



スチームコンベクションオーブン

 使用前に取扱説明書をお読みください。

Convotherm 4 卓上型タイプ

ユーザーマニュアル CE 日本語原本 (JPN)

Your meal. Our mission.

目次

1	一般事項	5
1.1	EC 適合宣言	5
1.2	ガス機器に関する EC 適合宣言	6
1.3	環境保護	7
1.4	お客様の本機の識別	8
1.5	お客様用書類の構成	10
1.6	安全情報（必ずお読みください）	11
1.7	ユーザーマニュアルについて	12
2	構成と機能	13
2.1	本機の機能	13
2.2	本機の構成と機能	15
2.3	操作パネルの構成および機能	18
3	安全のために	19
3.1	基本となる安全規定	19
3.2	本機の適切な使用方法	20
3.3	本機に取り付けられた警告サイン	21
3.4	災害の概要	23
3.5	操作中の危険および安全対策	25
3.6	洗浄中の危険および安全対策	30
3.7	メンテナンス中の危険および安全対策	34
3.8	安全装置	35
3.9	従業員と作業場に対する要求	37
3.10	個人用保護具	38
4	調理方法	39
4.1	本機に食材を収容する際の原則	39
4.1.1	型番 X.10 の食材の配置	39
4.1.2	型番 X.20 の食材の配置	41
4.1.3	本機の収容容量	42
4.2	基本的な調理方法について	44
4.2.1	本機の安全な取り扱い	44
4.2.2	本機の電源投入および切断	47
4.2.3	調理方法	48
4.2.4	燻製方法	50
4.3	調理時の取り扱いについて	54
4.3.1	本機の安全な取り扱い	54
4.3.2	ドアの安全な開閉	56
4.3.3	食材の出し入れ	58
4.3.4	食材をスライドラック / プレートラックに置きます。（ConvoSmoke 以外）	62
4.3.5	オープン棚 / プレートラックから食材を取り出します（ConvoSmoke 以外）	65
4.3.6	オープン棚 / プレートラックにスライドイン・フレイムを使用する（ConvoSmoke 以外）	67
4.3.7	バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外）	69
4.3.8	C TC センサーの収納および取り出し	75
4.3.9	CTC センサーまたは Sous-Vides センサーを使用する	76
4.3.10	USB スティックを使用する	78
4.3.11	ラックの取り付けと取り外し	79
4.3.12	スモークボックスの補充、セット、取り出し（ConvoSmoke のみ）	83

5	洗浄方法	86
5.1	本機の洗浄手順	86
5.1.1	洗浄方法	86
5.1.2	洗浄スケジュール	88
5.1.3	洗剤	90
5.1.4	洗剤の準備	91
5.2	基本的な洗浄方法について	92
5.2.1	洗浄時の安全な作業	92
5.2.2	卓上型機器と容器を接続した際の庫内の洗浄方法（全自動）	94
5.2.3	単回充填による庫内洗浄方法（全自動）	95
5.2.4	トロリータイプの庫内洗浄方法（ラック）	97
5.2.5	半自動庫内洗浄の方法（オープン棚／プレートラック、ConvoSmoke 以外）	99
5.2.6	洗剤を使用しない庫内の洗浄方法	102
5.2.7	洗浄プログラム ConvoCare によるリンス剤のみを使った洗浄方法（easyTouch のみ）	103
5.2.8	二重ドアガラスの清掃方法	105
5.2.9	ファンカバー裏の庫内の洗浄方法（全自動）	106
5.2.10	ドアパッキンの入念な洗浄方法	107
5.3	洗浄時の取り扱いについて	108
5.3.1	本機の安全な取り扱い	108
5.3.2	リンス剤の容器を交換する	109
5.3.3	洗剤の入った容器を交換する	111
5.3.4	単回充填用の洗剤容器から洗剤を庫内に投入します。	113
5.3.5	吸気カバーのロックとロック解除	115
5.3.6	ドアパッキンの取り付けと取り外し	117
5.3.7	内ガラスのロックとロック解除	118
5.3.8	ドリップ容器を空にし、洗浄します。（ConvoGrill の場合）	119
6	メンテナンス方法	120
6.1	本機のメンテナンス基本	120
6.1.1	保証に関する注意およびカスタマーサービスへの連絡	120
6.1.2	メンテナンス計画	121
6.2	エラーへの対処	122
6.2.1	エラーコード	122
6.2.2	非常モード	123
6.2.3	操作中の不規則性	126
6.3	メンテナンス：	128
6.3.1	メンテナンス時の安全な作業	128
6.3.2	ドアパッキンの交換	130
6.3.3	庫内のハロゲンランプの交換	131

1 一般事項

本章の目的

この章には本機の識別および本取扱説明書の扱い方に関する情報が記載されています。

1.1 EC 適合宣言

製造者

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35,
82436 Eglfing, Germany

適合宣言の有効性

この適合宣言は以下のタイプに適用されます：

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

適合宣言とガイドラインについての説明

製造者は上記のスチーム・コンベクションオープン（本機）が次のガイドラインに適合することを宣言します：

- 2006/42/EC（機械指令）
- 2014/30/EC（EMC 指令）
- 2011/65/EU（RoHS 指令）

2014/35/EC（低電圧指令）のガイドラインの安全目標は、附属書 I の機械指令の第 1.5.1 に基づき遵守されています。

電気機器の規格

電気機器は以下の欧州規格についての要求を満たしています：

- DIN EN 60335-2-42:2012
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

ドキュメント作成代理人

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35,
82436 Eglfing, Germany の代理で 2006/42/欧州指令の付属書 II A No. 2 に基づき、技術文書を作成しました。

2016 年 4 月 20 日、Eglfing（エーグルフィング）



Ralf Klein

Managing Director & Vice President Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical Documentation

1.2 ガス機器に関する EC 適合宣言

製造者

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35,
82436 Eglfing, Germany

適合宣言の有効性

この適合宣言は以下のガス式の本機に適用されます：

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

適合宣言とガイドラインについての説明

製造者は上記のスチーム・コンベクションオープン（本機）が次のガイドラインに適合することを宣言します：

- 2006/42/EC（機械指令）
- 2014/30/EC（EMC 指令）
- 2011/65/EU（RoHS 指令）
- 2009/142/EG（ガス仕様機器）

2014/35/EC（低電圧指令）のガイドラインの安全目標は、附属書 I の機械指令の第 1.5.1 に基づき遵守されています。

ガスタイプの適合規格

ガス式本機は以下の欧州規格の要求を満たしています：

- EN 203-1:2014
- EN 203-2-2:2006
- EN 203-3
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN 55014-1/A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008

プロトタイプテスト

ガス点検および電子機器の安全についての指名機関

GASTECC Kiwa, P.O.Box 137, 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands

- レポート番号:140602245

ドキュメント作成代理人

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35,
82436 Eglfing, Germany の代理で 2006/42/欧州指令の付属書 II A No. 2 に基づき、技術文書を作成しました。

2016 年 4 月 20 日、Eglfing (エーグルフィング)



Ralf Klein

Managing Director & Vice President Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical Documentation

1.3 環境保護

方針の主旨

あらゆる製品の品質およびサービスは、お客様の要求、法的規制や基準、お客様による弊社の評価によって決定されます。

弊社は環境管理ポリシーによってあらゆるの環境関連の規制および法規を遵守し、環境改善に継続的に取り組みます。

品質保証および品質維持、また弊社の環境についての目標を明確にするために、弊社は品質・環境管理システムを開発しました。

このシステムは ISO 9001:2008 および ISO 14001:2004 の要件を満たしています。

環境保護への取り組み

環境保護への取り組みには以下の内容が考慮されています：

- 残留物がなく肥料化が可能な梱包材を使用
- RoHS に準拠した製品を使用
- REACH-化学物質規制
- 生分解性の洗剤の推薦と使用
- 電機廃品のリサイクル
- 古い機器はメーカーが引き取り、環境に相応しい方法で廃棄

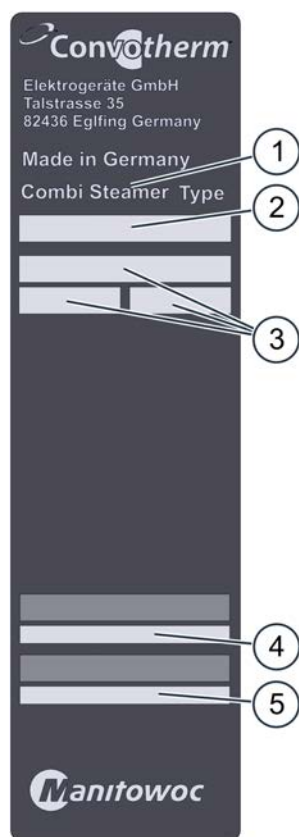
環境保護への取り組みにご協力ください。

1.4 お客様の本機の識別

銘板の位置

銘板は本機の左側に取り付けられています。

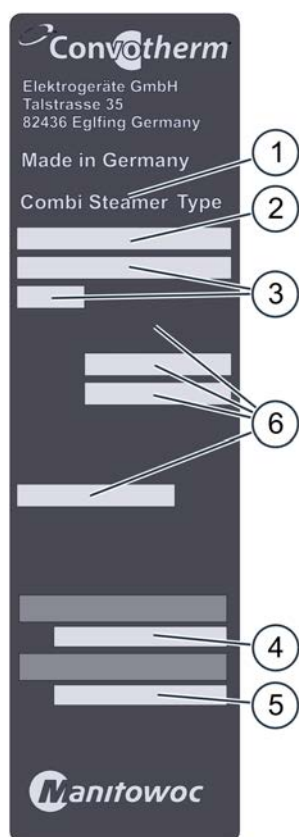
電気機器の銘板の構成



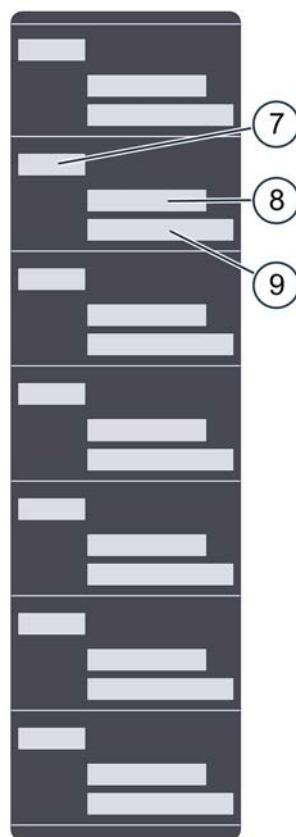
位置	名称
1	機器の名称 Combi Steamer (スチームコンベクションオープン)
2	商品名
	構成要素
	意味
	C4
	Convotherm 4 シリーズ
	eT
	easyTouch コントローラー
	eD
	easyDial コントローラー
	数字 xx.yy
	本機の寸法
	EB
	ボイラー付電気機器
	ES
	電気式 (ウォータージェットつき)
	-N
	NSF-証明書のある機器 :
3	電力データ
4	シリアル番号
	構成要素
	意味
	加熱方法
	電気式 (X、V)
	蒸気の生成方法
	<ul style="list-style-type: none"> インジェクション (S) ボイラー (B)
	本機の寸法
	<ul style="list-style-type: none"> 6.10 (1) 6.20 (2) 10.10 (3) 10.20 (4)
	製造年
	<ul style="list-style-type: none"> 2014 (14) 2015 (15) ...
	製造月
	<ul style="list-style-type: none"> 1 月 (01) 2 月 (02) 3 月 (03) ...
	連続番号
	4 桁
5	製品番号

電気機器の銘板の構成

銘板



その他のマーク



名称

1	機器の名称 Combi Steamer (スチームコンベクションオープン)	
2	商品名	
	構成要素	意味
	C4	Convotherm 4 シリーズ
	eT	easyTouch コントローラー
	eD	easyDial コントローラー
	数字 xx.yy	本機の寸法
	GB	ガス式ボイラー付
	GS	水噴射装置つき
	-N	NSF-証明書のある機器 :
3	電力データ	
4	シリアル番号	
	構成要素	意味
	加熱方法	ガス式 (Y, W)
	蒸気の生成方法	<ul style="list-style-type: none"> ▪ インジェクション (S) ▪ ボイラー (B)
	本機の寸法	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	製造年	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	製造月	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 月 (01) ▪ 2 月 (02) ▪ 3 月 (03) ▪ ...
	連続番号	4 桁
5	製品番号	
6	ガスデータ	
7	国番号	
8	ガス分類	
9	本機のガス設定	

1.5 お客様用書類の構成

お客様用文書一覧

お客様用書類は以下書類から構成されます：

- 据付説明書
- ユーザーマニュアル（このマニュアル）
- easyTouch 取扱説明書（スクリーン上のヘルプのコピー）
- easyTouch に含まれるスクリーン上のヘルプ（ソフトウェア使用方法についての詳細な説明）
- easyDial 取扱説明書

据付説明書のテーマ

据付説明書は訓練を受けた専門担当者用です。据付説明書の「従業員に対する要求」を参照してください。

次のテーマを扱います：

- **構成と機能**：本機関連部品の据付についての説明
- **安全**：あらゆる危険と据付時の適切な措置について
- **運搬**：本機の運搬に関する情報
- **配置**：本機の配置バリエーションに関するリストおよび説明
- **据え付け**：あらゆる接続に関する説明
- **使用開始**：本機の最初の使用開始について
- **使用停止**：本機のライフサイクル終了時の作業について
- **技術データ、配線図**：本機のあらゆる技術情報
- **チェックリスト**：据付チェックリストと本機の保証について

ユーザーマニュアルについて

ユーザーマニュアルは指示を受けた従業員および訓練を受けた専門担当者用です。ユーザーマニュアルの「従業員に対する要求」画面上 37 を参照してください。

次のテーマを扱います：

- **構成と機能**：本機関連部品の据付について
- **安全**：本機操作時のあらゆる危険と適切な取扱方法についての説明
- **調理**：規則、作業手順、操作手順、調理時のスチームコンベクションオープンの取り扱いについて
- **洗浄**：洗浄方法、洗剤、作業手順、操作手順、洗浄時のスチームコンベクションオープンの取り扱いについて
- **メンテナンス**：保証についての注意、メンテナンスプラン、故障、エラー、非常運転、作業手順、操作手順、メンテナンス時の取り扱いに関する情報

取扱説明書のテーマおよびヘルプ（easyTouch のみ）

ユーザーマニュアルおよびヘルプ（easyTouch のみ）は指示を受けた従業員および訓練を受けた専門担当者用です。ユーザーマニュアルの「従業員に対する要求」画面上 37 を参照。easyTouch の取扱説明書はヘルプのコピーになります。

取扱説明書とヘルプ（easyTouch のみ）は以下のテーマで構成されています：

- **ユーザー・インターフェースの構成**：本機のユーザーインターフェースについて説明します。
- **ソフトウェアの操作**：調理プログラムの設定と呼び出し、洗浄プログラムの呼び出し、調理・洗浄の開始についての説明を含みます。データの設定およびインポート・エクスポートについて説明します。
- **選択調理プログラム**：調理プログラムのリスト

1.6 安全情報（必ずお読みください）

安全情報はお客様用書類の中に含まれています。

本機に関する安全情報は据付説明書とユーザーマニュアルに含まれています。

据付説明書には運搬、設置、配置、使用開始および使用中の作業についての安全情報が記載されています。

ユーザーマニュアルには調理、洗浄、保守作業についての安全情報が記載されています。

安全に関する情報の観点から、ユーザーマニュアルは常に取扱説明書および据付説明書と併せて参照してください。ソフトウェアを介した操作以上の作業を行う場合は、ユーザーマニュアルおよび据付説明書に記載される、安全に関する注意に従ってください。


取扱説明書の必読箇所

この取扱説明書の中の情報に注意しない場合、死亡事故や装置への損傷の危険性があります。

安全を保証するために、本機を操作する全ての操作者は、作業を開始する前にこの取扱説明書の以下の部分を読み、理解していなくてはなりません：




- 「安全のために」画面上 19
- 実行すべき作業について説明した節

危険マーク

危険マーク	意味
	怪我のする恐れがあることを警告します。怪我を負ったり死亡する恐れを回避するため、危険マークのあとに記されるすべての警告サインに従ってください。

警告サインの意味

警告サインは危険レベルに応じて以下のように分類されます：

危険レベル	結果	可能性レベル
 危険	死亡/重傷（回復不能）	即時のリスク
 警告	死亡/重傷（回復不能）	可能性あり
 注意	軽傷（回復可能）	可能性あり
注意	物的損害	可能性あり

1.7 ユーザーマニュアルについて

本取扱説明書の目的

このユーザーマニュアルは、本機を扱う全使用者が、適切かつ安全に運転、洗浄、簡単なメンテナンスを実行するために必要な情報を提供します。

対象者

対象の名称	作業
調理人	基本的に以下の作業を実行します: <ul style="list-style-type: none"> 調理プログラムを設定する クックブック内の既存のレシピの編集 新しいレシピの開発 設定する 場合によっては、すべての操作を行います。
オペレーター	以下のような操作を行います: <ul style="list-style-type: none"> 本機に食材を収容する 調理プログラムの開始 食材の取り出し 本機の洗浄 特定の料理を行う場合の本機の組み換え 簡単なメンテナンス

ユーザーマニュアルの構成

章／節	本取扱説明書の目的	対象
一般事項	<ul style="list-style-type: none"> 本機の識別を助けます 本ユーザーマニュアルの使用方法 	調理人
構成と機能	<ul style="list-style-type: none"> 本機の機能説明 本機の構成部品とその位置を説明します。 	調理人 オペレーター
安全のために	<ul style="list-style-type: none"> 本機の正しい使用方法についての説明 本機から生じるあらゆる危険と適切な対応についての説明 特にこの章を熟読して下さい！	調理人 オペレーター
調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 収容方法と最大収納容量についての記述 本機の電源の入れ方についての説明 調理および洗浄時の作業手順についての説明 調理や再加熱時に必要な本機の取り扱い方法について 	調理人 オペレーター
洗浄方法	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄方法の原理についての説明 洗浄スケジュールについて 洗剤とその準備についての説明 洗浄時の作業手順についての説明 洗浄時に必要な本機の取り扱い方法について 	オペレーター
メンテナンス方法	<ul style="list-style-type: none"> メンテナンス計画について エラー発生時の非常操作についての注意 生じ得るエラーや故障のリストおよびその対処方法 使用者が実行可能なメンテナンスについての説明 メンテナンスのために必要な本機の取り扱い方法について 	オペレーター

小数点の使用

本取扱説明書では、国際的に統一するために小数点を使用しています。

2 構成と機能

本章の目的

この章では、本機の構造とその機能について説明します。

2.1 本機の機能

調理モード

本機では異なる食材を調理することができます。調理には以下のモードが使用できます:

- 蒸気
- コンビネーションモード
- 熱風モード
- スモーカー（オプション）

標準的な調理方法

調理モードを使用すると、HumidityPro（ヒューミディティープロ）、Crisps&Tasty（クリスプ&テイスティ）、ファン速度、BakePro（ベイクプロ）などの ACS+ 追加機能とともに、次の調理法を使用することができます:

- | | | |
|----------|---------------|---------|
| ▪ 煮る | ▪ 蒸す | ▪ 蒸らす |
| ▪ 湯通し | ▪ ゆでる | ▪ 蒸し焼き |
| ▪ ロースト | ▪ グリル | ▪ 焼く |
| ▪ グラタン料理 | ▪ グラタン | ▪ 食材の解凍 |
| ▪ 保温 | ▪ スモーク（オプション） | |

特別な調理方法

調理モードと追加機能 easyTouch で次の特別な調理が可能です。

- | | | |
|-----------------------|-----------|-----------------------|
| ▪ 低温スチーム | ▪ ΔT 調理 | ▪ エコクッキング（ecoCooking） |
| ▪ Cook&Hold（クック&ホールド） | ▪ 夜間調理モード | ▪ 少量の酸素を使ったスロークッキング |

再加熱モード

本機では異なる食材を再加熱することができます。調理には以下の三つのモードが使用できます。

- à la Carte 再加熱モード
- 再加熱モード（easyTouch のみ）
- プレート再加熱モード（easyTouch のみ）

調理プログラムとクックブック

調理プログラムとは、クックブックに登録される調理温度と時間の組み合わせです。独自の調理プログラムを作成して「クックブック」で管理することができます。さらに「クックブック」の既存の調理プログラムを使用することができます。

easyTouch の洗浄プログラム

庫内洗浄には 2 種類の洗浄システムが使用できます:

- 全自動庫内洗浄 ConvoClean+ :
 - 4 つの洗浄レベル、3 種類の洗浄時間、追加機能の蒸気殺菌機能および乾燥から選択できます。
 - 洗剤を使用しない洗浄、水を使用したすすぎ
 - リンス剤 ConvoCare を使用した庫内洗浄
- 半自動庫内洗浄

easyDial による庫内洗浄

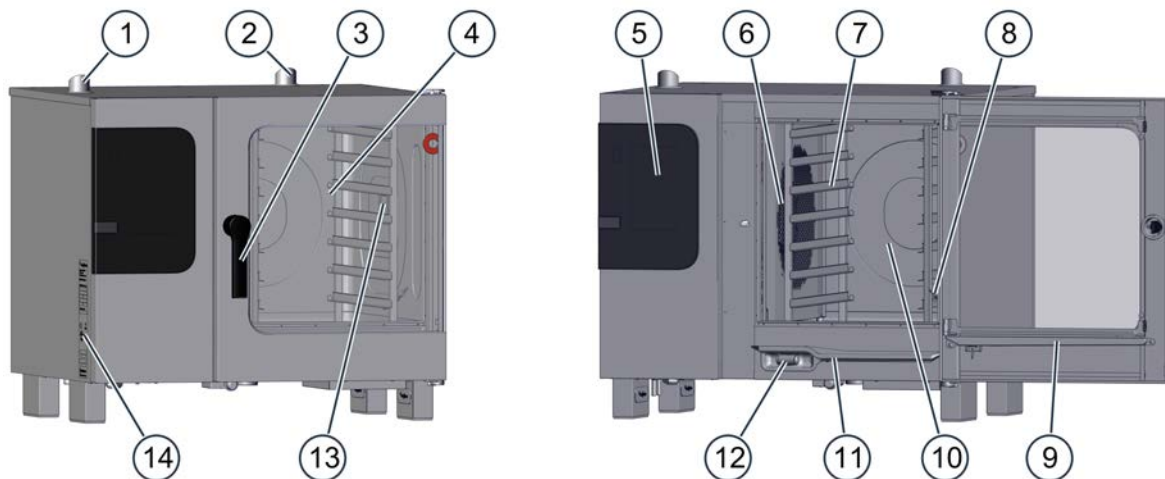
庫内洗浄には 2 種類の洗浄システムが使用できます:

- 全自動庫内洗浄 ConvoClean :
 - 汚れの程度に応じて蒸気殺菌および乾燥を含む、8 つの洗浄プログラムから選択できます
 - 洗剤を使用しない洗浄、水を使用したすすぎ
- 半自動庫内洗浄

2.2 本機の構成と機能

部品および機能（電気式卓上型タイプ）

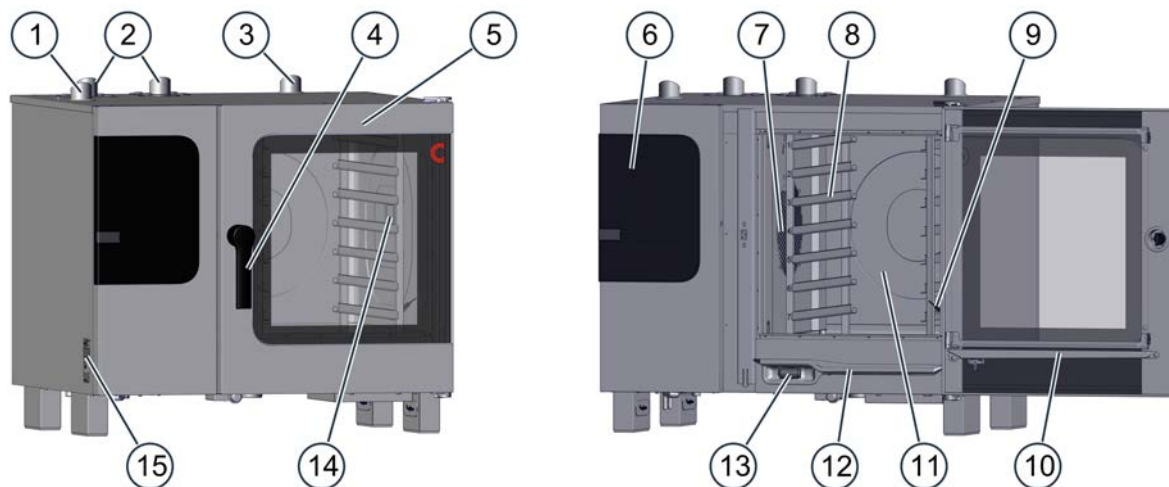
次の図は全ての電気式卓上型タイプの例として 6.10 を使用しています。



位置	名称	機能
1	換気管	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の脱湿のために周囲の空気を取り込みます 庫内の圧力を調整します
2	排気管	高温の水蒸気を逃がします。
3	ドアハンドル	<ul style="list-style-type: none"> ドアを開閉します ドアを安全に開けるための換気位置（安全ロック） ドアの開閉機能 抗菌材料シルバーイオン使用（「HygienicCare」）
4	ドア	<ul style="list-style-type: none"> 庫内を密閉します 省スペースのために本機の側面で後方に向かって押し込み、収納することができます。（「収納式ドア」オプション）
5	操作パネル	<ul style="list-style-type: none"> 本機の操作に使用します 抗菌（「HygienicCare」）
6	ファンカバー	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の熱を均一に分散させます 庫内と換気室を分離します
7	ラック	標準的な食材ホルダーを収容します。
8	芯温センサー、Sous Vide センサー（オプション）	<ul style="list-style-type: none"> 食材の芯温を測定します 庫内に固定する、または、一時的に外側に接続可能な仕様
9	ドアの雫受け	ドアの内側で雫を集めます
10	庫内	調理中に食材を入れます
11	底板	ドリップトレイとは、滴る液体や、庫内から流れる凝縮水を集めるトレイです。
12	ハンドシャワー （例外においては本装備はなし）	<ul style="list-style-type: none"> 庫内を水ですすぐために使用します 使用後は自動的にホルダーに引き戻されます 抗菌（「HygienicCare」）
13	庫内ランプ	<ul style="list-style-type: none"> 庫内を点灯します プログラム制御
14	銘板	本機の識別を助けます

部品および機能（ガス式卓上型タイプ）

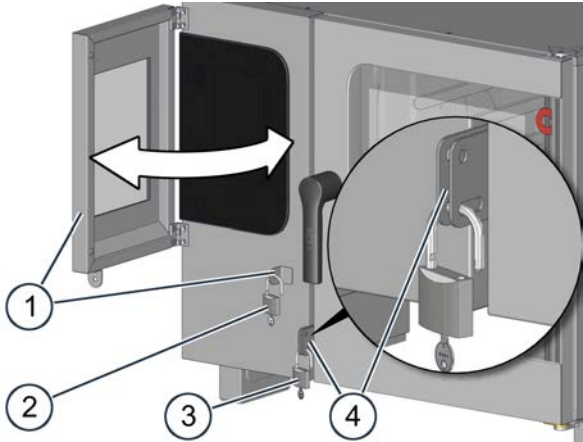
次の図は全てのガス式卓上型タイプの例として 6.10 を使用しています。



位置	名称	機能
1	換気管	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の脱湿のために周囲の空気を取り込みます 庫内の圧力を調整します
2	排気部	排ガスを導きます
3	排気管	高温の水蒸気を逃がします。
4	ドアハンドル	<ul style="list-style-type: none"> ドアを開閉します ドアを安全に開けるための換気位置（安全ロック） ドアの開閉機能 抗菌材料シルバーイオン使用（「HygienicCare」）
5	ドア	<ul style="list-style-type: none"> 庫内を密閉します 省スペースのために本機の側面で後方に向かって押し込み、収納することができます。（「収納式ドア」オプション）
6	操作パネル	<ul style="list-style-type: none"> 本機の操作に使用します 抗菌（「HygienicCare」）
7	ファンカバー	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の熱を均一に分散させます 庫内と換気室を分離します
8	ラック	標準的な食材ホルダーを収容します。
9	芯温センサー、Sous Vide センサー（オプション）	<ul style="list-style-type: none"> 食材の芯温を測定します 庫内に固定する、または、一時的に外側に接続可能な仕様
10	ドアの雫受け	ドアの内側で雫を集めます
11	庫内	調理中に食材を入れます
12	底板	ドリップトレイとは、滴る液体や、庫内から流れる凝縮水を集めるトレイです。
13	ハンドシャワー （例外においては本装備はなし）	<ul style="list-style-type: none"> 庫内を水ですすぐために使用します 使用後は自動的にホルダーに引き戻されます 抗菌（「HygienicCare」）
14	庫内ランプ	<ul style="list-style-type: none"> 庫内を点灯します プログラム制御
15	銘板	本機の識別を助けます

