

iCombi® Pro

사용 설명서



목차

1 소개	8
1.1 제품의 도움말	8
1.2 제조물 책임	8
1.3 대상	8
1.4 사용 목적	8
1.5 본 사용 설명서 이용방법	8
1.5.1 기호 설명	8
1.5.2 그림 표시사항 설명	8
1.5.3 경고 표시 설명	9
1.5.4 이미지	9
1.5.5 기술적 업데이트	9
2 iCombi Pro	10
3 일반 안전 지침	11
3.1 가스 제품에 대한 안전 지침	12
3.2 개인 보호구	12
3.3	12
4 제품 이용 방법	13
4.1 최초 시운전	13
4.2 제품 켜기 및 끄기	13
4.3 시작 화면	14
4.3.1 날짜, 시간 및 상태	14
4.3.2 제품의 도움말	15
4.4 제품과의 상호 작용	15
4.4.1 손동작	15
4.4.2 중앙 다이얼	16
4.5 최대 적재량	16
4.6 조리실 문 열기 및 닫기	16
4.7 제품에 식재료 적재하기	16
4.8 중심 온도계 꽂기	17
4.9 핸드 샤워기 사용하기	19
4.10 선반 랙 떼어내기	20
5 인공지능 조리 – iCookingSuite	21
5.1 작동 모드 및 조리 방법	21
5.2 지능적인 식재료 조리	22
5.2.1 인공지능 조리 과정 불러오기	22
5.2.2 조리가 시작합니다	22
5.2.3 시작 시간 예약	23
5.3 조리결과 설정하기	24
5.3.1 조리 조건	24
5.3.2 추가 기능	25
5.3.3 요청	25
5.3.4 정보	26
5.3.5 옵션	26
5.4 지능형 조리 과정 모니터링	28
5.5 지능형 조리 과정 취소하기	28

5.6	지능형 조리 과정 정렬하기	28
6	수동 모드.....	29
6.1	조리 결과 설정하기	29
6.1.1	조리 조건.....	29
6.1.2	추가 기능.....	30
6.1.3	요청 및 정보.....	30
6.2	증기	30
6.2.1	조리실 환경 및 온도 범위	30
6.2.2	조리물을 증기로 조리하기	31
6.3	증기 및 건열 콤비	31
6.3.1	조리실 환경 및 온도 범위	31
6.3.2	조리물을 증기와 건열 조합으로 조리하기	32
6.4	건열	32
6.4.1	조리실 환경 및 온도 범위	32
6.4.2	조리물을 건열로 조리하기	33
6.5	수동 조리 취소하기	33
7	수비드 조리.....	34
7.1	수비드 조리 과정	34
8	저온 살균.....	35
8.1	저온 살균 조리 과정	35
9	훈연.....	36
9.1	온훈 조리 과정	36
10	저온 조리.....	37
11	Finishing	38
11.1	알라 카르트 접시 무게 설정하기	38
11.2	연화용 접시 무게 설정하기	38
12	iProductionManager.....	39
12.1	수동 주문서 생성하기	39
12.2	티켓 보드	40
12.2.1	인공지능 조리 과정 추가하기	40
12.2.2	프로그램 및 장비구니 추가하기	40
12.2.3	티켓 보드 편집기.....	41
12.3	타이머	41
12.4	주문서 배치하기	42
12.4.1	조합 검사.....	43
12.4.2	배치 논리.....	43
12.4.3	계획의 틈새 메우기.....	43
12.4.4	시간 최적화.....	44
12.4.5	에너지 최적화.....	45
12.5	쿠폰 편집 및 삭제	45
12.6	목표 시간에 따른 조리	46
12.7	계획	46
12.7.1	계획 생성하기.....	47
12.7.2	계획 시작하기.....	48
13	프로그램 모드.....	49
13.1	수동 프로그램 생성하기	49

13.2	인공지능 프로그램 생성하기	51
13.3	장바구니 프로그램하기	53
13.4	프로그램 편집 및 삭제	54
13.5	프로그램 편집 및 삭제(카트리지함)	54
13.6	세척 프로그램 생성(카트리지함)	54
13.7	프로그램과 장바구니 시작하기	56
13.8	계획	56
13.8.1	계획 생성하기	57
13.8.2	계획 시작하기	58
14	작동 모드 전환	59
15	설정	60
15.1	즐거찾기	60
15.2	디스플레이	60
15.2.1	언어	60
15.2.2	날짜와 시간	60
15.2.3	온도 형식 설정하기	61
15.2.4	프로그램 뷰	61
15.3	조명	61
15.3.1	디스플레이 밝기	62
15.4	사운드	62
15.4.1	전체 소리 크기	62
15.4.2	적재 / 조치 요청	62
15.4.3	프로그램 단계 종료	63
15.4.4	조리 시간 종료	63
15.4.5	과정 중단 / 오류 감지	63
15.5	쿠킹 시스템	64
15.5.1	제품 유형 정보	64
15.5.2	전력소비	64
15.5.3	iProductionManager 에너지 절약 모드	64
15.5.4	화면 잠금	64
15.5.5	시연 모드	65
15.5.6	파워 스템	65
15.5.7	컨트롤 노즐	65
15.5.8	감시 장치	65
15.5.9	위험	65
15.5.10	증기 발생기 비우기	65
15.5.11	VarioSmoker (바리오스모커)	66
15.6	조리하기	66
15.6.1	1차 나라별 요리	66
15.6.2	2차 나라별 요리	66
15.6.3	알라 카르트 접시 무게	66
15.6.4	연회용 접시 무게	66
15.6.5	조리용 선반 개수	66
15.6.6	조리용 선반 순서	66
15.6.7	iProductionManager 수동 프로그램의 부하 계산	67
15.6.8	습도 유지시간	67
15.6.9	iProductionManager 3D	67
15.7	데이터 관리	68

15.7.1	데이터 모두 내보내기	68
15.7.2	조리 프로그램	68
15.7.3	사용자 프로필	69
15.7.4	사용자 이미지	69
15.7.5	제품 기본 설정:	70
15.7.6	HACCP 데이터	70
15.7.7	서비스	70
15.8	네트워크 설정	71
15.9	사용자 프로필	72
15.9.1	프로필 활성화	72
15.9.2	프로필 편집	73
15.9.3	프로필 추가하기	75
15.9.4	화면 편집하기	75
15.9.5	새로운 화면 만들기	75
15.10	서비스	75
15.10.1	소프트웨어 업데이트 정보	76
15.10.2	설치된 소프트웨어 버전	76
15.11	ConnectedCooking	76
16	주방 관리	78
16.1	위생 관리	78
16.1.1	기록된 HACCP 데이터	78
16.1.2	HACCP-데이터 내보내기	78
16.1.3	HACCP 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송	78
16.2	네트워크에 연결된 제품	78
16.2.1	무선랜 연결하기	79
16.2.2	네트워크 케이블 연결하기	79
16.2.3	네트워크 연결하기	80
16.3	ConnectedCooking	80
16.3.1	ConnectedCooking에 기기 연결하기	81
16.4	소프트웨어 업데이트 실행하기	82
17	자동 세척 - iCareSystem	83
17.1	일반 안전 지침	83
17.2	세척 모드	83
17.3	세척 프로그램	84
17.4	세척 및 관리 상태	84
17.5	자동 세척 시작하기	84
17.6	자동 세척 중단하기	85
17.7	작동 후 강제 청소	85
17.8	세척 계획	86
18	관리	87
18.1	일반 안전 지침	87
18.2	관리 간격	87
18.3	관리 제품	87
18.4	조리실 문 청소하기	88
18.5	스팀 노즐의 석회질 제거하기	89
18.6	에어 필터 청소하기	89
18.7	핸드 샤워 세척하기	90

18.8	디스플레이 세척하기	90
18.9	액세서리 청소하기	90
19	영감 및 도움말	91
19.1	찾기	91
19.2	제품 도움말	91
19.3	전화 상담 (Tel. 031-756-7700)	91
19.4	서비스 경우의 도움말	92
19.4.1	서비스 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송	92
19.4.2	서비스 데이터 요청	92
19.5	문제 해결	92
19.5.1	증기 발생기 히터 오류 메시지	92
19.5.2	가스 제품의 오류 메시지	93
19.5.3	건열 히터 오류 메시지	93
19.5.4	습도 오류 메시지	93
19.5.5	오류 메시지 iCareSystem - 세척	94
19.5.6	오류 메시지 iCareSystem - 관리(Care)	94
19.5.7	메시지 센터	94
20	정비	95
20.1	에어 필터 교체하기	95
20.2	도어가스켓 교체하기	95
21	이동	97
21.1	제품 이동하기	97
22	제품의 폐기 및 처분	99
22.1	제품의 폐기	99
22.2	처분	99
23	기술 데이터	100
23.1	전기 제품	100
23.2	유형 및 모델 명칭	100
23.3		100
23.4	WiFi-허가	100
23.5	적합성	100
23.5.1	전기 제품	100
24	규정 정보	101
	색인	102

1 소개

안녕하세요 고객 여러분,

새로운 iCombi Pro를 구매해 주셔서 감사합니다. 처음 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 읽어주십시오. 사용 설명서를 숙지하셔야 기기를 안전하게 취급할 수 있습니다. 본 사용 설명서는 기기를 조작하는 모든 사용자가 항상 사용할 수 있도록 보관하십시오.

iCombi Pro는 가장 지능적인 콤비스티머로, 20명 또는 수천 명의 손님들을 위해 생선류, 육류, 가금류, 결들임 요리를 굽고 찌고 그릴하거나 빵류를 구워냅니다. 또한 요리 지능과 지능형 습도 관리 기능을 탑재하여, 최대 적재량일 경우에도 모든 요리가 자동으로 딱 맞게 조리됩니다.

iCombi Pro으로 즐거움을 만끽하시길 바랍니다.

귀하의

RATIONAL AG

1.1 제품의 도움말

본 사용설명서와 다양한 사례를 확인하시려면 제품 디스플레이에서 도움말을 참조하십시오. 이 기능에 대한 모든 정보는 여기를 참조하십시오: 제품 도움말 [▶ 91]

1.2 제조물 책임

RATIONAL은 허가되지 않은 기술적 변경 또는 부적절한 사용으로 인한 손상에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

1.3 대상

본 사용 설명서는 외식주방에 근무하는 모든 고객님을 대상으로 제작되었습니다.

본 제품은 언제나 제품 사용자들이 참고할 수 있도록 보관하세요. 또한 아래와 같은 분들은 제품 사용을 삼가하시고, 제품 사용 시 안전을 위해 책임자의 지시에 따라야 합니다:

- 신체 감각이상자 또는 정신지체자
- Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen
- 어린이

사용자 설명을 받지 않고 작동법을 숙지하지 않은 사용자 제품의 사고 위험 또는 손상을 방지하기 위하여, 사용자의 정기적인 교육과 안전 지도가 반드시 필요합니다.

1.4 사용 목적

iCombi Pro는 가열조리용으로 개발되었습니다.

본 제품은 레스토랑 주방, 병원 건물의 대형 주방 및 외식 주방, 제과점 또는 정육점 등에서 상업용으로만 사용해야 합니다. 본 제품은 실외에서 사용하면 안 됩니다. 본 제품은 산업용 식품을 연속해서 대량 생산하는데 사용하면 안 됩니다.

모든 다른 사용은 부적절하고 위험한 것으로 간주합니다. RATIONAL Korea는 부적절한 사용으로 인한 결과에 대하여 어떠한 책임도 지지 않습니다.

1.5 본 사용 설명서 이용방법

1.5.1 기호 설명

본 사용 설명서에는 정보를 제공하고 조치를 권고하기 위해 다음의 기호가 사용됩니다.

✓ 이 기호는 행동을 취하기 전에 충족되어야 하는 전제 조건을 표시합니다.

1. 이 기호는 실행해야 하는 행동 단계를 표시합니다.

> 이 기호는 행동 단계의 결과를 확인할 수 있는 중간 결과를 표시합니다.

>> 이 기호는 행동 지침의 최종 결과를 확인할 수 있는 결과를 표시합니다.

▪ 이 기호는 열거를 표시합니다.

a. 이 기호는 목록을 표시합니다.

1.5.2 그림 표시사항 설명

본 사용 설명서에는 다음의 그림 표시 사항이 사용됩니다:

 주의! 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 읽으십시오.

 일반 경고 표시

 간단한 기기 사용에 대한 유용한 정보

1.5.3 경고 표시 설명

다음의 경고 중 하나가 표시되면, 이는 위험한 상황에 대해 경고이며 이러한 상황을 방지하기 위한 조치가 권고됩니다.

 위험
“위험” 수준의 경고 표시는 중상이나 사망을 초래하는 상황에 대해 경고합니다.
 경고
“경고” 수준의 경고 표시는 중상이나 사망에 초래할 수 있는 상황에 대해 경고합니다.
 주의
“주의” 수준의 경고 표시는 상해를 초래할 수 있는 상황에 대해 경고합니다.
참고
“참고” 수준의 경고 표시는 제품 손상을 초래할 수 있는 상황에 대해 경고합니다.

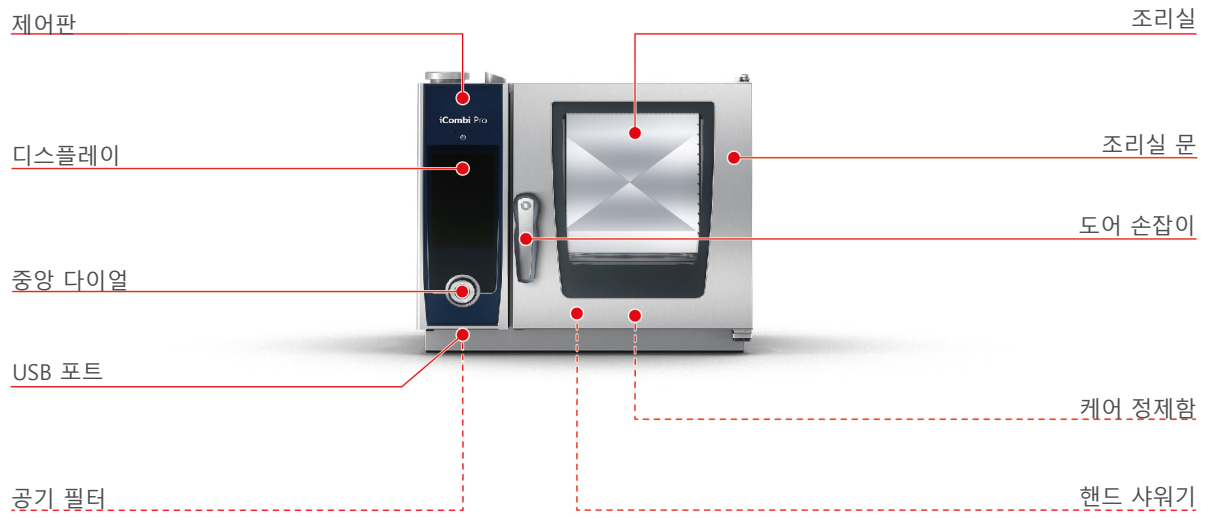
1.5.4 이미지

본 사용 설명서에 사용된 이미지는 실제 제품과 다를 수 있습니다.

1.5.5 기술적 업데이트

기술 발전에 따른 업데이트 내용이 있을 수 있습니다.

2 iCombi Pro



3 일반 안전 지침

본 제품은 안전하게 설계 되었으며, 규정에 따라 정상적으로 사용하시면 위험을 초래하지 않습니다. 본 제품의 올바른 취급 방법은 본 사용 설명서에 설명되어 있습니다(Tel. 1588-4503).

- 본 제품은 RATIONAL A/S 서비스를 통해서만 설치하십시오.
- 본 제품은 RATIONAL A/S 서비스를 통해서만 정비하십시오.
- 제품은 기술적으로 완벽한 상태를 유지하기 위해서는 연 1회 이상 공인 RATIONAL 서비스 파트너의 점검을 받아야 합니다.
- 본 제품 또는 RATIONAL A/S 서비스가 수행한 제품 설치를 변경하지 마십시오.
- 바닥 배수 필터를 제거하지 마십시오.
- 제품이 전반적으로 손상되었거나 연결 케이블이 손상된 경우 이를 사용하지 마십시오. 손상된 제품은 안전하지 않으므로 부상이나 화재를 유발할 수 있습니다.
- 조리실 문의 유리판이 파손되었을 경우 제품을 사용하지 마십시오. RATIONAL 서비스 파트너에게 연락하여 조리실 문의 유리판을 교체하십시오.
- 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
뜨거운 용기나 뜨거운 액체가 담긴 용기를 제품 위에 올려놓지 마십시오.
- 제품 근처에 쉽게 불이 붙거나 불에 탈 수 있는 물질을 절대 놔두지 마십시오.
- 본 제품은 주변 온도가 +5°C ~ + 40°C인 경우에만 사용하십시오.
- 제품 근처에 튀김기나 석쇠판과 같은 조리기기(열원)를 설치하지 마십시오.
- 가동 중에는 제품 주변의 바닥이 건조하고 미끄럽지 않아야 합니다.
- 사고 위험이나 제품 손상을 방지하기 위해 작업자의 정기적인 훈련 및 안전 교육이 꼭 필요합니다.
- 본 제품은 신체적, 감각적 또는 정신적 능력에 제한이 있거나 경험 또는 지식이 부족한 사람이 사용, 청소 또는 유지보수를 해서는 안 됩니다. 단, 안전에 책임이 있는 사람이 감독하며 제품의 위험성을 알려주는 경우에는 상관없습니다. 표면과 액세서리가 뜨거울 수 있으므로 감독 시 주의하십시오. 감독을 한다면 어린이가 청소나 유지 보수를 해서는 안 됩니다.

사용 전 안전 지침

- 본 제품의 최소 온도는 +5°C여야 합니다.
- 팬 휠 앞에 있는 에어 버플은 상단과 하단이 잠겨 있어야 합니다.
- 제품 안에 있는 "선반랙" 혹은 "이동식 트롤리"는 반드시 고정되어 있어야 합니다.
- 조리실에는 세제의 잔여물이 남아 있으면 안 됩니다.
- 제품을 오래 동안 사용하지 않다가 다시 작동시킨 경우에는 핸드 샤워기를 최소 10L 물로 행구십시오.
- 포장된 식품을 가열할 때는 포장재 제조업체가 지정한 설정만 사용해야 합니다.

제품 사용 중 안전 지침

- 다음과 같이 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하십시오:
 - 사용 중에는 조리실 문을 조심스럽게 여십시오. 뜨거운 김이 뿜어져 나올 수 있습니다.
 - 뜨거운 조리실에서 액세서리나 물건을 꺼낼 때는 개인 보호구를 착용하십시오.
 - 사용 중에는 제품의 제어판과 조리실 문의 손잡이만 만지십시오. 외부 표면은 60°C 이상으로 뜨거워질 수 있습니다.
 - 식재료가 든 용기는 들여다볼 수 있는 선반층에만 넣으십시오. 보이지 않는 상태에서 식재료를 제품에서 꺼낼 때 뜨거운 식재료가 넘칠 수 있습니다.
- 다음과 같이 화재 및 폭발 위험을 방지하십시오.
 - 쉽게 불이 붙는 액체(예: 와인처럼 알코올이 함유된 음료)는 제품에서 조리하지 마십시오. 이러한 액체들은 증발 시 스스로 불이 붙을 수 있습니다.
 - 그릴이나 구이를 할 경우에는 기름받이용 팬(일반팬)을 반드시 식재료의 아래에 끼우십시오.
- 다음과 같이 부적절한 액세서리 사용으로 인한 물적 손해를 방지하십시오:
 - RATIONAL-오리지널 액세서리만 사용합니다.
 - 훈연 조리를 하실 때는 라치오날 오리지널 액세서리 "VarioSmoker"만 사용합니다.
- 조리실에 이미 먹기 좋은 온도로 조리된 음식이 있을 경우에는 찬 음식을 넣으면 안 됩니다.
- 포장된 식품은 제조업체가 지정한 조리 기구 조건에서 서빙 온도만으로 데워야 합니다.

이동식 트롤리 또는 접시 트롤리(방켓용)를 이용할 경우 다음과 같이 부상을 방지하십시오.

- 턱이 있거나 지면이 고르지 않을 경우 이동식 트롤리 또는 접시 트롤리(방켓용)가 넘어지지 않도록 조심스럽게 밀어주세요.
- 지면이 고르지 않을 경우 이동식 트롤리 또는 접시 트롤리(방켓용)가 굴러가지 않도록 고정 브레이크를 걸어둡니다.
- 이동식 트롤리 또는 접시 트롤리(방켓용)를 제품에 밀어 넣거나 꺼낼 때는 반드시 이동식 트롤리를 제품에 고정시킵니다.
- 이동식 트롤리를 움직일 경우에는 용기 잠금장치를 반드시 잠그고 뜨거운 조리물이 든 용기는 팬덱개로 덮어준 다음 사용해주세요. 팬덱개를 사용하지 않고 운반할 경우, 뜨거운 식재료가 넘칠 수 있습니다(※ 화상 주의).

사용 후 안전 지침

- 사용하고 나면 항상 제품을 청소합니다.
- 조리실이 부식되는 것을 방지하기 위해 오랫동안 사용하지 않을 경우나 밤에 조리실 문을 조금 열어둡니다.
- 오랫동안 사용하지 않을 경우 제품의 수도, 전력 및 가스 공급을 차단합니다.
- 제품을 장기간 사용하지 않거나 이동할 때에는 미리 증기 발생기를 비웁니다.

3.1 가스 제품에 대한 안전 지침

- 다음과 같이 화재 위험을 방지하십시오:
 - 제품이 연통과 연결되어 있다면, 제품의 배기 파이프라인을 청소하기 위해 가스 설비공에게 정기적으로 연락해야 합니다. 해당 국가별 규정을 준수해야 합니다.
 - 배기관 위에 물건을 올려놓지 마십시오.
- 다음과 같이 치명적인 사고를 방지하십시오:
 - 제품을 사용하는 동안에는 항상 후드가 켜져 있어야 합니다. 이를 어길 경우, 연소 가스가 축적될 수 있습니다.
- 가스 냄새를 인지했을 경우 다음과 같이 올바르게 대처하십시오:
 - 전등 및 제품의 스위치를 누르지 말고 전기 콘센트에서 코드를 뽑지 말고 핸드폰이나 전화를 사용하지 마십시오. 불꽃이 생겨 폭발위험이 높아질 수 있습니다.
 - 창문과 문을 열고 신선한 공기로 환기를 시키십시오. 후드나 환풍기를 켜서 환기하려 하지 마십시오. 불꽃이 생겨 폭발위험이 높아질 수 있습니다.
 - 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.
 - 건물에서 나와 가스 공급업체나 소방서에 연락하십시오.

3.2 개인 보호구

- 제품을 이용해 조리할 때는 특히 열, 뜨거운 액체 또는 부식성 물질이 튀었을 때 작업 사고로 이어지지 않는 의류만 착용하십시오.
- 뜨거운 물체와 날카로운 판금 부품을 취급할 때는 안전하게 보호하기 위해 안전 장갑을 착용하십시오.
- 세척 작업 시 유지 보수제를 취급할 때는 안전을 위해 보안경과 밀착되는 화학물질용 안전 장갑을 착용하십시오.

3.3

4 제품 이용 방법

4.1 최초 시운전

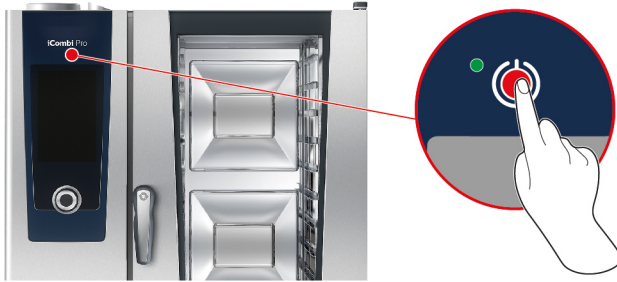
제품을 처음 작동시킬 때는 제품이 규정대로 RATIONAL 서비스 파트너를 통해 설치가 완료된 후에 가능합니다. 또한, 설치된 후에는 제품을 미리 작동테스트(시운전)를 진행하기 때문에 바로 사용하셔도 무관합니다. 설치에 관한 모든 정보는 같이 포함된 설치 매뉴얼을 참조하십시오.

제품을 이용해 처음 조리를 시작할 때,

1. 제품을 처음 작동시킬 때는 제품과 액세서리를 세척하십시오.

자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 관리 [▶ 87]

4.2 제품 켜기 및 끄기



제품 켜기(ON)

1. LED에 녹색불이 들어올 때까지 버튼을 길게 누르면 제품이 켜집니다:
- > 제품이 켜졌습니다. 시작 화면 [▶ 14]이 표시됩니다.

상수도 연결 없이 작동

참고

과열 및 제품 손상을 방지하기 위해 꼭 용수를 연결하고 작동하십시오.

용수를 연결하지 않고는 제품을 증기 모드나 콤비 모드로 사용할 수 없습니다. 건조한 고열을 사용하는 건열 모드만 사용할 수 있습니다. 설명된 조치는 제품의 과열과 가능한 손상을 방지하기 위해 필수적입니다.

물 없이는 영구적인 작동이 불가능합니다.

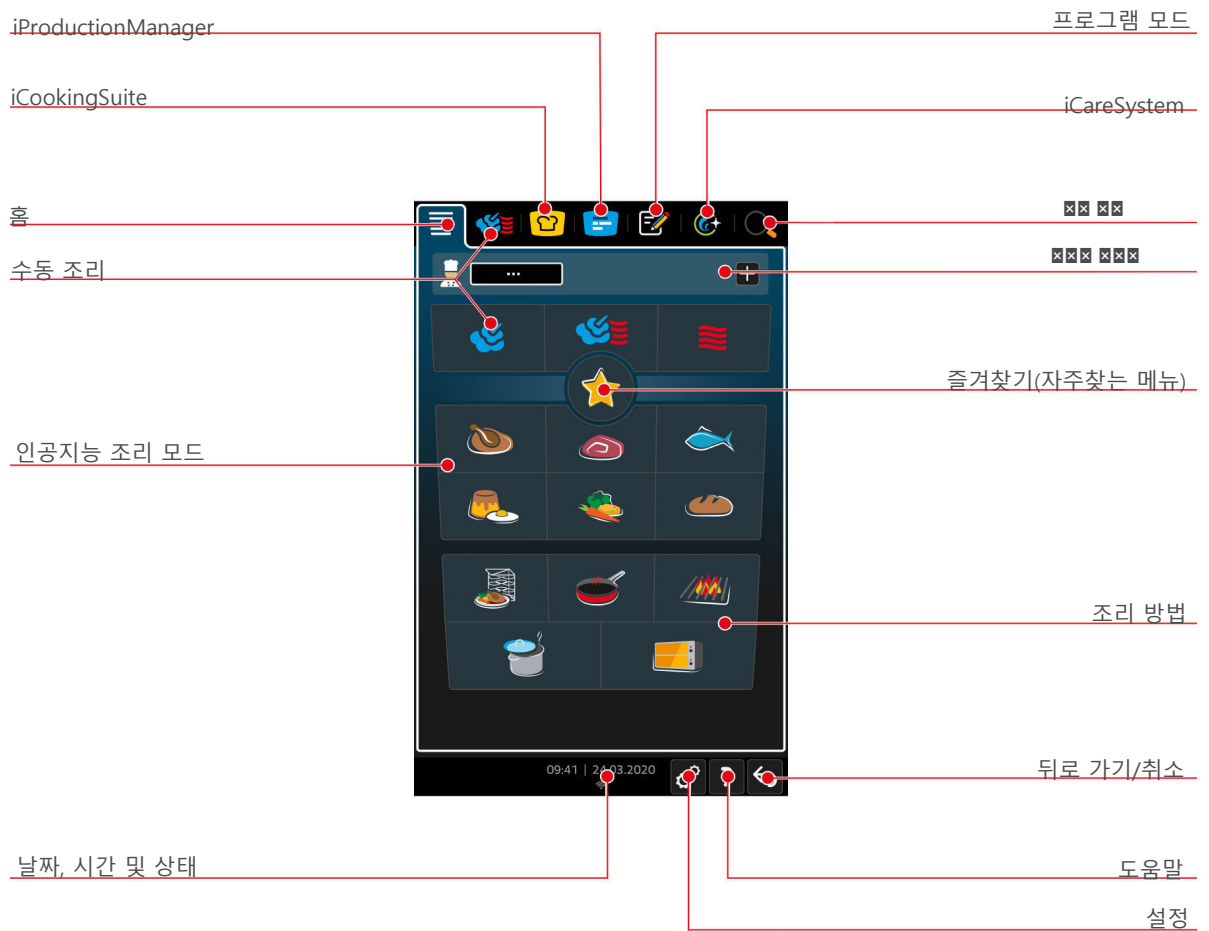
상수도를 연결하지 않고 제품을 작동시키면, 3리터 물을 조리실에 부으라는 메시지가 뜹니다. 바닥글에 다음 기호가 표시됩니다: . 다음 조건에서 급수 없이 임시 작동이 가능합니다:

1. 제품의 과열을 방지하기 위해 조리실 바닥에 3리터의 물을 붓습니다.
2. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다:
3. 최대 5시간 작동한 후에는 100°C 이하로 냉각하십시오.
4. 그런 다음 조리실에 3리터 물을 더 붓습니다.
5. 물을 다시 붓고 나면, 세척을 시작합니다.

제품 끄기(OFF)

1. 제품을 끄려면, LED가 주황색으로 켜질 때까지 이 버튼을 길게 누릅니다:
- > 제품을 정말 종료할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.
2. 제품을 끄려면 막대를 오른쪽으로 이동시킵니다.
- >> 제품이 꺼집니다.

4.3 시작 화면



- iProductionManager [▶ 39]
- 인공지능 조리 - iCookingSuite [▶ 21]
- 홈
 - 이 버튼을 누르면, 시작 화면으로 이동합니다.
- 수동 모드 [▶ 29]
- 즐거찾기(자주찾는 메뉴)
- 인공지능 조리 모드 [▶ 21]
 - 이 버튼들 중 하나를 누르면, 인공지능 모드에 편입된 모든 인공지능 조리 과정이 표시됩니다.
- 조리 방법
 - 이 버튼을 누르면, 조리 방법에 편입된 모든 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.
- 프로그램 모드 [▶ 49]
- 자동 세척 - iCareSystem [▶ 83]
- 날짜, 시간 및 상태 [▶ 14]
- 설정 [▶ 60]
- 제품 도움말 [▶ 91]
- 뒤로 가기/취소
 - 이 버튼을 누르면, 이전 화면으로 돌아갑니다. 이 버튼을 길게 누르면, 조리 과정이 취소됩니다.

또한

- 찾기 [▶ 91]

4.3.1 날짜, 시간 및 상태

항상 현재 날짜, 시간 그리고 다음의 포트 및 연결 상태를 볼 수 있습니다.



USB 메모리가 연결됨

이 기호는 USB 메모리나 USB 액세서리가 제품에 연결되어 있음을 나타냅니다.



네트워크 연결

이 기호는 라우터에 연결되어 있지만 인터넷에 연결되어 있지 않음을 나타냅니다.

이 기호는 제품이 로컬 영역 네트워크(LAN)에 연결되어 있음을 나타냅니다. 네트워크 오류가 발생하면 다음의 기호가 표시됩니다:



무선 연결

이 기호는 제품이 무선랜(WLAN)에 연결되어 있음을 나타냅니다. 연결 품질이 매우 양호한 상태입니다.

연결 품질이 저하되면 다음의 기호가 표시됩니다:

이 기호는 라우터에 연결되어 있지만 인터넷에 연결되어 있지 않음을 나타냅니다.

연결 오류가 발생하면 다음의 기호가 표시됩니다:



오류 메시지

이 기호는 디스플레이에 오류 메시지가 표시됨을 나타냅니다.



ConnectedCooking-연결

이 기호는 제품이 ConnectedCooking과 연결되어 있음을 나타냅니다. 제품이 ConnectedCooking과 연결되어 있다면 다음의 기호가 표시됩니다:



용수 연결

이 기호는 제품이 상수도에 연결되어 있음을 나타냅니다. 제품이 켜지만, 조리실에 물을 약 3리터 가량 부으라고 요청하는 메시지가 뜹니다.



에너지 최적화 활성화(옵션: 에너지 최적화 시스템 연결)

RATIONAL 제품은 선택 사항으로 에너지 최적화 시스템에 연결할 수 있는 인터페이스를 장착할 수 있습니다. 에너지 최적화 시스템에 의해 제품의 성능이 제한될 경우, 디스플레이 하단에 **e** 기호가 표시됩니다. **e** 기호가 보이지 않으면, 제품을 최대 성능으로 작동시킬 수 있습니다.

4.3.2 제품의 도움말



제품에서 도움말 선택하기

물음표 기호를 선택하면 제품에 내장된 도움말을 볼 수 있습니다. 여기서는 제품 조작방법이 디지털 형식으로 설명됩니다. 도움말은 상황에 따라 다르므로, 현재 화면 내용에 관한 도움말이 항상 먼저 표시됩니다. 또한 도움말 기능은 각 조리 과정에 대한 자세한 정보와 유용한 팁을 제공합니다.

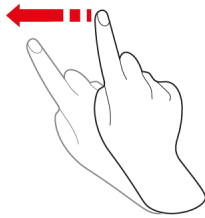
4.4 제품과의 상호 작용

4.4.1 손동작

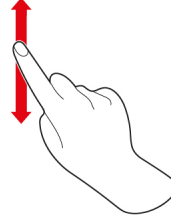
제품은 몇 가지 간단한 손동작으로 조작할 수 있습니다.



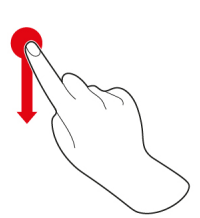
누르기



스вай프

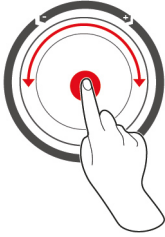


스크롤



드래그 앤 드롭

4.4.2 중앙 다이얼



손동작 [▶ 15] 대신 중앙 다이얼을 돌려 설정을 변경할 수 있습니다. 설정을 확인하려면 중앙다이얼을 누르면 됩니다.

4.5 최대 적재량

참고

지나친 적재량으로 인한 제품 손상

최대 적재량을 초과하면 제품이 손상될 수 있습니다.

- 여기에 표시된 최대 적재량 기준까지만 제품에 적재하십시오.

타입	최대 적재량[kg]	선반당 최대 하중
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 조리실 문 열기 및 닫기



조리실 문 열기

- 조리실 문의 손잡이를 오른쪽으로 돌립니다.
- 제품에 안전 도어 잠금 장치가 장착되어 있다면, 조리실 문의 손잡이를 왼쪽으로 먼저 돌린 다음 오른쪽으로 돌립니다.
- 조리실 문을 천천히 엽니다. **⚠주의! 열탕 화상 위험! 제품이 작동 중일 때 조리실 문을 열면 뜨거운 증기가 대량으로 뿜어져 나올 수 있습니다.**

>> 팬 휠이 멈춥니다.

