすでに進行している際でも選択できます。 **芯温センサーの差し替え**、**新規投入**、**時間継続**、**配膳温度に温める**の各オプションは、調理パスが終了してから選択できます。

保温
このオプションによって、庫内環境を時間または芯温をもとにして維持できます。このオプションを選択すると、食品を最長で24時間、庫内温度または事前設定した芯温に維持できます。これにより、火が通り過ぎることを回避できます。目減りをなるべく低く抑えるため、**保温**オプションで食品を庫内に入れておくことは短時間に留めるようお勧めします。

低温ローストなどの一部の調理パスでは、**保温**オプションは最後の調理ステップとなっており、希望の仕上がりに達すると、自動的にこれが開始されます。異なる大きさの食品を調理する場合は、すべての食品が目標の芯温に達するように、保温時間を長めに設定します。

よく乾燥熟成された肉、小さめの肉片、ジビエなどを長い間**保温**オプションで保管することはお勧めできません。一方、とても新しく、十分に乾燥熟成されていない牛肉はとても柔らかく仕上がります。

1. **保温**オプションを調整するには、以下のボタンを押してください。

2. パラメータを希望にあわせて調整してください。

>> 調理パスが終了すると、調理ステップ**保温**が自動的に開始します。

挿し直し

芯温センサーを使用して、異なるサイズの食品または異なる食品を、異なる火の通り具合で調理する場合、このオプションを選択します。

1. 設定の芯温に達したら、ユニットの扉を開きます。
2. 芯温センサーを、大きい食品または芯温の高い食品に挿入します。
3. 庫内から小さい食品をすべて取り出します。
4. ユニットの扉を閉めてください。
5. ボタンを押してください。

> 芯温センサーを設定できるウィンドウが表示されます。

6. 希望する芯温を選択します。

>> 設定は数秒後に自動的に適用されます。

食品がすべて希望の芯温に達するまで、この手順を繰り返します。

新規投入

このオプションによって、ユニットに新規投入し、定義された調理パラメーターのもとで調理パスを続行します。

まずユニットから品を取り出して、次に新規投入をおこなうように求められます。 新規投入して、ユニットの扉を閉めると、調理パスが続行します。

時間継続

このオプションでは、時間を設定して調理パスを続行できます。 このオプションを調理パス終了の際に選択すると、ウィンドウが表示され、その調理パスを継続する時間を設定できます。

1. 希望の時間を選択してください。

>> 設定は数秒後に自動的に適用されます。

コックピットから調理パラメータに戻ると、概要がグレーで表示されます。 調理パラメータを変更することはできません。 設定した時間が経過したら、ユニットから品を取り出すか、オプションとして調理パスを続行することができます。

グラタン

このオプションによって、サクサクした表面とローストの風味が得られるように食品を焼き上げられます。

混合投入の場合は、グラタン調理をしたくない食品をユニットから取り出します。 その次に**グラタン**オプションを開始します。

調理中に容器の中で液状の脂肪が蓄積した場合は、**グラタン** オプションを開始する前に容器を交換してください。 これで焼成時に煙が発生することを防げます。

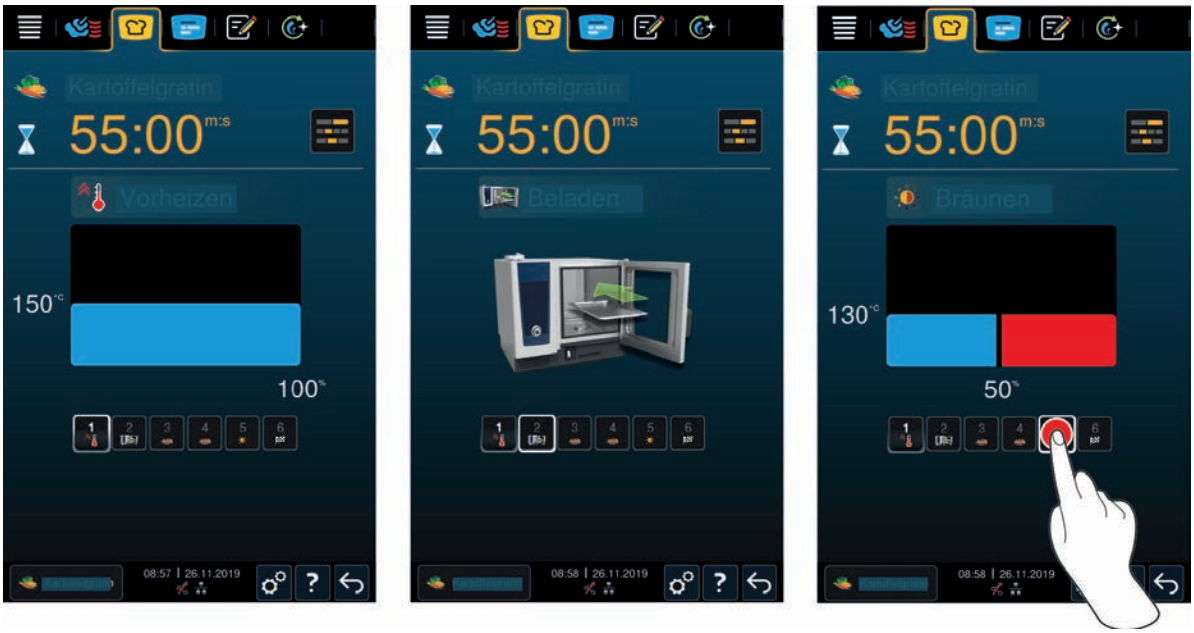
グラタン調理が終わってもまだ希望の食感または焼き色になっていない場合は、**時間継続**オプションを選択します。 次に、追加のグラタン調理時間を設定できます。

グラタン調理は、レアで仕上げる食品には適していません。 温度が高すぎて、縁が灰色がかってしまいます。

1. **グラタン**オプションを調整するには、以下のボタンを押してください。
2. パラメータを希望にあわせて調整してください。

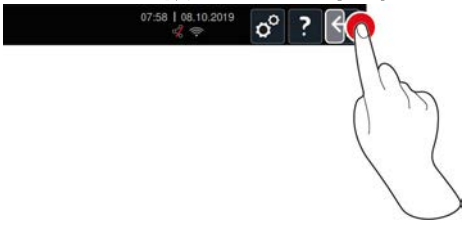
>> 調理パスが終了すると、調理ステップ**グラタン**が自動的に開始します。

5.5 スマートな調理パスの監視



スマートな調理パスを開始すると、ディスプレイがコックピットに変わります。 スマートな調理パスが順を追って処理する調理ステップはすべて、ここに表示されます。 アクティブな調理ステップはマークされています。 後続の調理ステップはグレーで表示されます。 調理ステップが完了すると、次の調理ステップが自動的に表示されます。

5.6 スマートな調理パスの中断



1. 以下のボタンを押したままにしてください。 ↩
> 調理パスが中断します。 スタート画面が表示されます。

5.7 スマートな調理パスの並べ替え

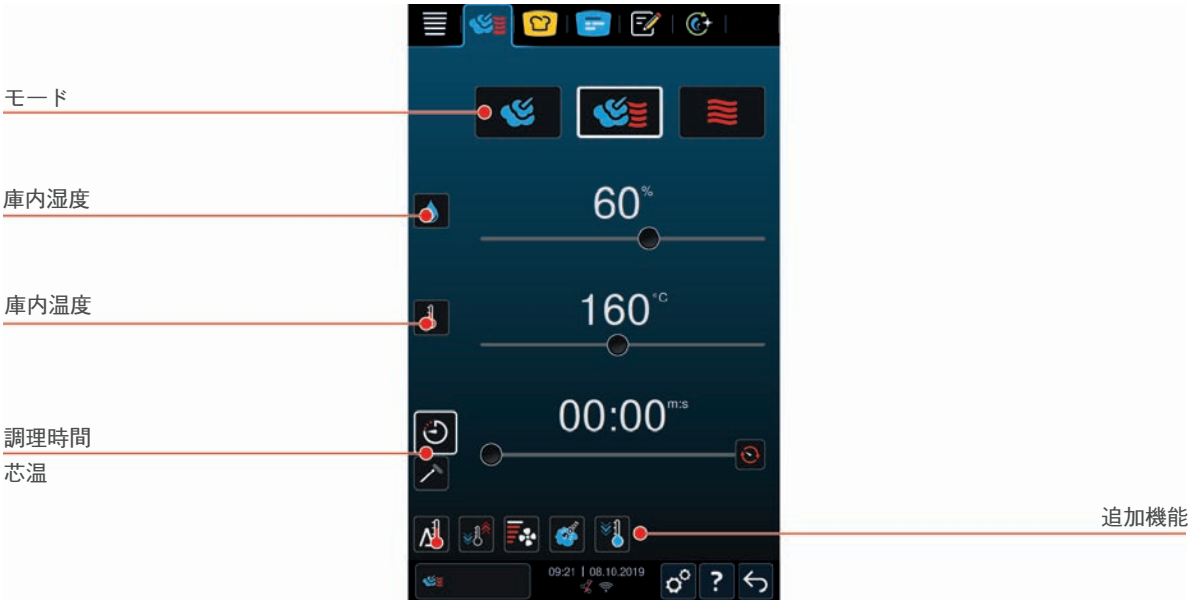
iCookingSuiteでは、スマートな調理パスをアルファベット順または使用頻度順に並べ替えることができます。

1. スマートな調理パスを並べ替えるには、以下のボタンを押してください。 A↓Z
2. 使用頻度順にスマートな調理パスを並べ替えるには、以下のボタンを押してください。⭐。このボタンを押すと、先にお気に入りとして選択されていた調理パスが上方に並べ替えられます。

6 マニュアル調理

iCombi Proのマニュアル調理モードはユーザーの職人技をサポートします。

このモードでは、環境を設定して、スチーム調理するか、ホットエアー調理するか、スチームとホットエアーのコンビネーションで調理するかを選択できます。 ここでは、庫内温度、風速、調理時間を設定し、必要となるすべての決定を自らおこないます。 したがって、自らがちょうど望むように料理を仕上げることができます。



6.1 仕上がりを自分の希望にあわせて調整する

6.1.1 調理パラメータ

庫内の温度

この調理パラメータでは、庫内の温度を設定できます。 **スチーム**モードで温度を沸点に設定すると、次のアイコンが表示されます。

以下の手順で、現在の庫内の湿度と温度を呼び出すことができます。

1. 以下のボタンを押したままにしてください。
> 10秒後に現在の庫内温度が表示されます。
2. ボタンを放すと、設定されたパラメータ値に戻ります。

庫内の湿度

この調理パラメータでは、庫内の湿度を設定できます。

- **スチーム**モードでは庫内湿度は100%になり、これは変更できません。
- **コンビ**モードでは、食品からの水分に加えて、スチーム発生器からの水分が加えられます。 設定された庫内湿度を超えると、除湿されます。
- **ホットエアー**モードでは、水分はスチーム発生器から出るのではなく、食品から出ます。 設定された庫内湿度を超えると、除湿されます。

調理時間

この調理パラメータでは、調理する品が希望の仕上がりに達する時間を設定できます。 調理時間を設定した場合は、調理パラメータ**芯温**は利用できません。

あるいは、ユーザーがおこなった設定で継続的にユニットを動作させることができます。 このためには、連続運転を起動してください。

1. ユニットを連続運転で動作させるには を押すか、次のメッセージが表示されるまで制御値「調理時間」を右にスライドします。 **連続運転**

芯温

この調理パラメータでは、食品の目標芯温を設定できます。 芯温を設定している場合、調理パラメータ**調理時間**は使用できません。

6.1.2 追加機能

デルタT調理

注
調理時間を設定したデルタT調理でも、芯温センサーを食品に挿入しなくてはいけないことにご注意ください。

この追加機能により、庫内温度と芯温との間に一定の差を保ちながら、食品を調理できます。庫内温度は、芯温と一定の差を保ちながらゆっくりと上昇するので、食品はゆっくり、そして非常に優しく調理されます。これで目減りが最小限に抑えられます。温度差は20 °C～60℃で選択できます。庫内温度と芯温の差が小さければ小さいほど、ゆっくりと優しく調理されます。庫内温度と芯温の差が大きければ大きいほど、調理のスピードが速くなります。

目標温度または希望の調理時間を設定できます。食品の目標芯温を設定すると、庫内温度は設定されたデルタ温度の差と設定された芯温によって自動的に制御されます。食品の調理時間を設定すると、庫内温度は設定されたデルタ温度の差と設定された調理時間によって自動的に制御されます。

環境の設定

この機能により、調理パスの目標値にあわせて庫内温度を調整できます。 例えば、調理過程をグリルからベイクに変更すると、庫内が冷却されます。 ベイクからグリルに切り替えると、庫内の温度は高くなります。

風量

この追加機能により、ファンホイールの回転速度を設定できます。 選択した段階が高いほど、風速が高くなります。 小さく、繊細な食品には低い段階を選択してください。

強制加湿

この追加機能により、調理中に、加湿ノズルからの水がヒーターに噴霧されます。 食品の表面が加湿され、蒸気が凝縮して、パリッとした皮に仕上がり、生地などの膨らみがよくなります。 庫内温度は30～260℃でなくてはいけません。

1. 以下のボタンを押したままにしてください。

>> ボタンを押していいる間、加湿ノズルからファンホイールに水が噴霧されます。

クールダウン機能

高温で調理した後すぐに庫内の温度を下げる必要がある場合は、クールダウン機能で庫内を冷却できます。

✔ エアーバッファーが正しくロックされている。

1. ボタンを押してください。

> どの温度にまで庫内を冷却したいか選択してください。

2. ⚠**警告！ 火傷の危険！ 扉を開ける際に、熱い蒸気が庫内から一気に噴出することがあります。** ユニット扉を開けてください。

>> ⚠**警告！ 怪我の危険！ 扉を開けても、ファンホイールは減速しません。 ファンホイールには触れないでください。** ファンホイールの速度が上がり、 庫内の温度が下がります。

6.1.3 リクエストと情報

調理中は、インテリジェントな調理パスと同じリクエストと情報 [▶ 38] を表示できます。

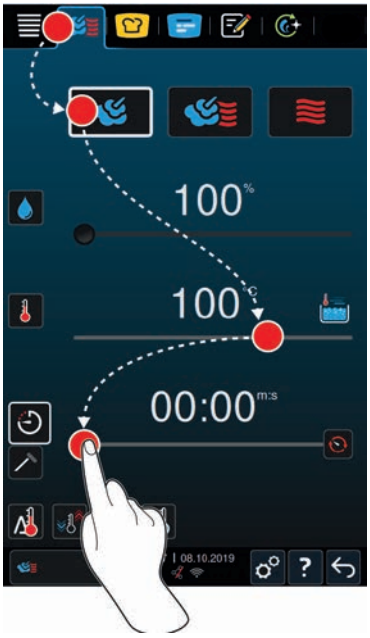
6.2 スチーム

6.2.1 庫内環境と温度領域

庫内環境	調理方法	庫内の湿度	庫内の温度
多湿	▪ スチーム	100%	30～130℃

庫内環境	調理方法	庫内の湿度	庫内の温度
	▪ 炒め煮 ▪ 湯がき ▪ 火を通す ▪ 炊く ▪ 真空調理 [▶ 46] ▪ 解凍 ▪ 保存		

6.2.2 スチーム調理



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
> ユニットが予熱されます。
3. 希望の調理スペース温度を設定してください。
4. 調理時間をもとに調理するには、以下のボタンを押してください。
5. 調理時間を設定してください。
6. 芯温をもとに調理するには、以下のボタンを押してください。
7. 芯温を設定してください。
> 設定された調理スペース温度に達すると、ユニットに投入するように求められます。
8. ユニットに投入してください。
>> 調理パスが続行します。 調理時間が終了すると、または希望の芯温に達すると、シグナル音が鳴り、料理が希望の仕上がりに達したかどうかを確認するように求められます。

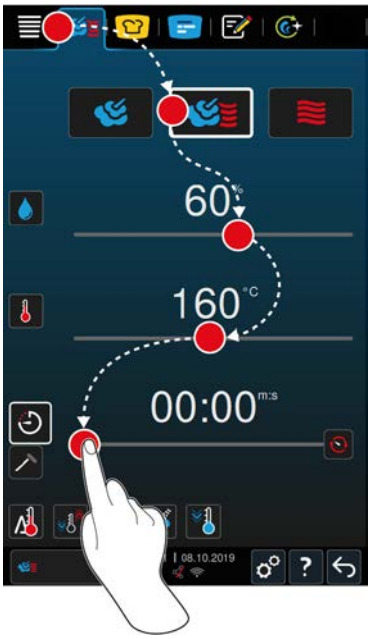
6.3 スチームとホットエアーのコンビネーション

6.3.1 庫内環境と温度領域

庫内環境	調理方法	庫内の湿度	庫内の温度
多湿で高温	▪ ベイク ▪ ロースト	0～100%	30～300 °C

庫内温度が260℃以上の状態で30分間ユニットを使用しないと、温度は自動的に260℃に下がります。 この30分以内に、扉を開けるなどの動きがあった場合、庫内温度はさらに30分間約260℃以上を維持します。

6.3.2 スチームとホットエアーのコンビネーションで調理する



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
> ユニットが予熱されます。
3. 希望のスチーム飽和状態を設定してください。
4. 希望の調理スペース温度を設定してください。
5. 調理時間をもとに調理するには、以下のボタンを押してください。
6. 調理時間を設定してください。
7. 芯温をもとに調理するには、以下のボタンを押してください。
8. 芯温を設定してください。
> 設定された調理スペース温度に達すると、ユニットに投入するように求められます。
9. ユニットに投入してください。
>> 調理パスが続行します。 調理時間が終了すると、または希望の芯温に達すると、シグナル音が鳴り、料理が希望の仕上がりに達したかどうかを確認するように求められます。

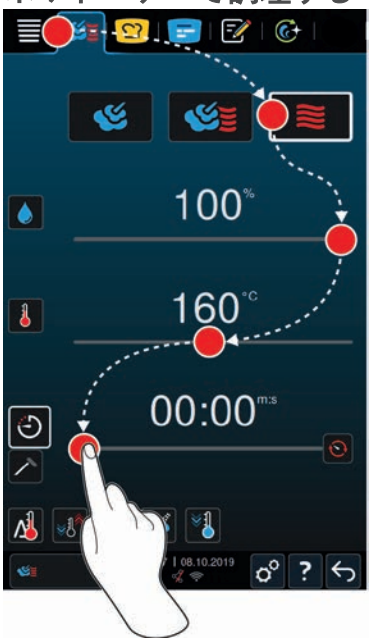
6.4 ホットエアー

6.4.1 庫内環境と温度領域

庫内環境	調理方法	庫内の湿度	庫内の温度
熱い	▪ ベイク ▪ ロースト ▪ グリル ▪ 揚げる ▪ グラタン ▪ グラッセ	0～100%	30～300 °C

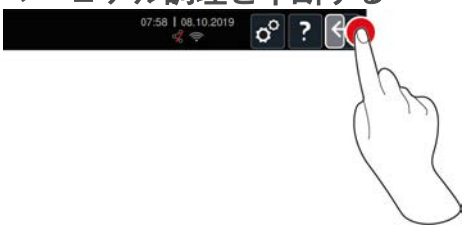
庫内温度が260℃以上の状態で30分間ユニットを使用しないと、温度は自動的に260℃に下がります。 この30分以内に、扉を開けるなどの動きがあった場合、庫内温度はさらに30分間約260℃以上を維持します。

6.4.2 ホットエアーで調理する



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
> ユニットが予熱されます。
3. 希望の調理スペース温度を設定してください。
4. 調理時間をもとに調理するには、以下のボタンを押してください。
5. 調理時間を設定してください。
6. 芯温をもとに調理するには、以下のボタンを押してください。
7. 芯温を設定してください。
> 設定された調理スペース温度に達すると、ユニットに投入するように求められます。
8. ユニットに投入してください。
>> 調理パスが続行します。 調理時間が終了すると、または希望の芯温に達すると、シグナル音が鳴り、料理が希望の仕上がりに達したかどうかを確認するように求められます。

