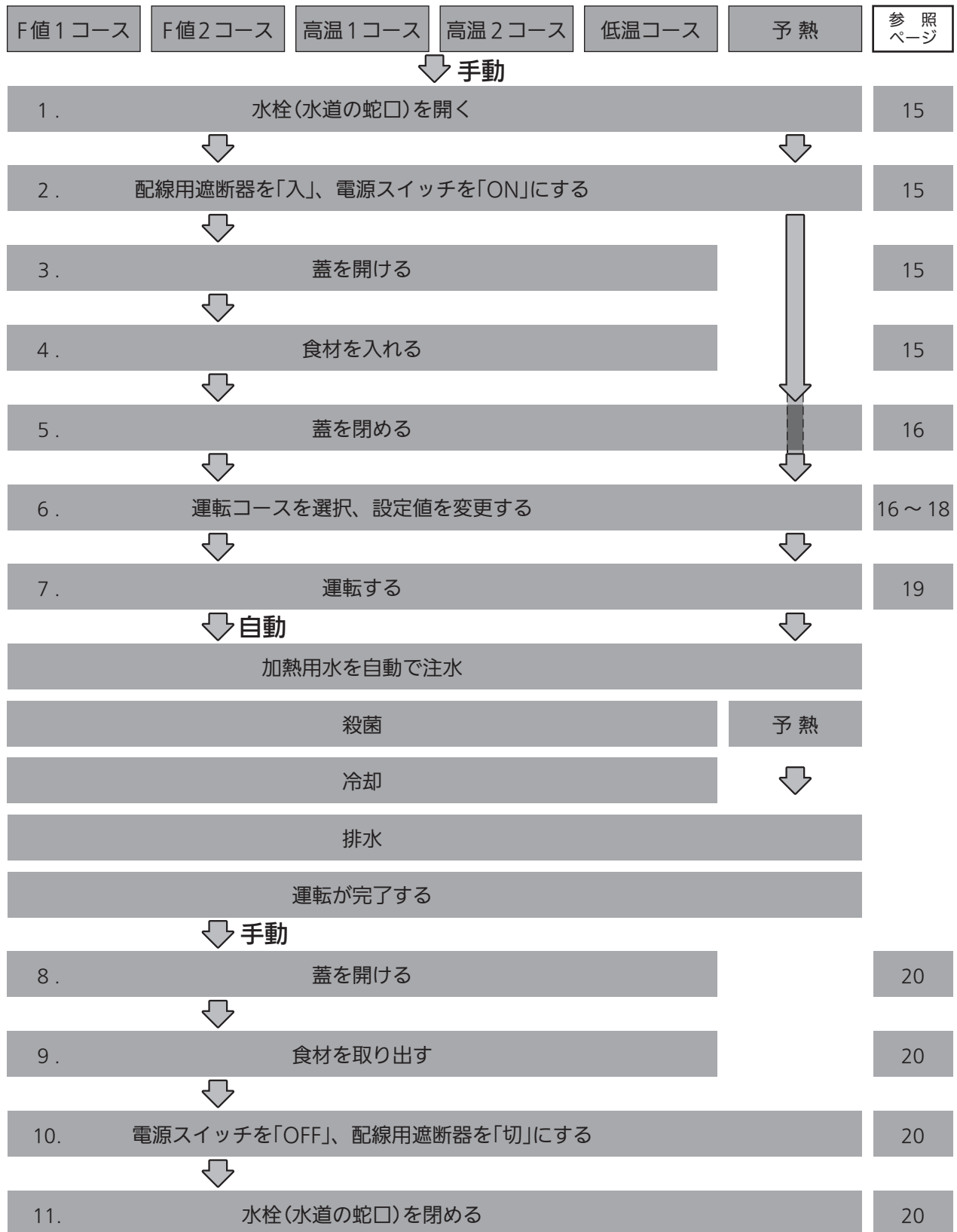


ご使用方法

基本操作のながれ



ご使用方法

操作手順

1. 水栓(水道の蛇口)を開く
2. 配線用遮断器を「入」、電源スイッチを「ON」にする

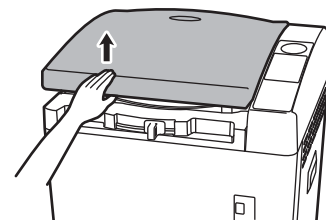
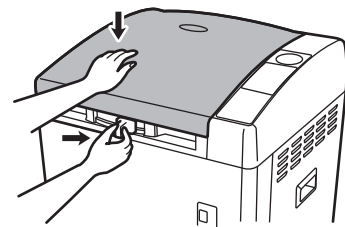
お願い