조리실 문 닫기

- 조리실 문은 꺾 눌러서 닫습니다.

4.7 제품에 식재료 적재하기

⚠ 경고

깨진 유리로 인한 부상 위험

액세서리가 제품에 완전히 삽입되었는지 항상 확인하십시오. 그렇지 않으면 조리실 문을 닫을 때 내부 유리창이 깨져 다칠 수 있습니다.

참고

튀어나와 있는 액세서리

액세서리가 제품에 완전히 삽입되었는지 항상 확인하십시오. 그렇지 않으면 조리실 문을 닫을 때 내부 유리창이 깨질 수 있습니다.

1. 조리실 문을 여십시오.
 > 팬 휠의 브레이크가 활성화되면 팬 휠이 정지합니다.
2. 조리물을 제품에 밀어 넣습니다.
3. 조리물을 그릴하거나 구울 때는 흘러나오는 기름을 모을 수 있도록 조리물 아래에 용기를 밀어 넣습니다.
4. 조리실 문을 닫으십시오. 조리실 문이 완전히 닫혀 있고 조리실 문의 손잡이가 수직 위치에 있는지 확인하십시오. **참고! 15분 미만으로 정전되거나 제품이 꺼진 경우, 진행 중이던 프로세스는 중단된 시점부터 연이어 진행됩니다.**

1.60 m 이상 되는 최상단 선반층



지상부터 최상단 선반층까지의 높이가 1.60 m가 되도록 제품이 설치되었다면 동봉된 경고 표시를 여기에 부착해야 합니다.

4.8 중심 온도계 꽂기

다음은 "기본 중심 온도계(조리실 안)"와 밖에서 꽂을 수 있는 "USB 중심 온도계(옵션)"의 사용 방법에 대한 설명입니다. 수비드 USB 중심 온도계를 사용하면 수비드 백의 진공 상태를 유지하면서 수비드 조리 식품의 온도를 모니터링할 수 있습니다. 또한, 내부 중심 온도계가 없는 제품 유형의 경우 외부 USB 중심 온도계를 사용할 수 있습니다.

⚠ 주의

뜨거운 중심 온도계

안전한 오븐장갑을 끼지 않고 뜨거운 중심 온도계를 만지면 화상을 입을 수 있습니다(※ 화상주의).

1. 뜨거운 중심 온도계를 이용할 때는 항상 안전한 오븐장갑을 착용하십시오.

⚠ 주의

뾰족한 중심 온도계

중심 온도계를 조심스럽게 다루지 않으면 중심 온도계의 뾰족한 탐침에 의해 부상위험이 있습니다. 특히 수비드 USB 중심 온도계의 경우가 그렇습니다.

1. 뜨거운 중심 온도계를 이용할 때는 항상 안전한 오븐장갑을 착용하십시오.
2. 수비드 USB 중심 온도계를 측면의 보관 틀에 꽂습니다.

참고

중심 온도계 조리실 밖에 걸어 두기

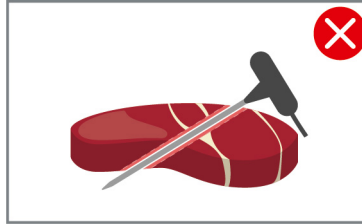
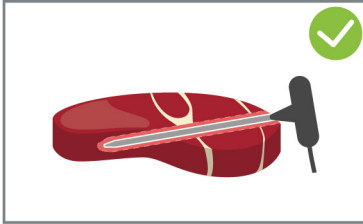
사용 후 중심 온도계를 지정된 보관함에 꽂아 놓지 않으면 중심 온도계가 손상될 수 있습니다.

1. 중심 온도계는 사용 후 지정된 선반 랙의 보관 틀에 꽂아 두십시오.

팁

- 정기적으로 아주 얇거나 액체 상태의 식재료를 준비한다면, 지지대(선택 사항)를 이용하시는 것이 좋습니다. 중심 온도계를 지지대에 먼저 꽂은 다음 제품에 꽂으십시오.
- 중심 온도계의 온도가 설정한 중심 온도보다 높으면 중심 온도계를 핸드 샤워기로 식히십시오.

육류(예: 스테이크)

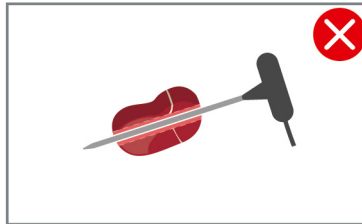
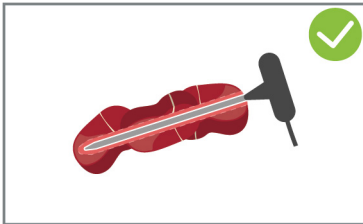


1. 중심 온도계를 조리물에 손잡이 끝까지 비스듬히 꽂아 스테인리스 스틸 탐침이 조리물에 깊숙이 꽂히도록 합니다.

큰 덩어리 육류(예: 구이)

1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다.

작은 조리물(예: 굴라쉬)



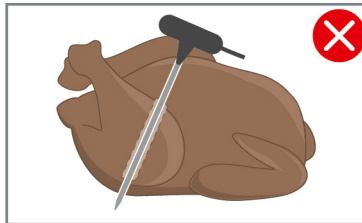
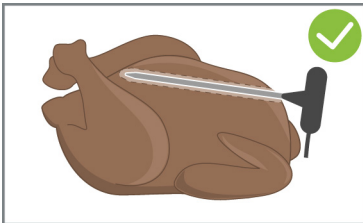
1. 중심 온도계의 탐침 부분이 식재료에 모두 닿도록 중심 온도계를 꽂아주세요.

크기가 다양한 식재료 (혼합적재 기능)

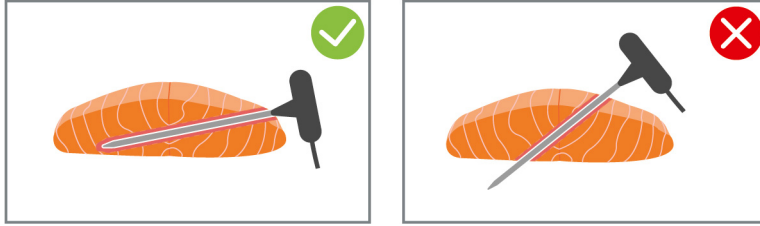
1. 먼저 작은 조각의 조리물에 중심 온도계를 꽂습니다.
2. 원하는 중심 온도에 도달하면 작은 조각의 식재료에서 중심 온도계를 빼내고 식재료를 조리실에서 꺼냅니다.
3. 그런 다음 동시에 적재했던 큰 식재료에 중심 온도계를 꽂고, **옳게 꽂기** 옵션으로 조리를 계속 진행합니다.



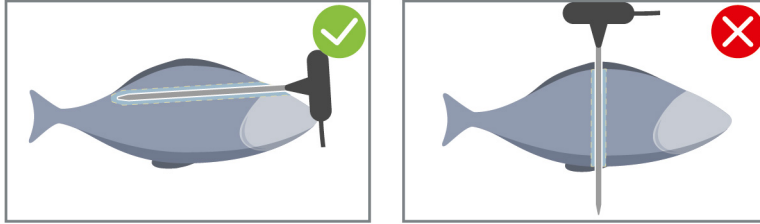
통닭



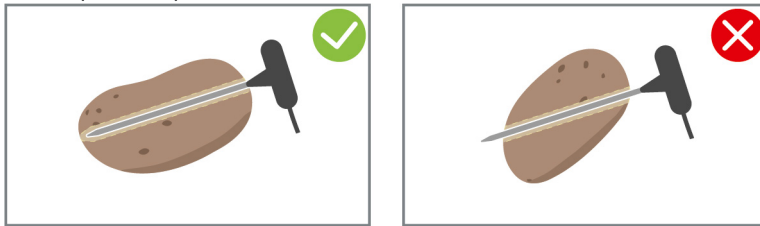
1. 중심 온도계를 가슴살 필레의 가장 두꺼운 부위에 손잡이 끝까지 꽂되 늑골에 너무 가까이 꽂지 마세요. 중심 온도계의 탐침이 닭의 복강으로 튀어나오지 않도록 주의하십시오. 중심 온도계를 닭다리에 꽂지 마십시오.

생선 필레

1. 중심 온도계를 조리물에 손잡이 끝까지 비스듬히 꽂아 스테인리스 스틸 탐침이 조리물에 깊숙이 꽂히도록 합니다.

통생선

1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다. 중심 온도계의 탐침이 생선의 복강으로 튀어나오지 않도록 주의하십시오.

채소류(예: 감자)

1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다.

스프, 소스, 디저트(액체와 같은 조리)

1. 중심 온도계는 액체에 완전히 잠기도록 GN용기(팬) 속에 넣습니다.
2. 액체를 저을 때도 중심 온도계를 GN 용기 속에 그대로 두십시오.

제빵류

1. 베이커리 조리 시 많이 부풀어 오르는 빵종류일 경우, 식재료 가운데에 수직으로 중심 온도계를 꽂습니다. 이를 위해 지지대(선택 사항)를 사용하십시오.

중심 온도계가 인식되지 않을 경우

✓ 다음의 기호가 표시됩니다:

1. 본 사용설명서에 기재된 내용 그대로 중심 온도계를 꽂으십시오.
2. 인식이 되었는지 확인하십시오.

>> 조리 과정이 올바르게 실행됩니다. 인식이 올바르게 되지 않은 경우, 조리 과정이 중단되고 새롭게 시작되어야 합니다. **저온 조리**와 같은 일부 조리 과정은 오류에도 불구하고 계속 실행됩니다.

중심 온도계 빼내기

1. 식재료가 원하는 조리결과에 도달하면, 먼저 식재료에서 중심 온도계를 빼냅니다.
2. 중심 온도계를 세척 후에 지정된 보관틀에 꽂아 둔 다음 조리실에서 식품을 꺼냅니다.

4.9 핸드 샤워기 사용하기

본 제품은 옵션으로 핸드 샤워기를 장착하지 않을 수 있습니다.

⚠ 주의

핸드 샤워기 및 핸드 샤워기에서 나오는 뜨거운 물은 60°C가 넘을 수 있습니다.

가열된 부품을 만지거나 뜨거운 물에 닿으면 데일 수 있습니다.

1. 뜨거운 중심 온도계를 이용할 때는 항상 안전 장갑을 착용하십시오.

⚠ 주의**수도관에 세균 형성**

핸드 샤워기를 매일 사용하지 않을 경우에는 수도관에 세균이 생길 수 있습니다.

1. 핸드 샤워기로 매일 아침, 저녁 10초간 물을 뿜어내십시오.

참고**핸드 샤워기의 부적절한 취급**

핸드 샤워기를 사용 가능한 최대 호스 길이 이상으로 잡아당기거나 호스를 갑자기 잡아당기면, 핸드 샤워기의 자동 리턴 기능이 손상될 수 있습니다. 그렇게 되면 핸드 샤워기가 더는 자동으로 되감아 지지 않습니다.

1. 핸드 샤워기를 사용 가능한 최대 호스 길이 이상으로 잡아당기지 마십시오.

참고

핸드 샤워기는 조리 공간을 식히는 용도로는 적합하지 않습니다.

조리실을 핸드 샤워기로 냉각하면 조리실, 에어 배플 또는 조리실문의 유리판이 손상될 수 있습니다.

1. 조리실은 쿨다운 기능으로만 냉각하십시오.

1. 핸드 샤워기를 고정 위치에서 최소 20cm 잡아당깁니다.
2. 핸드 샤워기의 호스를 단단히 잡습니다.
1. 핸드 샤워기의 레버를 누릅니다. 레버를 세게 누를수록 물 분사가 더 세집니다.
2. 사용 후에는 핸드 샤워기가 천천히 하우스 안으로 되감아지게 합니다. **⚠ 주의!** 핸드 샤워기를 하우스 안으로 되감기 전에 호스가 깨끗한지 확인하십시오.

4.10 선반 랙 떼어내기

1. 오른쪽 선반 랙 가운데를 잡고 위쪽으로 밀어줍니다.
2. 선반 랙을 빼서 조리실 밖으로 꺼냅니다.
3. 왼쪽 선반 랙을 들어 올려서 조리실 안쪽으로 돌립니다.
4. 선반 랙을 위쪽으로 눌러 조리실 밖으로 꺼냅니다.

5 인공지능 조리 – iCookingSuite



iCookingSuite는 iCombi Pro의 인공지능조리입니다. 어떤 메뉴를 어떤 조리방식으로 조리할지 선택합니다. 이 선택을 바탕으로 이상적인 조리 결과를 얻을 수 있는 다양한 조리 과정이 제시됩니다. 필요한 경우 조리 설정을 이용하여 겉면색감 단계, 익힘 단계를 원하는대로 조정할 수 있습니다. 제품의 도움말에서도 다양한 국제 응용 사례를 볼 수 있습니다. 이를 도움말에서 직접 선택할 수 있습니다.

조리 과정이 진행되는 동안, 조리실 온도, 습도, 팬 속도 및 조리시간과 같은 모든 중요한 조리 설정은 원하는 조리 결과에 도달하도록 정기적으로 조절됩니다. 필요한 경우에는 조리 중에도 조리 과정에 개입하여 원하는 조리 결과를 바꿀 수 있습니다. 즉, 이 기능은 조작이 매우 간단하고 컨트롤하거나 모니터링할 필요가 없습니다. 따라서 시간, 식재료 및 에너지가 절약되고 표준화되고 탁월한 요리 품질이 보장됩니다.



5.1 작동 모드 및 조리 방법

사용할 수 있는 조리 모드는 다음과 같습니다:

- 가금류 🍗
- 육류 🥩
- 생선류 🐟
- 달걀 및 디저트 요리 🍮
- 채소 및 곁들임 요리 🥬
- 베이커리 🍞
- 피니싱(마무리) 🍰

다음과 같은 조리 방법을 사용할 수 있습니다:

- 끓이기 🍲
- 구이 🔥
- 굽기(베이킹) 🍞

- 그릴

각 조리 모드에는 별도의 인공지능 모드 조리 과정이 저장되어 있습니다. 이 조리 과정에는 문화적인 식습관이 반영되어 있으며, 이는 국가별 메인 요리 [▶ 66] 및 국가별 기타 요리 [▶ 66]에서 설정할 수 있습니다.

5.2 지능적인 식재료 조리

5.2.1 인공지능 조리 과정 불러오기

인공지능 조리 과정은 2가지 방법으로 불러올 수 있습니다:

- iCookingSuite을 통해
- 프로그램 모드 [▶ 49]를 통해

iCookingSuite

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

> iCookingSuite에서는 인공지능 모드 조리 과정을 3가지 유형으로 불러올 수 있습니다:

- 원하는 모드를 선택합니다(예: **채소와 곡류 요리**).
- 원하는 조리 방법을 선택합니다(예: **그릴**).
- 원하는 모드와 원하는 조리 방법을 선택합니다.

선택을 하고 나면 해당하는 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.

프로그램 모드

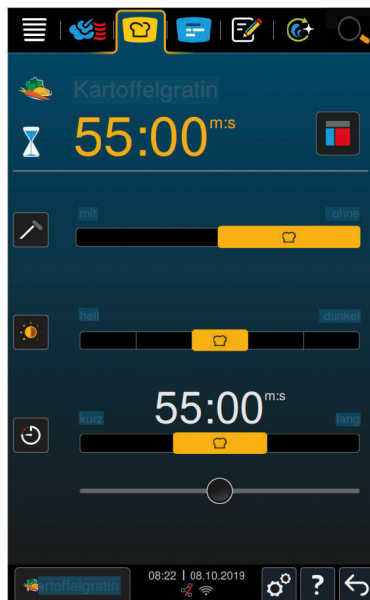
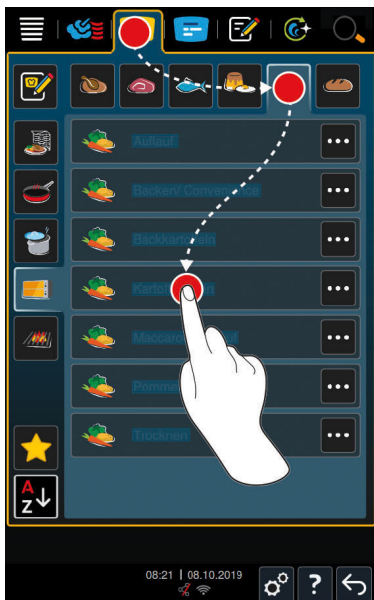
1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

2. 이 버튼을 누르십시오: 

> 저장된 모든 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.

5.2.2 조리가 시작합니다

예를 들어 **감자 그라탕** 조리 과정을 바탕으로, 조리 과정이 어떻게 진행되는지 제시됩니다. 모든 인공지능 조리 과정은 다양한 조리 조건과 조리 단계의 이상적인 조리 순서로 원하는 조리 결과물을 내놓는다는 점에 유의하십시오.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

2. 이 버튼을 누르십시오: 

3. 이 버튼을 누르십시오: **감자 그라탕**

> 조리 과정이 시작되며 조리실이 저장된 습도로 예열됩니다.

4. 조리 조건 기능을 이용하여 원하는 조리 결과를 설정합니다. [▶ 24] 조리 조건에는 중심 온도, 갈색 정도, 시간 등이 있습니다.

- > 잠시 후 Cockpit [▶ 28]의 표시가 바뀝니다.
- > 설정된 습도에 도달하면, 식재료를 적재합니다.
- 5. 기기에 적재하십시오.
- 6. 조리실 문을 닫으십시오.
- > 조리 과정을 계속 실행합니다.
- 7. 제품이 요청하는 대로 진행합니다.
- > 조리 시간이 경과하거나 중심 온도에 도달하면, 조리가 완료되었다고 부저음이 울립니다.
- 8. 원하는 대로 조리가 되었다면, 식재료를 조리실에서 꺼냅니다.
- 9. 원하는 대로 조리가 되지 않았다면, 제시된 옵션 중 하나로 조리 과정을 계속 실행하십시오.
- 10 조리 과정을 종료하고 싶다면, '뒤로 가기' 버튼을 길게 누릅니다.

5.2.3 시작 시간 예약

시작 시간 예약 기능을 이용하면 조리 과정의 시작 시간을 분 단위로 설정할 수 있습니다. 이를 통해 야간 전기 또는 가변 전기 요금을 이용하고 제품을 하루 24시간 최적으로 사용할 수 있습니다.

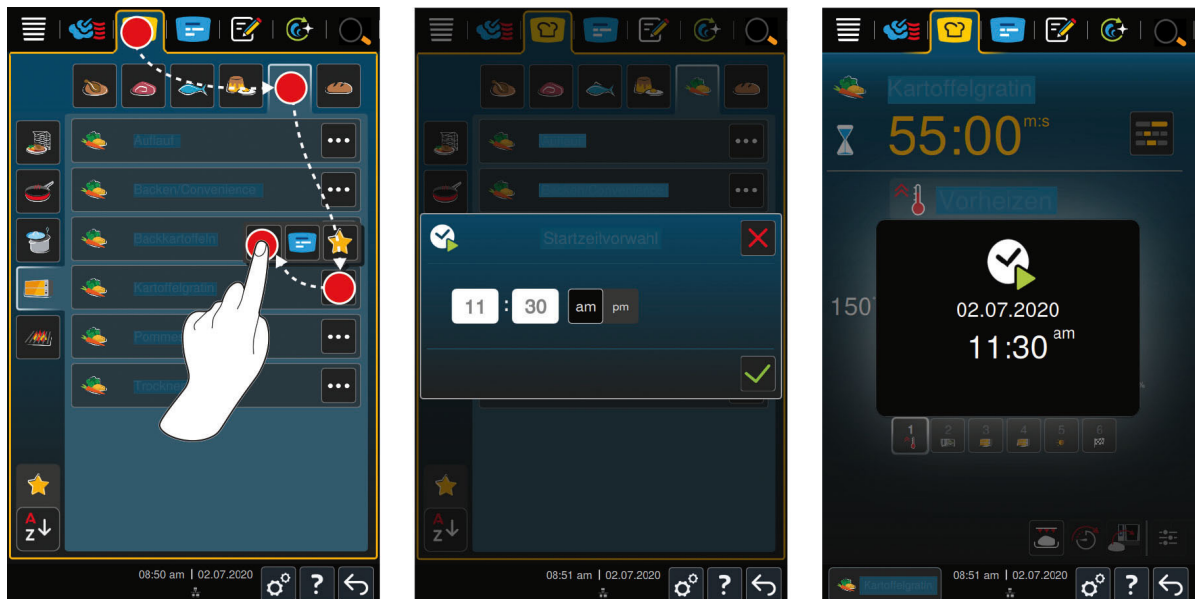
⚠ 경고

조리물을 가열하지 않는 조리실에 너무 오래 놔두면, 세균이 번식할 수 있습니다.

세균이 번식한 식품은 음식 감염이나 중독을 일으킬 수 있습니다.

1. 식품을 너무 오래 조리실에 놔두지 마세요.

이 장에서는 감자 그라탕 조리 과정을 예로 들어 시작 시간 예약 설정 방법을 보여줍니다.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 🍽
2. 이 버튼을 누르십시오: 🥕
3. 감자 그라탕 조리 과정 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: ...
4. 이 버튼을 누르십시오: ⌚
5. 시작 시간을 입력합니다.
6. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: ✓
 - > 조리 과정의 조리 조건이 표시됩니다. 조리 결과를 원하는 대로 조정할 수 있습니다. 잠시 후 시작 시간 예약이 활성화되었다는 메시지가 뜹니다.
7. 기기에 적재하십시오.
8. 조리실 문을 닫으십시오.
- >> 조리 과정이 설정한 시간에 시작됩니다. 시작 시간 예약을 취소하려면, 이 버튼을 길게 누르면 됩니다: ⬅

5.3 조리결과 설정하기

어떤 조리 과정을 선택하는가에 따라 다양한 조리 조건과 기능이 표시됩니다. 조리 과정은 최적의 조리 결과를 얻을 수 있도록 해당 국가 표준 설정을 이용합니다. 이 조리 조건은 간단한 손동작 [▶ 15] 또는 중앙 다이얼 [▶ 16]로 원하는 결과에 맞출 수 있고 추가 기능을 선택할 수도 있습니다. 이 설정에 따라 조리 과정이 달라집니다. 이 조리 과정은 Cockpit에서 언제든지 확인할 수 있습니다. 이 경과는 Cockpit [▶ 28]에서 언제든지 지켜볼 수 있습니다.

5.3.1 조리 조건

참고

겉면을 아주 살짝만 굽는 경우에도 조리 과정이 있습니다(예: 육류 로스트). 이런 경우 "겉면 굽기 없음" 옵션을 선택하면 됩니다.



겉면 굽기 단계

이 조리조건으로 식재료 겉면 굽기정도를 설정합니다. 원하는 겉면 굽기 단계를 선택합니다. 예를 들어 진한 겉면 굽기와 짧은 조리 시간을 선택하면 조리 손실이 적습니다. **없음**을 선택하면, 조리 과정이 **겉면 굽기**를 건너 줍니다. 작거나 이미 겉면이 구워진 생선 조각을 익히고만 싶다면, **없음**을 선택하십시오.

조리 과정이 끝날 때 쫄면 식재료를 바삭하게 굽고 싶을 경우, 낮은 겉면 굽기 단계를 선택하십시오.

매우 높은 온도로 겉면 굽기를 하면, 식재료 겉면의 굵은 확실히 죽습니다. 식재료는 낮은 중심 온도로도 위생적으로 조리됩니다.



겉면 색깔(브라우닝)

이 조리 조건은 식재료 겉면 색깔 정도를 설정합니다. 겉면 색깔을 원하는 대로 조절하기 위해 단계를 선택합니다. 조미료, 허브 또는 페이스트로 양념된 식재료의 경우 더 빨리 그리고 더 진하게 색이 납니다. 이 경우 낮은 단계의 겉면 색을 선택하십시오.



식재료 두께

이 조리 조건은 식재료가 얇은지 또는 두꺼운지 설정합니다. 두께가 2 cm 이하인 식재료의 경우 **중심 온도계 사용 안 함**을 선택합니다. 두께가 2cm 이상인 식재료의 경우 **중심 온도계 이용**을 선택합니다.



식재료 크기

이 조리 조건은 식재료의 크기를 설정합니다.

- 53g 이하인 달걀은 **소형**을 선택합니다. 64g 이상인 달걀은 **대형**을 선택합니다.



조리실 습도

이 조리 조건으로 조리실 내부 습도를 설정합니다.

조리물 피니싱을 원한다면 다음의 설정을 선택하십시오.

단계	적합한 조리물
단계 1 - 건조함	수분이 추가로 필요하지 않은 음식(예 : 튀김옷을 입힌 식재료 또는 감자튀김).
단계 2	약간의 수분이 추가로 필요한 음식(예: 찐 채소).
단계 3	동시에 다양한 음식을 조리하고 싶은 경우.
단계 4 - 습함	많은 수분이 필요한 조리 (예 : 밥짓기, 삶은달걀 등) ※삶은 달걀의 경우 물이 필요하지 않습니다.



조리실 온도

조리실 내부 온도는 이 조리 조건으로 설정합니다.

- 설정된 조리실 온도에 도달하기 위해 발열체가 활성화되면, 다음의 기호가 표시됩니다: 🔥
- 설정된 조리실 온도에 도달하면, 다음의 기호가 표시됩니다: 🌡️

설정된 조리실 습도가 초과되면 조리실이 제습됩니다.

- 이 버튼을 길게 누르십시오:
 - > 10초 후 현재 조리실 온도가 표시됩니다.
- 설정한 조건값으로 되돌아 가려면 버튼에서 손을 땁니다.



조리시간

이 조리 조건은 식재료를 원하는 결과 또는 원하는 익힘 정도에 도달하는 시간을 설정합니다. 조리 과정 중에도 사용자가 설정한 대로 중단 없이 제품을 작동시킬 수 있습니다. 그때 연속 모드를 사용하시면 됩니다. 그러기 위해서 연속모드를 실행시켜야 합니다.

1. **연속**이라고 표시된 단계를 선택합니다.

조리 시간을 설정한 경우에는 **중심 온도**는 추가로 설정할 수 없습니다.



중심 온도계

이 조리 조건은 식재료를 조리하는 데에 중심 온도계를 사용할지 여부를 설정합니다. 그런 다음 원하는 식재료의 중심 온도를 설정합니다. 두께가 2 cm 이상인 식재료의 경우 중심 온도계를 이용하는 것이 좋습니다.



중심 온도

이 조리 조건으로 조리물의 중심 온도 또는 익힘 정도를 설정합니다.

중심 온도를 설정할 때는 귀하가 계신 지역에서 해당 식품에 적용되는 위생 규정에 유의하십시오.

익힘 정도

이 조리 조건은 식재료의 익힘 정도를 설정합니다. 각 익힘 정도에 원하는 중심 온도가 할당됩니다. 식재료를 낮은 온도로 조리하고 싶다면, 보온 시간 t와 결합하여 중심 온도를 다른 조리 방법보다 최대 10°C 까지 낮게 합니다. 가금류를 조리할 때는 항상 중심 온도를 72°C 이상으로 설정합니다. 해당 국가의 HACCP 규정을 준수하십시오.



Delta-T-조리

이 조리 조건은 식재료를 조리실 온도와 중심 온도 간의 일정한 온도 차이로 조리합니다. 조리실 내부 온도가 중심 온도와 일정한 온도 차이로 천천히 높아짐으로써 식재료가 부드럽게 조리됩니다. 조리손실도 최소화됩니다. 온도 차이는 5°C~ 60°C로 설정할 수 있습니다. 그런 다음 원하는 중심 온도를 설정해야 합니다.

조리실 온도와 중심 온도 간의 차이가 적을수록, 식재료가 부드럽게 조리됩니다. 조리실 온도와 중심 온도 간의 차이가 클수록, 식재료가 더 빨리 조리됩니다.



조리 속도

조리실 온도 제어는 이 조리 파라미터로 설정합니다. **젠들**을 선택하면 조리물을 약한 온도에서 장시간 조리합니다. **보통**을 선택하면 조리물을 높은 온도에서 단시간 내에 조리합니다. **참고!** **젠들**을 **보통**으로 바꾸면 조리 과정이 빨라질 수 있습니다.

5.3.2 추가 기능



조리실 습도

이 추가 기능으로 조리실 습도를 설정합니다. 습도는 2단계로 설정할 수 있습니다. 선택한 단계가 높을수록 조리실 내 수분이 더 많아지고 습도 수준이 전체 조리 과정에 걸쳐 높아집니다.

수분이 추가로 필요하지 않은 식재료를 조리할 경우 이 버튼을 누릅니다:  그러면 조리실에 수분이 추가로 공급되지 않습니다.



발효

이 추가 기능으로 최적 조리실 온도에서 식재료를 발효시키십시오. 이는 5단계로 설정할 수 있습니다. 높은 단계를 선택했을 경우 식재료가 더 오랫동안 조리됩니다. 식재료를 발효단계 없이 조리하고 싶다면 이 버튼을 누릅니다: 



플래시 스팀

이 추가기능을 이용하면 베이커리 시작 시 조리실에 수분이 공급됩니다. 식재료 표면이 적셔지고 증기가 응축되며 식재료껍질 표면은 바삭거리고 최적의 오븐 스프링이 나타납니다. 선택한 단계가 높을수록 조리실에 더 많은 수분이 공급됩니다. 식재료 조리 시 플래시 스팀 없이 조리하고 싶다면 이 버튼을 누릅니다: 



팬 속도

이 추가 기능으로 팬 회전의 속도를 설정합니다. 속도는 2단계로 설정할 수 있습니다. 선택한 단계가 높을수록, 공기 속도가 빨라집니다. 작고 민감한 식재료일 경우에는, 낮은 단계를 선택합니다.

5.3.3 요청



중단

실행 중인 모든 조리 과정이 중단됩니다.



식재료 적재

식재료를 적재합니다.



확인

조치를 확인해 달라는 표시입니다.



붓칠하기

식재료에 붓칠하라는 표시입니다(예: 베이커리 조리 시 달걀물 바르기).



칼집내기

식재료에 칼집을 내라는 표시입니다(예: 돼지 껍데기 또는 빵류).



중심 온도계 다시 꽂기

중심 온도계를 식재료에 다시 꽂으라는 표시입니다.



식재료에 꽂힌 중심 온도계

중심 온도계를 식재료에 다시 꽂으라는 표시입니다.



칼집넣기

식재료가 익었는지 찢어보라는 메시지가 표시됩니다(예: 바삭바삭한 돼지고기).



채우기

용기에 액체를 채우라는 표시입니다(예: 스투 요리의 경우).



혼합하기

식재료를 잘 섞으라는 메시지가 표시됩니다(예: 토토포스).

5.3.4

정보

조리 과정 중에 제품이 어떤 조리 단계를 실행 중인지를 보여줍니다(실시간 조리).



예열하기

조리 과정 중에 제품이 어떤 조리 단계를 실행 중인지를 보여줍니다.



잔여 시간

조리 과정이 종료되려면 표시된 잔여시간(남은 조리시간) 이 지나야 합니다.



조리 과정 종료

조리 과정이 완료되었습니다.

5.3.5

옵션

조리 과정을 시작하면 사용 가능한 모든 옵션이 표시됩니다. 옵션인 **표면을 바삭하게 굽기** 및 **보온**은 조리 과정이 작동하는 즉시 선택할 수 있습니다. 옵션인 **중심 온도 프로브 이동**, **새 일회분**, **다음으로 시간 조절** 및 **서빙 온도로 가열** 등은 조리 과정이 끝나면 선택할 수 있습니다.



보온

이 옵션은 조리실 내부 습도 또는 식재료 중심온도가 일정 시간동안 유지되는 기능입니다. 이 옵션을 선택하면, 식재료가 사전 설정된 조리실 내부 온도 또는 중심 온도로 최대 24시간 동안 유지됩니다. 이를 통해 오버쿡되는 것을 방지합니다. 조리 손실을 최소화하려면 식재료를 **보온** 옵션으로 조리실 내부에 보온해 두는 것이 좋습니다.

일부 조리 과정(예: 저온요리)에서는 **보온** 옵션이 마지막 조리 단계이므로, 조리가 완료되면 자동으로 보온이 시작됩니다. 다양한 크기의 식재료를 조리하려면, 모든 식재료가 원하는 중심 온도에 도달하도록 보온 단계를 계획하십시오.

잘 숙성된 육류 또는 얇거나 작은 고기 조각 같은 식재료는 **보온** 옵션으로 조리실 내부에 너무 오래 보관하시면 안 됩니다. 특히 얇고 숙성되지 않은 육류인 경우 질감이 매우 질겨질 수 있습니다.

1. 옵션 **보온**의 조리 조건을 변경하려면 이 버튼을 누릅니다: 
2. 조리 조건을 원하는 대로 조정합니다.

>> 조리 과정이 끝나면 자동으로 조리 단계 **보온**이 시작됩니다.



옴겨 꽃기 (중심 온도계)

중심 온도계를 이용하여 다양한 크기의 식재료를 조리할 때 이 옵션을 사용해 보세요.

1. 설정한 중심 온도에 도달하면 조리실 문을 엽니다.
2. 중심 온도계를 부피가 두꺼운 식재료에 꽃습니다.
3. 작고 얇은 식재료는 조리실에서 꺼냅니다.
4. 조리실 문을 닫으십시오.
5. 이 버튼을 누르십시오: 

> 중심 온도를 설정할 수 있는 창이 나타납니다.

6. 원하는 중심 온도를 선택합니다.

>> 설정한 시간은 몇 초 후에 자동으로 적용됩니다.

모든 식재료가 원하는 중심 온도에 도달할 때까지 이 단계를 반복합니다(순서 : 얇은식재료 → 중간식재료 → 두꺼운식재료).



새로운 식재료

이 옵션을 이용하여 제품에 새로운 식재료를 적재하고, 정해진 조리 과정을 계속 진행합니다.

요청에 따라 먼저 제품을 비운 뒤 다시 적재합니다. 제품에 새로운 식재료를 적재한 후 조리실 문을 닫으면 조리 과정이 계속 진행됩니다.



다음으로 시간 조절

이 옵션을 이용하면 조리 과정이 일정한 시간 동안 계속 진행됩니다. 조리과정이 끝날 때 이 옵션을 선택하면 지속해야 할 시간을 설정할 수 있는 창이 나타납니다.

1. 원하는 조리 시간을 선택합니다.

>> 설정한 시간은 몇 초 후에 자동으로 적용됩니다.

Cockpit(콕핏)에서 다시 조리 매개변수로 이동하면 색상이 흐린 회색으로 변합니다. 조리 매개변수를 변경할 수 없습니다. 설정된 시간이 경과한 후에는 제품 조리실 내부를 비우거나 조리 과정 옵션을 이용하여 계속 조리합니다.



껍질 바삭하게 굽기

이 옵션을 이용하면 식재료가 바삭하게 조리되어, 바삭한 껍질이 생기고 고소한 향이 납니다.

혼합 적재일 경우, 바삭하게 조리하고 싶지 않은 식재료일 경우에는 조리실에서 꺼냅니다. 그런 다음 **바삭하게 하기** 옵션을 시작합니다.