6.5 マニュアル調理を中断する



1. 以下のボタンを押したままにしてください。
> 調理プロセスが中断されます。 スタート画面が表示されます。

7 真空調理

真空調理では、食品を下ごしらえ、味付け、マリネ、場合によっては焼き付けてから、真空調理用のバッグで真空化、調理します。こうして食品の持ち味を生かして調理して、自然な色あいや貴重なビタミン、成分を維持し、低温でゆっくりと調理することによってボリュームの低減を抑えることが可能になります。調理後は、食品を冷却する必要があります。配膳の前には、再びビニール袋の中で温め、袋から取り出し、料理に応じて仕上げます。

真空調理は、特に次の用途に適しています。

- クック＆チル

  中央の調理厨房で調理をおこない、サブ厨房に料理を届けます。これにより、実際に必要な料理だけをFinishingすることになるので、コストのかかる過剰生産を回避できます。

- ルームサービス

  料理または各部分を調理して、それらを冷却し、注文に応じてFinishingします。こうして、経験の浅いスタッフでも24時間、高いレベルでお客様に対応できるようになります。

- ダイエット食や軽食

  自然な風味と香りのあるヘルシーな料理をゆっくり、低温で作りましょう。風味が増すので、無塩調理でも味わいが豊かになります。

8 低温調理

大き目の肉や鳥類の調理には、手間のかかる監視と長年の経験が求められます。さらに、ユニットが数時間ブロックされてしまいます。けれども、この調理システムがあれば、これらの課題にも落ち着いて対処できます。ロースト、ボイル、または蒸し焼きなどをゆっくりと低温で、そして午後や作業のない時間帯など、あまり調理をおこなわない時間に実行できます。これで、1日24時間、ユニットを理想的に使用できます。また、夜間調理をする場合には、夜間料金を利用する等によりエネルギーを節約できます。

ヒント

低温調理中に電源が切れると、調理パスが中断されます。停電時間が15分未満の場合、調理パスは続行します。停電時間が15分以上の場合、ユニットは停電後にスタンバイモードになります。停電が発生した時点から調理パスを再開するか、または手動で食品を調理し終えなくてはいけません。

9 Finishing

Finishingを活用すると、食品の調理と配膳を切り離すことによって、調理に不可欠なもの、つまり、プラニング、メニューの計画、クリエイティブな盛り付けのための余裕が生まれます。保温による品質低下は最小限に抑えられ、完璧な食品品質が保証されます。

- 必要な料理だけを仕上げて、お客様の人数の変更にも楽に対応することができます。
- 調理時間と配膳時間が短くなるので、盛り付けの際の慌ただしさやトレスを回避できます。
- そしてスケジューリングを効率的に組み立て、お客様へのルートを短縮して、人件費を削減。
- また、複数のイベントを同時に実施し、追加費用なしで稼働率を高めることが可能になります。

Finishingを利用すると、レストラン、ホテル、企業ケータリングなどで、パーフェクトな品質で幅広い料理を調理できます。

- レストランでFinishingを活用

  料理を、まさに必要とするその時、Finishingで仕上げます。
- ホテルでFinishingを活用

  Finishingバンケットはとりわけ、会議、結婚式、その他のケータリング形式など、同時に多数の皿をサーブ用に提供する場合に適しています。
- 企業ケータリングでFinishingを活用

  ホテルパンでのFinishingはとりわけ、多種多様な料理を大量に提供する場合に適しています。

9.1 アラカルトプレートの重量の設定

Finishingを開始する前に、何も載っていないプレートの重さを設定します。ユニットはこの情報にもとづいて、仕上がりが理想的になり、プレート上で水分が凝縮しないように調理ステップを調整します。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **加熱**
3. ボタンを押してください。 **アラカルトプレートの重量**
4. 以下の数値から1つ選んでください。

- <750 g
- 750 g～899 g
- 900 g～1099 g
- >1100 g

9.2 バンケットプレートの重量の設定

注

投入後は、損傷を防ぐために、モービルプレートラックの右側にあるセラミック管に芯温センサーを入れてください。

Finishingを開始する前に、何も載っていないプレートの重さを設定します。ユニットはこの情報にもとづいて、仕上がりが理想的になり、プレート上で水分が凝縮しないように調理ステップを調整します。

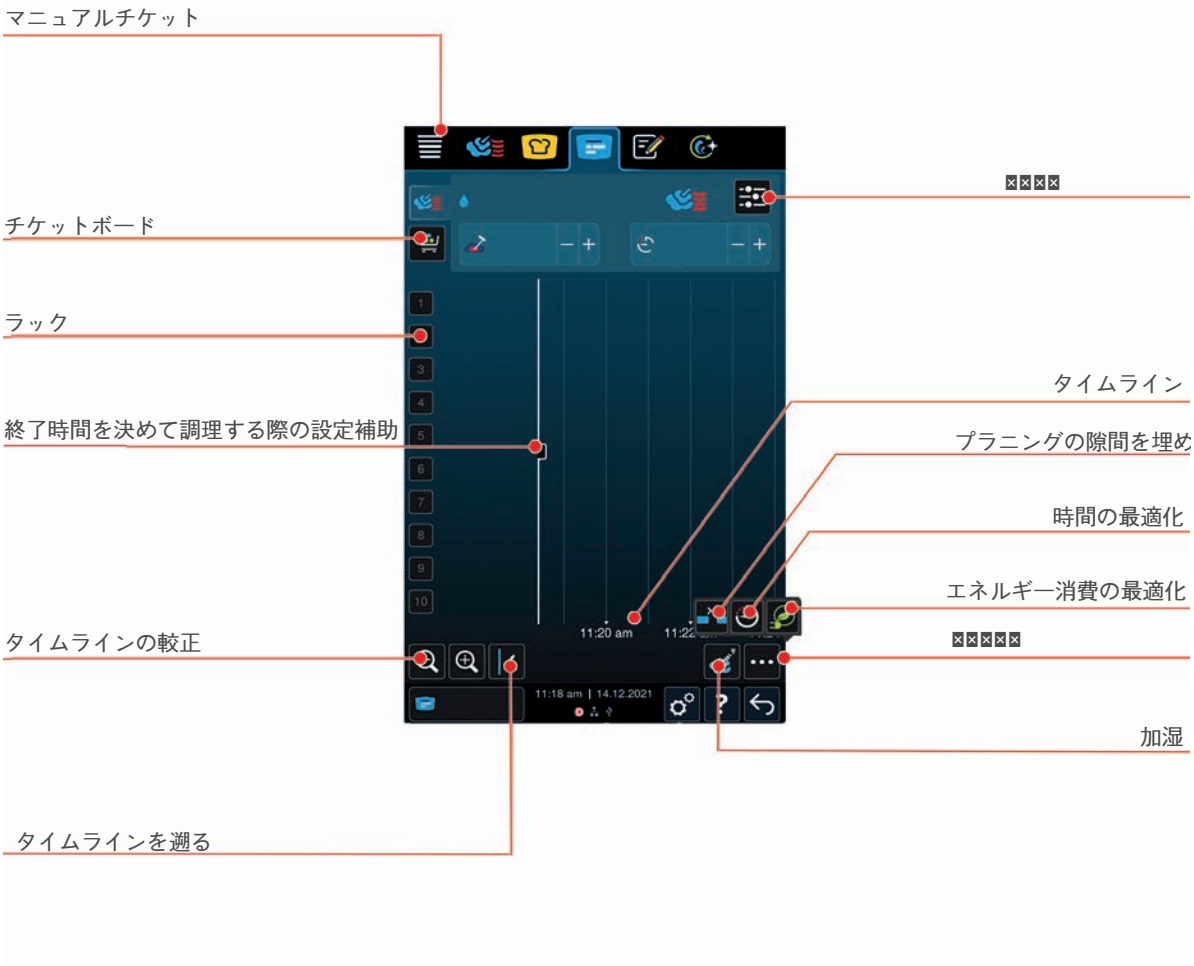
1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **加熱**
3. ボタンを押してください。 **バンケットプレートの重量**
4. 以下の数値から1つ選んでください。

- <750 g
- 750 g～899 g
- 900 g～1099 g
- >1100 g

10 iProductionManager

iProductionManagerで調理プロセス全体をスマートかつ柔軟に編成することができます。 ここには、一緒に調理できる品の決定、食品の最適な調理順序、調理パスの監視が含まれます。

iProductionManagerは、食品の投入、取り出しが必要になると、ユーザーにお知らせします。 調理の際にエネルギーあるいは時間を最適化するか、または特定の目標時間にあわせて調理するかを決定できます。 iProductionManagerはそれに従ってスマートに調理の順序を編成します。 つまり、制御と監視の手間をかけずに、すべてを常に把握できるということです。こうして非常に効率的に調理をおこない、



10.1 マニュアルチケットの作成

マニュアルチケットはiProductionManagerに追加できます。まず庫内環境を設定し、次に調理時間または芯温のどちらを用いてチケットを作成するかを選択します。以下の点にご注意ください：内蔵型の芯温センサーを使用して食品を調理する場合は、同時に1つのマニュアル芯温チケットしかタイムラインに配置できません。

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
3. ボタンを押してください。
4. スチーム [▶ 42]、スチームとホットエアーのコンビネーション [▶ 43]またはホットエアー [▶ 44]のオプションから選択できます。
5. 調理パラメータを希望にあわせて調整してください。ファンホイールの速度も設定できます。以下のボタンを押してください。
6. 変更を保存するには、以下のボタンを押してください。
7. 芯温や調理時間を調整したい場合は、中央ジョグダイヤルを回すか、以下のボタンを押して調整します：＋ または －
8. 希望の設定が表示されるまでボタンを押してください。

>> これで今、チケットを配置できます。 [▶ 52].

10.2 チケットボード

チケットボードには、いずれの希望のインテリジェントな調理パス、任意のプログラムまたはバスケットを追加できます。 チケットボードをバスケットとして保存 [▶ 63]しない場合、新しいバスケットをロードした時点でチケットボードが上書きされます。

10.2.1 スマートな調理パスの追加

1. スマートな調理パスをiCookingSuiteからiProductionManagerに送信する場合は、メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. 希望の調理パスの横にある以下のボタンを押してください。•••
3. ボタンを押してください。

>> スマートな調理パスがiProductionManagerに送信され、チケットボードに表示されます。

10.2.2 プログラムとバスケットの追加

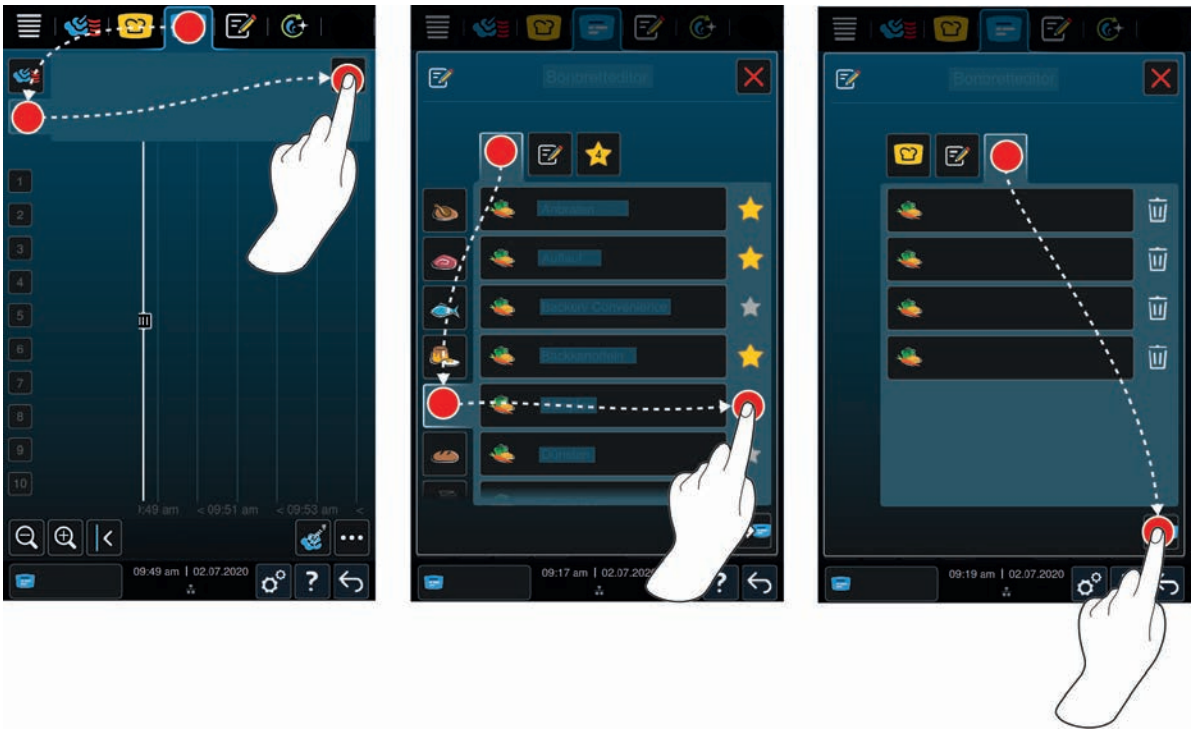
1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. マニュアルプログラムまたはインテリジェントプログラムをiProductionManagerに送信する場合は、希望のプログラムの横にある以下のボタンを押してください。•••
3. ボタンを押してください。

> プログラムがiProductionManagerに送信され、チケットボードに表示されます。

4. バスケットをiProductionManagerに送信するには、希望のバスケットを押してください。

> バスケットがiProduction Managerに送信されます。 全てのプログラムがチケットボードに表示されます。

10.2.3 チケットボード・エディター



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。
3. ボタンを押してください。
4. スマートな調理パスをバスケットに追加するには、以下のボタンを押してください。

> スマートな調理パスがすべて表示されます。

5. リストをスクロール、またはモードを選択してから、希望の調理パスを押してください。

> 調理パスが⭐でマークされ、チケットボードに追加されます。

6. プログラムをプログラミングモードからバスケットに追加するには、以下のボタンを押してください。

> 保存されたすべてのプログラムが表示されます。 まだプログラムを作成していない場合は、このエリアには何もありません。

7. リストをスクロールしてから、またはマニュアルモードあるいはインテリジェントモードを選択してから、希望のプログラムを押してください。

> プログラムが⭐でマークされ、チケットボードに追加されます。

8. チケットボードの構成をチェックするには、以下のボタンを押してください。⭐
9. スマートな調理パスまたはプログラムを消去するには、以下のボタンを押してください。
10. チケットボードを更新するには、以下のボタンを押してください。 [NEUES ICON／新しいアイコン]

>> スマートな調理プロセスまたはプログラムがチケットボードに表示されます。 これで今、チケットを配置できます。 [▶ 52].

10.3 タイマー

組み合わせチェック [▶ 53]の結果チケットを配置できない場合でも、タイマーをかけることができます。タイマーとはタイムチケットのことで、デフォルトでは5分に設定されています。タイマーには独自の環境は割り当てられていません。つまり、タイマーを配置するだけでは、環境は作成されないか、環境は影響を受けません。タイマーの時間の長さを希望にあわせて調整し、現在時刻または後の時点に配置できます。

1. タイマーを現在時刻に配置するには、まずチケットボードでタイマーを押してから、希望の段を押します。

> タイマーが現在時刻に配置されます。

2. 後の時点にタイマーを配置するには、タイマーを希望の段と希望の開始時刻にドラッグします。
3. タイマーを他の段に動かして、開始時刻を変更するには、タイマーを押して、ホールドします。

> 以下のアイコンが表示されます。

4. タイマーを希望の位置にドラッグしてください。
5. タイマーの時間の長さを調節するには、タイマーを短く押します。
6. 中央ジョグダイヤルを回すか、以下のボタンを押します。＋または－

> しばらくすると、設定が適用されます。

>> タイマーが完了すると、ユニットから食品を取り出すように求められます。段の隣にのアイコンが表示されます。調理時間は00:00となります。

10.4 チケットの配置

✔ マニュアルチケット [▶ 49]、バスケット [▶ 50]またはチケットボード [▶ 51]を作成してある。

1. チケットを希望の段にドラッグして配置してください。

> チケットを配置したい段は青で強調表示されるので、見つけやすくなっています。チケットに時刻が表示されることも役に立ちます。

> 段が黄色または赤でマークされている場合は、すでに配置されているチケットを移動しないと、そこにはチケットを配置できません。詳細はこちら： 組み合わせのチェック [▶ 53] と配置の論理 [▶ 53]

2. 複数のチケットを配置した場合は、全体を把握するために、タイムラインをリサイズします。以下のボタンを押してください。

以下をもとにチケットの配置を最適化することができます。

- プラニングの隙間を埋める [▶ 53]
- 時間の最適化 [▶ 54]
- エネルギー消費の最適化 [▶ 55]
- 目標時間調理 [▶ 56]

現在時間にチケットを配置すると、黄色または青の縦のバーが表示されます。

- 黄色のバーは、庫内が昇温されることを表します。
- 青いバーは、クールダウン機能を用いて庫内が冷却されることを表します。
- バーの幅は、昇温または冷却にかかる時間を表します。

希望温度に達すると、ユニットに投入するように求められます。段の隣にのアイコンが表示されます。

ユニットに投入すると、段の隣に、食品をあとどれだけの時間庫内に入れておくかが表示されます。

チケットの調理プロセスが完了すると、ユニットから食品を取り出すように求められます。段の隣にのアイコンが表示されます。調理時間は00:00となります。

10.4.1 組み合わせのチェック

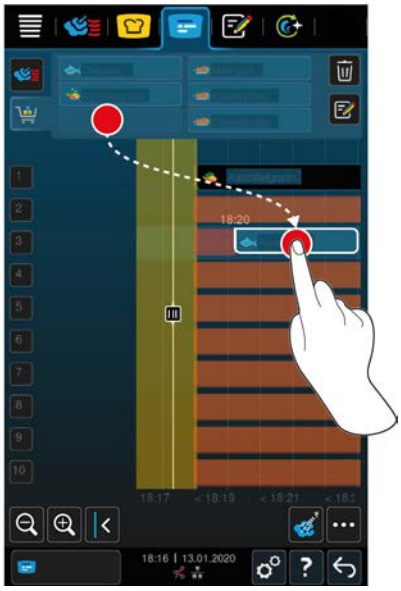
iProductionManagerに配置するすべてのチケットでは、新規チケットが既に配置されているチケットと調和し、選択した時間に配置できるかどうかがチェックされます。チケットは、次の3つの値に基づいて分けられ、個別にチェックされます。

- 各チケットにはいずれかのモードが割り当てられます。モードが互いに適合するかチェックされます。
- 各チケットにはいずれかの庫内温度が割り当てられます。庫内温度が互いに適合するかチェックされます。
- 各モードにはいずれかの庫内湿度が割り当てられます。庫内湿度が互いに適合するかチェックされます。

マニュアルモードとスマートな調理パスの両方で、組み合わせが可能かチェックされます。一定の庫内環境で調理をおこなう調理パスのみを組み合わせることができます。低温ローストなど、異なる庫内環境を利用する調理パスは、他のチケットと組み合わせることはできません。また、1段階のマニュアルプログラムのみ組み合わせることが可能です。

10.4.2 配置の論理

iCombi Proは、組み合わせのチェックに基づいて、チケットを配置するポイントを決定します。 そしてチェックの結果に応じて、チケットはiProductionManagerで最適に配置されます。 iProductionManagerは、新しいチケットがすでに配置されているチケットに影響をおよぼすかどうかを、段のカラーマークによって通知します。



- 段が黄色でマークされている場合、チケットを配置できますが、すでに配置されている他のチケットは移動されます。
- 背景が赤い場合、チケットはすでに処理中なので、チケットを配置することはできません。

