

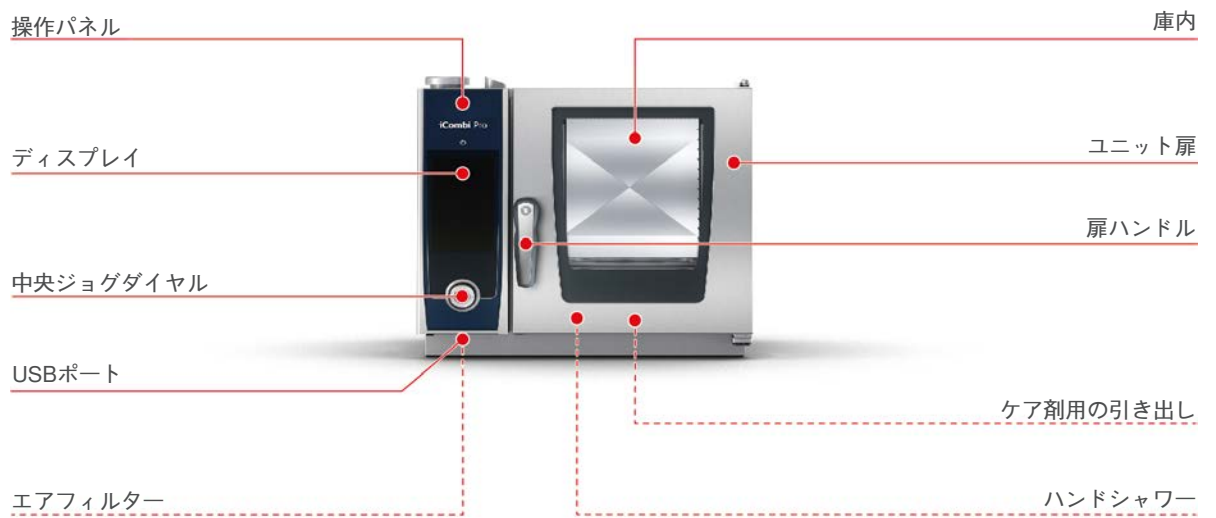
iCombi® Pro

オリジナル取扱説明書

インテリジェント調理



2 iCombi Pro



4 ユニットの使用方法

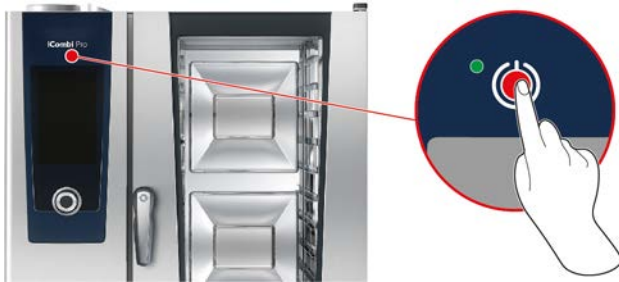
4.1 初回の運転

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. ユニットの初回運転する前に、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 [▶ 87]

4.2 ユニットのオン/オフ



ユニットをオンにする

1. ユニットのオンにするには、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. ユニットのオフにするには、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。⏻
> ユニットの本当にオフにするか尋ねられます。
2. ユニットのオフにするには、バーを右にスワイプします。
>> ユニットがオフになります。

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、どの調理方法でこ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定期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） [▶ 68] と国別料理（第2） [▶ 68]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、または力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ポ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・ピピル

メキシコ風のコチニータ・ピピル、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、ポイルソーセージ、ラグーまたはゲ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/ラザニヤ

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

通常はオープンで調理する、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

ラトトウイユ、赤キャベツ、玉ねぎなどの野菜やサイドディッシュをプレゼする際には、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、ミルベタイプ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なら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

バーガーパ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 [▶ 56]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