特殊ヒューズ用部品および機能（刑務所仕様のみ）

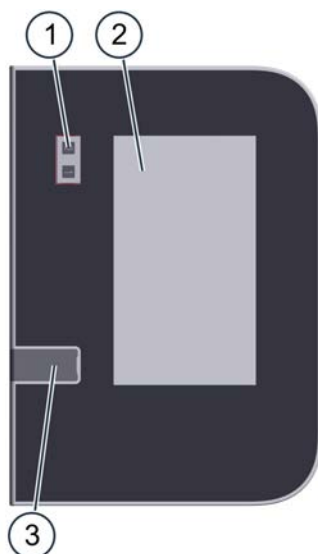
次の図は特別仕様のスチームコンベクションオーブンの例として 6.10 を使用しています。



位置	名称	機能
1	パネルのロック式カバー	操作権限のない使用者による操作を防ぐために、カバーは操作パネルの前で折り畳み、本機のハウジングをロックすることができます。
2	南京錠	<ul style="list-style-type: none">■ オープンのハウジングの操作パネルカバーのロックに■ 納品内容には含まれていません
3	南京錠	<ul style="list-style-type: none">■ 本機のハウジングのドアロックに■ 納品内容には含まれていません
4	ドア施錠装置	許可のない本機のドアの開閉を防ぐために二段階でロックが可能です。 ドアの動作： <ul style="list-style-type: none">■ 上の施錠ポジションを使用する場合、本器のドアは完全に閉じられています。■ 下の施錠ポジションを使用する場合、ドアは換気位置まで開くことができます。

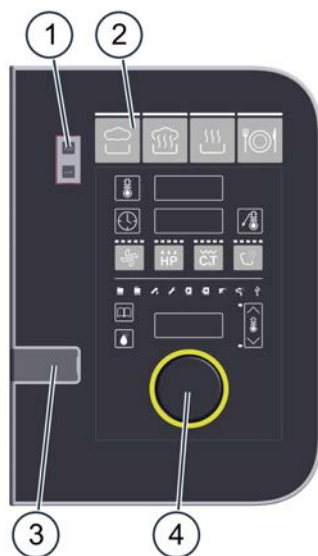
2.3 操作パネルの構成および機能

easyTouch 操作パネルの構成と各部名称



位置	名称	機能
1	本機の電源 ON/OFF	本機の電源をオン・オフにします
2	フルタッチ・ディスプレイ	本機の中央制御 <ul style="list-style-type: none"> ■ 操作ボタンのアイコンにタッチによる操作（フルタッチ・ディスプレイ） ■ ステータス表示
3	USB ポート	USB スティック接続

easyDial 操作パネルの構造および各部名称



位置	名称	機能
1	本機の電源 ON/OFF	本機の電源をオン・オフにします
2	操作パネル	本機の中央制御 <ul style="list-style-type: none"> ■ 調理プログラム入力用キーパッド ■ 設定値を表示するためのインジケータ ■ オペレーターへのリクエストインジケータ
3	USB ポート	USB スティック接続
4	C-ダイヤル	ダイヤルとプッシュボタンを押して調理パラメーターを設定します。

3 安全のために

本章の目的

この章では使用者自身や他人を危険にさらすことなく、本機の取り扱いに必要なすべての知識を提供します。
本章を注意してお読み下さい！

3.1 基本となる安全規定

規定の目的

これらの規定は、本機を扱うすべての使用者が危険性や安全対策について完全な知識を有することを確認し、取扱説明書内および本機に記載される警告サインに注意を促すものです。これらの規定に従わない場合、死亡事故が発生したり、機器を破損させる恐れがあります。

お客様用文書中の取扱説明書の使用方法

以下の規定に従ってください：

- 「安全のために」の章を読み、担当する作業に関するすべての章をお読みください。
- お客様用書類はいつでも手に取れる場所に保管してください。
- 本機を譲渡する場合は、お客様用書類とともにお渡しください。

本機の取り扱い

以下の規定に従ってください：

- 本機の使用者は、本取扱説明書に規定される条件を満たしている作業者に限ります。
- 本機は記述の用途のためだけに使用してください。どのような場合も、規定の用途以外に本機を使用しないでください。
- 本取扱説明書および本機に直接記載されているすべての安全対策を講じてください。規定される個人用保護具を着用してください。
- 本機の使用中は、記述される作業場所に留まってください。
- 本機から部品を取り外したり、認可されていない部品を取り付ける などして変更を加えたり、改造したりしないでください。特に安全装置は無効にしてはなりません。

次の項目もお読みください

関連項目

▷ 本機の適切な使用方法	20
▷ 本機に取り付けられた警告サイン	21
▷ 災害の概要	23
▷ 操作中の危険および安全対策	25
▷ 洗浄中の危険および安全対策	30
▷ 安全装置	35
▷ 従業員と作業場に対する要求	37
▷ 個人用保護具	38
▷ メンテナンス中の危険および安全対策	34

3.2 本機の適切な使用方法

本機の正しい使用方法

- この本機は、外食産業用容器や天板などの標準的な GN パンを使用して、様々な食材を調理するために設計されています。調理には蒸気、熱風、コンビネーション蒸気（無圧力で加熱された蒸気）を使用します。
- 食材ホルダートレイの材料にはステンレス鋼、セラミック、プラスチック、アルミニウム、エナメル鋼やガラスが使用されています。ガラスの場合は破損していない完全なものを使用してください。
- スチームコンベクションオーブンは業務用の調理機器です。

使用に関する制限事項

すべての食材をスチームコンベクションオーブンの中で加熱しないでください:

- 乾燥粉末状、顆粒状の食材は本機で加熱しないでください。
- 引火点が 270°C 未満のオイル、油脂、プラスチックなどの可燃物は本機の付近に置かないでください。
- 本機には蓋をした容器の中にある食材や保管容器などを加熱することはできません。

オペレーターに対する要求

- 本機は特定の条件を満たす従業員のみが操作することができます。従業員および作業場所に対する要求については「従業員および作業場に対する要求」画面上 37 を参照してください。
- 使用者は、重量物を扱う際のリスクと行動規則を熟知している必要があります。

本機の機能要件

- 本機は全ての保護装置がそろって正確に機能し、正しくロックされている状態で作動させてください。
- 本機の操作およびメンテナンスに関する製造者の指示には必ず従ってください。
- 本機に収容する際は、最大許容荷重を厳守してください。「本機の収容量」画面上 42 を参照してください。

本機の環境要件

規定の取扱方法

- 周囲温度 4°C~35°C
- 有毒または爆発性の雰囲気ではないこと
- 事故を回避するためにキッチンの床は乾燥した状態を保つこと

設置場所の特性

- 火災報知器、スプリンクラー設備が本機の真上に位置しないこと
- 本機の上下や隣に、可燃性の材料、ガスや液体がないように注意してください。

厳守すべき使用に関する制限事項

- 屋外での使用時は風雨に曝されないように屋根の下でのみ使用可
- 作動中に本機をずらしたり動かさないこと

洗浄時の条件

- 洗浄にはメーカーに許可された洗剤のみを使用してください。
- 洗浄には高圧クリーナーを使用しないでください。
- 表面の清掃には水噴射装置を使用しないでください。ハンドシャワーの水噴射装置は庫内洗浄以外に使用しないでください。
- 本機は庫内とボイラーのスケールを除去するには、メーカーによって認可されたサービス会社のみが取扱説明書に従って酸性の薬品や酸性のスチームを使用することができます。

3.3 本機に取り付けられた警告サイン

固定された支持構造

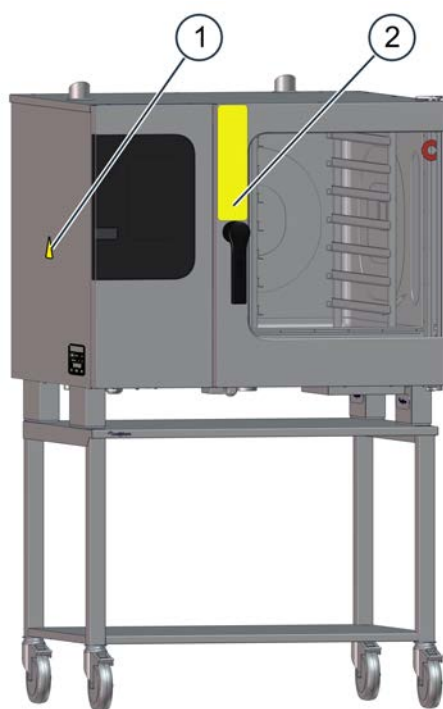
本機の支持構造は、固定式の作業テーブルまたは固定式スタンドです。これらの支持構造は運搬目的の構造ではないため、運搬をサポートする機能は備わっていません。

可動式支持構造

本機用の可動式下部構造とは 作業台、キャスター付き専用設置台や二段積みキットなどです。

警告サインの取り付け

次の図は可動式設置台を備えた、すべての電気式卓上タイプの例として使用されるコンボスター（型式 6.10）の図です。









バンケットトrolley（オプション; ConvoSmoke 以外）



必要な警告サイン

以下の警告サインは常に見やすいように本機およびアクセサリの印のつけられた場所に取り付けてください。

領域	警告サイン	説明
1		危険な電圧/感電についての警告 安全カバーが開いていると、通電しているコンポーネントによる感電の恐れがあります。
2		高温の蒸気と水蒸気についての警告 ドアを開くと漏れ出した高温の蒸気や水蒸気により火傷する恐れがあります。

領域	警告サイン	説明
2 および 3 3 ConvoS- moke 以外		<p>高温の液体に関する警告</p> <p>食材ホルダーが棚から落ちたり、傾いたホルダーから食材から滑ると、食材やホルダーで火傷をする恐れがあります。この危険を回避するために、特にオペレーターから見えない棚の高さは、液状の食材や、液が生じる食材に使用しないでください。</p> <p>上部の棚に液体や液状の食材が収納されている場合、あるいは調理中に食材を収容する場合、こぼれてやけどをする恐れがあります。オペレーターから見えない棚の高さは、液状の食材や、液が生じる食材に使用しないでください。</p>
2 可動式設置 台の場合		<p>本機が倒れたり落下したりすることに対する警告</p> <p>本機を移動させる場合、転倒する恐れがあります。本機を移動させる際は細心の注意を払ってください。</p>
3 ConvoSmoke 以外		<p>バンケットトロリーが倒れたり落下したりすることに対する警告</p> <p>バンケットトロリーを移動させる場合、転倒する恐れがあります。バンケットトロリーを移動させる際は細心の注意を払ってください。トロリーを移動する際に障害物がないか、または床が水平であるかを確認してください。</p>
2 可動式設置 台の場合		<p>本機の配線の破損や分離についての警告</p> <p>本機を移動すると、配線を破損したり、分離する恐れがあります。本機を移動させる際は配線に余裕があるか、細心の注意を払ってください。本機の移動時は、常にキャスターが移動しないようにご注意ください。</p>

3.4 災害の概要

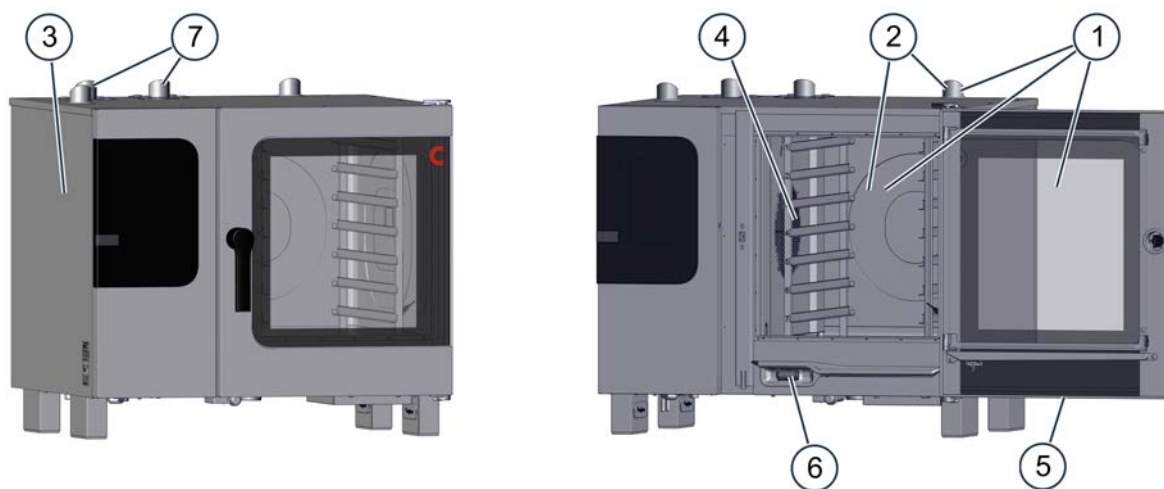
危険への対処および安全対策についての一般規定

本機は、ユーザーがあらゆる想定される意味において回避可能な危険から保護されるように設計されています。本機の用途には残存リスクがあり、それを防ぐための予防措置を講じてください。これらの危険のいくつかは、セキュリティデバイスによってある程度保護されます。しかしこれらの安全装置が作業場所にあり、機能することを必ず確認してください。

以下はこれらの残留危険性の種類とそれによって及ぼされる影響についての説明です。

卓上型機器の危険か所:

次の図はガス式卓上型タイプの例として 6.10 を使用しています。



熱の発生 (1)

本機は庫内、ドアの内側、上面のパイプが過熱します。これは以下の原因となります：

- 本機の放熱による火災の危険性
- 本機内外の過熱した表面、内側の過熱したコンポーネントおよびホテルパン、その他調理に使用した付属品
- 本機の上側の口における火傷の危険性
- 調理に使用した高温の付属品を取り出し、別の場所へ置く際に火傷する恐れがあります。特にスライドラックの取り扱い時はご注意ください（ConvoSmoke 以外）またはスモークボックス（ConvoSmoke の場合）。

高温の蒸気/水蒸気 (2)

本機から高温の蒸気や水蒸気が発生し、これらはドアが開いた時に逃げ、閉じている場合は上部の排気口から排気されます。これは以下の原因となります：

- ドアを開ける際に高温の蒸気によって火傷する恐れがあります。高温の蒸気で火傷をしないように、ドアは最初のロック位置まで開け、その後少しずつ開けてください。二段積みキットを使用している場合に、ドア上部が作業者の顔の下に位置する時はドアを開ける時はとくにご注意ください。
- 高温の油に水がかかった時に発生する高温の蒸気が発生したり、油が飛び散って火傷する恐れがあります
- 本機上面の高温の管による火傷の危険性

高温の液体

本機で食材が調理されます。これらの食材は液状であったり、調理中に液体が生じることがあります。これは以下の原因となります：

- 取り扱いが適切でない場合、こぼれた高温の液体による火傷の危険があります

通電部分 (3)

本機には通電部分があります。これは次のことを意味します：

- カバーが所定の場所に装着されていない場合、通電部分によって危険が生じることがあります
- ハンドシャワーを使って本機の外部を洗浄する際、感電の恐れがあります

ファン (4)

本機は型番に応じて一つ、または二つファンを備えています。これは以下の原因となります：

- ファンカバーが正しく所定の場所に取り付けられていない場合は、庫内のパネルの裏側のファンで手を怪我する恐れがあります。

洗剤との接触

本機は専用の洗剤で洗浄してください。これは以下の原因となります：

- 洗剤による危険で、場合によっては皮膚の火傷を起します

お互いに可動な部分 (5)

例えばドアの洗浄や開閉などの動作によって、手を挟んだり切ったりする危険があります。

ハンドシャワー (6)

本機についているハンドシャワーで、いくつかの危険が生じる恐れがあります：

- 過熱した庫内を洗浄するためにハンドシャワーを使う場合、火傷をする恐れがあります。
- ハンドシャワーの使用時に、本機のそばにある液状の油を加熱する機器の中に水が入った場合、火傷をする恐れがあります
- 庫内に高温の油が入った GN パンがセットされている場合、ハンドシャワーによってその中に水が入ると、火傷をする恐れがあります
- ハンドシャワーを使って本機の外部を洗浄する際、感電の恐れがあります

コールドチェーンの中断

調理開始時間をプリセットし、調理前に食材を本機の中に入れると、冷やされた食品のコールドチェーンが中断されてしまいます。これは以下の原因となります：

- 食材の細菌汚染による顧客へのリスク

ガス (7)

本器はガス器具です。これは、さらなる危険をもたらす恐れがあります：

- 故障、またはガス配管からの漏れによる爆発の危険
- 排ガス管から漏れる高温のガスによる火傷の危険
- ガス機器から漏れる高温の排ガスによる火災の危険
- 正しく設定されていないバーナー、不十分な換気や排ガスシステムによる台所の酸欠状態の危険

3.5 操作中の危険および安全対策

危険源となる熱 - 高温表面

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
高温の表面による火傷の危険	ドアの外側	表面に触れないで下さい
	<ul style="list-style-type: none"> 庫内全体、操作中に庫内で使用する（した）部品 ドアの内側 	指定された保護服、特に保護手袋を着用して下さい
	電気式の場合本機上側：	
	<ul style="list-style-type: none"> 排気管 換気管 	
	ガス式の場合本機上側：	
	<ul style="list-style-type: none"> 排気管 排気部 換気管 	

危険源となる熱 - 高温蒸気および水蒸気

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
高温の蒸気による火傷の危険	ドアが正常に機能する場合は、本機の前	ドアの状態を確認する
	「クールダウン」で庫内が冷まされる本機の前	<ul style="list-style-type: none"> 高温の蒸気や蒸気が外に漏れるため、本機から離れて下さい 庫内を覗きこまないで下さい
	ドアを開く時	<ul style="list-style-type: none"> ドアキャッチを使用する 庫内を覗きこまないで下さい 換気ポジションの機能を確認する
	電気式の場合：	
	<ul style="list-style-type: none"> 排気管の上 	本体を排気管の近くに動かさないでください
	ガス式の場合：	
	<ul style="list-style-type: none"> 排気管と排ガス管 	身体の一部を排気管および排ガス管の近づけないでください。

危険源となる熱 - 高温の液体

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
熱い汁による火傷の恐れ	<ul style="list-style-type: none"> ■ 内側 ■ 本機の外部 	<p>本機に適した GN サイズのホテルパンのみを使用してください</p> <p>プレートトラックの使用時（ConvoSmoke 以外）：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 本機に適したサイズの皿のみを使用してください。 <p>最大搭載重量にご注意ください</p> <p>ホテルパンは型番 X.10 は の上に ページ 39、X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。</p> <p>汁物や汁が生じる食材をのせたホテルパンや皿は、水平に取り外すことができる高さにセットして下さい</p> <p>保護手袋を着用して下さい</p> <p>棚の使用時：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 棚を正しい位置に設置してください <p>オープン棚／プレートトラックおよびバンケットトロリー使用時（ConvoSmoke 以外）：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 食材をのせる間、またバンケットトロリーの移動の際にバンケットトロリーのスライドラック／プレートトラックのストッパーでロックする ■ トロリーを移動させる時は、スライドラックストッパーでロックする ■ 熱い液体などはトロリーで運ばないでください。 ■ トロリーが傾かないようにご注意ください。傾斜面上でバンケットトロリーを移動したり、障害物にぶつかり、許容荷重量以上の調理物を入れる場合に、この危険が生じます。

危険源となる熱 - 調理された食材や食材ホルダー

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
調理された食材や食材ホルダーによる火傷の恐れ	食材ホルダーが L 型レールにセットされている場合は、本機の庫内および外	<p>適した寸法の食材ホルダー（天板、ワイヤーラック）を使用してください。</p> <p>最大搭載重量にご注意ください</p> <p>ホテルパンは型番 X.10 はの上に ページ 40、X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。</p> <p>棚から天板を引き出す時は、引き出し過ぎて転倒しないようにご注意ください。</p> <p>保護手袋を着用して下さい</p> <p>棚の使用時:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 棚を正しい位置に設置してください <p>スライドラックおよびバンケットトロリー使用時（ConvoSmoke 以外）:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 食材をのせる際中および、トロリーを移動させる際は、トロリーのホテルパンストッパーを掛ける ■ トロリーが傾かないようにご注意ください。傾斜面上でバンケットトロリーを移動したり、障害物にぶついたり、許容荷重量以上の調理物を入れる場合に、この危険が生じます。

危険源 熱 - スモーク

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
スモーク材やスモークガスによる点火の恐れ、煙を吸い込むと気道に害を与える恐れがあります	<ul style="list-style-type: none"> ■ ドアを開ける際に庫内に空気が流れ込み、それによって燻製材またはガスに点火し爆発を引き起こす恐れがあります ■ ドアを開く時に煙を吸い込んだ場合 	燻製の際中は決してドアを開けないでください
蒸気や飛び火による火傷の恐れ	<ul style="list-style-type: none"> ■ スモークされた食材に空気が当たる場合 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 火のない、風の当たらない場所で完全に冷ましてから、燻製トレイのふたを取り外します ■ 燻製中は常に燻製トレイの上にふたをしておきます ■ 燻製材の残りは冷めてから処理してください

危険源 熱 - その他

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
器具の放熱による火災の危険性	燃えやすい材料、ガスあるいは液体が器具の近くに収納されている場合	燃えやすい材料、ガスあるいは液体が器具の横あるいは上に収納されている場合
噴出する水による火傷のリスク	庫内に液状の油を含むパンが収容されている場合、水がかかることにより発生する火傷のリスク	液状の油に水をかけないで下さい

危険源 食品の汚染

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
食材の細菌汚染の恐れ	予熱された庫内に食材を入れることによって食材のコールドチェーンを中断する際	コールドチェーンを維持するために、次の点にご注意ください： <ul style="list-style-type: none"> ■ 食材を本機の中で中途保管しないでください ■ 低温調理（65℃以下）は専門調理師が行って下さい
	手動による調理の中断時	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理を意図的に中断しないでください ■ 食材を本機の中で中途保管しないでください
	停電による調理の中断時	本機が再び作動した後、食材の状態を見ながら再起動の時間を考慮してください
温度が30～65℃の環境では食材の細菌汚染の恐れがあります。	低温調理または食材を保温する場合、冷えた食材が同時に庫内に収容する場合	食材の保温中または低温調理中に、同時に庫内に冷えた食材を収容しないでください
	低温調理または食材を保温する場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 低温調理（65℃以下）は専門調理師が行って下さい ■ 低温調理前に、食材を焼くなどして食材に付着した雑菌を殺菌します。

危険源をキャスター付き設置台上の本機から遠ざける

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
身体が挟まれる恐れがあります危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	<ul style="list-style-type: none"> ■ ハウジング、あるいは本機下の床を清掃する場合にのみ、キャスター付き設置台の可動域に合わせて本機を最大0.5m引き出してください。 ■ 作動中は、必ずキャスターのブレーキをロックしてください ■ キャスターの固定は運転前に毎日チェックしてください
手や足を挟む危険		
高温の排水による火傷の危険		
高温の食材による火傷の危険		
通電部分による感電の危険		
ガス爆発の危険		
洗剤に触れると、皮膚や目に炎症を引き起こします		

危険源 電流

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
通電部分による感電の危険	キャスター付き設置台上の本機が動き、電源コードが切断された場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 作動前に設置台の可動域を制限する固定装置が接続されていることを確認します。 ■ 作動中は、必ずキャスターのブレーキをロックしてください ■ キャスターの固定は運転前に毎日チェックしてください

危険源 水

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
濡れた床で転倒する恐れがあります	キャスター付き設置台上の本機が動き、水の供給が分離された場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 作動前に設置台の可動域を制限する固定装置が接続されていることを確認します。 ■ 作動中は、必ずキャスターのブレーキをロックしてください ■ キャスターの固定は運転前に毎日チェックしてください

危険源 ガス

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
ガス爆発の危険	本機の移動時	<p>基本的に作動中に本機を移動させない</p> <p>卓上タイプで柔軟性のある接続ホースを備えたキャスター付き設置台：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ハウジング、あるいは本機下の床を清掃する場合にのみ、キャスター付き設置台の可動域に合わせて本機を最大0.5m 引き出してください。 ■ 作動中は、キャスターストッパーをロックしてください ■ キャスターの固定は運転前に毎日チェックしてください
酸欠による窒息の危険	本機の設置場所	<ul style="list-style-type: none"> ■ 換気が妨げられるため、本機の下には物を置かないでください。 ■ 本機は風の無い場所で使用してください ■ 取り付けられた換気システムが機能すること、また作動中であることを確認し、ガス据付技術者が規定する換気規則を守るようご注意ください。 ■ 年に一度メンテナンスを行って下さい。

本機の危険な機械部分

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
回転しているファンの羽根で手を怪我をする恐れがあります	ドアを開いて庫内を「クールダウン」で冷却するとき、パネルがはずれていてファンに接触できる場合	ファンカバーが取り付けられ、ロックされているか確認してください
凝縮水で滑って転倒する恐れがあります	本機の前	本機周辺の床は常に乾いた状態を維持してください
手を挟む危険	トrolleyを移動させる際	必ずトrolleyのハンドグリップを使用して下さい
	スライドラックを中へ挿入する際	スライドラックのハンドグリップを使用して庫内へ出し入れして下さい

3.6 洗浄中の危険および安全対策

危険源 洗剤

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
洗剤やその蒸気と接触することにより、薬品により肌がただれたり、目、呼吸器官に刺激を与える恐れがあります。	全自動洗浄の場合：ドアの前	<ul style="list-style-type: none"> ■ 容器を接続した全自動庫内洗浄中にドアを開かないでください。 ■ 単回充填の全自動庫内洗浄中は、ソフトウェアの指示があつてから、ドアを開けてください。
	すべての洗浄作業中	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗剤が皮膚や目に触れないようにしてください ■ 洗剤を使用中の本機は加熱しないでください。これは半自動または全自動洗浄で管理された手順中でのみ可能です。 ■ 洗剤は必要な場合、ソフトウェアがリクエストする場合、または庫内温度が最高 60 °C の場合に使用してください。 ■ スプレーを吸い込まないようにしてください ■ 個人用保護具を着用して下さい
	洗浄容器の取扱いの際に	個人用保護具を着用して下さい
	単回充填用の容器の取り扱いに際して	個人用保護具を着用して下さい
	腐食性の洗剤が使用された場合	「洗剤」画面上 90 として指定された洗剤のみ使用してください

危険源 食品の汚染

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
洗剤による食材汚染の恐れ	容器洗剤およびリンス剤の単回充填用容器が適切に取り扱われない場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 作業表面に洗剤またはリンス剤が使用されないようご注意ください ■ 残りの中身がこぼれる恐れがあるため、空の洗剤やリンス剤の単回充填用容器を作業台に放置しないでください。
洗剤による食材汚染の恐れ	ハンドシャワーのない本機の場合、半自動庫内洗浄後のすすぎが不十分な場合	すすぎの際にウォータージェットを使用するか、たっぷりの水を使って洗い流し、庫内、備品およびファンカバーの裏側を柔らかい布でしっかりと拭き取ってください。

危険源 熱：

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
高温の表面による火傷の危険	<p>ドアの外側</p> <ul style="list-style-type: none"> 庫内全体、操作中に庫内で使用する(した)部品 ドアの内側 <hr/> <p>電気式の場合本機上側：</p> <ul style="list-style-type: none"> 排気管 換気管 <hr/> <p>ガス式の場合本機上側：</p> <ul style="list-style-type: none"> 排気管 排気部 換気管 	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄を始める前に、庫内が 60 °C 以下に冷めるまでお待ちください 指定された保護服、特に保護手袋を着用して下さい
高温の庫内に水がかかった場合、高温の蒸気による火傷の危険	庫内全体	<ul style="list-style-type: none"> 掃除を始める前に、庫内が 60 °C 以下に冷まされるまで待つか、Cool down によって庫内を冷ましてください 指定された保護服、特に保護手袋を着用して下さい
高温の蒸気による火傷の危険	「クールダウン」で庫内が冷まされる本機の前	<ul style="list-style-type: none"> 高温の蒸気や蒸気が外に漏れるため、本機から離れて下さい 庫内に頭を入れて覗かないで下さい
噴出する水による火傷のリスク	庫内に液体の油を含むパンが収容されている際に、本機内に水がかかった場合	液状の油に水をかけないで下さい