チケットを移動すると、組み合わせチェックの後にチケットを配置したブロック全体が移動します。

10.4.3 プラニングの隙間を埋める

チケットを配置してから生じた時間の隙間は、どの段でも、自動的に埋めることができます。

✔ チケットを作成して配置した。

1. ボタンを押してください。

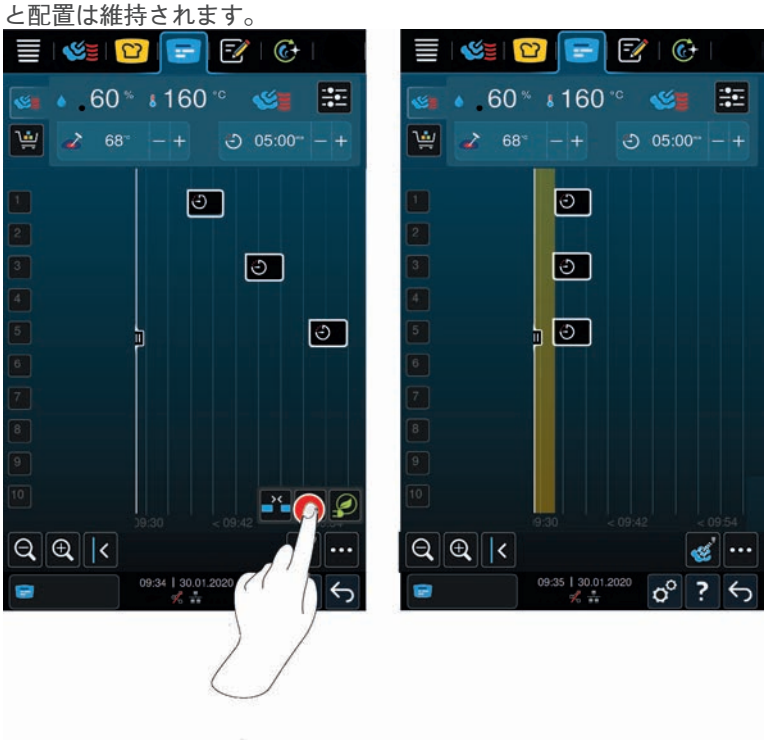
> 本当にプラニングの隙間を埋めたいか尋ねられます。 **注！ 実行すると、元に戻すことはできません。**

2. 以下を押して確認します： **OK**

>> チケット間の時間の隙間が埋められます。 チケット間の相互の位置関係は維持されます。 タイムラインでのチケットの位置は変わる可能性があります。

10.4.4 時間の最適化

iProductionManagerですでに配置したチケットは、食品が時間的に最適な流れで調理され、時間の隙間が埋められるように、iCombi Proによって自動的に最適化させることができます。 それぞれの段での時間的な順序と配置は維持されます。



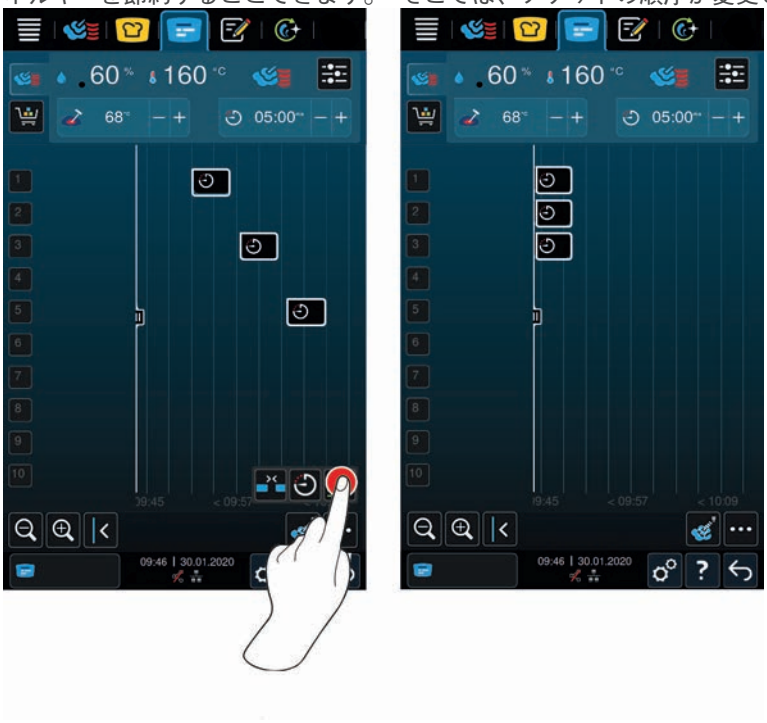
✔ チケットを作成して配置した。

1. ボタンを押してください。
> 本当に時間の隙間を埋めたいか尋ねられます。 **注！ 実行すると、元に戻すことはできません。**
2. 以下を押して確認します： **OK**

>> 組み合わせのチェック [▶ 53]に応じて、チケットが新しく配置されます。

10.4.5 エネルギー消費の最適化

iProductionManagerですでに配置したチケットは、エネルギー消費を最適化して食品が調理されるように、iCombi Proによって自動的に最適化させることができます。 そうすると、ユニットの稼働率を最適化し、エネルギーを節約することできます。 そこでは、チケットの順序が変更される場合があります。



✔ チケットを作成して配置した。

1. ボタンを押してください。
> 本当にエネルギー消費を最適化してチケットを配置したいか尋ねられます。 **注！ 実行すると、元に戻すことはできません。**
2. 以下を押して確認します： **OK**

>> 組み合わせのチェック [▶ 53]に応じて、チケットが新しく配置されます。

10.5 チケットの編集と削除

マニュアルチケット

マニュアルチケットを配置した場合、芯温または調理時間を後で変更することができます。設定した庫内環境は変更できません。

1. チケットを押してください。
> このチケットの設定が表示されます。
2. 芯温や調理時間を調整したい場合は、以下のボタンを押してください。＋ または －
3. チケットを削除するには、以下のボタンを押してください。 🗑

スマートチケットとプログラム

多くのスマートチケットやプログラムでは、これらを配置した後に設定を変更することができます。チケットを消去できる場合もあります。

1. 芯温や調理時間を調整したい場合は、以下のボタンを押してください。＋ または －
2. チケットを削除するには、以下のボタンを押してください。 🗑

10.6 目標時間調理

iProductionManagerでは、調理が同時に開始されるように、または調理が同時に完成されるように、調理を計画できます。こうしたプラニングは、現在だけでなく、後の時点でも実行できます。これに際しては、設定補助の前または後ろにチケットを置きます。iProductionManagerを起動すると、設定補助が実際の時間をマークします。設定補助を右に動かすと、時間軸が未来に変わります。

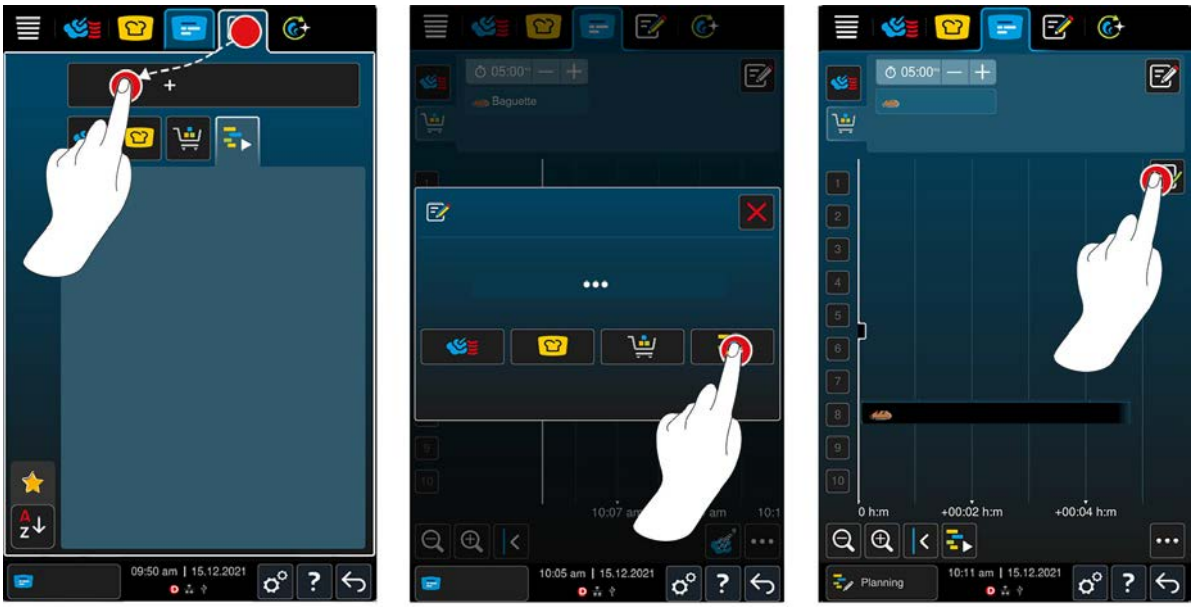
1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. 設定補助を時間軸上の希望時間にドラッグしてください。設定補助をディスプレイの右端に動かすと、時間軸が未来に動きます。
3. 希望するチケットを設定補助の右または左に配置します。
> チケットを設定補助の左に配置すると、この時点にチケットの終了が設定されます。調理は同時に完成します。
> チケットを設定補助の右に配置すると、この時点にチケットの開始が設定されます。調理は、設定補助のスライドアイコンをダブルタップすると同時に開始されます。

10.7 プラニング

iProductionManagerのプラニング機能を使用すると、チケットを1回配置するだけで、いつでもチケットを呼び出すことができます。

- プラニングとしてすでに処理されたチケットを保存することはできません。
- 追加機能**加湿**は、プラニングでは利用できません。

10.7.1 プラニングの作成

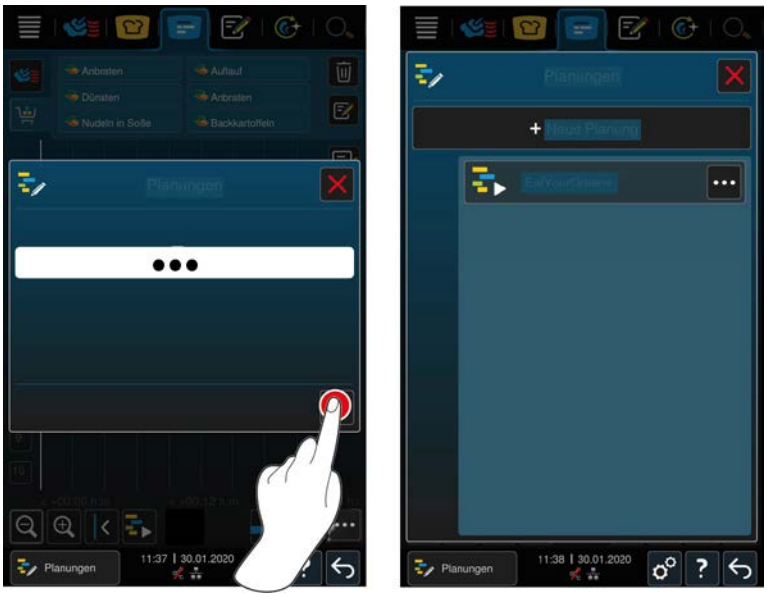


1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. メニューバーで以下のボタンを押してください。
3. ボタンを押してください。**+新しいプラニング**
4. ボタンを押してください。
   > 設定補助がディスプレイの左端までスライドします。時間軸の目盛りの表示が、現在の時刻から分に変わります。これで時刻と関係なくチケットを配置できるようになりました。
5. 希望するチケットを配置してください。最大で30のチケットを配置できます。

プラニングの最適化に際しては、以下の機能を利用できます。

- プラニングの隙間を埋める [▶ 53]
- 時間の最適化 [▶ 54]
- エネルギー消費の最適化 [▶ 55]

1. 保存せずにプラニングを開始するには、以下のボタンを押してください。
2. プラニングを保存するには、以下のボタンを押してください。



3. 名前を入力してください。
4. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

>> プラニングはプラニングリストに表示されます。

10.7.2 プラニングの開始

✔ プラニングを作成してある。 [▶ 57].

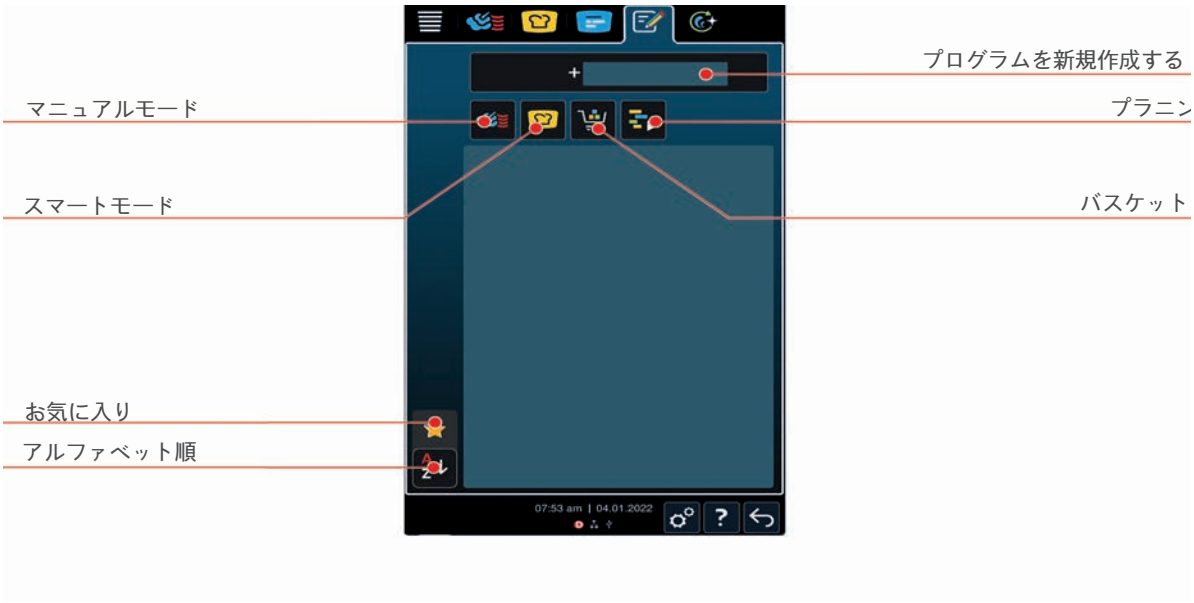
✔ iProductionManagerが現在、チケットを処理していない。 チケットが処理される際には、プラニングを開始する前にすべてのチケットをキャンセルしなくてはいけないというメッセージが表示されます。

1. ボタンを押してください。
2. 希望するプラニングを押してください。

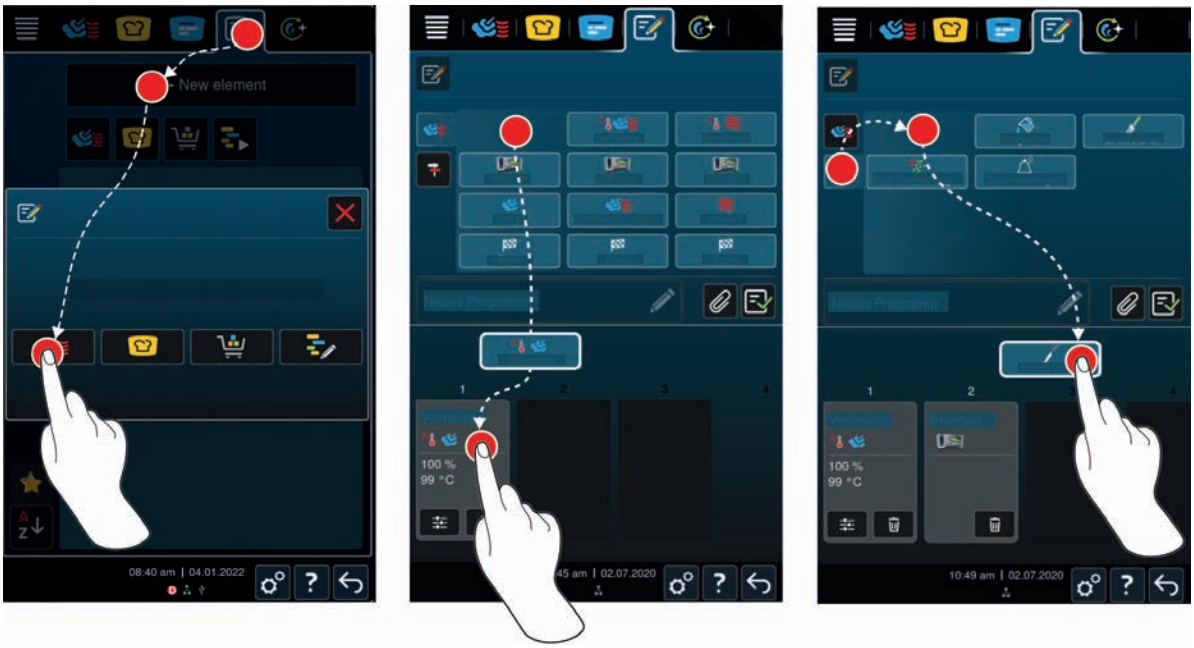
>> プラニングがすぐに開始します。 チケットはプラニングにしたがって段に配置されます。 チケットボードのチケットは、プラニングに含まれているチケットに置き換えられます。

11 プログラミングモード

プログラミングモードでは、独自のマニュアルプログラム [▶ 59]、パンの割り当て [▶ 59]、 パン分割 [▶ 59]、インテリジェントな調理パス [▶ 61]、バスケット [▶ 63]を作成、保存、管理できます。 ここでは、すべてのマニュアル調理モード [▶ 41]、インテリジェントな調理パス [▶ 25]、および事前にプログラムされたバスケットを利用できます。



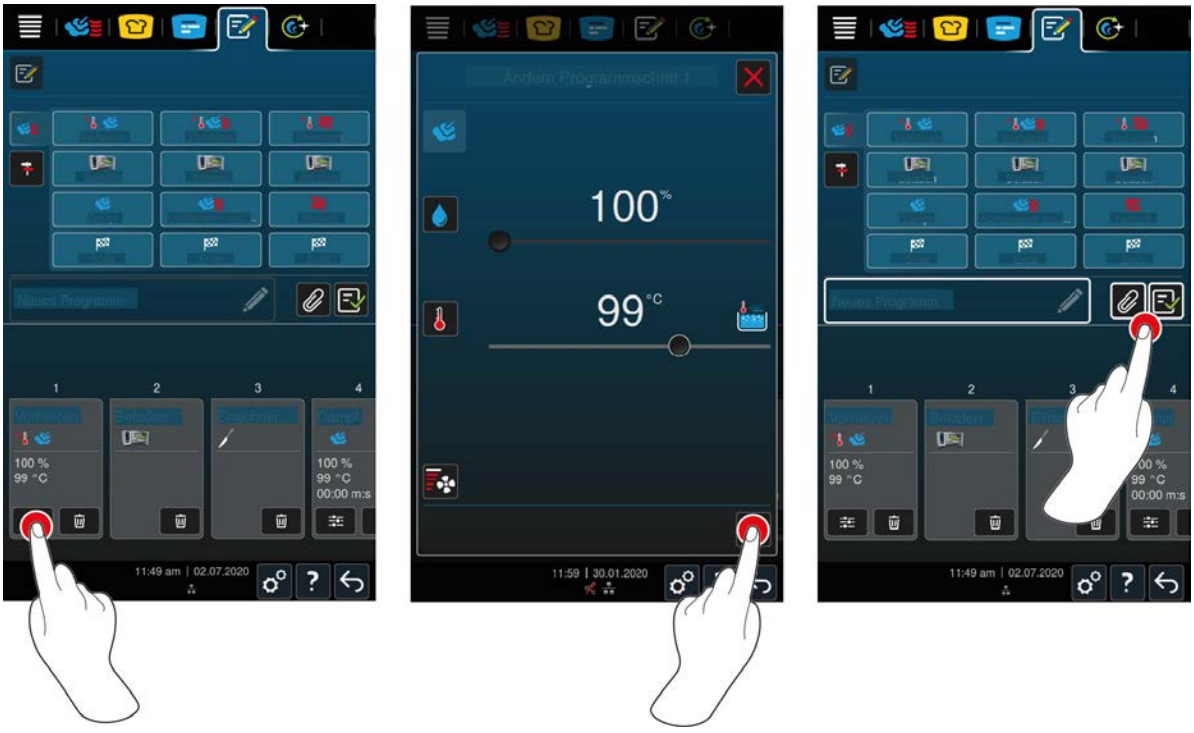
11.1 プログラムをマニュアル作成する



1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **+ 新しいエレメント**
3. ボタンを押してください。
> 利用できる調理ステップの一覧が表示されます。
4. 希望の調理ステップを選択し、下のエリアにドラッグして配置します。**注！ 調理ステップを任意に組み合わせることはできません。予熱と投入は1つの列から選択する必要があります。モードと調理パスの終了は、別の列から選択できます。**
5. プログラムにリクエストを加えるには、以下のボタンを押してください。

> 利用できるリクエストの一覧が表示されます。このアクションカードは設定可能で、調理プロセス中に中間段階を計画するのに役立ちます。プリセットされたアクションカードを使用するか、独自に作成することができます。