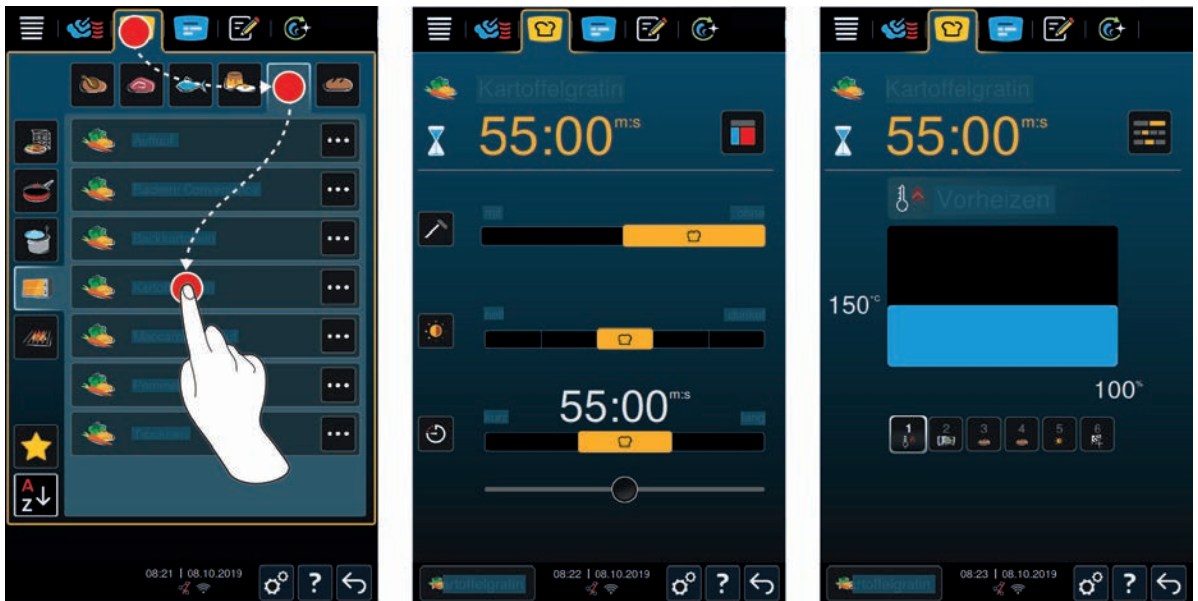
1. メニューバーで以下のボタンを押してください。 



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。 [▶ 32] 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 [▶ 37]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。