危険源をキャスター付き設置台上の本機から遠ざける

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
すべての調理方法	キャスター付き設置台にのせて移動する間	<ul style="list-style-type: none"> 移動前に固定式接続の排水管を取り外す 移動する前に本機の電源を切ってください 本機のケーシングや床を清掃するために移動させる場合は、移動前に設置台の移動を制限する固定装置が接続されているか確認します。 移動の際は電気、ガス、水接続の接続が可能な範囲を超え、引っ張られないようご注意ください。
身体が挟まれる恐れがあります危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	<ul style="list-style-type: none"> 接続コードにご注意ください。 少なくとも2人で移動させてください
手や足を挟む危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	本機のドアを閉めたままにしてください
高温の排水による火傷の危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	<ul style="list-style-type: none"> 本機を冷ましてください こぼれた水をすぐに拭き取ってください 保護服を着用してください
高温の食材による火傷の危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	食材が収容されていない本機を移動させてください
通電部分による感電の危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	接続（電源コードやホース）にご注意ください
ガス爆発の危険	キャスター付き設置台にのせて移動する間	ガス接続にご注意ください。
洗剤に触れると、皮膚や目に炎症を引き起こします	キャスター付き設置台にのせて移動する間	<ul style="list-style-type: none"> コードの長さが十分であるか確認してください 設置台を移動する時は洗浄容器を閉めたままにしてください
開いている配管の配線によるつまずきの恐れ	引き出した本機後部の清掃	この作業を行なう際は十分注意してください
排水によって床が濡れると転倒する恐れがあります	<ul style="list-style-type: none"> 引き出した本機後部の清掃 本機の前 	<ul style="list-style-type: none"> こぼれた水をすぐに拭き取ってください コードの長さが十分であるか確認してください
排水によって濡れた床で転倒する恐れがあります	<ul style="list-style-type: none"> 引き出した本機後部の清掃 本機の前 	本機を移動する時は洗浄容器のふたを閉めたままにしてください

危険源 電流

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
短絡による感電の危険性	本機に水がかかった場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 外側のケースに水を吹きかけないでください ■ USB カバーは洗浄の際に必ず閉めておいてください
通電部分による感電の危険	キャスター付き設置台上の本機が動き、電源コードが切断された場合	<ul style="list-style-type: none"> ■ 作動前に設置台の可動域を制限する固定装置が接続されていることを確認します。 ■ 作動中は、必ずキャスターのブレーキをロックしてください ■ キャスターの固定は運転前に毎日チェックしてください

危険源 ガス

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
ガス爆発の危険	本機の移動時	<p>卓上タイプで柔軟性のある接続ホースを備えたキャスター付き設置台：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ケーシングまたは床を清掃するには、本機を可動範囲内で前方に引き出します。安全固定装置によって基本的な可動範囲（0.5 m）が規定されています。 ■ ケーブルやホースを引っ張って負担をかけないようにご注意ください。

本機の危険な機械部分

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
回転しているファンの羽根で手を怪我をする恐れがあります	ドアを開いて庫内を「クールダウン」で冷却するとき、パネルがはずれていてファンに接触できる場合	ファンカバーが取り付けられ、ロックされているか確認してください
手を挟んだり指を切る恐れがあります	二重ガラスドアの開閉時	この作業を行なう際は十分注意してください

3.7 メンテナンス中の危険および安全対策

危険源 熱：

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
高温の表面による火傷の危険	ドアの外側 ■ 庫内全体、操作中に庫内で使用する（した）部品 ■ ドアの内側 電気式の場合本機上側： ■ 排気管 ■ 換気管 ガス式の場合本機上側： ■ 排気管 ■ 排気部 ■ 換気管	■ 保守点検作業を始める前に、庫内が 60℃ 以下に冷まされるまでお待ちください ■ 指定された保護服、特に保護手袋を着用して下さい

危険源 電流

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
通電部分による感電の危険	■ カバーの下 ■ 操作パネルの下 ■ 電源接続	■ カバー、操作パネルの下、電源接続などのメンテナンスは、認可されたサービス会社の、資格を有するサービス技士のみが行うことができます ■ カバーや操作パネルを取り外さないでください

本機の危険な機械部分

危険	どこで、どのような状況で危険は発生しますか？	措置
するどいエッジなどで手を切る恐れがあります	メンテナンス時:	■ この作業を行なう際は十分注意してください ■ 個人用保護具を着用して下さい

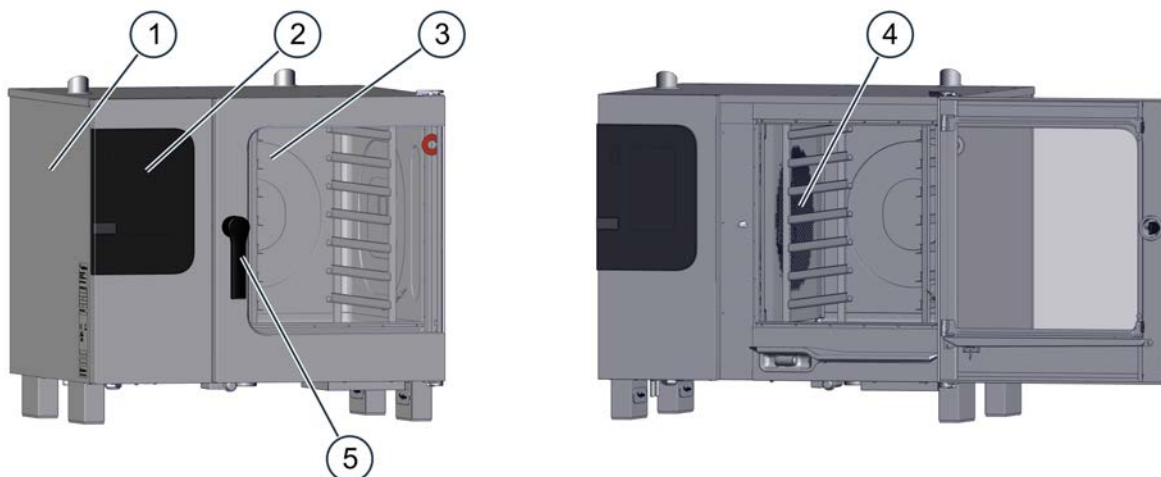
3.8 安全装置

意味

本機には使用者を危険から保護する安全装置を一式装備しています。本機の作動中は、すべての安全装置が装備されており、確実に機能しなくてはなりません。

位置および機能（卓上型タイプ）

次の図は電気式卓上型タイプの例として 6.10 を使用しています。



位置	安全装置	機能	点検
1	カバー（取り外しには工具が必要です）	<ul style="list-style-type: none"> 通電部分に誤って接触するのを防ぐ 端子格納部で回転するファンへの接触を防ぎます 	カバーが設置されているかをチェックします
2	操作パネル（取り外しには工具が必要です）	通電部分に誤って接触するのを防ぐ	操作パネルが取り付けられているか点検します
3	ドア磁気スイッチ	<p>ドア： オペレーターと外部を高温の蒸気から守ります</p> <p>ドア電磁スイッチ（電氣的ドアセンサー）：</p> <ul style="list-style-type: none"> ドアを開けると終了する動作： <ul style="list-style-type: none"> ファン（数秒後に停止します） 発熱体 全自動庫内洗浄の洗剤分配 ドアを閉じるよう指示されます 	<p>定期的にガラスのひっかき傷、ひびやへこみなどを確認し、あれば交換します</p> <p>低温でドアのスイッチを点検してください</p> <p>手順：</p> <ul style="list-style-type: none"> ドアを全開にします スタートを押します <p>結果： モーターが始動してはなりません。</p>
4	庫内のファンカバーの取り外しには工具が必要です	作動中のファンへの接触を防止し、熱配分を良好にする	「ファンカバーの取り外しとロック」画面上 115
5	ドアキャッチ	漏れ出す蒸気による顔や手の火傷を防ぎます	低温でドアが確実に開閉するかどうか「ドアの安全な開閉」画面上 56 に従って点検してください
6 (図なし)	<p>熱カット装置</p> <ul style="list-style-type: none"> ボイラー 庫内 	過熱の際に本機の電源をオフにします	<p>不具合が生じるとエラーコードを表示します (安全温度リミッターをリセットするには代理店までご連絡ください)</p>

位置	安全装置	機能	点検
7 (図なし)	洗剤が本機の中にある場合の停電後の再起動	停電後に設定された全自動庫内洗浄を開始します	なし
8 (顧客による設置)	セパレーター	掃除、修理およびメンテナンスと同様に、電流による危険性を避けるために、スイッチをオフにします	オペレーターによる点検は不要です。
9 (顧客による設置)	ガス遮断弁	掃除、修理、メンテナンスおよび危険な場合にガスの供給オフにします	オペレーターによる点検は不要です。
10 (図なし)	キャスター付き設置台を設置する場合のみ: 固定装置	設置台に乗せた本機の建物側の可動域を制限します	固定装置が取り付けられているか確認します

3.9 従業員と作業場に対する要求

オペレーターに対する要求

表には記載される役割に必要な資格が説明されています。必要や作業の分配に応じて、一人が複数の役割を担当することが出来ますが、各役割に必要な資格があることを前提とします。

役割	必要な資格	作業
調理人	<ul style="list-style-type: none"> 専門技術についての教育を受けていること 食品に関する国の法規および規制、衛生規制をよく理解している HACCP に従って記録文書を作成できること 本機の使用方法について指示を受けていること 	<p>基本的に以下の作業を実行します:</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理プログラムを設定する クックブック内の既存のレシピの編集 新しいレシピの開発 設定する <p>場合によってはすべてのオペレーター作業を実行します。</p>
オペレーター	<ul style="list-style-type: none"> ある程度の熟練度を有する 本機の使用方法について指示を受けていること 監視下での作業 重量物の取り扱い規定を理解していること 	<p>以下のような操作を行います:</p> <ul style="list-style-type: none"> 本機に食材を収容する 調理プログラムの開始 食材の取り出し 本機の洗浄 特定の料理を行う場合の本機の組み換え作業 簡単なメンテナンス

作動中の作業場所

作動中の作業場所は本機のドアの向かいです。

洗浄とメンテナンス中の作業場所

洗浄およびメンテナンス中の作業場所は本機の周辺全体です。

3.10 個人用保護具

「操作および警告」

作業	使用される器具	個人用保護具
食材の収容と取り出し	なし	国の調理作業における基準とガイドラインに基づいた作業着： <ul style="list-style-type: none"> ■ 保護服 ■ 耐熱用手袋（欧州では EN 407 に基づく） ■ 安全靴
C TC センサーの取り扱い	なし	国の調理作業における基準とガイドラインに基づいた作業着： <ul style="list-style-type: none"> ■ 保護服 ■ 耐熱用手袋（欧州では EN 407 に基づく）
部品の取り外しと設置	作業に応じた工具と器具	国の調理作業における基準とガイドラインに基づいた作業着： <ul style="list-style-type: none"> ■ 保護服 ■ 耐熱用手袋（欧州では EN 407 に基づく）

洗浄

作業	使用する洗剤	個人用保護具
庫内洗浄の種類 洗剤容器の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ■ ConvoClean forte ■ ConvoClean new ■ ConvoCare K（濃縮液） ■ ConvoClean forte S ■ ConvoClean new S ■ ConvoCare S 	使用する洗剤および選択した洗浄方法に応じた保護具のエレメント： <ul style="list-style-type: none"> ■ マスク ■ 保護メガネ ■ 保護用手袋 ■ 保護服/保護着 このエレメントの詳細な使用は、各洗剤の EC 安全データシートに記載されています。最新号はメーカーから入手してください。 各洗剤のラベルの記載事項にご注意ください。
二重ガラスドアの清掃	一般的な家庭用ガラスクリーナー	各洗剤メーカーの説明にご注意ください
コンポーネントと付属品の洗浄については各説明書に従ってください	一般的な家庭用の肌にやさしい、非アルカリ性の中性洗剤（無臭）	各洗剤メーカーの説明にご注意ください
ハウジング外側の清掃	市販の家庭用ステンレスクリーナー	各洗剤メーカーの説明にご注意ください

4 調理方法

本章の目的

本章では食材の庫内への入れ方について説明します。ここでは調理時の本機の取扱方法および、調理や再加熱モードでの使用方法を説明します。

「基本的な調理方法」では段階を追って調理、再加熱について説明します。ここではソフトウェアの条件や本機の部品の扱いについての詳細な説明を省略します。

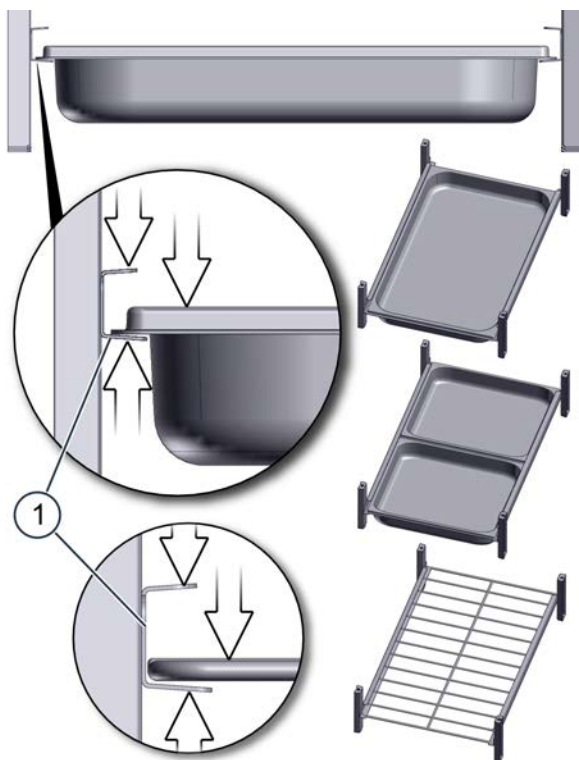
ソフトウェアの操作とその手順については、本機の取扱説明書をお読みください。

「調理時の取扱方法」では本機とその付属品の具体的な取り扱いについて説明します。

4.1 本機に食材を収容する際の原則

4.1.1 型番 X.10 の食材の配置

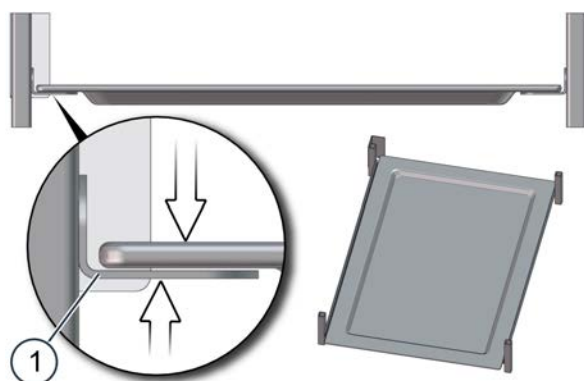
GN パン/天板（サイズ 1/1, 1/2）およびグリッド、U 型レール（標準仕様）



取り扱い規則

- ホテルパンおよびグリッドを各 U 型レール (1) の上段溝と下段溝の間の停止位置まで挿入して下さい。
- パンまたはグリッドは U 型レールの左右同じ高さの位置に挿入して下さい。
- ホテルパンまたはグリッドは、U 型レールの上方にセットしないでください。
- グリッドの上には容器を置かないでください。

天板（寸法 600 mm x 400 mm）L 型レール（ベーカリー仕様）

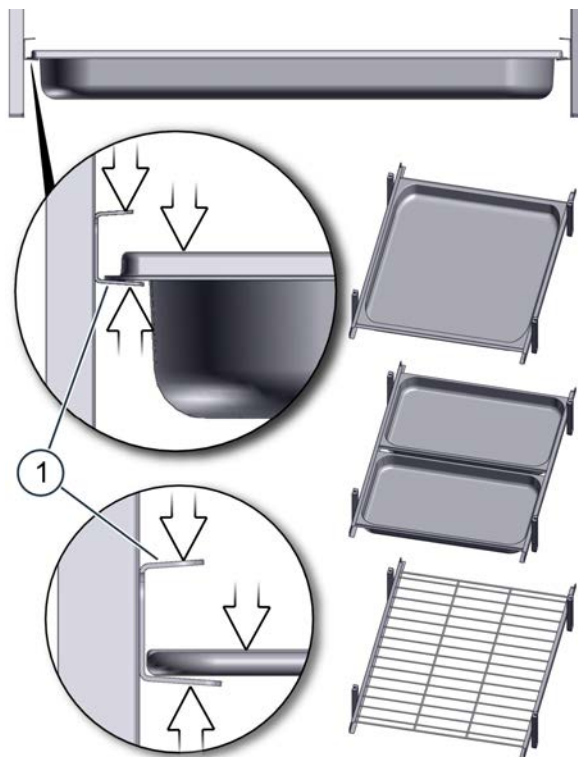


取り扱い規則

- 天板を各 L 型レール（1）上の停止位置まで挿入して下さい。
- 天板はグリッドは L 型レールの左右同じ高さの位置に挿入してください。
- 天板には調理中に汁が生じる食材や、汁物を乗せないでください。
- 記述の収容方法は、GN パンではなく、天板（および場合によってはワイヤーラック）の方法です。
- 天板の上には容器を置かないでください。

4.1.2 型番 X.20 の食材の配置

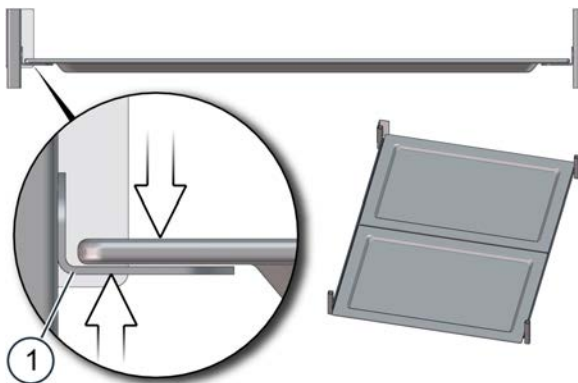
GN パン/天板（サイズ 1/1, 1/2）およびグリッド、U 型レール（標準仕様）



取り扱い規則

- ホテルパンおよびグリッドを各 U 型レール (1) の上段溝と下段溝の間の停止位置まで挿入して下さい。
- パンまたはグリッドは U 型レールの左右同じ高さの位置に挿入して下さい。
- ホテルパンまたはグリッドは、U 型レールの上にセットしないでください。
- グリッドの上には容器を置かないでください。

天板（寸法 600 mm x 400 mm）L 型レール（ベーカリー仕様）



取り扱い規則

- 天板を各 L 型レール (1) 上の停止位置まで挿入して下さい。
- 天板はグリッドは L 型レールの左右同じ高さの位置に挿入して下さい。
- 天板には調理中に汁が生じる食材や、汁物を乗せないでください。
- 記述の収容方法は、GN パンではなく、天板（および場合によってはワイヤーラック）の方法です。
- 天板の上には容器を置かないでください。

4.1.3 本機の収容容量

調理時の最大収容量

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
標準 GN パンおよび天板に適用					
各オープンの最大収容重量	[kg]	30	60	50	100
各棚ごとの最大収容重量	[kg]	15	15	15	15

再加熱時の最収容大重量

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
標準サイズの GN パンおよび天板に適用されます					
各オープンの最大収容重量	[kg]	9	18	15	30
各棚の最大収容重量 GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Ø 32 cm の皿に適用					
各オープンの皿数	[枚数]	20	33	32	57
各皿の最大収容重量	[g]	360	360	360	360

調理および再加熱モード時のホテルパンの最大数

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 棚、挿入間隔 68 mm					
ホテルパン / 天板数	[枚数]	7	14	11	22
GN パン / 天板数 (挿入用全スペースを使用した場合)	[枚数]	6	12	10	20
GN 1/1 スライドラック、挿入間隔 67 mm					
ホテルパン / 天板数	[枚数]	6	12	10	20
GN 2/1 棚、挿入間隔 68 mm					
ホテルパン / 天板数	[枚数]	-	7	-	11
GN パン / 天板数 (挿入用全スペースを使用した場合)	[枚数]	-	6	-	10
GN 2/1 スライドラック、挿入間隔 67 mm					
ホテルパン / 天板数	[枚数]	-	6	-	10
天板の寸法 600 mm x 400 mm、挿入間隔 94 mm					
天板数	[枚数]	5	10	8	16
スライドラックの寸法 600 mm x 400 mm、挿入間隔 81 mm					
天板数	[枚数]	5	-	8	-
プレートバンケット、リングの間隔 66 mm					
最大直径 32 cm の皿数	[枚数]	20	33	32	57
プレートバンケット、リングの間隔 79 mm					
最大直径 32 cm の皿数	[枚数]	15	27	26	48

ホテルパンの最大数

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 棚、挿入間隔 68 mm					
ホテルパン / 天板数	[枚数]	6	12	10	20
GN パン / 天板数 (挿入用全スペースを使用した場合)	[枚数]	5	10	9	18
GN 2/1 棚、挿入間隔 68 mm					
ホテルパン / 天板数	[枚数]	-	6	-	10
GN パン / 天板数 (挿入用全スペースを使用した場合)	[枚数]	-	5	-	9

スモークの際は、スモークトレイをセットするために最下段は使用しないでください。

4.2 基本的な調理方法について

4.2.1 本機の安全な取り扱い

すべての使用者の安全のために

担当者が初めて本機を使って作業を開始する前に、「使用者の安全のために」画面上 19 の章に記載されている情報をよく理解し、関連する安全に関して手配を整えてください。

作業を開始する前に、この章に記載される安全作業のためのルールをよく理解し、それを厳守するよう、従業員に指示してください。

作業を開始する前に、この章に記載される危険についての指示をよく理解し、そこで指示される対策を講じるよう、従業員に指示してください。

従業員の個人用保護具

「安全のために」の章の「個人用保護具」画面上 38 に記載される保護服を着用するよう従業員に指示してください。

ガス臭がしたら

ガス臭がしたら以下の点に従ってください：

- ガスの供給を速やかに中断してください。
- 室内をしっかりと換気してください。
- 電気機器を操作しないでください。火の粉を避けてください。
- 建物から避難してください。
- 危険域の外の電話でガス供給会社と場合によっては消防署に通報してください。

本機の安全操作のための原則

スチームコンベクションオープンが据え付け後に（故意または偶然に）動かされた場合は、以下の条件が満たされるまで、本機を操作することはできません：

- 本機の付属品に目立つ破損がないこと。
- 据付けられた電気、水、排水、洗剤用供給接続に目立つ破損がないこと、これらが固定されていること、一切漏れないこと、目視点検後に安全で正しく機能のすると思われること。
- 「本機の機能要件」画面上 20 が満たされていること。
- 「本機の環境要件」画面上 20 が満たされていること。
- すべての警告サインが所定の場所にあること。

ガスタイプのみ：

- サービスエンジニアによってスチームコンベクションオープンのガスを通すすべてのコンポーネントの固定・接続箇所から漏れないこと、機器の内外部のガスに対する機密性が確認されていること

卓上タイプの安全操作のための規則

危険を回避するために作動中は以下の規則にご注意ください：

- 排気管および排ガス管、本機上方の通気管、本機の底の換気口が覆われたり、ずれたり、ブロックされてはいけません。
- ラックは固定されていなくてはなりません。
- ホテルパンは、型番 X.10 はの上に ページ 39、X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ファンカバーは規定通りにロックされていなくてはなりません

可動式設置台上に載せた卓上タイプを安全に操作するためのその他の規則

危険を回避するために、キャスター付き設置台上にある本機の作動中は、以下の規則にご注意ください：

- 本機を載せた設置台の移動範囲を制限する固定装置は常に接続されていなくてはなりません。
毎日作動開始前に固定装置が接続されているか確認してください。
- 本機の作動中は、必ず前方のキャスターのブレーキをロックしてください。
- キャスターのロックは使用前に毎日チェックしてください。

本機の高温表面



庫内や本機のドアの内側が高温になっているため、火傷のおそれがあります

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。

- ▷ 個人用保護具を着用してください。

高温の蒸気/水蒸気



高温の蒸気による火傷の危険性

高温の蒸気や水蒸気によって顔、手、足が火傷をする恐れがあります。

- ▷ ドアを開く際は安全なドアの開閉についての説明に従って必ず換気位置を使用し、いかなる場合も頭部を庫内に入れて覗きこまないようにしてください。
- ▷ 高温の蒸気や水蒸気が生じるため、「クールダウン」によって庫内を冷ますときは、本機から離れてください。

コールドチェーンの中断



冷却チェーンの中断による食材汚染の危険

調理開始時間をプリセットしたり調理を中断すると、冷やされた食品のコールドチェーンが中断されてしまいます。

- ▷ 調理プログラムなどの開始時間のプリセットや、クールチェーンの維持など、投入時間の計画にご注意ください。
- ▷ 食材を中途保管するために本機を使用しないでください。
- ▷ 意図的に調理を中断しないでください。
- ▷ 停電後は食材の状態を見ながら再起動の時間を考慮してください。
- ▷ 低温調理（65°C 以下）は資格を有する調理師だけが実行することができます。

雑菌の繁殖 30 ～ 65 °C



暖かい環境（30 ～ 65 °C）で増殖する雑菌による食品の腐敗の恐れ

食材の保温中や低温調理中に冷えた食品を庫内に収容することによって庫内の温度が低下し、雑菌が繁殖することがあります。

- ▷ 食材の保温中や低温調理中に冷えた食品を庫内に収容しないでください。
- ▷ 低温調理の前に食材を焼くことによって、食品の上の雑菌を殺菌してください。
- ▷ 低温調理（65°C 以下）は資格を有する調理師だけが実行することができます。

ガス漏れ



ガス漏れによる爆発の危険があります

漏れるガスが爆発を引き起こすことがあります。

- ▷ 基本的に作動中に本機を移動させないでください。
- ▷ 本機を柔軟性のある接続ホースを備えたキャスター付き設置台に乗せる場合は、設置台の可動域を制限する固定装置が接続されているか確認します。

酸素不足



酸欠による窒息の恐れ

本器の設置場所で十分に換気がされないと、操作中に窒息する恐れがあります。




- ▷ 換気が妨げられるため、本機の下には物を置かないでください。
- ▷ 本機は風のない場所で使用してください。
- ▷ 空調および換気装置が機能し、ガス機器設置担当者によって規定された換気ルールが守られていることを確認してください。
- ▷ 年に一度保守点検を行って下さい。

4.2.2 本機の電源投入および切断

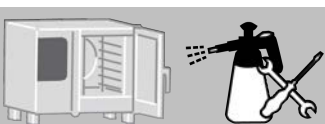


本機取扱時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 44 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

本機の電源を入れます

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | 本機の電源を入れます。 |
| 2. |  | 本機が自己診断プログラムを実行している間、庫内ランプが点灯しているか確認してください。 |
| 3. |  | ソフトウェアが起動するまでお待ちください。 |

作業終了時、本機の電源を切ります

- | | | |
|----|---|-------------------------------|
| 1. |  | 洗浄とメンテナンス計画に従って必要な作業を行ないます。 |
| 2. |  | 本機の電源をオフにします。 |
| 3. |  | 湿気を逃すために、本機のドアを半開きにしておいてください。 |

長期間使用を停止する前は電源を切ります。

長期間使用を停止する前は水道と電気を止めます。

4.2.3 調理方法

本機取扱時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 44 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|---|----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ 食材の出し入れ | 58 |
| ■ 食材をスライドラック / プレートラックに置きます。(ConvoSmoke 以外) | 62 |
| ■ パンケットトrolleyへの食材の出し入れ (ConvoSmoke 以外) | 69 |
| ■ C TC センサーの収納および取り出し | 75 |
| ■ USB スティックを使用する | 78 |

規則

本機に皿を入れるのは再加熱中にしか実行できません。

前提条件

- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、新しい調理プログラムを入力し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。取扱説明書を参照。
- 本機と使用する付属品が規定に従って洗浄されている。
- 庫内に異物がないこと。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- USB ポートにカバーがついている。
- 本機が開放型専用設置台に設置されている場合：設置台に湯気を出している食品がない。
- グリル仕様の場合：空のドリップ容器が本機に接続されています。