아래 기름받이용 팬에 액체 기름이 많이 생겼다면, **바삭하게 하기** 옵션을 시작하기 전에 기름받이용 팬을 꺼냅니다. 기름받이용 팬을 꺼내야 껍질을 바삭하게 굽는 동안 연기가 나는 것을 방지할 수 있습니다.

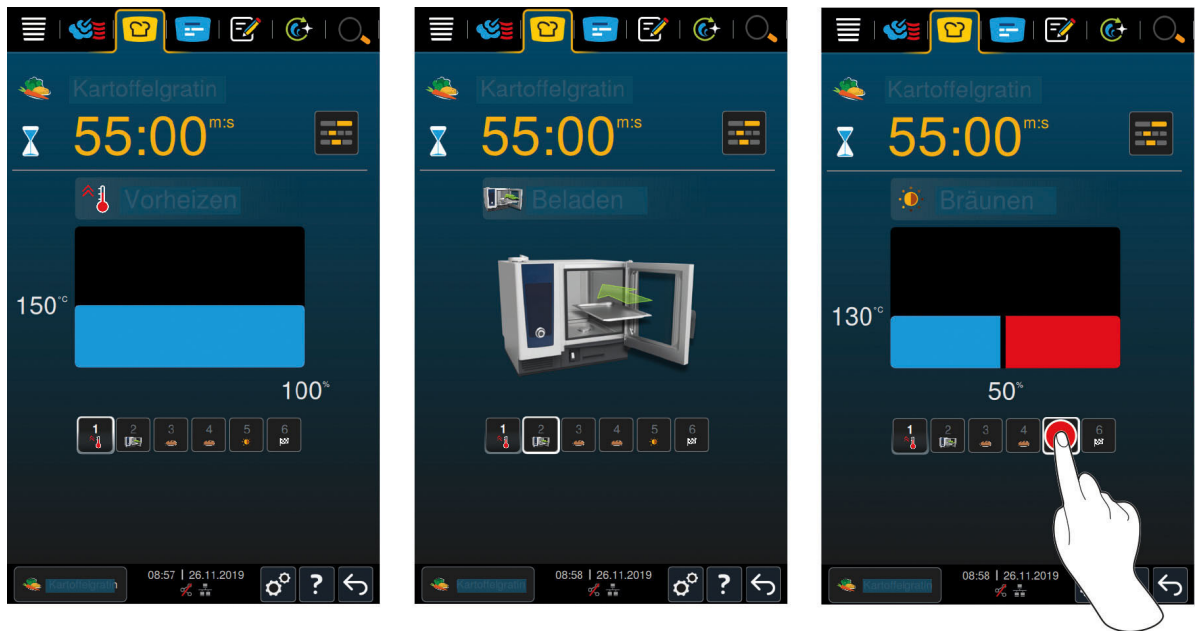
조리가 완료된 후, 겉면 색감을 조금 더 진하고 껍질을 바삭하게 조리하고 싶으시면 **시간 추가** 옵션을 선택합니다. 식재료를 얼마동안 더 바삭하게 조리할 수 있는지 설정할 수 있습니다.

선풍색을 띄고 있는 식재료는 껍질을 바삭하게 굽는데는 적절하지 않습니다. 높은 온도 설정으로 인해 회색 테두리가 생길 것입니다.

1. **바삭하게 하기** 옵션의 조건을 변경하려면, 이 버튼을 길게 누릅니다: 
2. 조리 조건을 원하는 대로 조정합니다.

>> 조리 과정이 끝난 후 조리 단계 **껍질을 바삭하게 굽기**가 자동으로 시작됩니다.

5.4 지능형 조리 과정 모니터링



인공지능 모드 조리과정을 시작하면, 짧은 시간 내에 디스플레이가 Cockpit(cockpit)으로 이동합니다. 이 부분에는 모든 인공지능 모드의 조리 과정이 표시되며 단계별로 진행됩니다. 현재의 조리 과정이 단계별로 표시됩니다. 앞으로 실행될 조리 과정은 흐린 회색으로 표시됩니다. 해당 조리 단계가 끝나면, 자동으로 다음 단계가 표시됩니다.

5.5 지능형 조리 과정 취소하기



1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 
 - > 조리 과정이 취소됩니다. 시작 화면이 표시됩니다.

5.6 지능형 조리 과정 정렬하기

iCookingSuite에서는 인공지능 모드 조리 과정을 알파벳 순이나 사용 빈도에 따라 정렬할 수 있습니다.

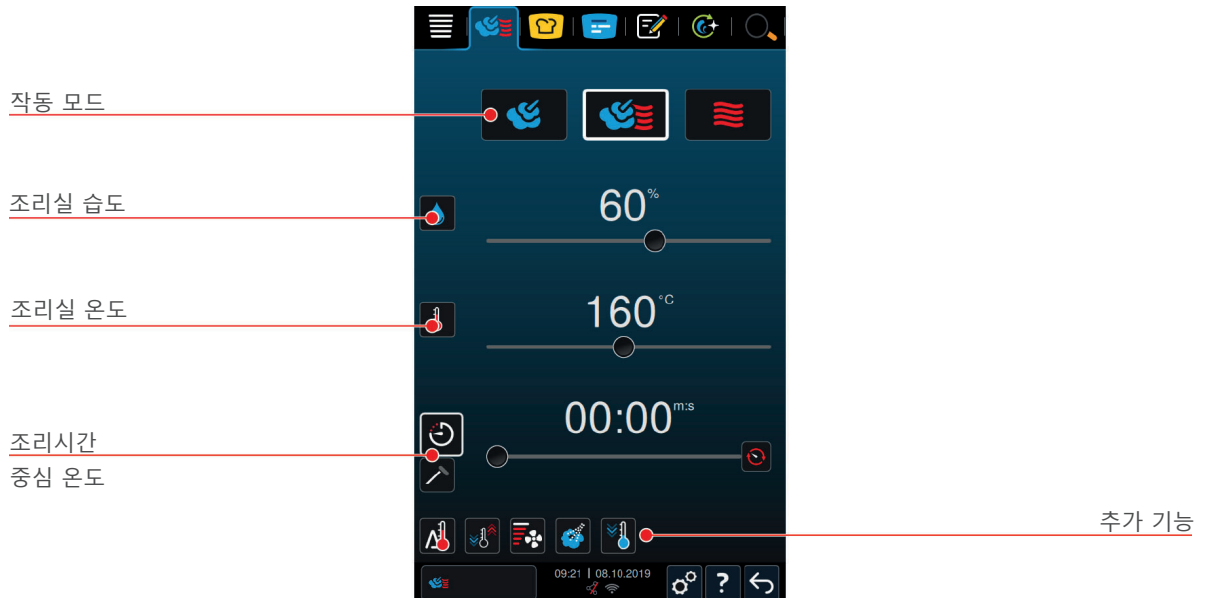
1. 인공지능 모드 조리 과정을 알파벳 순으로 정렬하려면 이 버튼을 누릅니다: .
2. 인공지능 조리 과정을 빈도에 따라 정렬하려면 이 버튼을 누릅니다: . 이 버튼을 누르면 이전에 즐겨찾기로 선택된 조리 과정이 위쪽으로 정렬됩니다.

6 수동 모드



iCombi Pro는 수동 작동 모드로 요리사 저마다의 섬세한 조리과정을 지원합니다.

작동 모드를 선택하여 습도를 설정하고, 증기, 건열 또는 증기 및 건열 콤비 중 어떤 것으로 조리물을 조리할지를 선택합니다. 더불어 조리 온도, 공기 속도 그리고 조리 시간을 설정하며 필요한 모든 결정을 스스로 내립니다. 이를 통해 조리물이 원하는 대로 정확하게 컨트롤됩니다.



6.1 조리 결과 설정하기

6.1.1 조리 조건



조리실 온도

조리실 내부 온도는 이 조리 조건으로 설정합니다. 작동 모드 **증기**에서 온도를 끓는 온도로 설정하면, 다음의 기호가 표시됩니다:

설정된 조리실 습도가 초과되면 조리실이 제습됩니다.

- 이 버튼을 길게 누르십시오:
 - > 2초 후 현재 조리실 온도가 계속 표시됩니다.
- 설정된 조건값으로 되돌아 가려면 버튼에서 다시 길게 누릅니다.



조리실 습도

이 조리 조건으로 조리실 습도를 설정합니다.

- 습열모드**에서는 조리실 습도가 100%에 달하며 이는 변경할 수가 없습니다.
- 콤비모드**에서는 식재료에서 나오는 수분에 증기 발생기에서 나오는 수분이 추가로 공급됩니다. 설정된 조리실 습도가 초과되면 조리실이 제습됩니다.
- 건열모드**에서는 수분이 증기 발생기를 통해 공급되는 것이 아니라 식재료에서 나오게 됩니다. 설정된 조리실 습도가 초과되면 조리실이 제습됩니다.



조리시간

이 조리 조건으로 음식이 조리되는 시간을 설정합니다. 조리 시간을 설정한 경우에는 **중심 온도**는 추가로 설정할 수 없습니다.

또는 사용자가 설정한 대로 제품이 자동으로 보온으로 넘어가게 지정할 수 있습니다. 그러기 위해서 연속모드를 실행시켜야 합니다.

- 연속모드를 실행시키고 싶을 경우 를 누르거나 조리 시간을 다음과 같은 메시지가 표시될 때까지 맨 오른쪽 페이지로 이동합니다: **연속 모드**



중심 온도

조리조건에서 식재료의 중심 온도를 설정합니다. 중심 온도를 설정한 경우에는 **조리 시간**을 추가로 설정할 수 없습니다.

6.1.2 추가 기능



Delta-T-조리

참고

조리 시간을 이용한 Delta-T 조리의 경우 식품에 중심 온도계가 꽂혀 있어야 합니다.

이 추가 기능을 이용하면 식재료의 조리실 내부온도와 중심 온도 간의 일정한 온도차이로 조리됩니다. 조리실 내부 온도가 중심 온도와 일정한 온도 차이로 천천히 높아짐으로써 식재료가 부드럽게 조리됩니다. 이를 통해 조리손실이 최소화됩니다. 온도 차이는 20°C~ 60°C로 설정할 수 있습니다. 조리실 온도와 중심 온도 간의 차이가 적을수록, 식재료가 부드럽게 조리됩니다. 조리실 온도와 중심 온도 간의 차이가 클수록, 식재료가 더 빨리 조리됩니다.

목표 온도 또는 원하는 조리 시간을 설정할 수 있습니다. 식재료의 목표 중심 온도가 설정되면, 조리실의 온도가 설정된 Delta-T와의 차이를 통해 설정된 중심 온도로 자동으로 조절됩니다. 식재료의 조리 시간이 설정되면, 조리실의 온도가 설정된 Delta-T와의 차이를 통해 설정된 조리 시간으로 자동으로 조절됩니다.



습도 조절하기

이 기능을 이용하면 조리실 내부온도가 조리 과정의 목표치에 맞춰집니다. 한 조리 과정중 다른 조리 과정으로 변경할 경우, 조리실 내부가 쿨다운됩니다. 베이킹에서 그릴로 변경하면, 조리실이 가열됩니다.



팬 속도

이 추가 기능으로 팬 회전 속도를 설정합니다. 선택한 단계가 높을수록, 팬 속도가 빨라집니다. 작고 민감한 식재료의 경우, 낮은 단계를 선택합니다.



스팀

이 추가 기능을 이용하면, 조리 중에 스팀 노즐을 통해 물이 발열체에 뿌려집니다. 식재료 표면이 적셔지고 증기가 응축되어 껍질이 바삭거리고 최적의 오븐 스프링이 일어납니다. 조리실 내부 온도는 30~260°C 사이여야 합니다.

1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 

>> 이 버튼을 길게 누르고 있는 동안, 스팀 노즐에서 물이 팬 회전에 뿌려집니다.



쿨다운 기능

식재료를 고온으로 조리한 다음 조리실 온도를 낮춰야 할 경우, 쿨다운 기능으로 조리실을 냉각할 수 있습니다.

✓ 에어 버플이 올바르게 고정되어 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

> 어느 정도로 조리실 내부 온도를 쿨다운 시킬지 온도를 선택합니다.

2. **⚠경고! 화상 위험! 조리실 문을 열면 뜨거운 증기가 대량으로 뿜어져 나올 수 있습니다.** 조리실 문을 여십시오.

>> **⚠경고! 부상 위험! 조리실 문을 열면 팬 회전에 제동이 걸립니다.** 돌아가고 있는 팬 회전을 절대 잡지 마십시오. 팬 회전의 속도가 빨라집니다. 조리실이 냉각됩니다.

6.1.3 요청 및 정보

조리 과정 중에는 인공지능 조리 과정에서처럼 동일한 요청 및 정보 [▶ 26]가 표시될 수 있습니다.

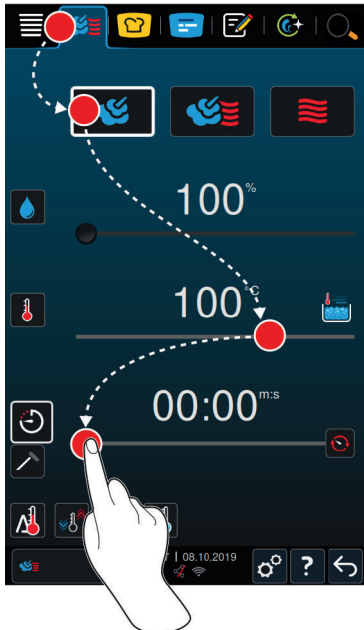
6.2 증기

6.2.1 조리실 환경 및 온도 범위

조리실 환경	조리 방법	조리실 습도	조리실 온도
습함	■ 삶기 ■ 약한 불로 끓이기 ■ 데치기 ■ 은근히 끓이기 ■ 찌기 ■ 수비드 조리 [▶ 34]	100 %	30~130 °C

조리실 환경	조리 방법	조리실 습도	조리실 온도
	■ 해동 ■ 컨서브		

6.2.2 조리물을 증기로 조리하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 장치가 예열됩니다. 이를 위해 시간 또는 중심 온도계를 먼저 설정해야 합니다.
3. 원하는 조리실 온도를 설정하십시오.
4. 조리 시간을 설정하십시오.
5. 중심 온도를 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다:
6. 중심 온도를 설정하십시오.
 - > 설정된 조리실 온도에 도달하면 요청에 따라 제품에 적재합니다.
7. 기기에 적재하십시오.
 - >> 조리 과정을 계속 실행합니다. 조리 시간이 경과하거나 중심 온도에 도달하면, 식재료가 원하는 결과에 도달했는지 확인하도록 부저음이 울립니다.

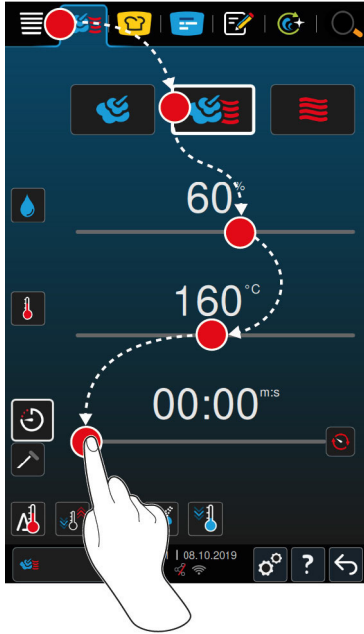
6.3 증기 및 건열 콤비

6.3.1 조리실 환경 및 온도 범위

조리실 환경	조리 방법	조리실 습도	조리실 온도
습하고 뜨거움	■ 베이킹 ■ 프라이팬에 굽기	0~100%	30~300°C

조리실 온도가 30분 동안 260°C를 넘고, 이 시간 동안 기계로 조리하지 않으면, 온도가 자동으로 260°C로 낮춰집니다. 이 30분 동안 조치를 취하면(예: 조리실 문 열기), 조리실 온도가 이후 30분 동안 260°C 이상으로 유지됩니다.

6.3.2 조리물을 증기와 건열 조합으로 조리하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
- > 제품이 설정된 온도로 가열됩니다.
2. 필요한 조리실 습도를 백분율로 정확히 설정합니다.
3. 원하는 조리실 온도를 설정하십시오.
4. 조리 시간을 설정하십시오.
- > 조리 시간은 추가 입력 없이 5초가 지나거나 다이얼을 누르면 바로 시작됩니다.
5. 중심 온도를 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다:
6. 중심 온도를 설정하십시오.
- > 설정된 조리실 온도에 도달하면 요청에 따라 제품에 적재합니다.
7. 기기에 적재하십시오.
- >> 조리 과정을 계속 실행합니다. 조리 시간이 경과하거나 중심 온도에 도달하면, 식재료가 원하는 결과에 도달했는지 확인하도록 부저음이 울립니다.

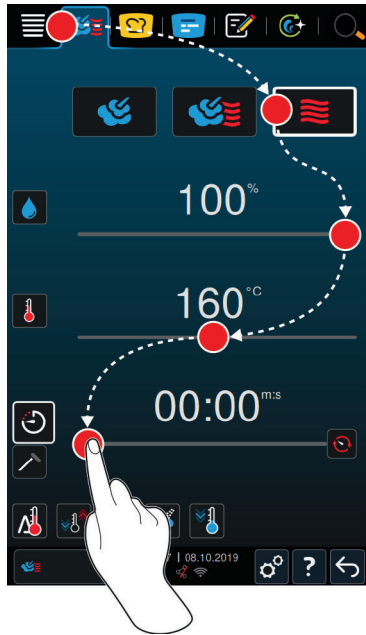
6.4 건열

6.4.1 조리실 환경 및 온도 범위

조리실 환경	조리 방법	조리실 습도	조리실 온도
뜨거움	▪ 굽기 ▪ 구이 ▪ 그릴 ▪ 튀기기 ▪ 그라탕 ▪ 글레이징	0~100 %	30~300 °C

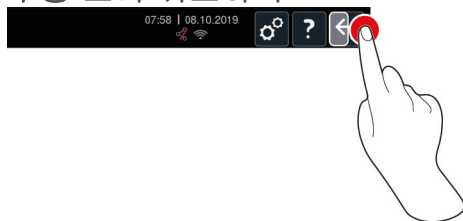
조리실 온도가 30분 동안 260°C를 넘고, 이 시간 동안 기계로 조리를 하지 않으면, 온도가 자동으로 260°C로 낮춰집니다. 이 30분 동안 조치를 취하면(예: 조리실 문 열기), 조리실 온도가 이후 30분 동안 260°C 이상으로 유지됩니다.

6.4.2 조리물을 건열로 조리하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: ☰
2. 이 버튼을 누르십시오: ≡
 - > 제품이 설정된 온도로 가열됩니다.
3. 조리실 내 최대 허용 습도가 설정하려면 이 버튼을 누르십시오: 💧.
4. 원하는 조리실 온도를 설정하십시오.
5. 조리 시간을 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다: ⌚
6. 조리 시간을 설정하십시오.
 - > 조리 시간은 추가 입력 없이 5초가 지나거나 다이얼을 누르면 바로 시작됩니다.
7. 중심 온도를 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다: 🔪
8. 중심 온도를 설정하십시오.
 - > 설정된 조리실 온도에 도달하면 요청에 따라 제품에 적재합니다.
9. 기기에 적재하십시오.
- >> 조리 과정을 계속 실행합니다. 조리 시간이 경과하거나 중심 온도에 도달하면, 식재료가 원하는 결과에 도달했는지 확인하도록 부저음이 울립니다.

6.5 수동 조리 취소하기



1. 이 버튼을 길게 누르십시오: ⬅
 - > 조리 과정이 취소됩니다. 시작 화면이 표시됩니다.

7 수비드 조리

수비드 조리 시에는 식재료가 준비, 시즈닝, 양념 또는 겉면 굽기 등 수비드 진공백에 넣은 상태로 조리됩니다. 이를 통해 식재료의 고유한 풍미가 진해지고, 본연의 색깔, 비타민 및 미네랄이 손실이 감소됩니다. 조리 후에는 식재료를 반드시 식혀야 합니다. 서빙 전에 진공백에 든 식재료를 다시 가열한 다음 진공백에서 꺼내 각 요리에 맞게 완성합니다.

수비드 조리는 특히 다음의 영역에 적합합니다.

- 쿡&칠(급속냉각)

음식을 중앙 생산 주방에서 준비하여 각 위성 주방(레스토랑 주방)으로 보내십시오. 그러면 요리가 실제 필요한 만큼만 완성하므로 비싼 과잉 생산을 방지할 수 있습니다.

- 룸 서비스

요리를 미리 만들어 냉각 시켜놨다가 주문 시 1인분씩 완성하십시오. 그렇게 하면 숙련되지 않은 주방 직원도 하루 24시간 동안 고품질로 손님들을 대접할 수 있습니다.

- 다이어트 및 건강식

영양 손실이 적은 건강식을 만들어 자연적인 풍미를 유지하세요. 향료 첨가로 무염 요리라도 맛있고 영양가가 풍부합니다.

수비드 조리 과정에 대한 자세한 정보는 수비드 조리 과정 [▶ 34]를 참조하십시오.



팁

액세서리로 구입할 수 있는 수비드 중심 온도계를 이용하면, 원하는 중심 온도에 도달했다는 것을 확인할 수 있습니다. 또한, 중심 온도의 고급 자동 HACCP 문서화를 통해, 중심 온도를 식품 위생의 일반 원칙에 맞게 기록할 수 있습니다.

수비드 중심 온도계 장착 및 사용에 대한 자세한 내용은 당사 웹페이지에서 다운로드할 수 있는 USB 중심 온도계의 사용 설명서를 참조하십시오.

7.1 수비드 조리 과정

이 조리 과정은 수비드 USB 중심 온도계 액세서리를 사용할 때만 이용할 수 있습니다.

수비드 가금류

진공 포장된 가금류 수비드를 요리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

수비드 육류

진공 포장된 소고기, 돼지고기, 양고기 및 수렵육 수비드를 요리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

수비드 생선류

진공 포장된 생선류, 생선 필레 또는 해산물 수비드 요리를 원한다면, 이 요리 경로를 선택하십시오.

수비드 결들임 요리

진공 포장된 야채나 결들임 요리를 수비드 조리하고 싶다면 이 조리 경로를 선택합니다.

8 저온 살균

저온 살균은 식재료를 가열하여 세균과 미생물을 줄이고 유통기한을 연장하는 과정입니다. 식재료는 준비된 후 적합한 용기에 담겨 제어된 온도에서 부드럽게 가열됩니다. 이렇게 하면 맛이 유지되면서 음식의 안전성과 품질이 보장됩니다.

8.1 저온 살균 조리 과정

이 조리 과정은 수비드 USB 중심 온도계 액세서리를 사용할 때만 이용할 수 있습니다.

저온 살균

저온 살균하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

닭날개 저온 살균

더 나은 보존처리를 위해 진공 포장된 가금류 부위를 저온 살균하려면 이 조리 경로를 선택합니다. 최적의 공정 위생 및 보관 온도인 $< 3^{\circ}\text{C}$ 에서는 보관 수명이 최대 2개월까지 늘어납니다.

Fleisch_Pasteurisieren

육류를 저온 살균하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

달걀 저온 살균

더 나은 보존처리를 위해 달걀을 저온 살균하려면 이 조리 경로를 선택합니다. 최적의 공정 위생 및 보관 온도인 $< 3^{\circ}\text{C}$ 에서는 보관 수명이 최대 2개월까지 늘어납니다.

간편식 저온 살균

더 나은 보존처리를 위해 미리 조리된 식품을 저온 살균하려면 이 조리 과정을 선택합니다. 이 조리 과정은 특히 가정에서 간편식을 생산하는 데 적합합니다.

용기 저온 살균

GN 용기에 준비된 음식을 데우고 동시에 저온 살균하려면 이 조리 경로를 선택합니다.

9 훈연

온훈은 식재료를 향이 나는 연기로 처리하여 진한 풍미와 독특한 맛을 더하는 과정입니다. 식재료는 준비된 후, 양념이 되거나 양념장에 채워진 다음 제품의 온훈 모드에서 향이 입혀집니다.

9.1 온훈 조리 과정

이 조리 과정은 새로운 VarioSmoker 사용자만 UBS 연결로 사용할 수 있습니다.

가금류 온훈

가금류를 훈연하려면 이 조리 과정을 선택합니다. 이때 원하는 중심 온도와 순수 조리 시간을 결정할 수 있습니다.

칠면조 온훈

칠면조를 온훈하려면 이 조리 과정을 선택합니다. 이때 원하는 중심 온도와 순수 조리 시간을 결정할 수 있습니다.

생선류 온훈

생선류를 온훈할 때는 이 조리 과정을 선택합니다. 동시에 조리도 됩니다. 이때 원하는 중심 온도와 순수 조리 시간을 결정할 수 있습니다.

결들임 요리 온훈

결들임 요리를 훈연하거나 특이한 채식 또는 비건 음식 및 재료를 요리하려면 이 조리 과정을 선택합니다. 동시에 조리도 됩니다. 이때 원하는 온도 및 조리 시간을 직접 설정할 수 있습니다.

저온 훈연

육류 덩어리를 영양소 손실이 적게 훈연도 하고 조리도 하고 싶다면, 이 조리 과정을 선택합니다. 이때 원하는 중심 온도와 순수 조리 시간을 결정할 수 있습니다.

조림 및 훈연

육류 덩어리를 영양소 손실이 적게 훈연도 하고 조리도 하고 싶다면, 이 조리 과정을 선택합니다. 이때 원하는 중심 온도와 순수 조리 시간을 결정할 수 있습니다.

10 저온 조리

큰 육류 및 가금류를 조리하려면 지켜봐야 하는 큰 수고와 다년 간의 경험이 필요합니다. 그뿐만 아니라 제품을 몇 시간 동안 사용할 수 없습니다. 쿡킹 시스템을 사용하면 이러한 문제들에 쉽게 대처할 수 있습니다: 제품 생산량이 적은 오후나 한가한 시간에 저온에서 천천히 굽거나 끓이거나 삶습니다. 이렇게 하면 하루 24시간 제품을 최적으로 사용할 수 있습니다. 그리고 조리물을 방배 조리할 경우 심야 전기 이용으로 에너지를 절감할 수 있습니다.



팁(Tip!)

저온 조리 시, 정전이 되면 조리 과정이 중단됩니다. 정전이 15분 이하일 경우에는, 이후 조리 과정이 연이어 진행됩니다. 정전이 15분 이상 지속되면, 이후 제품이 대기모드로 전환됩니다. 조리 과정은 정전이 발생한 시점부터 다시 시작하거나 식재료를 수동으로 끝까지 조리해야 합니다.

11 Finishing

피니싱(마무리)을 이용하여 조리과 서빙을 분리하여 조리할 수 있어, 다른 작업을 할 수 있는 여유를 확보합니다. 조리계획, 메뉴 구성 또는 창의적인 플레이팅. 보온 시 품질 손실이 최소화되고 완벽한 요리 품질이 보장됩니다.

- 지금 필요한 요리에만 집중하여 완성하고, 단체손님일 경우에도 여유롭게 준비할 수 있습니다.
- 조리 및 서빙 시간이 단축되어 플레이팅 시, 분주하게 서두를 필요가 없습니다.
- 효율적인 시간분배와 에너지 소비의 감소로 인해 인건비를 절약할 수 있습니다.
- 동시에 혼합적재 조리가 가능하고 추가 비용 없이 작업 능률을 향상시킬 수 있습니다.

피니싱(마무리)을 이용하면, 레스토랑, 호텔, 단체급식, 뷔페 등 완벽한 요리 품질과 다양한 조리가 가능합니다.

- 레스토랑에서의 Finishing
요리는 필요할 때에 맞춰 피니싱(마무리)으로 완성됩니다.
- 호텔에서의 Finishing
접시 피니싱(마무리)은 컨퍼런스, 결혼식, 출장뷔페 등에서 많은 접시를 동시에 준비하고자 할 때 적합합니다.
- 단체 급식에서의 Finishing
용기 피니싱(마무리)은 특히 다양한 음식을 대량으로 서빙하고자 할 때 적합합니다.

11.1 알라 카르트 접시 무게 설정하기

피니싱을 시작하기 전에 빈 접시 개당 무게를 설정합니다. 제품을 조리 단계에 맞게 조절하여 이상적인 피니싱(마무리) 결과를 얻고, 접시에서 수분이 생기지 않게 조리가 가능합니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  조리하기
3. 이 버튼을 누르십시오:  일품요리 접시무게
4. 다음의 값 중 하나를 선택합니다:
 - <750 g
 - 750 g ~ 899 g
 - 900 g ~ 1099 g
 - >1100 g

11.2 연회용 접시 무게 설정하기

참고

적재 후, 제품 손상을 방지하기 위해 이동식 접시랙의 오른쪽에 있는 세라믹 튜브에 중심 온도계를 꽂아두십시오.

피니싱을 시작하기 전에 빈 접시 개당 무게를 설정합니다. 제품을 조리 단계에 맞게 조절하여 이상적인 피니싱(마무리) 결과를 얻고, 접시에서 수분이 생기지 않게 조리가 가능합니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  조리하기
3. 이 버튼을 누르십시오:  연회용 접시 무게
4. 다음의 값 중 하나를 선택합니다:
 - <750 g
 - 750 g ~ 899 g
 - 900 g ~ 1099 g
 - >1100 g

12 iProductionManager



iProductionManager는 요리 생산 전과정을 지능적으로 유연하게 구성합니다. 여기에는 함께 조리할 수 있는 요리 구성과 최적의 조리 순서 구성, 조리 과정 모니터링 등이 포함되어 있습니다.

iProductionManager는 언제 음식을 적재하거나 꺼내야 하는지 알려 줍니다. 또한 요리를 조리할 때 에너지를 최적화할 것인지, 시간을 최적화할 것인지, 특정 목표 시간까지 조리할 것인지를 결정할 수 있습니다. 이에 따라 iProductionManager는 지능적으로 요리 순서를 구성합니다. 즉, 항상 모든 것을 제어할 수 있어 감시하거나 지켜볼 필요가 없으며 요리가 매우 효율적으로 생산됩니다.

수동 메뉴

공기 순환 설정 동기화

메뉴 목록

공기 순환 설정

선반

시간축

목표시간 조리용 위치지정 보조선

계획의 틈새 메우기

시간 최적화

에너지 최적화

시간축 크기 조정

최적화 기능

스팀

예열

시간축 역행



12.1 수동 주문서 생성하기

iProductionManager에 수동 메뉴를 추가할 수 있습니다. 먼저 습도를 설정한 후 메뉴를 조리 시간으로 설정할지, 중심 온도로 설정할지 선택합니다. 다음에 유의하십시오: 내장된 중심 온도계를 이용하여 식재료를 조리할 경우, 수동 중심 온도계는 시간 축에 같은 시간 1개만 세팅할 수 있습니다.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
 2. 이 버튼을 누르십시오:
 3. 이 버튼을 누르십시오:
 4. 조리 모드 습열 [▶ 30] , 콤비 [▶ 31] 또는 건열 [▶ 32] 을 선택합니다.
 5. 조리 조건을 원하는 대로 조정합니다. 팬 휠의 속도로 설정할 수 있습니다. 그렇게 진행하기 위해서는 이 버튼을 누릅니다:
 6. 변경 사항을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다:
 7. 중심 온도를 높이거나 낮추거나 혹은 조리 시간을 연장하거나 단축하거나 할 경우, 중앙 다이얼을 돌리거나 이 버튼을 누릅니다. 또는
 8. 원하는 설정값에 도달할 때까지 계속해서 버튼을 누릅니다.
- >> 메뉴를 지금 배치할 수 있습니다 [▶ 42].

12.2 티켓 보드

메뉴 목록에는 원하는 인공지능 조리 과정, 프로그램 또는 장비구니에 추가할 수 있습니다. 메뉴 목록을 장비구니로 저장 [▶ 53]하지 않으면, 새 장비구니가 로딩될 때 덮어쓰기됩니다.

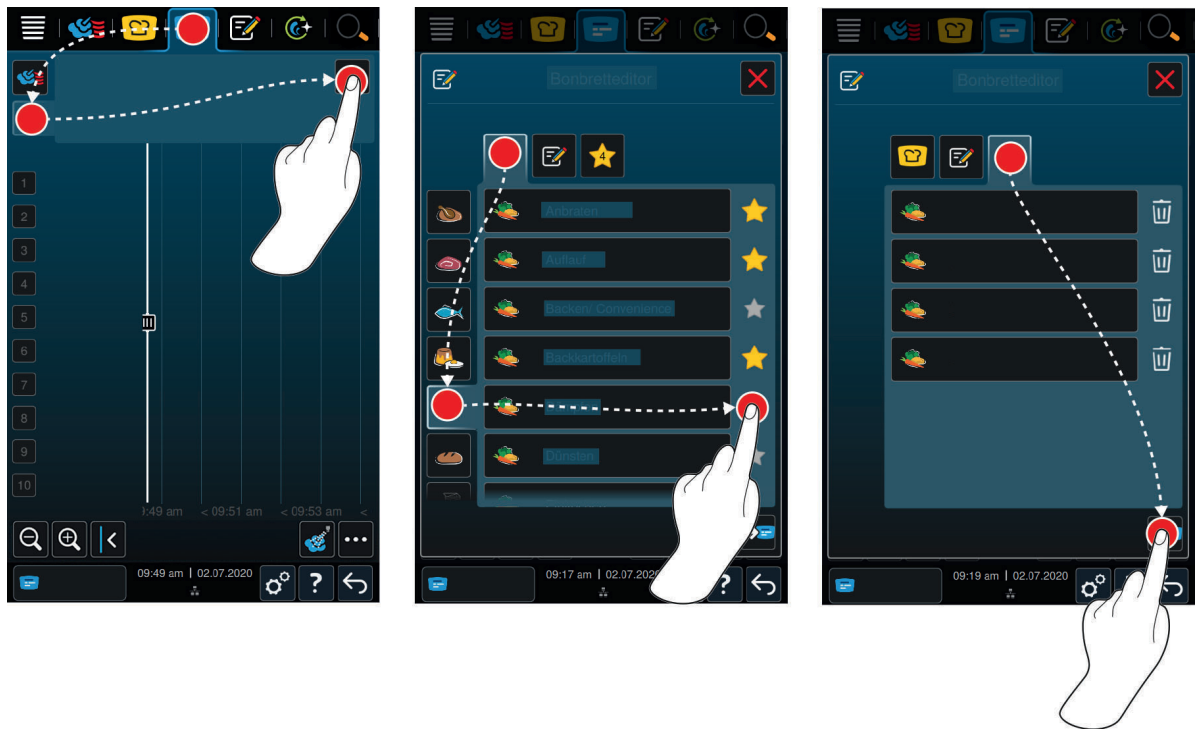
12.2.1 인공지능 조리 과정 추가하기

1. 인공지능모드 iCookingSuite에서 iProductionManager로 전달하려면 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
 2. 원하는 조리 과정 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다:
 3. 이 버튼을 누르십시오:
- >> 조리 과정이 iProductionManager에 전송되고 티켓 보드에 표시됩니다.

