

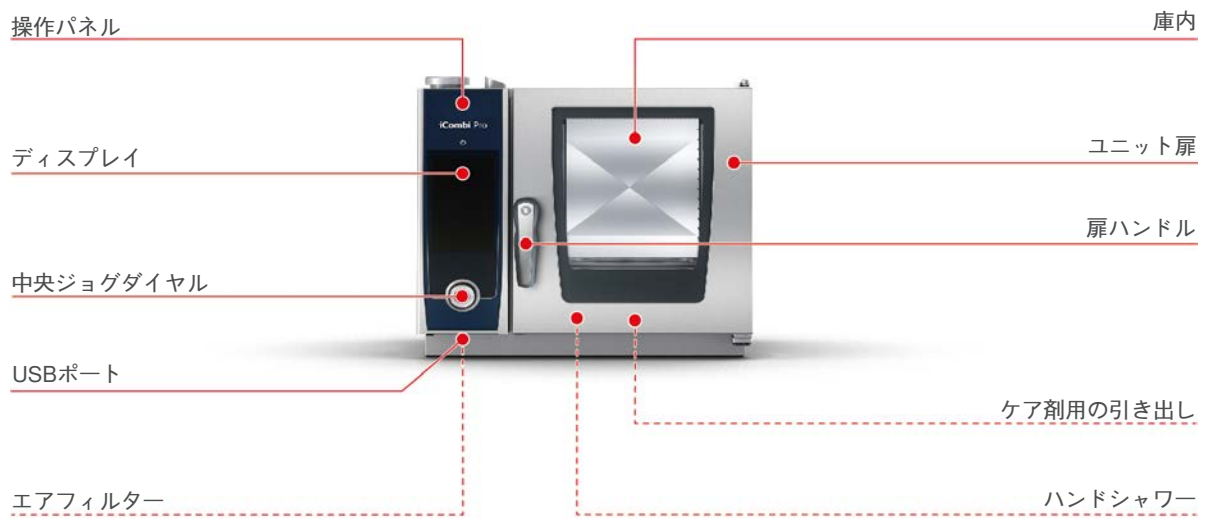
# iCombi<sup>®</sup> Pro

## オリジナル取扱説明書

### マニュアル調理



## 2 iCombi Pro



## 4 ユニットの使用方法

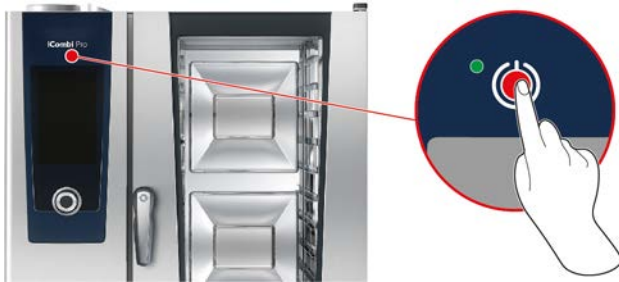
### 4.1 初回の運転

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

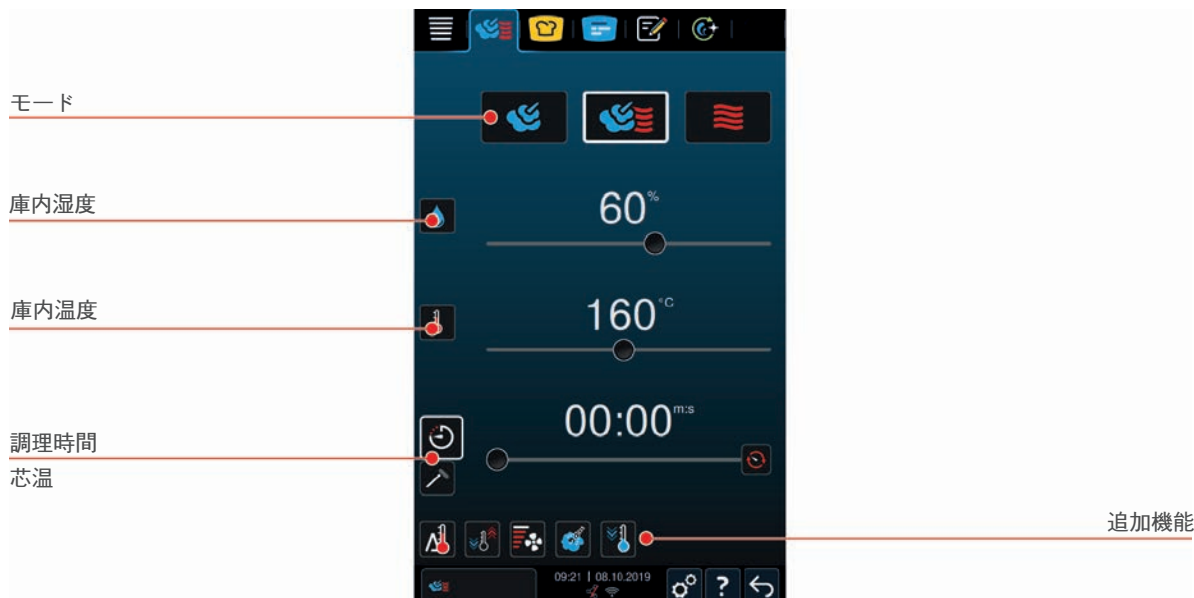
1. ユニットのオフにするには、以下のボタンを押して、LEDがオレンジになるまで押したままにしてください。⏻  
> ユニットの本当にオフにするか尋ねられます。
2. ユニットのオフにするには、バーを右にスワイプします。  
>> ユニットがオフになります。

