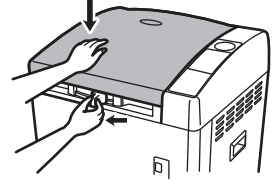


ご使用方法

5. 蓋を閉める

- ①蓋パッキンの引っ掛かりやチャンバー開口部の汚れ、ごみの付着がないか確認してください。蓋パッキンの引っ掛かり、汚れ、ごみの付着がある場合は、蒸気漏れや水漏れの原因になりますので、お手入れをしてください。
(「点検とお手入れのしかた」29ページをご覧ください。)
- ②蓋を下に押しながら、左方向(レバー近傍ラベルの「閉」方向)にスライドすると「ピッ」と音が鳴ります。
そのまま左端までスライドしてください。

しっかり押さえる



ご注意

チャンバー内温度が60℃以上のときは、パッキンの膨張によりレバー操作が重くなります。

注意

蓋開閉時は、手指をはさまないように注意する



けがのおそれがあります。

6. 運転コースを選択する

コントロールパネルにメイン画面を表示しています。

6-1. メイン画面

画面内は下記を表しています。

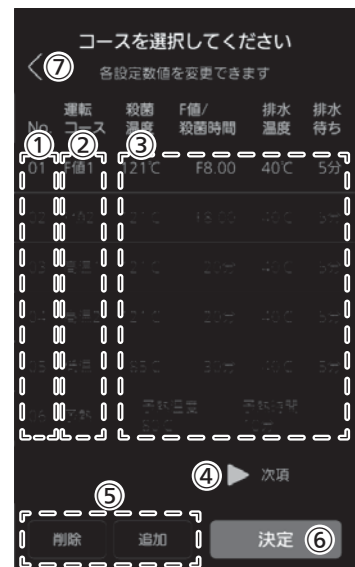
- ①: 現在日時および曜日
- ②: ③で表示している内容
押すと表示切り替えが可能です。
 - チャンバー内温度・圧力
 - 芯温・圧力
- ※ 芯温が37℃未満の場合、タッチパネルでは「Lo」で表示します。
- ④・⑤: 通常運転と予約運転
押した側が点灯し、選択状態を示します。
- ⑥: 運転コースを切り替えするとき(6-2参照)に押します。
- ⑦: 選択中の運転コース
- ⑧: 運転コースの設定値
- ⑨: 通常運転選択時に長押し(2秒)すると運転をスタートします。
予約運転選択時に長押し(2秒)すると予約運転待機状態となります。
- ⑩: メニューボタン



6-2. 運転コース・設定値を変更する

「6-1. メイン画面」の⑥の「コース選択」を押し、下記の手順で行います。

- ①: あらかじめ6つの運転パターンを「01」～「06」に割り当てています。青色は選択中の運転パターンです。
別の番号を押すと運転パターンを切り替えることができます。
- ②: 各番号に設定されている運転コース名です。
押すと各コースの説明文の表示と、コース変更の画面になります。(6-3参照)
- ③: 各コースの設定値を示します。
各設定値を押すと設定値変更画面(6-4参照)に移動します。
- ④: 6つを超える運転パターンを設定している場合、次ページを表示します。12パターンまで保存できます。
- ⑤: 選択している運転パターンの削除または追加(複製)します。
残り1パターンの時は削除はできません。
- ⑥: 本画面の内容を決定し、メイン画面(6-1参照)に戻ります。
- ⑦: 押すと変更内容を反映し、メイン画面(6-1参照)に戻ります。



6-3. 運転コースを選択する

- ①: 選択中の運転コースを青色で表示しています。
別の運転コースを押すと、選択運転コースが切り替わります。
- ②: 選択中の運転コース説明を表示します。
- ③: 変更をキャンセルまたは決定をします。
押すと6-2の画面(16ページ参照)に戻ります。

【運転コースの説明】

- ※「F値1、F値2」コースはレシピ作成時にご利用ください。
芯温センサーを挿した食品(製品)を設定したF値以上になるように制御運転します。
- ※食品(製品)を製造する場合は、必ず「高温1、高温2」コースで運転してください。
食品殺菌、レトルト食品製造において殺菌温度と殺菌時間が重要となり、毎回同じ殺菌を行なうために、必ず策定されたレシピに基づき「高温1、高温2」コースで運転してください。
- ※「F値2、高温2」コースはかまぼこやムースなど柔らかい食材に適しています。

■F値1コース

- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始します。
- チャンバー内の圧力を見ながら加圧と排気を繰り返し、設定した殺菌温度まで加熱して、設定したF値になるまで設定温度を維持します。
- 殺菌終了後はチャンバー内を加圧しながら冷却します。