12.2.2 프로그램 및 장비구니 추가하기

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 수동, 인공 지능 또는 저장된 프로그램을 iProductionManager로 보내려면 원하는 프로그램 옆에 있는 버튼을 누릅니다:
3. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 프로그램이 iProductionManager에 전송되고 티켓 보드에 표시됩니다.
4. 장비구니를 iProductionManager에 전송하려면, 원하는 장비구니를 누릅니다.
 - > 장비구니가 iProductionManager에 전송됩니다. 모든 프로그램이 티켓 보드에 표시됩니다.

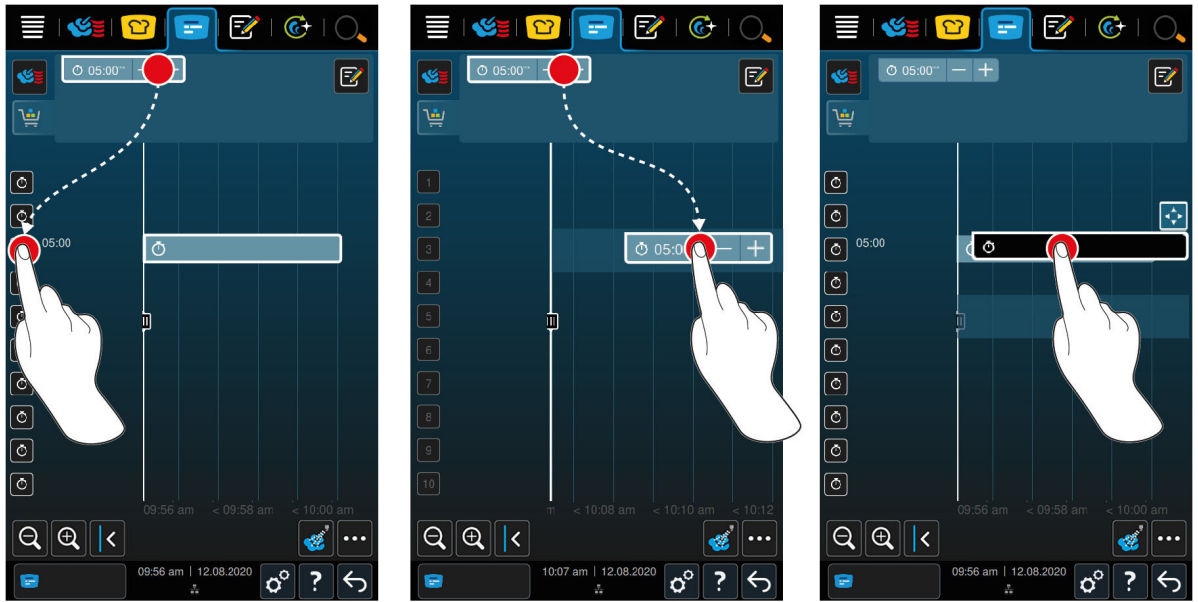
12.2.3 티켓 board 편집기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
 2. 이 버튼을 누르십시오: 
 3. 이 버튼을 누르십시오: 
 4. 장바구니에 인공지능 조리 과정을 추가하려면 이 버튼을 누릅니다: 
 - > 모든 인공지능 조리 과정이 표시됩니다.
 5. 목록을 스크롤하거나 조리 모드를 선택한 다음 원하는 조리 과정을 누릅니다.
 - > 조리 과정이 ★ 로 표시되며 티켓 보드에 추가됩니다.
 6. 장바구니에 프로그램 모드의 프로그램을 추가하려면 이 버튼을 누릅니다: 
 - > 모든 저장된 프로그램이 표시됩니다. 프로그램을 아직 생성하지 않은 경우에는 이 영역이 비어있습니다.
 7. 목록을 스크롤하거나 수동 또는 인공지능 프로그램을 선택한 다음 원하는 프로그램을 누릅니다.
 - > 프로그램이 ★ 로 표시되며 티켓 보드에 추가됩니다.
 8. 티켓 보드의 구성을 확인하려면 이 버튼을 누릅니다: ★
 9. 인공지능 조리 과정이나 프로그램을 삭제하려면 이 버튼을 누릅니다: 
 10. 티켓 보드를 업데이트하려면 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 인공지능모드 조리 과정 또는 프로그램이 티켓 보드에 표시됩니다. 메뉴를 지금 배치할 수 있습니다 [▶ 42].

12.3 타이머

조합 검사 [▶ 43]로 메뉴를 배치할 수 없더라도, 타이머는 배치할 수 있습니다. 타이머는 기본적으로 5분으로 지정되어 있습니다. 타이머에는 고유한 조리 환경이 할당되지 않습니다. 즉, 타이머 하나만 배치하면 조리 환경이 생성되지 않으며 조리환경에 영향을 미치지 않습니다. 타이머 지속 시간은 원하는 대로 조정할 수 있으며, 타이머를 현재 시간이나 특정한 시간에 배치할 수 있습니다.



1. 타이머를 실제 시간에 배치하려면, 먼저 메뉴를 추가한 후 타이머를 누른 다음 원하는 선반층을 누릅니다.
 > 타이머가 실제 시간에 배치됩니다.
 2. 타이머를 특정 시간에 배치하려면 원하는 선반과 원하는 시작 시간으로 타이머를 드래그합니다.
 3. 타이머를 다른 선반층으로 옮기고 시작 시간을 변경하려면, 타이머를 길게 누릅니다.
 4. 타이머를 원하는 위치로 드래그합니다.
 5. 타이머 시간을 연장하거나 단축하려면, 타이머를 짧게 누릅니다.
 6. 중앙 다이얼을 돌리거나 이 버튼을 누릅니다: **+** 또는 **-**
 > 잠깐만 기다리면 설정이 적용됩니다.
- >> 타이머의 설정 시간이 지나면, 제품에서 식재료를 꺼내라는 요청을 받게 됩니다. 선반층 옆에 아이콘이 나타납니다. 조리 시간이 00:00으로 되어 있습니다.

12.4 주문서 배치하기

- ✓ 수동 메뉴 [▶ 39], 장바구니 [▶ 40] 또는 메뉴 목록 [▶ 41]이 생성되어 있습니다.
1. 메뉴를 원하는 선반층으로 당깁니다.
 > 위치를 보다 수월하게 파악할 수 있도록, 메뉴를 배치하고자 하는 선반층은 파란색으로 강조되어 표시됩니다. 그 외, 메뉴에 조리 시간이 표시됩니다.
 > 선반층이 황색 또는 적색으로 표시된 경우, 여기에 있는 기존 메뉴를 이동시켜야 새 메뉴를 배치할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 조합 검사 [▶ 43] 및 배치 논리 [▶ 43]
 2. 여러 개의 메뉴를 배치한 경우, 시간 축으로 표시되어 쉽게 파악할 수 있습니다. 그렇게 진행하기 위해서는 이 버튼을 누릅니다:

메뉴 배치는 다음과 같은 방법으로 최적화할 수 있습니다:

- 계획의 틈새 메우기 [▶ 43]
- 시간 최적화 [▶ 44]
- 에너지 최적화 [▶ 45]
- 목표 시간에 따른 조리 [▶ 46]

메뉴를 현재 시점에 배치하면 황색 또는 청색 수직 막대가 나타납니다:

- 황색 막대는 조리실이 가열되고 있음을 나타냅니다.
- 청색 막대는 조리실이 쿨다운 기능으로 냉각되고 있음을 나타냅니다.
- 막대의 폭은 가열 또는 냉각에 소요되는 시간을 나타냅니다.

원하는 온도에 도달하면 요청에 따라 제품에 적재합니다. 선반층 옆에 아이콘이 나타납니다.

제품에 적재한 후에는 선반층 옆 식재료의 조리 시간이 표시됩니다.

메뉴의 조리 과정이 종료되면 요청에 따라 제품의 조리실 내부를 비웁니다. 선반층 옆에 아이콘이 나타납니다. 조리 시간이 00:00으로 되어 있습니다.

12.4.1 조합 검사

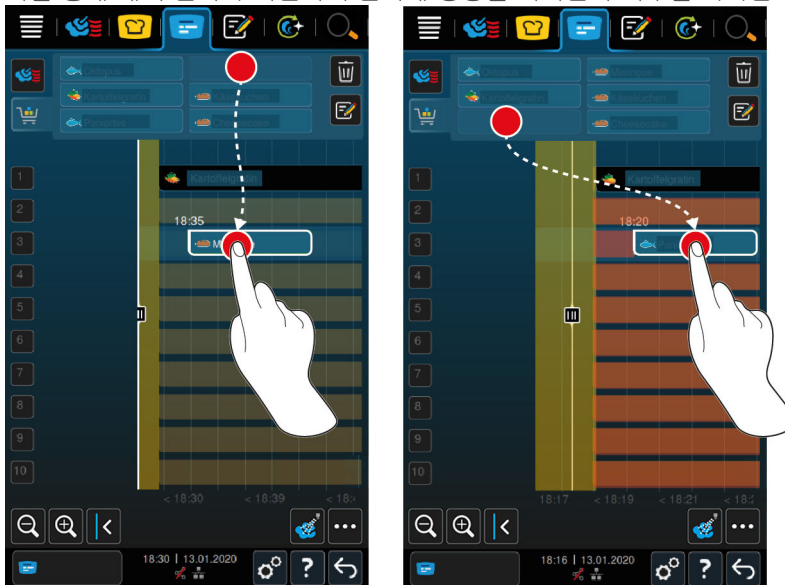
iProductionManager에 배치하려는 모든 메뉴를 대상으로, 새로운 메뉴가 이미 배치되어있는 메뉴와 같은 조리 조건인지, 같이 적재해도 되는 시간인지 검사합니다. 메뉴는 다음의 세 가지 기준에 따라 따로 검사됩니다:

- 각 메뉴에는 조리 모드가 지정되어 있습니다. 조리 모드가 서로 어울리는지 검사합니다.
- 각 메뉴에는 조리실 온도가 지정되어 있습니다. 조리실 온도들이 서로 어울리는지 검사합니다.
- 각 조리 모드에는 조리실 습도가 지정되어 있습니다. 조리실 습도들이 서로 어울리는지 검사합니다.

수동 모드뿐만 아니라 인공지능 모드 조리 과정에 대한 조합 가능성도 검사합니다. 일정하게 유지되는 습도에서 조리하는 조리 과정들만 서로 조합시켜야 합니다. 저온 조리 같이 다양한 기후가 적용되는 조리 과정은 다른 조리과 조합할 수 없습니다. 또한, 1단계 수동 프로그램만 조합할 수 있습니다.

12.4.2 배치 논리

조합 검사를 토대로 iCombi Pro는 주문서를 배치해야 할 위치를 결정합니다. 검사 결과에 따라 iProductionManager에서 주문서가 최적의 위치에 배치됩니다. iProductionManager에서는 선반층의 색상 표시를 통해 새 주문서가 기존의 주문서에 영향을 미치는지 여부를 나타냅니다:

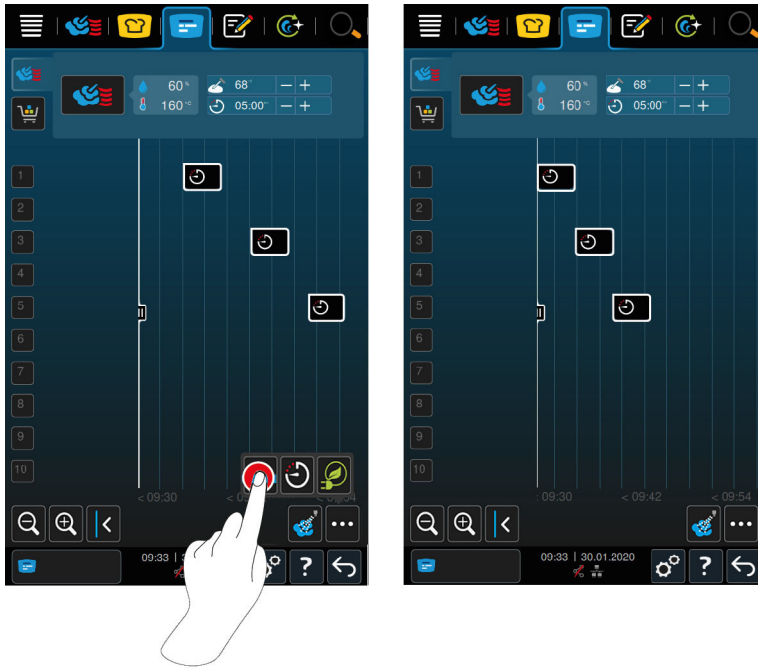


- 선반층이 황색으로 표시되면 새 주문서를 배치할 수 있지만 기존의 다른 주문서를 이동시켜야 합니다.
- 바탕색이 적색인 경우, 주문서를 현재 처리하고 있어 다른 주문서 배치가 불가능합니다.

주문서를 이동시키면, 조합 검사 후 배치된 주문서가 속한 블록 전체가 이동됩니다.

12.4.3 계획의 틈새 메우기

모든 선반층에 걸쳐 주문서를 배치할 때 발생하는 시간적 틈새를 기기가 자동으로 메우도록 할 수 있습니다.



✓ 주문서를 생성하여 배치한 상태입니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

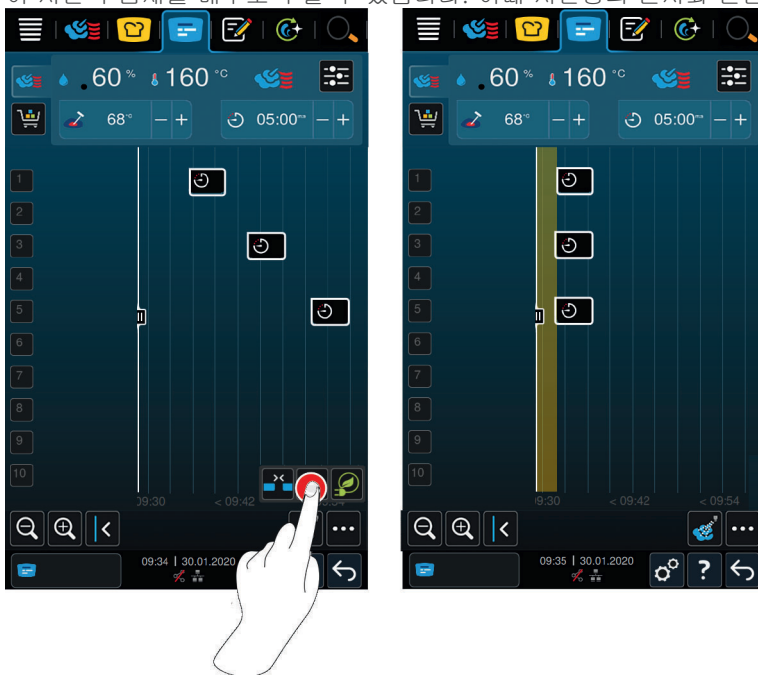
> 계획의 틈새를 정말로 메우길 원하는지 묻는 질문이 나타납니다. **참고!** 이 결정은 취소할 수 없습니다.

2. 이 질문에 확정 응답을 내립니다: OK

>> 주문서 사이의 시간적 틈새가 메워집니다. 주문서의 상호 위치는 유지됩니다. 시간 축에서의 주문서 위치는 이동시킬 수 있습니다.

12.4.4 시간 최적화

iProductionManager에 있는 기존의 주문서를 iCombi Pro로 최적화시켜 요리를 시간상 최적의 순서로 조리하여 시간적 틈새를 메우도록 할 수 있습니다. 이때 시간상의 순서와 선반층에서의 배치는 유지됩니다.



✓ 주문서를 생성하여 배치한 상태입니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

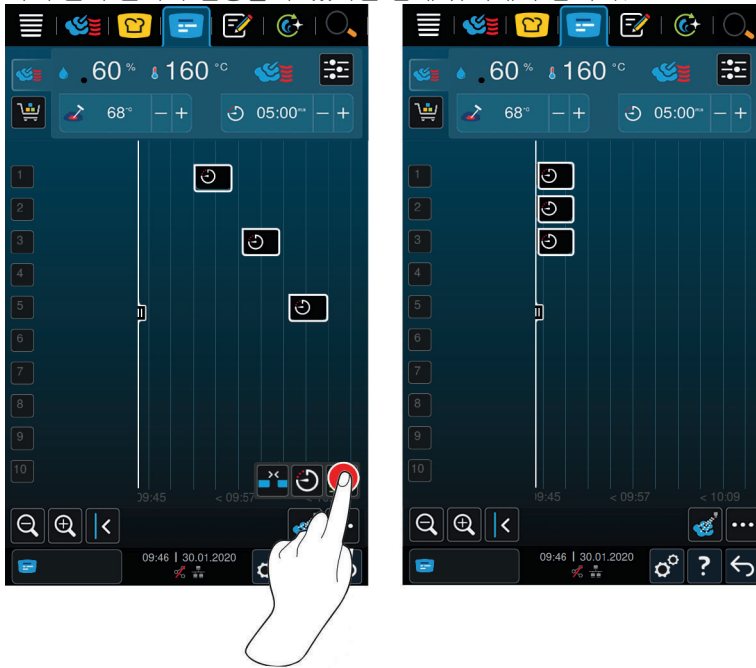
> 시간적 틈새를 정말로 메우길 원하는지 묻는 질문이 나타납니다. **참고!** 이 결정은 취소할 수 없습니다.

2. 이 질문에 확정 응답을 내립니다: OK

>> 조합 검사 [▶ 43]에 따라 주문서를 새로 배치합니다.

12.4.5 에너지 최적화

iProductionManager에 있는 기존의 주문서를 iCombi Pro로 최적화시켜 요리를 에너지 소비 측면에서 가장 적절하게 조리하도록 할 수 있습니다. 이로써 기기 부하를 최적화시켜 에너지를 절감할 수 있습니다. 이때 시간상의 주문서 순서가 변경될 수 있다는 점에 유의해야 합니다.



✓ 주문서를 생성하여 배치한 상태입니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:

> 주문서를 정말로 에너지 최적화 방식으로 정렬할 것인지 묻는 나타납니다. **참고!** 이 결정은 취소할 수 없습니다.

2. 이 질문에 확정 응답을 내립니다: OK

>> 조합 검사 [▶ 43]에 따라 주문서를 새로 배치합니다.

12.5 쿠폰 편집 및 삭제



수동 메뉴

중심 온도나 조리 시간은 수동 메뉴를 배치한 후에도 연장할 수 있습니다. 설정된 습도는 편집할 수 없습니다.

1. 메뉴를 누릅니다.

> 메뉴의 설정 사항이 표시됩니다.

2. 중심 온도를 높이거나 낮추려면, 또는 조리 시간을 연장하거나 단축하려면 이 버튼을 누릅니다: **+** 또는 **-**

3. 메뉴를 삭제하려면 이 버튼을 누릅니다: 

인공지능 메뉴 및 프로그램

다수의 인공지능 메뉴 또는 프로그램의 경우 이를 배치하고 난 후에도 설정을 변경할 수 있습니다. 메뉴만 삭제할 수 있는 경우도 있습니다.

1. 중심 온도를 높이거나 낮추려면, 또는 조리 시간을 연장하거나 단축하려면 이 버튼을 누릅니다: **+** 또는 **-**

2. 메뉴를 삭제하려면 이 버튼을 누릅니다: 

12.6 목표 시간에 따른 조리

iProductionManager에서는 요리를 혼합적재로 동시에 조리하기 시작하거나 마치도록 계획할 수 있습니다. 조리 계획을 현재 시점으로, 또한 이후의 시점으로도 실행할 수 있습니다. 이를 위해 메뉴를 위치지정 보조선 앞쪽이나 뒤쪽에 배치합니다. iProductionManager를 시작하면 위치지정 보조선이 현재 시간에 표시를 합니다. 위치지정 보조선을 우측으로 밀면 시간 축이 이후의 시점으로 변경됩니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

2. 버튼을 눌러 위치지정 보조선을 활성화하고 이를 원하는 시간 축의 시점으로 밀니다. 위치지정 보조선을 디스플레이의 우측 가장자리로 밀면 시간 축은 이후 시점으로 이동합니다.

3. 원하는 메뉴를 위치지정 보조선의 좌측 또는 우측에 놓습니다.

> 메뉴를 위치지정 보조선의 좌측에 배치하면 메뉴의 끝이 이 시점에 놓입니다. 요리 조리가 동시에 완료됩니다.

> 메뉴를 위치지정 보조선의 우측에 배치하면 메뉴의 시작이 이 시점 위에 놓입니다. 위치지정 보조선의 이동 아이콘을 두 번 누르면, 요리가 동시에 조리되기 시작합니다.

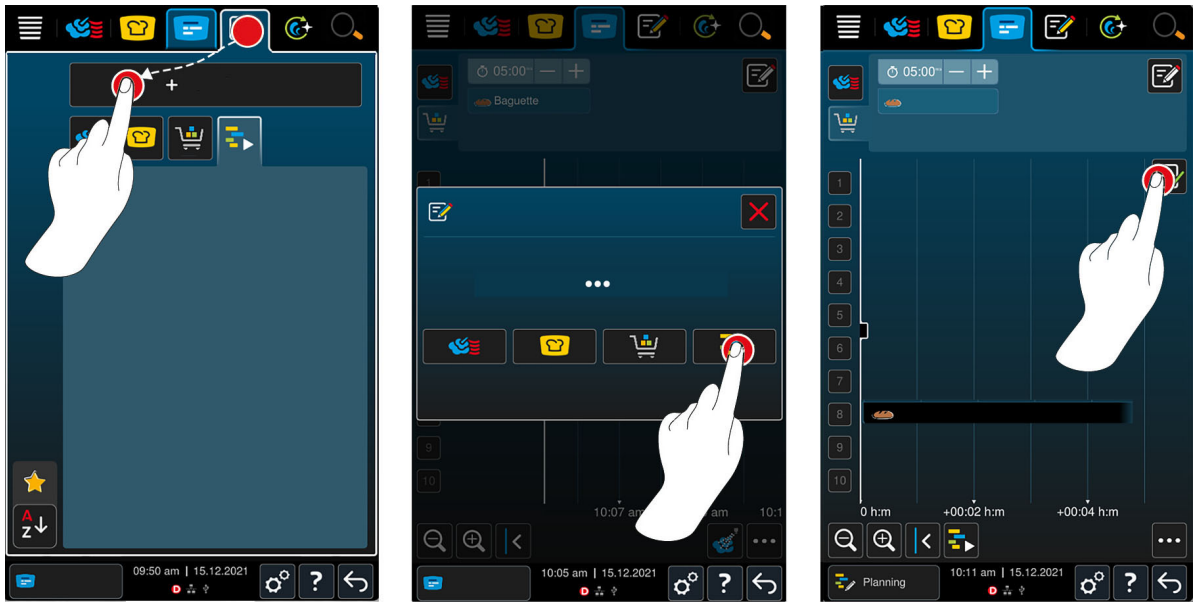
12.7 계획

iProductionManager의 계획 기능을 이용하여 쿠폰을 한 번만 세팅하면, 언제든지 불러오기할 수 있습니다.



- 이미 처리된 쿠폰은 계획으로 저장할 수 없습니다.
- 추가 기능 **스텝**은 계획 시 사용할 수 없습니다.

12.7.1 계획 생성하기

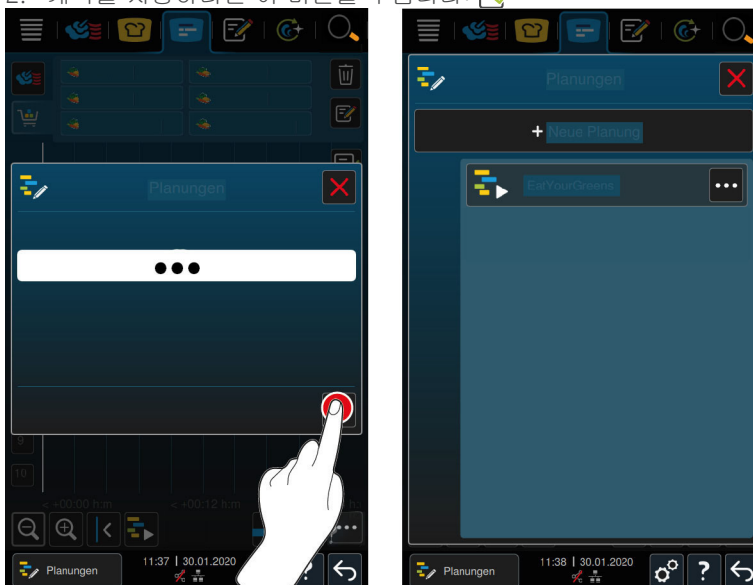


1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
3. 이 버튼을 누르십시오: **+ 새 계획**
4. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 위치 지정 보조선이 디스플레이의 좌측 가장자리로 이동합니다. 시간 축의 눈금이 현재 시간 표시에서 분 표시로 변경됩니다. 이제 시간과 상관없이 메뉴를 배치할 수 있습니다.
5. 원하는 메뉴를 배치합니다. 최대 30개의 메뉴를 배치할 수 있습니다.

계획 최적화를 위해 다음과 같은 기능을 사용할 수 있습니다:

- 계획의 틸트 메뉴기 [▶ 43]
- 시간 최적화 [▶ 44]
- 에너지 최적화 [▶ 45]

1. 계획을 저장하지 않고 시작하려면 이 버튼을 누릅니다:
2. 계획을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다:



3. 임의의 이름을 입력합니다.
 4. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: ✓
- >> 계획이 계획 목록에 나타납니다.

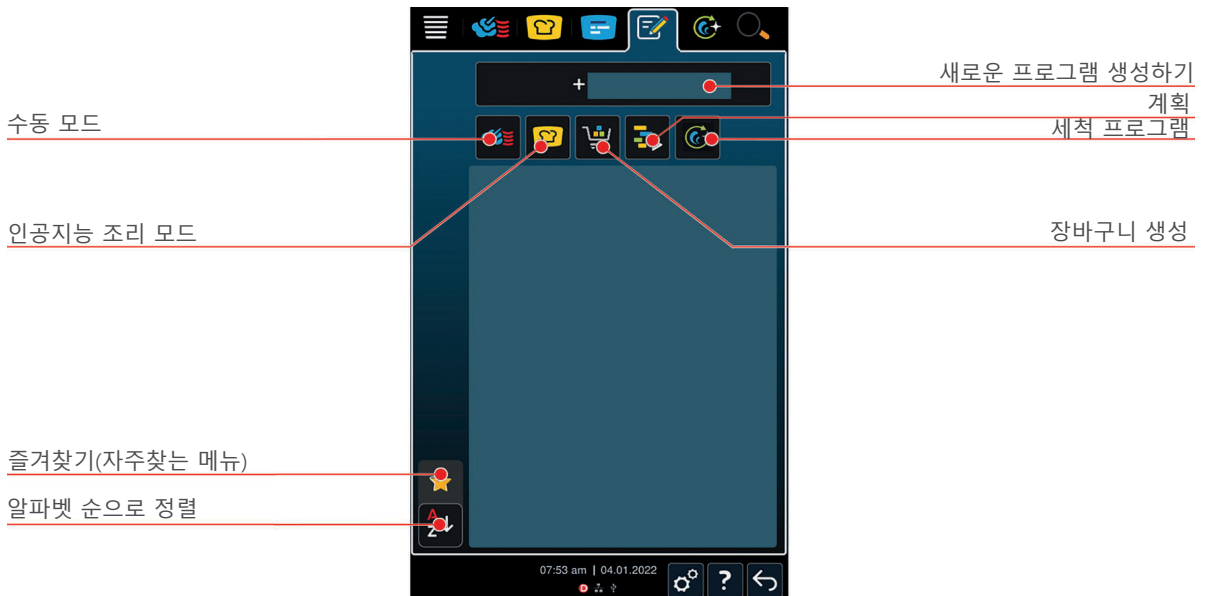
12.7.2 계획 시작하기

- ✓ 계획을 생성했습니다 [▶ 47].
 - ✓ iProductionManager가 현재 어떤 메뉴도 처리하지 않고 있습니다. 메뉴 처리가 시작하면, 계획 시작 전에 모든 메뉴를 취소해야 한다는 메시지가 나타납니다.
1. 이 버튼을 누르십시오:  *프로그래밍* 아래 메뉴에서.
 2. 원하는 계획을 누릅니다.
- >> 계획은 즉시 시작됩니다. 메뉴는 계획에 따라 선반에 배치됩니다. 메뉴 보드의 메뉴는 계획에 포함된 메뉴로 대체됩니다.

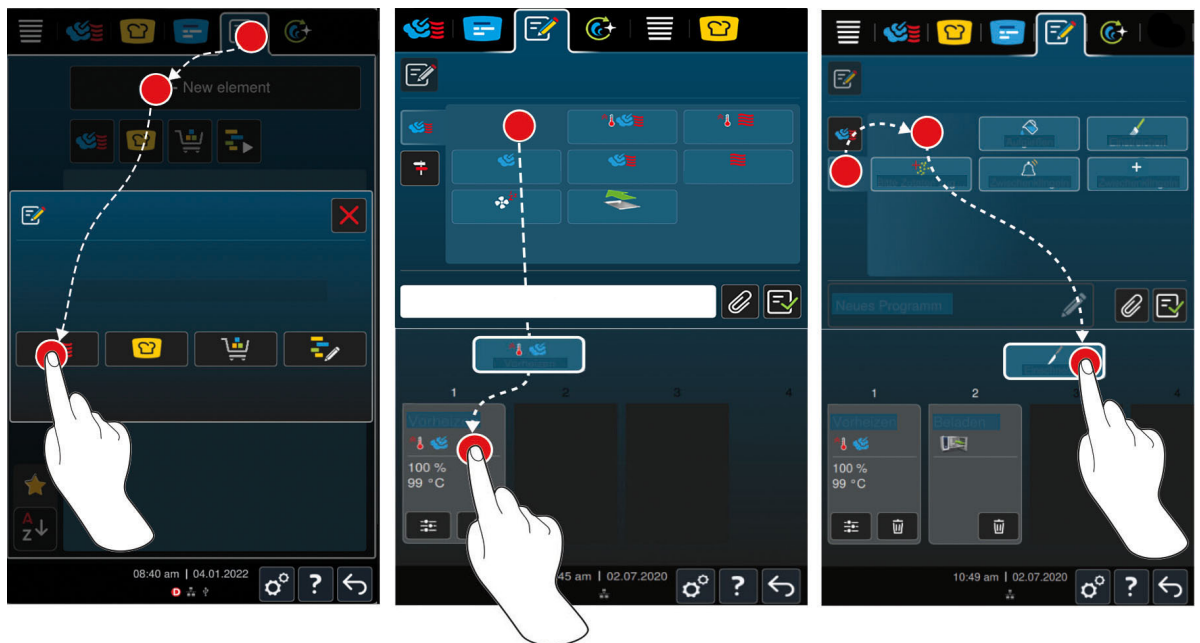
13 프로그램 모드



프로그램 모드에서는 고유한 수동 프로그램 [▶ 49], 인공지능 조리 과정 [▶ 51] 및 장바구니 [▶ 53]를 생성, 저장 및 관리할 수 있습니다. 여기에는 수동 작동 모드 [▶ 29], 인공지능 조리 과정 [▶ 21], 세척 프로그램 [▶ 54] 및 사전 프로그래밍된 장바구니가 포함됩니다.



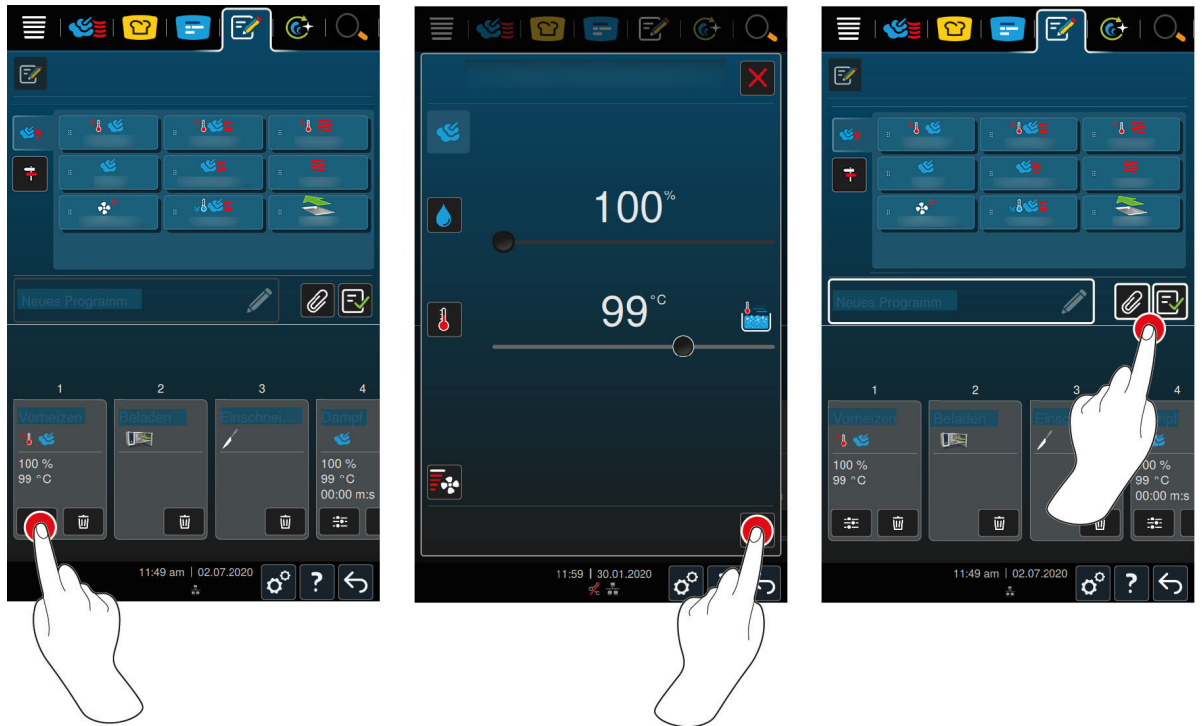
13.1 수동 프로그램 생성하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 요소
3. 이 버튼을 누르십시오:
- > 사용 가능한 조리 단계가 개별적으로 표시됩니다.
4. 원하는 조리 단계를 선택하고 이를 손가락으로 드래그하여 아래의 영역에 배치합니다. **참고!** 조리 단계는 임의로 조합할 수 없습니다.
5. 프로그램에 요청을 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다:
- > 사용 가능한 요청의 개요가 표시됩니다. 이 구성 가능한 작업 카드는 조리 과정 중 중간 단계를 계획하는 데 도움이 됩니다. 사전 설정된 조치 카드를 사용해도 되고 직접 만들 수도 있습니다.

6. 원하는 요청을 선택하고 이를 아래 영역으로 드래그합니다.

7. 고유한 작업 카드를 생성할 수 있습니다. 그러려면 **+** 버튼을 누릅니다. 이제 작업 카드에 이름을 지정하고 텍스트와 이미지, 부저음을 추가할 수 있습니다.



8. 조리 단계를 편집하려면, 이 버튼을 누릅니다:

> 선택한 조리 모드에 따라 설정 가능한 조리 조건과 추가 기능이 표시됩니다.