6. 希望のリクエストを選択し、下のエリアにドラッグして配置します。



7. 調理ステップを編集するには、以下のボタンを押してください。

> 選択した調理モードに応じて、設定可能な調理パラメータと追加機能が表示されます。

調理ステップ	調理パラメータ	追加機能
予熱	▪ 庫内温度	▪ 風速
スチーム	▪ 庫内温度	▪ デルタT調理 ▪ 風速
スチームとホットエアーの組み合わせ	▪ 庫内湿度 ▪ 庫内温度 ▪ 調理時間 ▪ 芯温	▪ デルタT調理 ▪ 風速 ▪ 強制加湿
ホットエアー	▪ 庫内湿度 ▪ 庫内温度 ▪ 調理時間 ▪ 芯温	▪ デルタT調理 ▪ 風速 ▪ 強制加湿

1. 調理ステップを希望にあわせて調整します。
2. 変更を保存するには、以下のボタンを押してください。

開始時間のプリセットとプログラム画像

✔ 画像をインポートしました [▶ 75]。

1. プログラムに開始時間のプリセットを割り当てるには、以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **開始時間のプリセット**
3. ボタンを押してください。 **オン**
4. 開始時間を入力してください。
5. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。
6. プログラムに画像を割り当てるには、以下のボタンを押してください。

7. ボタンを押してください。 **プログラム画像を選択する**
8. 画像を選択してください。
9. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

プログラムを保存する

1. プログラムに名前を付けるには、以下のボタンを押してください。
2. 名前を入力してください。
3. プログラムを保存するには、以下のボタンを押してください。

>> プログラムがチェックされます。すべての調理パラメータが完全に設定され、適切に順序付けられると、プログラムが保存され、プログラムリストに表示されます。

>> プログラムにエラーがある場合、当該個所がマークされます。プログラムをもう一度保存する前にエラーを修正してください。

11.2 インテリジェントなプログラムを作成する

スマートな調理パスをプログラムする場合、調理パラメータを希望にあわせて調整できます。 各調理ステップの順序を変更することはできません。

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **+ 新しいエレメント**
3. ボタンを押してください。

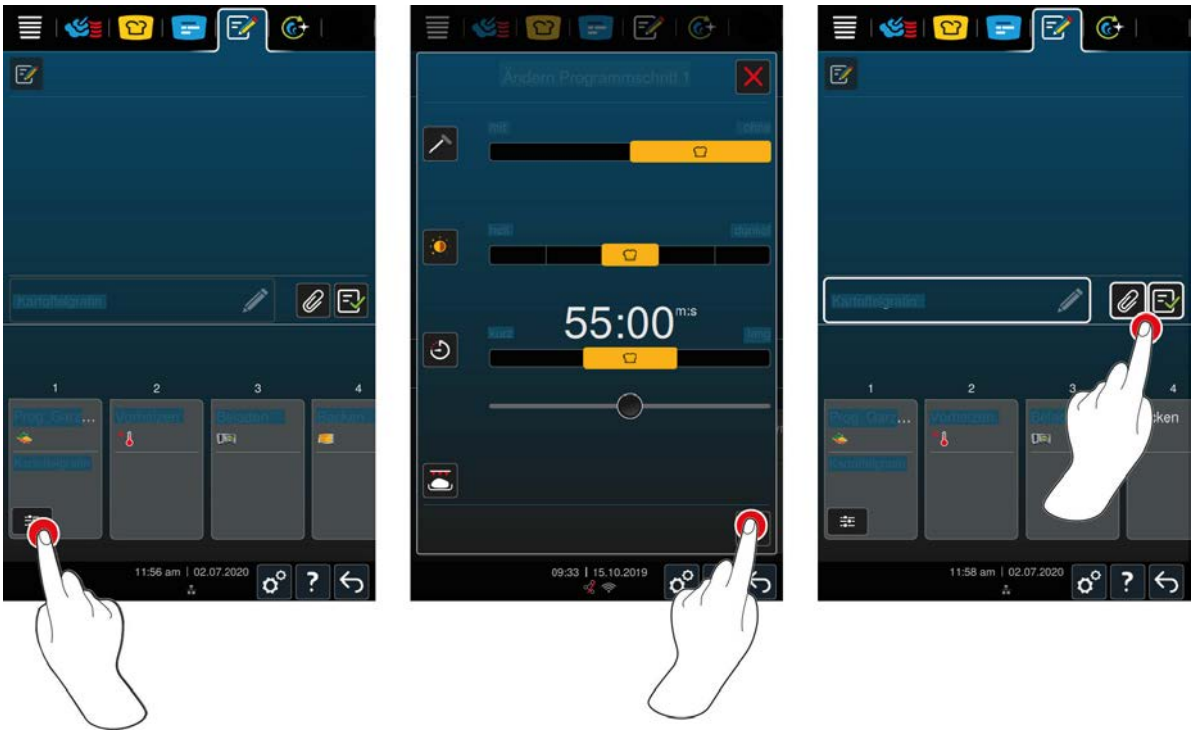
> 何をプログラムしたいか尋ねられます。

4. 以下の選択肢から1つ選んでください。
   - 調理モード
   - 調理モードと調理方法
   - 調理方法

選択した後に、該当するインテリジェントな調理パスが表示されます。

1. 希望のスマートな調理パスを選択してください。

> 各調理ステップが表示されます。 この時点で調理パラメータを希望にあわせて調整できます。 最初の調理ステップは赤でマークされています。



2. ボタンを押してください。
> 選択した調理パスに応じて、設定可能な調理パラメータと追加機能が表示されます。 調理パスの標準設定は次のアイコンで印付けられています。
3. 調理パラメータを希望にあわせて調整してください。
4. 変更を保存するには、以下のボタンを押してください。
> 各調理ステップが再び表示されます。

開始時間のプリセットとプログラム画像

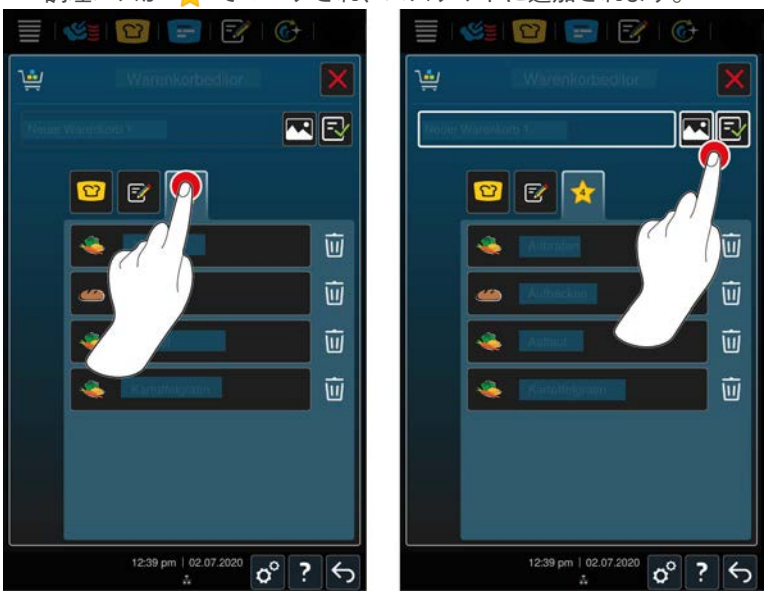
✔ 画像をインポートしました [▶ 75]。
1. プログラムに開始時間のプリセットを割り当てるには、以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **開始時間のプリセット**
3. ボタンを押してください。 **オン**
4. 開始時間を入力してください。
5. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。
6. プログラムに画像を割り当てるには、以下のボタンを押してください。
7. ボタンを押してください。 **プログラム画像を選択する**
8. 画像を選択してください。
9. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

プログラムを保存する

1. プログラムに名前を付けるには、以下のボタンを押してください。
2. 名前を入力してください。
3. プログラムを保存するには、以下のボタンを押してください。
>> プログラムがプログラムリストに表示されます。

11.3 バスケットのプログラミング

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **+ 新しいアイテム**
3. ボタンを押してください。
4. インテリジェントな調理パスをバスケットに追加するには、次のボタンを押してください。
> インテリジェントな調理パスがすべて表示されます。
5. リストをスクロール、またはモードを選択してから、希望の調理パスを押してください。
> 調理パスが でマークされ、バスケットに追加されます。
6. 保存済みのプログラムをバスケットに追加するには、次のボタンを押してください。
> すべてのプログラムが表示されます。
7. リストをスクロールして、またはマニュアルプログラムあるいはスマートプログラムを選択して、希望のプログラムを押してください。
> 調理パスが でマークされ、バスケットに追加されます。



バスケットをチェックする

1. バスケットをチェックするには、次のボタンを押してください。
> 選択されたインテリジェントな調理パスとプログラムがすべて表示されます。

2. バスケットからいずれかのアイテムを削除するには、次のボタンを押してください。

バスケットを保存する

1. バスケットに名前を付けるには、次のボタンを押してください。
2. 名前を入力してください。
3. バスケットを保存するには、次のボタンを押してください。

>> バスケットがプログラムリストに表示されます。

これに関しては以下も参照してください：

- ユーザー画像 [▶ 75]

11.4 プログラムの編集と削除

✔ マニュアルプログラム [▶ 59]、インテリジェントな調理パス [▶ 61]、またはバスケット [▶ 63]をプログラミングした。

1. プログラムを編集するには、次のボタンを押してください。 •••

以下の編集オプションがあります。

- アイテムを編集する
- アイテムを複製する
- アイテムを消去する

これに関しては以下も参照してください：

- プログラムをマニュアル作成する [▶ 59]
- インテリジェントなプログラムを作成する [▶ 61]
- バスケットのプログラミング [▶ 63]

11.5 プログラムとバスケットを開始する

マニュアルプログラム

1. プログラムを開始するには、希望のプログラムを押してください。

> プログラムがすぐにスタートします。 すべての調理ステップが表示されます。

2. マニュアルプログラムをiProductionManagerに送信するには、以下のボタンを押してください。 •••
3. ボタンを押してください。

>> マニュアルプログラムがチケットボードに表示されます。 これで通常どおりチケットを配置できます。 [▶ 52]

インテリジェントな調理パス

1. インテリジェントな調理パスを開始するには、希望のプログラムを押してください。

> プログラムがすぐにスタートします。 すべての調理ステップが表示されます。

2. スマートな調理パスをiProductionManagerに送信するには、以下のボタンを押してください。 •••
3. ボタンを押してください。

>> インテリジェントなプログラムがチケットボードに表示されます。 これで通常どおりチケットを配置できます。 [▶ 52]

バスケット

1. バスケットをiProductionManagerに転送するには、希望のバスケットを押してください。

> バスケットのすべてのアイテムがチケットボードに表示されます。 これで通常どおりチケットを配置できます。 [▶ 52]

12 モードの変更

iCombi Proを用いると、マニュアル調理、iCookingSuite、iProductionManagerの各モード間でいつでも簡単に切り替えることができます。これで、作業の負担を軽減する自動化された調理知能と、場合に応じて必要となる制御オプションを最適に組み合わせて使用できます。

- iProductionManagerのチケットをマニュアルモードに変換することが可能です。
- iCookingSuiteのスマートな調理パスをiProductionManagerのスマートチケットに変換することが可能です。
- iCookingSuiteのスマートな調理パスをマニュアルモードに変換することが可能です。

チケットをマニュアルモードに変換する

✔ チケットを配置してある [▶ 52]。調理の進行中。

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
> 本当にマニュアルモードに変更したいか尋ねられます。
2. **注！ このアクションを実行すると、元に戻すことはできません。**ボタンを押してください。
>> チケットの調理パラメータが引き継がれ、マニュアルモードで表示されます。

インテリジェントな調理パスをインテリジェントなチケットに変換する

✔ スマートな調理パスを開始した。 [▶ 33]調理の進行中。

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
> 本当にiProductionManagerに変更したいか尋ねられます。
2. **注！ このアクションを実行すると、元に戻すことはできません。**ボタンを押してください。
>> スマートな調理パスがiProductionManagerに送信され、中央の段に表示されます。

インテリジェントな調理パスをマニュアルモードに変換する

✔ スマートな調理パスを開始した。 [▶ 33]調理の進行中。

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
> 本当にマニュアルモードに変更したいか尋ねられます。
2. **注！ このアクションを実行すると、元に戻すことはできません。**ボタンを押してください。
>> この時点で設定されたスマートな調理パスの調理パラメータが引き継がれ、マニュアルモードで表示されます。

13 設定

ユニットの出荷時設定は、ニーズにあわせて持続的に調整できます。

1. ボタンを押してください。
> すべての設定オプションの一覧が表示されます。

- お気に入り [▶ 66]
- 表示 [▶ 66]
- 照明 [▶ 67]
- 音 [▶ 68]
- 調理システム [▶ 70]
- 加熱 [▶ 71]
- 洗浄 [▶ 74]
- データ管理 [▶ 74]
- ネットワーク設定 [▶ 77]
- ユーザープロフィール [▶ 78]
- サービス [▶ 81]
- ConnectedCooking [▶ 81]

設定を変更するには、リストをスクロールして、希望のカテゴリーを押します。 各カテゴリーには豊富な設定オプションが割り当てられており、これらはジェスチャ [▶ 17]または中央ジョグダイヤル [▶ 17]で変更できます。

13.1 お気に入り

お気に入りとして印をつけたすべての設定は「お気に入り」で表示されます。

1. 設定を選択してください
2. ボタンを押してください。
>> 設定はお気に入りとして保存され、の下に表示されます。追加した時点にしたがって時系列的に並べ替えられます。

13.2 表示

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **表示**

13.2.1 言語

ここではユーザーインターフェースの言語を変更できます。

1. ボタンを押してください。言語
2. 希望の言語を選択してください。
>> ユーザーインターフェースの言語がすぐに変更されます。合計57言語から選択できます。

13.2.2 日付と時間

ここでは以下の設定を変更できます。

- **日付**
- **時刻**
- **24h/12hの切り替え**

日付

1. ボタンを押してください。 **日付**
> カレンダーが表示されます。
2. 希望の日付を選択してください
>> この日付が自動的に適用されます。

時刻

1. ボタンを押してください。 **時刻**
> 時刻が表示されます。
2. 時刻を押してください。
3. 希望の時刻を設定してください。
>> この時刻が自動的に適用されます。

24h/12hの切り替え

1. 12時間制に設定する場合は**12**を、24時間制に設定する場合は**24**を選択します。

ConnectedCooking

ConnectedCookingを介して時刻を自動的に同期させることも可能です。

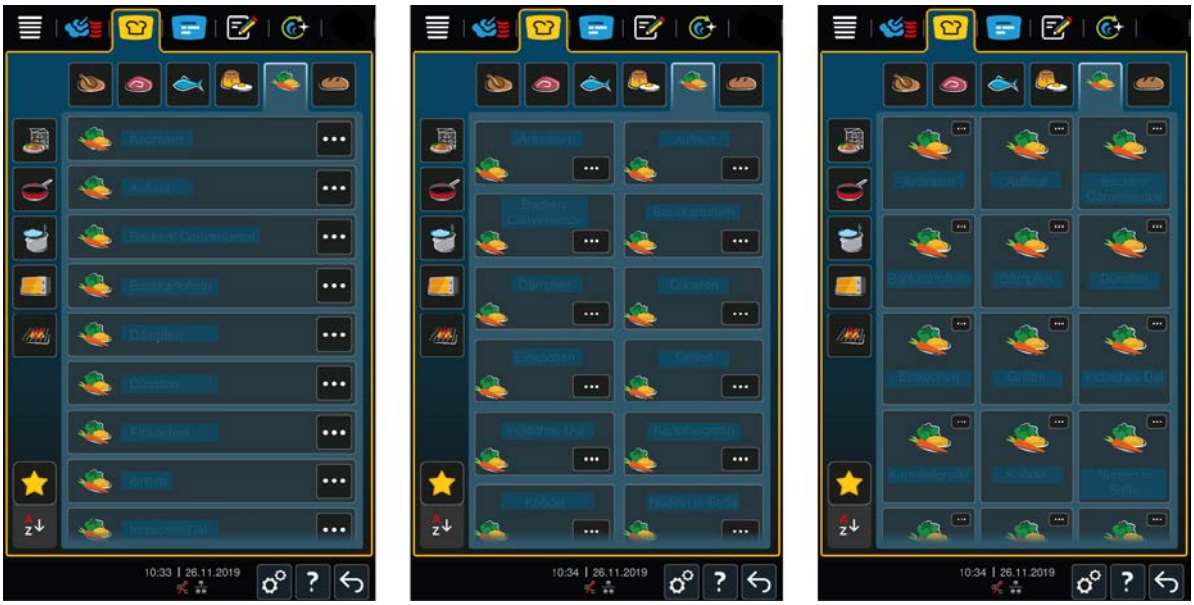
1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ConnectedCooking**
3. **自動時刻同期**の隣にある以下のボタンを押してください： **オン**

13.2.3 温度の単位

ここでは温度を**°C**または**°F**で表示するかを設定できます。

13.2.4 プログラム表示

ここでは、iCookingSuiteおよびプログラミングモードで、スマートな調理パスを1列、2列、または3列で表示するかを設定できます。



1. ボタンを押してください。 **プログラム表示**
2. **1列**、**2列**、または**3列**から選択します。
>> 選択はすぐに適用されます。

13.3 照明

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **照明**

13.3.1 ディスプレイの明度

ここでは、ディスプレイの輝度を0～100%の段階で調整できます。

1. ボタンを押してください。 **ディスプレイの明度**

2. 目盛り上で希望の値を選択するか、ジョグダイヤルで設定します。

>> ディスプレイの輝度がすぐに調整されます。

自動減光

1. ボタンを押してください。 **自動減光**

>> これで、自動減光機能のオン / オフを切り替えることができます。

x 分後に減光

1. ボタンを押してください。 **x 分後に減光**

>> これで、何分後に自動減光機能を起動するかを設定できます。

庫内最大輝度

1. ボタンを押してください。 **最大庫内照度**

>> ここでは、庫内の照度を0～100%の段階で調整できます。

スクリーンセーバー

1. ボタンを押してください。 **スクリーンセーバー**

>> スクリーンセーバーをオンまたはオフにできます。

x 分後にスクリーンセーバーを起動

1. ボタンを押してください。 **x 分後にスクリーンセーバーを起動**

>> これで、何分後にスクリーンセーバーを起動するかを設定できます。

13.4 音

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **音**

13.4.1 マスターボリューム

ここでは、ユニットのマスターボリュームを0～100%の段階で調整できます。

1. ボタンを押してください。 **マスターボリューム**
2. 目盛り上で希望の値を選択してください。

>> マスターボリュームがすぐに調整されます。

13.4.2 投入・作業リクエスト

ここでは、ユニットに投入するとき、または作業をリクエストされたときに、どのトーンまたはメロディーを鳴らすかを設定できます。25種類から選択できます。

1. ボタンを押してください。 **投入/運転リクエスト**
2. ボタンを押してください。 **トーン**
3. 希望するトーンを押してください。

> トーンが鳴ります。

4. トーンを切りたい場合は、以下のボタンを押してください。**オフ**
5. 概要に戻るには、アイコンバーでを押します。
6. ユニットに投入されるか、アクションが確認されるまで音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オン**
7. 特定の時間だけ音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オフ**

> エリア **トーンの長さ**がアクティブになります。

8. 時間を0～180秒で設定します。
9. 設定を適用するには、アイコンバーにある以下のボタンを押してください。

>> 概要に戻ります。

13.4.3 プログラムステップ終了

ここでは、プログラムステップが終了したときにどのトーンまたはメロディーを鳴らすかを設定できます。37種類から選択できます。

1. ボタンを押してください。 **プログラムステップ終了**
2. ボタンを押してください。 **トーン**
3. 希望するトーンを押してください。

> トーンが鳴ります。

4. トーンを切りたい場合は、以下のボタンを押してください。**オフ**
5. 概要に戻るには、アイコンバーで を押します。
6. ユニットに投入されるか、アクションが確認されるまで音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オン**
7. 特定の時間だけ音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オフ**