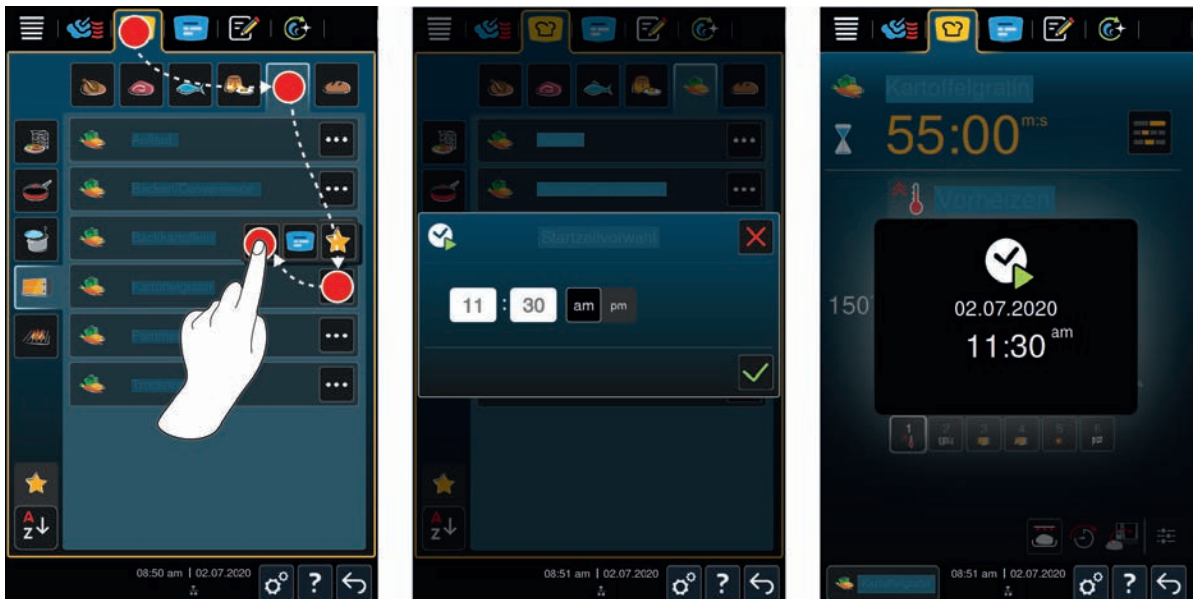
警告

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 [▶ 37](#)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ッ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センチ以下の場合には、**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センチ以上の場合には、**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。

- 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。
- 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。

- 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°C~60°C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に、生地などの膨らみがよくなります。庫内温度は30~260°Cでなくてはなりません。

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に、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。

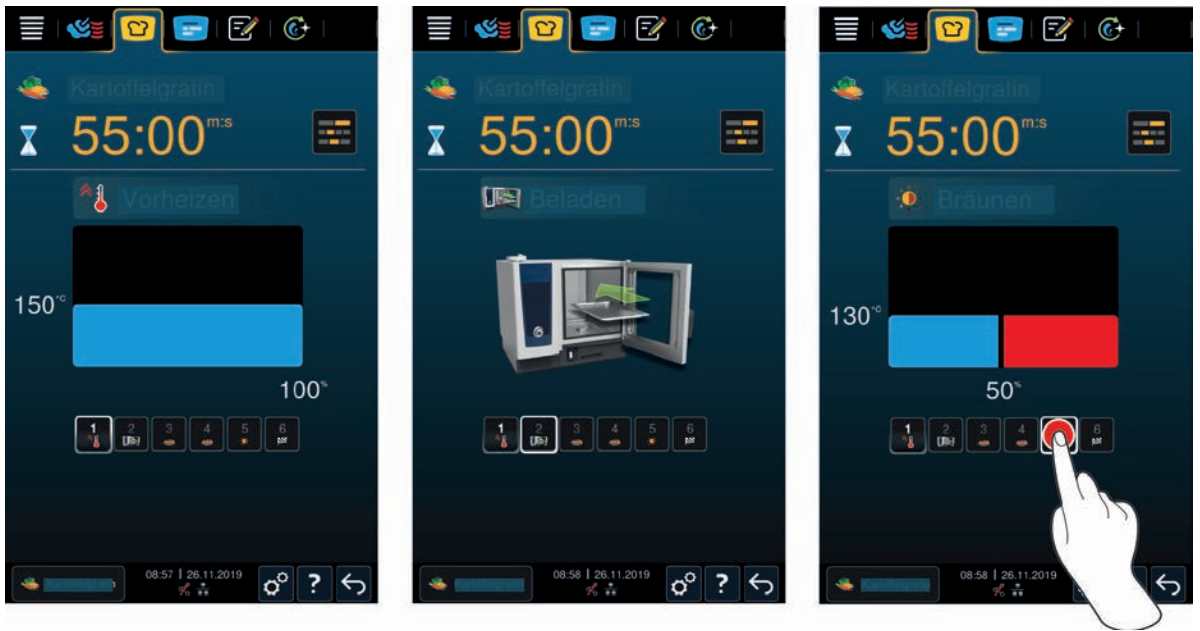
グラタン調理が終わってもまだ希望の食感または焼き色になっていない場合は、**時間継続**オプションを選択します。次に、追加のグラタン調理時間を設定できます。

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↓
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。