SelfCookingCenter®
取扱説明書

RATIONAL ServicePlus

その名の通り、全て込みのサービスです。

弊社は、お客様が追加費用なしにその投資から最大限のメリットを得ることを願っています。
ユニット設置の初日から製品の稼働期間中ずっとこのサービスをご利用いただけます。

無料です！ – 取扱説明

当社ユニットがどのように機能し、またお客様の特別なご要望に対してどうすればベストな状態で使用できるのか、お客様の厨房にお伺いして、厨房のチームに直接ご説明させていただきます。

無料です！- Academy RATIONAL

研修がサービスに含まれているのはラショナルだけです。新しいクリエイティブなアイデアを得れば、厨房での作業は一段と改善されます。お使いのユニットをより良くお使いいただく方法をお伝えします。お一人の場合も、チームの場合も、頻度は同じです。仲間やほかの料理人と交替でもご参加いただけます。アカデミー・ラショナルの一日セミナーでは十分なスペースをご用意しております。

こちら**www.rational-online.com** でお近くで開催される当社講習のスケジュールをご覧ください。

無料です！- RATIONAL ConnectedCooking

お使いのRATIONALユニットをプロ厨房のための最先端ネットワーク・ソリューションと簡単にコネクト。ConnectedCookingを利用すると、いつも全てを把握することが可能になります。ユニット管理の簡易化、スマートフォン経由の遠隔アクセス機能、自動HACCPドキュメンテーション。あるいは、RATIONALライブラリーからレシピをお使いのユニットにアップ。

ご登録はこちらです。**ConnectedCooking.com**

RATIONAL ServicePlus

無料です！- ChefLine®

使用方法やレシピに関するご質問等ございましたら、いつでも直接電話でお受けいたします。365日いつでも、迅速かつ簡単なシェフからシェフへのサポートです。こちらからChefLine® につながります。 **電話番号：03-6316-1199**

ラショナル SERVICE-PARTNER

RATIONAL Service Partner

ラショナルの機器は信頼性が高く耐用年数の長いユニットです。それでも万が一技術的な問題が起きた時には、ラショナル サービス・パートナーが迅速にサポートいたします。保証交換部品および週末の緊急サービスもこちらで対応いたします。**電話番号：03-6316-3737**

2年保証

保証期間は設置日から24ヶ月です。ただし、所定の方法（保証書の返送、本体同梱のはがきの返送またはオフィシャルサイトから）で保証の登録を行った場合に限ります。ご連絡は www.rational-online.com/warranty からオンラインでも簡単に行っていただけます。また同封の葉書もご利用いただけます。また、ガラスの破損、庫内灯やパッキン等の消耗品の交換、故意、不適切な使用または設置によるダメージ、保守点検に関わる費用、水垢除去、保守スペースが確保されていないことによる本体の移動が必要な場合は、対象外となります。

ご登録はこちらです。**www.rational-online.com/warranty**

お客様各位

この度はSelfCookingCenter® をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。
安全・確実にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みください。
最高の調理を可能にするSelfCookingCenter® の操作はわかりやすく簡単です。高いコストや費用の掛かる講習会は必要なく、実用的で、あっという間においしい料理を調理できます。
保証期間は設置日から24ヶ月です。ただし、所定の方法（保証書の返送、本体同梱のはがきの返送またはオフィシャルサイトから）で保証の登録をおこなった場合に限ります。また、ガラスの破損、庫内灯やパッキン等の消耗品の交換、故意、不適切な使用または設置による損傷、保守点検に関わる費用、水垢除去は対象外となります。
SelfCookingCenter® が、みなさまの調理の楽しみをさらに広げるよう願っております。

RATIONAL AG

製品の仕様は、技術開発により、予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

販売店：

設置担当者：

設置日：

シリアルナンバー：

目次

アイコンの説明	12
初めてのご使用	13
安全上の注意	15
賠償責任	18
手入れ、点検、保守管理と修理	21
機能部分	24
ユニット使用に関する説明	25
芯温センサーを使って調理	28
ハンドシャワーの取扱い	30
USBポートの使用に関する説明	31
一般的な操作	32
一般注意事項	32
ヘルプ機能	34
アイコン説明	34
調理モードの概観	35
スイッチを入れた後のデイスプレイ表示	35
調理モードの概観	37
様々な調理モード	37
iCookingControl	39
iCC Cockpitの表示	39
アイコン説明	39
調理中の情報とリクエスト	39
調理終了後のオプション	39
iCC Cockpitの操作	42
iCC Monitorの表示	42
iCC Messenger	42
例：鶏肉料理	42

目次

Top 10	48
国ごとの調理プロセス	49
Combiスチーマー・モード	51
アイコン説明	51
スチーム	53
ホットエアー	54
コンビスチーム	56
ClimaPlus Control ®	58
時間設定、または連続運転	59
手動予熱	59
手動による強制加湿	61
ファンスピード	61
デルタT調理	63
Cool Down	65
プログラミングモード	67
アイコン説明	67
イメージ画像	67
ソーティング・フィルター機能	70
稼働中の調理プロセスを保存する	71
プログラミング — iCookingControl モード	72
プログラミング — マニュアルモード	74
プログラミング — iLCモード	76
プログラムのスタート	78
プログラムステップを点検する	78
プログラミングモード	80
グループの作成	80
プログラミングモード	81

Info

目次

グループ割り当て	81
プログラムを変更	82
プログラムをコピー	84
プログラムを削除	85
全てのプログラムを削除	85
要素の追加	86
順序	86
iLevelControl	88
アイコン説明	88
料理を選択ウィンドウにロードする	90
iLC -調理プログラムを保存する	90
iLC -調理プロセスを保存する	90
料理の配置と開始	90
料理を削除する	93
バスケットを作成、保存する	94
iLevelControl	95
iLevelControl用本体外部付け芯温センサー(3本付)（オプション)を用いた作業	95
Efficient CareControl	97
ケア状態・汚れの状態の表示	97
洗浄リクエスト	99
洗浄の開始	100
洗浄段階	104
CleanJet®+ケアの中止	105
ボタンのロック	106
MySCCによるユニット設定	107
MySCC - お気に入り	108
MySCC - 設定	109

Info

目次

言語	109
日付と時間	109
調理時間表示	111
リアルタイム表示	111
残り時間/目標時間の表示	111
庫内灯	113
庫内灯　－　ラック信号機能なし	113
MySCC - 設定	114
SelfCookingCenter XS 型式 6 2/3の照明設定	114
庫内灯	114
扉が開いている場合	114
MySCC - 設定	116
ラック信号機能を装備したユニットの照明設定	116
庫内灯	116
扉のLED照明を弱める	116
ラック信号	116
作業リクエストの際に点滅	116
扉が開いている場合	116
温度の単位	119
画面の明るさ	119
凝縮換気装置のシャットダウン時間設定	119
アラカルトのお皿の重さ	119
バンケットのお皿の重さ	119
ラック数	119
ラック順序	119
環境維持時間	119
MySCC - 音	121

Info

目次

マスターボリューム	121
キーパッドのサウンド	121
キーパッドのサウンドの音量	121
投入	121
プログラムステップ終了	121
調理終了	121
調理中断/エラー	121
サウンド設定のリセット	121
MySCC - システム管理	123
HACCPデータ ダウンロード	123
インフォデータ ダウンロード	125
サービスデータ ダウンロード	127
プログラムダウンロード	128
プログラムアップロード	128
全プログラムの削除	128
プロフィールダウンロード	130
プロフィールアップロード	130
画像ダウンロード	132
画像アップロード	132
全個人画像の削除	132
他のユニットの遠隔操作	134
ネットワーク設定	136
ConnectedCookingの拡張設定	136
MySCC - ConnectedCooking	138
ユニットのログイン	138
ConnectedCookingの設定	138
MySCC - システム管理	141

目次

基本設定のダウンロード / アップロード	141
MySCC - MyEnergy	142
1/2 エネルギー	142
スクリーンセイバー	143
環境維持時間	144
運転時間	145
MySCC - MyEnergy	146
エネルギー消費の表示	146
ダウンロードチャージごとのエネルギー消費	146
ダウンロード　エネルギー消費の評価	146
標準単位	146
エネルギーMessenger	146
MySCC - スペシャリスト設定	148
開始タイマー	148
センサーの芯温測定値	150
記録モード	151
記録プログラムの呼び出し	151
Forced Clean（強制洗浄）	155
MySCC - スペシャリスト設定	157
洗浄プラン	157
洗浄プランモード	157
洗浄　月 ~ 日	157
強制洗浄の時期の先送り	157
芯温を制限します	159
メッセージ	162
投入時および調理時の開扉時間の監視	164
内蔵式油脂排出システムの洗浄表示	166

目次

苛性ソーダ不使用洗剤 168

MySCC - MyDisplay 169

プロフィールの起動 / 切り替え 169

プロフィールのアップロード 169

プロフィールのダウンロード 169

プロフィールの編集 169

新規プロフィールの追加 169

MySCC - MyDisplay - 例 177

MySCC - サービス 187

ユニット型式/ソフトウェアの情報 187

Chefline 187

サービスホットライン 187

LANケーブルの接続 188

ユニットの手入れ 190

調理スペースのパッキンの洗浄 190

ガラスの洗浄 190

LEDカバーの洗浄 190

ドリップパンと排水溝のすすぎ（卓上型ユニットのみ）。 190

エアフィルターのメンテナンス 190

扉のパッキンの交換 190

照明具の交換 190

強制加湿ノズルの水垢除去 196

エラー表示 198

販売店に連絡する前に 202

アイコンの説明

危険！

回避されない場合、重傷や死亡事故に直接つながる可能性のある危険な状況です。

警告！

回避されない場合、重傷や死亡事故につながる可能性のある危険な状況です。

注意！

回避されない場合、事故につながる可能性のある危険な状況です。

腐食性の素材

火災の危険！

火傷の危険！

注意
遵守しない場合には、器具が損傷する可能性があります。

毎日のご使用にあたってのヒント

初めてご使用になる際には、本書をよく読んでからお使いください。

最上部の庫内レールの高さは最大160cmまで。

初めてのご使用

初めてご使用になる際には、本書をよく読んでからお使いください。

初めてご使用になる時は、自動の「自己テスト」をスタートするよう指示が出ます。この自己テストは本、ユニットを設置先の使用環境に適合させるために必要なもので、初回の一回のみ行う必要があります。所要時間は約45分です。以下の点にご注意ください。

- 自己テストを実施するには、全ての包装素材をユニットから取り除き、固定ラックおよびエアーバッファーが正しい場所に設置されていることを確認してください。
- ユニットは取付け説明に従って接続してください。
- ユニットサイズ6 x 2/3、6 x 1/1、10 x 1/1、6 x 2/1、10 x 2/1 GNの機器については、平たいGNホテルパンを固定ラックの中央に置いてください。
- ユニットサイズ20 x 1/1および 20 x 2/1 GNの機器については、2つのGNホテルパンをモービルオーブンラックの中に置いてください。平たいGNホテルパンは、上下ファンの前部中央でその都度回転させてください。
- 詳細については、画面についての説明および取付けマニュアルをご覧ください。

火災の危険！

梱包材、スターターキット、グリッド、ホテルパンを取り出してください。

自己テスト中は扉を開けないでください。扉を開けると自己テストは中断されます。ユニットの電源を切って自己テストを新たに開始してください。熱くなったユニットは事前に冷ましておいてください。中断された場合は、翌日に再度自己テストをスタートするよう指示が出ます。

初めてのご使用

step	インフォ/キー	説明
1	スタート	画面の指示に従ってください。キーを押して、自己テストを開始してください。
2		上水接続が硬水か軟水か、選択してください。
3	続ける	「続ける」を押して、確定してください。
4		引き続きテストが自動的に開始されます。現在の状態が上の欄に、自己テスト終了までの残り時間が下の欄に表示されます。

ガス式モデルの場合は、自己テスト終了後必ず排気ガス計測を実施してください！

安全上の注意

この説明書は、この機器の全ての使用者がいつでも手に取れるように保管してください。これらのユニットは子ども、身体・視聴覚あるいは精神機能に障害のある人または経験および/あるいは知識が不十分な人が操作することはできません。安全責任者がこれらの人たちを監督している場合はこの限りではありません。 これらの方々が、安全責任者の監督を受け、ユニットの危険についての指摘を受けている場合はこの限りではありません。表面とアクセサリーは熱くなる場合があるので、監督の際には注意してください。監督下にある場合でも、洗浄とユーザー保守は子供が行ってはいけません。
運転は手でのみ行ってください。刃物など先端が尖った、あるいは鋭い物体を使用すると損傷ににつながり、保証請求権を喪失することになります。
事故の危険やユニットの損傷を防ぐために、操作担当者に対する定期的な訓練や安全指導が不可欠です。
事故の危険や機器の損傷を回避するため、接続ケーブルに損傷がある場合は、製造メーカー、サービス委託業者または適切な資格のある専門スタッフに交換を依頼してください。
最上部の庫内レールの高さが160cmになるようにユニットを設置している場合は、同梱のステッカーでこれについて表示しなくてはいけません。