조리 단계	조리 조건	추가 기능
예열하기	조리실 온도	팬 속도
습열 모드	- 조리실 온도 - 조리시간 - 중심 온도	- Delta-T-조리 - 팬 속도
콤비 모드	- 조리실 습도 - 조리실 온도 - 조리시간 - 중심 온도	- Delta-T-조리 - 팬 속도 - 스팀
건열모드	- 조리실 습도 - 조리실 온도 - 조리시간 - 중심 온도	- Delta-T-조리 - 팬 속도 - 스팀
쿨다운	조리실 온도	팬 속도

1. 조리 단계를 원하는 대로 조정합니다.

2. 변경 사항을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다:

시작 시간 예약과 프로그램 이미지

✓ 이미지들이 가져오기 되었습니다. [▶ 69]

1. 프로그램에 시작 시간 예약을 할당하려면, 이 버튼을 누릅니다:

2. 이 버튼을 누르십시오: 시작 시간 예약

3. 이 버튼을 누르십시오: ON

4. 시작 시간을 입력합니다.

5. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다:

6. 프로그램에 이미지를 할당하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
7. 이 버튼을 누르십시오:  프로그램 이미지 선택
8. 이미지를 선택합니다.
9. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
10. 적재 후 팬 단계를 낮게 설정하려면 이 버튼을 누릅니다: .

프로그램 저장하기

1. 프로필에 이름을 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
 2. 이름을 입력합니다.
 3. 프로그램을 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 프로그램이 검토됩니다. 모든 조리 조건이 완벽하게 설정되고 논리적으로 연결되어 있다면, 프로그램이 저장되고, 프로그램 목록에 표시됩니다.
- >> 프로그램에 오류가 생기면, 해당 부분에 표시됩니다. 이 오류를 해결하고 프로그램을 다시 저장하십시오.

13.2 인공지능 프로그램 생성하기

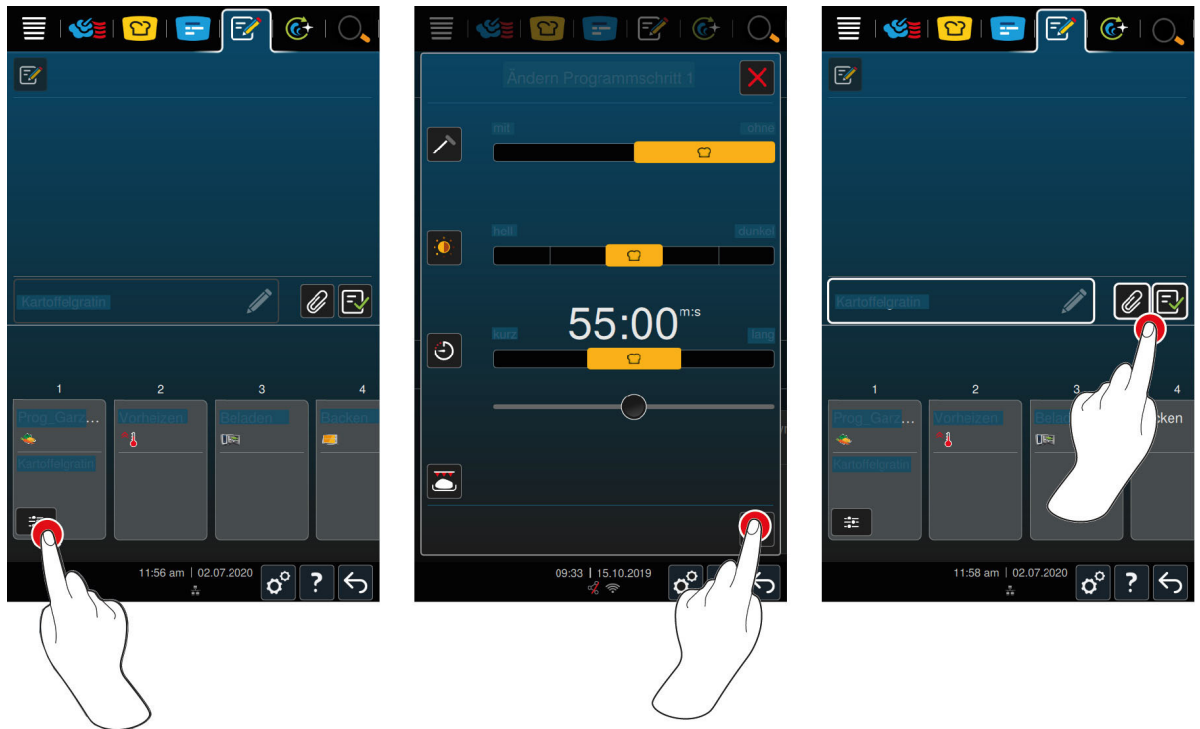
인공지능 조리 과정 프로그램으로 만들 경우에는, 조리 조건만 원하는 대로 변경할 수 있습니다. 각 조리 단계의 순서를 바꿀 수는 없습니다.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 요소
3. 이 버튼을 누르십시오: 
 - > 프로그램을 원하는지 묻습니다.
4. 다음 중 하나를 선택하십시오.
 - 조리 모드
 - 조리 모드 및 조리 방법
 - 조리 방법

선택을 하고 나면 해당하는 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.

1. 원하는 인공지능 조리 과정을 선택합니다.
 - > 개별 조리 단계가 표시됩니다. 이제 원하는 대로 조리 과정을 변경할 수 있습니다.



2. 이 버튼을 누르십시오:

- > 선택한 조리 과정에 따라 설정 가능한 조리조건과 추가 기능이 표시됩니다. 조리 경로의 표준 설정은 다음의 기호로 표시됩니다:

3. 조리 조건을 원하는 대로 조정합니다.

4. 변경 사항을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다:

- > 개별 조리 단계가 다시 표시됩니다.

시작 시간 예약과 프로그램 이미지

✓ 이미지들이 가져오기 되었습니다. [▶ 69]

1. 프로그램에 시작 시간 예약을 할당하려면, 이 버튼을 누릅니다:

2. 이 버튼을 누르십시오: 시작 시간 예약

3. 이 버튼을 누르십시오: ON

4. 시작 시간을 입력합니다.

5. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다:

6. 프로그램에 이미지를 할당하려면, 이 버튼을 누릅니다:

7. 이 버튼을 누르십시오: 프로그램 이미지 선택

8. 이미지를 선택합니다.

9. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다:

10. 적재 후 팬 단계를 낮게 설정하려면 이 버튼을 누릅니다:

프로그램 저장하기

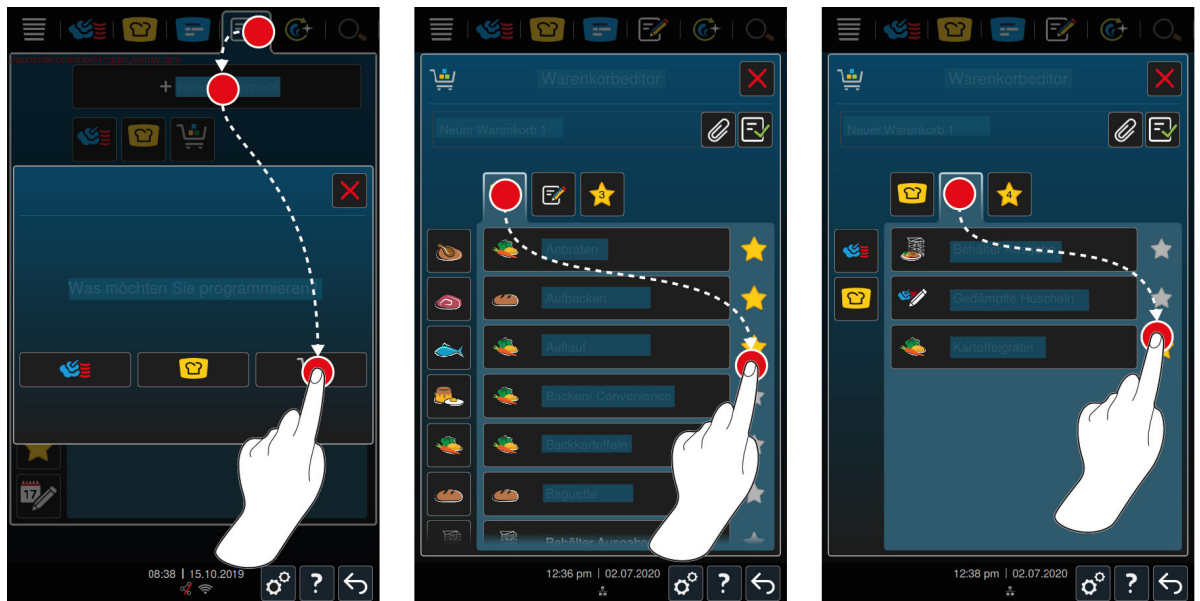
1. 프로필에 이름을 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:

2. 임의의 이름을 입력합니다.

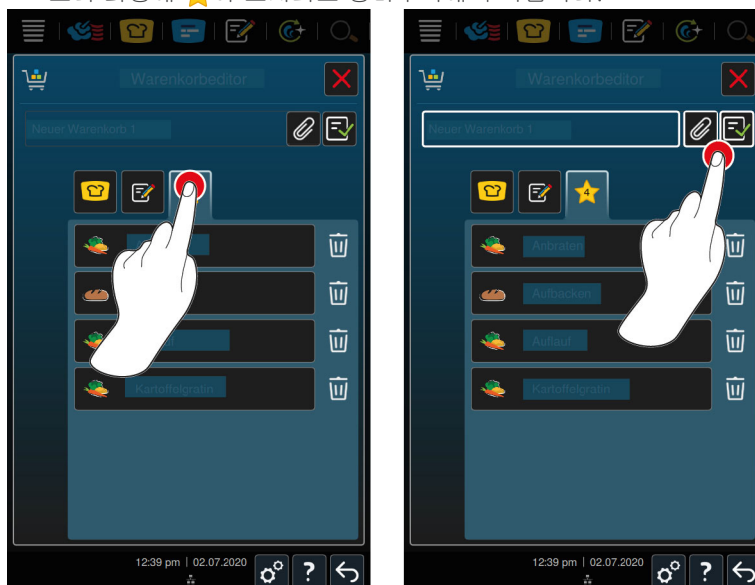
3. 프로그램을 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다:

>> 프로그램이 프로그램 목록에 표시됩니다.

13.3 장바구니 프로그램하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 요소
3. 이 버튼을 누르십시오:
4. 장바구니에 인공지능 조리 과정을 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다:
- > 모든 인공지능 조리 과정이 표시됩니다.
5. 목록을 스크롤하거나 조리 모드를 선택한 다음 원하는 조리 과정을 누릅니다.
 - > 조리 과정에 ★이 표시되고 장바구니에 추가됩니다. 또한, 선택한 요리 과정의 버튼을 길게 누르면 조리 과정의 조합 가능성을 확인할 수 있습니다. 녹색 체크 표시는 응용 프로그램이 조합 가능함을 나타냅니다.
6. 장바구니에 이미 저장된 프로그램을 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다:
- > 모든 프로그램이 표시됩니다.
7. 목록을 스크롤하거나 수동 또는 인공지능 프로그램을 선택한 다음 원하는 프로그램을 누릅니다.
 - > 조리 과정에 ★이 표시되고 장바구니에 추가됩니다.



장바구니 확인

1. 장바구니를 확인하려면, 이 버튼을 누릅니다: ★
 - > 선택한 인공지능 조리 과정과 프로그램이 모두 표시됩니다.

2. 장바구니에서 한 요소를 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다: 

장바구니 저장

1. 장바구니에 이름을 입력하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
2. 임의의 이름을 입력합니다.
3. 장바구니를 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다: 

>> 장바구니가 프로그램 목록에 표시됩니다.

조합 가능성 확인

프로그래밍 모드에서 응용 프로그램의 조합 가능성을 확인할 수 있습니다.

1. 선택한 응용 프로그램을 길게 누릅니다.
2. 녹색 체크 표시가 있는 응용 프로그램은 선택한 응용 프로그램과 조합이 가능합니다.
3. 빨간색 X 표시가 있는 응용 프로그램은 선택한 응용 프로그램과 조합이 불가능합니다.

13.4 프로그램 편집 및 삭제

✓ 수동 프로그램 [▶ 49], 지능형 조리 과정 [▶ 51] 또는 장바구니 [▶ 53]가 프로그램 되어 있습니다.

1. 프로그램을 편집하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...

다음과 같은 편집 기능을 사용할 수 있습니다:

- 요소 편집하기 
- 요소 복사하기 
- 요소 삭제 
- 시작 시간 예약 설정 
- 프로그램을 iProduction Manager에 보내기 
- 프로그램을 즐겨찾기에 추가하기 ★

13.5 프로그램 편집 및 삭제(카트리지함)

✓ 수동 프로그램 [▶ 49], 인공지능 조리 과정 [▶ 51], 장바구니 [▶ 53] 또는 세척 프로그램 [▶ 54]이 프로그램되어 있습니다.

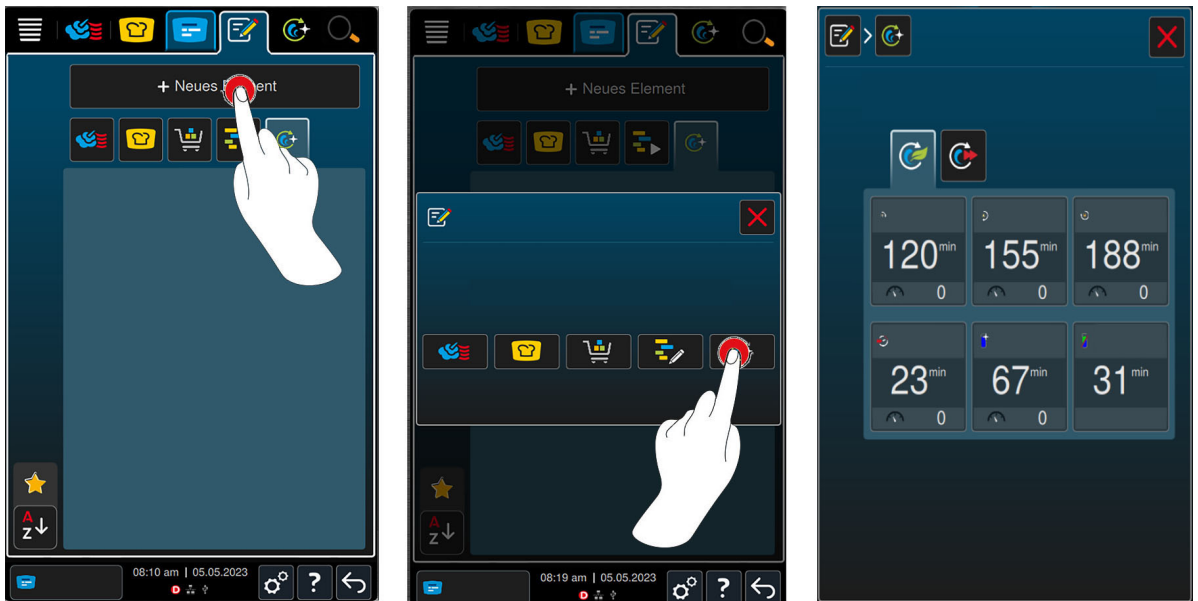
1. 프로그램을 편집하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...

다음과 같은 편집 기능을 사용할 수 있습니다:

- 요소 편집하기 
- 요소 복사하기 
- 요소 삭제 
- 시작 시간 예약 설정 
- 프로그램을 iProduction Manager에 보내기 
- 프로그램을 즐겨찾기에 추가하기 ★

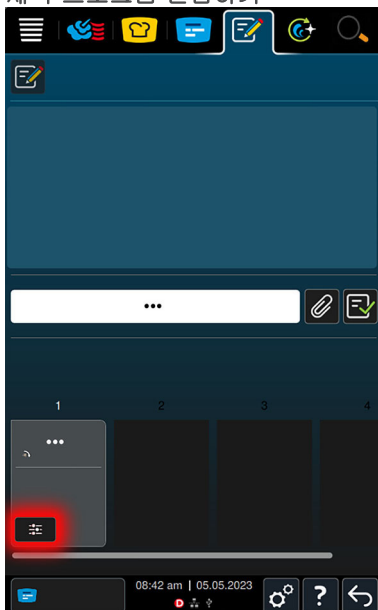
13.6 세척 프로그램 생성(카트리지함)

여기에서 고유한 세척 프로그램 생성할 수 있습니다.

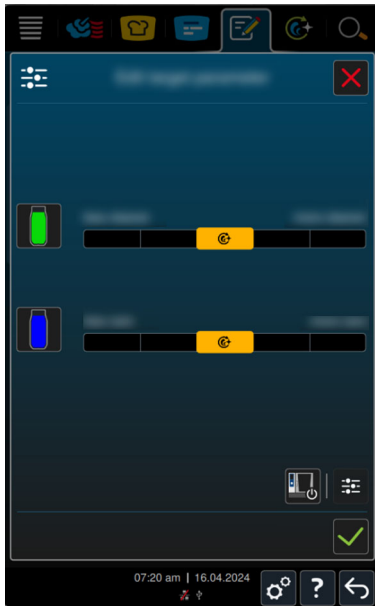


1. 이 버튼을 누르십시오: 프로그램 모드.
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 항목.
3. 이 버튼을 누르십시오: .
4. 이 버튼을 누르십시오: 원하는 세척 프로그램을 개별적으로 프로그램하기 위한 절약 모드 또는 일반 모드.

세척 프로그램 편집하기



세척 프로그램 선택 후 을 눌러 목표 조리 조건을 변경합니다.



선택 기능을 통해 세척 중에 세제나 케어 탭을 더 많이 또는 더 적게 사용할지 결정할 수 있습니다.

- 선택을 확정하려면, 이 버튼을 누르십시오: ✓.
- 설정한 세척 프로그램을 저장하려면 이 버튼을 누르십시오: [F].
- 세척 후 제품을 끄려면 이 버튼을 누르십시오: [OFF].

13.7 프로그램과 장바구니 시작하기

수동 프로그램 시작하기

1. 수동 프로그램을 시작하려면, 원하는 프로그램을 누릅니다.
 - > 프로그램이 바로 시작됩니다. 모든 조리 단계가 표시됩니다.
 2. 수동 프로그램을 iProductionManager로 전송하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
 3. 이 버튼을 누르십시오: [F].
- >> 수동 프로그램이 메뉴 보드에 표시됩니다. 이제 메뉴를 평소대로 배치할 수 있습니다 [▶ 42].

조리가 시작합니다

1. 인공지능 조리 과정을 시작하려면, 원하는 프로그램을 누릅니다.
 - > 프로그램이 바로 시작됩니다. 모든 조리 단계가 표시됩니다.
 2. 지능형 조리 경로를 iProductionManager로 전송하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
 3. 이 버튼을 누르십시오: [F].
- >> 인공지능 프로그램이 메뉴 보드에 표시됩니다. 이제 메뉴를 평소대로 배치할 수 있습니다 [▶ 42].

장바구니 시작하기

1. 장바구니를 iProductionManager로 전달하려면, 원하는 장바구니를 누릅니다.
 - > 장바구니의 모든 요소가 메뉴 보드에 표시됩니다. 이제 메뉴를 평소대로 배치할 수 있습니다 [▶ 42].

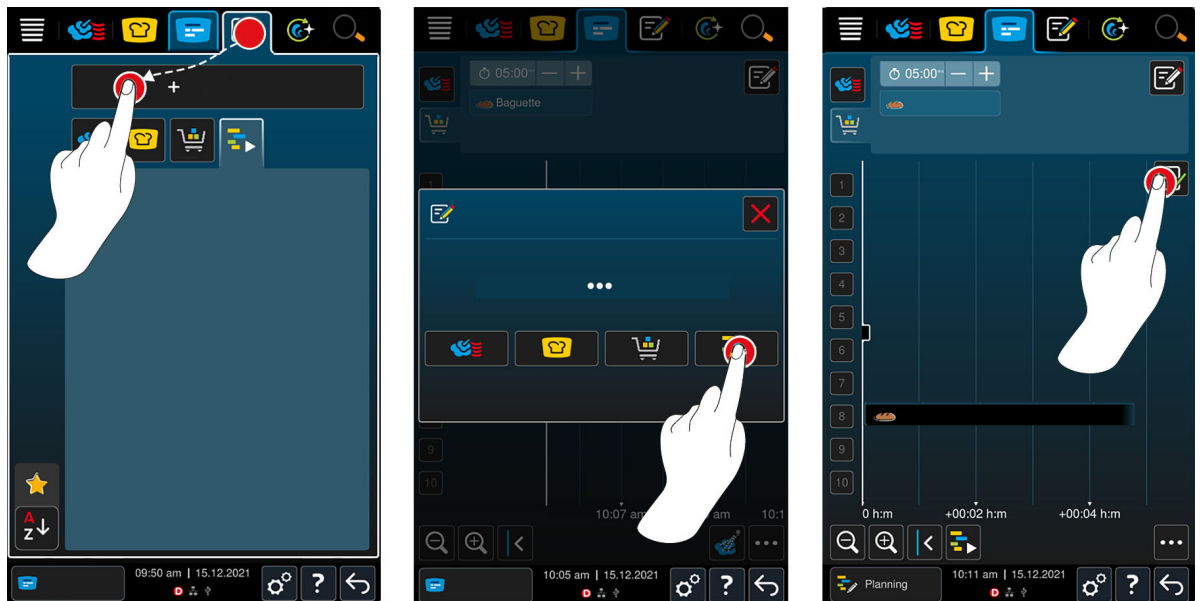
13.8 계획

iProductionManager의 계획 기능을 이용하여 쿠폰을 한 번만 세팅하면, 언제든지 불러오기할 수 있습니다.



- 이미 처리된 쿠폰은 계획으로 저장할 수 없습니다.
- 추가 기능 **스팀**은 계획 시 사용할 수 없습니다.

13.8.1 계획 생성하기

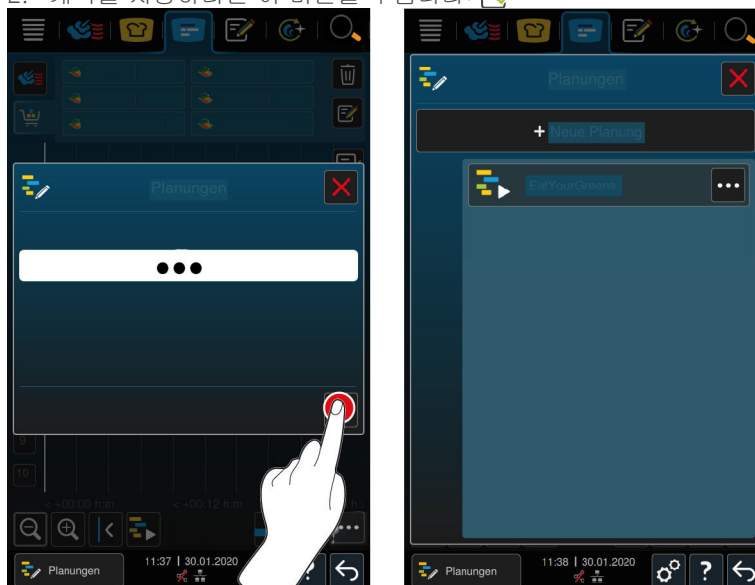


1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
3. 이 버튼을 누르십시오: +새 계획
4. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 위치지정 보조선이 디스플레이의 좌측 가장자리로 이동합니다. 시간 축의 눈금이 현재 시간 표시에서 분 표시로 변경됩니다. 이제 시간과 상관없이 메뉴를 배치할 수 있습니다.
5. 원하는 메뉴를 배치합니다. 최대 30개의 메뉴를 배치할 수 있습니다.

계획 최적화를 위해 다음과 같은 기능을 사용할 수 있습니다:

- 계획의 틸트 메뉴기 [▶ 43]
- 시간 최적화 [▶ 44]
- 에너지 최적화 [▶ 45]

1. 계획을 저장하지 않고 시작하려면 이 버튼을 누릅니다:
2. 계획을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다:



3. 임의의 이름을 입력합니다.
 4. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: ✓
- >> 계획이 계획 목록에 나타납니다.

13.8.2 계획 시작하기

- ✓ 계획을 생성했습니다 [▶ 57].
 - ✓ iProductionManager가 현재 어떤 메뉴도 처리하지 않고 있습니다. 메뉴 처리가 시작하면, 계획 시작 전에 모든 메뉴를 취소해야 한다는 메시지가 나타납니다.
1. 이 버튼을 누르십시오:  *프로그래밍* 아래 메뉴에서.
 2. 원하는 계획을 누릅니다.
- >> 계획은 즉시 시작됩니다. 메뉴는 계획에 따라 선반에 배치됩니다. 메뉴 보드의 메뉴는 계획에 포함된 메뉴로 대체됩니다.

14 작동 모드 전환

iCombi Pro를 이용하여 언제든지 수동 요리, iCookingSuite 및 iProductionManager 작동 모드 사이에서 전환할 수 있습니다. 이로써 작업을 간소화시키는 자동형 조리 인공지능과 개별적인 필요에 따른 제어 기능을 혼합시켜 사용할 수 있습니다. 다음과 같은 주요 응용 프로그램을 실행할 수 있습니다:

- iProductionManager에 있는 메뉴를 수동 모드로 전환할 수 있습니다.
- iCookingSuite의 인공지능 조리 과정을 iProductionManager의 인공지능 메뉴로 전환할 수 있습니다.
- iCookingSuite의 인공지능 조리 과정을 수동 모드로 전환할 수 있습니다.

메뉴를 수동 조리 모드로 전환하기

✓ 메뉴가 배치되어 있습니다 [▶ 42]. 조리 과정이 진행되고 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

> 수동 모드로의 변경을 확정할 수 있는 쿼리박스가 나타납니다.

2. **참고! 이 결정은 취소할 수 없습니다.** 이 버튼을 누르십시오: 

>> 메뉴의 조리 조건이 적용되고 수동 모드에 표시됩니다.

인공지능 조리 과정을 인공지능 메뉴로 전환하기

✓ 인공지능 조리 과정이 시작되었습니다 [▶ 22]. 조리 과정이 진행되고 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

> iProduction Manager로의 변경을 확정할 수 있는 쿼리박스가 나타납니다.

2. **참고! 이 결정은 취소할 수 없습니다.** 이 버튼을 누르십시오: 

>> 인공지능 모드 조리 과정이 iProductionManager로 전달되고 중간 선반층에 나타납니다.

인공지능 모드 조리 과정을 수동 모드로 전환하기

✓ 인공지능 조리 과정이 시작되었습니다 [▶ 22]. 조리 과정이 진행되고 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

> 수동 모드로의 변경을 확정할 수 있는 쿼리박스가 나타납니다.

2. **참고! 이 결정은 취소할 수 없습니다.** 이 버튼을 누르십시오: 

>> 이때 설정한 인공지능 모드 조리 과정의 조리 조건이 적용되고 수동 모드에서 표시되고 바로 시작됩니다.

15 설정



기기의 초기 설정은 필요에 따라 계속해서 조정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:

> 모든 설정 기능의 전체적인 모니터링(오버뷰)이 표시됩니다:

- 즐겨찾기(자주찾는 메뉴) [▶ 60]
- 디스플레이 [▶ 60]
- 라이트 [▶ 61]
- 부저음 [▶ 62]
- 조리 시스템 [▶ 64]
- 조리하기 [▶ 66]
- 세척
- 데이터 관리 [▶ 68]
- 네트워크 설정 [▶ 71]
- 사용자 프로필 [▶ 72]
- 서비스 [▶ 75]
- ConnectedCooking [▶ 76]

목록을 스크롤하고 원하는 카테고리를 눌러 설정을 변경합니다. 각 카테고리에는 간단한 손동작 [▶ 15] 또는 중앙 다이얼 [▶ 16]을 통해 변경할 수 있는 설정 항목들이 할당되어 있습니다.

15.1 즐겨찾기

즐거찾기에는 즐겨찾기 표시를 한 모든 설정 나타냅니다.

이 설정을 즐겨찾기로 저장하기

1. 설정 항목을 선택합니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:

>> 이 설정은 즐겨찾기로 저장되어 에 표시되며, 추가된 시점에 따라 순서대로 정렬됩니다.

15.2 디스플레이

디스플레이 열기

1. 이 버튼을 누르십시오:

2. 이 버튼을 누르십시오: 디스플레이

15.2.1 언어

여기에서는 사용자 바탕화면 언어를 변경할 수 있습니다.

사용자 인터페이스의 언어 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 언어

2. 원하는 언어를 선택합니다.

>> 사용자 바탕화면(디스플레이)의 언어가 즉시 전환됩니다.

15.2.2 날짜와 시간

여기에서는 다음과 같은 설정 항목을 변경할 수 있습니다:

- 날짜
- 시간
- 24시/12시 변경

날짜 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 날짜

- > 달력이 나타납니다.
- 2. 원하는 날짜를 선택합니다.
- >> 날짜가 자동으로 적용됩니다.

시작 시간 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  시간
 - > 시간이 나타납니다.
2. 시간을 누릅니다.
3. 원하는 시간을 설정합니다.
- >> 시간이 자동으로 적용됩니다.

24h/12h 전환 설정하기

1. 12시간 형식으로 설정하려면 **12**를, 24시간 형식으로 설정하려면 **24**를 선택합니다.

ConnectedCooking을 통해 시간 동기화

시간은 ConnectedCooking을 통해 자동으로 동기화할 수 있습니다.

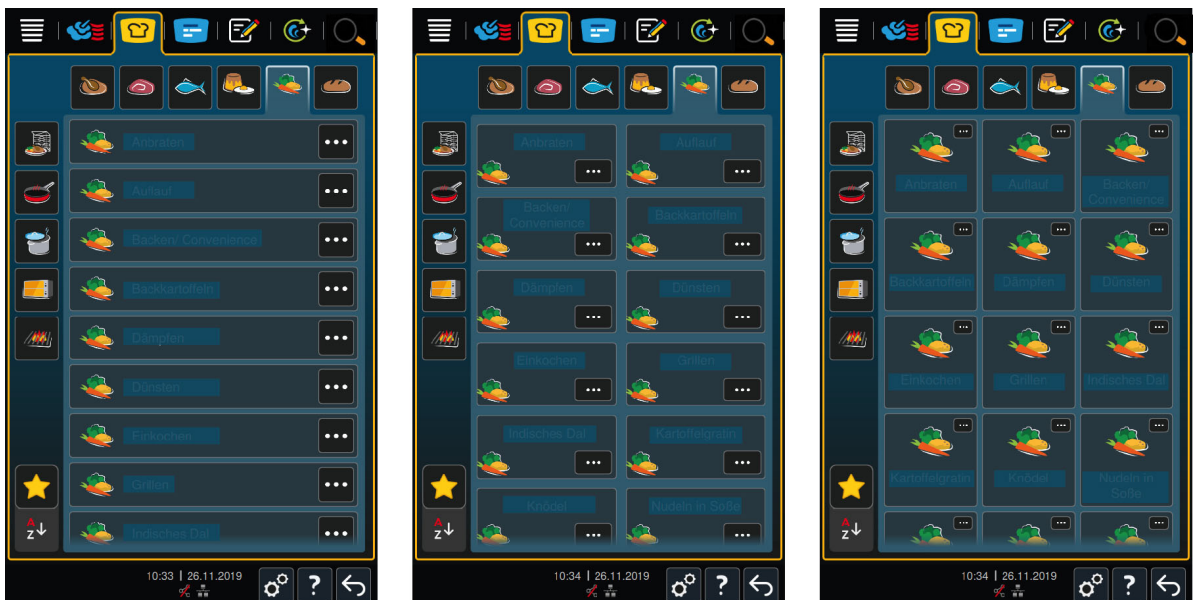
1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking
3. 자동 시간 동기화 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: ON

15.2.3 온도 형식 설정하기

여기에서는 온도를 °C 단위와 °F 단위 중 어떤 것으로 표시할지 설정할 수 있습니다.

15.2.4 프로그램 뷰

여기에서는 iCookingSuite 및 프로그램 모드에서 인공지능 모드 조리과정을 1열, 2열, 3열 중 어떤 것으로 표시할지 설정할 수 있습니다.



1. 이 버튼을 누르십시오:  프로그램 화면
2.  1열,  2열 또는  3열 중에서 선택합니다.
- >> 선택된 사항이 즉시 적용됩니다.

15.3 조명

조명 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 

- 이 버튼을 누르십시오:  조명

15.3.1 디스플레이 밝기

디스플레이 밝기 설정하기

여기에서는 디스플레이 밝기를 0 – 100% 사이에서 조정할 수 있습니다.

- 이 버튼을 누르십시오:  화면 밝기
 - 해당 범위에서 원하는 값을 선택하거나 다이얼을 이용하여 이를 설정합니다.
- >> 디스플레이 밝기가 즉시 조정됩니다.

밝기 자동 조절 장치

- 이 버튼을 누르십시오:  밝기 자동 조절 장치
- >> 여기서는 램프(밝기) 자동 조절 장치를 켜거나 끌 수 있습니다.

x분 후 디밍 설정하기

- 이 버튼을 누르십시오:  x분 후 램프조절
- >> 여기서는 램프 조절 장치를 몇 분 후에 활성화할지 설정할 수 있습니다.

최대 조리실 밝기

- 이 버튼을 누르십시오:  최대 조리실 밝기
- >> 여기서는 조리실 밝기를 0 – 100% 사이에서 조정할 수 있습니다.

화면 보호기 켜기 또는 끄기

- 이 버튼을 누르십시오:  화면보호기
- >> 여기서는 화면보호기를 켜거나 끌 수 있습니다.

x분 후 화면 보호기 활성화하기

- 이 버튼을 누르십시오:  x분 후 화면보호기 활성화
- >> 여기서는 화면보호기를 몇 분 후에 활성화할지 설정할 수 있습니다.

15.4 사운드

부저음 설정하기

- 이 버튼을 누르십시오: 
- 이 버튼을 누르십시오:  부저음

15.4.1 전체 소리 크기

전체 볼륨 설정하기

여기에서는 전체 소리 크기를 0 – 100% 사이에서 설정할 수 있습니다.

- 이 버튼을 누르십시오:  전체 볼륨
 - 해당 범위에서 원하는 값을 선택합니다.
- >> 전체 소리 크기가 즉시 조정됩니다.

15.4.2 적재 / 조치 요청

여기에서는 식재료를 적재해야 할 경우, 조치 실행 요청이 있을 경우 어떤 부저음으로 선택할지 설정할 수 있습니다. 부저음은 25개 중에서 선택할 수 있습니다.

- 이 버튼을 누르십시오:  적재 및 실행요청
 - 이 버튼을 누르십시오:  부저음
 - 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.
- > 부저음이 재생됩니다.

4. 부저음을 끄고 싶다면 이 버튼을 누릅니다: **꺼짐**
5. 아이콘 바에서 를 누르면 개요로 돌아갑니다.
6. 제품에 식재료를 넣거나 조치를 확인할 때까지 부저음이 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **영구 재생 ON**
7. 부저음을 특정 시간 동안만 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **영구 재생 OFF**
 - >  **부저음 길이** 영역이 활성화됩니다.
8. 시간은 0 ~ 180초 범위에서 설정합니다.
9. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 개요로 돌아갑니다.