お使いになる前に排水フィルター、水抜き栓が確実に閉まっていることを確認してください。

3. 蓋を開ける

(電源スイッチが入っていないと蓋を開けることができません。)

- ① 蓋を開ける前に必ず、次のことを確認してください。
無理に開けようとすると、故障の原因になります。
 - 電源スイッチが「ON」になっている。
 - 圧力計が「0 MPa」になっている。
 - レバーロック中の表示が消灯している。
- ② 蓋を下に押しながらレバーを右方向(レバー近傍のラベルの「開」方向)にスライドしてください。
- ③ 蓋は手を添えて、ゆっくりと全開になるまで開けてください。



⚠ 注意

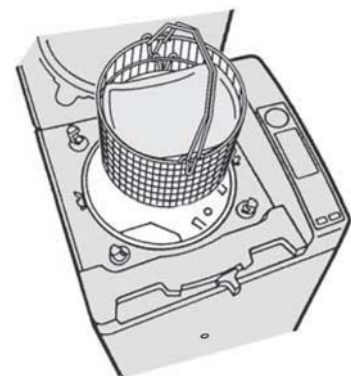
蓋は手を添えてゆっくり開ける



手を添えていないと蓋が勢いよく開き、けがの原因になります。

4. 食材を入れる

- 付属のステンレス製バスケット、ステンレス製網棚に入れてチャンバー内に静かにセットしてください。
 - 運転する前に、もう一度「食材の殺菌について」(12ページ)を参照して食材の入れかたなどを確認してください。
- F値を計算するために食材に芯温センサーを正しく取り付けてください。(「芯温センサーの使いかた」26～27ページをご覧ください。)



お願い

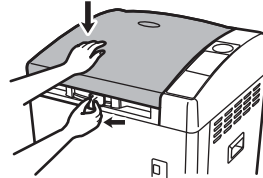
- 付属のステンレス製バスケット、ステンレス製網棚以外は使用しないでください。
- 付属のステンレス製バスケットを出し入れするとき、芯温センサーに引っかからないように注意してください。
- 食材を出し入れするとき、身体に負担がかからないように注意してください。

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
運転履歴の印刷とデータ出力、現在日時の調整、予約時間の上限変更、音のON/OFF、USB出力機能のON/OFF、庫内の排水ができます。押すとメニュー画面(「メニューを使う」23ページ参照)を表示します。



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

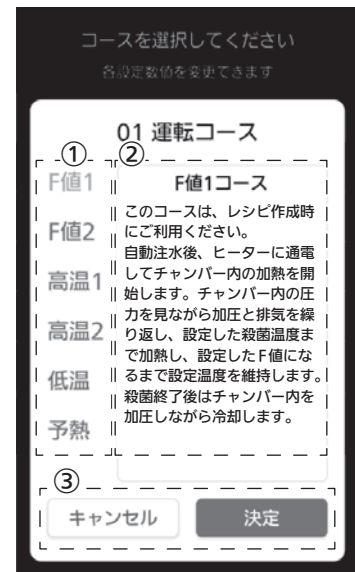
- 自動注水後、ヒーターに通電してチャンバー内の加熱を開始します。
- 沸騰温度まで加熱しながらチャンバー内の空気を抜き、その後設定した殺菌温度まで加熱して、殺菌終了まで設定温度を維持します。
- 殺菌終了後は、チャンバー内を加圧しながら冷却します。