警告！

運転開始・使用の前に必ずチェックしてください

- エアーバッファーの上部と下部を規定に従ってしっかり締めてください。 – 回転中のエアーバッファーで怪我をするおそれがあります！
- 庫内ラックまたはモービルオーブンラックを規定どおりに庫内にロックしてください。– 熱い液体が入っている容器が転落したり、庫内から滑り落ちて火傷をするおそれがあります！
- ユニットでの調理を始める前に、固形洗剤が庫内に残っていないか確認してください。固形洗剤の残りを取り除き、必要に応じて庫内をハンドシャワーで丹念にすすいでください。 – 化学火傷の危険！

安全上の注意

警告！

業務用調理器具の設置・運転に関する各国・地域の基準・規定を遵守してください。
ユニットの設置、サービス、メンテナンス、洗浄に誤りがあった場合、並びにユニットの改造は、器具の損傷、怪我、あるいは死亡事故につながる可能性があります。ユニットの運転前に、取扱説明書を入念にお読みください。
このユニットは、業務用厨房における料理の調理目的にのみお使いください。それ以外の使用は目的に従わないものであり、危険です。
発火性の物質を含む食材（アルコールを含む食材など）を調理することはできません。引火点の低い素材は、自動発火する可能性があります。 - および爆燃の危険！
洗剤や水垢除去剤、および関連アクセサリーは、この説明書に記載された目的にのみ使用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり、危険です。
ガラスに損傷が生じた場合は、すぐにガラス全体を取り替えてください。

IEC 60417-6332認証によって、電気式スチームコンベクションオーブンを温く多湿の環境で設置することが許されます。

警告！

ユニット内での食材の燻製について
ユニット内での食材の燻製は、オリジナルRATIONAL燻製用アクセサリー「VarioSmoker」をご使用のもとでのみ行なってください。

警告！

本体の天板に物を置かないでください。
本体の天板に物を置かないでください。落ちると怪我をするおそれがあります。

安全上の注意

警告！

ガス式ユニットのみ

- ユニットに換気フードが取り付けられている場合、運転中はこれを動作させてください。 - 火傷の危険！
- ユニットが煙突に接続されている場合、排気管を国ごとの規定に従って洗浄してください。 - 火災の危険！（設置業者にご相談ください）
- ユニットの排気管の上に物を置かないでください。 - 火災の危険！
- ユニットの底の部分を物でふさがないでください。 - 火災の危険！
- ユニットは風のない場所に設置してください。 - 火災の危険！

ガス臭がする場合の行動

- ガスをすぐに止めてください！
- 電気スイッチ類には触れないでください！
- すぐに部屋を換気してください！
- 火（覆いのない）あるいは火花を起こさないでください。
- 外部の電話を使って、すぐに担当のガス会社に連絡してください！（ガス会社に連絡がつかない場合は、管轄の消防署に連絡してください）

安全のヒント & 賠償責任

警告!

使用中の安全のヒント

- ホテルパンに液体が入っている場合、目の高さよりも高い位置の棚には挿入しないで下さい - 火傷の危険性！(注意喚起のステッカーが本体に貼付されています)
- 高温の蒸気が出ますので、ドアは必ずゆっくりと開けて下さい － 火傷の危険性！
- 調理後のアクセサリーや芯温センサーは高温になっていますので、かならず耐熱手袋を付けて取り扱ってください － 火傷の危険性！
- 調理中の外部温度は60℃を超えることがありますので、操作パネル以外は触らないで下さい－ 火傷の危険性！
- ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!
- COOL　DOWN機能は、エアーバッファが完全に閉まったのを確認してからスタートさせてください。
- 決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!
- 洗剤は、刺激性の化学薬品です。皮膚を刺激する危険があります！
- 洗浄時は、必ず保護衣、保護メガネ、保護手袋、保護マスクを着用してください。『洗浄』の章の安全のためのご注意をよくお読み下さい。
- 発火性あるいは燃えやすい物質は本体の近くに置かないで下さい － 火災の危険！
- 移動可能な本体やモービルオーブンラックを動かさないときには、固定ブレーキをかけてください。車輪は水平ではない場所では転倒する可能性があります　－　ケガの危険性！
- モービルオーブンラック使用時は、挿入したホテルパンを確実に固定させてください。また、液体が入ったホテルパンにはふたをするなどして、高温の液体がこぼれないようにしてください － やけどの危険性！
- ラックトローリーを使用してモービルオーブンラックやモービルプレートラックを庫内に挿入させるまたは庫内から取り出す場合、ラックトローリーを確実に製品本体に固定させてください－ ケガの危険性！
- モービルオーブンラック、モービルプレートラック、ラックトローリーは、傾斜面や段差などで横転する可能性があります － ケガの危険性！
- 濡れた手で操作パネルを触ったり、スイッチ操作をしないで下さい。感電する恐れがあります。また、本体の外側に直接水をかけないで下さい。漏電及び感電、故障の原因になります。
- サービスパネルは取り外さないで下さい。内部には、電気部品がありますので、感電や故障の原因になります。
- 本体を傾けたりゆすったりしないで下さい。火傷や、本体の転倒につながる恐れがあります。
- 使用中、使用直後本体は高温になっているので取っ手・操作パネル以外は触れないで下さい。火傷の恐れがありますので食材の取り出しや、カートの出し入れなどは耐熱手袋を使用して下さい。また、身体も触れないようにして下さい。
- 本体左側で大量に熱を発生する調理、湿気のでる調理、粉付けなどはしないでください。故障、誤動作を起こす恐れがあります。
- 運転中、調理終了後に扉を開ける時は、一気に開けないで下さい。高温の蒸気、熱風が放出され、火傷の恐れがあります。
- 当社指定のラック類、カート類、調理備品をご使用下さい。

安全のヒント & 賠償責任

- ラック類、カート類の挿入時は、奥まで確実に差し込んで下さい。中途半端な状態で扉を閉めますと、扉及びドアガラスなどが破損する恐れがあります。
- 紙食器や特に軽量な食器は使用しないでください。発火の危険性や、飛散してファンカバーをふさぎ、機器や食器を破損させる恐れがあります。（オーブンで使用できる耐熱性の食器を除く）
- 雷が近づいたときは早めに手元開閉器またはブレーカを切って下さい。コントローラ内の電子部品が破損して感電や漏電の恐れがあります。

安全のヒント & 賠償責任

警告！

使用中の安全上の注意

- ユニット、ラックトローリー、モービルオーブンラックは輸送中に転倒する可能性があります。
- ユニット、ラックトローリー、モービルオーブンラックを平らでない床の上や敷居をまたいで動かす際には、転倒によって、挫滅したり、怪我をしたりするおそれがあります。
- ユニット、ラックトローリー、モービルオーブンラックが輸送中に転倒しないように注意してください。
- ユニット、ラックトローリー、モービルオーブンラックを平らでない床の上や敷居をまたいで押す際には十分気をつけてください。
- ローラー付きのユニットやCombi-Duoは輸送中、あるいは動かしながら転倒する可能性があります。
- ローラー付きのユニットまたはCombi-Duoを輸送する前にブレーキを解除しないと、ユニットまたはCombi-Duoが転倒する可能性があります。
- ユニットまたはCombi-Duoの輸送前に、ローラーのブレーキを解除してください。
- 輸送が完了したら、ローラーのブレーキをしっかりと引いてください。
- ブレーキがかかっている状態でユニットまたはCombi-Duoを動かすと、ローラーが損傷する可能性があります。
- ローラーが損傷していると、ユニットまたはCombi-Duoが転倒する可能性があります。
- ユニットまたはCombi-Duoを動かす前には常にブレーキを解除してください。
- ブレーキがかかっている状態でローラーの方向を変えると、ローラーが損傷する可能性があります。
- ローラーがユニットの下部で突き出ているのでローラーの方向を変えたい場合は、まずブレーキを解除してから、ローラーの向きを変えてください。
- ローラーを蹴らないでください。

賠償責任

機器の設置及び修理が有資格の専門スタッフ以外の者によって実施された場合、もしくはオリジナル・スペアパーツを使用しなかった場合、また製造メーカーの許可を得ない機械の技術的変更（改造）がされた場合、製造メーカーによる保証及び製造物賠償責任は失効します。

手入れ、点検、保守管理と修理

ステンレススチールの品質を保つため / 衛生上の理由から / 故障を防ぐため、ユニットは毎日、または洗浄のお知らせにしたがって洗浄しなくてはいけません。これに関しては、「Efficient CareControl」の章の指示に従ってください。
高温の庫内温度（260°C以上）または高い焼き色度合い（焼き色 4 / 5）での、ならびに主に脂肪・ゼラチン質の食材を使った調理での連続運転は、調理スペースのパッキンの磨耗を加速する場合があります。
非研磨性の洗剤を用いて調理スペースのパッキンを毎日洗浄すると、製品寿命が延びます。

警告！

ユニットが洗浄されていなかったり洗浄が不十分な場合には、こびりついた油脂や食材のカスが庫内で発火する可能性があります。 — 火災の危険！

- 蓄積した油脂や食材の残りが庫内で発火した場合、すぐにユニットを停止し、扉を閉めたままにして煙を閉じ込めてください。追加の消火作業が必要となった場合は、ユニットを無電荷状態にして、消火剤を使用してください（油脂による火災では水を使用しないこと）。
- 庫内の腐食を避けるため、水分を含んだ熱での調理（スチーム）のみおこなう場合でも毎日洗浄する必要があります。
- ユニットは高圧洗浄器、スチームクリーナー、または直接の水噴射を用いては洗浄しないでください。保護等級IPx5を遵守してください。
- ユニットに酸をつけたり、酸のスチームにさらしたりしないでください。クロムニッケル鋼の不動態層が損傷し、ユニットが変色する可能性があります。
- 外部ハウジングの表面を洗浄するには、手洗い用洗剤などの家庭用一般食器洗剤を湿らせた柔らかい布につけてご使用ください。腐食性の、または刺激のある洗剤を使用しないでください。
- 弊社製の洗剤のみご使用ください。他社製の洗剤はユニットの損傷を引き起こす恐れがあります。弊社が推奨する洗剤・保護剤以外のものによってユニットに生じた損傷は保証の対象外となります。
- 研磨剤やこすり落とすタイプの洗剤は、使わないでください。

手入れ、点検、保守管理と修理

警告！

エアフィルターのメンテナンスユニットはエアフィルターの汚れを自動的に認識します。エアフィルターが汚れると、サービス通知をおこない、エアフィルターを交換するようにお勧めします。ユニットの運転にはエアフィルターが必要です。エアフィルターの交換の際には以下の基準値にご注意ください。

ユニットサイズ 6 x 2/3 GN、6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN ならびに10 x 2/1 GN
エアフィルターの品番 6 x 2/3 GN : 40.04.771
エアフィルターの品番
6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN、10 x 2/1 GN : 40.03.461
このエアフィルターはユーザー様によって取り外し、洗浄をおこなっていただけます。交換の際は、エアフィルターを正しい位置に、カチッという音がするまでしっかりとはめ込んでください。エアフィルターの交換に際しては、「ユニットの手入れ」の章にある指示に従ってください。

ユニットサイズ 20 x 1/1 GN、20 x 2/1 GN
このエアフィルターの交換は、認定サービスパートナーのみがおこなえます。

注意！ ユニットの防水性能は、フィルターとカバーが完全に取り付けられた場合にのみ保証されます。

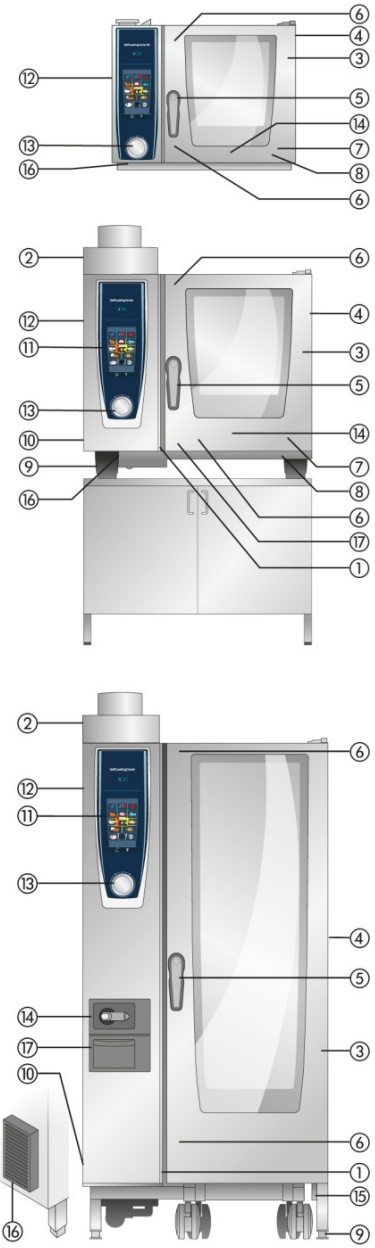
点検、メンテナンスおよび修理

危険 - 高電圧！

- 点検、メンテナンス、修理作業は、必ず訓練を受けた専門家が実施するようにしてください。
- 洗浄（CleanJet ®　+ケア洗浄を除く）や検査、メンテナンス、修理作業の際には、ユニットの電源供給を切ってください。
- 車輪付きのユニット（移動可能）の場合、ユニットの移動によって電気ケーブルや上下水道管が損傷することのないよう、ユニットがある程度以上動かないようにしてください。ユニットを外す場合は、電気ケーブルや上下水道管を適切に外しておく必要があります。ユニットを再び元の位置に戻す時は、ロック装置、電気ケーブル、上下水道管を説明書通りに接続してください。
- ユニットを技術的に不備のない状態を保つために、最低年1回は弊社認定のサービスパートナーによるメンテナンスを受けてください。