> エリア **トーンの長さ**がアクティブになります。

8. 時間を0～180秒で設定します。
9. 設定を適用するには、アイコンバーにある以下のボタンを押してください。

>> 概要に戻ります。

13.4.4 調理時間の終了

ここでは、調理時間が終了したときにどのトーンまたはメロディーを鳴らすかを設定できます。37種類から選択できます。

1. ボタンを押してください。 **調理時間の終了**
2. ボタンを押してください。 **トーン**
3. 希望するトーンを押してください。

> トーンが鳴ります。

4. トーンを切りたい場合は、以下のボタンを押してください。**オフ**
5. 概要に戻るには、アイコンバーで を押します。
6. ユニットに投入されるか、アクションが確認されるまで音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オン**
7. 特定の時間だけ音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オフ**

> エリア **トーンの長さ**がアクティブになります。

8. 時間を0～180秒で設定します。
9. 設定を適用するには、アイコンバーにある以下のボタンを押してください。

>> 概要に戻ります。

13.4.5 調理中断/エラー

ここでは、エラーが検出されたときにどのトーンまたはメロディーを鳴らすかを設定できます。 37種類から選択できます。

1. ボタンを押してください。 **調理中断/エラー**
2. 希望するトーンを押してください。

> トーンが鳴ります。

3. トーンを切りたい場合は、以下のボタンを押してください。 **オフ**
4. 概要に戻るには、アイコンバーで を押します。
5. ユニットに投入されるか、アクションが確認されるまで音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オン**
6. 特定の時間だけ音を鳴らしたい場合は、以下のボタンを押してください。 **連続再生オフ**

> エリア **トーンの長さ**がアクティブになります。

7. 時間を0～180秒で設定します。
8. 設定を適用するには、アイコンバーにある以下のボタンを押してください。

>> 概要に戻ります。

13.5 調理システム

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **調理システム**

13.5.1 ユニット型式の情報

ここでは、ユニットがどの型式に属し、どのソフトウェアバージョンがインストールされているかを確認できます。

13.5.2 ディスプレイロック

ここでは、ディスプレイロックをオン / オフにできます。

- この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **オン**
- この機能を解除するには、以下のボタンを押してください。 **オフ**

13.5.3 デモモード

ここでは、ユニットをデモモードに切り替えることができます。この機能は、調理を行わずにユニットの機能を披露したい場合に便利です。

1. この機能を有効化するには、次のボタンを押してホールドしてください。 **オン**。プログレスバーが両スイッチ位置、オンとオフを通過するまでホールドします。

>> 機能が有効化されると、ユニットが再起動します。フッターに以下のアイコンが表示されます。

13.5.4 パワースチーム

ここでは、スチーム [▶ 42]モードで、とりわけ難易度が高い品の調理の際に、新鮮なスチームを確実に絶え間なく供給するように設定できます。

⚠ 注意

パワースチーム機能を使用している際には、熱い蒸気の発生量が増加します。

ユニットの扉を開けるときに、熱い蒸気で火傷する可能性があります。

1. パワースチーム機能を使用している際は、注意してユニットの扉を開けてください。

1. この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **オン**

>> **スチーム**モードでは、以下のアイコンが沸点を表します。

13.5.5 制御ノズル

ここでは、ユニットの制御ノズルを用いた余剰蒸気の凝縮の程度を設定できます。この機能はデフォルトではエコモードに設定されています。この設定により、蒸気の排出が最適化されます。エコモード設定に加えて、制御ノズルの機能を有効または無効にすることができます。

- 特に、厨房で結露が発生してしまうことを避けたい場合は、制御ノズルを持続的に作動させると有用です。
- そして排気システムの性能が十分である場合は特に、制御ノズルを停止状態にすると有益です――これで水を節約できます――。

機能を作動させるまたは停止状態にする前には、RATIONAL認定サービスパートナーまでお問い合わせください。

1. ボタンを押してください。 **制御ノズル**
2. この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。**オン**
3. この機能を解除するには、以下のボタンを押してください。**オフ**

13.5.6 single warning 扉を開ける 投入

ここでは、ユニットへの投入の際に扉が開いている時間が長すぎると警告音が鳴るように設定できます。

1. ボタンを押してください。 **Watchdog**
2. ボタンを押してください。 **Watchdog 第1段階**。
3. これで、警告音を鳴らす時間を設定できます。時間を0～-180秒で設定します。
4. ボタンを押してください。**Watchdog 第2段階**
5. 時間を0～-180秒で設定します。

13.5.7 single warning 扉を開ける 調理

ここでは、調理中に本体の扉が開いている時間が長すぎると警告音が鳴るように設定できます。

1. ボタンを押してください。 **Danger 第1段階**
2. ボタンを押してください。 **Danger 第2段階**
3. 時間を0～-180秒で設定します。

13.5.8 遠隔操作

この機能を用いると、Combi-Duoで、下段ユニットの画面を上段ユニットの画面に表示し、上段ユニットの画面から下段ユニットを快適に操作することが可能になります。

以下の点にご注意ください：Combi-Duoの両方のユニットで設定をおこなってください。

✔ 両ユニットがネットワークケーブルで相互に接続されていることを確認してくださいユニットをネットワークに統合する [▶ 83]。

1. ボタンを押してください。 **ユニットの名称**
2. 一意のユニット名称を入力して、キーボードのEnterキーを押します。

> 入力内容は自動的に適用されます。

3. ボタンを押してください。 **ユニットのカラー**
4. ディスプレイ上でユニットを識別できるように、カラーを選択します。

> 入力内容は自動的に適用されます。

5. この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **遠隔操作 オン**

> 遠隔操作するユニットのIPアドレスを入力するには、ボタンを押してください。IP。

> フッターに以下のアイコンが表示されます。

6. ユニットを切り替えるには、以下のボタンを押します。

>> ディスプレイは、設定されたユニットのカラーで輪郭が囲まれます。

13.6 加熱

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **加熱**

13.6.1 国別料理（第1）

国別料理（第1）では、文化的食習慣がスマートな調理パスに変換されています。これらのスマートな調理パスの調理パラメータでは、食習慣が反映されており、各国・各地域の人々が期待するように食品が調理されます。これで現地の料理だけでなく、世界各地の料理を調理できるようになります。この設定は、設定言語に依存しません。

1. ボタンを押してください。 **国別料理（第1）**
2. リストをスクロールして、希望の国別料理（第1）を選択します。

>> この選択はすぐに適用されます。iCookingSuiteには、国別料理に対応するスマートな調理パスが表示されます。スマートな調理パスの調理パラメータ、調理時間、芯温は、文化的食習慣にあわせて調整されています。

13.6.2 国別料理（第2）

国別料理（第1）に加えて、追加の国別料理を設定できます。 そうすると、2か国の代表的な料理を同時に調理できます。 これは例えば、レストランで、外国料理をフィーチャーした特別週替わりメニューを提供する場合などに便利です。

1. ボタンを押してください。 **国別料理（第2）**
2. リストをスクロールして、希望の国別料理（第2）を選択します。

>> この選択はすぐに適用されます。 iCookingSuiteでは、国別料理（第2）の追加のスマートな調理パスが表示され、で印付けられています。 調理パラメータの設定は、引き続き国別料理（第1） [▶ 71]から影響を受けます。

13.6.3 遅れ停止時間

1. 凝縮フードの遅れ停止時間を調整するには、ボタンを押してください。 。

>> これで、遅れ停止時間を何分にするか設定できます。

13.6.4 センサーの芯温測定値

ここでは、正確なセンサー測定値を°Cで表示します。

13.6.5 調理時間の表示形式

1. 調理時間の表示形式を調整するには、ボタンを押してください。 。

>> これで、調理時間の表示形式を「自動」、「 h:m 」、「 m:s 」のいずれかに設定できます。

13.6.6 アラカルトプレートの重量

Finishingを開始する前に、何も載っていないプレートの重さを設定します。 iCombi Proはこの情報にもとづいて、仕上がりが理想的になり、プレート上で水分が凝縮しないように調理ステップを調整します。 詳細はこちら： アラカルトプレートの重量の設定 [▶ 48]

13.6.7 バンケットプレートの重量

Finishingを開始する前に、何も載っていないプレートの重さを設定します。 iCombi Proはこの情報にもとづいて、仕上がりが理想的になり、プレート上で水分が凝縮しないように調理ステップを調整します。 詳細はこちら： バンケットプレートの重量の設定 [▶ 48]

13.6.8 ラックの数

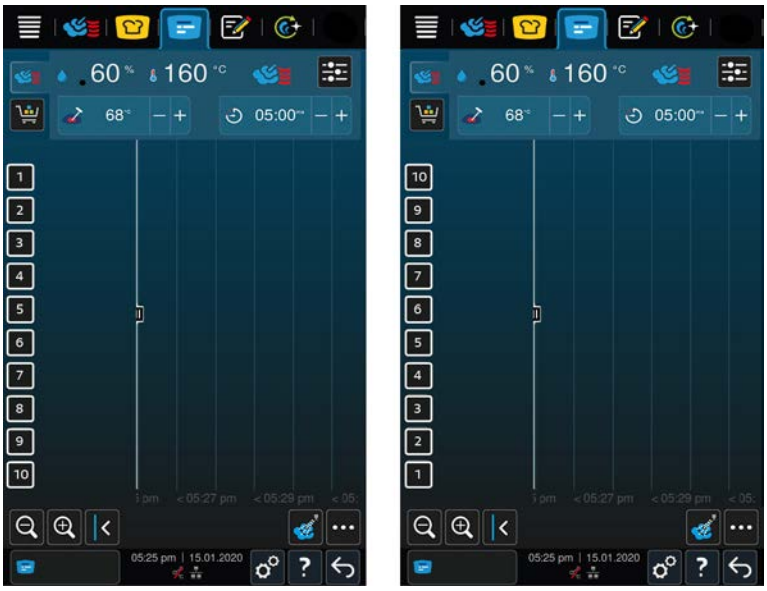
ここではiProductionManagerでラックをいくつ使用するかを設定できます。

1. ボタンを押してください。 **ラックの数**
2. 0～10の目盛り上で希望の値を選択してください。

>> この設定はすぐに適用されます。

13.6.9 ラックの順序

ここでは、iProductionManagerでのラックの順序を昇順で表示するか降順で表示するかを設定できます。



1. ラックを昇順で表示するには、以下のボタンを押してください。 123
2. ラックを降順で表示するには、以下のボタンを押してください。 321

>> この設定はすぐに適用されます。

13.6.10 iProductionManagerのマニュアルプログラムでの調理時間延長

ここでは、調理中に本体の扉を開けたことにより、選択した設定では仕上がり結果を達成できないほどエネルギーが降下したと測定された場合に、iProductionManagerのマニュアルプログラムで調理時間を延長するかどうかを設定できます。

1. この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **iProductionManagerの手動プログラムで調理時間延長がオン**

13.6.11 ホールド時間 - 庫内環境

ここでは、iProductionManagerを用いて調理しない場合に、どのくらいの時間、庫内環境を維持するかを設定できます。

1. ボタンを押してください。 **ホールド時間 - 庫内環境**
2. 目盛り上で希望の値を選択してください。

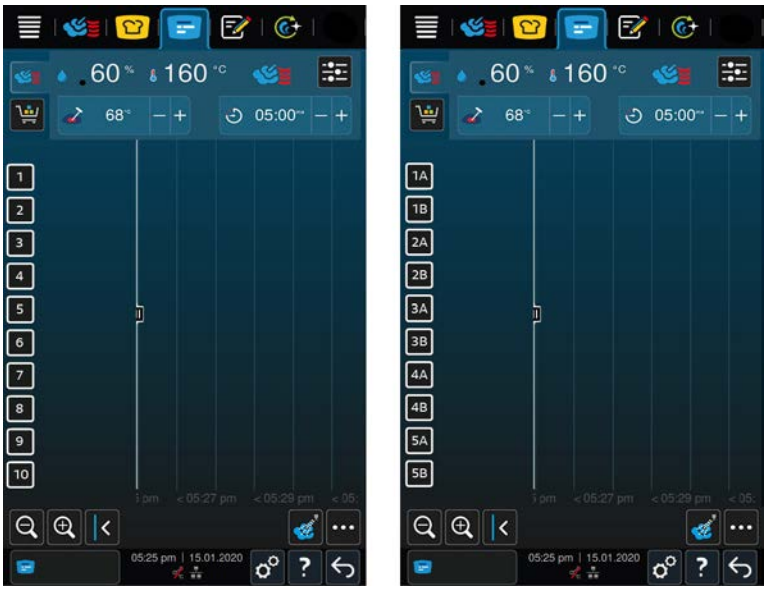
>> ホールド時間がすぐに調整されます。

注

ホールド時間を短くするとエネルギーを節約できます。

13.6.12 iProductionManager 3D

ここでは、iProductionManagerで、ラックに2つのトレイを投入するように設定できます。 それぞれのトレイは個別に監視されます。 ラックは最多で12段表示されることにご注意ください。



1. この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **オン**

>> この設定はすぐに適用されます。

13.7 洗浄

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。**洗浄**

13.7.1 強制洗浄

ここでは、ユニットの洗浄がリクエストされるまでの時間を設定できます。 洗浄が完了するまで、ユニットを再び使用することはできません。 これにより、シフト運転において洗浄と衛生に関する規則を順守することができます。 詳細はこちら： 強制洗浄 [▶ 90]

13.7.2 洗浄プラン

ここでは、どの曜日に強制洗浄をおこなうかを設定できます。 これにより、シフト運転において洗浄と衛生に関する規則を順守することができます。 詳細はこちら： 洗浄プラン [▶ 90]

13.8 データ管理

データ管理機能は、USBスティックをユニットに接続している場合にのみ利用できます。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **データ管理**

以下の設定を調整できます。

- すべてのデータのエクスポート [▶ 74]
- 調理プログラム [▶ 75]
- ユーザープロフィール [▶ 75]
- ユーザー画像 [▶ 75]
- ユーザーデータ：すべて削除する [▶ 76]
- ユニットの基本設定 [▶ 76]
- HACCPデータ [▶ 76]
- サービス [▶ 77]

13.8.1 すべてのデータのエクスポート

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **すべてのデータのエクスポート**

>> これで、すべてのデータをUSBスティックにエクスポートできます。

13.8.2 調理プログラム

ここでは、作成したすべてのプログラムをエクスポート、インポート、削除することができます。

プログラムのエクスポート

✔ プログラムをプログラミングモードで作成してある。

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **プログラムのエクスポート**

>> 保存済みのプログラムがUSBスティックに保存されます。

プログラムのインポート

1. エクスポートしたプログラムを収録しているUSBスティックをユニットに接続してください。
2. ボタンを押してください。 **プログラムのインポート**

>> 保存したプログラムがインポートされ、プログラミングモードに表示されます。

プログラム：自分のものをすべて削除する

ここでは、作成したすべてのプログラムを削除できます。

1. ボタンを押してください。

> 本当にプログラムを削除したいか尋ねられます。

2. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

>> プログラムがすべて削除されたことを確認するメッセージが表示されます。

13.8.3 ユーザープロフィール

プロフィールのエクスポート

✔ プロフィールを作成してある。

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **プロフィールのエクスポート**

>> 保存済みのプログラムがUSBスティックに保存されます。

プロフィールのインポート

1. エクスポートしたプログラムを収録しているUSBスティックをユニットに接続してください。
2. ボタンを押してください。 **プロフィールのインポート**

>> 保存したプロフィールがインポートされ、ユーザー管理に表示されます。

すべての自分のプロフィールを削除する

ここでは、作成したすべてのプロフィールを削除できます。プリセットされているプロフィールは削除されません。

1. ボタンを押してください。 **すべての自分のプロフィールを削除する**

> 本当にプロフィールをを削除したいか尋ねられます。

2. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

>> 自分のプロフィールがすべて削除されたことを確認するメッセージが表示されます。

13.8.4 ユーザー画像

ここでは、プログラムやバスケットに割り当てたい画像をインポート、エクスポートすることができます。画像は以下の要件を満たす必要があります。

- データのタイプ：PNG
- 色深度：3 x 8 ビット
- 画像のサイズ：130 x 130 px
- データサイズ：最大50 kb

画像をインポートする

1. 画像をUSBメモリの**userpix**というフォルダに保存します。
2. USBスティックをユニットに接続します。
3. ボタンを押してください。 **画像のインポート**

>> 保存されている画像がインポートされます。

画像のエクスポート

✔ 画像をインポートしました。

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **画像のエクスポート**

>> 保存されている画像がUSBスティックに保存されます。

画像の全削除

ここでは、作成したすべての画像を削除できます。

1. ボタンを押してください。 **画像の全削除**

> 画像を本当に削除したいか尋ねられます。

2. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。 ✓

>> 独自の画像がすべて削除されたことを確認するメッセージが表示されます。

13.8.5 ユーザーデータ：すべて削除する

1. ボタンを押してください。 **ユーザーデータ：すべて削除する。**

> データを本当に削除したいか尋ねられます。

2. ボタンを押してください。 ✓

> 調理プログラム、ユーザープロフィール、画像、ユーザー設定など、すべてのユーザーデータが削除されたことを確認するメッセージが表示されます。

13.8.6 ユニットの基本設定

ユニットの基本設定：すべてエクスポートする

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **ユニットの基本設定：すべてエクスポートする**

>> ユニットの基本設定がUSBスティックに保存されます。

ユニットの基本設定のインポート

1. エクスポートしたユニット基本設定を収録しているUSBスティックをユニットに接続してください。
2. ボタンを押してください。 **ユニットの基本設定：すべてインポートする**

>> ユニットの基本設定がインポートされます。

13.8.7 HACCPデータ

ここでは、ユニットが記録したすべてのHACCPデータをUSBスティックにエクスポートできます。HACCPデータをConnectedCookingに自動的に転送することも可能です。

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **HACCPデータ：すべてエクスポートする**

>> HACCPデータがUSBスティックに保存されます。

HACCPデータ：特定期間のものをエクスポートする

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **HACCPデータ：特定期間のものをエクスポートする**
2. 希望の期間を選択して、「エクスポート」ボタンを押します。

>> 選択した期間のHACCPデータがUSBスティックに保存されます。

13.8.8 サービス

開発者ログ：すべてエクスポートする

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **開発者ログ：すべてエクスポートする**

>> これで、開発者ログをUSBスティックにダウンロードできます。

開発者ログ：特定期間のものをエクスポートする

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. 開発者用ログ：ボタンを押してください。**特定期間のものをエクスポートする**

>> これで、開発者は、特定の期間のログをダウンロードできます。

サービスレポート：すべてエクスポートする

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **サービスレポート：すべてエクスポートする**

>> これで、サービスレポートがUSBスティックにロードされます。

エラー統計ログのエクスポート

✔ USBスティックがユニットに接続されている。

1. ボタンを押してください。 **エラー統計ログをUSBスティックにコピーする**

>> エラー統計ログがUSBスティックに保存されます。

13.9 ネットワーク設定

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ネットワーク設定**

ユニットをWiFiネットワークに接続する方法については、こちらをご覧ください。 WiFi接続を確立する [▶ 83]

ユニットをネットワークに接続する方法については、こちらをご覧ください。 ネットワーク接続を確立する [▶ 84]

ネットワークウィザードの起動

ネットワークウィザードは、ネットワーク設定のセットアップに役立ちます。

1. ボタンを押してください。 ：**ネットワークウィザードの起動**

> ネットワーク設定のサポートが必要かどうか尋ねられます。Wi-Fi接続またはLAN接続のいずれかでサポートを利用できます。

2. ボタンを押してください。 **DHCPがアクティブ：オフ**。これで次のネットワーク設定を編集できます。

- **IPアドレス**
- **IPゲートウェイ**
- **IPネットマスク**
- **DNS 1**
- **MACアドレス**

1. ボタンを押してください。 **DHCPがアクティブ：オン**。これで次のネットワーク設定を編集できます。

- **MACアドレス**

13.10 ユーザープロフィール

ユーザーをプロフィールごとにグループ化し、これらのプロフィールにアクセス権を割り当てることができます。標準設定では、削除不可能なプロフィールがユニットに割り当てられています。最大で10件のプロフィールを追加できます。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ユーザープロフィール**

プロファイルの作成、変更、および他のユニットへの転送の方法については、こちらをご覧ください。 プロフィールと権限の管理

13.10.1 プロフィールの起動

✔ プロフィールを作成してある。以下を参照してください：新しいプロフィールを作成する

1. ボタンを押してください。 **プロフィールの起動**
2. 希望のプロフィールを選択してください
3. プロフィールにパスワードが割り当てられている場合は、パスワードを入力します。
4. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