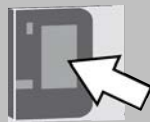

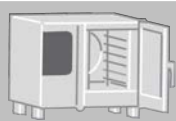
棚の使用時:

- 棚が取り付けられ、固定されている。
- 本機に食材を収容する準備が整っている。

オープン棚／プレートラックの使用時 (ConvoSmoke 以外)：

- 棚が取り外されている。
- オープン棚／プレートラック用のスライドイン・フレームが庫内に取り付けられている。
- CTC センサーが正しい位置にセットされている。
- 収容する食材がトrolleyのオープン棚／プレートラックに準備されている。

調理方法

- | | | |
|----|---|---------------------------------------|
| 1. |  | クックブックから調理プログラムを呼び出すか、新しいプログラムを入力します。 |
| 2. |  | ソフトウェアの指示をお待ちください。 |
| 3. |  | 本機のドアを開きます。 |

4.		準備した食材を本機の中に収容します。
5.		再度ドアを閉めます。
6.		調理を開始します。
7.		調理中です。お待ちください。
8.		調理手順が終了するとシグナル音が鳴ります。 ソフトウェアの指示をお待ちください。
9.		本機のドアを開きます。
10.		調理された食材を取り出します。
11.		再度ドアを閉めます。

4.2.4 燻製方法

▲ 本機取扱時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 44 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

ドアを開ける

▲ 警告

スモーク材やスモークガスによる点火の恐れ、煙を吸い込むと気道に害を与える恐れがあります

庫内に流れ込む空気がスモーク材やスモークガスに点火して爆発を引き起こす恐れがあります。また煙を吸い込むことにより、呼吸器官を害する恐れがあります。

▶ スモークの際は決してドアを開けないでください

必要な予備知識

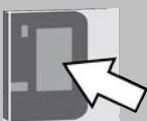



以下の取り扱いについて知る必要があります

- | | |
|------------------|----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ 食材の出し入れ | 58 |
| ■ USB スティックを使用する | 78 |

前提条件

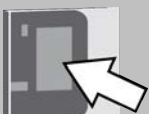



- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、新しいスモーク用調理プログラムを入力し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。(取扱説明書を参照)
- 本機と使用する付属品が規定に従って洗浄されている。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- スモーク用トレイが規定通り充填され、準備が整っている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- 棚が取り付けられ、固定されている。
- USB ポートにカバーがついている。
- 本機が開放型専用設置台に設置されている場合：設置台に湯気を出している食品がない。
- 本機に食材を収容する準備が整っている。
- グリル仕様の場合：空のドリップ容器が本機に接続されています。

調理プログラムにスモークのみ含まれている場合のスモーク方法

- | | | |
|----|---|---------------------------------------|
| 1. |  | クックブックから調理プログラムを呼び出すか、新しいプログラムを入力します。 |
| 2. |  | ソフトウェアの指示をお待ちください。 |
| 3. |  | 本機のドアを開きます。 |
| 4. |  | スモークトレイをセットします。 |

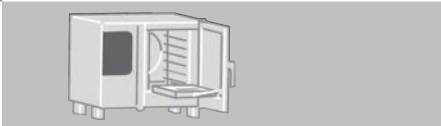
5.		準備した食材を本機の中に収容します。 スモークの際は最下段は使用しないで空けておいてください。
6.		再度ドアを閉めます。
7.		スモークを開始します。
8.		スモーク中です。お待ちください。
9.		スモークが終了するとシグナル音が鳴ります。 ソフトウェアの指示をお待ちください。
10.		本機のドアを開きます。
11.		スモークされた食材を取り出します。
12.		スモークトレイを取り出します。
13.		再度ドアを閉めます。

調理プログラムに調理とスモークが含まれる場合のスモーク方法

1.		クックブックから調理プログラムを呼び出すか、新しいプログラムを入力します。
2.		ソフトウェアの指示をお待ちください。
3.		本機のドアを開きます。
4.		準備した食材を本機の中に収容します。 スモークの際は、後ほど使用するスモークトレイのために最下段は使用しないで空けておいてください。

5.		再度ドアを閉めます。
6.		調理を開始します。
7.		調理中です。お待ちください。
8.		スモークプログラムで、先行のステップが終了すると、シグナルが鳴ります。 ソフトウェアの指示をお待ちください: ■「クールダウン」で庫内を冷まします。 ■ スモークトレイをセットするよう指示されます。
9.		本機のドアを開きます。
10.		スモークトレイをセットします。
11.		再度ドアを閉めます。
12.		スモークを開始します。
13.		スモーク中です。お待ちください。
14.		スモークが終了するとシグナル音が鳴ります。 ソフトウェアの指示をお待ちください。
15.		本機のドアを開きます。
16.		スモークされた食材を取り出します。

17.



スモークトレイを取り出します。

18.



再度ドアを閉めます。

4.3 調理時の取り扱いについて

4.3.1 本機の安全な取り扱い

すべての使用者の安全のために

担当者が初めて本機を使って作業を開始する前に、「使用者の安全のために」画面上 19 の章に記載されている情報をよく理解し、関連する安全に関して手配を整えてください。

作業を開始する前に、この章に記載される安全作業のためのルールをよく理解し、それを厳守するよう、従業員に指示してください。

作業を開始する前に、この章に記載される危険についての指示をよく理解し、そこで指示される対策を講じるよう、従業員に指示してください。

従業員の個人用保護具

「安全のために」の章の「個人用保護具」画面上 38 に記載される保護服を着用するよう従業員に指示してください。

ガス臭がしたら

ガス臭がしたら以下の点に従ってください：

- ガスの供給を速やかに中断してください。
- 室内をしっかりと換気してください。
- 電気機器を操作しないでください。火の粉を避けてください。
- 建物から避難してください。
- 危険域の外の電話でガス供給会社と場合によっては消防署に通報してください。

重量物の取り扱い

重い容器を持ち上げたり、重いトrolleyを移動することによって移動装置が老朽化したり、機能性が損なわれたり、故障が生じる恐れがあることを知らせてください。

本機の高温表面



庫内や本機のドアの内側が高温になっているため、火傷のおそれがあります

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。

- ▷ 個人用保護具を着用してください。

高温の蒸気/水蒸気



高温の蒸気による火傷の危険性

高温の蒸気や水蒸気によって顔、手、足が火傷をする恐れがあります。

- ▷ ドアを開く際は安全なドアの開閉についての説明に従って必ず換気位置を使用し、いかなる場合も頭部を庫内に入れて覗きこまないようにしてください。
- ▷ 高温の蒸気や水蒸気が生じるため、「クールダウン」によって庫内を冷ますときは、本機から離れてください。

濡れた台所の床



凝縮水で滑って転倒する恐れがあります

ドアを開けると滴る凝縮水によってオペレーターが滑って転倒する恐れがあります。

- ▷ 本機周辺の床が常に乾燥しているようにご注意ください。

ガス漏れ



ガス漏れによる爆発の危険があります

漏れるガスが爆発を引き起こすことがあります。

- ▷ 基本的に作動中に本機を移動させないでください。
- ▷ 本機を柔軟性のある接続ホースを備えたキャスター付き設置台に乗せる場合は、設置台の可動域を制限する固定装置が接続されているか確認します。

酸素不足



酸素による窒息の恐れ

本器の設置場所で十分に換気がされないと、操作中に窒息する恐れがあります。

- ▷ 換気が妨げられるため、本機の下には物を置かないでください。
- ▷ 本機は風のない場所で使用してください。
- ▷ 空調および換気装置が機能し、ガス機器設置担当者によって規定された換気ルールが守られていることを確認してください。
- ▷ 年に一度保守点検を行って下さい。

4.3.2 ドアの安全な開閉

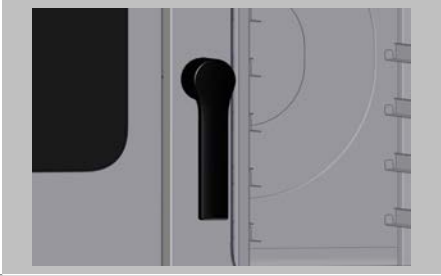
本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

前提条件

作業台に設置する際、本機が滑り落ちないようにご注意ください。

オープン doa を安全に開く

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | ドアハンドルを右に回します。
結果:
ドアが換気位置に移動し、ドアハンドルは回転してロック位置に戻ります。 |
| 2. |  | 蒸気が逃げ切るまでしばらく待ちます。 |
| 3. |  | ドアハンドルを左に回し、ドアをゆっくり開きます。 |
| 4. |  | 右開きの場合:
ドアを全開にします。
(海上仕様のみ:これは不慮のドアの開閉を防ぐドアロックによって、多少力を入れる必要があります。) しか
収納式ドアの場合:
ドアを本機の側面に沿って後ろへ押します。
(海上仕様のみ:クロー징ングピンによってハウジングのダブルボールが移動するまで、ドアを本機の側面に沿って後ろへ押します。それによってドアは不意に閉じるのを防ぎます。) |

本機のドアを確実に閉めてください

右開きの場合：

- 軽く勢いをつけてドアを閉めます。
海上仕様の場合: ドアストップの抵抗に反して、少し力を入れてドアを押します。ドアストップは、不意にドアが閉じたり、勢いよく閉まるのを防ぎます。
- 調理プログラムまたは洗浄プログラムが実行中は、本機のドアが閉まっていることを確認してください。ドアが正しく閉じている場合は、各プログラムは続行されます。

収納式ドアの場合：

- ドアを本機の側面に沿って前へ引き出し、軽く勢いをつけて閉めます。
- 調理プログラムまたは洗浄プログラムが実行中は、本機のドアが閉まっていることを確認してください。ドアが正しく閉じている場合は、各プログラムは続行されます。

4.3.3 食材の出し入れ

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

高温の液体

警告

熱い汁による火傷の恐れ

高温の食材がこぼれて顔や手に火傷を負う可能性があります。

- ▷ 食材を置く際に、棚が正しい位置にあることを確認してください。
- ▷ 食材の収容中に最大荷重を超えないようにしてください。
- ▷ 本機に適合した GN 寸法のパンのみを使用してください
- ▷ 食材ホルダー型番 X.10 はの上に ページ 39、型番 X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ▷ 汁物や汁が生じる食材を含むホテルパンは、水平に取り外すことができる高さにセットして下さい汁物や汁が生じる食材を含むホテルパンは、水平に取り外すことができる高さにセットして下さい。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

調理された食材や食材ホルダー

警告

調理された食材や食材ホルダーによる火傷の恐れ

L 型レールにセットされた食材ホルダーは棚から外れることがあります。それによって顔や手など、身体を火傷することがあります。

- ▷ 食材を置く際に、棚が正しい位置にあることを確認してください。
- ▷ 食材の収容中に最大荷重を超えないようにしてください。
- ▷ 適切な寸法の食材ホルダー（天板、ワイヤーラック）のみを使用してください。
- ▷ 食材ホルダー型番 X.10 はの上に ページ 40、型番 X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ▷ 食材ホルダーは常に水平に取り出し、引き出しすぎないようにご注意ください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

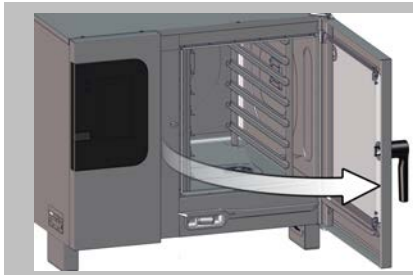
必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉

本機に食材を収容する（標準ラック仕様）

1.



本機のドアを開きます。

2.



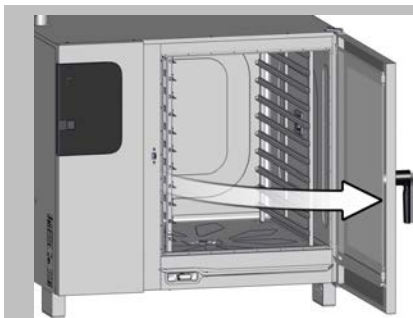
任意の高さに食材を収容します。

- 下から始めます。
- ホテルパン、天板、グリッドは常に必ず奥の停止位置まで挿入してください。

ホテルパン、天板、グリッドなどが「ホテルパンの配置（型番 X.10）」画面上 39 または「ホテルパンの配置（型番 X.20）」画面上 41 に従って正しく挿入されているか確認してください。

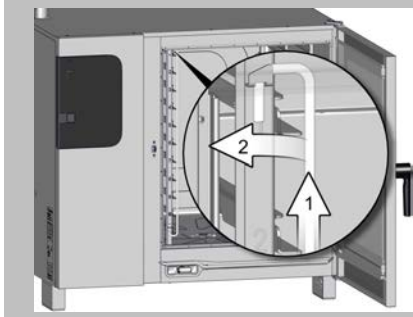
本機に食材を入れる（海上仕様ラック）

1.



本機のドアを開きます。

2.



左のラックの食材収容レベルのロックを開きます。

U 型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、180°左に揺らします。

L 型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、左側の停止位置まで挿入します。

3.

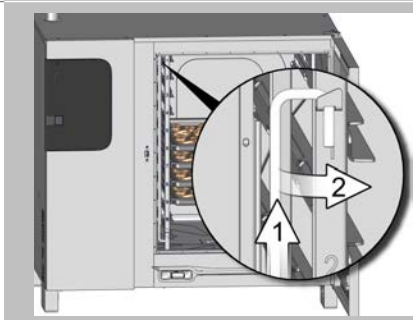


任意の高さに食材を収容します。

- 下から始めます。
- ホテルパン、天板、グリッドは常に必ず奥の停止位置まで挿入してください。

ホテルパン、天板、グリッドなどが「ホテルパンの配置 (型番 X.10)」画面上 39 または「ホテルパンの配置 (型番 X.20)」画面上 41 に従って正しく挿入されているか確認してください。

4.



左のラックの食材収容レベルのロックを閉じます。

U 型レールの使用時：

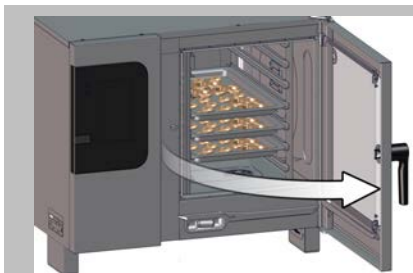
ロックを持ち上げ、180°右に揺らしてロックを沈めます。

L 型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、停止位置まで右側に押し、ロックを沈めます。

食材の取り出し (標準ラック仕様)

1.



本機のドアを開きます。

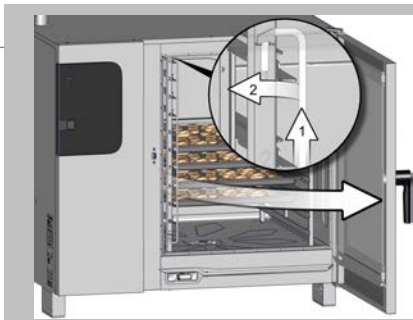
2.



調理された食材を水平に取り出します。

調理された食材の取り出し (海上仕様)

1.



本機のドアを開きます。

2.



左のラックの食材収容レベルのロックを開きます。

U 型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、180°左に揺らします。

L 型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、左側の停止位置まで挿入します。

3.

4.



調理された食材を水平に取り出します。

左のラックの食材収容レベルのロックを閉じます。

U型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、180°右に揺らしてロックを沈めます。

L型レールの使用時：

ロックを持ち上げ、停止位置まで右側に押し、ロックを沈めます。

4.3.4 食材をスライドラック / プレートラックに置きます。(ConvoSmoke 以外)

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

高温の液体

警告

熱い汁による火傷の恐れ

高温の食材がこぼれて顔や手に火傷を負う可能性があります。

- ▷ 食材の出し入れ時にオープン棚／プレートラックのプロテクションがかかっていることを確認してください。
- ▷ 食材の収容中に最大荷重を超えないようにしてください。
- ▷ 本機に適した寸法の GN パンおよび適切なサイズの皿のみを使用してください。
- ▷ 食材ホルダー型番 X.10 はの上に ページ 39、型番 X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ▷ 汁物や汁が生じる食材を含む容器や皿は、水平に取り外すことができる高さにセットして下さい汁物や汁が生じる食材を含む容器や皿は、常に水平に取り外すことができる高さにセットしてください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

調理された食材や食材ホルダー

警告

調理された食材や食材ホルダーによる火傷の恐れ

L 型レールにセットされた食材ホルダーは棚から外れることがあります。それによって顔や手など、身体を火傷することがあります。

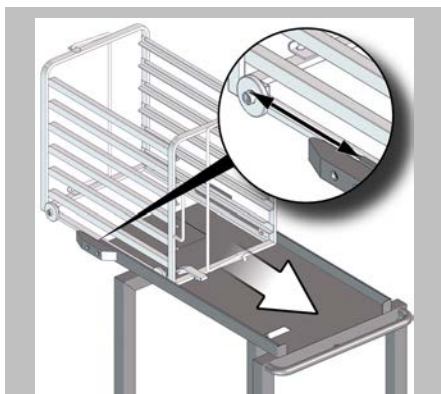
- ▷ 食材の出し入れ時にスライドラックのプロテクションがかかっていることを確認してください。
- ▷ 食材の収容中に最大荷重を超えないようにしてください。
- ▷ 適切な寸法の食材ホルダー（天板、ワイヤーラック）のみを使用してください。
- ▷ 食材ホルダー型番 X.10 はの上に ページ 40、型番 X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ▷ 食材ホルダーは常に水平に取り出し、引き出しすぎないようにご注意ください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

調理用食材の収容について:

- オープン棚／プレートラックが適切に洗浄されている。
- トロリーの準備が整っている。
- トロリーのすべてのブレーキがかかっている。

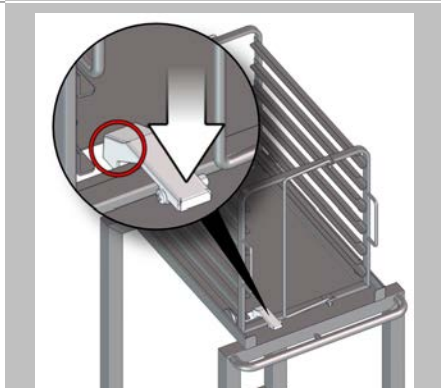
食材をスライドラックに置きます

1.



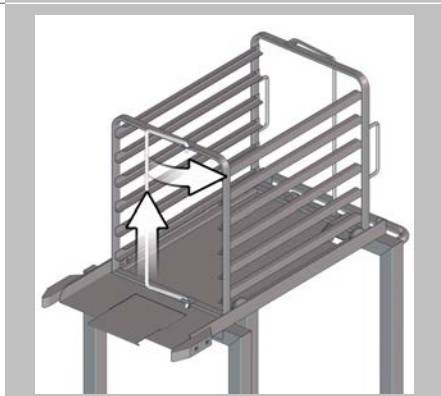
スライドラックをトロリーの上にスライドさせますその際、車輪の軸がトロリーの溝の下を通るようにご注意ください。

2.


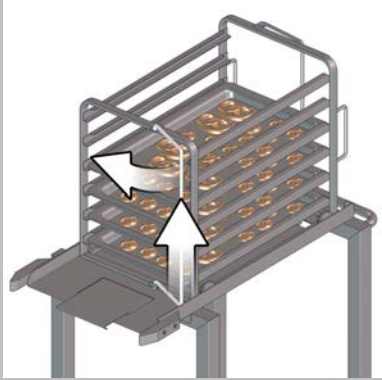


安全ロックをかけてください。



3.



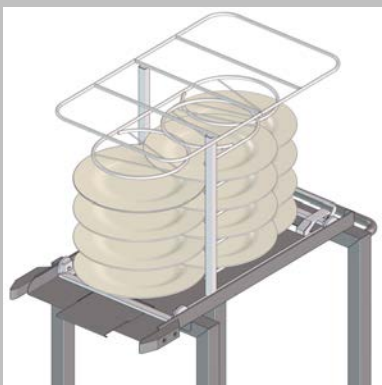
スライドラック後ろ側の棚用プロテクションバーを持ち上げ、右側に傾けます。

- | | | |
|----|--|---|
| 4. |  | <p>スライドラック上部に収容します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 下から始めます。 ■ ホテルパン、天板、グリッドは常に必ず奥のもう一方のプロテクションバー停止位置まで入れてください。 <p>ホテルパン、天板、グリッドなどが「ホテルパンの配置（型番 X.10）」画面上 39 または「ホテルパンの配置（型番 X.20）」画面上 41 に従って正しく挿入されているか確認してください。</p> <p>警告！ 熱い汁による火傷の恐れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ バンケットrolleyが移動中に倒れる恐れがあるため、スライドラックの収容重量をオーバーしないようご注意ください。 |
| 5. |  | <p>開いた棚用プロテクションバーを再び固定します。</p> |

6.10 および 10.10 でベーカリー仕様に食材を収容する

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>ベーカリーオープン棚は標準棚と同じようにトrolleyにセットし、運搬用のプロテクションをかけてください。（「食材をスライドラックにセットする」画面上 63 を参照）</p> |
| 2. |  | <p>スライドラック上部に収容します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 下から始めます。 ■ 天板は必ず奥の停止位置まで挿入してください。 ■ 天板が「型番 X.10 への食材のセット」 ページ 40 または「型番 X.20 への食材のセット」 ページ 41 に従って正しく挿入されているか確認してください。 <p>警告！ 調理された食材や食材ホルダによる火傷の恐れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ バンケットrolleyが移動中に倒れる恐れがあるため、スライドラックの収容重量をオーバーしないようご注意ください。 |

食材をプレートラックに置きます

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>プレートラックは標準棚と同じようにトrolleyにセットし、運搬用のプロテクションをかけてください。（「食材をスライドラックにセットする」画面上 63 を参照）</p> |
| 2. |  | <p>プレートラックに食材をのせます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 下から始めます。 ■ 適切なサイズと形の皿を使用し、注意しながらリングにセットします。 <p>警告！ 熱い汁による火傷の恐れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ プレートラックが移動中に倒れる恐れがあるため、スライドラックの収容重量をオーバーしないようご注意ください。 |

4.3.5 オープン棚／プレートラックから食材を取り出します（ConvoSmoke 以外）

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

高温の液体

警告

熱い汁による火傷の恐れ

高温の食材がこぼれて顔や手に火傷を負う可能性があります。

- ▷ 食材の出し入れ時にオープン棚／プレートラックのプロテクションがかかっていることを確認してください。
- ▷ 食材の収容中に最大荷重を超えないようにしてください。
- ▷ 本機に適した寸法の GN パンおよび適切なサイズの皿のみを使用してください。
- ▷ 食材ホルダー型番 X.10 はの上に ページ 39、型番 X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ▷ 汁物や汁が生じる食材を含む容器や皿は、水平に取り外すことができる高さにセットして下さい汁物や汁が生じる食材を含む容器や皿は、常に水平に取り外すことができる高さにセットしてください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

調理された食材や食材ホルダー

警告

調理された食材や食材ホルダーによる火傷の恐れ

L 型レールにセットされた食材ホルダーは棚から外れることがあります。それによって顔や手など、身体を火傷することがあります。

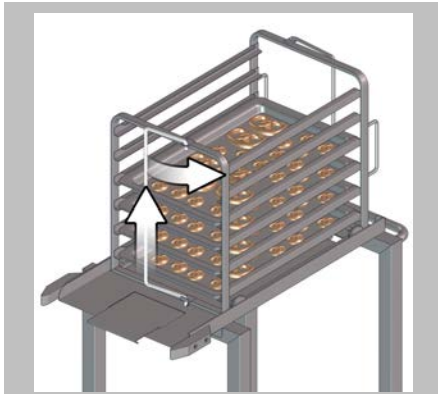
- ▷ 食材の出し入れ時にスライドラックのプロテクションがかかっていることを確認してください。
- ▷ 食材の収容中に最大荷重を超えないようにしてください。
- ▷ 適切な寸法の食材ホルダー（天板、ワイヤーラック）のみを使用してください。
- ▷ 食材ホルダー型番 X.10 はの上に ページ 40、型番 X.20 はの上に ページ 41 規定に従って正しく挿入してください。
- ▷ 食材ホルダーは常に水平に取り出し、引き出しすぎないようにご注意ください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

取り出しの際の条件:

- オープン棚／プレートラックが適切な場所に正しく置かれている。
- オープン棚／プレートラックがバンケットトロリー上にある場合：
 - オープン棚／プレートラックの運搬用プロテクションがトロリーにかかっている。
 - トロリーのすべてのブレーキがかかっている。

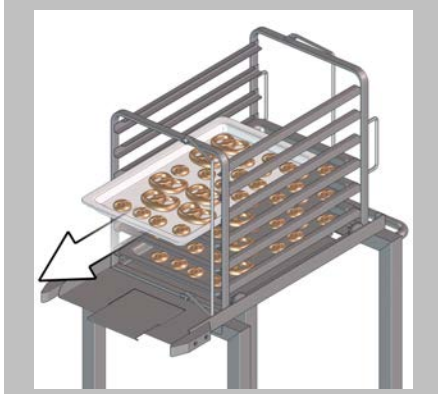
調理された食材をスライドラックから取り出します（標準仕様）

1.



スライドラック後ろ側の棚用プロテクションバーを持ち上げ、右側に傾けます。

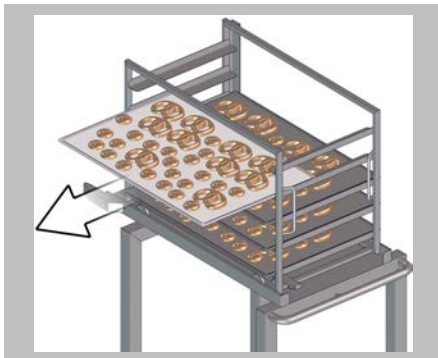
2.



調理された食材を水平に取り出します。

6.10 および 10.10 でベーカリー仕様のオープン棚から食材を取り出す

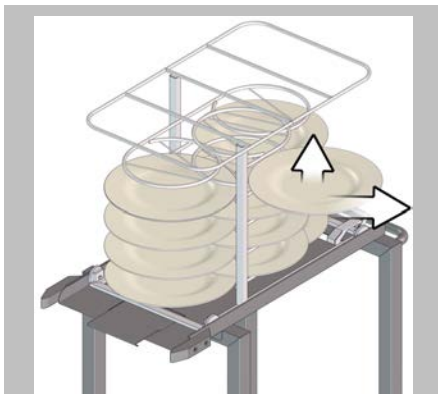
1.



調理された食材を水平に取り出します。

プレートラックから食材を取り出す

1.



リングの中でプレートをわずかに持ち上げ、取り出す際に水平に維持します。

4.3.6 オープン棚／プレートラックにスライドイン・フレームを使用する (ConvoSmoke 以外)

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

本機の高温表面

警告

本機の高温部分による火傷の恐れ

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。

- ▷ 保守点検作業を始める前に庫内が 60° C に冷めるまでお待ちください
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉
- ラックの取り付けと取り外し

56

79

必要な備品

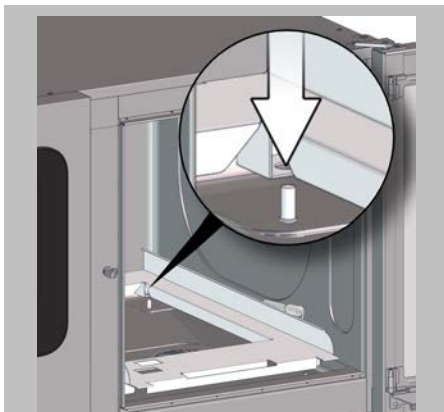
- ロールイン・フレーム

前提条件

- 棚が取り外されている。
- ドアが開いている。

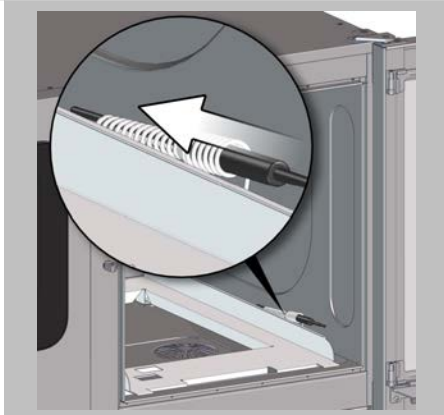
オープン棚／プレートラックにスライドイン・フレームを使用する

1.