機能部分

① **ユニット番号**
（扉を開くと見えます）
② **ドラフトディバーター**（オプション）
（ガス式ユニットのみ）
③ **庫内灯**
④ **3重ガラス装備の扉**
⑤ **取っ手**
卓上型ユニット：スラムロック機能で片手操作
床置き型ユニット：片手操作
⑥ **3重ガラス装備の扉を開くためのロック解除**（内側）
⑦ **自動排水する内蔵ドアドリップパン**（内側）
⑧ **排水管に直接接続された本体ドリップパン**
⑨ **本体脚部**（高さの調整可能）
⑩ **銘板**
(使用電力、ガスの種類、電圧、相数、周波数、ユニットタイプ、ユニット番号〔ユニットタイプとソフトウェア特定の章を参照〕、オプション番号などの重要データ)
⑪ **制御パネル**
⑫ **電気関係設置スペースのカバー**
⑬ **中央ジョグダイヤル**
⑭ **ハンドシャワー**（自動巻取りシステム付き）
⑮ **投入レール**（床置き型）
⑯ **エアフィルター (卓上型)**（設置空間への流入空気）
⑯ **エアフィルター (床置き型)**（設置空間への流入空気、ユニットの後部）
⑰ **ケア剤用の引き出し / ハッチ**



ユニット使用に関する説明

- ユニットの近くで熱源（グリルプレートやフライヤーなど）を使わないでください。
- このユニットは、+5 °C ~ +40 °Cの室温でのみご使用ください。周囲温度が5℃より低い場合は、運転開始前にユニットを5℃以上に温めてください。
- 扉が開くと同時に、ヒーターとファンが自動的に停止します。内蔵のファンブレーキが起動し、ファンのスピードが少しの間落ちます。
- グリルやロースト調理（鶏肉など）では、常に調理品の下に油脂受け容器をセットしてください。
- 弊社の耐熱性純正アクセサリーのみご使用ください。
- アクセサリーは、使用前に必ず洗浄してください。
- 長い間停止する場合（夜間など）は、扉を少し開けておいてください。
- 扉にはスラムロック機能が備わっています。標準型の扉は、取っ手を縦にしないと、しっかり閉まりません。
- 長時間運転を休止する場合（休日など）は、ユニットへの水、電気、ガスの供給を停止してください。
- このユニットは、ゴミ箱や自治体の収集所の中古機器コンテナなどには捨てられません。ユニットの廃棄処分の際は、弊社にお申し付けください。技術的カスタマーサービスは次の電話番号でご連絡いただけます。+49 8191 327333

ユニットに電気が通っていない時間あるいはオフにしていた時間が15分以内の場合は、進行中のプロセスは、中断した時点から続行されます。

ユニット使用に関する説明

ユニットサイズごとの最大投入量

6 x 2/3 GN	20 kg	（ラックごとに最大10 kg）
6 x 1/1 GN	30 kg	（ラックごとに最大15 kg）
6 x 2/1 GN	60 kg	（ラックごとに最大30 kg）
10 x 1/1 GN	45 kg	（ラックごとに最大15 kg）
10 x 2/1 GN	90 kg	（ラックごとに最大30 kg）
20 x 1/1 GN	90 kg	（ラックごとに最大15 kg）
20 x 2/1 GN	180 kg	（ラックごとに最大30 kg）

最大投入量を超える場合は、ユニットに損傷が生じる可能性があります。
調理ハンドブックに記載の、食材の最大積載量を守ってください。

庫内ラック付き卓上型ユニット
(6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN、10 x 2/1 GN)
- 取り外しの際は、中央の庫内ラックを少し持ち上げてください。これをまず前下部のロック、次に上部のロックから外します。
- 庫内ラックを庫内の中央に向けて回します。
- 庫内ラックを持ち上げて、固定具から取り外します。取り付けは、逆の順序で行います。

庫内ラック付き卓上型ユニット 6 x 2/3 GN
- 右側の取り外しには、上部の庫内ラックを掴んでこれを上に押してください。これで庫内ラックが2つのロックボルトから外れ、取り外せます。
- 取り付けの際は、庫内ラックのアイボルトをロックボルトに入れ、アイボルトがロックボルトにカチッとはまるまで、これを押します。
- 左の庫内ラックの取り外しの際は、ラックを少し持ち上げて、庫内でこれを右に回し、両ロック鉤をエアーバッファーから外します。続いて、エアーバッファーの上下の掛け金をドライバーで外し、庫内ラックをエアーバッファーと一緒に取り外します。左側の庫内ラックはエアーバッファーと一緒にしか取り外せません。

ユニット使用に関する説明

卓上型ユニットでの、モービルオーブンラック、モービルプレートラック、ラックトローリー（オプション）を使った作業

- 庫内ラックを前頁の説明に従って取り外してください。
- ユニット底部にある専用固定装置にレールを敷いてください。正確に固定するようご注意ください（4段階）。
- ユニットはラックトローリーとちょうど同じ高さにし、水準をあわせてください。
- ラックトローリーを、ストッパーに届くまでレール上で押し、ラックトローリーが規定どおりにユニットに固定されているかを確認してください。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを、ストッパーに届くまでユニットに押し込み、ユニット内のロック機能が作動しているかを確認してください。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを取り外すには、ロックを外し、ワゴンを庫内から引っ張り出してください。芯温センサーは事前にレールの停止位置にセットしてください。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックは、移動中は、ラックトローリーにしっかりと固定されているよう気をつけてください。

ユニット使用に関する説明

芯温センサーを使って調理

オプション機能の**3つの芯温センサー** を用いた調理に関する情報は、**iLevelControl** の章でご確認ください。

注意！
芯温センサーと芯温センサー補助棒は熱くなる可能性があります－火傷の危険！

芯温センサーは、食材の最も厚い部分に差し込んでください。針は食材の中央に差し込みます（料理ハンドブックを参照）。

差しにくい食材（例：柔らかいものや小さなものなど）に芯温センサーを差す場合は補助棒を使用してください。

モービルプレートラックを使ったFinishing® の際には、芯温センサーをトランスポートトローリーのセラミック管にセットしてください。

庫内洗浄の際、外付け芯温センサーのケーブルを庫内に入れて洗浄しないでください。洗浄中の水漏れの原因になります。このセンサーは一緒に洗浄できません。洗浄中の水漏れの原因になります。

ユニット使用に関する説明

冷凍食材には、穴あけ器具（RATIONAL 品番 60.70.359）を使用してください。食材の最も固い部分に穴を開けます。この時、食材はしっかりとした台の上に置き、手を防護してください。（穴あけ器具は同梱されていません）。

- 芯温センサーと補助棒は、常に説明書の通りに、指定された位置に置いてください。 - 損傷の危険！
- 芯温センサーを庫内からぶら下げたままにしないでください。 - 損傷の危険！
- 庫内から食材を取りだす前に、食材から芯温センサーを外して下さい。 - 損傷の危険！

必要に応じて、使用前に芯温センサーをハンドシャワーで冷ましてください。

注意！
腕と手を火傷しないように、またセンサーの針に気をつけてください。 - 怪我の危険！

ユニットの使用に関する注

ハンドシャワーの取扱い

- ハンドシャワーを使用する際には、ホースを少なくとも20cmほど格納位置から引き出します。
- 操作ボタンを押すことにより、2つの給水段階から選択できます。
- ハンドシャワーは必ずをゆっくりと格納位置に戻し、ハンドシャワーのホースが汚れていないことを確認してください。

注意！
- ハンドシャワーならびにハンドシャワーから出てくる湯が高温である場合があります – 火傷の危険！
- ハンドシャワーを毎日使わない場合、給水管に雑菌が発生する可能性があります。 ハンドシャワーは1日2回、水で約10秒すすいでください。
- 長時間の運転休止後に再びユニットを使う場合、少なくとも10リットルの水でハンドシャワーをすすいでください。

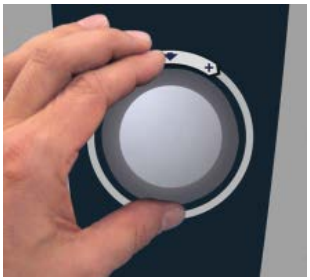
- 最大ホース長さを超えてハンドシャワーを力強く引くと、ホースが損傷します。
- ハンドシャワーの使用後には、ホースを必ず完全に巻き取るようにしてください。
- ハンドシャワーは庫内の冷却に用いないでください！ - 庫内やエアバッファに損傷が生じたり、庫内のガラスにひびが入ったりするおそれがあります。

USBポートの使用に関する説明

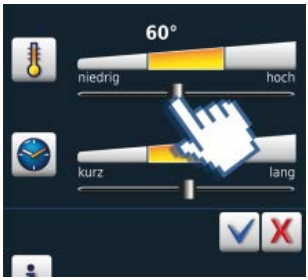
USBポートは、データのエクスポートとインポート、ならびにUSBスティックを用いたソフトウェア・アップデートのみを目的として設置されています。
つまり、携帯電話など、他の電気機器のロードや使用のためではありません。

一般的な操作

ユニットには「タッチスクリーン」が装備されています。指で軽く触れるだけで、ユニットで入力することができます。



設定は中央のジョグダイヤルで行うことができます。



または、ダイヤルの位置を変えたり、引いたりしても、おおまかに設定することができます。

入力は4秒後に有効になります。または中央のジョグダイヤルを押してください。

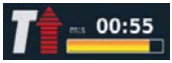
一般的な操作

一般注意事項

スタート画面に戻る

ヘルプ機能

プログラミングモード



予熱の現況表示 赤い矢印は予熱、青い矢印は冷却

庫内高温 – キーが点滅（庫内の冷却は「クールダウン」の章を参照）

調理の終了を音声信号とアニメーションでお知らせ

給水量の不足 – 蛇口を開けてください。この表示は給水後に消えます。

「ガスバーナーの故障」。ガス栓を開けてください。「リセットガス」を押して、あらためて点火します。再び表示された際には、カスタマーサービスにご連絡ください！

戻る / 中断する

一般操作

ヘルプ機能

製品をより便利にかつ快適にご使用いただくために、本体内に取り扱いマニュアルとヘルプ機能が搭載されています。ヘルプ機能は『？』キーを押してご利用ください。

アイコン説明

ヘルプ機能 開始

ヘルプ機能の索引を開ける

下にスクロールする

上へスクロールする

前のページに戻る

ヘルプ機能を終了する

次章を開ける

- マニュアルを選択すると、目次が表示されます。そこから希望の項目を選択してください。
- 本体稼動中にヘルプ機能を使用した場合、運転の必要に応じてヘルプ機能が自動的に終了されることがあります。

調理モードの概観

スイッチを入れた後のディスプレイ表示

電源入/切

MySCC

ヘルプ機能

その他の機能

iLevelControl

プログラミングモード

Efficient CareControl

プロフィールの切り替え

マニュアルモード

スチーム

ホットエアー

オフスチームとホットエアーのコンビネーション

iCookingControl モード

Top 10

肉

鳥肉

魚

サイドディッシュ

卵 / デザート

ベイク

Finishing®

国ごとの調理プロセス

調理モードの概観

調理モードの概観

様々な調理モード

iCookingControl モード

鳥肉、サイドディッシュまたは魚などを選択して、希望の仕上がりを選択すると**iCookingControl モード**になります。
詳細は「iCookingControl モード」の章をご覧ください。

マニュアルモード

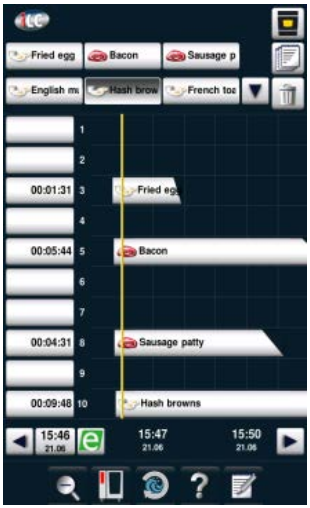
スチーム、ホットエアー、コンビスチームの各キーを押すと、**Combi スチーマーモード** になります。
詳細は「Combi スチーマーモード」の章をご覧ください。