15.4.3 프로그램 단계 종료

여기에서는 프로그램 단계가 종료되면 어떤 부저음이 울려야 하는지 설정할 수 있습니다. 멜로디(부저음)는 37개 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로그램 단계 종료**
2. 이 버튼을 누르십시오:  **부저음**
3. 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.
 - > 부저음이 재생됩니다.
4. 부저음을 끄고 싶다면 이 버튼을 누릅니다: **꺼짐**
5. 아이콘 바에서 를 누르면 개요로 돌아갑니다.
6. 제품에 식재료를 넣거나 조치를 확인할 때까지 부저음이 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **영구 재생 ON**
7. 부저음을 특정 시간 동안만 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **영구 재생 OFF**
 - >  **부저음 길이** 영역이 활성화됩니다.
8. 시간은 0 ~ 180초 범위에서 설정합니다.
9. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 개요로 돌아갑니다.

15.4.4 조리 시간 종료

여기에서는 조리시간이 종료되면 울리는 부저음을 직접 설정할 수 있습니다. 멜로디(부저음)는 37개 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **조리시간 종료**
2. 이 버튼을 누르십시오:  **부저음**
3. 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.
 - > 부저음이 재생됩니다.
4. 부저음을 끄고 싶다면 이 버튼을 누릅니다: **꺼짐**
5. 아이콘 바에서 를 누르면 개요로 돌아갑니다.
6. 제품에 식재료를 넣거나 조치를 확인할 때까지 부저음이 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **영구 재생 ON**
7. 부저음을 특정 시간 동안만 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **영구 재생 OFF**
 - >  **부저음 길이** 영역이 활성화됩니다.
8. 시간은 0 ~ 180초 범위에서 설정합니다.
9. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 개요로 돌아갑니다.

15.4.5 과정 중단 / 오류 감지

여기에서는 오류가 감지된 경우 어떤 음이나 멜로디가 울려야 하는지 설정할 수 있습니다. 멜로디(부저음)는 37개 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  조리 과정 중단 / 오류 확인
2. 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.
> 부저음이 재생됩니다.
3. 부저음을 끄고 싶다면 이 버튼을 누릅니다:  꺼짐
4. 아이콘 바에서 를 누르면 개요로 돌아갑니다.
5. 제품에 식재료를 넣거나 조치를 확인할 때까지 부저음이 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  영구 재생 ON
6. 부저음을 특정 시간 동안만 울리게 하려면, 이 버튼을 누릅니다:  영구 재생 OFF
> 부저음 길이 영역이 활성화됩니다.
7. 시간은 0 ~ 180초 범위에서 설정합니다.
8. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
>> 개요로 돌아갑니다.

15.5 쿠킹 시스템

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  쿠킹 시스템

15.5.1 제품 유형 정보

여기에서는 제품 유형과 설치된 소프트웨어 버전을 볼 수 있습니다.

15.5.2 전력소비

참고

에너지 소비량은 조리 과정이 종료된 후에만 표시되면, 새로운 조리 과정이 시작되면 덮어쓰기됩니다. 표시된 에너지 값은 측정된 것이 아니라 산정된 것입니다. 표시된 값과 측정 장치로 측정된 값 사이에는 약간의 차이가 있을 수 있습니다.

이 메뉴 항목에서는 에너지 대시보드를 불러올 수 있습니다. 여기에 요리 시스템의 에너지 소비량을 모니터링할 수 있습니다. 에너지 소비량은 선택한 설정에서 자세히 계산되며 ConnectedCooking에서 표시 및 평가할 수도 있습니다.

제품의 에너지 소비량을 확인하려면 이 버튼을 누르십시오: .

에너지 소비 표시창을 보면 마지막으로 실행된 조리 과정의 에너지 소비량을 확인할 수 있습니다. 수동 조리 과정, 지능형 조리 과정, iProductionManager 사용 또는 세척 실행이 완료되면 다음과 같은 소비량 데이터가 제공됩니다.

- 조리 과정 소요 시간
- 조리 과정의 유형
- 전력소비량(kWh)

15.5.3 iProductionManager 에너지 절약 모드

이 버튼을 누르십시오:  IPM 절전 모드를 켜거나 끄기 위해.

15.5.4 화면 잠금

여기서는 화면 잠금 기능을 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다:

- 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다:  ON
- 이 기능을 비활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다:  OFF

이 기능이 활성화되면 버튼 을 길게 눌러 화면을 잠글 수 있습니다. 이를 통해 디스플레이를 닦을 때 등 우발적인 작동이 방지됩니다. 버튼 을 길게 누르면 화면 잠금을 다시 해제할 수 있습니다.

15.5.5 시연 모드

데모 모드 켜기/끄기

여기에서는 제품을 시연 모드로 전환할 수 있습니다. 이 기능은 조리하지 않고도 제품의 기능을 보여주고자 할 때 유용합니다.

1. 이 기능을 활성화하려면 이 버튼을 길게 누릅니다:  ON 진행률 표시줄이 스위치 위치 ON과 OFF를 지나갈 때까지 길게 누릅니다.

>> 데모 모드가 활성화되면 제품이 다시 시작합니다. 하단 표시줄에 아이콘이 나타납니다: 

15.5.6 파워 스팀

여기에서는 습열 [▶ 30] 모드에서 특히 매우 까다로운 요리를 위해 지속적으로, 끊임없이 신선한 증기를 공급하도록 설정할 수 있습니다.

주의

파워 스팀 기능으로 요리할 때는 뜨거운 수증기가 많이 생성됩니다.

그러므로 조리실 문을 열 때 뜨거운 수증기에 화상을 입을 수 있습니다.

1. 파워 스팀 기능으로 요리할 때는 조리실 문을 조심해서 여십시오.

1. 이 기능을 활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다:  ON

>> 습열 모드에서는 끓는 온도는 아이콘으로 대체됩니다: 

15.5.7 컨트롤 노즐

여기서는 제품의 컨트롤 노즐이 과잉 증기를 어느 정도로 응축시켜야 하는지 설정할 수 있습니다. 이는 절약 모드의 기본 기능입니다. 이 설정으로 증기 방출이 최적화됩니다. Eco(절약) 모드 설정 외에도, 컨트롤 노즐의 기능을 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다:

- 특히 주방에서 원치 않는 응축을 피하려면, 증기 노즐을 계속 활성화해 두는 것이 유용합니다.
- 반면, 배기 시스템의 성능이 충분한 경우에는 물을 절약할 수 있기 때문에 컨트롤 노즐을 비활성화하는 것이 유용합니다.

이 기능을 활성화하거나 비활성화하기 전에 RATIONAL-서비스 파트너와 상의하십시오.

1. 이 버튼을 누르십시오:  컨트롤 노즐
2. 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다:  켜짐
3. 이 기능을 비활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다:  꺼짐

15.5.8 감시 장치

여기서는 제품에 식재료를 넣을 때 조리실 문이 너무 오래 열려 있으면, 경고음이 울리도록 설정할 수 있습니다. 시간은 0 ~ 180초 범위에서 설정합니다.

- 위치독 설정을 불러오려면 이 버튼을 누르십시오: .
- 위치독 기능 1의 초 단위를 설정하려면 이 버튼을 누르십시오: .
- 위치독 기능 2의 초 단위를 설정하려면 이 버튼을 누르십시오: .
- 프로그램 모드에서 위치독 기능의 초 단위를 설정하려면 이 버튼을 누르십시오: .

15.5.9 위험

여기서는 조리 시 조리실 문이 너무 오래 열려 있으면 경고음이 울리도록 설정할 수 있습니다. 시간은 0 ~ 180초 범위에서 설정합니다.

- 위험 설정을 불러오려면 이 버튼을 누르십시오: .
- 예열 시 위험 기능의 초 단위 또는 iProductionManager 예열 기능을 설정하려면 이 버튼을 누르십시오: .
- iProductionManager에서 위험 단계의 초 단위를 설정하려면 이 버튼을 누르십시오: .

15.5.10 증기 발생기 비우기

1. 이 버튼을 누르십시오:  증기 발생기 발생길 발생기를 비웁니다.

15.5.11 VarioSmoker (바리오스모커)

VarioSmoker가 이미 설치되어 있는지 여부에 관계없이 훈제 기능을 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **VarioSmokerON** 또는 **OFF** 옵션 버튼으로 수동 프로그래밍에서 Variosmoker를 활성화할 수 있습니다.

15.6 조리하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  **조리하기**

15.6.1 1차 나라별 요리

국가별 메인 요리에서는 식습관 문화가 인공지능 모드 조리 과정으로 전환됩니다. 이 인공지능 모드 조리 과정의 조리 조건은 각 국가 및 지역별 요리 입맛에 맞도록 각각의 식습관 문화를 반영합니다. 그 결과 사용자는 각 지역별 요리뿐만 아니라 전 세계 음식도 조리할 수 있습니다. 이 설정은 설정되어 있는 언어와 무관합니다(국문일 경우에도 다양한 세계음식이 가능합니다).

국가별 메인요리 선택하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  **국가별 메인 요리**
 2. 목록을 스크롤하여 원하는 국가별 메인 요리를 선택합니다.
- >> 국가별 요리가 즉시 적용됩니다. iCookingSuite에서는 국가별 요리에 상응하는 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다. 인공지능 모드 조리 과정의 조리 조건, 조리 시간 및 중심 온도는 식습관 문화에 맞춰 조정되었습니다.

15.6.2 2차 나라별 요리

국가별 메인요리에 국가별 기타 요리를 추가할 수 있습니다. 이로써 2개 국가의 전형적인 요리를 동시에 조리할 수 있습니다. 예를 들어 레스토랑에서 국가별(다른국가) 요리로 구성된 금주의 메뉴를 제공하고자 할 때 유용합니다.

국가별 기타요리 선택하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  **국가별 기타 요리**
 2. 목록을 스크롤하여 원하는 국가별 기타요리를 선택합니다.
- >> 국가별 요리가 즉시 적용됩니다. iCookingSuite에서는 국가별 기타요리의 추가적인 인공지능 모드 조리 과정이 나타나며 로 표시됩니다. 그 밖에도 조리 조건의 설정 내용은 국가별 메인요리 [▶ 66]의 영향을 받습니다.

15.6.3 알라 카르트 접시 무게

피니싱을 시작하기 전에 빈 접시 개당 무게를 설정합니다. 이 정보를 이용하여 iCombi Pro 기기를 조리 단계에 맞게 조절하여 이상적인 피니싱 결과를 얻고, 접시에서 수분이 응축되지 않도록 할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 알라 카르트 접시 무게 설정하기 [▶ 38]

15.6.4 연회용 접시 무게

피니싱을 시작하기 전에 빈 접시 개당 무게를 설정합니다. 이 정보를 이용하여 iCombi Pro 기기를 조리 단계에 맞게 조절하여 이상적인 피니싱 결과를 얻고, 접시에서 수분이 응축되지 않도록 할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 연회용 접시 무게 설정하기 [▶ 38]

15.6.5 조리용 선반 개수

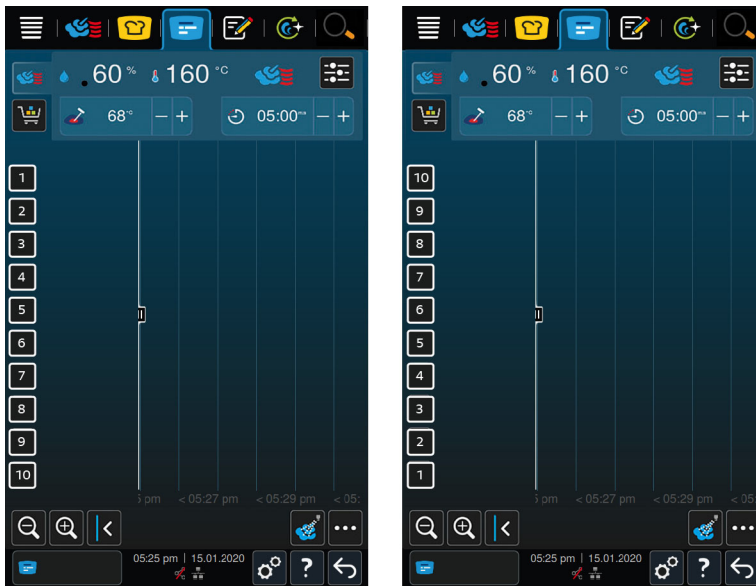
여기에서는 iProductionManager에서 사용하고자 하는 선반 수량을 설정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **선반 개수**
2. 0 ~ 12 범위에서 원하는 값을 선택합니다.

>> 설정 내용이 즉시 적용됩니다.

15.6.6 조리용 선반 순서

여기에서는 iProductionManager에서 조리용 선반 순서를 오름차순으로, 아니면 내림차순으로 표시해야 할지 설정할 수 있습니다.



1. 조리용 선반을 오름차순으로 표시하려면 이 버튼을 누릅니다: 📺 123

2. 조리용 선반을 내림차순으로 표시하려면 이 버튼을 누릅니다: 📺 321

>> 설정 내용이 즉시 적용됩니다.

15.6.7 iProductionManager 수동 프로그램의 부하 계산

여기서는 조리 시 조리실 문이 열리고 측정된 에너지 손실이 너무 높아 선택한 조리 결과 설정에 도달할 수 없을 경우, iProductionManager 수동 프로그램에서 조리 시간 연장 여부를 설정할 수 있습니다.

1. 이 기능을 활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다: iProductionManager 수동 프로그램의 부하 계산 ON

15.6.8 습도 유지시간

여기에서는 iProductionManager로 조리하고 있지 않을 때, 조리실 내부습도를 얼마 동안 유지해야 하는지 설정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 📺 습도 유지시간

2. 해당 범위에서 원하는 값을 선택합니다.

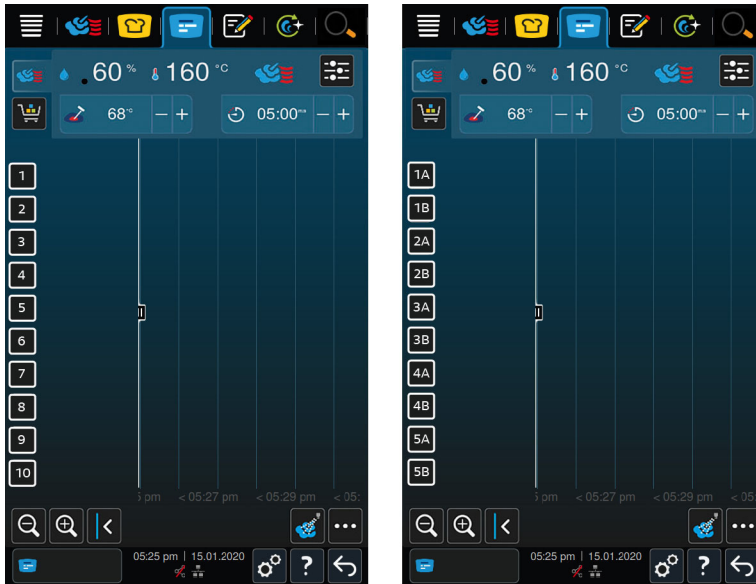
>> 유지시간이 즉시 조정됩니다.

참고

유지시간이 더 짧으면 에너지가 절약됩니다.

15.6.9 iProductionManager 3D

여기에서는 iProductionManager에서 2개의 트레이를 사용하는 조리용 선반을 적재하도록 설정할 수 있습니다. 이때 트레이를 분리하여 각각 모니터링합니다. 최대 12개의 선반이 표시될 수 있다는 점에 유의하십시오.



1. 이 기능을 활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다: ON

>> 설정 내용이 즉시 적용됩니다.

15.7 데이터 관리

데이터 관리 기능은 USB 스틱을 제품에 연결한 경우에 한해 사용할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:

2. 이 버튼을 누르십시오: 데이터 관리

다음의 설정 항목을 조정할 수 있습니다:

- 데이터 모두 내보내기 [▶ 68]
- 조리 프로그램 [▶ 68]
- 사용자 프로필 [▶ 69]
- 사용자 이미지 [▶ 69]
- 사용자 데이터: 모두 삭제하기
- 제품 기본 설정: [▶ 70]
- HACCP 데이터 [▶ 70]
- 서비스 [▶ 70]
- 마이다스플레이 내보내기

15.7.1 데이터 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 데이터 모두 내보내기

>> 이제 모든 데이터를 USB 메모리로 내보내기할 수 있습니다.

15.7.2 조리 프로그램

여기서는 생성한 프로그램을 모두 내보내거나 가져오거나 삭제할 수 있습니다.

프로그램 내보내기

✓ 프로그래밍 모드에서 프로그램을 생성했습니다.

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 프로그램 내보내기

>> 저장된 프로그램이 USB 메모리에 저장됩니다.

프로그램 가져오기

1. 이미 내보낸 프로그램이 저장되어 있는 USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:  **프로그램 가져오기**

>> 저장된 프로그램을 가져와 프로그래밍 모드에 나타냅니다.

프로그램: 모든 이미지 삭제하기

여기서는 생성한 프로그램을 모두 삭제할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

> 프로그램을 정말 삭제할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.

2. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 

>> 프로그램이 모두 삭제되었다는 메시지가 표시됩니다.

15.7.3 사용자 프로필

프로필 내보내기

✓ 프로그램을 생성했습니다.

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 내보내기**

>> 저장된 프로그램이 USB 메모리에 저장됩니다.

프로필 가져오기

1. 이미 내보낸 프로그램이 저장되어 있는 USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 가져오기**

>> 저장된 프로필을 가져와 사용자 관리 영역에 나타냅니다.

15.7.4 사용자 이미지

여기서는 프로그램과 장바구니에 할당하고 싶은 모든 이미지를 가져오거나 내보낼 수 있습니다. 이미지들은 다음의 요건에 부합해야 합니다:

- 파일 유형: PNG
- 색심도: 3 x 8 비트
- 이미지 크기: 130 x 130 px
- 파일 크기: 최대 50 kb

이미지 가져오기

1. USB 메모리에 있는 이미지를 **userpix** 폴더에 저장합니다.

2. USB 메모리와 제품을 연결합니다.

3. 이 버튼을 누르십시오:  **이미지 가져오기**

>> 저장된 이미지들이 가져오기 됩니다.

이미지 내보내기

✓ 이미지들이 가져오기 되었습니다.

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **이미지 내보내기**

>> 저장된 이미지들이 USB 메모리에 저장됩니다.

이미지 모두 삭제하기

여기서는 가져온 이미지를 모두 삭제할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: **모든 자체 이미지 삭제하기**

> 이미지를 정말 모두 삭제할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.

2. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 

>> 이미지가 모두 삭제되었다는 메시지가 표시됩니다.

15.7.5 제품 기본 설정:

제품 기본 설정: 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **제품 기본 설정: 모두 내보내기**

>> 제품 기본 설정이 USB 메모리에 저장됩니다.

제품 기본 설정 가져오기

1. 이미 내보낸 제품 기본 설정이 저장되어 있는 USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:  **제품 기본 설정: 모두 가져오기**

>> 제품 기본 설정을 가져옵니다.

15.7.6 HACCP 데이터

여기에서는 제품이 기록한 모든 HACCP 데이터를 USB 메모리로 내보낼 수 있습니다. HACCP 데이터가 자동으로 ConnectedCooking으로 전송되도록 할 수도 있습니다.

HACCP 데이터: 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **HACCP 데이터: 모두 내보내기**

>> HACCP 데이터가 USB 메모리에 저장됩니다.

HACCP 데이터: 기간별 데이터 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **HACCP 데이터: 기간별 데이터 내보내기**

2. 원하는 기간을 선택하고 "내보내기" 버튼을 누릅니다.

>> 선택한 기간의 HACCP 데이터가 USB 메모리에 저장됩니다.

15.7.7 서비스

개발자 로그: 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **개발자 로그: 모두 내보내기**

>> 이제 개발자 로그가 USB 메모리에 다운로드됩니다.

개발자 로그: 기간별 데이터 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **개발자 로그: 기간별 데이터 내보내기**

>> 이제 특정 기간의 개발자 로그를 다운로드할 수 있습니다.

서비스 리포트: 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **서비스 리포트: 모두 내보내기**

>> 이제 서비스 보고서가 USB 메모리에 다운로드됩니다.

오류 통계 자료 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **USB 메모리에 오류 통계 프로토콜 복사하기**

>> 오류 통계 프로토콜이 USB 메모리에 저장됩니다.

15.8 네트워크 설정

참고

사이버 보안 위협

이 제품은 디지털 제어, 사용자 인터페이스 및 소프트웨어 통합 기능을 갖춘 네트워크 연결이 가능한 조리 시스템입니다. 사이버 보안, 데이터 보호 및 안전한 작동을 보장하기 위해 다음 참고 사항에 유의하십시오.

1. 제품의 구성 및 유지보수는 권한이 있고 교육을 받은 사람만이 수행해야 합니다.
2. RATIONAL 소프트웨어를 정기적으로 업데이트하십시오. 정품 및 서명된 소프트웨어만 사용해야 합니다. 승인되지 않은 소프트웨어를 설치하는 것은 금지되어 있으며 보안을 위협할 수 있습니다.
3. 제품을 안전한 네트워크(예: WLAN의 경우 WPA2/WPA3, LAN의 경우 VLAN)에만 연결하십시오. RATIONAL ConnectedCooking 또는 기타 서비스와의 통신은 암호화된 연결(예: HTTPS)을 통해 이루어져야 합니다.
4. 제품의 소프트웨어, 하드웨어 또는 네트워크 구성을 조작하거나 무단으로 변경하는 것은 금지되어 있으며, 작동 안전성과 보증 및 책임 청구권이 상실될 수 있습니다.
5. IT 인프라에 안전하게 통합할 책임은 운영자에게 있습니다. 제조업체는 부적절한 사용, 부적절한 보안 또는 무단 접근으로 인해 발생한 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

필요한 경우 시스템 설정에서 **NTP** 기반 시간 동기화를 활성화할 수 있습니다. **NTP**가 활성화된 경우 고객은 신뢰할 수 있고 안전한 **NTP** 서버가 제공되도록 보장해야 합니다.

- **NTP** 서버는 정확하고 조작이 불가능한 시간 데이터를 보장하기 위해 신뢰할 수 있고 제어된 환경에서 제공되어야 합니다.
- **NTP** 서버와의 통신은 보호된 네트워크 세그먼트와 적절한 방화벽 규칙을 사용하여 보안이 확보되어야 합니다.

제품을 Wi-Fi 네트워크와 연결하는 데, 웹사이트를 통해 등록해야 할 경우에는 Wi-Fi 연결이 되지 않습니다. 웹사이트를 통해 로그인에 필요한 Wi-Fi 네트워크에는 연결할 수 없습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  **네트워크**
3. 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다:  **ON**
4. 이 버튼을 누르십시오:  **Wi-Fi**
 - > 모든 사용 가능한 Wi-Fi 네트워크 목록이 표시됩니다. Wi-Fi 네트워크는 신호 강도가 높은 순으로 정렬됩니다.
5. 원하는 Wi-Fi 네트워크를 선택합니다.
 - > Wi-Fi 네트워크의 비밀번호를 입력하라는 요청을 받습니다.
6. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
 - > 연결이 성공적으로 이뤄지면 하단 표시줄에 이 아이콘이 나타납니다: 
 - > 이 Wi-Fi 네트워크는 사용 가능한 무선랜 네트워크 목록에 가장 먼저 표시됩니다.
7. 연결 세부정보를 표시하려면, Wi-Fi 네트워크 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: 
8. 연결을 끊으려면, 연결 세부 정보에서 이 버튼을 누릅니다: **연결 해제**
9. 아이콘 바에서 를 누르면, 네트워크 설정 개요로 돌아갑니다.
- >> Wi-Fi 네트워크 이름이 **Wi-Fi** 영역에 표시됩니다.

최적화된 네트워크 설정을 통해 Hidden SSID를 사용하여 Wi-Fi 네트워크에 연결할 수 있습니다.

- 이 버튼을 누르십시오:  **Wi-Fi를 이용하여 수동 연결.**
- 이제 네트워크 이름(SSID)과 해당 비밀번호를 입력하면 됩니다.
- 연결하려면 이 버튼을 누르십시오: .

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  **네트워크 설정**

제품을 무선랜 네트워크에 연결하는 방법은 여기에 나와 있습니다: 무선랜 연결하기 [▶ 79]

제품을 네트워크에 연결하는 방법은 여기에 나와 있습니다: 네트워크 연결하기 [▶ 80]

네트워크 마법사 시작하기

네트워크 마법사는 네트워크 설정 세팅을 지원합니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: : **네트워크 마법사 시작하기**

> 이제 네트워크 설정 시 지원이 필요한지 묻는 메시지가 표시됩니다. Wi-Fi 연결 또는 LAN 연결시 지원을 받을 수 있습니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:  **DHCP 활성화: 끄기(OFF)**. 그러면 다음의 네트워크 설정을 수정할 수 있습니다:

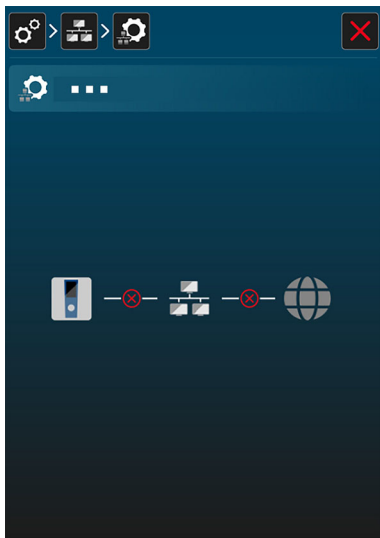
- IP 주소
- IP 게이트웨이
- IP 넷마스크
- DNS 1
- MAC 주소

1. 이 버튼을 누르십시오:  **DHCP 활성화: 켜기(ON)**. 그러면 다음의 네트워크 설정을 편집할 수 있습니다:

- MAC 주소

연결 문제가 있을 경우, 네트워크 진단을 실행할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  제품이 네트워크와 연결되었는지 보기 위해, **네트워크 진단을 실행합니다**.



네트워크 상태 버튼을 누르면 라우터 및 인터넷과의 연결 여부를 확인할 수 있습니다.

15.9 사용자 프로필

사용자를 프로필로 작성하고, 이 프로필에 접근 권한을 지정할 수 있습니다. 표준 사양으로 제품에는 삭제할 수 없는 프로필 1개가 배정되어 있습니다. 여기에 최대 10개의 프로필을 추가할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  **사용자 프로필**

프로필을 생성하거나 변경하는 방법, 다른 제품으로 전송하는 방법은 여기에 나와 있습니다: [프로필 및 권한 관리](#)

15.9.1 프로필 활성화

✓ 프로필을 생성했습니다. 새 프로필 생성하기(를) 참조하십시오

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 활성화하기**

2. 원하는 프로필을 선택합니다.

3. 프로필에 패스워드를 지정하려면 패스워드를 입력합니다.

4. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 

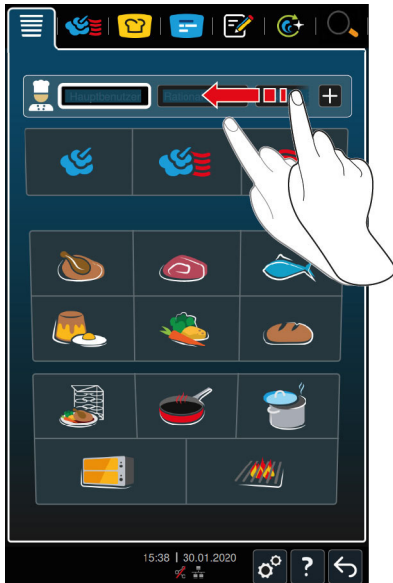
>> 프로필이 즉시 활성화됩니다.

>> 시작 화면을 열면 활성화된 프로필이 나타납니다. 여러 개의 프로필이 나타난 경우 목록을 스크롤합니다.

>> 새 프로필 만들기를 + 버튼을 누릅니다

>> 이제 프로필 설정으로 이동합니다.

>> 이 버튼을 누르십시오: 새 프로필 생성하기.



15.9.2 프로필 편집

✓ 프로필이 생성되어 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: **프로필 편집하기**

> 이제 편집할 프로필을 선택할 수 있습니다.

프로필 설정

1. 이 버튼을 누르십시오: **프로필 설정**.

>> 이제 다음과 같은 설정 항목을 변경할 수 있습니다:

- **프로필 이름 변경하기**
- **프로필 패스워드 변경하기**
- **언어 변경하기**
- **프로필 유형 변경하기 참고! 프로필 유형은 주요 사용자만 변경할 수 있습니다.**
- **국가별 메인 요리 변경하기**
- **국가별 기타 요리 변경하기**
- **프로필 삭제하기**
- **즐거찾기를 제외한 모든 항목 숨기기를 켜거나 끌 수 있습니다.**

메뉴 바 조정

이 옵션을 이용하면 메뉴 바를 원하는 대로 조정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: **메뉴 바 조정**

>> 다음을 설정할 수 있습니다.

- **시작 화면**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
- **수동 모드**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
- **iCookingSuite**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
- **iProductionManager**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
- **프로그램 모드**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
- **iCareSystem**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
- **검색 기능**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.

화면 생성 및 편집하기

- 이 버튼을 누르십시오: **ON** 또는 **OFF**, 옵션 : **화면 생성 및 편집하기**를 누르면 옵션을 새로운 화면 만들기 [▶ 75] 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다.

바닥글 편집

- 이 버튼을 누르십시오:  **바닥글 조정하기**.
- >> 이제 바닥글에 있는 ? **제품의 도움말**을 보이게 하거나 숨기도록 설정할 수 있습니다.

프로필 변경

- 이 버튼을 누르십시오: **ON** 또는 **OFF**, 옵션  **변경**을 누르면 프로필 변경이 가능하도록 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다

iCookingsuite 조정하기

- 이 버튼을 누르십시오:  **CookingSuite**
- >> 이제 다음과 같은 설정 항목을 변경할 수 있습니다:
-  **조리 조건 권한**. 여기서는 **사용 가능** 또는 **숨김**을 선택할 수 있습니다.
 -  **습도**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **조리실 온도**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **중심 온도**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **콕핏 머리글**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.

iProduktionManager

- 이 버튼을 누르십시오:  **iProductionManager**
- >> 이제 다음과 같은 설정 항목을 변경할 수 있습니다:
-  **일품요리 모드**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **수동 메뉴 목록**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **타이머 메뉴**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **메뉴 목록 편집하기**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **드래그 앤 드롭 허용**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **조합 가능한 메뉴**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **선반 할당 허용**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **실제 시간에 배치**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **나중에 드래그 앤 드롭 허용**을 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **팝오버 액세스 허용**을 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **메뉴 복제하기**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **현재 시간으로 이동**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **위치지정 보조선**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **스크롤 허용**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **줌**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **스팀**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **예열**은 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **계획의 틈새 메우기**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **시간 최적화**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.
 -  **에너지 최적화**는 보이게 하거나 숨길 수 있습니다.

또한

-  **프로필 추가하기** [▶ 75]

15.9.3 프로필 추가하기

여기서 새 프로필을 추가할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 추가하기**

>> 이제 새 프로필을 추가할 수 있습니다.

1. 이미 존재하는 프로필에서 새 프로필을 생성하려면, 이 버튼을 누르십시오:  **(기존의 프로필에서)**. 이제 새로 추가된 프로필의 모든 설정을 메뉴 항목  **프로필 편집하기** [▶ 73]에서 변경할 수 있습니다.
2. 새 프로필을 프로필 템플릿에 따라 생성하려면, 이 버튼을 누르십시오:  **(프로필 템플릿에서)**.

15.9.4 화면 편집하기

✓ 새로운 화면이 생성되어 있습니다.

1. **화면을 편집하려면** 이 버튼을 누르십시오: 

> 메뉴 바에 이 기능과 인공지능 어시스트 기능이 표시됩니다.

2. 원하는 버튼을 누릅니다.

> 사용 가능한 기능이 모두 표시됩니다.

▪  **수동 조리** 영역에는  **증기**,  **증기 및 건열 콤비** 그리고  **건열 조리** 모드를 선택할 수 있습니다.

▪  **iCookingSuite**에서는 모든 인공지능 모드 조리 과정을 사용할 수 있습니다.

▪  **프로그램 모드**에서는 모든 수동 및 인공지능 프로그램 및 장바구니를 사용할 수 있습니다. 프로그램이나 장바구니를 아직 생성하지 않은 경우에는 이 영역이 비어있습니다.

▪  **iCareSystem**영역에서는 모든 세척 모드 [▶ 83]와 세척 프로그램 [▶ 84]을 사용할 수 있습니다.

1. 화면에 할당하고 싶은 각 기능을 누르십시오.

> 기능이 ★로 표시됩니다.

2. 화면의 기능 범위를 확인하려면, 이 버튼을 누릅니다: ★

3. 화면 메뉴에서 기능을 제거하려면, 이 버튼을 누릅니다: 

4. 화면 메뉴에 이름을 입력하려면, 이 버튼을 누릅니다: 

5. 임의의 이름을 입력합니다.

6. 화면 메뉴를 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다: 

>> 개요로 돌아갑니다.

1. 화면 메뉴에 프로필을 할당하려면, 이 버튼을 누릅니다:  **프로필 편집**

2. 원하는 프로필을 선택합니다.

3. 이 버튼을 누르십시오:  **메뉴 바 조정**

4. 화면 메뉴 끝에 있는 이 버튼을 누릅니다: ON

5. 아이콘 바에서 를 누르면 사용자 프로필 화면으로 되돌아갈 수 있습니다.

>> 프로필을 활성화 [▶ 72]하면, 새로운 화면 메뉴가 메뉴 바에 표시됩니다.

15.9.5 새로운 화면 만들기

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오: 

3. 이 버튼을 누르십시오: 

4. 이제 **화면 편집기**에서 자신만의 화면을 생성할 수 있습니다.

5. 화면에 추가하거나 제거하고 싶은 각 기능을 누릅니다.

6. 화면의 이름을 지정하려면 텍스트 상자에 제목을 입력합니다.

7. 변경 사항을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다: 

15.10 서비스

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오: 서비스

다음과 같은 정보를 사용할 수 있습니다:

- 제품 타입/ 소프트웨어 버전에 대한 정보 
- 일련 번호에 대한 정보 
- 셰프라인 문의 [▶ 91] 
- 문의전화 - 서비스 [1588-4503] [▶ 91] 
- 서비스 레벨 

이 기능은 RATIONAL 서비스 파트너만 사용할 수 있습니다.
- 소프트웨어 업데이트 정보 [▶ 76] 
- 설치된 소프트웨어 버전 [▶ 76]
- 최근 14일 동안의 서비스 메시지 
- 오픈 소스 라이선스 

15.10.1 소프트웨어 업데이트 정보

여기에서는 기기에 설치된 소프트웨어 버전을 확인할 수 있습니다. 기기를 ConnectedCooking에 연결하였고 소프트웨어 업데이트 자동 다운로드 기능이 활성화되어 있다면 소프트웨어 업데이트가 자동으로 이뤄집니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 소프트웨어 업데이트 자동 실행 [▶ 82] 소프트웨어 업데이트가 제공되면 최신 소프트웨어 버전이 표시되며 설치 시작하기 버튼이 활성화됩니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 설치 시작하기

>> 소프트웨어 업데이트가 실행되고 기기가 재시작됩니다.