本機の底の突起にロールイン・フレームの穴がはまるように、ロールイン・フレームを庫内に固定してください。

2.



CTC センサーを右側の棚のホルダーに差し込みます。

4.3.7 バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外）

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- 食材をスライドラック / プレートラックに置きます。（ConvoSmoke 以外） 62
- オープン棚 / プレートラックにスライドイン・フレームを使用する（ConvoSmoke 以外） 67

必要な備品

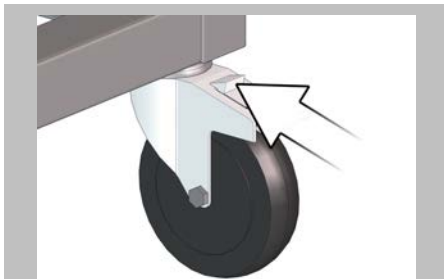
- トロリー
- スライドラックまたはプレートバンケット

前提条件

- オープン棚 / プレートラック用のスライドイン・フレームが庫内に取り付けられている。
- 本機の設置時の高さはバンケットトロリーに合わせてセットされています。庫内にセットされたスライドイン・フレームとバンケットトロリーのオープン棚 / プレートバンケットは、バンケットトロリーが本機に固定されている場合は、同じ高さに合わせてください。
- ドアが開いている。
- 食材がトロリーのオープン棚 / プレートラックに正しくセットされた：
 - オープン棚 / プレートラックの運搬用プロテクションがかかっている。
 - スライドラック後ろ側の棚用プロテクションバーが固定されている。

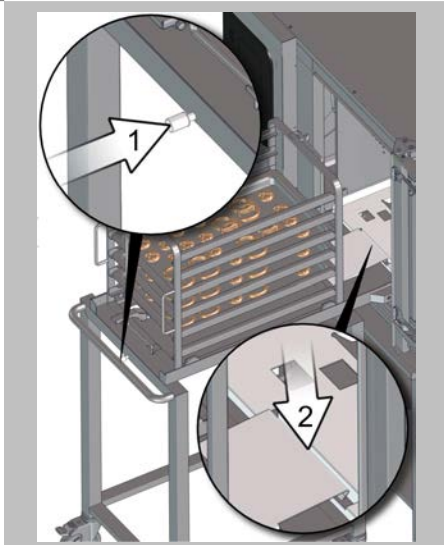
トロリーによる取り出し

1.



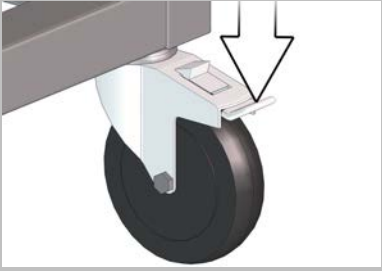
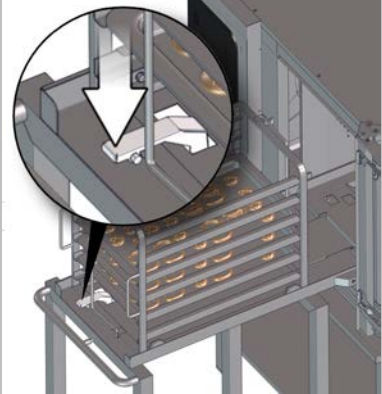
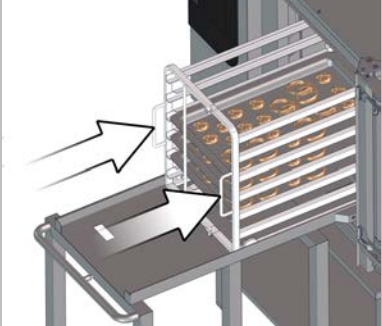
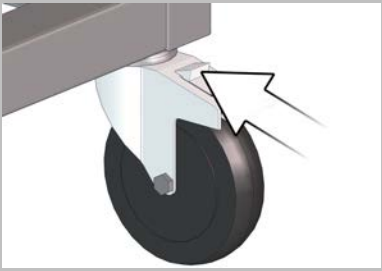
トロリーのブレーキを外し、トロリーを本機の前に押して移動させます。

2.

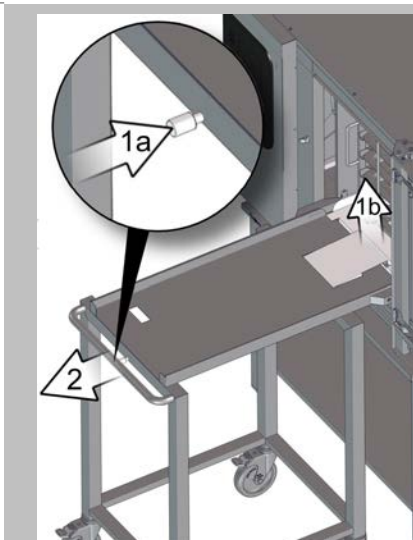


トロリーを本機に固定します。

- トロリーのグリップ下方のボタンを押すと、トロリーの後方でロックプレートが持ち上がります。
- ボタンを離すとロックプレートは下がり、庫内の開口部にはめ込まれます。

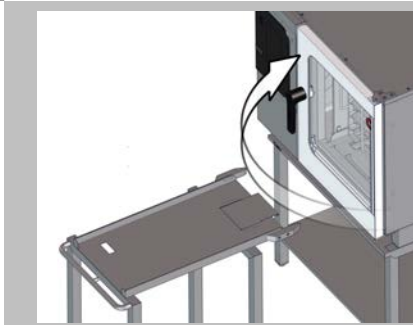
- | | | |
|----|---|---------------------------------|
| 3. |  | トロリーのすべてのキャスターをロックします。 |
| 4. |  | オープン棚／プレートラックの運搬用のプロテクションを外します。 |
| 5. |  | トロリーのオープン棚／プレートラックを庫内にスライドさせます。 |
| 6. |  | トロリーのキャスターストッパーを外します。 |

7.



庫内の入口でトロリーの固定具を緩め、トロリーを動かします。

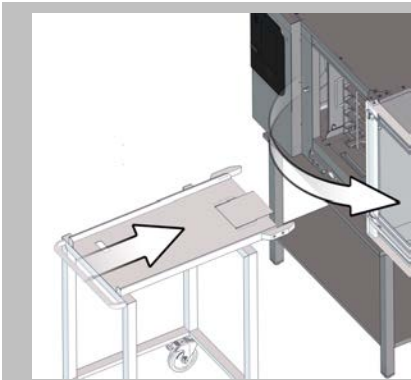
8.



ドアを閉めます。

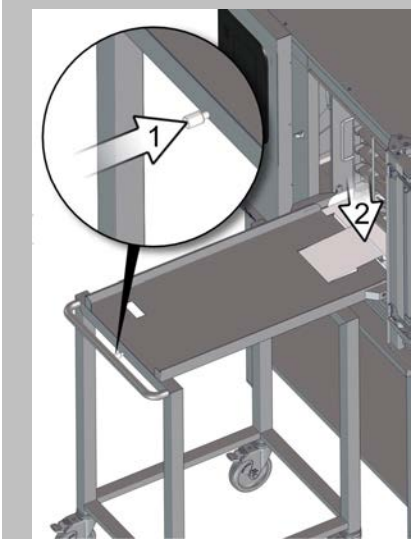
トロリーで食材を取り出す

1.



ドアを開け、トロリーをその前に押して移動させます。

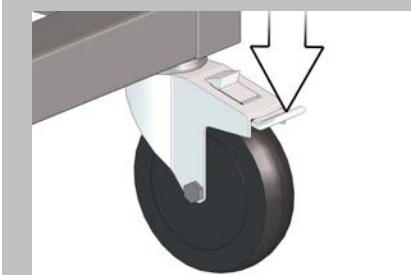
2.



トロリーを本機に固定します。

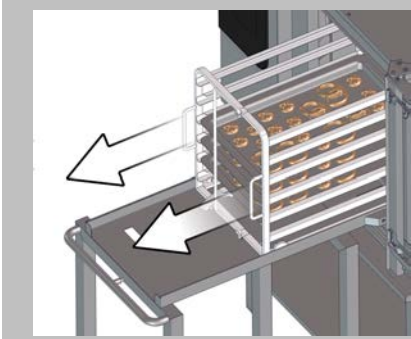
- トロリーのグリップ下方のボタンを押すと、トロリーの後方でロックプレートが持ち上がります。
- ボタンを離すとロックプレートは下がり、庫内の開口部にはめ込まれます。

3.



トロリーのすべてのキャスターをロックします。

4.

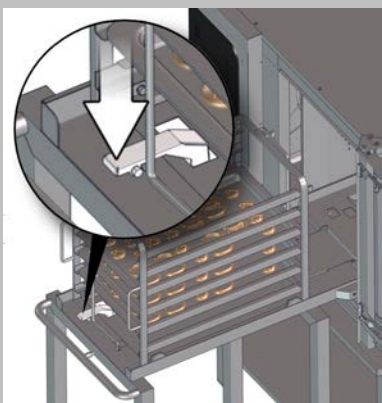


オープン棚／プレートラックを庫内からひきだし、バンケットトロリーにのせます。

警告！ 高温になった庫内、ドアの内側、オープン棚／プレートラックによる火傷の恐れ

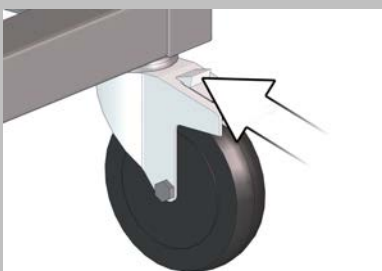
- 個人用保護具を着用してください。
- 庫内から取っ手をもってオープン棚／プレートを引き出します。

5.



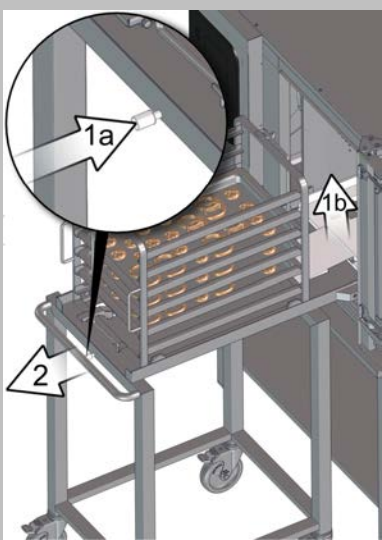
安全ロックをかけてください。

6.



トロリーのキャスターSTOPPERを外します。

7.

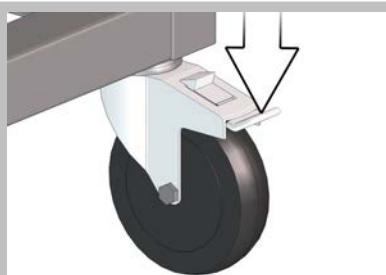


庫内の入口でトロリーの固定具を緩め、トロリーを動かします。

警告！ 熱い汁による火傷の恐れ

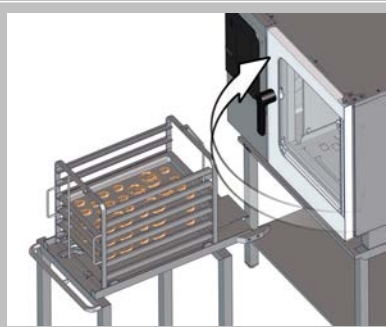
- 運搬中は、熱い液体の入っている GN パンまたは皿に蓋をして下さい。
- トロリー上のオープン棚／プレートラックが倒れないようにご注意ください。トロリーを傾斜面上で運搬したり、障害物にぶつかった時にこの危険が生じます。

8.



トロリーのすべてのキャスターをロックします。

9.



ドアを閉めます。

4.3.8 C TC センサーの収納および取り出し

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉

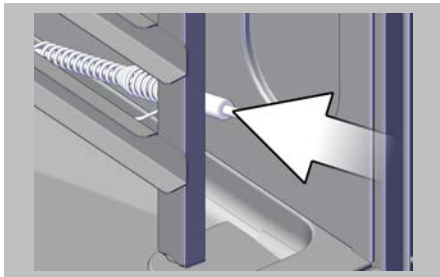
56

本取扱説明書の目的

芯温センサーが調理手順に不要な場合は、所定の位置にセットしておいてください。セットされていない場合は、プローブが損傷する恐れがあります。

C TC センサーの収納

1.



C TC センサーを右側の棚のホルダーに差し込みます。

注意!ソフトウェアの指示をお待ちください。

ドアを閉めるときは、ケーブルがドアとドアパッキンの間に挟まらないようご注意ください。

C TC センサーを取り出す

C TC センサーを右側の棚のホルダーから取り外します。

4.3.9 CTC センサーまたは Sous-Vide センサーを使用する

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉 56
- CTC センサーの収納および取り出し 75

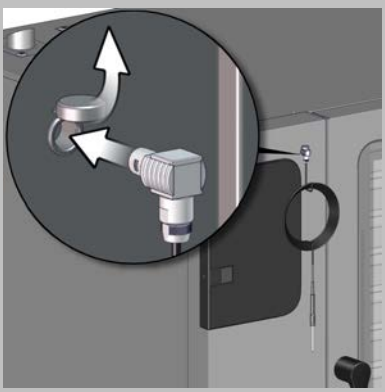

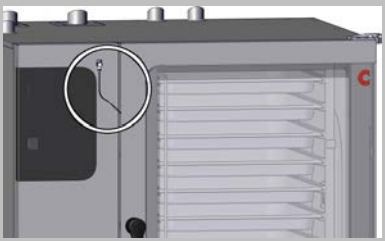
原理

連続して庫内で接続される内部の芯温センサーに、ハウジングの外で追加の外部の芯温センサーまたは CTC センサーを接続することができます。外部のセンサーが使用されている場合は、内部のセンサーの使用は停止します。つまり、調理プロセスは、ソフトウェアによって外部の CTC センサーまたは Sous-Vide センサーを優先的に使用します。外部の CTC センサーまたは Sous-Vide センサーが接続されている場合は、内部および外部の CTC センサーおよび Sous-Vide センサー、あるいはいずれか一方を一つの調理プロセスで同時に使用したり、内部の CTC センサーを使用することはできません。

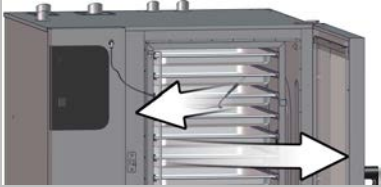
前提条件

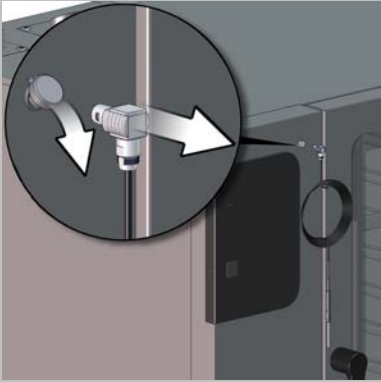
- 外部の芯温センサーまたは CTC センサーは洗浄されている、正常に機能する、本機の近くに用意されている。
- 食材が庫内に収容されている。

芯温センサーまたは CTC センサーを接続して使用する

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | ハウジング操作パネルの右上の外部の CTC センサーおよび Sous-Vide センサー接続スリーブのキャップを開きます。 |
| 2. | | 外部の CTC センサーまたは Sous-Vide センサーを本機の接続部に挿入します。 |
| 3. |  | 本機のドアを開きます。 |
| 4. | | CTC センサーまたは Sous-Vide センサーを食材に差しこみます。 |
| 5. |  | ドアを閉めます。
ケーブルの方向にご注意ください。ケーブルは庫内のドアハンドルのクローズ機構周辺を通さないようにしてください。この他、ドアとドアパッキンの間に挟み込むこみ、庫内に通すことができます。 |

外部の CTC センサーまたは Sous-Vide センサを抜き取り、維持します。

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 本機のドアを開きます。 |
| 2. | | 庫内から食材を取り出す前に、CTC センサーまたは Sous-Vide センサーを食材から取り除きます。

警告！ 庫内全体、調理中に庫内にある（あった）部品に触れると火傷をするおそれがあります
▪ 個人用保護具を着用してください。
▪ 外部の CTC センサーや Sous-Vide センサーは、洗浄したり、しまう前に、使用後に庫内の外で冷ましてください。 |
| 3. |  | 外部の CTC センサーまたは Sous-Vide センサーを本機の接続部から引き抜きます。 |
| 4. | | 接続ソケットのキャップに接続します。 |
| 5. | | やわらかい布と市販の食器洗剤を使用して、CTC センサーおよび Sous-Vide センサーを洗います。 |
| 6. | | 破損や汚れを防ぐために、乾燥した CTC センサーまたは芯温センサーを適切な場所で使用してください。 |

4.3.10 USB スティックを使用する

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

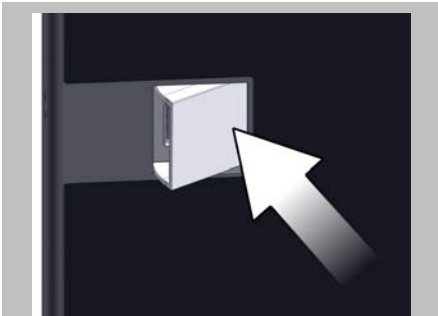
USB カバーの用途

USB カバーは、水蒸気が調理や洗浄時に制御電子機器の中に入らないよう、ポートを保護します。

調理中や洗浄時は USB スティックを取り外し、カバーでポートをふさいでください。

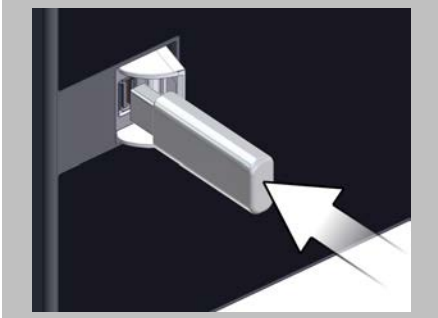
USB スティックを差し込む

1.



操作パネルで USB 接続のカバーを開いてください。

2.



USB スティックを差し込んでください。

USB スティックが大きすぎる場合は、市販のアダプターケーブルを使用してください。

4.3.11 ラックの取り付けと取り外し

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

本機の高温表面

警告

本機の高温部分による火傷の恐れ

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。

- ▷ 保守点検作業を始める前に庫内が 60°C に冷めるまでお待ちください
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉

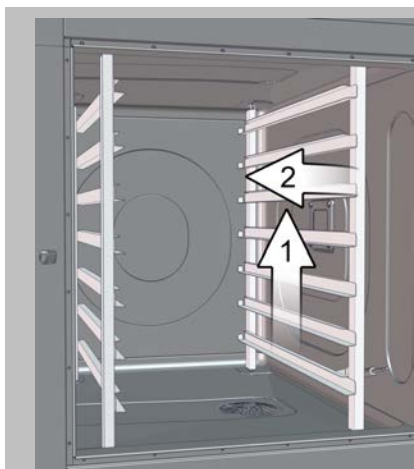
56

前提条件

- ホテルパンなど、調理に使用されるすべての付属品が庫内から取り出されている。

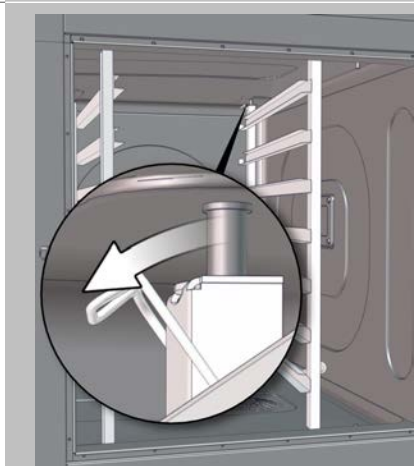
ラック（標準仕様）を取り外す

1.



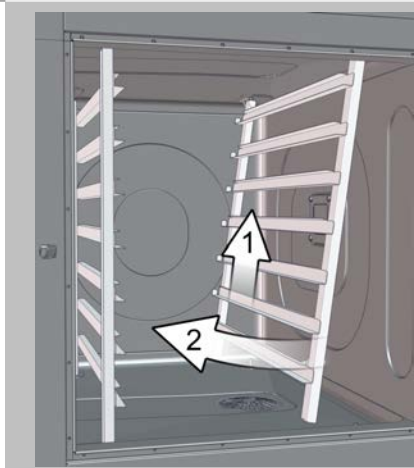
(1) 棚を持ち上げて、(2) 庫内に向かって取り外します。

2.



棚後方上部のクリップを外します。

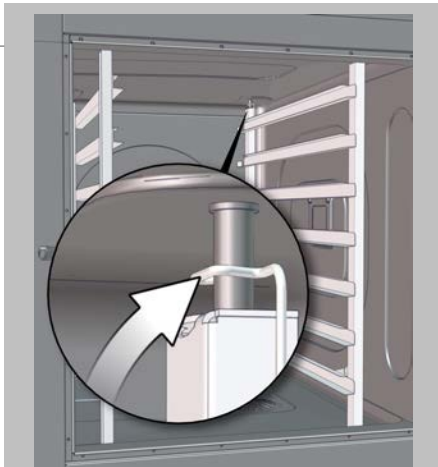
3.



(1) 棚を上押し、(2) 取り外します。

ラック（標準仕様）を取り付けます

1.

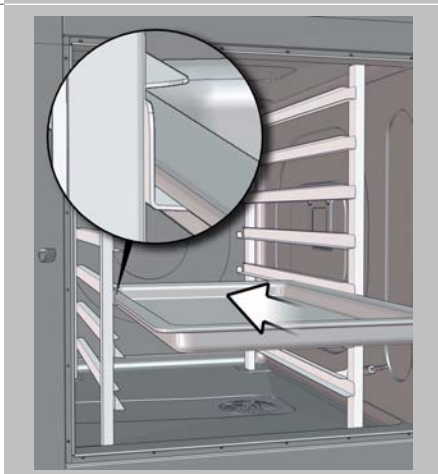


2.

取り外しと逆の手順で棚を取り付けてください。

両方の棚の後方上のリアクリップが固定され、棚が正しく取り付けられていることを確認してください。

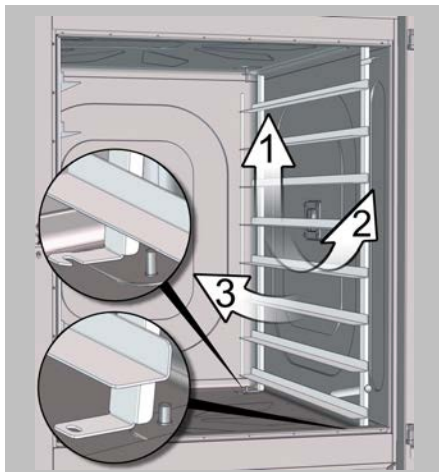
3.



- 両方の棚が正しく組み込まれているかを確認するために、天板を挿入してください。
- 天板が「本機のホテルパンの配置（型番 X.10 サイズ）」画面上 39 または「本機のホテルパンの配置（型番 X.20）」画面上 41 に従って正しく挿入されているか確認してください。

ラック（ベーカリー仕様）を取り外す

1.

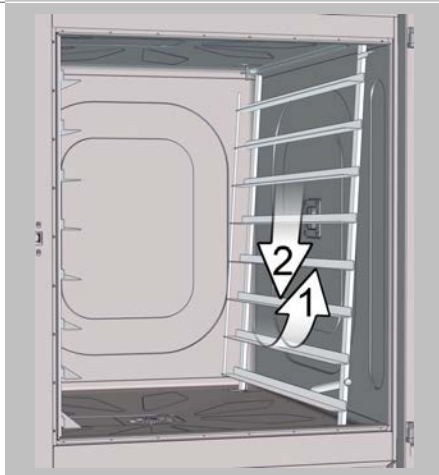


ラック（1）をわずかに持ち上げます

下のタップから庫内へ移動するように本機のドアの方向に向かってわずかに前に（2）そして庫内でわずかに内側（3）に傾けます。

ラックを庫内の底に沈めます。

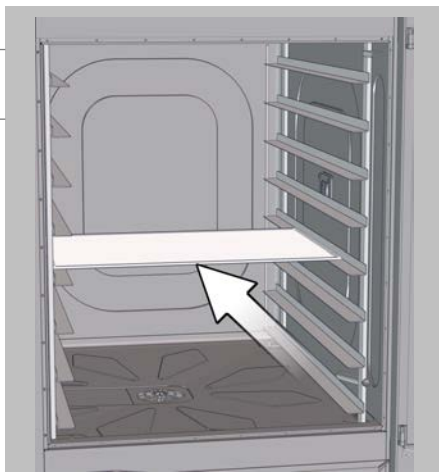
2.



ラック（1）を再度持ち上げ、少し前方に傾けて（1）から沈め（2）て、庫内前方上方の両方のピンを取り外します。

ラック（ベーカリー仕様）を取りつける

1.



2.

3.

取り外しと逆の手順で棚を取り付けてください。

片側 4 本、合計 8 本のピンがラックのレールに挟まっているかを確認してください。

- 両方の棚が正しく組み込まれているかを確認するために、天板を挿入してください。
- 天板が「本機のホテルパンの配置（型番 X.10 サイズ）」画面上 39 または「本機のホテルパンの配置（型番 X.20）」画面上 41 に従って正しく挿入されているか確認してください。

4.3.12 スモークボックスの補充、セット、取り出し（ConvoSmoke のみ）

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 54 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

流れ込む空気

警告

蒸気や飛び火による火傷の恐れ

熱い食材に流れ込む空気は飛び火の原因となることがあります。

- ▷ 火のない、風の当たらない場所で完全に冷ましてから、スモークトレイのふたを取り外します。スモーク中は常にスモークトレイの上にふたをしてください
- ▷ スモーク材の残りは冷めてから処理してください

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります

- ドアの安全な開閉

56

スモーク材

スモーク材には専用の広葉樹チップのペレットのみを使用してください。

メーカーが推奨する「„BRADLEY AROMABISQUETTEN」はインターネット <http://www.bradleymoker.de> または専門店で入手いただけます。

おがくず、木屑、バラの木材チップ、木の棒などは使用しないでください。

前提条件

- 最後の操作後、庫内の温度が環境温度まで下がっている。
または
プログラム進行中にソフトウェアがスモークトレイをセットするように指示します。この場合、ソフトウェアがケースのセットを指示する前に、自動的に「クールダウン」で庫内を冷まします。
- スモークヒーターが庫内に取り付けられている。
- 棚が取り付けられ、固定されている。
- ケース、スモークグリッド、スモークトレイのカバーが適切に洗浄、乾燥されている。

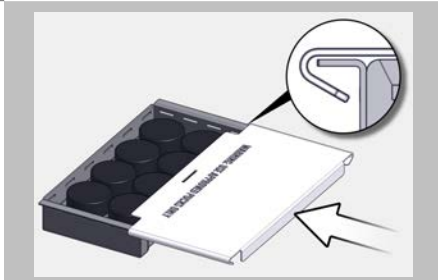
スモークトレイにスモーク材を置く

1.



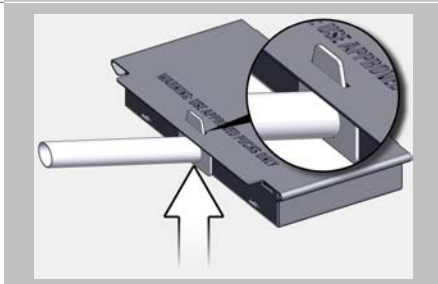
充填したスモークトレイに対し、最高8パックまでスモークパック入れ、スモークグリッドの上にセットします。

2.



正面からスモークトレイの上に後ろ側からカバーを停止位置まで挿入します。
ケースのサイドのレールがフタに挟み込まれるように注意してください。

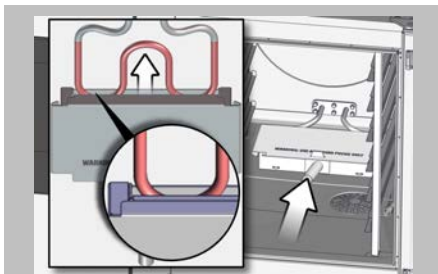
3.



スモークトレイの正面に取っ手を取りつけます。

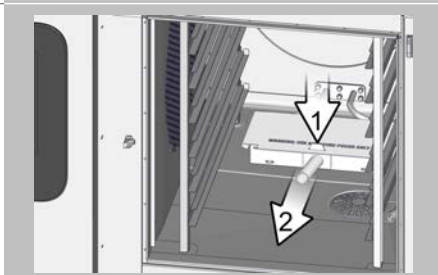
燻製トレイをセットする

1.