プログラミングモード

「プログラミングモード」のキーを押すと、**プログラミングモード** になります。
詳細は「プログラミングモード」の章をご覧ください。

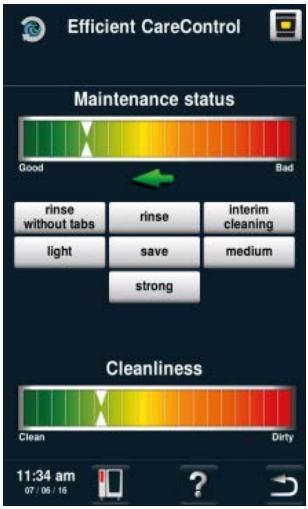
調理モードの概観

iLevelControl



iLevelControl では、ユニットの個々のラックを様々な調理プロセスに同時に使用できます。

Efficient CareControl



Efficient CareControl はいつ洗浄を実施すべきかを認識します。庫内の汚れ度合いに加え、休憩時間や就業時間などユーザーの作業習慣も考慮します。

iCookingControl

iCookingControlは、食材の大きさや投入量を自動で認識します。最適な庫内環境や調理時間が算出され、調理中も絶えず微調整が加えられます。また、iCookingControlが進行中の調理段階の経過をiCC Cockpitで表示します。
希望の仕上がりが選択されると、iCC Cockpitが10秒後に自動的に表示されます。ここでは、iCookingControlのインテリジェントな機能で行われた決定が表示されます。

iCC Cockpitの表示

① 現在の残り時間
② 芯温の現在状態 / 理想状態
③ 現在の調理段階
④ 温度とスチームで現在の庫内環境を示す環境通知計
⑤ 調理段階の切り替え
⑥ 「i 」キー。押すとiCC Monitorが現れます。
⑦ 設定ビューへの切り替え
⑧ 有効なビュー
⑨ 調理段階のビュー
⑩ 現在の調理モード

アイコン説明

iCC - Cockpit

「i」キー

調理スピード

デルタ-T

調理時間

焼き色

食材の厚さ

発酵量

庫内環境

加湿

芯温 / 加熱の度合

芯温 / 加熱の度合

芯温 / 加熱の度合

芯温 / 加熱の度合

加熱の度合

食材の大きさ

焼き付け温度

クリスピー

グラタン

蒸気で焼く

iCookingControl

風量

仕上がり度

調理中の情報とリクエスト

余熱の表示

クールダウン表示

中断リクエスト

切り込み

煮汁を加える

パンに切り込みを入れる

パンに塗る

針を刺す

調理終了後のオプション

保温

配膳用温度にする

クリスピー

芯温センサーを差し直して続ける

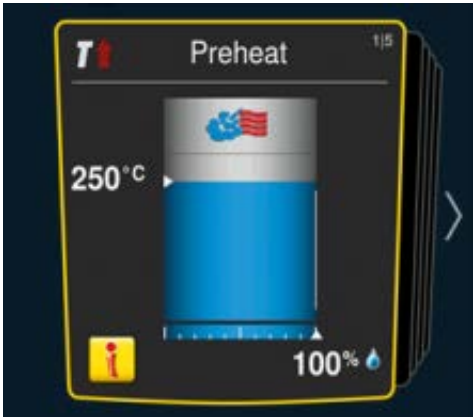
時間を入力して続ける

新規投入

iCookingControl

iCC Cockpitの操作

中央のダイヤルを使用するか各矢印キーを押すと、最適な調理プロセスにすることができ、希望する調理結果が得られます。iCookingControl が実際に選択する最適な調理プロセスは、調理する食材に順応します！
黄色の線で縁取られているものが、iCookingControl が選択した現在の設定です。後ろにめくると、過去に使用したものを見ることができます。前にめくると、選択した希望の仕上がりが完成するまでに予定されている各ステップがわかります。これらのステップは、プロセス経過中に適用され、最適化されます。



現在の設定です。
表示は
10秒後に再びもとに戻ります。

左右の矢印を押すと、以前の設定や今後の設定を見ることができます。

iCookingControl

iCC Monitorの表示

ICC Monitor では、iCookingControl が設定内の決定および調整内容を表示し、希望の仕上がりを得られます。
調整内容および表示は食材、投入量によって異なります。

決定が下されると、あるいは設定内容の調整がバックグラウンドで行われると、まもなく「i」キーが点灯します。「i」キーを押すか、中央のジョグダイヤルを押すと、iCC CockpitでiCC Monitorが呼び出されます。

調整はディスプレイでおこないます。既に実行した決定には、緑のチェックマークが付きます。また、iCookingControlが実行する決定や、まだ実施されていない決定が表示されます。

iCC CockpitおよびiCC Monitorでは、設定は行なえません。

ICC Monitorは6秒後に自動的に閉じます。再度「i」キーを押して閉じることもできます。

iCookingControl

iCC Messenger

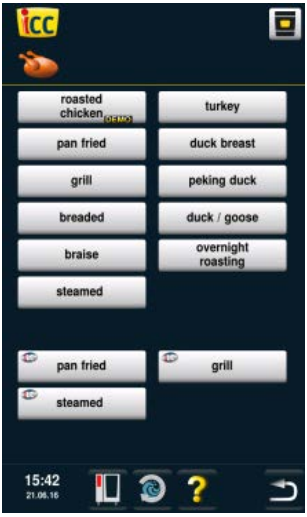
iCC Messengerは、iCookingControlが実施したプロセスおよび調整内容を通知します。
iCC Messengerは4秒後に自動的に閉じます。

ICC Messengerはユニット設定でいつでもMySCCを通してオン/オフにできます。
これに関する注は**MySCC - エキスパート設定** の章でご覧ください。

例：鶏肉料理

例えば、ローストチキンを作りたい時には、希望の仕上がりに調理するためのステップが以下に表示されます。設定は投入量には左右されず、ユニットは食材の量を認識し、関連する設定を調整します。

スタート画面で「鳥肉」キーを押して希望の仕上がりを選択してください。



「ロースト(一羽)」キーを押してください。

焼き具合（うすい、こい）および芯温 / 調理状態（やわらか、しっかり）などを選択してください。

iCC Cockpitキーを押すか、10秒経過後自動的に、iCC Cockpitが表示されます。ユニットが自動で余熱を行います。

ユニットに投入するようリクエストされます。

スチームとホットエアーのコンビネーションでの投入（調理温度202°C、スチーム50%）。

ホットエアーでの投入です。

終了

調理時間終了 – ブザーが鳴り、オプションを選択できます。
ここで、後続のオプションを選択できます（温度の維持、芯温センサーの解除、焼き付けなど）。

iCookingControl

個人設定を保存するにはこのキーを押してください。（「プログラミング」の章を参照）

芯温センサーが装備されていない、または誤って装備されている場合、シグナルが鳴り、芯温センサーを改めて装備するよう画面でリクエストされます。

Top 10

Top 10 では、頻繁に利用する用途のうち10種類に直接、また素早く移動することが可能です。

Top 10 に移動するには、スタート画面で iCC キーを押してください。

Top 10 にマニュアルプログラムは表示されません。

国ごとの調理プロセス

日本仕様では、分かりやすい画像表示を見ながら、最重要の日本料理の調理プロセスにダイレクトかつスピーディーにアクセスできます。

スタート画面上の「日本仕様」を押して、日本料理の調理プロセスの画像選択に進みます。

画像から調理プロセスを選択すると調理パラメータが表示され、プロセスが開始されます。

国ごとの調理プロセス

「ホーム」キーを3秒間押すと、スタート画面に戻ります。

出荷時設定の画像選択は、「プログラミングモード」の章の記載にしたがって、いつでも調整できます。
プログラムリストで変更を施すと、画像表示も変更されることにご注意ください。

Combiスチーマー・モード

Combiスチーマー・モードではCombiスチーマーの全機能を使用できます。「スチーム」、「ホットエアー」または「コンビスチーム」のキーを押すと、Combiスチーマーモードになります。

アイコン説明

その他の機能

MySCC

Efficient CareControl

ヘルプ機能

3つのマニュアルモード

スチーム

ホットエアー

オフスチームとホットエアーのコンビネーション

設定オプション

庫内の湿度を1%単位で設定

庫内温度の設定

デルタ-T

調理時間の設定

芯温の設定

予熱

Combiスチーマー・モード

その他の機能

プログラミング機能の呼び出し

戻る / 中断する

設定オプション

連続運転

強制加湿

風量

クールダウン

「調理温度」キーを押して、現在の庫内環境や現在の調理温度などの調理データを呼び出せます。
キーを10秒間押すと、次の設定が表示されるまで、実際値が表示されます。
ここで表示される庫内環境の湿度は、絶対湿度に基づいています。この湿度値は、定義上、設定の相対湿度値と異なる場合があります。

マニュアルモード

スチーム

調理モード『スチーム』では、スチーム発生器が衛生的で新鮮な蒸気を発生させます。庫内温度は**30℃ ~ 130℃** で設定できます。設定温度に応じて、調理品質とエネルギー消費を最適化する制御器が適切に選択されます。1時間以上何も投入されていないことが認識されると、SelfCookingCenter® は自動的に省エネモードへと変わります。
調理方法： 蒸し、蒸し焼き、ボイル、湯通し、真空調理、解凍、熱処理

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、ご希望の調理温度を設定してください。 標準値は沸点です。
3		キーを押して、ご希望の調理時間を設定してください。
3		または『芯温』キーを押して、ご希望の芯温を設定してください。

ファンスピード、予熱、連続運転、Cool Down、デルタTなどの追加機能を追加できます。 強制加湿機能の使用とファンスピードに関しては、『手動による強制加湿』と『ファンスピード』の章をご覧ください。 デルタTの使用に関しては、『M y SCC』の『デルタT調理』の章をご覧ください。

マニュアルモード

ホットエアー

調理モード『ホットエアー』では、高性能加熱器が乾燥した空気を加熱します。庫内温度は**30℃ ~ 300℃** で設定できます。必要に応じて、庫内の湿度を制御することができます。
調理方法： ベイク、ロースト、グリル、フライ、グラタン、グラッセ

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、最大庫内湿度を設定してください（『ClimaPlus Control ® 』の章をご覧ください）。
3		キーを押して、ご希望の調理温度を設定してください。
4		キーを押して、ご希望の調理時間を設定してください。
4		または『芯温』キーを押して、ご希望の芯温を設定してください。

マニュアルモード

ファンスピード、予熱、連続運転、Cool Down、デルタTなどの追加機能を追加できます。 強制加湿機能の使用とファンスピードに関しては、『手動による強制加湿』と『ファンスピード』の章をご覧ください。 デルタTの使用に関しては、『M y SCC』の『デルタT調理』の章をご覧ください。
連続運転の際は、30分後に庫内温度が自動的に300 °Cから260 °Cに下がります。
『ホットエアー』では、本体を水道に接続しない状態で2時間以上高温で稼働させないでください。故障につながる可能性があります。

マニュアルモード

コンビスチーム

『スチーム』と「ホットエアー』のコンビネーションです。この調理モードは高温の庫内で早く火を通す調理に適しています。庫内温度は**30℃ ~ 300℃** で設定できます。必要に応じて庫内の湿度を制御することができます。
調理方法： ロースト、ベイク、Finishing®

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、ご希望の庫内湿度を設定してください（『ClimaPlus Control ® 』の章をご覧ください）。
3		キーを押して、ご希望の調理温度を設定してください。
4		キーを押して、ご希望の調理時間を設定してください。
4		または『芯温』キーを押して、ご希望の芯温を設定してください。

マニュアルモード

ファンスピード、予熱、連続運転、Cool Down、デルタTなどの追加機能を追加できます。 強制加湿機能の使用とファンスピードに関しては、『手動による強制加湿』と『ファンスピード』の章をご覧ください。 デルタTの使用に関しては、『M y SCC』の『デルタT調理』の章をご覧ください。
連続運転の場合、30分後に庫内温度が自動的に300 °Cから260 °Cに下がります。

マニュアルモード

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® が、庫内の湿度を1%単位で計測・制御します。 それぞれの食材に対して、その食材に合わせた最高の調理環境を環境ウィンドウで設定できます。

スチーム
ClimaPlus Control® は、出荷時には湿度100%に設定されています。

ホットエアー
ClimaPlus Control® により、庫内の湿度を制限することができま。赤い棒とそれに付随するパーセント数により、庫内の最大許容湿度が表示されます。 ディスプレイに表示される赤の部分が増えると、それだけ庫内が乾燥し、湿度が下がっていることになります。

コンビスチーム
モイストヒートとドライヒートの混合の度合いを設定できます。 環境ウィンドウに表示される青い線の数が増えれば、それだけ庫内の湿度が上がっていることになります。