■F値2コース

- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始します。
- 沸騰温度まで加熱しながらチャンバー内の空気を抜き、その後設定した殺菌温度まで加熱して、設定したF値になるまで設定温度を維持します。
- 殺菌終了後はチャンバー内を加圧しながら冷却します。

■高温1コース

- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始します。
- チャンバー内の圧力を見ながら加圧と排気を繰り返し、設定した殺菌温度まで加熱し、殺菌終了まで設定温度を維持します。
- 殺菌終了後は、チャンバー内を加圧しながら冷却します。

■高温2コース

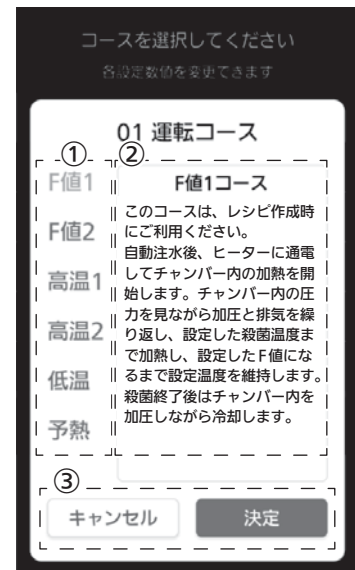
- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始します。
- 沸騰温度まで加熱しながらチャンバー内の空気を抜き、その後設定した殺菌温度まで加熱して、殺菌終了まで設定温度を維持します。
- 殺菌終了後は、チャンバー内を加圧しながら冷却します。

■低温コース

- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始し、設定した殺菌温度まで加熱して、殺菌終了まで設定温度を維持します。
- 殺菌終了後は、チャンバー内を加圧しながら冷却します。
- F値1・2コース、高温1・2コースと、殺菌温度設定可能範囲が異なります。
(18ページをご覧ください。)

■予熱

- 殺菌前にあらかじめチャンバー内を温めることで、運転時間を短縮します。
このとき、食材は入れません。
- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始します。
- 加熱しながらチャンバー内の空気を抜き、その後設定した予熱温度まで上昇します。
予熱時間終了後は、自動排水し終了します。
- その後食材殺菌に適した各コース(F値1・F値2・高温1・高温2・低温)を選択して使用してください。



ご使用方法

6-4. 設定値を変更する

6-2の③の各設定値を押すと、この画面になります。

- ①: 現在の設定値を示します。
- ②: 設定可能範囲を示します。
- ③: 設定値を変える場合は、
テンキー [1] ~ [0] で数値を変更します。
[←] は入力した内容を一文字消します。
- ④: 変更をキャンセルまたは決定します。
キャンセルまたは決定を押すと6-2の画面(16ページ)に戻ります。
範囲外の設定をした場合、エラーメッセージを表示します。



【設定一覧】

コース	F値1・F値2	高温1・高温2	低温
殺菌温度 ^{※1}	121 °C	121 °C	85 °C
設定可能範囲	101 °C ~ 125 °C	101 °C ~ 125 °C	70 °C ~ 95 °C
殺菌時間	—	20分	30分
設定可能範囲	—	0 ~ 250分	1 ~ 250分
F値設定	8	—	—
設定可能範囲	0.01 ~ 99	—	—
排水温度 ^{※2}	40 °C	40 °C	40 °C
設定可能範囲	35 °C ~ 70 °C	35 °C ~ 70 °C	35 °C ~ 70 °C
排水待ち時間 ^{※3}	5分	5分	5分
設定可能範囲	0分 ~ 15分	0 ~ 15分	0 ~ 15分
備考	加熱用水はスタートボタンを押すと自動的に注水されます。冷却工程では、冷却水が自動的に注水され、排水後完了になります。		

選択	予熱
予熱温度	80 °C
設定可能範囲	70 °C ~ 80 °C
予熱時間	10分
設定可能範囲	1 ~ 30分

※食材の位置(チャンバーに対する上下、水平方向)により、加熱のしかたが変わりますが、殺菌時間を長くすると全体が均一化しやすくなります。

F値コースは、殺菌温度が高いほど殺菌時間が短くなり、チャンバー内の食品のF値のばらつきが大きくなります。

殺菌不足の原因になるため、殺菌温度とF値設定は十分にご注意ください。

※1 殺菌温度は96 °C ~ 100 °Cには設定できません。

※2 排水温度とは、冷却工程が終了し排水工程に移る温度です。

※3 排水待ち時間とは、排水温度まで温度が下がっても、強制的に冷却を継続する時間です。

お願い

食材の熱伝導が悪い場合には、排水温度の設定を下げ、排水待ち時間の設定を長くして容器包装の破損を防止してください。