正面から燻製材を充填した燻製トレイの取っ手を持ち、庫内の燻製ヒーターの停止位置まで挿入します。
ヒーターコイルが燻製トレイの燻製ヒーターの開口部に挿入されるよう、注意してください。

2.



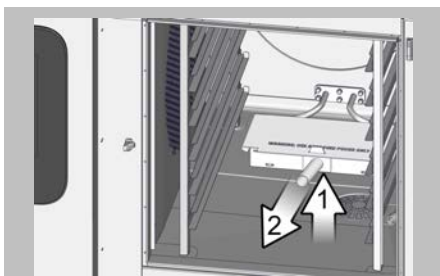
燻製トレイの取っ手を取り外します。

警告！ 高温になった庫内、ドアの内側、トロリー、スモークトレイによる火傷の恐れ

- 個人用保護具を着用してください。
- 熱くなったスモークトレイを引き出すために、スモークトレイを庫内にセットした後は、取っ手を取り外してください。

スモークトレイを取り出します。

1.



スモークトレイの取っ手を取り付け、スモークヒーターからトレイを下へ引き下げます。

2.



庫外の火のない、風の当たらない場所で完全に冷まします。

3.



燻製トレイの燻製材の残りを取り除き、トレイを完全に清掃します。

5 洗浄方法

本章の目的

この章では、洗浄、洗剤と洗剤の取り扱い、洗浄プランについての概要を説明します。洗浄時の本機の取り扱い方法および洗浄方法について説明します。

「基本的な洗浄方法」では段階ごとに、異なる洗浄手順について説明します。ここではソフトウェアの条件や本機の部品の扱いについての詳細な説明を省略します。

ソフトウェアの操作とその手順については、本機の取扱説明書をお読みください。

「洗浄時の取扱方法」では本機とその付属品の具体的な取り扱いについて説明します。

5.1 本機の洗浄手順

5.1.1 洗浄方法

洗浄方法

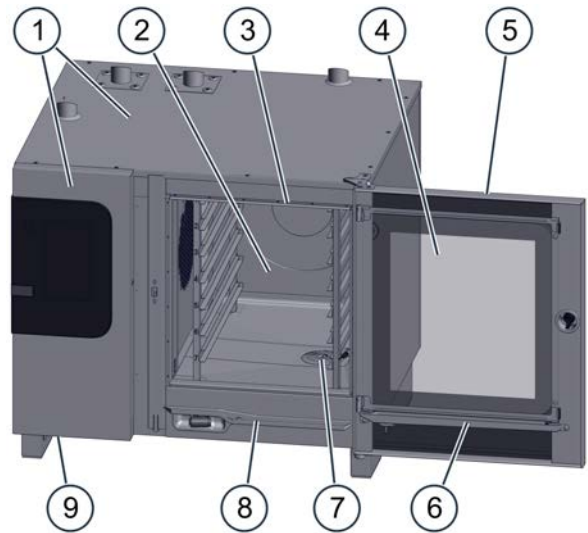
洗浄方法	説明	使用基準
洗剤を使わない庫内洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ソフトウェアによって温度と時間が制御される完全自動手順 庫内は洗剤を使用しないで水だけで洗浄されます easyDial の場合:洗浄プログラム CL0 easyTouch の場合:洗浄プログラム H2O 	<ul style="list-style-type: none"> 各調理操作の間の軽い汚れまたは臭いを取り除くための洗浄 長期間使用を中止した後、ホコリなどを取り除くための、集中的な洗浄
容器を接続した全自動庫内洗浄 easyDial の ConvoClean または easyTouch の ConvoClean+)	<ul style="list-style-type: none"> ソフトウェアによって温度と時間、洗剤の使用とすすぎが制御される完全自動手順 ソフトウェアの制御によって接続された容器から洗剤が充填され、庫内へと導かれます。 easyDial (ConvoClean) の場合: <ul style="list-style-type: none"> 8 種類の洗浄プログラムから選択可能です: CL1～CL4 および CL1d ～ CL4d easyTouch (ConvoClean+) の場合: <ul style="list-style-type: none"> 洗浄レベルの選択: 1 ～ 4 洗浄所要時間の選択: エコ (eco)、レギュラー (regular) または急速モード (express) 以下の選択オプション: 蒸気殺菌 および/または庫内乾燥 	<ul style="list-style-type: none"> 一日の全ての作業終了後に行う毎日の洗浄 本機の始動開始前に運搬、設置、配置時に発生したあらゆる汚れを庫内から取り除きます 本機の始動開始前に、庫内からあらゆる汚れを取り除きます

洗浄方法	説明	使用基準
単回充填式全自動庫内洗浄 easyDial の ConvoClean または easyTouch の ConvoClean+)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ソフトウェアによって温度と時間、洗剤の使用とすすぎが制御される完全自動手順 ▪ ソフトウェアの指示に従ってオペレーターが洗剤を単回用容器から庫内に注入します ▪ easyDial (ConvoClean) の場合: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 8 種類の洗浄プログラムから選択可能です: CL1~CL4 および CL1d ~ CL4d ▪ easyTouch (ConvoClean+) の場合: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 洗浄レベルの選択: 1 ~ 4 ▪ 洗浄所要時間の選択: エコ (eco)、レギュラー (regular) または急速モード (express) ▪ 以下の選択オプション: 蒸気殺菌 および/または庫内乾燥 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 一日の全ての作業終了後に行う毎日の洗浄 ▪ 本機の始動開始前に運搬、設置、配置時に発生したあらゆる汚れを庫内から取り除きます ▪ 本機の始動開始前に、庫内からあらゆる汚れを取り除きます
半自動庫内洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ソフトウェアによって各洗浄段階の温度と時間が制御される半自動手順 ▪ 洗剤を手動で庫内にスプレーします ▪ 校内は手動でハンドシャワーを落ち着い手動で庫内をすすぐか、やわらかい布とたっぷり水を使い、洗い流します。 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 一日の全ての作業終了後に行う毎日の洗浄 ▪ 完全に汚れが取り除かれなかった場合の、全自動庫内洗浄後の後処理 ▪ 本機の始動開始前に運搬、設置、配置時に発生したあらゆる汚れを庫内から取り除きます ▪ 本機の始動開始前に、庫内からあらゆる汚れを取り除きます
接続容器、または単回充填用 リンス剤のみによる庫内洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ▪ easyTouch のみ : 洗浄プログラム ConvoCare ▪ ソフトウェアによって温度と時間、リンス剤と洗剤の使用とすすぎが制御される完全自動手順 ▪ リンス剤は接続容器から自動的に庫内へ分注されるか、ソフトウェアの指示に従ってオペレーターが洗剤を単回用容器から庫内に注入します 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 完全に汚れが取り除かれなかった場合の、全自動または半自動庫内洗浄後の後処理 ▪ 庫内に白っぽい付着物や黒っぽい変色が見られる時
庫内のマニュアル洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ソフトウェアを使用しない手動手順 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 庫内は加熱されないままです ▪ 洗剤の放置時間はオペレーターが管理します ▪ 洗剤を手動で庫内にスプレーします ▪ 校内は手動でハンドシャワーを落ち着い手動で庫内をすすぐか、やわらかい布とたっぷり水を使い、洗い流します。 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 各調理操作の間の冷めた庫内の軽い汚れまたは臭いを取り除くための洗浄 ▪ 完全に汚れが取り除かれなかった場合の、全自動または半自動庫内洗浄後の後処理 ▪ 庫内の部分的な洗浄、例えば庫内排水口など ▪ 庫内に白っぽい付着物や黒っぽい変色が見られる時

5.1.2 洗浄スケジュール

概要

次の図はガス式卓上型タイプの例として 6.10 を使用しています。



位置	名称
1	ハウジング外側
2	庫内
3	ドアパッキン
4	二重ガラスドア
5	ドア
6	ドアの零受け
7	庫内排水口（フィルターつき）
8	底板
9	ファングリル

日々の洗浄

洗浄の対象	手順	洗剤
庫内	■ 「トrolleyタイプの半自動庫内洗浄方法（ラック）」画面上 97	ConvoClean new または forte
	■ 「半自動庫内洗浄の方法（オープン棚／プレートラック）」画面上 99	
	「卓上型機器と容器を接続した際の庫内の洗浄方法（全自動）」画面上 94	ConvoClean new または forte および ConvoCare
	「単回充填による庫内洗浄方法（全自動）」画面上 95	ConvoClean new S または forte S および ConvoCare S
庫内排水口	■ 残滓物を取り除く ■ 詰まりを予防するために、スプレーする ■ 排水管にクリーナーを吹き付け、水で洗い流します。	■ ハンドスプレーを使って ■ ConvoClean new または forte
ハウジング外側	柔らかい布を使って手で洗浄する	市販の家庭用ステンレスクリーナー
ホテルパン、天板、グリッドなど調理に使用される付属品	■ 研磨材の入っていない柔らかいスポンジで洗浄してください ■ 水ですすぎます	一般家庭用洗剤

洗浄の対象	手順	洗剤
庫内に白いくすみや濃い変色がないか、毎日点検する。 ■ 必要に応じて洗浄する	<ul style="list-style-type: none"> ■ 手で洗浄する： <ul style="list-style-type: none"> ■ 庫内が冷めている時にクリーナーを吹き付けてください ■ 10 分間漬け置きする ■ 研磨材の入っていない柔らかいスポンジで磨いてください ■ すすぎ または ■ 「洗浄プログラム ConvoCare によるリンス剤のみを使った洗浄方法（easyTouch のみ）」 	ConvoCare
グリル仕様の場合： ■ ドリップ容器	「ドリップ容器を空にし、洗浄する」画面上 119	一般家庭用洗剤

毎週の洗浄

洗浄の対象	手順	洗剤
内部の二重ガラスドア	「二重ドアガラスの清掃方法」画面上 105	一般的な家庭用ガラスクリーナー
庫内ファンカバー裏	「ファンカバー裏の庫内の洗浄方法（全自動）」画面上 106	ConvoClean new または forte
ドア周りのパッキン	<ul style="list-style-type: none"> ■ 柔らかい布と洗剤を使ってパッキンとその周辺を拭きます。 ■ 柔らかい布と水で完全に洗剤を拭き取ります。 ■ 柔らかい布を使って水気を拭き取ります ■ ドアパッキンを乾燥させるために本機を半開きにしておきます（完全に閉じないこと） 	一般家庭用洗剤
ドア、ドアのドリップトレイと本機ドリップトレイ	<ul style="list-style-type: none"> ■ 柔らかい布と洗剤を使って洗浄する ■ 柔らかい布と水で完全に洗剤を拭き取ります。 ■ 柔らかい布を使って水気を拭き取ります 	ConvoClean new または forte
ファングリル、庫内左側の底	少し湿らせた布を使って手で洗浄する	一般家庭用洗剤

毎月の洗浄

洗浄の対象	手順	洗剤
ドアパッキン（インテンシブ）	「ドアパッキンの入念な洗浄方法」画面上 107	一般家庭用洗剤
専用設置台（オプション）	柔らかい布を使って手で洗浄する	市販の家庭用ステンレスクリーナー

5.1.3 洗剤

洗剤

本機とその付属品を洗浄する際には規定の洗剤のみを使用して下さい。

製品	使用法	使用形態
ConvoClean new 軽い汚れ用 ■ ホテルパン、天板、グリッドなどの付属品の洗浄には使用しないでください。	調理庫の洗浄 ■ 手洗浄 ■ 半自動 全自動庫内洗浄	エアゾール缶 洗浄システムに接続される洗剤容器は本機の下です
ConvoClean forte 通常の汚れからひどい汚れ用 ■ ホテルパン、天板、グリッドなどの付属品の洗浄には使用しないでください。	調理庫の洗浄 ■ 手洗浄 ■ 半自動 全自動庫内洗浄	エアゾール缶 洗浄システムに接続される洗剤容器は本機の下です
ConvoCare K（濃縮液）	すぐに使用できる ConvoCare を規定の割合で混合	-
ConvoCare 規定の濃度のリンス剤 ■ ホテルパン、天板、グリッドなどの付属品の洗浄には使用しないでください。	■ 全自動庫内洗浄 ■ リンス剤のみの庫内洗浄（easy-Touch、洗浄プログラム ConvoCare のみ） 調理庫の手作業による事後処理	洗浄システムに接続される洗剤容器は本機の下です エアゾール缶
ConvoClean new S 軽い汚れ用	全自動庫内洗浄	単回充填用ボトル 125ml
ConvoClean forte S 通常の汚れからひどい汚れ用	全自動庫内洗浄	単回充填用ボトル 125ml
ConvoCare S	■ 全自動庫内洗浄 ■ リンス剤のみの庫内洗浄（easy-Touch、洗浄プログラム ConvoCare のみ）	単回充填用ボトル 125ml
市販の家庭用ステンレスクリーナー	コンビ・スチーマーの外部を維持する	-
一般的な家庭用ガラスクリーナー	二重ガラス扉の洗浄	-
一般的な家庭用の肌にやさしい、非アルカリ性の中性洗剤（無臭）	■ コンポーネントと付属品の洗浄については各説明書に従ってください ■ ホテルパン、天板、グリッドなど調理に使用される付属品の洗浄	-

洗剤の取り扱い

洗剤を使用する時は個人用保護具を着用してください。

「個人用保護具」画面上 38 の章と ConvoClean forte、ConvoClean new、ConvoCare K（濃縮液）、ConvoClean forte S、ConvoClean new S および ConvoCare S の最新の EC 安全データシートに従ってください。

従業員は定期的に本機の使用から説明を受けなくてはなりません。

5.1.4 洗剤の準備

洗剤の準備

準備形態	取り扱い方法	洗剤
エアゾール缶	<ul style="list-style-type: none"> スプレーボトルを未使用のまま、長時間圧力をかけないでください。圧縮空気を逃がすため、ポンプヘッドはゆっくり回転させてください。 スプレーボトルは毎週洗浄して下さい。 毎回使用後はノズル、延長ノズル、ノズル管をすすいでください。 洗剤を入れたスプレーボトルは本機のすぐそばで保管せず、食品から離れた特別な保管室で保管してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare
容器	<ul style="list-style-type: none"> 洗剤の入った容器を本機の洗浄システムに接続します。 全自動庫内洗浄の前は容器中の洗剤の充填レベルが十分であるか、毎回点検してください。 洗剤を入れた予備の容器は本機のすぐそばで保管せず、食品から離れた特別な保管室で保管してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new ConvoClean forte ConvoCare
	<ul style="list-style-type: none"> Convo Care K（濃縮液）は、すぐに仕様できる ConvoCare（規定の混合比）を空の容器で混合するためだけに使用してください。 Convo Care K の入った容器は本機のすぐそばで保管せず、食品から離れた特別な保管室で保管してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoCare K（濃縮液）
単回充填用ボトル 125ml	<ul style="list-style-type: none"> 洗剤容器の蓋は洗剤を使用する直前に運搬用の箱から取り出してください。 洗剤容器の蓋は洗剤を使用する直前に開けてください。 空になった容器は水で洗い流し、蓋をしてリサイクルできるように処理してください。 予備の洗剤容器は、箱に入れたまま保管してください。予備の洗剤容器は本機の側では保管せず、特別な保管室で食品から離して保管してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean new S ConvoClean forte S ConvoCare S

5.2 基本的な洗浄方法について

5.2.1 洗浄時の安全な作業

すべての使用者の安全のために

担当者が初めて本機を使って作業を開始する前に、「使用者の安全のために」画面上 19 の章に記載されている情報をよく理解し、関連する安全に関して手配を整えてください。

作業を開始する前に、この章に記載される安全作業のためのルールをよく理解し、それを厳守するよう、従業員に指示してください。

作業を開始する前に、この章に記載される危険についての指示をよく理解し、そこで指示される対策を講じるよう、従業員に指示してください。

従業員の個人用保護具

「安全のために」の章の「個人用保護具」画面上 38 に記載される保護服を着用するよう従業員に指示してください。

本機の安全操作のための原則

スチームコンベクションオープンが据え付け後に（故意または偶然に）動かされた場合は、以下の条件が満たされるまで、本機を操作することはできません：

- 本機の付属品に目立つ破損がないこと。
- 据付けられた電気、水、排水、洗剤用供給接続に目立つ破損がないこと、これらが固定されていること、一切漏れないこと、目視点検後に安全で正しく機能のすると思われること。
- 「本機の機能要件」画面上 20 が満たされていること。
- 「本機の環境要件」画面上 20 が満たされていること。
- すべての警告サインが所定の場所にあること。

ガスタイプのみ:

- サービスエンジニアによってスチームコンベクションオープンのガスを通すすべてのコンポーネントの固定・接続箇所から漏れがないこと、機器の内外部のガスに対する機密性が確認されていること

キャスター付き設置台を安全に移動し停止するためのルール

本機を移動する際は、危険を回避するために以下の規則にご注意ください：

- 固定式接続を使用している場合は、移動の前に配水接続を取り外してください。
- 移動時はすべての接続ホース、ケーブルにご注意ください。ホース、ケーブルを巻き込みに用にご注意ください。接続ケーブルやホースが引っ張られたり、引き離されたりすることがないようにご注意ください。電機、ガス、水などの接続ホースの長さは固定装置の可動域に基づいています。しかしながら移動時は、すべてのケーブルやホースの位置や方向に注意してください。
- 移動前に本機の電源を必ず切ってください。
- 移動前に本機を必ず設置台の上で冷ましてください。
- 本機は必ず食材が収容されていない状態で移動させてください。
- ドアは必ず閉まっていなくてはなりません。
- 本機を載せた設置台を移動させる際は、保護服を着用してください。
- 本機を載せた設置台を移動する際は、必ず2人以上で行って下さい。
- 本機を押し戻したあとは必ず水平状態が保たれていることを確認してください。
- 押し戻した後はブレーキを再びロックしてください。
- すべての位置で本機を載せた設置台が倒れないようにご注意ください。

機器に水がかかった場合



通電部分による感電の危険

機器の外側に水がかかっていると、短絡の恐れがあり、機器を触れた場合、感電することがあります。

- ▷ 本機の外部に水がかからないようご注意ください。
- ▷ 洗浄中は必ず USB カバーを閉じたままにしてください。

本機の高温表面



本機の高温部分による火傷の恐れ

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。排気管に触れると、火傷の恐れがあります。

- ▷ 洗浄を始める前に庫内が 60°C に冷めるまでお待ちください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

過熱した庫内に水をスプレーする



高温の蒸気による火傷の危険

ハンドシャワーなどの使用時に過熱した庫内に水が入ると、蒸気が生成され、火傷する恐れがあります。

- ▷ 洗浄を始める前に庫内が 60°C に冷めるまでお待ちください。

洗剤との接触



皮膚がただれたり、目、呼吸器官に刺激を与える恐れがあります。

洗剤 ConvoClean new (S) とリンス剤 ConvoCare (S) が接触すると、皮膚がただれたり、目、呼吸器官に刺激を与えます。洗剤 ConvoClean forte (S) は直接接触した場合に肌がただれたり、目、呼吸器官を傷めるおそれがあります。

- ▷ 洗剤やリンス剤の蒸気やミストを吸い込まないでください。
- ▷ 洗浄剤およびリンス剤が目や皮膚、粘膜に触れないよう注意して下さい。
- ▷ 腐食性または刺激性の蒸気が洗剤から発生するため、60°C 以上の庫内に洗剤やリンス剤を吹きかけないでください。
- ▷ 容器を接続した全自動庫内洗浄中にドアを開かないでください。
- ▷ 単回充填の全自動庫内洗浄中は、ソフトウェアの指示があってからドアを開いてください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

洗剤による汚染



洗剤またはリンス剤による食材汚染の恐れ

洗剤 ConvoClean new、ConvoClean forte、リンス剤 ConvoCare（単回充填用の洗剤容器）は蒸発によって直接的・間接的に接触した場合、食品を汚染します。これは家庭洗剤やガラス洗剤、金属クリーナーにも当てはまります。

- ▷ 洗浄容器の洗剤 ConvoClean new、ConvoClean forte やリンス剤 ConvoCare は庫内でのみすすいでください。
- ▷ 手動洗浄の際は庫内の洗剤やリンス剤は水噴射でしっかりとすすぎ切ってください。その他、手動洗浄の際は庫内の洗剤やリンス剤はたっぷりの水とやわらかな布ですすぎ切ってください。
- ▷ ドアの内側、ドアパッキン、調理に仕様したアクセサリに使用した洗剤はきれいな水でをたっぷり使い、洗い流してください。
- ▷ 洗剤容器を置き、そのあと食材を調理する面などは、手動で洗浄を行った後は、庫内の外の表面をきれいな水をたっぷり使い、洗剤やリンス剤を確実にふき取ってください

ガス漏れ



ガス漏れによる爆発の危険があります

漏れるガスが爆発を引き起こすことがあります。

- ▷ キャスター付き設置台のフレキシブルホースを備えた卓上タイプの場合、本機のケーシングまたは床を清掃するには、本機を可動範囲内で前方に引き出します。安全固定装置によって基本的な可動範囲（0.5 m）が規定されています。
- ▷ ケーブルやホースを引っ張って負担をかけないようにご注意ください。

5.2.2 卓上型機器と容器を接続した際の庫内の洗浄方法（全自動）

安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

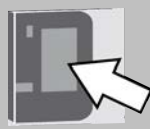




以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|--|-----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ バンケットトrolleyへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） | 69 |
| ■ リンス剤の容器を交換する | 109 |
| ■ 洗剤の入った容器を交換する | 111 |

前提条件

- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、異なる洗浄プログラムを呼び出し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。スチームコンベクションオープン取扱説明書を参照。
- 全ての食材が庫内から取り出された。庫内に異物がないこと。
- 全てのホテルパン、天板、グリッド、その他のアクセサリが庫内から取り出された。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- ドアが閉まっています。
- 洗浄プログラムに応じて必要な手段の準備が整っている。「洗剤の準備」画面上 91 を参照。
- **オープン棚／プレートラックの使用時（ConvoSmoke 以外）**：ロールイン・フレームがセットされ、庫内のオープン棚／プレートラックが空である。

卓上型機器と容器を接続した際の庫内の洗浄方法（全自動）

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 洗浄プログラムを呼び出し、洗浄手順を開始します。 |
| 2. |  | 洗浄中です。お待ちください。 |
| 3. |  | 洗浄手順が終了するとシグナル音が鳴ります。
ソフトウェアの指示をお待ちください。 |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">■ ドアを開き、しっかりと洗浄されているか確認してください。庫内は食材を残すことなく、また洗剤の臭いがしないぐらいきれいに洗浄されていなくてはなりません。■ 庫内に異物がないか確認します。あれば取り除きます。■ 完全に洗浄されず、やり直しが必要な場合は手動で庫内洗浄を行うか、洗浄プログラムを使用して再度洗浄を行います。 |
| 5. |  | 庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。 |

5.2.3 単回充填による庫内洗浄方法（全自動）

安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

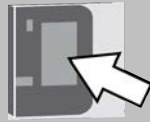


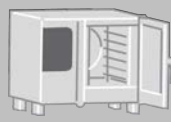


以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） | 69 |
| ■ 単回充填用の洗剤容器から洗剤を庫内に投入します。 | 113 |

前提条件

- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、異なる洗浄プログラムを呼び出し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。スチームコンベクションオープン取扱説明書を参照。
- 全ての食材が庫内から取り出された。庫内に異物がないこと。
- 全てのホテルパン、天板、グリッド、その他のアクセサリが庫内から取り出された。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- ドアが閉まっています。
- 洗浄プログラムに応じて必要な手段の準備が整っている。「洗剤の準備」画面上 91 を参照。
- **オープン棚／プレートラックの使用時（ConvoSmoke 以外）：** ロールイン・フレームがセットされ、庫内のオープン棚／プレートラックが空である。

単回充填による庫内洗浄方法（全自動）

1.		洗浄プログラムを呼び出し、洗浄手順を開始します。
2.		洗浄プログラムに応じて約 5 ～ 10 分、洗剤を浸透させます。
3.		<ul style="list-style-type: none">■ 浸透段階が終了するとシグナル音が鳴ります。■ 洗剤を投入するよう指示されます。■ ソフトウェアが必要な単回用剤容器の数を表示します。
4.		本機のドアを開きます。
5.		単回用洗剤容器から洗剤を庫内に投入します。 必要な場合は庫内からオープン棚／プレートラックを引き出し、洗剤の投入後、再度トロリーを戻します。
6.		ドアを閉めます。

7.		洗浄中です。お待ちください。(約 30 ～ 60 分)。
8.		easyTouch コントローラーは「 express (急速モード)」を選択する場合、説明書の 8～12 は該当しません。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 洗浄段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 ■ リンス剤を投入するよう指示されます。 ■ ソフトウェアが必要な単回用剤容器の数を表示します。 水の硬度とスケールの付着具合に応じて、リンス剤の投入を省略することができます。
9.		本機のドアを開きます。
10.		リンス剤を単回用容器から庫内に充填します。 必要場合は庫内からオープン棚／プレートラックを引き出し、リンス剤の投入後、再度トrolleyを戻します。
11.		ドアを閉めます。
12.		洗浄中です。お待ちください (洗浄プログラムに応じて約 20 ～ 30 分)。
13.		<ul style="list-style-type: none"> ■ 最終洗浄段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 ■ ソフトウェアの指示をお待ちください。
14.		<ul style="list-style-type: none"> ■ ドアを開き、しっかりと洗浄されているか確認してください。庫内は食材を残すことなく、また洗剤の臭いがしないぐらいきれいに洗浄されていなくてはなりません。 ■ 庫内に異物がないか確認します。あれば取り除きます。 ■ 完全に洗浄されず、やり直しが必要な場合は手動で庫内洗浄を行うか、洗浄プログラムを使用して再度洗浄を行います。
15.		庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。

5.2.4 トロリータイプの庫内洗浄方法（ラック）

▲ 安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|-------------------|-----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ ラックの取り付けと取り外し | 79 |
| ■ 吸気カバーのロックとロック解除 | 115 |

前提条件

- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、異なる洗浄プログラムを呼び出し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。スチームコンベクションオープン取扱説明書を参照。
- 全ての食材が庫内から取り出された。庫内に異物がないこと。
- 全てのホテルパン、天板、グリッド、その他のアクセサリが庫内から取り出された。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- ドアが閉まっています。
- 洗浄プログラムに応じて必要な手段の準備が整っている。「洗剤の準備」画面上 91 を参照。

トロリータイプの庫内洗浄方法（ラック）

1.		洗浄プログラムを呼び出し、洗浄手順を開始します。
2.		洗剤を浸透させます。（約 10 分）
3.		浸透段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 洗剤をスプレーするよう指示されます。
4.		本機のドアを開きます。
5.		ラックとファンカバーを庫内へスライドさせます。
6.		スプレーボトルを使って庫内、ファンカバーとその裏側、ホテルパン棚、庫内の排水孔に洗剤をスプレーします。
7.		ファンカバーと棚を再度固定してください。

8.		ドアを閉めます。
9.		洗浄中です。お待ちください。(約 10 分)。
10.		洗浄段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 庫内を洗浄するように指示されます。
11.		本機のドアを開きます。
12.		ラックとファンカバーを庫内へスライドさせます。
13.		<p>ハンドシャワーを使って庫内、付属品、ファンカバーとその裏側、庫内の排水孔を洗浄してください。</p> <p>警告！ 洗剤またはリンス剤による食材汚染の恐れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 本機にハンドシャワーが装備されていない場合は、すすぎの際にウォータージェットを使用するか、たっぷりの水を使い、庫内、備品およびファンカバーの裏側を柔らかい布でしっかりと拭き取ってください。
14.		<p>しっかりと洗浄されているか確認してください。庫内は食材を残すことなく、また洗剤の臭いがしないぐらいきれいに洗浄されていなくてはなりません。</p> <p>完全に洗浄されず、やり直しが必要な場合は手動で庫内洗浄を行うか、洗浄プログラムを使用して再度洗浄を行います。</p>
15.		ファンカバーと棚を再度固定してください。
16.		庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。

5.2.5 半自動庫内洗浄の方法（オープン棚／プレートラック、ConvoSmoke 以外）

▲ 安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） | 69 |
| ■ 吸気カバーのロックとロック解除 | 115 |