連続運転の場合は、出来るだけ資源を大切にするために、標準庫内湿度のご利用（例えば、ドライヒートの場合：100 %）をお勧めします。

マニュアルモード

時間設定、または連続運転

step	インフォ/キー	説明
1		運転モード（例：スチーム）を選択してください。
2		キーを押して、ご希望の調理時間を設定してください。連続運転は、次の行をご覧ください。
2		キーを押して、連続運転してください。または調理時間キーを押して、中央ジョグダイヤル/スライドレバーを『連続』と表示が出るまで右に回して/右に動かしてください。

手動予熱

step	インフォ/キー	説明
1		運転モード（例：スチーム）を選択してください。
2		キーを押して、ご希望の予熱温度を設定してください。
3		予熱キーを押してください。または調理時間キーを押して、中央ジョグダイヤル/スライドレバーを『予熱』と表示が出るまで左に回して/左に動かしてください。

マニュアルモード

現在時刻の設定：『MySCC』の『現在時刻』の章をご覧ください。

時間表示形式の設定：『MySCC』の『時間表示形式』の章をご覧ください。

調理時間表示形式の設定：『MySCC』の『調理時間表示形式』の章をご覧ください。

自動開始時間の設定:『自動開始時間』の章をご覧ください。

マニュアルモード

手動による強制加湿

高性能のノズルからスチームが一気に噴射され、庫内に充満します。強制加湿することで、ベイクアイテムが理想的に膨らみ、表面に光沢を出すことができます。ホットエアーまたはコンビスチームで選択できます。
強制加湿の長さ： 加湿時間は2秒間に制限されています。 キーをもう一度押すと、さらに2秒間強制加湿することができます。
温度範囲： 庫内温度30 °C ~ 260 °C

『強制加湿』キーを押して、強制加湿を噴射させてください。

プログラミングモードでは、プログラムステップごとに強制加湿を3段階に設定できます。 キーを押して、中央ジョグダイヤルでご希望の加湿段階を設定してください。

強制加湿 オフ

強制加湿 噴射3回
（1秒間パルス噴射/10秒間休憩）

強制加湿 噴射1回
（1秒間）

強制加湿 噴射5回
（1秒間パルス噴射/10秒間休憩）

マニュアルモード

ファンスピード

あらゆる調理プロセスに最適な庫内環境を作り出すため、風量は5段階から設定できます。

キーを押して、中央ジョグダイヤルでご希望の風速を設定してください。

ターボファンスピード

1/4 ファンスピード

基本ファンスピード

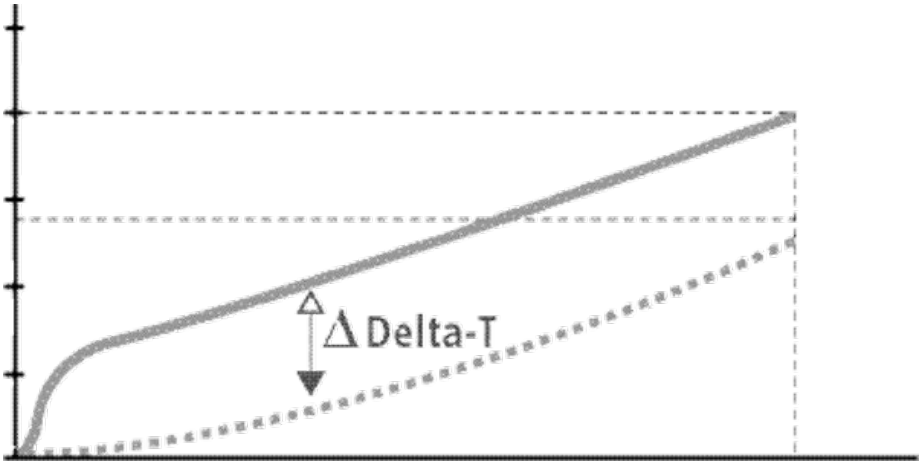
1/4 ファンスピードの間欠運転

1/2 ファンスピード

マニュアルモード

デルタT調理

デルタT = 芯温と庫内温度の温度差。庫内温度を調理プロセスの最終段階までゆっくり上昇させ、各芯温との差を一定にすることで、肉を調理プロセスでより長い時間扱うことができます（マニュアルモードから選択可能な場合に限る）。



step	インフォ/キー	説明
1		ホットエアーなどのマニュアル調理モードを選択してください。
2		**デルタT** ボタンを押してください。
3	**20°C**	希望するデルタT温度差を設定してください。
4		希望する芯温を設定してください。

マニュアルモード

デルタT設定が有効なときには画面に「デルタT」が表示されます。

デルタTは マニュアルモードからしか有効にできません。デルタT調理が有効になっていれば、マニュアル調理モード画面にデルタマークが表示されます。
また、デルタT調理時間の時計を設定することも可能です。

Cool Down

高温での調理の後に、続けて低めの温度での調理を行う場合には、『Cool Down』機能ををお使いください。庫内が素早くかつ本体に負担をかけずに冷却されます。

step	インフォ/キー	説明
1		運転モード（例：スチーム」を選択してください。
2		キーを押して、庫内ドアを閉めてください。
3	**ドアを開ける**	庫内ドアを開けてください。
4		キーを押してください。 必要に応じて、庫内温度を変更することができます。
5		必要に応じて、ファンスピードを個別に設定することができます。

マニュアルモード

警告！

- 『Cool Down』はエアーバッファーが完全に止まったのを確認してからスタートさせてください。
- 『Cool Down』の最中は、ドアを開けてもファンは止まりません。
- ファンには決して手を触れないでください — 怪我の危険！
- 『Cool Down』の最中は、庫内から高温の蒸気が排出します — 火傷の危険！

『Cool Down』機能はプログラミングできません。

『庫内温度』キーを押して、現在の庫内温度を表示してください。

プログラミングモード

プログラミングモードでは、お客様独自の調理プログラムを簡単な操作で設定できます。7つの調理　　モード（肉、鳥肉、魚、サイドディッシュ、卵/デザート、ベイク、Finishing®　）を、お客様独自のご要望に応じてコピーやアレンジ、新しい名前で保存、または最大12ステップの独自の手動プログラムを設定できます。

プログラミングモードに移動するには、キーを押してください。

アイコン説明

プログラム選択

選択ウインドウ - プログラムスタート

新規プログラム

新規 iLC プログラム

プログラムをコピー

プログラムを変更

アイコン表示

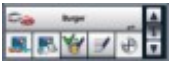
リスト表示（アイコン表示時）

MyDisplay を開く

プログラムを削除

プログラミングモード

インフォキー - プログラム詳細の表示



インフォキーを押したときの選択ウィンドウ

プログラム名のほかに、以下のキーを使用して情報の出し入れができます。

食材のイメージ

アクセサリのイメージ

グループ分け（例えば朝食など）

『グループ分け』キーを押すと、その内容が表示されます。
現在対応可能なグループ分けには、緑色のチェックマークが付きます。

プログラムのメモ

保存されているプログラムのメモは、『メモ』キーでただちに呼び出すことが可能です。現在使用可能なメモには、緑色のチェックマークが付きます。

追加アイコン選択可

このアイコンは保存されたプログラムのモードを表します（例：マニュアルモードのコンビスチーム）。ICookingControl モードや iLC モードには別のアイコンが表示されます。

イメージ画像

調理プログラムが画像と共に保存されている場合、イメージ画像に表示されます。イメージ画像がない場合は、テキスで表示されます。

イメージ画像に変更

矢印またはダイヤルで表示をスクロールすることができます。

イメージ表示数の変更

最後に選択した表示が、次回呼び出したとき再び表示されます。

ソーティング・フィルター機能

リスト表示は、プログラム名がアルファベット順に表示されます。 ソーティング・フィルター機能を使って、リスト表示を変更できます。

キーを押して、フィルター機能を開いてください。 フィルター基準を選択してください。

キーを押して、ソーティング機能を開いてください。 ソーティング基準を選択してください。

プログラミングモード

稼働中の調理プロセスを保存する

step	インフォ/キー	説明
1		稼働中の調理プロセスのキーを押してください。
2	**G**	プログラム名を入力してください。
3		キーを押して、調理プロセスを保存してください。

調理プロセスの保存の際は、iCookingControl の調理プロセスで実施された全ての変更（例：薄い、厚いなど）が引き継がれ、次にその調理プロセスを呼び出したときに、自動的に繰り返されます。

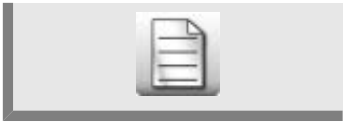
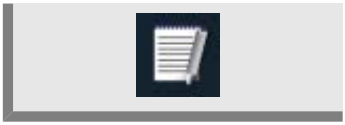
プログラミングモード

プログラミング — iCookingControl モード

具体例： 『ロースト』の名前を変えて、『仔牛のロースト』という新しい名前のもとで、たとえば『焼き色 うすい』や『焼き加減 しっかり』といった個別の設定を入れて、この調理プロセスを保存することができます。

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、新規プログラムを作成してください。
3	仔牛のロースト	プログラム名を入入力してください。(例：仔牛のロースト)
4		キーを押して、名前を保存してください。
5		調理モード『肉』を選択してください。
6	ロースト	『ロースト』を選択してください。
7		焼き色と焼き加減は、お好みで変更できます。
8		キーを押して調理プロセスを保存し、選択ウィンドウを開いてください。

プログラミングモード

step	インフォ/キー	説明
9		ジョグダイヤルまたはスクロールバーでご希望のプログラムを選択し、プログラム選択の上部にある「編集」キーを押してください。 プログラムが編集オプションとともに表示されます。 以下を実行できます（左から右へ） - キー・ビュー用の画像を選択 - 詳細ビューで表示されるアクセサリーを選択 - プログラムをグループに割り当て。例：プログラム「目玉焼き」をグループ「朝食」に。 - メモを付け加える。例：調理のヒント。 - 開始時間の事前選択を設定
10		「保存する」のキーを押してプログラムの詳細ビューを閉じます。

プログラミングモード

プログラミング — マニュアルモード

最大12ステップの手動プログラムを作成することが可能です。

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、新規プログラムを作成してください。
3	スクランブル・エッグ	プログラム名を入力してください(例: スクランブル・エッグ)。
4		キーを押して、名前を保存してください。
5		マニュアルの運転モード（例：コンビスチーム）を選択してください。
6		キーを押して、庫内を予熱してください。
7		ご希望の予熱温度を設定してください。
8		キーを1回押して、ステップを保存してください。 その他のプログラムステップを追加することもできます。

プログラミングモード

step	インフォ/キー	説明
9		2つ目のプログラムステップ用の運転モードを選択してください。
10		ご希望の調理パラメータを選択してください。
11		キーを1回押して、ステップを保存してください。 その他のプログラムステップを追加することもできます。
12		キーをもう一度押して、プログラミングを終了してください。

各プログラムステップの終了時に、シグナル音を設定することができます。 これには、『ブザー』キーを作動させてください。

各プログラムステップで、ご希望のファンスピードを設定することができます。

「ホットエアー」または「コンビスチーム」では各プログラムステップで3段階の強制加湿を設定できます。「手動による強制加湿」の章をご覧ください。

プログラミングモード

プログラミング — iLCモード

投入段ごとに種類の異なる食材を投入し、同時に調理することができます。EfficientLevelContaol® が、どの調理が同時調理可能であるかを表示し、調理中も投入量やドアの開閉数、開閉時間も考慮して、調理時間をインテリジェントに修正します。

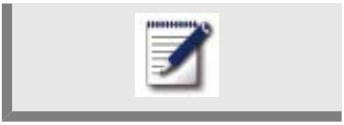
step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、新規iLCプログラムを作成してください。
3	サブレ	プログラム名を入力してください（例：サブレ）
4		キーを押して、名前を保存してください。
5		マニュアルの運転モード（例：ホットエアー）を選択してください。
6		ご希望の調理パラメータを選択してください。
7		キーを押して、ステップを保存してください。

プログラミングモード

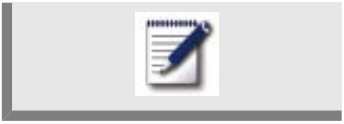
各プログラムステップで、ご希望のファンスピードを設定することができます。

プログラミングモード

プログラムのスタート

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		矢印キーまたは中央ジョグダイヤルで、プログラムを選択してください。
3		プログラムをスタートするには、選択ウィンドウのプログラム名または中央ジョグダイヤルを押してください。