■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。

ご使用方法

7. 運転する

7-1. 通常運転を開始する

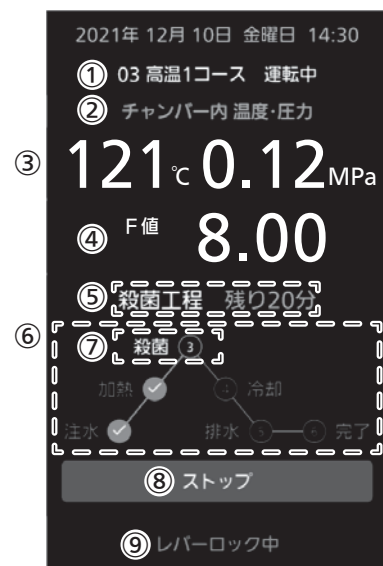
- ①: 通常運転を選択しておきます。
点灯は選択状態を示します。
- ②: 押す(約2秒)と運転をスタートします。
※運転を予約する場合は22ページをご覧ください。



7-2. 運転中の画面の説明

運転中は下記を表示します。

- ①: 運転中のコース名
- 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
- ④: 現在のF値
- ⑤: 現在の工程および状況
- ⑥: 運転の全工程
- ⑦: 工程名と状況



殺菌 ③ 数字が青丸で囲まれており、工程名が点滅状態は実施中の工程を示します。

完了した工程を示します。

工程途中でストップまたは工程をスキップしたことを示します。

- ⑧: 運転をやめる場合、2秒間、長押しすると停止工程へ移行します。
- ⑨: 安全のために運転中および停止工程中は蓋をロックしています。「レバーロック中」が表示されている場合は蓋を開けられません。

【各工程の説明】

注水：チャンバー内に注水します。

加熱(加圧)：チャンバー内の水蒸気を殺菌温度まで加熱します。

殺菌：殺菌温度を維持し殺菌します。

冷却(停止工程)：商品の袋を破裂させないように圧力調整しながら水で冷却します。
オーバーフローした水が排水されることがあります。

排水(停止工程)：チャンバー内の排水と減圧をします。

完了：全工程の終了を示します。

「レバーロック中」の表示が消えると、蓋を開けることができます。

ご使用方法

8. 蓋を開ける

⚠ 注意

蓋は手を添えてゆっくり開ける



手を添えていないと蓋が勢いよく開き、けがの原因になります。

蓋を開けるときの、顔を近づけない



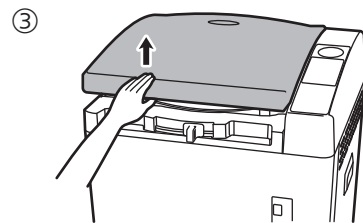
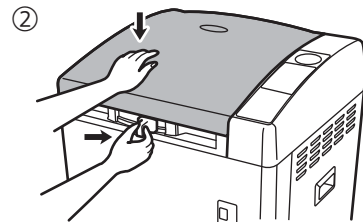
禁止

蓋を開けるときの、チャンバーから高温の蒸気が出ますので、顔を近づけないでください。
やけどの原因になります。

- ①蓋を開ける前に必ず、次のことを確認してください。
無理に開けようとすると、故障の原因になります。
 - 電源スイッチが「ON」になっている
 - 圧力計が0 MPaに下がっている
 - レバーロック中の表示が消灯している
- ②蓋を下に押しながらレバーを右方向(レバー近傍のラベルの「開」方向)にスライドしてください。
- ③蓋は手を添えてゆっくり開けてください。

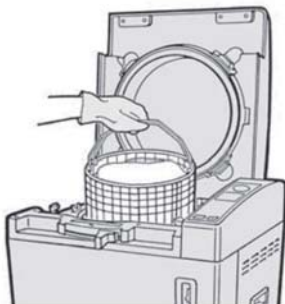
ご注意

レバーロック中の表示が点灯しているときは、チャンバー内が高温または高圧状態になっていますので、レバーをスライドすることができません。



9. 食材を取り出す

チャンバー内の蒸気が抜けてから、食材を取り出します。



⚠ 注意

食材を取り出すときは、耐熱性手袋を使用する



液体は温度が下がるまでに時間がかかりますので、運転終了直後、素手で扱うとやけどの原因になります。

10. 電源スイッチを「OFF」、配線用遮断器を「切」にする

- ①1日の使用が終了したら、電源スイッチを「OFF」にしてください。
- ②配線用遮断器を「切」にしてください。

11. 水栓(水道の蛇口)を閉める