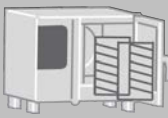
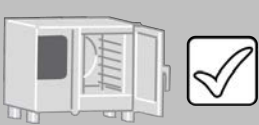

前提条件

- ロールイン・フレームがセットされ、庫内のオープン棚／プレートラックが空である。
- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、異なる洗浄プログラムを呼び出し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。スチームコンベクションオープン取扱説明書を参照。
- 全ての食材が庫内から取り出された。庫内に異物がないこと。
- 全てのホテルパン、天板、グリッド、その他のアクセサリが庫内から取り出された。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- ドアが閉まっています。
- 洗浄プログラムに応じて必要な手段の準備が整っている。「洗剤の準備」画面上 91 を参照。

半自動庫内洗浄の方法（オープン棚／プレートラック）

1.		洗浄プログラムを呼び出し、洗浄手順を開始します。
2.		洗剤を浸透させます。（約 10 分）
3.		浸透段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 洗剤をスプレーするよう指示されます。
4.		本機のドアを開きます。
5.		オープン棚／プレートラックを取り除きます。
6.		ファンカバーを庫内へスライドさせます。

7.		スプレーボトルを使って庫内、ファンカバーとその裏側、庫内の排水孔に洗剤をスプレーします。
8.		ファンカバーを再び固定します。
9.		ロールイン・フレームをセットし、再度オープン棚／プレートラックを中へスライドさせます。
10.		オープン棚／プレートラック、ロールイン・フレームに洗剤をスプレーします。
11.		ドアを閉めます。
12.		洗浄中です。お待ちください。(約 10 分)。
13.		洗浄段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 庫内を洗浄するように指示されます。
14.		本機のドアを開きます。
15.		ハンドシャワーを使って庫内、スライドラック、ロールインフレームをしっかりと洗浄してください。
16.		オープン棚／プレートラックを取り除きます。
17.		ファンカバーを庫内へスライドさせます。
18.		ハンドシャワーを使って庫内、ファンカバーとその裏側、庫内の排水孔を洗浄してください。
19.		警告！ 洗剤またはリンス剤による食材汚染の恐れ <ul style="list-style-type: none"> ■ 本機にハンドシャワーが装備されていない場合は、すすぎの際にウォータージェットを使用するか、たっぷりの水を使い、庫内、備品およびファンカバーの裏側を柔らかい布でしっかりと拭き取ってください。
		ファンカバーを再び固定します。

20.		ロールイン・フレームをセットし、再度オープン棚／プレートラックを中へスライドさせます。
21.		<p>しっかりと洗浄されているか確認してください。庫内は食材を残すことなく、また洗剤の臭いがしないぐらいきれいに洗浄されていなくてはなりません。</p> <p>完全に洗浄されず、やり直しが必要な場合は手動で庫内洗浄を行うか、洗浄プログラムを使用して再度洗浄を行います。</p>
22.		庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。

5.2.6 洗剤を使用しない庫内の洗浄方法

⚠ 安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

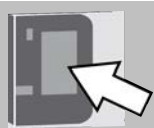



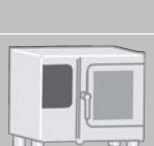
以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉 56
- バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） 69

前提条件

- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、異なる洗浄プログラムを呼び出し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。スチームコンベクションオープン取扱説明書を参照。
- 全ての食材が庫内から取り出された。庫内に異物がないこと。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- ドアが閉まっています。
- **オープン棚／プレートラックの使用時（ConvoSmoke 以外）：**ロールイン・フレームがセットされ、オープン棚／プレートラックが庫内にある。

洗剤を使用しない庫内の洗浄方法

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | 洗浄プログラムを呼び出し、洗浄手順を開始します。 |
| 2. |  | 洗浄中です。お待ちください。 |
| 3. |  | 洗浄手順が終了するとシグナル音が鳴ります。
ソフトウェアの指示をお待ちください。 |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none"> ■ ドアを開き、確実な洗浄効果が得られたか、確認してください。 ■ 庫内に異物がないか確認します。あれば取り除きます。 ■ 完全に洗浄されず、やり直しが必要な場合は手動で庫内洗浄を行うか、その他の洗浄プログラムを使用して再度洗浄を行います。 |
| 5. |  | 庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。 |

5.2.7 洗浄プログラム ConvoCare によるリンス剤のみを使った洗浄方法（easyTouch のみ）

▲ 安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉 56
- バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） 69
- 単回充填用の洗剤容器から洗剤を庫内に投入します。 113

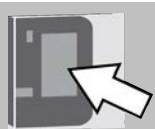


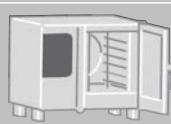

前提条件




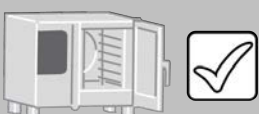

- 食材に相応しい保存された調理プログラムを読み出したり、異なる洗浄プログラムを呼び出し、開始できる程度にソフトウェアの操作方法を理解している。スチームコンベクションオープン取扱説明書を参照。
- 全ての食材が庫内から取り出された。庫内に異物がないこと。
- 全てのホテルパン、天板、グリッド、その他のアクセサリが庫内から取り出された。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。庫内排水溝のフィルターが所定の位置にあること。
- 内側のガラスドアが規定どおりロックされている。
- 吸気パネルは規定通りにロックされていなくてはなりません。
- ドアが閉まっています。
- 洗浄プログラムに応じて必要な手段の準備が整っている。「洗剤の準備」画面上 91 を参照。
- **オープン棚／プレートトラックの使用時（ConvoSmoke 以外）：**洗浄が必要な限り、ロールイン・フレームがセットされ、庫内のオープン棚／プレートトラックが空である。

接続した容器ののリンス剤を使った庫内洗浄方法

雪像した容器を使用する洗浄プログラム ConvoCare の洗浄ステップは「接続した容器を使用した全自動庫内洗浄方法」画面上 94 と同じです。

単回充填容器のリンス剤を使った庫内洗浄方法

1.		単回充填を使用する洗浄プログラム ConvoCare を呼び出し、洗浄を開始します。
2.		洗浄中です。お待ちください。（約 10 分）
3.		<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗浄段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 ■ リンス剤を投入するよう指示されます。 ■ ソフトウェアが必要な単回用剤容器の数を表示します。
4.		本機のドアを開きます。
5.		リンス剤を単回用容器から庫内に充填します。 必要場合は庫内からオープン棚／プレートトラックを引き出し、リンス剤の投入後、再度トロリーを戻します。

6.		ドアを閉めます。
7.		最終洗浄段階です。お待ちください。(約 10 分)
8.		<ul style="list-style-type: none"> ■ 最終洗浄段階が終了するとシグナル音が鳴ります。 ■ ソフトウェアの指示をお待ちください。
9.		<ul style="list-style-type: none"> ■ ドアを開き、しっかりと洗浄されているか確認してください。庫内は食材を残すことなく、また洗剤の臭いがしないぐらいきれいに洗浄されていなくてはなりません。 ■ 庫内に異物がないか確認します。あれば取り除きます。 ■ 完全に洗浄されず、やり直しが必要な場合は手動で庫内洗浄を行うか、洗浄プログラムを使用して再度洗浄を行います。
10.		庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。

5.2.8 二重ドアガラスの清掃方法

安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

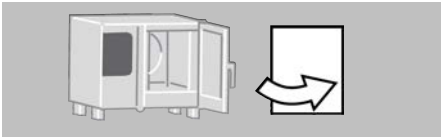
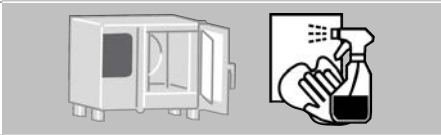
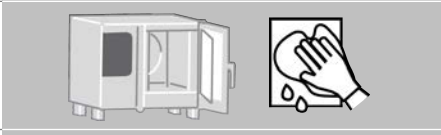
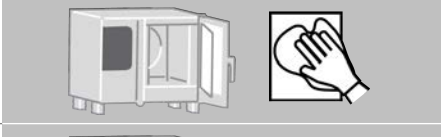
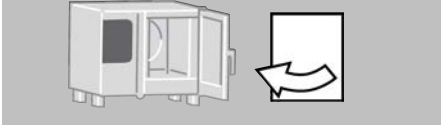
以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉 56
- 内ガラスのロックとロック解除 118

前提条件

- 必要な洗剤と市販のガラスクリーナーを準備します。
- 清潔な柔らかい布を少なくとも三枚用意します。
- ドアは最後の操作後、室温まで冷まされます。

二重ドアガラスの清掃方法

1.		ドアを開けて、二重ガラスの内側のドアを傾けます。
2.		柔らかいきれいな布にクリーナーをつけて内側、外側のガラスの両面を清掃します。 その際、ガラスに傷を付けないように注意して下さい。
3.		水を使って柔らかいきれいな布で内側、外側のガラスの両面を拭き取ります。
4.		乾いた柔らかいきれいな布で内側、外側のガラスの両面の水気を拭き取ります。
5.		ドアの内側のガラスを傾けてはめ込み、ロックします。

5.2.9 ファンカバー裏の庫内の洗浄方法（全自動）

▲ 安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

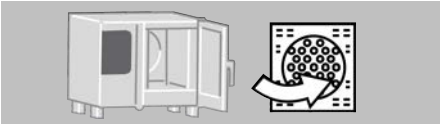
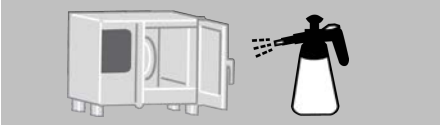
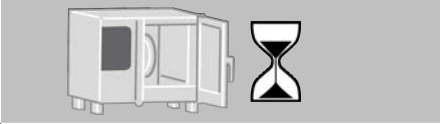
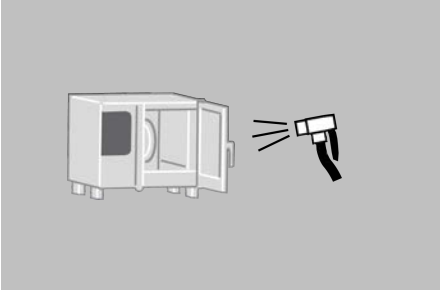
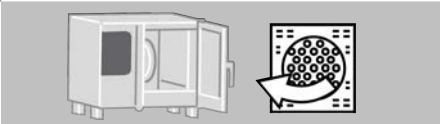

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|--|-----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ ラックの取り付けと取り外し | 79 |
| ■ バンケットトrolleyへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） | 69 |
| ■ 吸気カバーのロックとロック解除 | 115 |

前提条件

- ConvoClean new または ConvoClean forte をスプレーボトルで準備ができています。「潜在の準備」画面上 91 を参照。
- 庫内排水口が食材の残りなどで詰まったり、ふさがったりしていない。
- ラックつき機種の場合:左側の棚が取り外されている。
- オープン棚／プレートラックの使用時（ConvoSmoke 以外）：オープン棚／プレートラックとスライドイン・フレーム が庫内から取り出された。

ファンカバー裏の庫内の洗浄方法（全自動）

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | ファンカバーを庫内へスライドさせます。 |
| 2. |  | スプレーボトルの洗剤をファンカバー両側と裏側にスプレーします。 |
| 3. |  | 洗剤を 10～20 分間浸透させます。 |
| 4. |  | <p>ハンドシャワーを使って両面からファンカバーとその裏側、庫内全体を洗浄してください。
汚れがひどい場合には、洗浄手順を繰り返します。</p> <p>警告！ 洗剤またはリンス剤による食材汚染の恐れ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 本機にハンドシャワーが装備されていない場合は、すすぎの際にウォータージェットを使用するか、たっぷりの水を使い、庫内、備品およびファンカバーの裏側を柔らかい布でしっかりと拭き取ってください。 |
| 5. |  | ファンカバーを再び固定します。 |
| 6. |  | 庫内が乾くようにドアを半開きにしておいてください。 |

5.2.10 ドアパッキンの入念な洗浄方法

安全な洗浄のために

洗浄作業前に「洗浄時の安全作業」画面上 92 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉
- ドアパッキンの取り付けと取り外し

56

117

前提条件

- 必要な洗剤と市販の洗剤を準備します。
- 清潔な柔らかい布を少なくとも三枚用意します。

ドアパッキンの入念な洗浄方法

1.		ドアを開けてドアパッキンを取り外します。
2.		清潔な柔らかい布に洗剤をつけて、流し台でドアパッキンを洗います。
3.		清潔な柔らかい布で水を流して、流し台でドアパッキンをすすぎます。
4.		清潔な柔らかい布でドアパッキンの水分を拭き取ります。
5.		ドアパッキンを再び庫内の入口に取り付けます。
6.		ドアパッキンを乾燥させるために本機を半開きにしておきます。

5.3 洗浄時の取り扱いについて

5.3.1 本機の安全な取り扱い

すべての使用者の安全のために

担当者が初めて本機を使って作業を開始する前に、「使用者の安全のために」画面上 19 の章に記載されている情報をよく理解し、関連する安全に関して手配を整えてください。

作業を開始する前に、この章に記載される安全作業のためのルールをよく理解し、それを厳守するよう、従業員に指示してください。

作業を開始する前に、この章に記載される危険についての指示をよく理解し、そこで指示される対策を講じるよう、従業員に指示してください。

従業員の個人用保護具

「安全のために」の章の「個人用保護具」画面上 38 に記載される保護服を着用するよう従業員に指示してください。

本機の高温表面



本機の高温部分による火傷の恐れ

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。排気管に触れると、火傷の恐れがあります。

- ▷ 洗浄を始める前に庫内が 60°C に冷めるまでお待ちください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

洗剤との接触



皮膚がただれたり、目、呼吸器官に刺激を与える恐れがあります。

洗剤 ConvoClean new (S) とリンス剤 ConvoCare (S) が接触すると、皮膚がただれたり、目、呼吸器官に刺激を与えます。洗剤 ConvoClean forte (S) は直接接触した場合に肌がただれたり、目、呼吸器官を傷めるおそれがあります。

- ▷ 洗剤やリンス剤の蒸気やミストを吸い込まないでください。
- ▷ 洗浄剤およびリンス剤が目や皮膚、粘膜に触れないよう注意して下さい。
- ▷ 腐食性または刺激性の蒸気が洗剤から発生するため、60°C 以上の庫内に洗剤やリンス剤を吹きかけないでください。
- ▷ 容器を接続した全自動庫内洗浄中にドアを開かないでください。
- ▷ 単回充填の全自動庫内洗浄中は、ソフトウェアの指示があってからドアを開いてください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

ガス漏れ



ガス漏れによる爆発の危険があります

漏れるガスが爆発を引き起こすことがあります。

- ▷ キャスター付き設置台のフレキシブルホースを備えた卓上タイプの場合、本機のケーシングまたは床を清掃するには、本機を可動範囲内で前方に引き出します。安全固定装置によって基本的な可動範囲 (0.5 m) が規定されています。
- ▷ ケーブルやホースを引っ張って負担をかけないようにご注意ください。

5.3.2 リンス剤の容器を交換する

本機取り扱い時の安全について

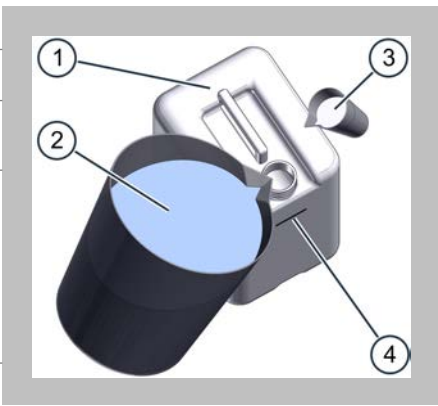
作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な器具

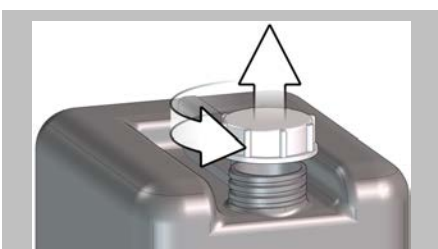
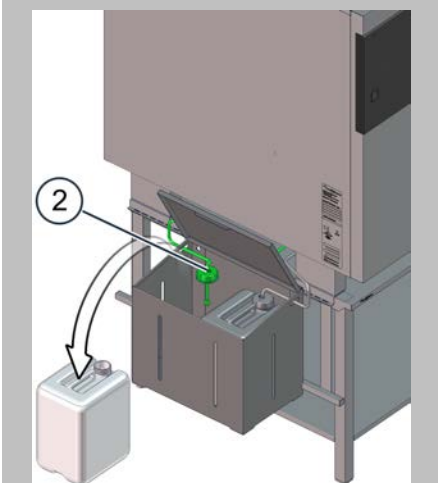
- リンス剤 ConvoCare 用空容器（10L）1 個
- 十分な量の軟水（約 10 L、（仕様については据付説明書の項目、「水質」の「技術データ」を参照してください）
- ConvoCare K（濃縮液、0.33 L）

リンス剤 ConvoCareim を容器内で混合する

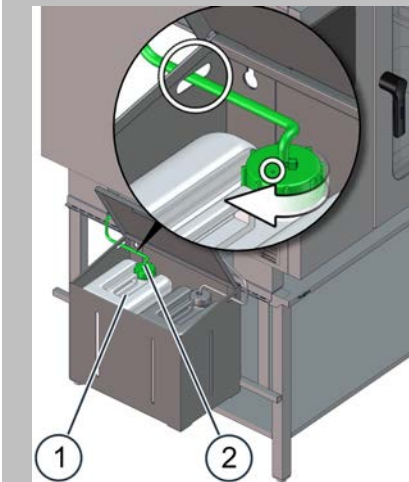
過剰な泡立ちを避けるために、ConvoCare K と軟水を混ぜる場合は以下の手順に従ってください：

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | 空容器（1）のフタをとる。 |
| 2. | | 軟水（2）を容器（4）の 10 L のマーキングまで充填してます。 |
| 3. | | 容器（1）に 0.33 L リットルの ConvoCare K（3）濃縮液（3）を注意しながら注ぎます。 |
| 4. | | 容器内の液体の水位を確認します。
▪ 水位が 10 L のマーキング（4）以下の場合は、必要な量の軟水（2）を注意しながら注ぎます。
▪ 水位が 10 L のマーキング（4）以上の場合は、リンス剤は記載量よりも少なめになります。リンス剤は低めの濃度でも使用することが出来ます。 |
| 5. | | 容器のフタをして振り、しっかりと混合させます。 |

リンス剤の容器を交換する

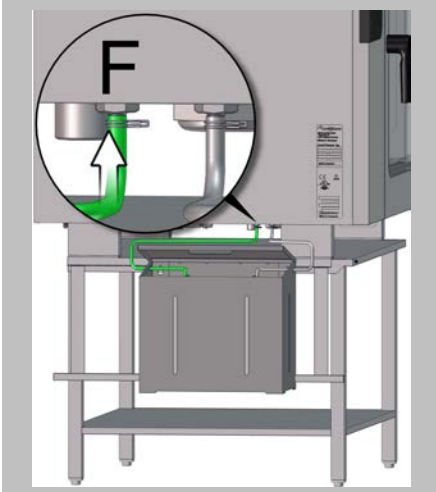
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | リンス剤 ConvoCare の混合容器のフタを取り外します。 |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 本機左側に緑色のホースでリンス剤接続（F）に接続されている容器を確認します。 ▪ 特定の容器から緑色の注入ホース（2）とランスのネジをゆるめて外します。 ▪ 空のリンス剤容器のフタを取り外します。 |

3.



- リンス剤を充填した新しい容器 (1) を用意します。
- 緑色のランスつき注入ホース (2) を満タンの容器 (1) に挿入し、ネジ留めします。
- ホースが折れ曲がっていないこと、容器の蓋の換気口がふさがっていないことを確認してください。

4.



- 容器の配置を確認してください：
- 容器の高さは、オープンハウジングのアジャスト脚がハウジングに当たる端より上にあってはなりません。
- 容器はこの端よりも 1 m 以上下に位置してはなりません。
- 接続が正しいか確認してください。
- リンス剤は本機の接続部 F に取り付けられていなくてはなりません。
(色は緑です。)

5.3.3 洗剤の入った容器を交換する

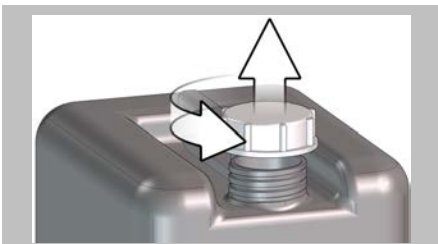
本機取り扱い時の安全について

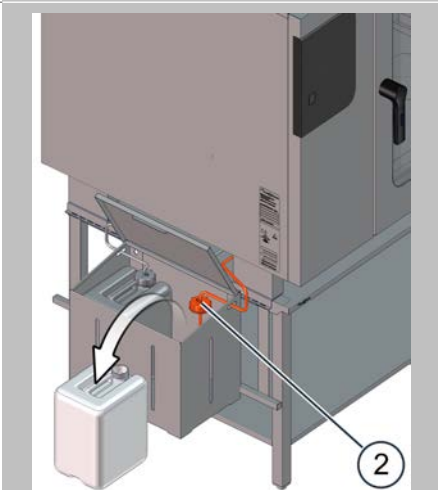
作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な器具

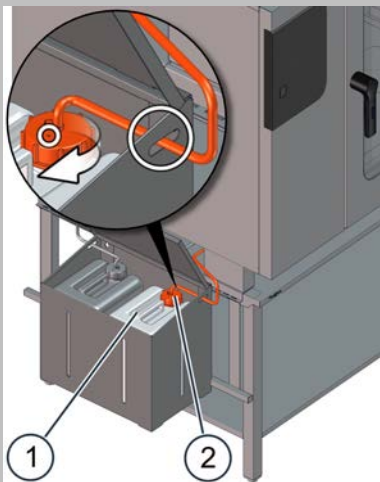
- ConvoClean new または ConvoClean forte 交換容器

洗剤の入った容器を交換する

- 

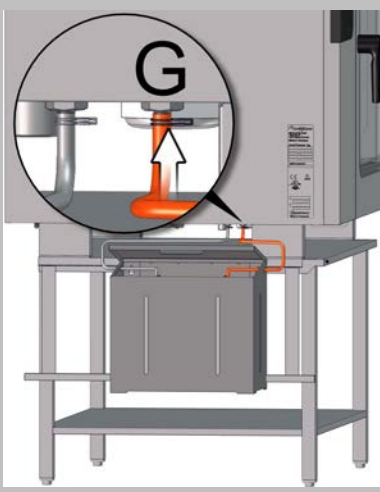
洗剤 ConvoClean new または ConvoClean forte の交換容器からフタと取り外します。
- 
 - 本機左側に赤色のホースで洗剤接続（G）に接続されている容器を確認します。
 - 特定の容器から赤色の注入ホース（2）とランスのネジをゆるめて外します。
 - 空の洗剤容器のフタを取り外します。

3.



- 洗剤を充填した新しい満タン容器 (1) を用意します。
- 赤色のランスつき注入ホース (2) を満タンの容器 (1) に挿入し、ネジ止めします。
- ホースが折れ曲がっていないこと、容器の蓋の換気口がふさがっていないことを確認してください。

4.



- 容器の配置を確認してください：
- 容器の高さは、オープンハウジングのアジャスト脚がハウジングに当たる端より上にあってはなりません。
- 容器はこの端よりも 1 m 以上下に位置してはなりません。
- 接続が正しいか確認してください。
- 洗剤は本機の接続部 G に取り付けられていなくてはなりません。
(色は赤です。)

5.3.4 単回充填用の洗剤容器から洗剤を庫内に投入します。

▲ 本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

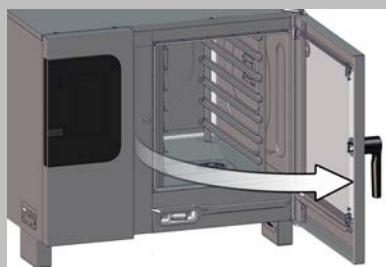
- ドアの安全な開閉 56
- 洗剤の準備 91

前提条件

- 単回充填式全自動庫内洗浄を開始しました。ソフトウェアが洗剤またはリンス剤を単回充填用容器から庫内へ充填するよう指示します。
- 洗浄プログラムに応じて洗剤またはリンス剤の単回充填用容器を用意している。「洗剤の準備」画面上 91 を参照。

単回充填用の洗剤容器から洗剤を庫内に投入します。

1.

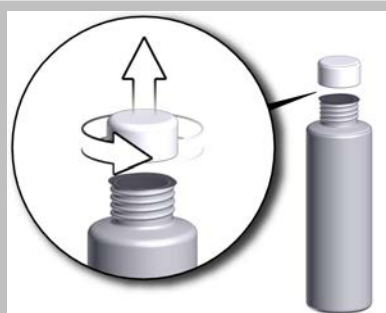


- 全自動庫内洗浄の完了後、ソフトウェアによる指示の後にドアを開けてください。
- ソフトウェアのインジケーターにご注意ください。
- 単回充填用容器の洗浄手順に応じて洗浄剤またはリンス剤を使用します。

警告！ 皮膚がただれたり、目、呼吸器官に刺激を与える恐れがあります。

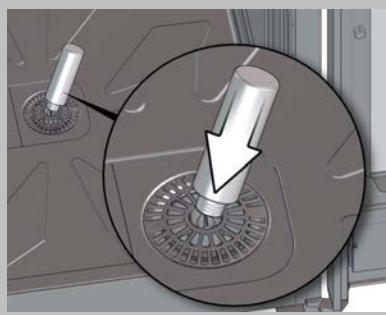
- 単回充填用容器の洗剤またはリンス剤を庫内に注入する際、これらに接触しないようご注意ください。
- 個人用保護具を着用してください。

2.



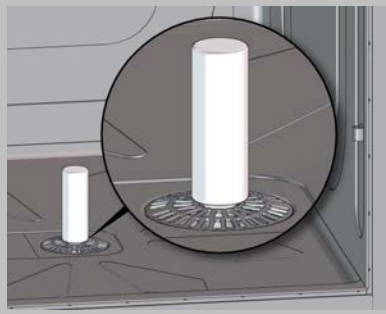
- 単回充填用容器のフタを取り外します。
- 密封状態を保つ容器のフィルムを破損しないよう、ご注意ください。

3.



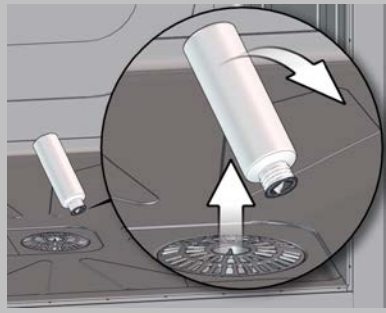
庫内の中央に位置する突起に、フィルムに穴が開くようボトルを垂直に立てて押します。

4.



- ボトルを立て、中身が流れ切るまで焼く 10 秒間待ちます。
- ボトル内に中身が残っていないか確認します。単回充填用容器は透明なマテリアルでできているため、液体の水位を確認することができます。
- 容器が突起の上にセットされている間に、必要に応じて残りの液体を押し出してください。

5.

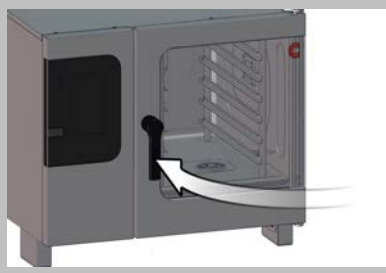


- ボトルを注意して突起から引き抜きます。
- 庫内からボトルを取り外します。
- 洗剤またはリンス剤の単回充填用容器が複数必要であるという指示がソフトウェアから出される場合は、2～5 の手順を繰り返します。

警告！ 洗剤またはリンス剤による食材汚染の恐れ

- 作業表面に洗剤またはリンス剤を使用しないでください
- 残りの中身がこぼれる恐れがあるため、空の洗剤やリンス剤の単回充填用容器を作業台に放置しないでください。

6.