プログラムステップを点検する

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		矢印キーまたは中央ジョグダイヤルで、プログラムを選択してください。
3		プログラムをスタートまたは呼び出すには、選択ウィンドウのプログラム名または中央ジョグダイヤルを押してください。
4		プログラムステップのシンボルをひとつひとつ押して、プログラムステップを点検してください。 表示されたステップは、赤く点灯します。

step	インフォ/キー	説明
5		キーを押して、プログラムを終了してください。

プログラムステップの点検中は、庫内ドアを開けたままにしておいてください。 プログラムステップは、『プログラム変更』機能でも点検でき、必要に応じて変更できます。

プログラミングモード

グループの作成

プログラムをプログラムをグループに割り当てられるため、プログラムを整理できます。（例：朝食メニューのプログラム）

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		フィルターを使用して「グループ」を選択してください。
3		新しいグループを作成するには、キーを押してください。
4	**朝食**	グループに名前を付けてください。（例：朝食）
5		このキーを押すと、名前が確定されます。グループが作成されました。

プログラミングモード

グループ割り当て

グループにプログラムを分類することができます。
一つのグループに好きなだけ多くのプログラム（マニュアル、iLC 等）を分類できます。
例えば、作成したグループ「朝食」に朝食メニューのプログラムを分類するなどです。

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		矢印キーまたは中央のダイヤルでプログラムを選択してください。（例：スクランブルエッグ）
3		変更機能を有効にするには、キーを押してください。ビューがプログラム詳細ビューに切り替わります。
4		キーを押してください。これで、1つ以上のグループにプログラムを分類することができます。
5	**朝食**	希望するグループを押すと、それらを強調して表示します。（例；：朝食）
6		終了するには、このキーを2回押してください。 プログラム（例：スクランブルエッグ）がグループ（例：朝食）に分類されました。

プログラミングモード

プログラムを変更

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		矢印キーまたは中央ジョグダイヤルで、プログラムを選択してください。
3		キーを押して、変更機能を有効にしてください。 画面表示が、プログラム詳細画面に変わります。
4	ロースト	プログラム名を変更したい場合は、プログラム名を押してください。
5		変更または新しいプログラム名を確定してください。
6		運転モードのアイコンを押して、プログラムを開いてください。
7		変更したいプログラムステップを選択してください。
8		変更を実施してください。

プログラミングモード

step	インフォ/キー	説明
9		キーを2回押して終了してください。

キーを押して、表示されたプログラムステップを削除してください。

キーを押して、プログラムステップを追加してください。 新規のプログラムステップは、表示されたステップの後に挿入されます。

キーを押して、プログラム詳細画面のメモを変更してください。

キーを押して、お気に入りなどの詳細を追加してください。

キーを押して、変更を中断してください。

プログラミングモード

プログラムをコピー

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		矢印キーまたは中央ジョグダイヤルで、プログラムを選択してください。
3		キーを押して、プログラムをコピーしてください。
4	**G**	プログラム名を入力してください。
5		キーを押して、調理プロセスを保存してください。

プログラム名を変更しない場合には、続いて自動的に目次が出てきます。

プログラミングモード

プログラムを削除

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		プログラムを、矢印キーもしくは中央ジョグダイヤルで選択してください。
3		キーを2度押すと、プログラムが削除されます。

削除プロセスを中断するには、戻るキーまたは他のキーを押してください。

全てのプログラムを削除

全てのプログラムの削除は、『MySCC』のみで可能です。 これには、『MySCC — コミュニケーション』の章をご覧ください。

要素の追加

プログラミングされたメニューの表示順を変更したり、デイ・パート管理をアクティブにしたりすることができます。下記の手順で追加要素機能を開いてください。

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		矢印キーまたはジョグダイヤルでプログラムを選択してください。
3		キーを押して変更機能を呼び出してください。画面がプログラム詳細表示に変わります。
4		キーを押して追加要素機能を開いてください。

プログラミングモード

順序

「順序」の追加要素では、プログラミングされた調理プロセスを重要度順に並べ替えることができます。

キーを押して、1 ~ 100の間で調節を行ってください。調理プロセスは、保存されている数値の昇順にリスト化することができます。

変更モードを終了する前に保存キーを押して追加要素内での変更を保存してください。

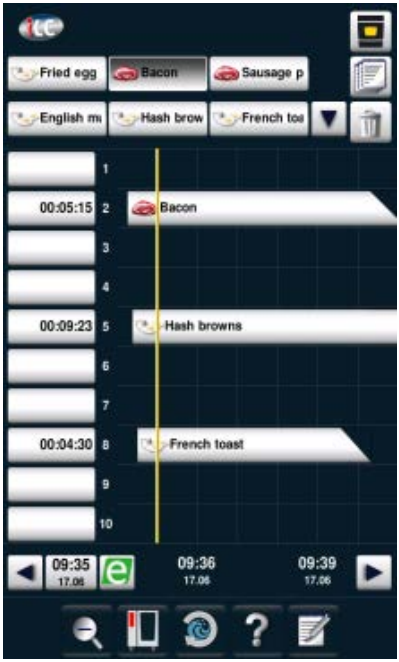
リスト画面での調理プロセスをソートするには「順序」を選択してください。

iLevelControl

お使いのユニットの個々のラックを様々な調理プロセスに同時使用できます。iLevelControl は一緒に調理できる料理を表示し、調理時間を投入量や開扉数および開扉時間に合わせてインテリジェントに調整をおこないます。また、現在の選択と組み合わせられる料理を選択ウィンドウに表示します。これらの料理はその後、濃い灰色で表示されます。（例：写真下のトースト）
さらに、ラック信号によって視覚的サポートがなされます。これで iLevelControlの操作がもっと簡単になります。ライトの点滅によって、いつ、どのラックを投入 / 取り出しするべきかが分かります。
MySCC内の設定でこの機能を設定できます。
この機能は、型式62と102の全ての卓上型ユニットでは標準仕様として、ならびに型式61と01の全ての卓上型ユニットでオプションとしてご利用いただけます。

iLevelControlモードに移動するには、キーを押してください。

アイコン説明



ウィンドウ内の料理

現在の料理

段 /
現在時間軸

時計のナビゲーション

現在時間キー（時計が現在時間衣戻ります）

スタンバイ。現在の庫内温度が30分間維持されます。「MySCC」の章の「スタンバイ」をご覧ください。

ズーム（時計を拡大または縮小）

スタート画面

iLevelControl

新しい料理を選択

現在の料理一覧をカートとして保存します。

料理を削除

エネルギーMessenger

クールダウン

理想の庫内環境の維持は、料理が置かれていない場合、iLC 運転モードで可能です。維持レベルは10 ~ 120分の間で設定可能です。この状態だと、余熱を加えることなく、すぐに料理を庫内に置くことができます。

このアイコンは選択可能な料理の調理モードを表します（マニュアルプログラムで設定されたスチームとホットエアーのコンビなど）。

iLC Messenger はユニット設定でいつでも MySCC からオン/オフにできます。これに関する注は**MySCC - エキスパート設定** の章でご覧ください。

料理を選択ウィンドウにロードする

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		プロフィールを呼び出すには、キーを押してください。
4		保存されている料理をリストから選択してください。
5		料理が選択ウィンドウに表示されます。

- 全ての料理を選択ウィンドウにロードできます。
- iLCピザ等の iLCプロセスを選択して直接iLCモードを開始することもできます。

iLevelControl

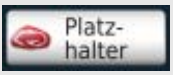
iLC -調理プログラムを保存する

新しい iLC プログラムを保存するには、「プログラミング - iLCモード」の章をご覧ください。

iLC -調理プロセスを保存する

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2	**iLC スチーム**	「iLCスチーム」キーを押してください。
3		調理パラメータを適用します。
4		保存するにはキーを押してください。
5	**人参をスチーム**	例えば「人参をスチーム」と名前を付けてください。
6		キーを押して名前を保存してください。

料理の配置と開始

step	インフォ/キー	説明
1		選択ウィンドウで希望する料理のキーを押してください。
2		指でなぞって（ドラッグ＆ドロップ）料理を希望する段に配置するか、適切な段を押してください。 プロセスが自動で開始します。
3		ユニットが自動で余熱を行います。
4	投入	余熱温度に達すると投入するようリクエストされます。

バーが赤く点滅すると、配置された料理の左横にある時間ビューを押したままにすると、中央のダイヤルで時間を変更できます。

iLevelControl (iLC)

料理を削除する

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。 キーの黄色い枠が点滅している間は、削除キーが作動中です。
2		料理のキーを押して、この料理を時間ウィンドウ・選択ウィンドウから削除してください。

削除キーが作動中（黄色い枠が点滅）は、料理をいくつでも時間・選択ウィンドウから削除することができます。

バスケットを作成、保存する

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		キーを押して、プログラムを呼び出してください。
4		保存済みの調理プロセスをいくつか、リストから選択してください。
5		複数の料理が選択ウィンドウに表示されます。
5		キーを押して、選択ウィンドウの調理プロセスの組み合わせを保存してください。

- 全ての調理プロセスを選択ウィンドウにダウンロードすることができます。
- 時間ウィンドウで現在稼働中の料理を押したままにしていると、この料理と一緒に調理できる料理が選択ウィンドウに表示されます。

iLevelControl用本体外部付け芯温センサー(3本付) (オプション)を用いた作業

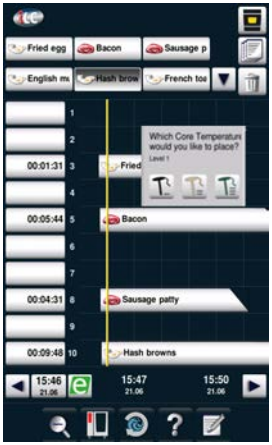
iLevelControl の応用編では、芯温センサー1つで調理品を3つまで監視できます。これは、自動で作成された iLCプロセスおよび既にある iLC プロセスで該当します。
選択された芯温で同時に利用できるiLC プロセスは3つまでです。

3つの芯温センサーは、異なる色で区別されます。
黒 = 第一芯温センサー
青 = 第二芯温センサー
緑 = 第三芯温センサー

3つのセンサーに追加のリングが埋め込まれているのがわかります。
1 リング = 第一芯温センサー
2 リング = 第二芯温センサー
3 リング = 第三芯温センサー

怪我をすることのないよう、3つの芯温センサーは、常に専用のホルダーに常に入れておいてください。

芯温のあるメニューを選んだ場合、芯温センサーを1つ、食材の最も固い箇所に差し込んでください。注意：測定ポイントは前方にあります。センサーを差し込む際には、センサー先端が食材の中央に届いているよう注意してください。



画面には以下のように確認されます。
3本の芯温センサーのうち、どのセンサーを使用するか確認してください。

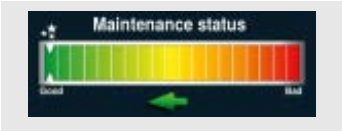
センサーが誤って差し込まれたか、連続の使用で外れた場合、以下の警告が表示されます。

Efficient CareControl

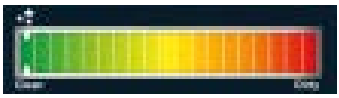
インテリジェントなEfficientCareControlが、機器の使用状況や汚れ度合を自動で認識し、最適な洗浄プロセスを最適なタイミングで算出します。洗剤、水、エネルギーは必要最小限量に抑えられます。また、固形ケア剤の特殊成分が水垢の生成を抑え、水垢付着を防止します。

本体の水垢付着状況や汚れの度合いは、『ケア』と『クリーン』の棒状グラフで表示されます。

ケア状態・汚れの状態の表示

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2		上部のケア状態グラフに、現在の水垢付着状況が表示されます。
3		下部の汚れ状態グラフに、現在の汚れの度合いが表示されます。

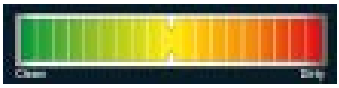
Efficient CareControl



針が緑の領域にある場合：

「ケア状態」の表示： 水垢の付着は認められません。スチーム発生器の水垢を除去しました。

「汚れの状態」の表示： 洗浄されたばかりです。



針が黄色の領域にある場合：

「ケア状態」の表示： 水垢の付着はそれほど多く認められません。スチーム発生器に少し水垢が付着しています。

「汚れの状態」の表示： 多少汚れていますが、洗浄リクエストがあるまでそのまま調理を続けることができます。

針が赤の領域にある場合：

「ケア状態」： 水垢付着が認められます。
「CleanJet®+ケア」で洗浄してください。

「汚れの状態」： 非常に汚れています。洗浄リクエストされたら、すぐに洗浄してください。

「ケア状態」表示の展開の傾向：改善

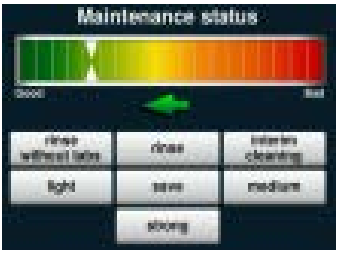
「汚れ状態」表示の展開の傾向：悪化

Efficient CareControl

洗浄リクエスト

CareControl（ケアコントロール）は、CleanJet® +ケア洗浄を行うタイミングを自動認識します。庫内の汚れ度合いに加え、休憩時間や就業時間などユーザーの作業習慣も考慮します。推奨される洗浄モードはカラー表示されます。