## 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、ホットエア調理するか、スチームとホットエア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. ユニットの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°C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が、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。



### 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ます、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 [▶ 35] を表示できます。

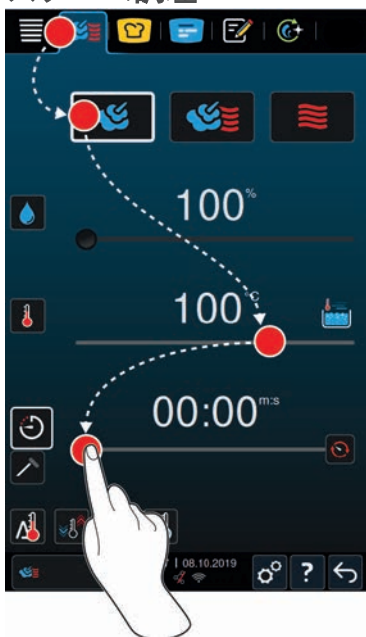
## 6.2 スチーム





### 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°C

庫内環境	調理方法	庫内の湿度	庫内の温度
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 炒め煮</li> <li>▪ 湯がき</li> <li>▪ 火を通す</li> <li>▪ 炊く</li> <li>▪ 真空調理 [▶ 43]</li> <li>▪ 解凍</li> <li>▪ 保存</li> </ul>		

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ベイク</li> <li>▪ ロースト</li> </ul>	0~100%	30~300 °C

庫内温度が260°C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°C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°C以上を維持します。

## 6.3.2 スチームとホットエア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。

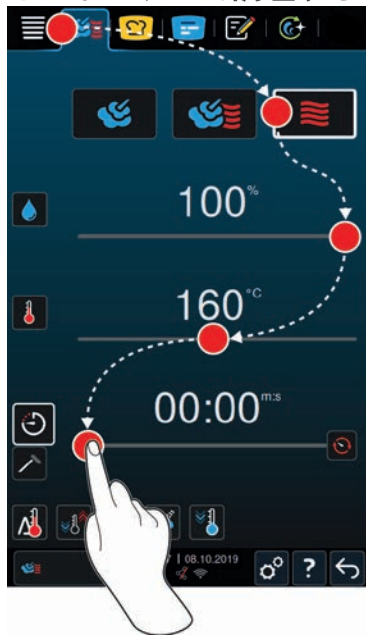
## 6.4 ホットエアー





### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ベイク</li> <li>▪ ロースト</li> <li>▪ グリル</li> <li>▪ 揚げる</li> <li>▪ グラタン</li> <li>▪ グラッセ</li> </ul>	0~100%	30~300 °C

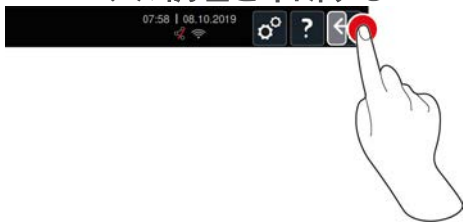
庫内温度が260°C以上の状態で30分間ユニットを使用しないと、温度は自動的に260°Cに下がります。 この30分以内に、扉を開けるなどの動きがあった場合、庫内温度はさらに30分間約260°C以上を維持します。


## 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。



## 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、ポイル、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なりません。