>> プロフィールはすぐに起動されます。

>> スタート画面を開くと、起動されたプロフィールが表示されます。複数のプロフィールを表示している場合は、リストをスクロールできます。新しいプロフィールを作成するには、以下のボタンを押してください。+

13.10.2 プロフィールを編集する

✔ プロフィールを作成しました。

1. ボタンを押してください。 **プロフィールの編集**

> これで、編集できるプロフィールを選択できます。

プロフィールを選択してから、以下の設定を行えます。

プロフィール設定

1. ボタンを押してください。 **プロフィール設定。**

>> これで、以下の設定を行うことができます。

- **プロフィール名の変更**
- **プロフィールのパスワードの変更**
- **言語の変更**

- **プロフィールのタイプの変更 注！ プロフィールのタイプを変更できるのは、メインユーザーのみです。**
- **国別料理（第1）の変更**
- **国別料理（第2）の変更**
- **プロフィールの削除**
- お気に入り以外のすべての項目を非表示にするは、オンまたはオフにすることができます。

メニューバーの調整

このオプションではメニューバーをカスタマイズできます。

1. ボタンを押してください。 **メニューバーの調整**

>> 以下の設定を行うことができます。

- **スタート画面**は表示 / 非表示にすることができます。
- **マニュアルモード**はオンまたはオフにすることができます。
- iCookingSuiteはオンまたはオフにすることができます。
- iProductionManagerはオンまたはオフにすることができます。
- **プログラミングモード**はオンまたはオフにすることができます。
- iCareSystemはオンまたはオフにすることができます。

ディスプレイの作成と編集

1. ボタンを押してください。 **オン**または**オフ**、オプション：**ディスプレイを作成、編集** 。これでオプション新規ディスプレイの作成 [▶ 80] を有効または無効にします。

フッターの調整

1. ボタンを押してください。 **フッターの調整**。

>> これで、**？ ユニットに搭載のヘルプ**をフッターに表示するか、非表示にするかを設定できます。

プロフィールの切り替え

1. プロフィールの変更オプションを有効または無効するには、ボタンを押してください。**オン** または**オフ**、オプション **切り替え**

1. ボタンを押してください。 iCookingSuite

>> これで、以下の設定を行うことができます。

- **権限パラメータ**ここでは**操作可能**と**非表示**を選択できます。
- **湿度**は表示または非表示にできます。
- **庫内温度**は表示または非表示にできます。
- **芯温** は表示または非表示にできます。
- **コックピットのヘッダー** は表示または非表示にできます。

iProductionManager

1. ボタンを押してください。 iProductionManager

>> これで、以下の設定を行うことができます。

- **加湿** は表示または非表示にすることができます。
- **チケットボードの編集**は表示または非表示にできます。
- **プラニング**は表示または非表示にできます。
- **マニュアルチケットボード**は表示または非表示にできます。
- **時間チケット**は表示または非表示にできます。
- **エネルギー最適化**は表示または非表示にできます。
- **時間の最適化**は表示または非表示にできます。
- **プラニングの隙間を埋める**は表示または非表示にできます。

- **設定補助**は表示または非表示にできます。
- **予熱**は表示または非表示にできます。
- **チケットの複製**は表示または非表示にできます。

これに関しては以下も参照してください：

プロフィールの追加 [▶ 80]

13.10.3 プロフィールの追加

ここでは新しいプロフィールを追加できます.

1. ボタンを押してください。 **プロフィールの追加**

>> これで、新しいプロフィールを追加できます。

1. 既存のプロフィールからプロフィールを作成するには、ボタンを押してください。 **既存のプロフィールから**。これで、新しく追加されたプロフィールの設定すべてを、メニュー項目プロフィールを編集する [▶ 78]で実行できます。
2. プロフィールテンプレートにしたがって新しいプロファイルを作成するには、ボタンを押してください。 **プロフィールテンプレートから**。

13.10.4 ディスプレイの編集

✔ 新しいディスプレイを作成しました。

1. ボタンを押してください。 **ディスプレイを編集する**

> メニューバーの機能とインテリジェントなアシスタントが表示されます。

2. 希望のボタンを押してください。

> 利用できる機能がすべて表示されます。

- **マニュアル調理**エリアでは**スチーム**、**スチームとホットエアーのコンビネーション**、**ホットエアー**の各モードを選択できます。
- iCookingSuiteエリアではすべてのインテリジェントな調理パスを利用できます。
- **プログラミングモード**エリアではすべてのマニュアルプログラムとインテリジェントなプログラム、ならびにバスケットを利用できます。まだプログラムまたはバスケットを作成していない場合は、このエリアには何もありません。
- iCareSystemエリアではすべての洗浄モード [▶ 88]と洗浄プログラム [▶ 88]を利用できます。

1. ディスプレイに割り当てたい機能を押してください。

> その機能が⭐でマークされます。

2. ディスプレイの機能の範囲をチェックするには、以下のボタンを押してください。⭐
3. ディスプレイメニューから機能を削除するには、以下のボタンを押してください。
4. ディスプレイメニューに名前を付けるには、以下のボタンを押してください。
5. 名前を入力してください。
6. ディスプレイメニューを保存するには、以下のボタンを押してください。

>> 概要に戻ります。

1. ディスプレイメニューをプロフィールに割り当てるには、以下のボタンを押してください。 **プロフィールの編集**
2. 希望のプロフィールを選択してください
3. ボタンを押してください。 **メニューバーの調整**
4. ディスプレイメニューの後ろにある次のボタンを押してください。**オン**
5. ユーザープロフィールの概要に戻るには、アイコンバーでを押します。

>> プロフィールを起動 [▶ 78]すると、新しいディスプレイメニューがメニューバーに表示されます。

13.10.5 新規ディスプレイの作成

✔ MyDisplayメニューが作成されました。

1. ボタンを押してください。 **MyDisplayの編集**
2. 希望のMyDisplayメニューを選択してください。
3. MyDisplayメニューに追加したいまたは削除したい機能を押してください。
4. MyDisplayメニューの名称を変更するには、以下のボタンを押してください。
5. 名前を入力してください。
6. 変更を保存するには、以下のボタンを押してください。
7. MyDisplayメニューを削除するには、以下のボタンを押してください。
> これを本当に削除したいか尋ねられます。
8. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

13.11 サービス

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **サービス**

以下の情報を確認できます。

- ユニット型式 / ソフトウェア・バージョンに関する情報
- シリアル番号に関する情報
- シェフライン [▶ 96]
- ホットライン－サービス [▶ 96]
- サービスレベル
  この機能はRATIONAL認定サービスパートナーのみ利用できます。
- ソフトウェアアップデート情報 [▶ 81]
- インストールされているソフトウェアバージョン [▶ 81]
- 直近の14日間のサービスメッセージ
- オープンソースライセンス 。

13.11.1 ソフトウェアアップデート情報

ここでは、ユニットにインストールされているソフトウェアバージョンを確認できます。 ユニットをConnectedCookingに接続し、**ソフトウェアアップデートの自動ダウンロード**機能を有効にすると、ソフトウェアアップデートが自動的に提供されます。詳細はこちら： ソフトウェアの更新を自動的に実行する [▶ 86]
ソフトウェアアップデートが利用可能になると、現在のソフトウェアバージョンが表示され、**インストールの開始**ボタンがアクティブになります。

1. ボタンを押してください。 **インストールの開始**

>> ソフトウェアアップデートが実行され、ユニットが再起動します。

13.11.2 インストールされているソフトウェアバージョン

ここでは、インストールされているソフトウェアバージョンとインストールされているヘルプパッケージに関するすべての情報を確認できます。

13.12 ConnectedCooking

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ConnectedCooking**

ユニットをConnectedCookingに接続する方法と、利用可能な機能については、こちらをご覧ください。 ConnectedCooking [▶ 85]

ユニットがConnectedCookingに接続されている場合、以下の設定オプションを利用できます。

自動接続

ユニットのネットワーク接続が失われた場合、接続が回復し次第、ユニットが自動的にConnectedCookingに再接続されます。希望しない場合は、この機能を無効にすることができます。

1. ボタンを押してください。 **オン** または **オフ**

>> **オフ**を押すと 、ユニットとConnectedCookingの接続が切断されます。**オン**のボタンを押すと 、ユニットは自動的にConnectedCookingに再接続されます。

ログアウト

ユニットはいつでもConnectedCookingからログアウトできます。接続の詳細は消去されます。ユニットを再びConnectedCookingに接続する場合は、ユニットを再び登録する必要があります。

1. ボタンを押してください。

>> ユニットを本当にConnectedCookingからログアウトしたいか尋ねられます。これを確認すると、ユニットはすぐにConnectedCookingからログアウトされます。

自動時刻同期

1. ボタンを押してください。 **オン** または **オフ**

>> **オフ**を押すと、自動時刻同期は実行されません。**オン**を押すと、自動時刻同期が実行されます。

HACCPデータを自動転送する

1. ボタンを押してください。 **オン** または **オフ**

>> **オフ**を押すと、ユニットはHACCPデータを自動的にConnectedCookingに転送しません。**オン**を押すと、ユニットはHACCPデータを自動的にConnectedCookingに転送します。

遠隔アクセス

1. ボタンを押してください。 **オン** または **オフ**

>> **オフ**を押すと、遠隔アクセスは利用できません。**オン**押すと、ConnectedCookingを介したユニットの遠隔操作が可能になります。

ソフトウェアアップデート

1. ボタンを押してください。 **オン** または **オフ**

>> **オフ**を押すと、ソフトウェアアップデートは自動的に実行されません。**オン**を押すと、ソフトウェア アップデートが自動的に実行されます。

14 厨房管理

14.1 衛生管理

14.1.1 記録したHACCPデータ

以下のHACCPデータが投入ごとに記録されます。

- 投入番号
- ユニットの型式
- シリアル番号
- ソフトウェアとヘルプのバージョン
- 日付と時間
- 洗浄プログラム
- ハンドシャワーのすすぎ
- 庫内の温度
- 芯温の設定値
- 芯温の測定値
- 時間（時：分：秒）
- 温度の単位
- エネルギー最適化システムへの接続
- 調理パスの名称と ID
- ユニット扉の開閉
- モードの変更
- 自動洗浄

14.1.2 HACCPデータのエクスポート

HACCPデータは、保存領域を最大限使用した場合、14日間分がユニットに保存されます。この期間中、データをダウンロードできます。 詳細はこちら： HACCPデータのエクスポート。 [▶ 76]使用時間が短ければ短いほど、より長い期間で利用可能です。

14.1.3 HACCPデータを自動的にConnectedCookingに転送する

ユニットをConnectedCookingに接続している場合、調理パスが終了するとHACCPデータが自動的にConnectedCookingに転送されるように設定できます。

✔ ユニットがConnectedCookingに接続されている [▶ 85]。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ConnectedCooking**
3. **HACCPデータの自動転送**の隣にある、以下のボタンを押してください。 **オン**

>> 現在、調理パス終了後にHACCPデータが自動転送されるようになりました。 connectedcooking.comまたはConnectedCookingアプリでデータを見ることができます。

14.2 ユニットをネットワークに統合する

ユニットをネットワーク化している場合、以下をおこなえます。

- Combi-Duo設置で、両ユニットを1台のユニットから操作する。
- ユニットをConnectedCookingと接続する。

Combi-Duo設置においてユニットをネットワーク化する場合は、RATIONAL認定サービスパートナーにお問い合わせください。

14.2.1 WiFi接続を確立する

ウェブサイト経由でのログインが必要なWiFiネットワークにユニットを接続する場合、WiFi接続を確立できません。

1. ボタンを押してください。

2. ボタンを押してください。 **ネットワーク**
3. この機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **オン**
4. ボタンを押してください。 **Wi-Fi**

> 利用可能なすべてのWi-Fiのリストが表示されます。 WLANネットワークは、シグナル強度にもとづいて降順で並べ替えられます。

5. 希望のWi-Fiネットワークを選択してください。

> Wi-Fiネットワークのパスワードを入力するように求められます。

6. アクションを確認するには、以下のボタンを押してください。

> 接続が正常に確立されると、フッターに次のアイコンが表示されます。

> このWi-Fiネットワークは、利用可能なWi-Fiネットワークのリストの冒頭に表示されます。

7. 接続の詳細を表示するには、WiFiネットワークの横にある次のボタンを押します。 V
8. 接続を解除するには、接続の詳細にある以下のボタンを押します。 **解除する**
9. アイコンバーを押すと ネットワーク設定の概要に戻ります。

>> Wi-Fiネットワークの名称が**Wi-Fi**の領域に表示されます。

14.2.2 ネットワークケーブルを接続する

お使いのユニットには、ネットワーク接続が標準装備されています。 ユニットをネットワークに接続し、あらゆる方向からの噴出水からユニットを保護するには、次の特性を備えるネットワークケーブルを使用してください。

- カテゴリー6ネットワークケーブル
- コネクタの長さが45 mm以下
- コネクタの直径が18.5 mm以下
- ケーブルの直径が5.5～7.5 mm

⚠ 注意

ネットワーク接続部周辺の機能部品は60°Cを超える高温になることがあります

使用中または使用後に、ネットワークケーブルをユニットに接続すると、火傷するおそれがあります。

1. ネットワークケーブルを接続する前に、ユニットを冷却してください。

1. 保護カバーを外してください。
2. 保護カバーの各部品をネットワークケーブルに差してください。
3. ネットワークケーブルをネットワーク接続部に差し込んでください。
4. 保護カバーを取り付けてください。

14.2.3 ネットワーク接続を確立する

✔ ネットワーク接続のすべてのデータが手元にある。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ネットワーク設定**

3. ボタンを押してください。 **LAN**
4. ボタンを押してください。 **IPネットワーク**
5. IPアドレスを入力してください。
6. ボタンを押してください。 **IPゲートウェイ**
7. IPゲートウェイのアドレスを入力してください。
8. ボタンを押してください。 **IPネットマスク**
9. IPネットマスクを入力してください。
10. ネットワーク設定をサーバーよりクライアントに割り当てる場合は、DHCPをアクティブにしてください。ボタンを押してください。 **オン**

> これで、IPアドレス、ゲートウェイ、DNSが自動的に設定されます。

11. ボタンを押してください。 **DNS 1 （優先）**
12. DNSサーバーのアドレスを入力してください。

14.3 ConnectedCooking

ConnectedCookingとはラショナルの最新式ネットワーク・ソリューションです。ご使用のラショナル製ユニットが1台であるか複数であるかに関わらず、ConnectedCookingから全く新しい、便利な活用方法が生まれます。お使いのラショナルのユニットをネットワークへ接続し、connectedcooking.comで登録するだけで準備完了です。

ConnectedCookingでは、オンライン状況、洗浄の詳細、稼動統計、およびHACCP規定が満たされているかどうかを一目で確認できます。 また、以下の機能も利用できます。

- **プッシュ通知**

  投入、完了、サービス通知などあらゆる情報を、リアルタイムで、ご希望の場所に送付します。
- **調理パスの転送と管理**

  実績のある調理パスをお使いの全ユニットに自動的に転送できます。
- **自動ソフトウェア・アップデート**

  ソフトウェアアップデートはいつも自動的に無償でご提供いたます。

これに加え、connectedcooking.comでは、広範なレシピライブラリ、当社のエキスパートによるヒントとコツ、さまざまな活用方法ビデオなどをご覧いただけます。

14.3.1 ユニットをConnectedCookingと接続する

ユニットをConnectedCookingと接続すると、以下の機能を利用することができます。

- HACCPデータを自動的にConnectedCookingに転送する [▶ 83]
- サービスデータをConnectedCookingに自動的に転送する [▶ 96]

✔ ネットワーク接続を確立してある。

✔ connectedcooking.comで登録済み。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ConnectedCooking**
3. **接続する**の隣にある以下のボタンを押してください。**ログイン**
4. 登録データを入力するか、 QRコードでご登録を選択します。

> しばらくすると、9桁のPINとQRコードが表示されます。スマートフォンを手元にお持ちでない場合は、www.connectedcooking.comで登録できます。スマートフォンを手元にお持ちでない場合は、QRコードをスキャンできます。

スマートフォンを使わずに登録する

1. PINを書き留めてください。
2. www.connectedcooking.comでログインしてください。
3. 以下のアイコンをクリックしてください。**ユニット管理**
4. 以下を選択してください。**ユニットの概観**
5. 以下のアイコンをクリックしてください。「+」がついた赤いサークル
6. **名称**のフィールドにユニットの名称を入力してください。

7. **アクティベーションコード**のフィールドに、ユニットに表示されたPINを入力してください。

>> しばらくするとこのユニットがConnectedCookingのユニット概要に表示されます。

>> ディスプレイには、ユニットがConnectedCookingサーバーに接続されていることが表示されます。フッターに以下のアイコンが表示されます。

>> ユニットの登録が完了したことを確認するメールが送られてきます。

スマートフォンを使って登録する

✔ QRコードをスキャンできるアプリをスマートフォンにインストールしてある。

✔ ConnectedCookingアプリをスマートフォンにインストールしてある。

1. QRコードをスキャンしてください

>>

>> しばらくすると、ユニットがConnectedCookingサーバーに接続されていることがユニットに表示されます。フッターに以下のアイコンが表示されます。

>> このユニットがConnectedCookingのユニット概要に表示されます。

>> ユニットの登録が完了したことを確認するメールが送られてきます。

14.4 ソフトウェアアップデートを実行する

ConnectedCookingを介した自動ソフトウェアアップデート

✔ ユニットがConnectedCookingに接続されている。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ConnectedCooking**
3. **ソフトウェアアップデートを自動的にダウンロードする**機能を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **オン**
4. ボタンを押してください。
5. ボタンを押してください。 **サービス**
6. ボタンを押してください。 **ソフトウェアアップデート情報**
7. ボタンを押してください。 **インストールの開始**

>> ソフトウェアアップデートが実行され、ユニットが再起動します。

USBスティックを介したソフトウェアアップデート

✔ ソフトウェアアップデートを実行するユニットにUSBスティックを接続してある。

✔ ソフトウェアアップデートが検出されたことを通知するメッセージが表示されます。

1. ソフトウェアアップデートを実行するようにというメッセージを確認してください。

>> ソフトウェアアップデートが実行され、ユニットが再起動します。

15 自動洗浄 - iCareSystem

iCareSystemは、iCombi Proのインテリジェントな洗浄・水垢除去システムです。 ユニットの現在の汚れの状態を認識し、最善の洗浄プログラムとケア用製品の最適量を提案します。

15.1 一般的な安全注意

- 自動洗浄の際には、メーカーが推奨するActive Green固形洗剤・ケア剤のみを使用してください。

熱傷や火傷を回避するために。

- 自動洗浄を開始する前に、ユニットとすべての機能部品を冷却してください。

重度の火傷を避けるために

- クリーニングアイテムと洗剤は、肌の重篤な化学火傷、眼の重篤な損傷を引き起こす原因となります。 ユニットを洗浄するときは、保護眼鏡と化学物質防護手袋をぴったりと着けてください。
- 自動洗浄中はユニットの扉を閉めたままにしてください。そうしないと、腐食性のクリーニングアイテムと熱い蒸気が流出することがあります。自動洗浄中にユニットの扉を開けると、再び扉を閉めるように指示するメッセージが表示されます。
- 自動洗浄中は、芯温センサーをユニットに掛けないでください。扉のパッキンが損傷し、腐食性のクリーニングアイテムが漏れてしまう可能性があります。
- 自動洗浄で外付け芯温センサーを洗浄しないでください。
- ユニットを昇温して調理する前に、すべてのクリーニングアイテムおよびその残留物を取り除いてください。

クリーニングアイテムに触れたときの正しい対処方法

- 化学防護手袋を着用せずにクリーニングアイテムに触れた場合や、皮膚の他の領域がActive Green固形洗剤に触れた場合には、流水で10分間皮膚を洗い流してください。
- クリーニングアイテムが目に入った場合は、流水で15分間洗い流してください。コンタクトレンズを着けている場合は取り外してください。

- クリーニングアイテムを飲み込んだ場合は、水で口をすすぎ、すぐに水を0.5リットル飲んでください。嘔吐させないでください。
- すぐに毒物関連の緊急窓口または医師に連絡してください。