CleanJet®+ケア洗浄が必要になると、洗浄リクエストが自動表示されます。



推奨される洗浄段階がローターのアイコンでハイライト表示されます。

step	インフォ/キー	説明
1	**洗浄 + careしてください**	洗浄するようにリクエストされます。
2	**CleanJet®+ケア**	キーを押してCleanJet®+ケアをスタートするか、『後で』を選択してください。
3	**中度**	カラー表示で推奨された洗浄段階（例えば『中度』）を選択し、メニューの指示に従ってください。

CleanJet®+ケア洗浄のリクエストは、CleanJet®+ケア洗浄が実施されるまで、定期的に繰り返されます。

洗浄の開始

CleanJet® +careは、ユニットの洗浄とケアのための自動洗浄システムです。
7つの洗浄段階があるので、それぞれの汚れの状態にあわせて洗浄することができます

注意！
- 衛生上の理由から、そして故障を避けるため、ユニットは毎日洗浄しなければなりません。 – 火災の危険！
- ユニットを「スチーム/ボイル」でのみ運転する際でも毎日の洗浄は不可欠です。
- 弊社製の固形洗剤とケア剤のみご使用ください。他社製の洗剤を使用すると、ユニットに損傷をもたらすおそれがあります。二次損害についての保証は負いかねます。
- 洗剤を入れすぎると、泡が立ってしまうことがあります。
- 熱い庫内（60 °C）には絶対に固形洗剤を入れないでください。

- 長い間停止する場合（夜間など）は、扉を少し開けておいてください。
- 調理スペースのパッキンを毎日洗浄すると、製品寿命が延びます。調理スペースのパッキンの洗浄には、柔らかい布と刺激の少ない洗剤を使用してください（研磨剤は使わないでください！）。
- 内側・外側のガラスならびにユニットの外部ハウジングの洗浄には、柔らかく、湿った布が最適です。研磨性や侵食性の洗剤は使用しないでください。洗浄には刺激の少ない、世帯一般用食器用洗剤をご使用になり、ステンレスは専用お手入れ剤で定期的に洗浄してください。ドリップパンと排水溝のすすぎ（卓上型ユニットのみ）。グリル調理を頻繁におこなったり、油脂やゼラチン分を多く含む食材を調理したりする場合は、ドリップパンと排水溝を毎日洗う必要があります。この際、まず排水接続用の洗浄ブラシ（品番：60.75.779）を排出口のマークの部分まで入れます。

  1/1ユニット 61と101：マークフラッグまで。2/1ユニット 62と102：プラスチックグリップまで。

  損傷を防ぐため、後ろ向きに動かさないでください。その後、排水溝を1 ~ 2 リットルの温水ですすぎます。ここではハンドシャワーのジェット噴射は使用しないでください。

step	インフォ/キー	説明

Efficient CareControl

step	インフォ/キー	説明
1		キーを押してください。
2	**庫内高温**	庫内温度が50 °Cを超えると「庫内高温」が表示されます。 「クールダウン」を呼び出してください（「クールダウン」の章を参照）
3	**軽度**	洗浄段階を選択してください（例「軽度」）。
4	**扉を開けて下さい**	扉を開けて、容器やプレートを取り出してください。
5		**警告！** 洗浄・ケア剤を扱う際には手袋をはめてください。 – 化学火傷の危険！
6		表示された数の固形洗剤を袋から出して、庫内エアーバッファーのくぼみに入れてください。以下のページの図を参照してください。
7		表示された数のケア剤を袋から出して、ケア剤容器に入れてください。以下のページの図を参照してください。
8	**ドアを閉めてください**	扉を閉めると、自動的に洗浄が始まります。

Efficient CareControl

警告！

- 洗浄中は扉を開けないでください。洗剤や熱湯が漏れてくる可能性があります。 – 化学火傷および熱湯熱傷の危険！洗浄中に扉が開くと、「プー」という号音が発せられます。
- CleanJet® +ケア洗浄の中断または終了後、庫内（エアーバッファーの後ろも）をくまなくチェックしてください。残りかすを取り除き、庫内（エアーバッファーの後ろも）を、ハンドシャワーを用いて丹念にすすいでください。 – 化学火傷の危険！
- 庫内洗浄の際、外付けの芯温センサーのケーブルが扉から庫内に入らないようにしてください。このセンサーは一緒に洗浄できません。洗浄中の水漏れの原因になります。 – 化学火傷および熱湯熱傷の危険！

洗剤取扱いの説明

警告！

固形洗剤ならびにケア剤は適切な安全策を施した上でのみ使用してください。例えば、これらは手袋を用いて触れてください。 – 化学火傷の危険！

卓上型ユニット： 表示された量のケア剤を引き出しに入れます。

床置き型ユニット： 表示された量のケア剤をハッチに入れます。

固形洗剤：袋から取り出します。

固形洗剤をエアーバッファーのくぼみに入れます。

固形洗剤を庫内に入れないでください。 - 損傷の危険！

Efficient CareControl

CleanJet® +ケア洗浄の前には庫内ラックまたはモービルオーブンラックを規定どおりに庫内に設置する必要があります。
軟水処理された水をお使いの場合は、固形洗剤の推薦量の約半分で足ります。正しい量を入れたにもかかわらず泡が立つ場合は、固形洗剤の量を減らしてください。量を減らしてもさらに強く泡が立つ場合は、サービスパートナー / カスタマーサービスまでご連絡いただき、消泡剤など他の対策についてお尋ねください。

Efficient CareControl

洗浄段階

洗浄ステップ	用途	固形剤
すすぎ（タブ不要）	お湯で庫内をすすぐ。	なし
ケア	脂のない水垢汚れ用（ベイクやスチーム調理後など）。	固形ケア剤
簡単洗浄	『短い洗浄時間』 — あらゆる汚れ向きですが、乾燥やリンスはありません。	固形洗剤
軽度（クイック）	200℃以下で調理した場合などの軽い汚れ向き。	固形洗剤＆固形ケア剤
軽度（節約）	軽い汚れ向き（ 200°C以下で使用）で、できるだけ化学洗剤や水資源の投入を節約します。	固形洗剤＆固形ケア剤
中度	ローストやグリルの汚れ向き、例えば鶏肉、ステーキ、魚のグリルなどの調理後に使用。	固形洗剤＆固形ケア剤
強度	ローストやグリルの強度の汚れ向き、例えば鶏肉、ステーキなどの複数段投入調理後に使用。	固形洗剤＆固形ケア剤

Efficient CareControl

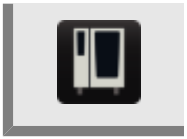
CleanJet®+ケアの中止

10分以上停電するか本体の電源スイッチがオフになると、ディスプレイに“CleanJet®中止”と表示されます。CleanJet®中止後20秒以内にディスプレイが押されないと、アクティブ状態だったCleanJet®+careプログラムはそのまま終了します。

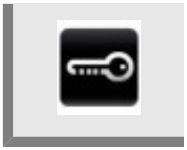
step	インフォ/キー	説明
1		本体の電源スイッチをオフにし、再びオンにしてください。
2	**中断？**	キーを押して、中断を確定してください。
3	**扉を開けて下さい**	高温の蒸気に注意して、ゆっくりと扉を開けてください。
4		**警告!** 固形洗剤は、必ず保護手袋をつけて取り扱ってください — 腐食・手荒れの危険性！
4	**洗剤を取り除いてください**	固形洗剤(まだ残っている場合)を除去し、ドアを閉めてください。
5	**00:09**	庫内は自動で洗浄され、終了までの残り時間が表示されます。
6	**洗浄不完全**	再び調理を開始できる状態になります。

ボタンのロック

ディスプレイ洗浄の際は、ボタンをロックできます。



MySCCキーを3秒間押し続けると、ディスプレイのボタンロックがアクティブになり、ボタンの表示が鍵のアイコンへと変わります。



MySCCキーを再度3秒間押し続けると、ボタンロックが解除されます。

MySCCによるユニット設定

MySCCでユニットのすべての基本設定（時刻、日付、言語など）を行えます。

MySCCキーを呼び出すと、ユニット基本設定の一覧が表示されます。ここでは、設定したユニット設定を調整できます。

アイコン説明

お気に入り（MySCCから呼び出せます）

設定

音

システム管理

MyEnergy

エキスパート設定

MyDisplay

サービス

MySCC - お気に入り

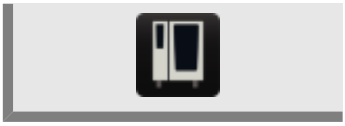
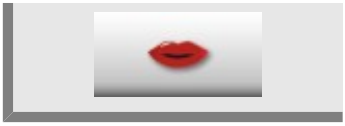
このメニューでは、お気に入りを管理することができます。（言語、調理時間表示形式など）

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		メニューの**お気に入り** ページが自動で表示されます。
3		ダイヤルで、サブメニューの中から例えば「言語」を選択します。
4		サブメニュー「言語」の右横にある星マークのキーを押します。
5		これでサブメニュー「言語」がお気に入りに登録され、メニュー「お気に入り」で選択できるようになります。 星マークのキーを押せば、お気に入りをいつでも解除できます。

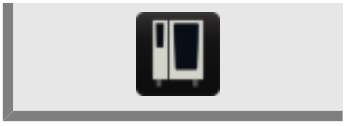
MySCC - 設定

設定 キーを押して、例えば使用言語、時間表示形式、日時、サウンドなどを変更してください。

言語

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		**言語** キーを押してください。 ダイヤルを回して押すと、言語を設定できます。

日付と時間

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		**日付と時間** キーを押してください。

MySCC - 設定

step	インフォ/キー	説明
4		日付と時間の設定は、時刻・時間表示形式の設定画面（月・日・年、時・分）を開き、ダイヤルで設定します。ダイヤルを押して確定してください。
5		矢印キーを押すとメインメニューに移動します。

MySCC - 設定

時間表示

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。

調理時間表示

調理時間表示 キーを押してください。
調理時間表示は、h:m または m:s で分かりやすく設定できます。
h:m は時：分、**m:s** は分：秒をそれぞれ表しています。

プログラミングモードでは、開始時間表示プログラミングステップごとに適用できます。
例：プログラムステップ1「時：分」、プログラムステップ2「分：秒」。

リアルタイム表示

リアルタイム表示 キーを押してください。
リアルタイム表示を設定すると、24時間表示またはAM/PM表示でキーの右下に表示されます。
このキーをクリックすると、リアルタイム表示を切り替えることができます。
（日付表示形式は自動で切り替えられます。）

MySCC - 設定

残り時間/目標時間の表示

残り時間/目標時間の表示 機能を使用して、調理をする目標時間や、最適な調理プロセス終了までの残り時間を表示できるようにします。
残り時間の表示 キーを押してください。
キーをクリックすると、**目標時間** と **残り時間** を選択できます。

庫内灯

庫内灯 – ラック信号機能なし

この機能によって、ユニットの照明を完全に落とすことができます。
以下の手順に従ってください。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		庫内灯のオン/オフを切り替えるには、**庫内灯** キーを押してください。

MySCC - 設定

SelfCookingCenter XS 型式 6 2/3の照明設定

この章では、SelfCookingCenter XS 型式 6 2/3の設定方法を記載しています。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		**照明の設定** キーを押して、サブメニューを開いてください。

ここで庫内灯の設定をおこなえます。

庫内灯

この機能によって、ユニットの照明を完全に落とすことができます。

庫内灯のオン/オフを切り替えるには、**庫内灯** キーを押してください。

MySCC - 設定

扉が開いている場合

ここでは、扉が開いているときのLED照明の状態について設定できます。
LED照明は2本のLEDバーで構成されています。LEDバーは、扉側面の右と左に1本ずつ備え付けられています。

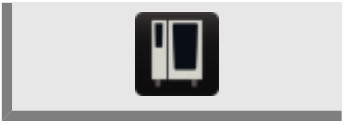
扉が開いている場合 のキーを押し、ジョグダイヤルを使って、以下の3つの設定から選択してください。

取っ手側のLED照明が点灯する	この設定を選択すると、扉が開いている場合に、取っ手側のLED照明（標準は向かって左側）が引き続き点灯します。LED照明が庫内を照らします。 扉が開くと、反対側のLED照明は消えます。
扉のLED照明が消える	この設定を選択すると、扉が開いている場合に両方のLEDバーが消えます。
LED照明が30秒後に切れる	この設定を選択すると、扉が開いている場合に、取っ手側のLED照明（標準は向かって左側）が30秒後に消えます。 扉が開くと、反対側のLED照明は消えます。

MySCC - 設定

ラック信号機能を装備したユニットの照明設定

この章では、ラック信号機能を装備したユニットのの設定方法を記載しています。
ユニット型式201、202、6 2/3ではこの機能はお使いいただけません。
庫内灯、扉灯、ラック信号、点滅信号のオン / オフの方法は以下のとおりです。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		**照明の設定** キーを押して、サブメニューを開いてください。