15.10.2 설치된 소프트웨어 버전

여기에는 설치된 소프트웨어 정보와 설치된 서포트 패키지에 대한 모든 정보가 나와 있습니다.

15.11 ConnectedCooking

참고

"활성화 코드가 표시"되지 않으면 ConnectedCooking 서버와 연결할 수 없습니다.

다음과 같은 원인이 있을 수 있습니다.

- www.connectedcooking.com에 대한 DNS 이름 풀이가 있어야 합니다.
- DHCP가 있는 버전: DHCP 활성화 - IP 주소가 네트워크에서 부여됩니다.
- DHCP가 없는 버전: 네트워크 운영자가 IP 주소, 네트워크 마스크, 게이트웨이, DNS 서버를 제공해야 하며, 이 경우 제품에서 수동으로 입력할 수 있습니다.
- 대상 호스트로의 아웃바운드 통신에 방화벽 포트 443 및 8883 사용 가능(프로토콜: HTTPS 및 MQTT): www.connectedcooking.com(IP 185.113.124.8)
- MAC 필터가 있는 네트워크: MAC 주소는 콤비스티머에서 확인하거나 고객 서비스를 통해 조회할 수 있습니다 *이 설정은 홈 라우터의 기본 설정과 일치합니다"

1. 이 버튼을 누르십시오: 2. 이 버튼을 누르십시오: ConnectedCooking

제품을 ConnectedCooking에 연결하는 방법과 사용 가능한 기능 관련 정보는 여기에 나와 있습니다: ConnectedCooking [▶ 80]

제품이 ConnectedCooking과 연결되면, 다음과 같은 설정 옵션이 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:

>> 기존 계정으로 ConnectedCooking에 로그인할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:

>> 계정 없이 익명으로 ConnectedCooking에 로그인할 수 있습니다.

시간 자동 동기화

1. 이 버튼을 누르십시오: 켜기 또는 끄기

>> **끄기(OFF)**를 누르면, 시간이 자동으로 동기화되지 않습니다. **켜기(ON)**를 누르면, 시간이 자동으로 동기화됩니다.

HACCP 데이터 자동으로 전송하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  **켜기** 또는 **끄기**

>> **OFF**를 누르면, 제품이 HACCP 데이터를 ConnectedCooking에 자동으로 전송하지 않습니다. **ON** 버튼을 누르면 제품이 자동으로 HACCP 데이터를 ConnectedCooking 시스템으로 전송합니다.

원격 접속

1. 이 버튼을 누르십시오:  **켜기** 또는 **끄기**

>> **끄기(OFF)**를 누르면, 원격 접속 기능을 사용할 수 없습니다. **켜기(ON)**를 누르면, ConnectedCooking을 통해 제품을 원격으로 조정할 수 있습니다.

소프트웨어 업데이트

1. 이 버튼을 누르십시오:  **켜기** 또는 **끄기**

>> **끄기(OFF)**를 누르면, 소프트웨어가 자동으로 업데이트되지 않습니다. **켜기(ON)**를 누르면, 소프트웨어가 자동으로 업데이트됩니다.

자동 연결

제품의 네트워크 연결이 끊어지면, 연결이 복원된 후 자동으로 ConnectedCooking에 다시 연결됩니다. 이를 원하지 않으면, 이 기능을 비활성화할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **켜기** 또는 **끄기**

>> **끄기(OFF)**를 누르면 제품과 ConnectedCooking과의 연결이 끊어집니다. **켜기(ON)**를 누르면, 제품이 다시 자동으로 ConnectedCooking과 연결됩니다

등록 해제

제품은 ConnectedCooking에서 언제든지 로그아웃할 수 있습니다. 연결 세부정보가 삭제됩니다. 제품을 ConnectedCooking에 다시 연결하려면, 제품을 새로 등록해야 합니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

>> ConnectedCooking에서 정말 로그아웃할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다. 이를 확정하면, 곧바로 제품이 ConnectedCooking에서 로그아웃됩니다.

16 주방 관리

16.1 위생 관리

16.1.1 기록된 HACCP 데이터

다음의 HACCP 데이터는 배치(batch)당 기록됩니다.

- 배치 번호
- 제품 타입
- 일련 번호
- 소프트웨어 및 도움말 버전
- 날짜와 시간
- 세척 프로그램
- 핸드 샤워기 행굼
- 조리실 온도
- 중심 온도 표준치
- 측정한 중심 온도
- 시간(시:분:초)
- 온도 단위
- 에너지 최적화 장치와의 연결
- 조리 과정의 이름과 ID
- 조리실 문 열기 / 닫기
- 조리 모드 변경
- 자동 세척

16.1.2 HACCP-데이터 내보내기

HACCP 데이터는 최대한 사용 시, 14일 동안 제품에 저장됩니다. 이 기간 동안 데이터를 다운로드할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: HACCP 데이터 내보내기. [▶ 70] 즉, 사용 시간이 적을수록 기간이 더 길어집니다.

16.1.3 HACCP 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송

기기를 ConnectedCooking과 연결했다면, 조리 과정이 종료되면 HACCP 데이터가 ConnectedCooking으로 자동으로 전송되도록 설정할 수 있습니다.

✓ 기기를 ConnectedCooking과 연결했습니다 [▶ 81].

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking

3. HACCP 데이터 자동 전송 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다:  ON

>> 이제 조리 과정이 종료되면 HACCP 데이터가 자동으로 전송됩니다. 이 데이터는 connectedcooking.com 또는 ConnectedCooking 앱에서 볼 수 있습니다.

16.2 네트워크에 연결된 제품

기기를 네트워크로 연결하면 다음과 같은 기능을 사용할 수 있습니다:

- 콤비 듀오텍으로 설치된 양 기기를 그 중 하나의 기기에서 조종합니다.
- 기기를 ConnectedCooking에 연결합니다.

콤비 듀오텍으로 설치된 위아래 제품을 모두 네트워크로 연결하려면 RATIONAL A/S 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다(Tel. 1588-4503).

참고

사이버 보안 위협

이 제품은 디지털 제어, 사용자 인터페이스 및 소프트웨어 통합 기능을 갖춘 네트워크 연결이 가능한 조리 시스템입니다. 사이버 보안, 데이터 보호 및 안전한 작동을 보장하기 위해 다음 참고 사항에 유의하십시오.

1. 제품의 구성 및 유지보수는 권한이 있고 교육을 받은 사람만이 수행해야 합니다.
2. RATIONAL 소프트웨어를 정기적으로 업데이트하십시오. 정품 및 서명된 소프트웨어만 사용해야 합니다. 승인되지 않은 소프트웨어를 설치하는 것은 금지되어 있으며 보안을 위협할 수 있습니다.
3. 제품을 안전한 네트워크(예: WLAN의 경우 WPA2/WPA3, LAN의 경우 VLAN)에만 연결하십시오. RATIONAL ConnectedCooking 또는 기타 서비스와의 통신은 암호화된 연결(예: HTTPS)을 통해 이루어져야 합니다.
4. 제품의 소프트웨어, 하드웨어 또는 네트워크 구성을 조작하거나 무단으로 변경하는 것은 금지되어 있으며, 작동 안전성과 보증 및 책임 청구권이 상실될 수 있습니다.
5. IT 인프라에 안전하게 통합할 책임은 운영자에게 있습니다. 제조업체는 부적절한 사용, 부적절한 보안 또는 무단 접근으로 인해 발생한 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

필요한 경우 시스템 설정에서 **NTP** 기반 시간 동기화를 활성화할 수 있습니다. **NTP**가 활성화된 경우 고객은 신뢰할 수 있고 안전한 **NTP** 서버가 제공되도록 보장해야 합니다.

- **NTP** 서버는 정확하고 조작이 불가능한 시간 데이터를 보장하기 위해 신뢰할 수 있고 제어된 환경에서 제공되어야 합니다.
- **NTP** 서버와의 통신은 보호된 네트워크 세그먼트와 적절한 방화벽 규칙을 사용하여 보안이 확보되어야 합니다.

16.2.1 무선랜 연결하기

제품을 Wi-Fi 네트워크와 연결하는 데, 웹사이트를 통해 등록해야 할 경우에는 Wi-Fi 연결이 되지 않습니다. 웹사이트를 통해 로그인이 필요한 Wi-Fi 네트워크에는 연결할 수 없습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
 2. 이 버튼을 누르십시오:  네트워크
 3. 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다:  ON
 4. 이 버튼을 누르십시오:  Wi-Fi
 - > 모든 사용 가능한 Wi-Fi 네트워크 목록이 표시됩니다. Wi-Fi 네트워크는 신호 강도가 높은 순으로 정렬됩니다.
 5. 원하는 Wi-Fi 네트워크를 선택합니다.
 - > Wi-Fi 네트워크의 패스워드를 입력하라는 요청을 받습니다.
 6. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
 - > 연결이 성공적으로 이뤄지면 하단 표시줄에 이 아이콘이 나타납니다: 
 - > 이 Wi-Fi 네트워크는 사용 가능한 무선랜 네트워크 목록에 가장 먼저 표시됩니다.
 7. 연결 세부정보를 표시하려면, Wi-Fi 네트워크 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: 
 8. 연결을 끊으려면, 연결 세부 정보에서 이 버튼을 누릅니다: **연결 해제**
 9. 아이콘 바에서 를 누르면, 네트워크 설정 개요로 돌아갑니다.
- >> Wi-Fi 네트워크 이름이 **Wi-Fi** 영역에 표시됩니다.

최적화된 네트워크 설정을 통해 Hidden SSID를 사용하여 Wi-Fi 네트워크에 연결할 수 있습니다.

- 이 버튼을 누르십시오:  Wi-Fi를 이용하여 **수동 연결**.
- 이제 네트워크 이름(SSID)과 해당 비밀번호를 입력하면 됩니다.
- 연결하려면 이 버튼을 누르십시오: .

16.2.2 네트워크 케이블 연결하기

기기에는 표준 사양으로 네트워크 연결부가 설치되어 있습니다. 기기를 네트워크에 연결하고 각 방향에서 분사되는 물로부터 기기를 보호하려면 다음과 같은 특징을 지닌 네트워크 케이블을 사용해야 합니다:

- 네트워크 케이블 카테고리 6
- 플러그 최대 길이 45 mm
- 플러그 직경 18.5 mm

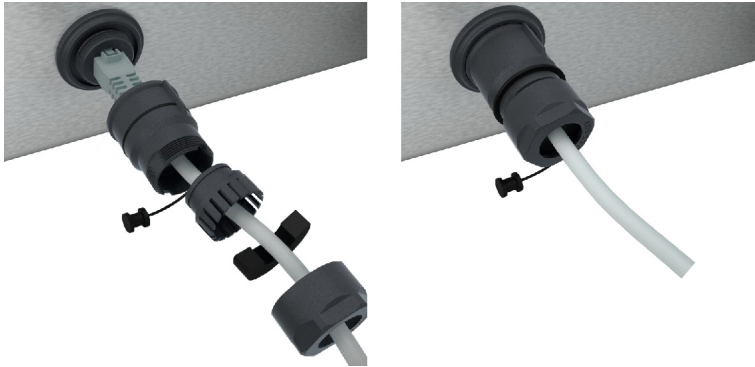
- 케이블 직경 5.5 – 7.5 mm

⚠ 주의

네트워크 연결부의 기능성 부품은 60°C 이상으로 가열될 수 있습니다

현재 사용 중이거나 사용한 기기에 네트워크 케이블을 연결할 경우 화상을 입을 수 있습니다.

1. 네트워크 케이블을 연결하기 전에 기기를 냉각시켜야 합니다.



1. 보호용 캡을 분리합니다.
2. 보호용 캡의 개별 부품을 네트워크 케이블에 끼웁니다.
3. 네트워크 케이블을 네트워크 연결부에 꽂습니다.
4. 보호용 캡을 단단히 조여 고정시킵니다.

16.2.3 네트워크 연결하기

✓ 네트워크 연결에 필요한 모든 데이터를 준비해 놓았습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:
2. 이 버튼을 누르십시오: **네트워크 설정**
3. 이 버튼을 누르십시오: **LAN**
4. 이 버튼을 누르십시오: **IP IP 네트워크**
5. IP 주소를 입력합니다.
6. 이 버튼을 누르십시오: **IP IP 게이트웨이**
7. IP 게이트웨이 주소를 입력합니다.
8. 이 버튼을 누르십시오: **IP IP 넷마스크**
9. IP 넷마스크 주소를 입력합니다.
10. 클라이언트의 네트워크 구성이 서버를 통해 지정되도록 하려면 DHCP를 활성화시킵니다. 이 버튼을 누르십시오: **IP DHCP ON**
- 이제 IP 주소와 게이트웨이, DNS가 자동으로 구성됩니다.
- 11 이 버튼을 누르십시오: **IP DNS 1 (권장)**
- 12 DNS 서버 주소를 입력합니다.

16.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking은 RATIONAL의 최신 네트워크 솔루션입니다. RATIONAL 제품이 한 대이든 여러 대이든 상관없습니다 – ConnectedCooking은 완전히 새롭고 편안한 프로그램을 제공합니다. 단, RATIONAL 제품을 네트워크에 연결하고 connectedcooking.com에 등록해야 합니다(ConnectedCooking 문의 : 031-756-7700).

ConnectedCooking에서는 온라인 상태와 세척 세부정보, 작동 통계, HACCP 규정 준수 여부를 한눈에 확인할 수 있습니다. 그 밖에도 다음과 같은 기능을 제공합니다:

■ 푸시 알림

식재료 적재 알람, 조리완료 알람, 서비스 알람 등 모든 정보를 실시간으로 어디서든 메시지를 이용해 전송 받을 수 있습니다.

- **조리 과정 전송 및 관리**

입증된 조리 과정을 다른 모든 제품으로 전송할 수 있습니다.

- **소프트웨어 자동 업데이트**

소프트웨어 업데이트는 언제든지 무료로 자동으로 제공됩니다.

그 밖에도 connectedcooking.com에서는 광범위한 레시피와 동영상, 사용설명서등 유용한 정보를 확인하실 수 있습니다.

16.3.1 ConnectedCooking에 기기 연결하기

ConnectedCooking에 제품을 연결하면 다음의 기능을 사용할 수 있습니다:

- HACCP 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송 [▶ 78]

- 서비스 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송 [▶ 92]

ConnectedCooking을 통해 원격으로 기기 조종하기

- 제품 디스플레이 원격 모니터링

✓ 네트워크에 연결되었습니다.

✓ connectedcooking.com에 등록되었습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오: **ConnectedCooking**

3. 첫 번째 탭에서 연결에 사용할 서버를 선택합니다. 국제 서버 **iot.com** 또는 중국 서버 **iot.cn**중에서 선택할 수 있습니다.

4. ConnectedCooking 계정으로 로그인합니다.

> 등록 데이터를 입력하거나 'QR 코드로 등록'을 선택합니다.

5. **연결** 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: **등록**

> 약간의 시간이 지나면 9자리의 PIN 및 QR 코드가 표시됩니다. 스마트폰을 가지고 있지 않다면, www.connectedcooking.com에서 등록하십시오. 스마트폰을 가지고 있다면, QR-코드를 스캔하시면 됩니다.

6. 그 외, 자동 등록을 통해 등록할 수도 있습니다. 이 경우 기본 기능만 사용할 수 있습니다.

스마트폰 없이 등록

1. PIN을 적어 놓습니다.

2. www.connectedcooking.com에 로그인 합니다.

3. 이 기호를 클릭하세요: **제품 관리**

4. 다음과 같이 선택합니다: **제품 개요**

5. 이 기호를 클릭하세요: + 표시가 된 빨간색 원

6. **이름** 란에 제품명을 입력합니다.

7. **활성화 키**란에 제품에 표시된 PIN을 입력합니다.

>> 잠시 후 제품이 ConnectedCooking의 제품 개요에 표시됩니다.

>> 화면에 제품이 ConnectedCooking 서버와 연결되어 있다고 표시됩니다. 하단 표시줄에 아이콘이 나타납니다: 

>> 제품이 성공적으로 등록되면 이메일이 전송됩니다.

스마트폰으로 등록

✓ 스마트폰에 QR 코드를 스캔할 수 있는 앱을 설치했습니다.

✓ 스마트폰에 ConnectedCooking 앱을 설치했습니다.

1. QR 코드를 스캔합니다.

>> 잠시 후 제품이 ConnectedCooking 서버와 연결되어 있음이 제품에 표시됩니다. 하단 표시줄에 아이콘이 나타납니다: 

>> ConnectedCooking의 제품 개요에 제품이 표시됩니다.

>> 제품이 성공적으로 등록되면 이메일이 전송됩니다.

16.4 소프트웨어 업데이트 실행하기

ConnectedCooking을 통한 자동 소프트웨어 업데이트

✓ 기기를 ConnectedCooking과 연결했습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking
3. 소프트웨어 업데이트 자동 다운로드 기능을 활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다:  ON
4. 이 버튼을 누르십시오: 
5. 이 버튼을 누르십시오:  서비스
6. 이 버튼을 누르십시오:  소프트웨어 업데이트 정보
7. 이 버튼을 누르십시오: 설치 시작하기

>> 소프트웨어 업데이트가 실행되고 기기가 재시작됩니다.

USB 스틱을 이용한 소프트웨어 업데이트

✓ 소프트웨어 업데이트가 있는 기기에 USB 스틱을 연결했습니다.

✓ 소프트웨어 업데이트를 인식했다는 메시지가 나타납니다.

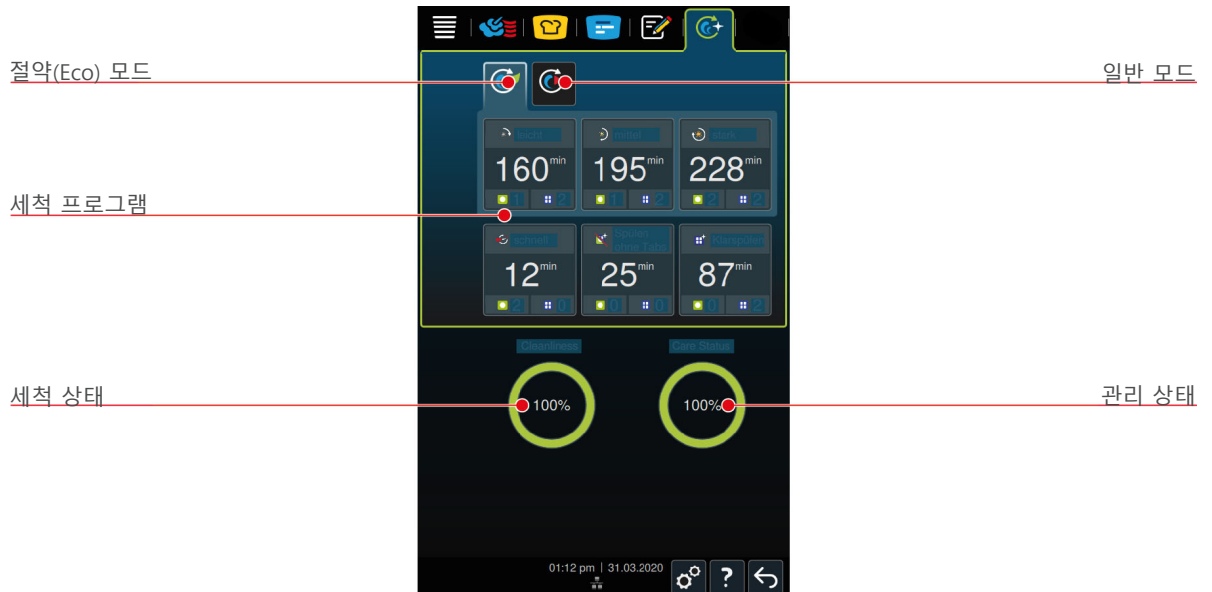
1. 소프트웨어 업데이트를 실행한다는 메시지에 확인 응답을 합니다.

>> 소프트웨어 업데이트가 실행되고 기기가 재시작됩니다.

17 자동 세척 - iCareSystem



iCareSystem은 iCombi Pro의 지능형 세척 및 석회질 제거 시스템입니다. 본 시스템은 기기의 현재 오염 정도를 인식하고 이상적인 세척 프로그램 및 관리 제품의 최적의 정량을 제안합니다.



17.1 일반 안전 지침

- 자동 세척 시에는 제조업체가 권장한 액티브 그린 세제와 케어탭만 사용하십시오.
- 빨간색 세제를 사용하지 마십시오.

다음과 같이 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하십시오:

- 자동 세척은 제품 및 모든 조리실 내부 기능 부품의 열이 어느정도 식은 후 시작하십시오.

다음과 같이 하여 충상을 피하십시오:

- 관리 제품 및 화학 제품은 심한 피부 화상 및 심한 눈 손상을 초래할 수 있습니다. 제품을 세척할 때는 밀착되는 보안경과 화학물질용 안전 장갑을 착용하십시오.
- 자동 세척 중에는 조리실 문을 반드시 닫아주십시오. 그렇지 않으면 부식성 유지보수제와 뜨거운 증기가 새어 나올 수 있습니다. 자동 세척 중 조리실 문을 열면, 다시 닫으라는 경고음이 울립니다.
- 자동 세척 시 중심 온도계를 제품 밖에 두지 마십시오. 조리실 문 패킹이 손상되고 부식성 유지보수제가 새어 나올 수 있습니다.
- USB 중심 온도계는 자동세척 기능으로 세척하지 마십시오.
- 제품을 사용하기 전에 조리실 내부의 모든 세제 잔여물을 제거하십시오.

관리 제품(세제)과 접촉했을 경우 다음과 같이 올바르게 대처하십시오:

- 관리 제품(세제)을 화학물질용 안전장갑을 착용하지 않고 만졌거나 액티브 그린 세제가 피부에 닿았다면, 해당 부위를 10분 동안 흐르는 물에 씻습니다.
- 관리 제품(세제)이 눈에 들어갔다면, 눈을 15분 동안 흐르는 물에 씻습니다. 콘택트 렌즈를 착용했다면 렌즈를 뺍니다.
- 관리 제품을 삼켰을 경우에는 입을 물로 행구고 500L 정도의 물을 즉시 마십니다. 이때 구토를 유도하지 마십시오.
- 즉시 독극물 관리 센터나 의사에게 연락하십시오.

17.2 세척 모드

다음의 2가지 세척 모드는 세척 프로그램 약, 중 및 강으로 사용할 수 있습니다.



절약(Eco) 모드

이 세척 모드를 선택하면, 세척 프로그램 [▶ 84]이 더 적은 양의 관리 제품(세제)으로 제품을 세척하게 됩니다. 대신 세척 프로그램이 일반 모드에서보다 더 오래 걸립니다.



일반 모드

이 세척 모드를 선택하면, 세척 프로그램 [▶ 84]이 더 많은 양의 관리 제품(세제)으로 제품을 세척하게 됩니다. 대신 세척 프로그램이 절약 모드에서보다 더 짧습니다.

17.3 세척 프로그램

사용할 수 있는 세척 프로그램은 다음과 같습니다:

프로그램	모드	설명	관리 제품(세제)
약	절약/일반	제품을 200°C 이하로 사용해서 생긴 가벼운 오염 및 석회질 제거하는 데 적합합니다.	- 세제 (Active Green) - 케어탭
중	절약/일반	그릴 및 굽는 조리로 인해 생긴 오염 및 석회질을 제거하는 데 적합합니다.	- 세제 (Active Green) - 케어탭
강	절약/일반	그릴 및 굽는 조리로 인해 생긴 오염 및 석회질을 제거하는 데 적합합니다.	- 세제 (Active Green) - 케어탭
급속	—	단시간에 오염을 제거하려면 중간 세척이 적합합니다.	세제 (Active Green)
세제 없이 행굼	—	수용성 오염을 제거하는 데 적합합니다. 이 세척 프로그램은 항상 의무 세척을 리셋하지 않습니다.	—
행굼	—	조리 과정을 통해 베이커리 중이나 습열 조리를 한 후에 생긴 석회질을 제거하는 데 적합합니다. 이 세척 프로그램은 의무 세척을 리셋하지 않습니다.	케어탭



팁(Tip!)

제품이 연수에 연결된 경우, 연수 스위치를 "연수"로 설정해야 합니다.

17.4 세척 및 관리 상태

iCareSystem이 제품의 세척 및 관리 상태를 자동으로 인식합니다.

세척 상태

- 디스플레이가 녹색이면, 제품이 깨끗한 상태입니다.
- 디스플레이가 노란색이면, 제품이 오염된 상태입니다. 그러나 세척 요청이 있기 전까지는 제품을 이용해 계속 조리할 수 있습니다.
- 디스플레이가 빨간색이면, 제품이 심각하게 오염된 상태입니다. 즉시 세척 프로그램을 시작하십시오. 아니면 늦어도 다음 번 세척 요청 시 반드시 세척하십시오.
- 디스플레이가 흰색이면 청소 상태가 0%입니다.

관리 상태

- 관리 상태가 녹색이면, 증기 발생기에 석회 침전이 없습니다.
- 디스플레이가 노란색이면, 증기 발생기에 약간의 석회 침전이 있습니다.
- 디스플레이가 빨간색이면, 증기 발생기에 석회 침전이 심각합니다. 즉시 세척 프로그램을 시작하십시오. 아니면 늦어도 다음 번 세척 요청 시 반드시 세척하십시오.

17.5 자동 세척 시작하기

- ✓ 선반 랙이 조리실에 올바르게 배치되어 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:

> 조리실 온도가 50°C를 넘으면 메시지가 표시됩니다: **조리실이 너무 뜨거움**

- 쿨다운 기능 [▶ 30]을 작동시켜 조리실 온도를 내립니다.
- 원하는 세척 프로그램 [▶ 84]을 선택합니다.
- 조리실 문을 여십시오.

5. 조리실 안에 있는 모든 용기와 오븐팬을 꺼냅니다.
6. 왼쪽 선반 랙을 조리실 안쪽으로 돌립니다.



7. **⚠경고! 화학 화상 위험!** 액티브 그린 세제(Active Green)와 케어탭을 취급할 때에는 안전을 위해 밀착되는 보안경과 화학물질용 안전장갑을 착용하십시오. 표시된 개수만큼 세제 (Active Green)를 뜯어 에어 버플의 움푹한 곳에 넣습니다.
 8. 표시된 케어탭 개수 만큼을 뜯어 케어탭 함에 넣습니다.
 9. 조리실 문을 닫으십시오.
- >> 자동 세척을 시작합니다.
- >> 자동 세척이 끝나면 신호음이 울립니다.



팁(Tip!)

- 권장 용량의 액티브 그린 세제(Active Green)를 사용했다라도 자동 세척 중 조리실에 거품이 생기면 다음 자동 세척 시에는 세제의 양을 줄여야 합니다. 계속 거품이 생기면 RATIONAL 서비스 파트너에게 문의하십시오(Tel.1588-4503).

17.6 자동 세척 중단하기

모든 자동 세척 프로그램은 언제든지 취소할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 세척을 정말 취소할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다. 취소하는 데 걸리는 시간이 표시됩니다.
 2. 이 버튼을 누르십시오:
 3. 조리실 문을 여십시오.
 4. **⚠경고! 화학 화상 위험!** 액티브 그린 세제(Active Green)를 취급할 때는 안전보호를 위해 밀착되는 보안경과 화학물질용 안전 장갑을 착용하십시오. 조리실에서 액티브 그린 세제(Active Green)를 꺼내서 버립니다.
 5. 조리실을 물로 헹구어 액티브 그린 세제(Active Green)의 잔여물을 제거합니다.
 6. 조리실 문을 닫으십시오.
 - > 취소 과정이 계속 진행됩니다.
 - > 취소가 완료되면 조리실에 액티브 그린 세제의 잔여물이 있는지 검사하라는 메시지가 표시됩니다.
 7. 조리실 문을 여십시오.
 8. 조리실 문을 닫으십시오.
- >> 이제 제품을 다시 사용할 수 있습니다. 시작 화면이 표시됩니다.



팁

자동 세척 중 정전이 되면, 자동 세척이 중단됩니다. 전원이 다시 공급되면 자동 세척이 연이어 계속됩니다.

17.7 작동 후 강제 청소

강제 세척을 활성화시켰다면 지정된 시간이 경과하면 제품을 세척하라는 요청이 나타납니다. 세척을 실행한 후에 다시 제품을 정상적으로 재가동 할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:
2. 이 버튼을 누르십시오: 세척
3. 이 버튼을 누르십시오: 강제 세척

4. 강제 세척을 활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다: **ON**
 5. 세척 요청이 나타나는 시간을 설정하려면 이 버튼을 누릅니다: **세척 요청까지의 시간** 여기에서는 실제로 경과된 시간이 아니라 작동 시간을 설정한다는 점에 유의해야 합니다.
 6. 1- 24시간 범위에서 원하는 값을 선택합니다.
 7. 세척 요청이 나타난 후 세척을 앞으로 몇 시간 후로 미룰 수 있는지 설정하려면 이 버튼을 누릅니다: **강제 세척 지연시간**
 8. 1- 24시간 범위에서 원하는 값을 선택합니다.
- >> 하단 표시줄에는 세척을 실행하기까지 작동 시간이 몇 시간 남아 있는지 표시됩니다.

17.8 세척 계획

세척 예약 기능을 이용해 무슨 요일에 강제 세척 [▶ 85]을 실행해야 할지 정할 수 있습니다. 강제 세척이 확정된 경우 세척 일정을 생성할 수 없습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  **세척**
3. 이 버튼을 누르십시오:  **세척 일정**
4. 세척 요청 시 제품이 어떻게 반응할 지 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다: **세척 예약 시간**
5. 세척 시점에 메시지를 받고 싶지 않다면, 이 버튼을 누릅니다: **OFF**
6. 세척 시점에 경고를 표시하려면, 이 버튼을 누릅니다: **경고**
7. 세척 요청 시, 제품을 즉시 세척하도록 설정하려면, 이 버튼을 누릅니다: **강제**
8. 아이콘 바에서 이 버튼을 누르면 세척 예약 개요로 돌아갑니다.
9. 세척을 수행할 요일을 선택합니다.
- 10 이 버튼을 누릅니다: **ON**
- .
- 11 세척이 실행되어야 할 시간을 설정합니다.
- .
- 12 아이콘 바에서 이 버튼을 누르면 세척 예약 개요로 돌아갑니다.
- .

18 관리

⚠ 경고

조리실에 들러붙은 기름 또는 식료품 찌꺼기

조리실을 충분히 청소하지 않으면 들러붙은 기름 식료품 찌꺼기로 인한 화재 위험이 있습니다.

1. 제품을 매일 세척하십시오.
2. 화재 시 조리실 문을 닫으십시오. 그렇게 하면 불에 산소 공급을 차단합니다. 제품의 전원을 끄십시오. 불이 확산되었다면, 기름 화재를 진압하는 데 적합한 소화기를 사용하십시오. 기름 화재를 진압하는 데 물이나 거품 소화기를 절대 사용하지 마십시오.

18.1 일반 안전 지침

다음과 같이 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하십시오:

- 세척모드시 제품 내부의 온도를 완전히 낮춘 후 실행하십시오.

다음과 같이 물적 손해, 부상 또는 치명적인 사고를 방지하십시오:

- 자동 세척을 제외한 다른 세척 작업 시에는 전원을 뽑으십시오.
- 화학 제품에는 핸드 샤워기 또는 어떤 종류의 액체도 뿌리지 마십시오.
- 습열 모드만 사용했다라도 제품을 매일 세척하십시오.
- 자동세척 기능을 이용하여 액세서리를 세척하지 마십시오.

18.2 관리 간격

관리 간격	기능 부품
매일	▪ 조리실 ▪ 도어가스켓 ▪ 조리실 문 ▪ 드립 트레이와 배수로 ▪ 중심 온도계 ▪ 액세서리 ▪ 핸드 샤워기
매 주	▪ 기기의 바깥면 ▪ LED 커버 ▪ 제어판 ▪ 플라스틱 부품
매월	▪ 스팀 노즐

부품은 관리 간격에 따라 세척해야 하지만 필요에 따라 더 자주 세척해도 됩니다.

18.3 관리 제품

적합한 관리 제품

- 다음의 기능 부품은 미온수 & 중성 세제를 묻힌 부드러운 천으로 세척하십시오:
 - 제품의 표면
 - 조리실 문의 유리판
 - 조리실 문의 LED 커버
 - 도어가스켓
- 액세서리는 미온수에 적셔 중성 세제를 묻힌 부드러운 천으로 세척하십시오.

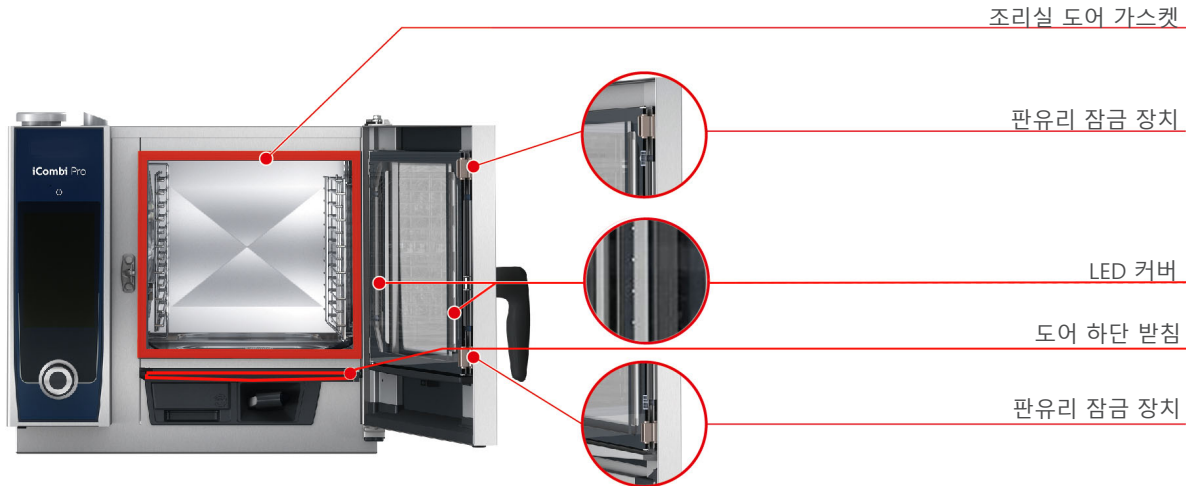
부적합한 관리 제품

제품, 기능 부품 그리고 액세서리를 다음의 부적합한 관리 제품으로 세척하지 마십시오:

- 연마성 세제
- 염산, 양잿물, 황 함유 물질 또는 기타 산성 소모성 물질.
- 희석하지 않은 알코올, 메탄올 또는 아세톤, 벤젠, 톨루엔 또는 자일렌과 같은 용매.