ドアを閉めます。

5.3.5 吸気カバーのロックとロック解除

▲ 本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- | | |
|---|----|
| ■ ドアの安全な開閉 | 56 |
| ■ ラックの取り付けと取り外し | 79 |
| ■ バンケットトrolleyへの食材の出し入れ (ConvoSmoke 以外) | 69 |

必要な器具

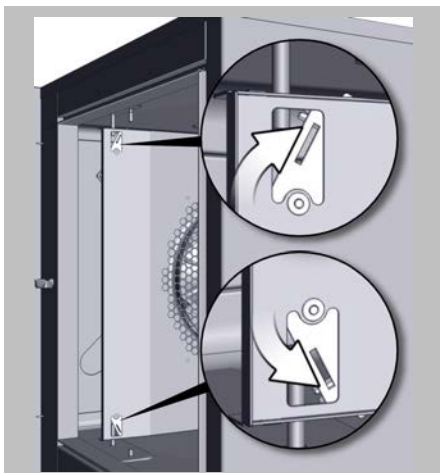
ロックを緩めるためのマイナスドライバー

前提条件

- 庫内が最終モードの後で 60 °C 以下に冷まされた。
- ラックつき機種の場合:左側の棚が取り外されている。
- オープン棚/プレートラックの使用時 (ConvoSmoke 以外) : オープン棚/プレートラックとスライドイン・フレイム が庫内から取り出された。

「ファンカバーのロック解除と取り外し」

1.



工具を使って上下の固定具を外します。

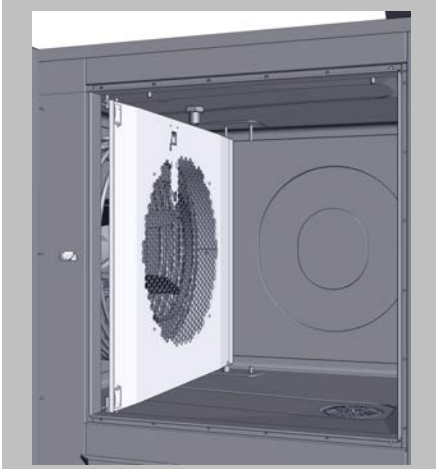
2.



ファンカバーを庫内へスライドさせます。

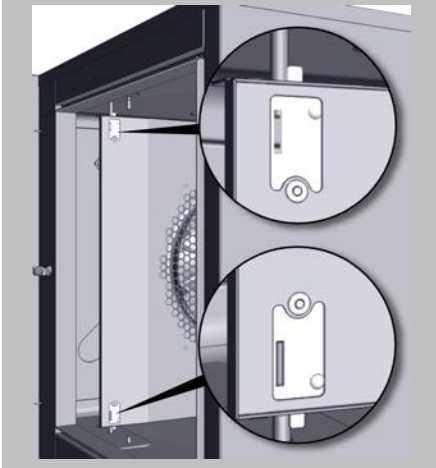
ファンカバーのロックする

1.



ファンカバーをロックするには、「ファンカバーのロック解除と取り外し」の逆の手順で行います。

2.



上下の固定具がロックされているか確認します。

5.3.6 ドアパッキンの取り付けと取り外し

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉

56

前提条件

- 最後の操作の後、本機は 60 °C 以下に冷まされます。
- 本機のドアが開いている。

ドアパッキンの取り外し

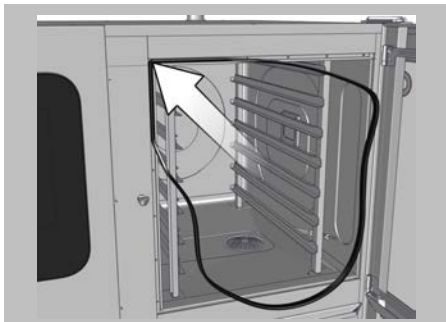
1.



ドア開口部のパッキンを取り外します。その際、隅から始めます。

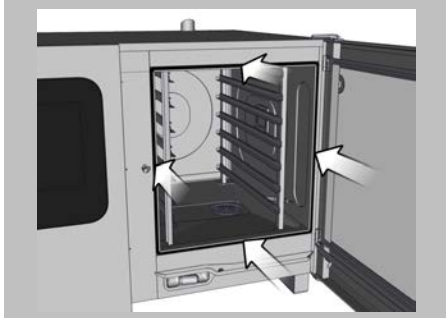
ドアパッキンの取り付け

1.



ドアパッキンを四角にセットします。その際、上の隅から始めます。

2.



四角にセットしたら、溝にそってドアパッキンを注意深く押し込みます。
ドアパッキンがしっかりとドアに対してはまり、曲がったりねじれたりしないようにご注意ください。

5.3.7 内ガラスのロックとロック解除

本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉

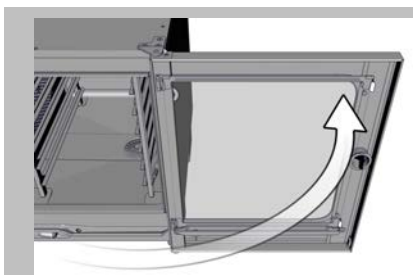
56

前提条件

庫内が最終モードの後で 60 °C 以下に冷まされた。

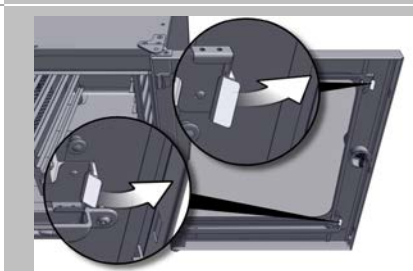
内ガラスのロック解除と取り外し

1.



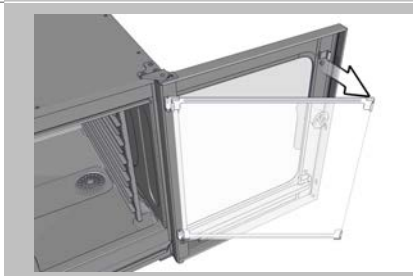
本機のドアを開きます。

2.



上下のスプリングクリップを押し戻します。

3.



内ガラスを取り外します。

内ガラスをロックします。

1.



内ガラスをロックするには、ロック解除と取り外しの逆の手順で行います。

2.

内側ガラスのスプリングボルトが上下で再び正しくロックされているかどうか確認します。それからドアを閉めてください。

5.3.8 ドリップ容器を空にし、洗浄します。(ConvoGrill の場合)

▲ 本機取り扱い時の安全について

作業前に「本機の安全な取り扱い方法」画面上 108 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

油脂/古脂の取り扱い

- 油脂と古脂は国の法律や規則、地域のごみ収集企業の規定にしたがって処分してください。
- 古脂が下水に流してはなりません。
- 組み上げた油脂/古脂は、調理のために再利用しないでください。
- 古脂は適切な容器に集め、破棄物のリサイクリングに加えてください。
- 従業員は本機の使用から説明を受けなくてはなりません。

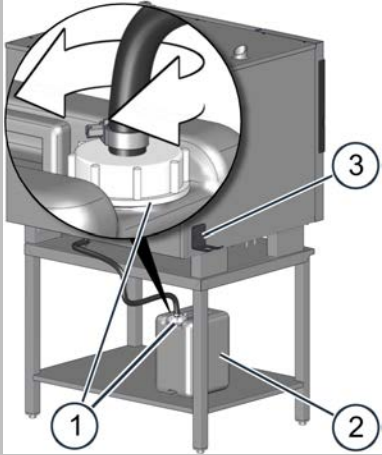
必要な器具

- ブラシ大
- 一般家庭用洗剤
- 吸い上げられた油のための適切な容器（容量 >> 10 L）

ドリップ容器の特徴

油脂を受け取るのに適した同梱される純正のドリップ容器のみ仕様してください。

ドリップ容器を空にし、洗浄します。

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | ネジ接続を取り外し、(1) ホースとドリップ容器 (2) を取り外します。 |
| 2. | | ネジ接続 (1) に開口部を上に向けてホルダーに (3) にひっかけます。それによって油脂が床にこぼれて転倒するのを防ぎます。 |
| 3. | | 油脂が床にこぼれて転倒しないよう、ドリップ容器 (2) の取り扱いに注意してください。満タンでフタのされていないドリップ容器 (2) では特にこの点にご注意ください。吸い上げた油脂をドリップ容器 (2) から油脂用容器に注ぎます。その際、油脂が波打つのを防ぐために、ドリップ容器 (2) を横に傾けてください。 |
| 4. | | ドリップ容器 (2) の内側を洗剤でブラシとたっぷりのお湯で洗浄します。 |
| 5. | | ドリップ容器 (2) をすすぎ、しっかりと乾燥させます。 |
| 6. | | ネジ接続 (1) で油脂分離用に接続したホースをドリップ容器 (2) に固定します。 |
| 7. | | ドリップ容器 (2) は本機の近くの平面に置いて下さい。容器 (2) を設置する高さは、本器の設置面よりも最高 15 cm 高くなくてはなりません。オペレータの作業領域には障害物を置かないでください。 |

6 メンテナンス方法

本章の目的

この章では、どのようなメンテナンスをどの間隔で実行するかについて説明します。メンテナンスの際の本機の取り扱い方法およびメンテナンス方法について説明します。さらに操作中に生じる、本機の故障やエラーについて説明します。

6.1 本機のメンテナンス基本

6.1.1 保証に関する注意およびカスタマーサービスへの連絡

保証について

本機に保証が適用されるためには、据付説明書の記述に従い、認可されたサービス会社のサービス技術者によってインストールされなくてはなりません。据付説明書のすべて記入済みのチェックリストがメーカーの手元にある場合に限り、保証が適用されます。

不適切な設置、使用、洗浄、洗剤の使用、メンテナンス、修理、スケール除去処理によって生じた破損、損害について、弊社は一切保証致しかねます。

部品の保証を2年間延長するには、据え付け後にメーカーのホームページ www.convotherm.de にて本機を登録してください。

必要な情報

弊社のカスタマーサービスに連絡する際は、本機の以下のデータをご用意ください：

- 製品番号（「本機の識別」画面上8を参照）
- シリアル番号（「本機の識別」画面上8を参照）

連絡先

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA

Talstraße 35

82436 Eglfing

Germany

受付

電話番号（代表）	(+49) (0) 8847 67-0
----------	---------------------

Fax	(+49) (0) 8847 414
-----	--------------------

インターネット	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
---------	--

使用についてのご相談

ホットライン	(+49) (0) 8847 67-899
--------	-----------------------

E メール、	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
--------	--

販売

E メール、本機および付アクセサリ	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
-------------------	--

E メール、部品	convotherm-spares@manitowoc.com
----------	--

カスタマーサービス

テクニカルサービス（オフィス）	(+49) (0) 8847 67 541
-----------------	-----------------------

E メール、	convotherm-service@manitowoc.com
--------	--

6.1.2 メンテナンス計画

本機の保守点検規則

スチームコンベクションオーブンを安全に使用するには定期的に保守点検を行う必要があります。この保守点検作業には、オペレーター自身が実行する保守点検作業および、認可されたサービス会社のサービスエンジニアによって実施される保守点検作業があります。

オペレーターが実行できるメンテナンス

保守の対象	タイミング	必要な材料
ドアパッキンの交換	ドアパッキンにヒビが入ったり汚れた場合	部品リストに基づく： 1 ドアパッキン
庫内のハロゲンランプの交換	作動中にランプが点灯しない時	部品リストに基づく： ハロゲンランプ 12 V、1 個
CTC センサーの機能	沸騰した水で週表示を点検します	-

専門の担当者が行なわなければならないメンテナンス

保守の対象	頻度とタイミング
指定された内容	年一回
水による処理が正しく設定されていなくてはなりません	庫内に白い堆積物が確認されたとき
ボイラーのスケール除去	指示があった場合

6.2 エラーへの対処

6.2.1 エラーコード

エラーと必要な対応

以下の表には場合に応じて対応可能なエラーが記載されています。エラーに対処した後も本機がエラーを示す場合は、カスタマーサービスまでご連絡ください。
さらにここに表示されていないエラーが発生した場合は必ずカスタマーサービスまでご連絡ください。

エラー番号	エラーの説明	対処方法
E01.x	水不足	給水口 開く / 両方の給水高を開く
E02	EL.-温度が高すぎます	<ul style="list-style-type: none"> ■ 外側の床のファングリルを清掃する ■ 本機床の空気取り入れ口を掃除する
E05	ガスがありません	ガスの元栓を開き、再起動します
E10	水フィルターのエラー	浄水用カートリッジを交換してください
E34.0	エラー ボイラーポンプ	本機の電源を約 10 秒間切断してから再起動する
E58.0	洗剤用ディスペンサーのエラー	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗剤容器に洗剤を充填し、再起動します ■ 配管が洗剤で満たされるまで、場合によって繰り返してください
E59.0	リンス剤ディスペンサーのエラー	<ul style="list-style-type: none"> ■ リンス剤を容器に洗剤を充填し、再起動します ■ 配管がリンス剤で満たされるまで、場合によって繰り返してください
E81.0	エラー 調理モード	調理プログラムを新しく書きこむ
E99	通信停止	本機の電源を約 10 秒間切断してから再起動する
E99.9	初期化エラー	本機の電源を約 10 秒間切断してから再起動する

6.2.2 非常モード

本機の非常モードでの操作

対処不可能なエラーが発生しても、本機で作業するには、非常モードを使用します。
このモードによって、故障の発生にもかかわらず、制限付きで本機を操作することが可能です。

この場合は必ずカスタマーサービスまでご連絡ください。

前提条件

- 本機にエラーが発生している。
- シグナル音が鳴ります。
- ディスプレイにエラーコードが表示されます。

本機を非常モードで操作する。

1.



表示されたエラーを確認し、使用できるモードの中から調理プログラムまたは洗浄プログラムを選んで開始します。

制限事項

- 調理時間が長くなるため、一定の調理結果が得られない恐れがあります。食品の調理手順と調理状態に特に注意してください。
- 水の消費量が高まる恐れがあります。
- 全自動および半自動庫内洗浄は、場合に応じて使用できない、または一部しか実行できない恐れがあります。
- CTC センサーとオプションの Sous-Vide センサーは場合によっては使用することができません。
- 発生したエラーに影響を請けない機能のみ選択することができます。

非常モードで使用できる機能

次の表は、一時的に解決できないエラー時に少なくとも制限付きで非常モードが使用できるエラーを表しています。

エラー番号	E B	E S	G B	G S	非常モードで使用できる機能	制限事項 / 対処方法
E00.0	x	x	x	x	全機能	この前のエラーはありません
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード 最高 140°C ■ デルタ T クッキング 熱風モード 最高 140°C ■ Cook&Hold 熱風モード 最高 140°C ■ スモーカー ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 最高 140°C 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーが加熱しない ■ 洗浄できない
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸気モード 100°C ■ スモーカー 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理時間が長くなる ■ 一定の調理結果が得られない ■ 庫内の加熱体ではなく、ボイラーの加熱体のみ ■ 洗浄できない
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸気モード 100°C ■ スモーカー 	洗浄できない

エラー番号	E B	E S	G B	G S	非常モードで使用できる機能	制限事項 / 対処方法
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ デルタ T クッキング 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーが加熱しない ■ 洗浄できない
E10	x	x	x	x	全機能	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸気モード 100°C ■ スモーカー 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理時間が長くなる ■ 一定の調理結果が得られない ■ 庫内の加熱体ではなく、ボイラーの加熱体のみ ■ 洗浄できない
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 蒸気モード 100°C ■ スモーカー 	洗浄できない
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	以下以外の全機能: <ul style="list-style-type: none"> ■ デルタ T クッキング 蒸気モード ■ デルタ T クッキング コンビネーションモード ■ デルタ T クッキング 熱風モード 	使用できる測定点が 2 点以下の場合は、芯温センサーまたは Sous-Vides-センサーは機能しません
E22.5.x	x	x	x	x	以下以外の全機能: <ul style="list-style-type: none"> ■ デルタ T クッキング 蒸気モード ■ デルタ T クッキング コンビネーションモード ■ デルタ T クッキング 熱風モード 	CTC センサーまたは芯温センサーを使用した機能はなし
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ デルタ T クッキング 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーが加熱しない ■ 洗浄できない
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ デルタ T クッキング 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	洗浄できない
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード 最高 140°C ■ デルタ T クッキング 熱風モード 最高 140°C ■ Cook&Hold 熱風モード 最高 140°C ■ スモーカー ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 最高 140°C 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 収集ボックスを常に冷却することによって増加した水の消費量 ■ 洗浄できない
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ デルタ T クッキング 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーが加熱しない ■ 洗浄できない
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	全機能	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100°C 以下で蒸気モード ■ デルタ T クッキング 蒸気モード 100°C 以下 ■ Cook&Hold 蒸気モード 100°C 以下 ■ アド・モイスチャー (加湿) 機能 	洗浄できない

エラー番号	E B	E S	G B	G S	非常モードで使用できる機能	制限事項 / 対処方法
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ デルタ T クッキング 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	洗浄できない
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 以下以外の全機能: ■ 全自動庫内洗浄 	洗浄にのみ影響
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーが加熱しない ■ 洗浄できない
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ■ 以下以外の全機能: ■ 全自動庫内洗浄 ■ 半自動庫内洗浄 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーのインジェクションがない ■ 洗浄に影響
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 以下以外の全機能: ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ 全自動庫内洗浄 ■ 半自動庫内洗浄 	洗浄とクリスプ&テイスティへの影響
E58.0	x	x	x	x	全機能	エラーは容器を接続した全自動庫内洗浄に該当
E59.0	x	x	x	x	全機能	エラーは容器を接続した全自動庫内洗浄に該当
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 以下以外の全機能: ■ 全自動庫内洗浄 ■ 半自動庫内洗浄 	洗浄にのみ影響
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 以下以外の全機能: ■ 全自動庫内洗浄 ■ 半自動庫内洗浄 	洗浄にのみ影響
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> ■ 熱風モード ■ デルタ T クッキング 熱風モード ■ Cook&Hold 熱風モード ■ スモーカー ■ Crisp&Tasty (クリスプ&テイスティ) ■ エコクッキング (ecoCooking) 熱風モード 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーが加熱しない ■ 洗浄できない
E72.x	x	x	x	x	全機能	-
E73.1	x	x	x	x	全機能	-
E91.x	x	x	x	x	全機能	-
E92.x	x	x	x	x	全機能	-
E200.x	x	x	x	x	全機能	-

x 非常モードの使用が可能

- 非常モードが使用できない

この機種ではエラー通知がありません。そのため使用可能な機能の操作はこれらのエラーによって制限されません（表の制限はその他の機種に適用されます）。

6.2.3 操作中の不規則性

調理された食材の異常

不規則性	考えられる原因	対処方法
焼きむら	吸気パネルが正しく閉じられていません。	「吸気カバーのロックとロック解除」画面上 115
	調理庫が予熱されていない	調理庫をプリヒートする
	オープン内の温度が高すぎる	調理温度を下げ調理時間を長くする
	加熱が全てあるいは部分的に欠陥があります。	カスタマーサービスへの連絡

本機の不規則な状態

不規則性	考えられる原因	対処方法
入力に対し、本機が 10 ～ 20 秒間応答しない	プログラムのクラッシュ	ON/OFF を 5 秒間押すか、電源コードを 5 秒間外します。
電源の ON/OFF ができない	ON/OFF が 3 秒間ロックされる	3 秒後に再試行します。
ドアが閉じている時に、機器の下から水が流れ出る	さまざまな原因	ご注意ください汚染の恐れ この水と接触した食材はすべて廃棄してください。
	排水管または排水システムのつまり	<ul style="list-style-type: none"> 排水管とお客様側の排水システムを確認し、場合に応じて洗浄します。 場合によってファンネルサイフォンを使用してください。
	全自、自動、半自庫内動洗浄のスチームコンベクションの固定排水接続	
	排気管が詰まっている、あるいは、塞がっている	異物を取り除く
	本機の配水管の詰まり	本機の排水管を洗浄する
EB の場合: 作動中に水が庫内に飛び散る	EB の場合: 自動ボイラー洗浄が毎日実行されなかった	EB の場合: ボイラーを空にして洗浄する
庫内に水が貯まっている	庫内の排水口のつまり	庫内の排水口を流す
本機上側の換気管から蒸気が漏れる:	換気管バルブの故障	警告！高温の蒸気による火傷の危険性 カスタマーサービスへの連絡

洗浄における異常状態

不規則性	考えられる原因	対処方法
庫内に黒いしみがある	正しくない洗剤	<ul style="list-style-type: none"> ConvoClean forte 容器を接続した全自動庫内洗浄用 ConvoClean forte S 単回充填式全自動庫内洗浄用 ConvoClean forte または ConvoClean new 半自動庫内洗浄用
	水の硬度が高過ぎる	水の硬度調整については据付説明書内の「技術データ」を参照してください

不規則性	考えられる原因	対処方法
洗浄が不完全	汚れに対する洗浄レベル設定が不適切	より高い洗浄レベルを選択する
	不適切な洗剤が使用された	<ul style="list-style-type: none">▪ ConvoClean forte または ConvoClean new 容器を接続した全自動庫内洗浄用▪ ConvoClean forte S または ConvoClean new S 単回充填式全自動庫内洗浄用▪ ConvoClean forte または ConvoClean new 半自動庫内洗浄用

6.3 メンテナンス：

6.3.1 メンテナンス時の安全な作業

すべての使用者の安全のために

担当者が初めて本機を使って作業を開始する前に、「使用者の安全のために」画面上 19 の章に記載されている情報をよく理解し、関連する安全に関して手配を整えてください。

作業を開始する前に、この章に記載される安全作業のためのルールをよく理解し、それを厳守するよう、従業員に指示してください。

作業を開始する前に、この章に記載される危険についての指示をよく理解し、そこで指示される対策を講じるよう、従業員に指示してください。

従業員の個人用保護具

「安全のために」の章の「個人用保護具」画面上 38 に記載される保護服を着用するよう従業員に指示してください。

本機の安全操作のための原則

スチームコンベクションオープンが据え付け後に（故意または偶然に）動かされた場合は、以下の条件が満たされるまで、本機を操作することはできません：

- 本機の付属品に目立つ破損がないこと。
- 据付けられた電気、水、排水、洗剤用供給接続に目立つ破損がないこと、これらが固定されていること、一切漏れないこと、目視点検後に安全で正しく機能のすると思われること。
- 「本機の機能要件」画面上 20 が満たされていること。
- 「本機の環境要件」画面上 20 が満たされていること。
- すべての警告サインが所定の場所にあること。

ガスタイプのみ:

- サービスエンジニアによってスチームコンベクションオープンのガスを通すすべてのコンポーネントの固定・接続箇所から漏れがないこと、機器の内外部のガスに対する機密性が確認されていること

本機の部品交換に関する規則

本機の安全な操作を保証するために、部品の交換は弊社が使用するオリジナルの部品のみをご使用ください。

通電部分



通電部分による感電の危険

カバーや操作パネルの下の通電部分に触れると感電の恐れがあります。

- ▷ カバーや操作パネルが取り付けられていることを確認してください。
- ▷ カバー、操作パネルの下、電源接続などのメンテナンスは、認可されたサービス会社の、資格を有する電気技士のみが行うことができます。

本機の高温表面



本機の高温部分による火傷の恐れ

庫内のすべてのコンポーネント、ドアの内側、調理中に庫内にある、あるいは庫内にあったすべてのコンポーネントに触れると火傷をする恐れがあります。排気管や排ガス管に触れると火傷する恐れがあります。

- ▷ 保守点検作業を始める前に庫内が 60°C に冷めるまでお待ちください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

天板の角



パネルの鋭いエッジで指を切る恐れがあります。

パネルの鋭いエッジで、またそのそばで作業すると、手を怪我する恐れがあります。

- ▷ ご注意ください。
- ▷ 個人用保護具を着用してください。

6.3.2 ドアパッキンの交換

メンテナンス時の安全な作業のために

メンテナンス前に「メンテナンス時の安全な作業のために」画面上 128 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉 56
- ドアパッキンの取り付けと取り外し 117

スペアパーツの納品内容

部品リストに基づく部品：

- 1 ドアパッキン

前提条件

次の必要条件を満たしているか確認して下さい。

- 最後の操作の後、本機は 60 °C 以下に冷まされます。
- 本機のドアが開いている。
- 新たに納品されたパッキンは不具合について点検されており、異常は確認されませんでした。

ドアパッキンの交換

古いドアパッキンの取り外しと取り付けは、「ドアパッキンの取り付けと取り外し」画面上 117 に記載される方法とは逆の方法で行います。

6.3.3 庫内のハロゲンランプの交換

メンテナンス時の安全な作業のために

メンテナンス前に「メンテナンス時の安全な作業のために」画面上 128 に記載されている規則や危険に関する注意をよく理解し、指示に従ってください。

必要な予備知識

以下の取り扱いについて知る必要があります：

- ドアの安全な開閉 56
- ラックの取り付けと取り外し 79
- バンケットトロリーへの食材の出し入れ（ConvoSmoke 以外） 69

スペアパーツの納品内容

部品リストに基づく部品：

- ハロゲンランプ 12 V、1 個

必要な器具

以下の補助方法が必要です：

- ソケットレンチ SW 8

ハロゲンランプの取り扱い

正常なハロゲンランプに触れるときは清潔な手袋か布を使用してください。新しい、または再使用できるハロゲンランプのガラスバルブには直接手で触れないでください。

ハロゲンランプを完全に取り外せない場合（接続ソケットが残っている場合など）は、直ちにサービスエンジニアまでご連絡ください。

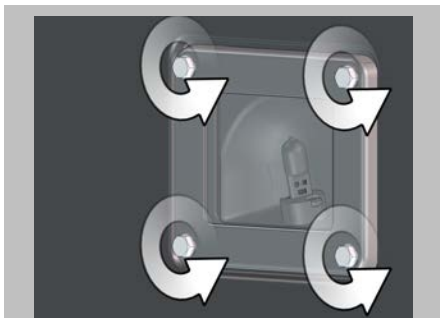
前提条件

次の必要条件を満たしているか確認して下さい。

- 本機の電源が切られ、間違って電源が入らないよう対策が講じられている。
- 庫内が最終モードの後で 60 °C 以下に冷まされた。
- ラックつき機種の場合:右側の棚庫内に向かって取り外される。
- オープン棚／プレートラックの使用時（ConvoSmoke 以外）：オープン棚／プレートラックとスライドイン・フレーム が庫内から取り出された。
- ハロゲンランプが冷めている。
- 新たに納品されたハロゲンランプは不具合について点検されており、異常は確認されませんでした。

ハロゲンランプの取り外し

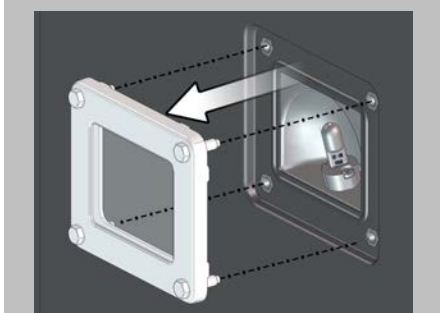
1.



オープンエンドスパナを使い、庫内ランプの四つの六角ランプを取り外します。

ボルトを取り外す際に、ホルダーを含む、ボルト、カバーフレーム、ガラス板、シーリングは特殊構造によってまとまっています。

2.



庫内の側壁からすべてのコンポーネントを取りはずします。

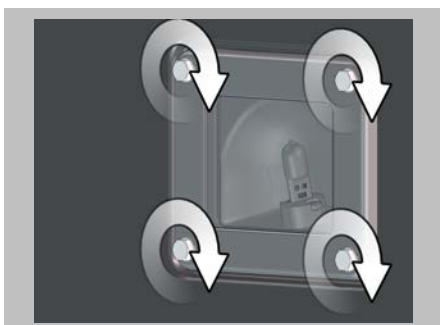
3.



庫内側壁の開口部を通してリフレクターのハウジングをつかみ、ハロゲンランプを上に向かってまっすぐ引き出します。

ハロゲンランプの取り付け

1.



■ ハロゲンランプを取り付けるには、取り外しと逆の手順で行います。

その際、リフレクターハウジングに湿気が入り込まないように、力を入れずにねじ止めます。(ネジを締めすぎるとガラスが飛び出す恐れがあります。)

■ 作業を修了したら庫内からすべての物を取り除き、庫内を拭いて掃除をするか、洗浄します。

スチームコンベクションオーブン Convotherm 4 卓上型タイプ

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice Inc. (マニトヴォックフードサービス) は、世界有数の業務用機器メーカーおよびサプライヤーの一つです。
当社はお客様に、省エネ技術、高い信頼性を得た、市場をリードする技術を提供いたします。

弊社および、そのブランドについての詳は、
www.manitowocfoodservice.com をご参照ください。