15.2 洗浄モード

軽度、**中度**、**強度**の各洗浄プログラムでは、次の2つの洗浄モードを利用できます。

エコモード

この洗浄モードを選択すると、各洗浄プログラム [▶ 88]で、ユニット洗浄のためのケア用品の使用量を抑えられます。この洗浄プログラムの所要時間は通常モードよりも長くなります。

通常モード

この洗浄モードを選択すると、各洗浄プログラム [▶ 88] で、ユニット洗浄のためのケア用品の使用量が多くなります。この洗浄プログラムの所要時間はエコ・モードよりも短くなります。

15.3 洗浄プログラム

以下の洗浄プログラムを利用できます。

プログラム	モード	説明	クリーニングアイテム
軽度	エコ／通常	200°Cまでの温度でユニットを使用して発生した軽い汚れと水垢を除去するのに適しています。	▪ Active Green固形洗剤 ▪ ケア剤
中度	エコ／通常	グリルやローストをおこなう調理パスで発生した汚れと水垢を除去するのに適しています。	▪ Active Green固形洗剤 ▪ ケア剤
強度	エコ／通常	グリルやローストをおこなう調理パスで発生した強い汚れと水垢を除去するのに適しています。	▪ Active Green固形洗剤 ▪ ケア剤
高速	–	強い汚れを短時間のうちに落とすための簡単洗浄に適しています。 この洗浄プログラムは強制洗浄をリセットしません。	▪ Active Green固形洗剤
すすぎ(タブ不要)	–	水溶性の汚れを除去するのに適しています。 この洗浄プログラムは強制洗浄をリセットしません。	–
すすぎ	–	ベイクやスチームなどの調理パスで発生する、水垢を含む汚れの除去に適しています。	▪ ケア剤

ヒント

ユニットに軟水器が接続されている場合、軟水器スイッチを「軟水」に設定してください。

15.4 洗浄とケアの状態

iCareSystemはユニットの洗浄とケアの状態を自動的に認識します。

洗浄の状態

- インジケーターが緑の場合、ユニットは汚れていません。
- インジケーターが黄色の場合、ユニットは汚れています。 ただし、洗浄のリクエストが出るまで、引き続きユニットで調理することができます。
- インジケーターが赤の場合、ユニットは非常に汚れています。 すぐに、あるいは遅くとも次回に洗浄のリクエストが出たときに洗浄プログラムを開始してください。

ケアの状態

- ケアの状態が緑の場合、スチーム発生器に水垢は付着していません。

- インジケーターが黄色の場合、スチーム発生器に少し水垢が付着しています。
- インジケーターが赤の場合、スチーム発生器に水垢が強く付着しています。 すぐに、あるいは遅くとも次回に洗浄のリクエストが出たときに洗浄プログラムを開始してください。

15.5 自動洗浄のスタート

✔ 庫内ラックが庫内に正しく設置されている。

✔ モービルオーブンラックが庫内に正しく設置されている。

✔ オプションの統合型油脂排出システムがユニットに装備されている場合は、庫内から油脂受けトレイを取り外し、排出管を閉じます。

1. メニューバーで以下のボタンを押してください。
2. ご希望の洗浄プログラム [▶ 88]を選択してください

> ほぼすべての洗浄プログラムで、庫内温度が90°Cを超えているとクールダウン機能が自動的に起動します。

3. ユニット扉を開けてください。
4. 庫内からすべての容器とトレイを取り出します。**⚠警告！ 火傷の危険！庫内からトレイやホテルパンを取り出すときは、安全手袋を着用してください。**

5. 表示されている数のActive Green固形洗剤を袋から出して、排水口に入れてください**⚠警告！ 化学火傷の危険！Active Green固形洗剤とケア剤を使って作業するときは、ぴったり合った安全眼鏡と化学物質防護手袋を着用してください。**
6. 表示された数のケア剤を袋から出して、ケア剤用の引き出しに入れてください。
7. ユニットの扉を閉めてください。

>> 自動洗浄がスタートします。

>> 自動洗浄が終了するとシグナル音が鳴ります。

ヒント

- 推奨量のActive Green固形洗剤を使用しているにも関わらず、自動洗浄中に庫内で泡が発生した場合、次回の自動洗浄では洗剤の量を減らすことが望まれます。引き続き泡が発生する場合は、RATIONAL認定サービスパートナーまでご連絡ください。

これに関しては以下も参照してください：

追加機能 [▶ 42]

15.6 自動洗浄の中断

すべての自動洗浄プログラムはいつでも中断できます。

1. ボタンを押してください。

> 本当に洗浄を中断したいか尋ねられます。中断の時間が表示されます。

2. ボタンを押してください。

> Active Green固形洗剤を取り除いてください。

3. ユニット扉を開けてください。
4. ⚠**警告！ 化学火傷の危険！Active Green固形洗剤を使って準備や作業を行うときは、ぴったり合った安全眼鏡と化学物質防護手袋を着用してください。**Active Green固形洗剤を庫内から取り出して捨ててください。
5. 庫内を水で注いでActive Green固形洗剤の残りを洗い流してください。
6. ユニットの扉を閉めてください。

> 中断が続きます。

> 中断が完了すると、庫内にActive Green固形洗剤の残留物がないか確認するよう求められます。

7. ユニット扉を開けてください。
8. ユニットの扉を閉めてください。

>> これでユニットの使用を再開できます。スタート画面が表示されます。

ヒント
自動洗浄中に電源が落ちると、自動洗浄は中断されます。 電源が回復すると、自動洗浄が続行されます。

15.7 強制洗浄

強制洗浄を有効にすると、設定した時間後にユニットを洗浄するように求められます。 洗浄が完了するまで、ユニットを再び使用することはできません。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。**洗浄**
3. ボタンを押してください。**強制洗浄**
4. 強制洗浄を有効にするには、以下のボタンを押してください。 **オン**
5. ユニットの洗浄がリクエストされるまでの時間を設定するには、以下のボタンを押してください。 **洗浄リクエストまでの時間**ここでは、実際の時間ではなく、稼働時間を設定するようご注意ください。
6. 目盛り上で1～24時間の値を選択してください。
7. リクエスト後に洗浄を先延ばしできる時間を設定するには、以下のボタンを押してください。 **強制洗浄の遅延時間**
8. 目盛り上で1～24時間の値を選択してください。

>> 洗浄の実行が必要となるまでの稼働時間がフッターに表示されます。

15.8 洗浄プラン

洗浄プランを用いて、何曜日に強制洗浄 [▶ 90]を実行しなくてはいけないかを設定できます。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。**洗浄**
3. ボタンを押してください。**洗浄プラン**
4. 洗浄時期のお知らせの際にユニットがどのように動作するかを規定するには、以下のボタンを押してください。 **洗浄プラン 日時**
5. 洗浄時期のお知らせを希望しない場合は、以下のボタンを押してください。 **オフ**
6. 洗浄時期に警告を表示させたい場合は、以下のボタンを押してください。 **警告**
7. 洗浄時期のお知らせが表示されたらすぐにユニットを洗浄しなくてはいけないようにするには、以下のボタンを押してください。 **強制洗浄**
8. 洗浄プランの概要に戻るには、アイコンバーで…を押してください。
9. 洗浄を実行する曜日を選択してください。
10. 以下のボタンを押してください。 **オン**
11. 洗浄を実行する時刻を設定してください。
12. 洗浄プランの概要に戻るには、アイコンバーで…を押してください。

16 ケア

⚠ 警告

庫内に付着した脂肪や食品の残留物

庫内を十分に洗浄しないと、残った油脂や食品がたまって火災の危険が生じます。

1. ユニットは毎日洗浄してください。
2. 火が出たら、扉を閉じてください。 これで、火が酸素を失います。 ユニットの電源を切ってください。 火が広がった場合は、油脂による火を消すために適した消火器を使用してください。 油脂による火を消す際は、水または泡消火器は決して使用しないでください。

16.1 一般的な安全注意

熱傷や火傷を回避するために。

- 洗浄作業を開始する前に、ユニットとすべての機能部品を冷却してください。

物的損傷、怪我、致命的な事故を回避するために。

- 自動洗浄を除くすべての洗浄作業の間は、ユニットを電源から外してください。
- 化学洗剤の残りをすすぎ洗いする際は、絶対にハンドシャワーや液体を使用しないでください。
- マニュアルスチームモードのみを使用している場合でも、ユニットは毎日洗浄してください。
- ユニットの自動洗浄でアクセサリーを洗浄しないでください。

16.2 クリーニングの間隔

クリーニングの間隔	機能部品
毎日	▪ 庫内 ▪ 調理スペースパッキン ▪ ユニット扉 ▪ ドリップパンと排出溝 ▪ 芯温センサー ▪ アクセサリー ▪ ハンドシャワー
毎週	▪ ユニットの外側 ▪ LEDカバー ▪ コントロールパネル ▪ プラスチック部品
毎月	▪ 加湿ノズル

機能部品はケアの間隔に従って洗浄する必要がありますが、必要に応じて、もっと頻繁に洗浄することもできます。

16.3 クリーニングアイテム

適切なクリーニングアイテム

- 次の機能部品は、ぬるま湯、中性の手洗い用洗剤、および柔らかい布を用いて洗浄してください。
  - ユニットの外側
  - 扉のガラス板
  - 扉のLEDカバー
  - 調理スペースパッキン

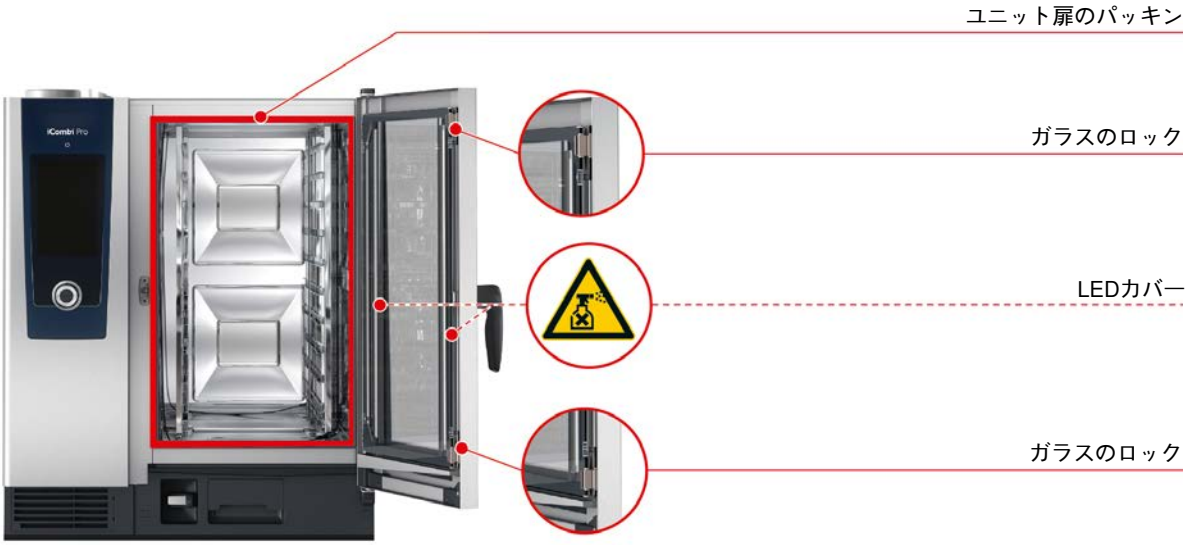
- アクセサリーは、ぬるま湯、中性手洗い用洗剤、および柔らかい布を用いて洗浄してください。

不適切なクリーニングアイテム

以下のクリーニングアイテムはユニット、機能部品、アクセサリーの洗浄には不適切ですので、使用しないでください。

- 研磨剤
- 塩酸、アルカリ液、含硫物質またはその他の酸素消費物質
- 希釈していないアルコール、メタノール、またはアセトン、ベンゾール、トルオール、キシロールなどの溶剤
- オーブンクリーナーまたはグリルクリーナー
- 研磨フリース付きの洗浄スポンジ
- スチールウール
- 高圧洗浄機
- 鋭いまたは尖った道具

16.4 ユニット扉の洗浄



ガラス板の洗浄

1. カチッという音がするまで、ユニットの扉を完全に開けてください。
2. 少し押してガラスのロックを解除してください。
3. ユニット扉のガラス板を順に回転させます。
4. ユニット扉のガラス板は、ぬるま湯、中性手洗い用洗剤、および柔らかい布を用いて洗浄してください。
5. ガラス板を完全に乾かしてください。

LEDカバーの洗浄

ユニットの扉のガラスを洗浄するときには、LEDカバーも洗浄できます。LEDカバーの洗浄には適切なクリーニングアイテム [▶ 91]のみ用いてください。

LEDカバーは、中と前のガラス板の間にあります。

✔ 扉のガラス板のロックが解除されている。

1. LEDカバーは、ぬるま湯、中性手洗い用洗剤、および柔らかい布を用いて洗浄してください。
2. LEDカバーを完全に乾かしてください。
3. 扉のガラス板を再び固定します。

ユニット扉のパッキンの洗浄

260°Cを超える高温の庫内温度で連続操作し、脂肪とゼラチンを特に多く含む食品を調理すると、ユニット扉のパッキンが早く磨耗することがあります。毎日洗浄をおこなうと、ユニット扉のパッキンの寿命を延ばすことが可能です。

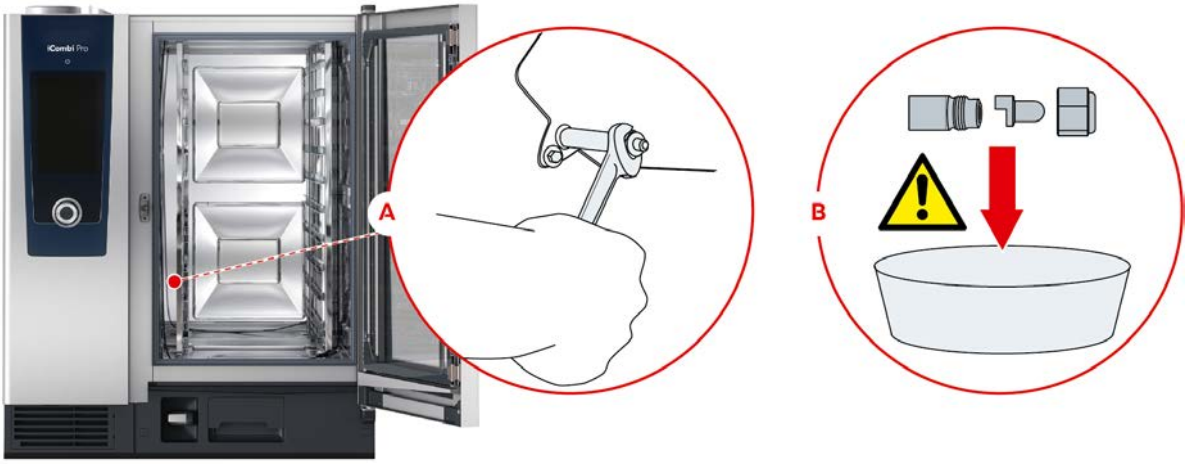
✔ ユニット扉が開いている。

1. パッキンは、ぬるま湯、中性手洗い用洗剤、および柔らかい布を用いて洗浄してください。
2. ユニット扉のパッキンを完全に乾かしてください。

16.5 加湿ノズルの水垢除去

必要となる道具

- 六角レンチ



1. ユニットの電源を切ってください。
2. 庫内ラックの左を外して、エアバッファーを庫内の中央に向けて旋回します。
3. 六角レンチで加湿ノズルのナットを外します（A）。
4. 加湿ノズルを取り外します。
5. **⚠警告！ 化学火傷の危険！ 水垢除去剤を取り扱うときは、マスクと化学物質保護手袋を着用して、しっかりと身体を保護してください。** 加湿ノズルを水垢除去剤につけます（B）。
6. 水垢が溶解するまで、加湿ノズルを水垢除去剤につけておきます。
7. 水垢が落ちた加湿ノズルを水垢除去剤から取り出します。
8. 加湿ノズルを水でよくすすいでから、完全に乾かします。
9. 加湿ノズルを、先ほどと逆の順序で取り付けます。

16.6 エアフィルターの洗浄

注

エアフィルターが正しく取り付けられていないと、噴出水がユニットに入り込んでしまいます

エアフィルターが正しく取り付けられている場合に限り、あらゆる方向からの噴出水に対する保護が保証されます。

1. カチッという音がするまでエアフィルターをユニットに押し込んでください。

注

尖った物は使用しないでください

エアフィルターのカバーを開ける際には、ナイフなどの鋭利な道具を使用しないでください。フィルターホルダーが損傷するおそれがあります。

必要となる道具

- ドライバー

1. ドライバーをエアフィルターのカバーのくぼみに差し込みます（A）。
2. エアフィルターのカバーを取り出してください。
3. エアフィルターを引っ張り出してください（B）。
4. エアフィルターを食器洗浄器で洗ってから、完全に乾かします。
> エアフィルターを食器洗浄器で洗った後も汚れが取れていない場合は、交換の必要があります。
5. エアフィルターの洗浄が終わったら、ユニットに押し戻します。
6. エアフィルターのカバーを再びユニットに差し込んでください。

16.7 ハンドシャワーの洗浄

1. ハンドシャワーのホースを完全に引き出し、しっかりと持ちます。
2. 柔らかいスポンジでハンドシャワーとホースを洗います。
3. 頑固な水垢を取り除くには、希釈した酢でハンドシャワーとホースを洗浄します。

16.8 コントロールパネルの洗浄

⚠注意！ 切り傷の危険！ 中央ジョグダイヤルの角が鋭くなっています。 中央ジョグダイヤルとその下の面を洗浄するときは、保護手袋を着用してください。

1. 中央ジョグダイヤルは、道具を使わずに、手で引っ張ってください。
2. 中央ジョグダイヤルを洗浄してから、その下の面を柔らかい布で拭いてください。
3. 中央ジョグダイヤルを再び差し込みます。

ユニットにロック機能付き操作パネルが装備されている場合は、コントロールパネルを清掃する前に、このパネルのロックを解除し、カバーを開ける必要があります。

ディスプレイを清掃する前に、ディスプレイをロックできます。 これにより、誤って調理パスがスタートしたり、アクションが実行されたり、機能が呼び出されたりすることを防ぎます。

1. 以下のボタンを押したままにしてください。
> 数秒後にディスプレイのロックが有効になり、次のアイコンが表示されます。
2. ディスプレイは柔らかい布で拭いてください。

3. ディスプレイをロックするには、次のボタンを押したままにします。
> 次のアイコンが表示されます。
4. 中央ジョグダイヤルは、道具を使わずに、手で引っ張ってください。
5. 中央ジョグダイヤルを洗浄してから、その下の面を柔らかい布で拭いてください。
6. 中央ジョグダイヤルを再び差し込みます。

16.9 アクセサリーの洗浄

注

自動洗浄時はアクセサリーをユニットの中に入れたままにしないでください。

自動洗浄時はアクセサリーをユニットの中に絶対に入れたままにしないでください。ユニットまたはアクセサリーが損傷する可能性があります。

1. 洗浄作業の前にアクセサリーを冷却してください。
2. 柔らかい布を用いて、食品の残りや脂肪、澱粉、卵白の層を取り除きます。
3. アクセサリーの汚れが落ちにくい場合は、ぬるま湯に浸してから、柔らかい布で汚れを取り除いてください。

16.10 排水路の換気管の清掃

設置の際にユニットを設置現場のトラップに接続した場合は、排水路に換気管が取り付けられています。 水の硬度が低い、またはユニットが軟水器に接続されていて、**中度**および**強度**の洗浄プログラムを頻繁に使用する場合、洗浄中に発生する泡は換気管に送られます。 泡が問題なく排出されるように、週に1回は換気管を清掃してください。

1. 換気管が完全にきれいになるまで、換気管に温水を流します。 水温は60°Cであることが望まれます。

17 インスピレーションとヘルプ

17.1 ユニットに搭載のヘルプ

この取扱い説明と世界中の多数の導入例はユニット内に収録されており、操作ヘルプとして利用できます。 活用例では、どのような食品をインテリジェントな調理パスを用いて理想的に調理できるかを見ることができます。 さらに、投入量と特別なアクセサリーの使用に関する全情報を確認できます。