- 오븐 크리너 또는 석회 세척제
- 냄비 세척용 청수세미
- 철수세미
- 고압 세척기
- 날카롭거나 뾰족한 도구

18.4 조리실 문 청소하기



유리 세척하기

1. 조리실 문을 완전히 열어주세요.
2. 살짝 눌러 유리판의 잠금장치를 풉니다.
3. 조리실 문의 유리판을 차례로 회전시킵니다.
4. 조리실 문의 유리는 미온수에 적셔 중성 세제를 묻힌 부드러운 천으로 세척합니다.
5. 조리실 문의 유리는 세척 후 완전히 건조시켜줍니다.



LED 커버 세척하기

조리실 문의 유리를 세척했다면 반드시 LED 커버도 세척하십시오. 적합한 관리 제품 [▶ 87]으로만 LED 커버를 세척하십시오.

LED 커버는 조리실 문의 중간과 전면 유리판 사이에 있습니다.

- ✓ 조리실 문의 유리판 고정 장치가 풀려 있습니다.
1. LED 커버는 미온수에 적셔 중성 세제를 묻힌 부드러운 천으로 세척하십시오.
 2. 깨끗한 물과 부드러운 천으로 세제 잔여물을 제거하십시오.
 3. LED 커버를 완전히 건조합니다.
 4. 조리실 문의 모든 유리판을 다시 고정합니다.

도어가스켓 세척하기

제품이 연속 모드로 260°C 이상의 높은 조리 온도로 작동되고 주로 지방과 젤라틴이 함유된 조리물을 조리하면 도어가스켓이 빨리 마모될 수 있습니다. 도어가스켓의 수명을 늘리려면 이를 매일 세척하십시오.

- ✓ 조리실 문이 열려 있습니다.
1. 조리실 문의 도어가스켓은 미온수에 적셔 중성 세제를 묻힌 부드러운 천으로 세척합니다.
 2. 도어가스켓을 완전히 건조합니다.

도어 하단 받침 세척

제품이 연속 모드로 260°C 이상의 높은 조리 온도로 작동되고 주로 지방과 젤라틴이 함유된 조리물을 조리하면 도어 하단 받침이 매우 더러워질 수 있습니다. 위생 표준을 보장하기 위해 이를 매일 세척하십시오.

- ✓ 조리실 문이 열려 있습니다.
1. 도어 하단 받침을 미온수에 적셔 중성 세제를 묻힌 부드러운 천으로 세척하십시오.
 2. 음식을 찌꺼기, 축적된 기름기 및 침전물이 제거되었는지 확인하십시오.

도어 하단 받침의 배출구와 배수 개방 장치의 플랫 씰을 세척하십시오.

✓ 조리실 문이 열려 있습니다.

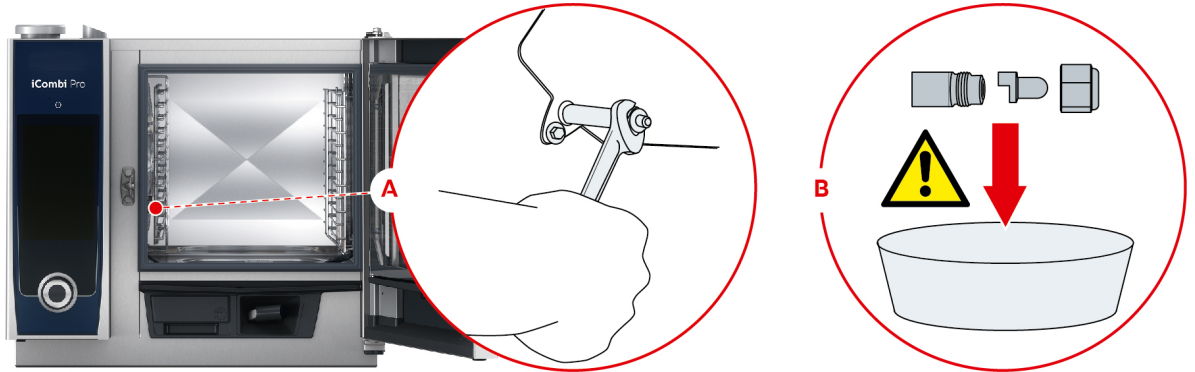
1. 배수 개방 장치를 한 손으로 열고 안전하게 꺾 잡고 있습니다.
2. 부드러운 천, 미지근한 물, 중성세제를 사용하여 플랫 씰과 배출구를 청소하여 침전물을 제거합니다. 더불
어 매커니즘이 실수로 분리되지 않도록 배수 개방 장치가 열린 상태에서 손으로 꺾 붙잡습니다.
3. 플랫 씰이 청소 중에 미끌어져 나오면 다시 제자리로 되돌려 놓습니다.

18.5 스팀 노즐의 석회질 제거하기



필요한 공구

- 육각렌치



1. 제품의 전원을 끄십시오.
2. 선반 랙과 에어 배플을 조리실 가운데로 돌립니다.
3. 육각렌치로 스팀 노즐의 너트를 풀니다(A).
4. 스팀 노즐을 빼냅니다.
5. **⚠경고! 화학 화상 위험! 석회질 제거제를 취급할 때는 확실한 보호를 위해 마스크와 화학물질용 안전 장갑을 착용하십시오.** 스팀 노즐을 석회질 제거제에 담급니다(B).
6. 스팀 노즐에서 석회질이 녹을 때까지 석회질 제거제 속에 놔둡니다.
7. 석회질이 제거된 스팀 노즐을 석회질 제거제에서 꺼냅니다.
8. 스팀 노즐을 물로 꼼꼼히 행군 다음 완전히 건조합니다.
9. 스팀 노즐을 역순으로 다시 끼워넣습니다.

18.6 에어 필터 청소하기

참고

에어 필터가 제대로 설치되지 않으면 분사되는 물이 제품 내부로 들어갑니다.

사방에서 분사되는 물에 보호하려면 에어 필터가 올바르게 장착되어 있어야 합니다.

1. 에어 필터가 제품에 맞물리도록 밀어 넣으십시오.

참고

날카로운 물건을 사용하지 마십시오

에어 필터 커버를 열 때는 필터 홀더가 손상될 수 있으니 칼과 같은 날카로운 물건을 사용하지 마십시오.



필요한 공구

- 드라이버



1. 공기 필터 커버의 슬롯에 드라이버를 집어넣고 공기 필터를 뒤쪽으로 밀니다.
2. 공기 필터를 빼냅니다.
3. 공기 필터를 식기 세척기로 세척한 다음 완전히 건조합니다.
 - > 공기 필터가 식기 세척기로 세척한 후에도 깨끗하지 않다면 교체해야 합니다.
4. 공기 필터의 세척이 끝나면 기기에 맞물리도록 밀어 넣습니다.

18.7 핸드 샤워 세척하기

1. 핸드 샤워기의 호스를 완전히 잡아 당겨 꼭 붙잡습니다.
2. 핸드 샤워기와 호스를 부드러운 스펀지로 세척합니다.
3. 잘 제거되지 않는 석회질을 제거하려면 핸드 샤워기와 호스를 희석한 식초로 닦습니다.

18.8 디스플레이 세척하기

⚠ 주의! 상처 위험! 중앙 다이얼은 날카롭습니다. 중앙 다이얼과 그 밑의 면적을 세척할 때는 안전 장갑을 착용하십시오.

1. 중앙 다이얼을 공구 없이 손으로 빼냅니다.
2. 중앙 다이얼과 그 밑의 면적을 부드러운 천으로 닦습니다.
3. 중앙 다이얼을 다시 끼웁니다.

제품에 잠금식 제어판이 설치되어 있다면 제어판을 청소하기 전에 잠금식 제어판을 열고 커버를 열어야 합니다.

디스플레이는 세척하기 전에 반드시 잠금설정을 해주십시오. 그래야 버튼이 잘못 눌러 조리과정이 시작되거나, 다양한 기능이 켜지는 것을 방지할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 길게 누르십시오:
 - > 몇 초 후에 디스플레이 잠금이 활성화되고 기호가 표시됩니다.
2. 부드러운 천으로 컨트롤 패널을 닦습니다.
3. 이 버튼을 길게 누르면 디스플레이 잠금이 해제됩니다:
 - > 다음의 기호가 표시됩니다:
4. 중앙 다이얼을 공구 없이 손으로 빼냅니다.
5. 중앙 다이얼과 그 밑의 면적을 부드러운 천으로 닦습니다.
6. 중앙 다이얼을 다시 끼웁니다.

18.9 액세서리 청소하기

참고

세척이 아닌 자동 세척 시에는 액세서리를 제품 안에 두지 마십시오.

자동 세척 시에는 액세서리를 절대 제품 안에 두지마세요. 제품이나 액세서리가 손상될 수 있습니다.

1. 세척을 시작하기 전에 먼저 액세서리를 식히십시오.
2. 부드러운 천으로 식재료 찌꺼기, 기름층, 전분 등을 제거합니다.
3. 액세서리가 심하게 오염된 경우에는 온수에 담갔다가 부드러운 천으로 찌꺼기를 제거하십시오.

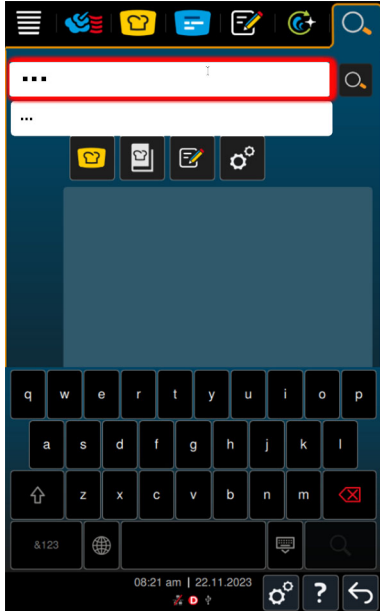
19 영감 및 도움말

19.1 찾기

조리 시스템의 검색 기능 덕분에 인공지능 조리 과정, 고유한 프로그램, 설정 및 응용 예시를 쉽게 검색할 수 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

2. 검색어를 입력하십시오. 내장된 텍스트 내 검색 기능은 오타 등에도 불구하고 정확한 결과를 보장합니다.



> 검색어를 입력하면, 검색 결과가 설정된 제품 언어 내에서 제안됩니다. 표시된 경로를 통해 제품에서 검색된 결과를 추적할 수 있습니다.

> 검색 결과는 **iCookingSuite**,  **응용 예시**,  **고유한 프로그램** 및  **설정**으로 분류됩니다.

> 인공지능 조리 과정, 고유한 프로그램, 설정 및 응용 예시에 따라 결과를 필터링할 수 있습니다.

3. 검색 결과를 보려면 원하는 아이콘을 누릅니다.

검색 기능 덕분에 도움말에서 조리 과정, 고유한 프로그램 또는 응용 예시를 바로 시작할 수 있습니다. 또한 어떤 요리를 어떤 조리 과정에서 찾을 수 있는지 추적하는 데 도움이 됩니다. 이를 통해 포괄적인 솔루션을 제공하여 최적의 요리 경험을 보장합니다.

19.2 제품 도움말

본 사용 설명서는 제품 내 사용 도움말에서 볼 수 있습니다. 또한, 적재량 및 순정 RATIONAL 액세서리 사용에 관한 모든 정보를 볼 수 있습니다.

버튼  을 누르면 제품의 도움말이 현재 디스플레이에 표시된 영역에 해당하는 도움말 내용을 항상 표시해 줍니다.

19.3 전화 상담 (Tel. 031-756-7700)

ChefLine®

제품사용방법, 레시피, 조리문의는 신속하고 간편하게 전화 상담해 드립니다. RATIONAL ChefLine®으로 전화하십시오. 전화번호는 조리실 문에 부착된 ChefLine®-스티커, 설정 -> 서비스 또는 rationalkorea.co.kr을 참조하십시오.

RATIONAL A/S 서비스

RATIONAL 제품은 큰 신뢰도와 오랜 수명도가 있습니다. 기술적인 문제 발생 시, RATIONAL A/S(서비스)로 전화주세요(Tel. 1588-4503 _ 내선 1:a/s서비스, 2:세제구매, 3:제품문의). 라치오날 A/S 서비스가 신속하게 도와드립니다(Tel. 1588-4503). 번호는 설정 -> 서비스 또는 rational-online.com를 참조하십시오.

19.4 서비스 경우의 도움말

19.4.1 서비스 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송

제품을 ConnectedCooking과 연결했다면, 서비스 데이터가 정기적으로 ConnectedCooking으로 자동 전송되도록 설정할 수 있습니다.

✓ 제품을 ConnectedCooking과 연결했습니다 [▶ 81].

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking
3. 서비스 데이터 자동 전송 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: ON

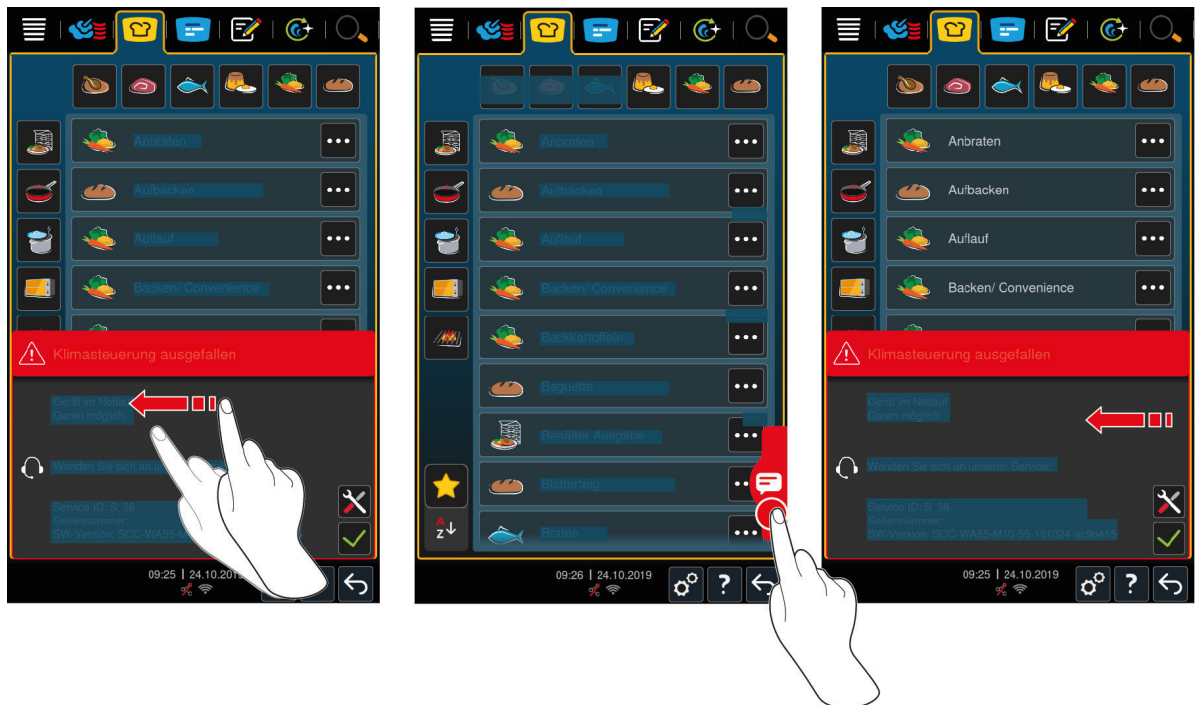
>> 이제 서비스 데이터가 ConnectedCooking으로 자동 전송됩니다. 귀하 계정의 데이터는 connectedcooking.com 또는 ConnectedCooking 앱에서 볼 수 있습니다.

19.4.2 서비스 데이터 요청

설정에서 서비스 데이터를 불러올 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 서비스 [▶ 75]

19.5 문제 해결

오류메시지가 뜨면, 조치를 기다리는 동안 오류 메시지창을 최소화시켜 디스플레이 화면 옆쪽으로 빼놓을 수 있습니다. 화면 옆쪽으로 빼놓게 되면 디스플레이에 빨간색 기호가 표시됩니다. 이 기호를 다시 누를 경우 오류 메시지가 큰 화면으로 전환되어 표시됩니다.



모든 오류 메시지는 RATIONAL A/S 서비스에게 문의하십시오. 항상 제품의 일련번호와 설치된 소프트웨어의 버전 번호를 준비해 두십시오. 이 두 정보는 오류 메시지에 나와 있습니다.

19.5.1 증기 발생기 히터 오류 메시지

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 10	SC-오토매틱 결함.	예
서비스 11	증기 발생기의 물 주입구 결함.	예
서비스 12	물의 양 측정 결함.	예
서비스 13	증기 발생기의 수위 인식 결함.	건열 모드만 사용 가능.
서비스 20.8	증기발생기의 센서 고장.	건열 모드만 사용 가능.
서비스 28.4	조리실의 온도 제한이 초과됨.	건열 모드만 사용 가능.
서비스 42.1	용수 공급 결함.	건열 모드만 사용 가능.
서비스 43.1	내부 용수 공급이 연결되지 않음.	건열 모드만 사용 가능.

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 46.1	용수 공급 결함.	예

19.5.2 가스 제품의 오류 메시지

가스를 연결하는 기기일 경우 다음의 추가 오류 메시지가 표시될 수 있습니다. 모든 오류 메시지는 담당 RATIONAL 서비스 파트너 [▶ 91]에게 문의하십시오. 문의 시에는 항상 기기의 일련 번호를 준비해 두십시오.

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 32.1	가스 버너 결함 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.	아니요
서비스 32.2	가스 버너 결함 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.	아니요
서비스 32.3	가스 버너 결함 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.	아니요
서비스 33.1	가스 버너 결함 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.	아니요
서비스 33.2	가스 버너 결함. 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.	아니요
서비스 33.3	가스 버너 결함. 가스 공급관의 차단 장치를 잠그십시오.	아니요
서비스 34.32	내부 데이터 통신 결함.	예
서비스 60	점화 박스 초기화 결함 기기를 켜다가 다시 켜. 오류가 계속 뜨면, 서비스 파트너에게 문의하십시오.	-

19.5.3 건열 히터 오류 메시지

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 20.1	온도 감지기 고장.	아니요
서비스 28.1	증기 발생기의 온도 제한이 초과됨.	아니요
서비스 28.2	조리실의 온도 제한이 초과됨.	아니요
서비스 34.1	내부 데이터 통신 결함.	아니요
서비스 34.2	내부 데이터 통신 결함.	아니요
서비스 34.4	내부 데이터 통신 결함.	아니요
서비스 42.3	용수 공급 결함.	스팀 기능을 사용할 수 없음.
서비스 42.6	용수 공급 결함.	예
서비스 43.3	내부 용수 공급이 연결되지 않음.	건열 작동 모드만 사용 가능.

19.5.4 습도 오류 메시지

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 20.2	온도 감지기 고장.	예
서비스 20.4	온도 감지기 고장.	예
서비스 30	습도 측정 결함.	예
서비스 36	차압 센서 고장.	예
서비스 37	차압 센서 고장.	예
서비스 42.2	용수 공급 결함.	예
서비스 43.2	내부 용수 공급이 연결되지 않음.	건열 작동 모드만 사용 가능.

19.5.5 오류 메시지 iCareSystem – 세척

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 25	iCareSystem에서 필요로 하는 물의 양이 너무 적음.	–
서비스 26	볼코크가 열림 위치에 있지 않음.	아니요
서비스 27	볼코크가 닫힘 위치에 있지 않음.	아니요
서비스 34.8	자동 세척 기능이 작동 안함.	예
서비스 43.6	내부 용수 공급이 연결되지 않음.	건열 작동 모드만 사용 가능.
서비스 47.1	하수 펌프 고장.	예
서비스 47.2	하수 펌프 고장	예
서비스 48.1	순환 펌프 고장.	예
서비스 48.2	순환 펌프 고장	예
서비스 110	자동 세척 중 SC 펌프에 오류 발생.	아니요
서비스 120	자동 세척 중 수위 인식에 오류 발생.	아니요

19.5.6 오류 메시지 iCareSystem – 관리(Care)

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 40	iCareSystem에서 필요로하는 케어 액체의 양이 너무 적음.	예
서비스 42.4	용수 공급 결함.	예
서비스 43.4	내부 용수 공급이 연결되지 않음.	건열 작동 모드만 사용 가능.
서비스 49.1	용수 공급 결함.	예
서비스 49.2	용수 공급 결함.	예

19.5.7 메시지 센터

오류 메시지	원인	조리 가능
서비스 17	기기 타입 결함.	아니요
서비스 29	보드의 온도가 너무 높음.	아니요
서비스 31.1	조리실의 중심 온도계 고장.	예. 중심 온도계는 사용할 수 없음.
서비스 31.2	조리실의 중심 온도계 고장.	예. 중심 온도계는 사용할 수 없음.
서비스 34.16	내부 데이터 통신 결함.	예
서비스 34.64	내부 데이터 통신 결함.	예
서비스 34,400	내부 데이터 통신 결함.	예
서비스 41	스팀 노즐 또는 스팀관에 석회 침착.	스팀 기능을 사용할 수 없음.
서비스 50	CPU의 실시간 시계가 초기화되지 않음. 날짜 및 시간 설정함.	예
서비스 51	배터리 고장.	예
서비스 52.1	조리실 조명이 제대로 작동하지 않음.	예
서비스 52.2	조리실 조명이 제대로 작동하지 않음.	예
서비스 72	온도 감지기의 활성화 온도가 초과됨.	아니요

20 정비

다음의 정비 작업은 직접 수행할 수 있습니다

- 에어 필터 교체하기 [▶ 95]
- 도어가스켓 교체하기 [▶ 95]

20.1 에어 필터 교체하기

참고

날카로운 물건을 사용하지 마십시오

에어 필터 커버를 열 때는 필터 홀더가 손상될 수 있으니 칼과 같은 날카로운 물건을 사용하지 마십시오.

참고

에어 필터가 제대로 설치되지 않으면 분사되는 물이 제품 내부로 들어갑니다.

사방에서 분사되는 물에 보호하려면 에어 필터가 올바르게 장착되어 있어야 합니다.

1. 에어 필터가 제품에 맞물리도록 밀어 넣으십시오.

참고

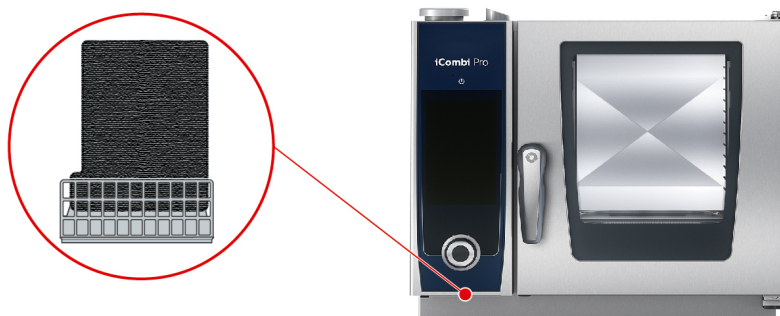
건조한 에어 필터만 삽입하십시오.

제품 손상을 방지하기 위해 새 에어 필터를 교체하기 전에 건조한지 확인하십시오.



필요한 공구

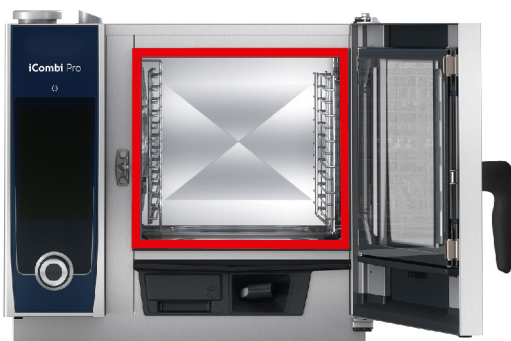
- 드라이버



✓ 에어 필터를 교체할 때가 되면 메시지가 표시됩니다.

1. 에어 필터 커버의 슬롯에 드라이버를 집어넣고 에어 필터를 뒤쪽으로 밀니다.
2. 에어 필터를 빼냅니다.
3. 새로운 에어 필터가 제품에 맞물리도록 밀어 넣으십시오.

20.2 도어가스켓 교체하기



1. 조리실 문을 여십시오.
2. 조리실 문의 패킹을 홈에서 빼서 버립니다.

3. 새로운 패킹의 고정 부위를 비눗물로 적십니다.
4. 먼저 패킹의 모서리를 홈의 모서리에 밀어 넣습니다.
5. 그런 다음 나머지 패킹을 홈에 밀어 넣습니다.

21 이동

21.1 제품 이동하기

⚠ 경고

브레이크가 잠긴 상태에서 제품 또는 콤비 듀오를 움직이면 회전 바퀴가 손상될 수 있습니다

회전 바퀴가 손상되면 제품 또는 콤비 듀오가 전복되어 중상을 입을 수 있습니다.

1. 제품 또는 콤비 듀오를 이동하거나 움직일 때는 먼저 바퀴의 브레이크를 푸십시오.
2. 제품이나 콤비 듀오를 운반할 때는 안전을 위해 항상 두 사람이 함께 하십시오.

⚠ 경고

브레이크가 잠긴 상태에서 회전 바퀴의 방향을 바꾸려고 하면 회전 바퀴가 손상될 수 있습니다

회전 바퀴가 손상되면 제품 또는 콤비 듀오가 전복되어 중상을 입을 수 있습니다.

1. 제품 또는 하부 선반 아래로 바퀴가 튀어나와 있어 바퀴의 방향을 바꾸고 싶다면, 먼저 브레이크를 푼 다음 바퀴를 돌리십시오.
2. 발로 회전 바퀴를 차지 마십시오.

⚠ 주의

턱을 넘거나 경사면 위로 이동할 경우 제품이 넘어질 수 있습니다.

제품을 턱 위로 또는 경사면 위로 움직일 때는 제품이 넘어져 부상을 입을 수 있습니다.

1. 제품을 턱이나 경사면 위로 조심스럽게 미십시오.

⚠ 주의

바퀴 위에 올려진 제품과 콤비 듀오는 이동하거나 움직일 때 넘어질 수 있습니다.

바퀴 위에 올려진 제품이나 콤비 듀오를 움직일 경우, 브레이크를 먼저 풀지 않으면 제품 또는 콤비 듀오가 넘어질 수 있습니다.

1. 제품 또는 콤비 듀오를 이동하거나 움직일 때는 먼저 바퀴의 브레이크를 푸십시오.
2. 이동한 후에는 바퀴의 브레이크를 다시 잠가 주십시오.

참고

적절한 프로세스를 보장하기 위해 서비스 파트너를 통해 제품을 운반하십시오.

이동이 가능한 하부 선반이나 회전 바퀴 위에 올려진 제품들은 움직일 수가 있습니다.

✓ 증기 발생기가 비워지고 세척 박스의 내용물이 퍼내졌습니다. **언급된 두 가지 사항은 모두 서비스 파트너가 꼭 수행해야 합니다.**

1. 제품을 다른 곳으로 이동하기 전에, 규정대로 제품에서 전원, 상수관 및 하수관을 분리합니다.
2. 제품을 새로운 위치로 이동했다면, 규정대로 다시 제품을 전원, 상수관 및 하수관과 연결하고 이동 가능한 하부 선반이나 회전 바퀴의 브레이크를 잠가 둡니다.



3. 주방을 청소하는 동안 제품을 약간 앞쪽으로 당기고 싶다면, 이동 가능한 하부 선반이나 회전 바퀴의 브레이크를 풉니다.

4. 제품을 조심스럽게 앞쪽으로 당깁니다.
5. 주방 청소가 끝나면, 제품을 다시 뒤쪽으로 민 다음 브레이크를 잠가 둡니다.

22 제품의 폐기 및 처분

22.1 제품의 폐기

제품의 수명이 다 되었다면, RATIONAL A/S서비스 (Tel. 1588-4503)에게 문의하십시오.

22.2 처분



노후 제품에는 재활용 가능한 물질이 포함되어 있습니다. 적합한 수거 시스템을 통해 친환경적으로 폐기하십시오. 낡은 제품은 적합한 수거 시스템을 통해 친환경적으로 폐기하십시오.

23 기술 데이터

타입 라벨에 기재된 기술 데이터도 참조하십시오. 타입 라벨은 제어판 왼쪽에 있습니다.

23.1 전기 제품

	수치
제품 무게(포장 비포함)타입XS 6-2/3	64 kg
보호등급	IPX5
환경 조건	5~40°C
무선랜-표준	IEEE 802.11 b/g/n
WLAN 주파수 및 최대 송신 출력	2.4 GHz / 19.5 mW
공기소음방출	≤ 52 dBA

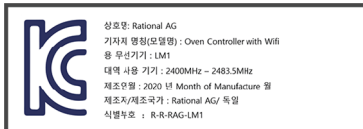
23.2 유형 및 모델 명칭

명판에 있는 유형 명칭과 모델 명칭은 서로 다릅니다. 이 표에 있는 명칭 지정을 참조하시기 바랍니다.

유형	모델 명칭
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 WiFi-허가



생산일은 타입 라벨을 참조하십시오. 타입 라벨은 제어판 왼쪽에 있습니다.

23.5 적합성

23.5.1 전기 제품

본 제품은 다음의 EU 지침을 준수합니다:

- 유럽시장에 무선설비 배치 및 서비스화를 위한 회원국의 법률 조화에 대한 지침 2014/53/EU
- 기계류에 대한 지침 2006/42/EU
- 전자파 적합성에 관한 회원국의 법률 조화에 대한 지침 2014/30/EU
- 2015/863/EU를 포함하여, 전기전자장비 내 특정 유해물질의 사용 제한에 관한 지침 2011/65 EU

본 기기는 다음의 EU 표준을 준수합니다:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

24 규정 정보

사무용 전자파 장비(A 등급)인 이 장비는 가정 이외의 영역에서 사용하도록 고안되었습니다. 판매자 및 사용자는 이 점에 유의해야 합니다.

PTFEs

This product contains PTFE.

For more information about (PFAS-) chemicals in this product, visit: <https://rat.ag/pfas>



색인

기호

가스 냄새	12
강제 세척	85
겉면 굽기 단계	24
공기 필터	
세척	90
바삭하게 하기	27
발효	25
보온	26
벗칠하기	26
새로운 식재료	27
석회질 제거	
스팀 노즐	89
세척	88
LED 커버	88
공기 필터	90
급속 세척	84
도어가스켓	88
조리실 문	88
세척 프로그램	84
강	84
약	84
중	84
수동 조리	
습열 모드	31
스팀	30
스팀 노즐	
석회질 제거	89
식재료 두께	24
식재료 크기	24
에어 필터 교체하기	95
예열하기	26
유지보수	
에어 필터 교체하기	95
자동 세척기능	
세척 프로그램	84
잔여 시간(남은 조리시간)	26
정비	
패킹 교체하기	95
제품 조작	
중앙 다이얼	16
조리 과정 취소하기	28, 33
조리 중단하기	25
조리실 문	
LED 커버 세척하기	88
도어가스켓 세척하기	88
세척	88
조리실 습도	24, 25
조리실 온도	29
건열	32
습열	30
조리실 내부온도	24
조리실 환경	
건열	32
습열	30
조치 확인하기	26
중심 온도 유지하기	26
중심 온도계	

빼내기	19
식재료에 꽃기	17
오류 메시지	19
작은 조리물	18
제빵류	19
채소류	19
큰 덩어리 육류	18
통닭	18
통생선	19
중심 온도계 다시 꽃기	26
중앙 다이얼	16
직접 정비하기	95
취소	28, 33
칼집내기	26
칼집넣기	26
쿨다운 기능	30
패킹 교체하기	95
팬 속도	25, 30
플래시 스팀	25
행궁	84
혼합하기	26

숫자

100℃	29
------	----

A

디스플레이	
열기	60
요청	
식재료 넣기	26
채우기	26

B

컨트롤 패널	
청소하기	90
사용자 이미지	
모든 고유한 이미지 삭제하기	69
이미지 내보내기	69
이미지 가져오기	69
사용자 프로필	
프로필 내보내기	69
프로필 가져오기	69
화면보호기	
켜기 또는 끄기	62
x 분 후 활성화하기	62

C

콕핏	28
ConnectedCooking	
스마트폰으로 제품 등록하기	81
스마트폰 없이 제품 등록하기	81

D

날짜	60
설정하기	60
연속 가동	25
Delta-T-조리	25
데모 모드 켜기/끄기	65
화면 밝기	

x분 후 디밍 설정하기	62
설정하기	62

E

다이얼	
청소하기	90
설정	
즐거찾기로 저장하기	60

F

즐거찾기(자주찾는 메뉴)	
이 설정을 즐겨찾기로 저장하기	60

G

익힘 정도	25
조리 과정	
인공지능 조리 과정 불러오기	22
인공 지능 조리 과정 시작하기	56
인공지능 조리 과정 모니터링	28
조리실 환경	
콤비모드	31
조리실 온도	
콤비모드	31
조리시간	25
제품 끄기(OFF)	13
제품 켜기(ON)	13
제품 기본 설정:	
모든 제품 기본 설정 내보내기	70
모든 제품 기본 설정 가져오기	70
제품	
식재료 넣기	26
손동작을 이용한 조작	15
전체 볼륨 설정하기	62
손동작	15

H

HACCP 데이터	
모든 HACCP 데이터 내보내기	70
기간별 HACCP 데이터 내보내기	70
핸드 샤워기	
청소하기	90
도움말	
제품에서 도움말 선택하기	15
제품의 도움말	91

I

iProductionManager	
배치 논리	43
조합 검사	43

K

중심온도계	
생선 필레	19
스테이크	18
꽃기	18, 19
끓여 꽃기(중심 온도계)	27
중심 온도	25

L

국가별 요리	
국가별 메인요리 선택하기	66
국가별 기타요리 선택하기	66
LED 커버 세척하기	88

조명	
설정하기	61

M

수동 조리	
건열모드	33
콤비모드	32

P

관리 제품	
적합한 관리 제품	87
부적합한 세제	87
관리	
컨트롤 패널	90
핸드 샤워기	90
중앙 다이얼	90
액세서리	90
프로필	
활성화하기	72
프로그램	
모든 고유한 프로그램 삭제하기	69
내보내기	68
가져오기	68
인공지능 프로그램 생성하기	51
수동으로 생성하기	49
수동 프로그램 시작하기	56
저장	51

S

서비스	
모든 개발자 프로토콜 내보내기	70
모든 서비스 보고서 내보내기	70
기간별 개발자 프로토콜 내보내기	70
오류 통계 자료 내보내기	70
안전 지침	
일반	11
수비드 조리	
쿡&칠(급속냉각)	34
다이어트 및 건강식	34
응용 영역	34
룸 서비스	34
특수 액세서리	91
언어	
사용자 인터페이스의 언어 설정하기	60
검색 기능	91

T

온도 형식	
설정하기	61
부저음	
설정하기	62

U

시간	60
설정하기	61
ConnectedCooking을 통해 시간 동기화	61

W

장바구니	
프로그래밍	53
점검	53
저장	54
시작하기	56
다음으로 시간 조절	27

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-online.com
rational-online.com