ユニットのヘルプは状況に対応しています。 つまり、ディスプレイで表示されているエリアに関連する現行のヘルプ項目が常に表示されます。

1. ボタンを押してください。 **?**

> ヘルプが開き、適切なヘルプ項目が表示されます。

17.2 電話でのヘルプ

ChefLine®

使用方法やレシピに関するご質問等ございましたら、いつでも直接電話でお問い合わせください。365日いつでも、迅速かつ簡単なシェフからシェフへのサポートです。お気軽にChefLine®までご連絡ください。電話番号はユニット扉にあるChefLine®のシール、サービスの設定、およびrational-online.comでご確認いただけます。

RATIONAL認定サービスパートナー

ラショナルの機器は信頼性が高く耐用年数の長いユニットです。万が一、技術的な問題が起きた場合には、RATIONAL認定サービスパートナーが迅速にサポートいたします。保証交換部品および緊急サービスもこちらで対応いたします。番号は「設定」 > 「サービス」または rational-online.com でご確認いただけます。

17.3 点検・整備の際のヘルプ

17.3.1 サービスデータをConnectedCookingに自動的に転送する

ユニットをConnectedCookingに接続している場合は、サービスデータが自動的かつ定期的にConnectedCookingに転送されるよう設定できます。

✔ ユニットがConnectedCookingに接続されている [▶ 85]。

1. ボタンを押してください。
2. ボタンを押してください。 **ConnectedCooking**
3. **サービスデータを自動転送する**の隣にある次のボタンを押してください。 **オン**

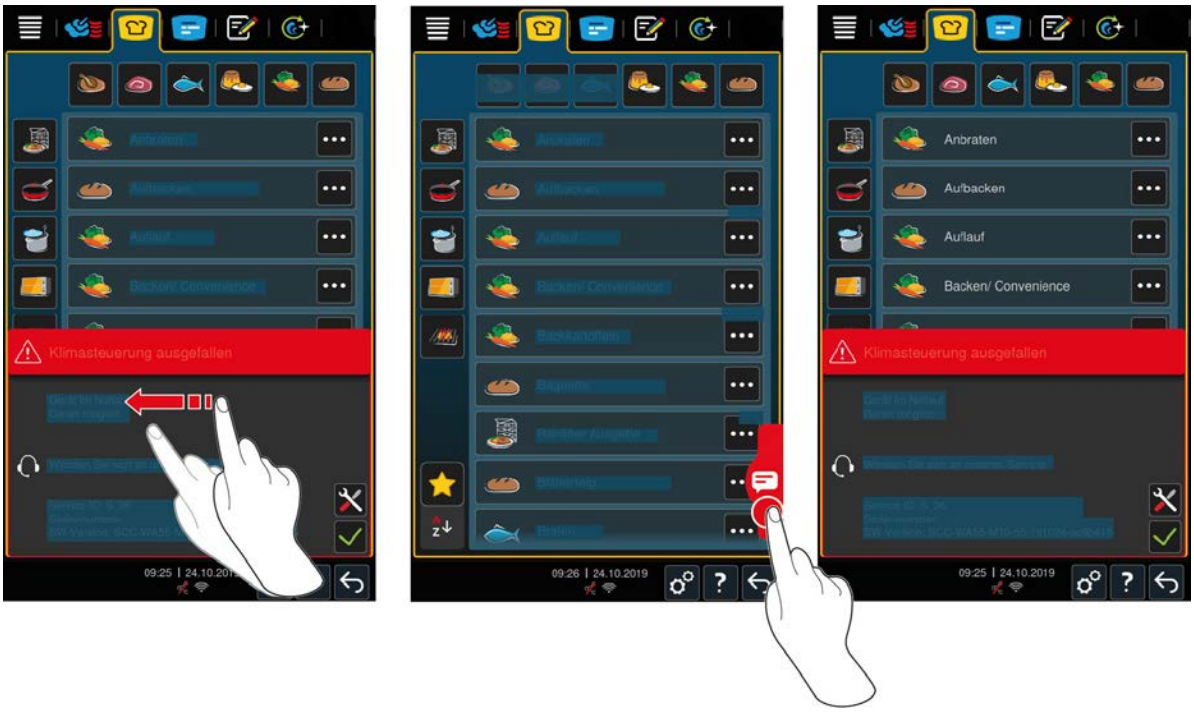
>> サービスデータが自動的にConnectedCookingに転送されます。 connectedcooking.comまたはConnectedCookingアプリでデータを見ることができます。

17.3.2 サービスデータの呼び出し

サービスデータは設定で呼び出すことができます。詳細はこちら： サービス [▶ 81]

17.4 トラブルシューティング

エラーメッセージが表示された場合は、修正を待っている間、これを横にスワイプできます。 エラーメッセージは最小化され、赤いアイコンとして脇に表示されます。 このアイコンを押すと、エラーメッセージが再び拡大されます。



いかなるエラーメッセージに関してもRATIONAL認定サービスパートナーまでお問い合わせいただけます。 ユニットのシリアル番号とどのインストールされているソフトウェアバージョンを常にお手元にご用意ください。 これらはエラーメッセージで確認できます。

17.4.1 エラーメッセージ　ヒーター スチーム発生器

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 10	SC自動制御に欠陥があります。	はい
サービス 11	スチーム発生器の給水接続に欠陥があります。	はい
サービス 12	水量測定に欠陥があります。	はい
サービス 13	スチーム発生器の中の水位検出に欠陥があります。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。
サービス 20.8	芯温センサーが故障しています。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。
サービス 28.4	庫内の制限温度を超過しました。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。
サービス 42.1	水分配装置が正常に機能していません。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。
サービス 43.1	内部の水分配装置が閉まりません。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。
サービス 46.1	水分配装置が正常に機能していません。	はい

17.4.2 ガス式ユニットのエラーメッセージ

お使いのユニットがガス接続式の場合、以下のエラーメッセージも表示されることがあります。 いかなるエラーメッセージに関してもRATIONALサービスパートナー [▶ 96]までお問い合わせいただけます。 常にユニットのシリアル番号をお手元にご用意ください。

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 32.1	ガスバーナーに欠陥があります。 ガス管の封鎖装置を閉めてください。	いいえ
サービス 32.2	ガスバーナーに欠陥があります。 ガス管の封鎖装置を閉めてください。	いいえ
サービス 32.3	ガスバーナーに欠陥があります。	いいえ

エラーメッセージ	原因	調理が可能
	ガス管の封鎖装置を閉めてください。	
サービス 33.1	ガスバーナーに欠陥があります。 ガス管の封鎖装置を閉めてください。	いいえ
サービス 33.2	ガスバーナーに欠陥があります。 ガス管の封鎖装置を閉めてください。	いいえ
サービス 33.3	ガスバーナーに欠陥があります。 ガス管の封鎖装置を閉めてください。	いいえ
サービス 34.32	内部データ通信が故障しています。	はい
サービス 60	点火ボックスの初期化エラー。 一度ユニットをオフにしてから、再びオンにしてください。 引き続きエラーが表示される場合は、サービスパートナーまでご連絡ください。	–

17.4.3 エラーメッセージ　ヒーター ホットエアー

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 20.1	芯温センサーが故障しています。	いいえ
サービス 28.1	スチーム発生器の制限温度を超過しました。	いいえ
サービス 28.2	庫内の制限温度を超過しました。	いいえ
サービス 34.1	内部データ通信が故障しています。	いいえ
サービス 34.2	内部データ通信が故障しています。	いいえ
サービス 34.4	内部データ通信が故障しています。	いいえ
サービス 42.3	水分配装置が正常に機能していません。	**加湿**機能は利用できません。
サービス 42.6	水分配装置が正常に機能していません。	はい
サービス 43.3	内部の水分配装置が閉まりません。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。

17.4.4 エラーメッセージ　湿気

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 20.2	芯温センサーが故障しています。	はい
サービス 20.4	芯温センサーが故障しています。	はい
サービス 30	湿度測定に欠陥があります。	はい
サービス 36	差圧センサーが故障しています。	はい
サービス 37	差圧センサーが故障しています。	はい
サービス 42.2	水分配装置が正常に機能していません。	はい
サービス 43.2	内部の水分配装置が閉まりません。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。

17.4.5 iCareSystemのエラーメッセージ - 洗浄

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 25	iCareSystemが必要としている水量が少なすぎます。	–
サービス 26	排水バルブが**開**の位置にありません。	いいえ
サービス 27	排水バルブが**閉**の位置にありません。	いいえ
サービス 34.8	自動洗浄が正常に機能していません。	はい
サービス 43.6	内部の水分配装置が閉まりません。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 47.1	排水パイプが故障しています。	はい
サービス 47.2	排水パイプが故障しています。	はい
サービス 48.1	循環ポンプが故障しています。	はい
サービス 48.2	循環ポンプが故障しています。	はい
サービス 110	自動洗浄中にSCポンプのエラーが発生しました。	いいえ
サービス 120	自動洗浄中に水位検出のエラーが発生しました。	いいえ

17.4.6 iCareSystemのエラーメッセージ - ケア

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 40	iCareSystemが必要としている液状ケア剤の量が少なすぎます。	はい
サービス 42.4	水分配装置が正常に機能していません。	はい
サービス 43.4	内部の水分配装置が閉まりません。	現在ホットエアーモードのみ使用できます。
サービス 49.1	水分配装置が正常に機能していません。	はい
サービス 49.2	水分配装置が正常に機能していません。	はい

17.4.7 通知センター

エラーメッセージ	原因	調理が可能
サービス 17	このユニット型式には欠陥があります。	いいえ
サービス 29	基板温度が高すぎます。	いいえ
サービス 31.1	庫内の芯温センサーが故障しています。	はい、ただし芯温センサーは使用できません。
サービス 31.2	庫内の芯温センサーが故障しています。	はい、ただし芯温センサーは使用できません。
サービス 34.16	内部データ通信が故障しています。	はい
サービス 34.64	内部データ通信が故障しています。	はい
サービス 34,400	内部データ通信が故障しています。	はい
サービス 41	加湿ノズルまたは加湿パイプに水垢がたまっています。	**加湿**機能は利用できません。
サービス 50	CPUのリアルタイムクロックが初期化されていません。 日時を設定してください。	はい
サービス 51	バッテリーが故障しています。	はい
サービス 52.1	庫内灯が正常に機能していません。	はい
サービス 52.2	庫内灯が正常に機能していません。	はい
サービス 72	温度センサーの活性化温度が超過しました。	いいえ

18 メンテナンス

以下のメンテナンス作業は自分で実行することが可能です。

- エアフィルターの交換 [▶ 100]
- ユニット扉のパッキンの交換 [▶ 101]

18.1 エアフィルターの交換

注

尖った物は使用しないでください

エアフィルターのカバーを開ける際には、ナイフなどの鋭利な道具を使用しないでください。フィルターホルダーが損傷するおそれがあります。

注

エアフィルターが正しく取り付けられていないと、噴出水がユニットに入り込んでしまいます

エアフィルターが正しく取り付けられている場合に限り、あらゆる方向からの噴出水に対する保護が保証されます。

1. カチッという音がするまでエアフィルターをユニットに押し込んでください。

注

乾いたエアフィルターのみ使用してください。

損傷を防ぐため、交換前に、新品のエアフィルターが乾いていることを確認してください。

必要となる道具

- ドライバー

✔ エアフィルターの交換が必要だというメッセージが表示されます。

1. ドライバーをエアフィルターのカバーのくぼみに差し込みます。
2. エアフィルターのカバーを取り出してください。
3. エアフィルターを引っ張り出します。
4. カチッという音がするまで新しいエアフィルターをユニットに押し込んでください。
5. エアフィルターのカバーを再びユニットに差し込みます。

18.2 ユニット扉のパッキンの交換

1. ユニット扉を開けてください。
2. ユニット扉のパッキンをガイドから引っ張り出し、これを捨てます。
3. 新しいパッキンの固定リップを石鹸水で湿らせます。
4. まず、パッキンのそれぞれの角をガイドのそれぞれの角に押し込みます。
5. その次に、パッキンの残りの部分をガイドに押し込みます。

19 運搬

19.1 ユニットを運搬する

⚠ 警告

ユニットまたはCombi-Duoを固定ブレーキをかけたまま動かすと、キャスターが破損する場合があります

キャスターが破損していると、ユニットまたはCombi Duoが転倒して重傷を負う可能性があります。

1. ユニットまたはCombi Duoを運搬する前または押して動かす前に、ローラーの固定ブレーキを解除してください。

⚠ 警告

ブレーキをかけたままでキャスターの方向を変えようとすると、キャスターが破損する場合があります

キャスターが破損していると、ユニットまたはCombi Duoが転倒して重傷を負う可能性があります。

1. キャスターがユニットまたは架台の下で突き出ていて、キャスターの向きを変更したい場合は、まず固定ブレーキを解除してからローラーを回します。
2. キャスターを蹴らないでください。

⚠ 注意

ユニットは、運搬中に敷居や傾斜面で転倒する可能性があります

敷居の上または傾斜した平面上でユニットを押して動かすと、ユニットが転倒して怪我をする可能性があります。

1. 敷居や傾斜した平面の上では注意してユニットを押してください。

⚠ 注意

キャスターを取り付けたユニットとCombi-Duoは、運搬または移動中に転倒する可能性があります

ユニットにキャスター取り付けられている場合、またはCombi-Duoがキャスター付き架台に取り付けられている場合、ユニットを運搬する前または押して動かす前に固定ブレーキを解除してください。そうしないと、ユニットまたはCombi-Duoが転倒して怪我をする可能性があります。

1. ユニットまたはCombi Duoを運搬する前または押して動かす前に、ローラーの固定ブレーキを解除してください。
2. 運搬が完了したら、ローラーのブレーキをしっかりと引いてください。

注

移設を適切に行うためには、サービスパートナーに依頼してください。

移動調理仕様の架台またはキャスターの上にあるユニットは動かすことができます。

✔ スチーム発生器が空で、洗浄ボックスがポンプで排出されている。**この2つは、サービスパートナーのみ実行できます。**

1. ユニットを他の場所に運搬する前には、ユニットを電源、上下水道から正しく外す必要があります。
2. ユニットを別の場所に運搬したら、ユニットを主電源、上下水道に正しく再接続し、移動調理仕様の架台またはキャスターの固定ブレーキをかけてください。

3. 厨房の清掃中にユニットを少し前に動かしたい場合は、移動調理仕様の架台またはキャスターの固定ブレーキを解除します。
4. ユニットを慎重に前に動かします。
5. 厨房の清掃が終了したら、ユニットを慎重に押し戻し、固定ブレーキをかけます。

20 運転の停止と廃棄

20.1 運転の停止

ユニットの使用を停止する場合は、RATIONAL認定サービスパートナーにお問い合わせください。

20.2 廃棄

古いユニットにはリサイクル可能な素材が含まれています。古いユニットは、環境に優しい方法で、適切な回収方法にて廃棄してください。

21 技術データ

銘板にある技術データにも注意してください。 銘板は操作パネルの左横にあります。

21.1 電気接続式のユニット

	値
重量（梱包材を含まない） 型式6-1/1	101 kg
重量（梱包材を含まない） 型式6-2/1	151 kg
重量（梱包材を含まない） 型式10-1/1	130 kg
重量（梱包材を含まない） 型式10-2/1	173 kg
保護等級	IPX5
周囲条件	10～40 °C
空気中への騒音放射	≤60 dBA
WiFi標準	IEEE 802.11 b/g/n
Wi-Fiの周波数と最大送信電力	2.4 GHz / 19.5 mW

21.2 ガス接続式のユニット

	値
重量（梱包材を含まない） 型式6-1/1	115 kg
重量（梱包材を含まない） 型式6-2/1	169 kg
重量（梱包材を含まない） 型式10-1/1	150 kg
重量（梱包材を含まない） 型式10-2/1	192 kg
保護等級	IPX5
周囲条件	10～40 °C
WiFi標準	IEEE 802.11 b/g/n
Wi-Fiの周波数と最大送信電力	2.4 GHz / 19.5 mW
空気中への騒音放射	≤65 dBA

21.3 型式とモデル名

銘板に記載されている型式の名称とモデル名は異なります。 この表を参照してください。

型式	モデル名称
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

21.4 適合性

21.4.1 電気接続式のユニット

このユニットは、以下のEU指令に準拠しています。

- 市場における無線機器の提供に関する加盟国の法律の整合化に関する指令 2014/53/EU
- 機械に関する指令 2006/42/EU
- 電磁適合性に関する加盟国の法律の整合化に関する指令 2014/30/EU
- 電気および電子機器における特定危険物質の使用制限に関する指令 2011/65/EU（2015/863/EUを含む）

このユニットは、次の欧州規格に準拠しています。

- EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 +A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

21.4.2 ガス接続式のユニット

このユニットは、以下のEU指令に準拠しています。

- ガス燃料燃焼機器に関する規制（EU）2016/426
- 市場における無線機器の提供に関する加盟国の法律の整合化に関する指令 2014/53/EU
- 機械に関する指令 2006/42/EU
- 電磁適合性に関する加盟国の法律の整合化に関する指令 2014/30/EU
- 電気および電子機器における特定危険物質の使用制限に関する指令 2011/65/EU（2015/863/EUを含む）

このユニットは、次の欧州規格に準拠しています。

- EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 +A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

キーワード目録

シンボル

アクションの確認 38
エアフィルター
　洗浄 94
エアフィルターの交換 100
オンラインヘルプ 96
ガスの臭い 13
クールダウン機能 42
グラタン 39
クリアリンス 88
クリーニングアイテム
　適切な洗剤 91
　不適切な洗剤 92
ケア
　アクセサリー 95
　操作パネル 94
コックピット 40
ジェスチャ 17
スチーム強制加湿 37
デルタT調理 37
パッキンの交換 101
ハンドシャワー 21
　噴射パターン 21
マニュアル調理
　スチーム 43
　スチームとホットエアーのコンビネーション 44
　ホットエアー 45
メンテナンス
　エアフィルターの交換 100
　パッキンの交換 101
メンテナンスを自分で実行する 100
ユニットに投入する 37
ユニットに搭載のヘルプ 17
ユニットをオフにする 14
ユニットをオンにする 14
ユニットを操作する
　ジェスチャ 17
　中央ジョグダイヤル 17
ユニット扉
　LED力バーの洗浄 92
　パッキンの洗浄 92
　洗浄 92
加湿ノズル
　水垢除去 93
加熱の度合 37
強制加湿 37, 42
強制洗浄 90
庫内の温度 36, 41
　スチーム 42
　スチームとホットエアーのコンビネーション 43
　ホットエアー 44
庫内湿度 36, 37
庫内環境
　スチーム 42
　スチームとホットエアーのコンビネーション 43
　ホットエアー 44
混ぜる 38
残り時間 38
使用例 96
時間継続 39
自動洗浄
　洗浄プログラム 88
煮沸温度 41
焼き付け段階 35
食品の厚さ 36
食品の大きさ 36
新規投入 39
真空調理
　クック＆チル 46
　ダイエット食や軽食 46
　ルームサービス 46
　導入分野 46
芯温 36
芯温センサー
　エラーメッセージ 21
　大きな肉塊 20
　ステーキ 20
　ベイク 21
　魚（尾頭付き） 21
　魚の切り身 20
　鶏（丸ごと） 20
　取り出し 21
　小さな食品 20
　食品に挿入する 19
　野菜 21
芯温センサーを再び差し込む 38
芯温センサーを挿し直す 39
芯温を維持する 38
水垢除去
　加湿ノズル 93
切り込みを入れる 38
洗浄 92
　LED力バー 92
　エアフィルター 94
　ユニット扉 92
　ユニット扉のパッキン 92
　高速洗浄 88
洗浄プログラム 88
　強度 88
　軽度 88
　中度 88
挿す 38
操作パネル
　洗浄 94
　中央ジョグダイヤルの洗浄 94
中央ジョグダイヤル 17
中断する 45
中断 40
調理パスを中断する 37, 40, 45
調理時間 36
塗る 38
投入量 96
特別アクセサリー 96
発酵 37
風量 37, 42
保温 38
補充 38
予熱 38
連続運転 36

C

ConnectedCooking

スマートフォンを使ってユニットを登録する 86
スマートフォンを使わずにユニットを登録する 85

I

iProductionManager
組み合わせのチェック 53
配置の論理 53

L

LEDカバーの洗浄 92

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-online.com
rational-online.com

20058 V-09 MDS/bolm 04/22 JA-JP © RATIONAL AG