ここで庫内灯の設定をおこなえます。

庫内灯

この機能によって、ユニットの照明を完全に落とすことができます。

庫内灯のオン/オフを切り替えるには、**庫内灯** キーを押してください。

MySCC - 設定

扉のLED照明を弱める

この機能で、LED照明を弱めることができます。0% ~ 100%まで、25%ごとに設定可能です。

キーを押し、続いてジョグダイヤルを使って、ご希望の照明の明るさを25%ごとに設定できます。

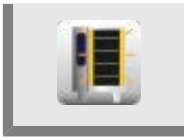
ラック信号

この機能はiLevelControlモードにおいて、どのラックで投入 / 取り出しするべきかを信号で伝えます。LED照明が当該のラックを照らします。

ラック信号のオン/オフを切り替えるには、**ラック信号** キーを押してください。

作業リクエストの際に点滅

この設定を有効にすると、ユニットが調理プロセスを終え次第、LED照明が点滅します。この設定に加え、ラック信号機能も有効にしている場合、iLevelControlモードでは、調理の完成したラックが点滅照明されます。
この設定を無効にすると、全ての点滅信号が無効化されます。ラック信号機能との関連のもと、調理の完成したラックずっと照らされます。



点滅信号のオン/オフを切り替えるには、**作業リクエストの際に点滅** キーを押してください。

扉が開いている場合

ここでは、扉が開いたときのLED照明の状態について設定できます。
LED照明は2本のLEDバーで構成されています。LEDバーは、扉側面の右と左に1本ずつ備え付けられています。

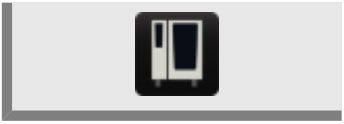
扉が開いている場合 のキーを押し、ジョグダイヤルを使って、以下の3つの設定から選択してください。

取っ手側のLED照明が点灯する	この設定を選択すると、扉が開いている場合に、取っ手側のLED照明（標準は向かって左側）が引き続き点灯します。LED照明が庫内を照らします。 扉が開くと、反対側のLED照明は消えます。
扉のLED照明が消える	この設定を選択すると、扉が開いている場合に両方のLEDバーが消灯されます。
LED照明が30秒後に切れる	この設定を選択すると、扉が開いている場合に、取っ手側のLED照明（標準は向かって左側）が30秒後に消えます。 扉が開くと、反対側のLED照明は消えます。

MySCC - 設定

そのほか、画面輝度、ラック数、環境維持時間などの基本設定も、メニューの**設定** にあります。

これについては以下の手順に従ってください。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。

温度の単位

温度の単位 キーを押して、摂氏（°C）または華氏（°F）を選択してください。ダイヤルを押して確定してください。

画面の明るさ

画面の明るさ のキーを押して、ダイヤルで明るさを設定してください。

MySCC - 設定

凝縮換気装置のシャットダウン時間設定

凝縮換気装置のシャットダウン時間設定キーを押して、ダイヤルで凝縮換気装置のシャットダウン時間(約1 ~ 30分)を設定してください。

アラカルトのお皿の重さ

アラカルトのお皿の重さ のキーを押して空のお皿の重さをダイヤルで設定してください。700g以下、700g -899g、900g-1099g、1100g以上で設定できます。

バンケットのお皿の重さ

バンケットのお皿の重さ のキーを押して空のお皿の重さをダイヤルで設定してください。700g以下、700g -899g、900g-1099g、1100g以上で設定できます。

ラック数

ラック数 キーを押して、ダイヤルで iLC のラック数（1 ~ 10段）を設定してください。

ラック順序

ラック順序 キーを押して、ダイヤルで iLC のラックの番号振りの順序を設定してください。

環境維持時間

iLC 中にすぐに調理をしない場合、**環境維持時間** キーを押して、環境（温度およびスチーム）をどれくらい維持するか、ダイヤルで時間を設定してください。

MySCC - 音

ユニットのサウンドシグナル（型式、音量、時間など）をお望みにあわせて設定できます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**音** キーを押してください。

以下の設定を調整できます。

マスターボリューム

マスターボリューム を押すと、ジョグダイヤルでマスターボリューム（0% ~ 100%）を設定できます。

キーパッドのサウンド

キーパッドのサウンド のキーを押すと、ジョグダイヤルでキーパッドのサウンドの設定（オン、オフ）ができます。

キーパッドのサウンドの音量

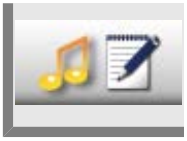
キーパッドのサウンドの音量 のキーを押すと、ジョグダイヤルでキーパッドのサウンドの音量が設定（0% ~ 100%）できます。

MySCC - 音

投入

投入 キーを押すと、投入のメロディ、ボリューム、トーンの長さおよび間隔を個別設定できます。

プログラムステップ終了



プログラムステップ終了 キーを押すと、プログラムステップ終了のメロディ、ボリューム、トーンの長さおよび間隔を個別設定できます。

調理終了

調理終了 キーを押すと、調理終了のメロディ、ボリューム、トーンの長さおよび間隔を個別設定できます。

調理中断/エラー

調理中断/エラー キーを押すと、調理中断/エラーのメロディ、ボリューム、トーンの長さおよび間隔を個別設定できます。

サウンド設定のリセット

サウンド設定のリセット キーを押すと、メロディ、メロディ、ボリューム、トーンの長さおよび間隔を出荷時の状態にリセットできます。

MySCC - システム管理

HACCPデータは10日間保存され、必要に応じてUSBデバイスインターフェースを介して引き出すことができます。永久的に保存するには、指示に従ってください。

HACCPデータ ダウンロード

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。 USBポートは、データのエクスポートとインポート、ならびにUSBスティックを用いたソフトウェア・アップデートのみを目的として設置されています。 つまり、携帯電話など、他の電気機器のロードや使用のためではありません。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		システム管理キーを押してください。
4		**HACCPデータ ダウンロード** キーを押してください。
5		最初に開く日時設定ウィンドウで、ダイヤルを使用して希望するデータ開始日を設定してください。 次に開く日時設定ウィンドウで、ダイヤルを使用して希望するデータ終了日を設定してください。

MySCC - システム管理

step	インフォ/キー	説明
6		このキーを押すとダウンロードが開始し、終了後はUSBスティックにチェックマークが付いて表示されます。

以下のデータが記録されます。
- バッチ番号
- 時刻
- 調理プログラム名
- 庫内温度
- 芯温
- ドアの開閉
- 調理モード切り替え
- CleanJet® およびケア洗浄
- エネルギー最適化装置の接続
- エネルギー1/2

MySCC - システム管理

インフォデータ ダウンロード

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**システム管理** キーを押してください。
4		**インフォデータ ダウンロード** キーを押してください。
5		最初に開く日時設定ウィンドウで、ダイヤルを使用して希望するデータ開始日を設定してください。 次に開く日時設定ウィンドウで、ダイヤルを使用して希望するデータ終了日を設定してください。
6		このキーを押すとダウンロードが開始し、終了後はUSBスティックにチェックマークが付いて表示されます。

MySCC - システム管理

USBスティックが認識されると、USBマークが点灯します。これでデータがインストール、ダウンロードまたは永久的に作成されます。

「チェック」マークはデータ処理が無事完了したことを知らせています。チェックマークが点灯したら、USBスティックを抜いてください。

MySCC - システム管理

サービスデータ ダウンロード

サービス領域で、ユニット型式やソフトウェアバージョン状態などのサービスデータを確認できます。

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**システム管理** キーを押してください。
4		**サービスデータ ダウンロード** キーを押してください。 サービスデータがUSBスティックに保存されます。

MySCC - システム管理

プログラムダウンロード、プログラムアップロード、全プログラムの削除

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**システム管理** キーを押してください。

プログラムダウンロード

プログラムダウンロード キーを押してください。調理プログラムがUSBスティックに保存されます。

USBスティックへ調理プログラムをダウンロードする際、ユニットごとに専用のUSBスティックが必要なことにご注意ください。

MySCC - システム管理

プログラムアップロード

プログラムアップロード キーを押してください。調理プログラムがUSBスティックからユニットへ保存されます。

全プログラムの削除

全プログラムの削除 キーを2度押すと、独自作成された全てのプログラム、プロセスおよびグループがプログラミングモードから削除されます。

カートは削除されません。カートはプログラミングモードでしか削除できません。また削除キーで一つ一つ取り外せます。

MySCC - システム管理

プロフィールは**MyDisplay** のメニューで作成して頂けます。ここではユニットのユーザーインターフェースをお好きなように設定でき、個別のプロフィールとして保存できます。

プロフィールダウンロード

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**プロフィールダウンロード** キーを押して、プロフィールをユニットからUSBスティックにダウンロードしてください。

MySCC - システム管理

プロフィールアップロード

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**プロフィールアップロード** キーを押して、プロフィールをUSBスティックからユニットにアップロードしてください。

MySCC - システム管理

画像ダウンロード、画像アップロード、画像削除

組み込みのUSBインターフェースで、お客様個人の料理の写真をプログラミングモードで管理できます。個人の料理画像は、ユニットで使用する前に特殊なデータ形式に変換する必要があります。ウェブサイト www.club-rational.com で画像の処理のしかたについて詳しく説明しておりますのでご覧ください。ClubRATIONAL へのメッセージおよび機能のご利用に利用料金はかかりません。当社ホームページ（**www.rational-online.com** ）にある ClubRATIONAL についての注意事項を守ってご利用ください。準備ができれば、以下のように、画像が保存されたUSBスティックをユニットに接続し、画像機能を使って画像の保存および削除を行ってください。

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**システム管理** キーを押してください。

MySCC - システム管理

画像ダウンロード

画像ダウンロード キーを押すと、お客様個人の料理写真がユニットからUSBスティックに保存されます。

画像アップロード

画像アップロード キーを押すと、画像はUSBスティックからプログラミングモードで料理写真として保存されます。

全個人画像の削除

全個人画像の削除 キーを押すと、プログラミングモードにあるお客様個人の料理画像が全て削除されます。

他のユニットの遠隔操作

この機能によって、同一ネットワーク内にある10台までのユニットを、1台のユニットから遠隔操作することが可能です。 例えば、見えにくい場所にあるユニットの状態を、アクセスしやすいユニットから確認することができます。 ユニットをネットワークに組み込みたくない場合、Lanケーブルを介して2台のユニットを互いにつなぐことも可能です。 そうすると、Combi-Duoを設置した場合、下にあるユニットの画面を、上にあるユニットの画面上に呼び出すことによって、身体に優しく遠隔操作することが可能になります。
機能が正しく作動するように、接続する全てのユニットで、以下の3つの設定ステップを実行してください。 以下の説明では、Combi-Duo設置の設定を例としています。 複数のユニットを用いる場合は、各ステップをそれぞれのユニットで正しく実行してください。

「遠隔操作」キーを押して、機能を起動します。 この機能が、接続されている全てのユニットで起動されていることを確認してください。

「ユニットの名称」キーを押し、次のステップでユニットの名称（例：上部のユニット）を入力します。 2台目のユニットにも名称を与えてください（例：下部のユニット）。 これで、互いにつなげる両ユニットを名称によって簡単に区別できます。

「ユニットの色」キーを押して、それぞれのユニットに色を割り当ててください。 これが名称に加えて、第2の特徴となり、相互接続されているユニットを区別するのに役立ちます。

ユニットをグループに割り当てるには**「グループID」**キーを押します。 複数のユニットをグループに割り当てることにより、これらのユニットを1つのモニターから操作できるようになります。 最大で10件の異なるグループを作ることができます。

これでこの機能が設置されたので、利用が可能となります。
以下では、Combi-Duo設置において、下部ユニットの画面を上部ユニットの画面上に呼び出し、操作する方法などを説明しています。

「遠隔操作」キーを押してください。 このキーは、この機能を起動すると、画面の左端下に表示されます。

MySCC - システム管理

キーを押すと、利用可能なユニットの名称（Combi-Duoの下部ユニットなど）を表示するウィンドウがあらわれます。
ご希望のユニットを選択してください。 すると他のユニットの画面に移動します。現在は他のユニットの画面が表示されていることが、画面の縁の色つきフレーム （青など）によってユーザーに通知されます。

上部ユニットの画面に戻る場合は、もう一度「**遠隔操作** 」キーを押してください。

Combi-Duo設置の2台のユニットを直接接続する場合は異なるIPアドレスを設定しなくてはいけないことにご注意ください。 これに対し、IPゲートウェイおよびIPネットマスクの設定は両ユニットで同一でなくてはいけません。 こうした設定はネットワーク設定で確認できます。
さらなる詳細に関しては担当のサービスパートナーまでお問い合わせください。

以下のハードウェア条件を満たしている必要があります。
この機能は、2016年9月以降製造のSelfcookingCenter® でのみ標準装備としてご利用いただけます（銘板に記載のシリアル番号中のIndex I 。例： E11SI XXXXXX）。
このユニットはイーサネットインタフェースを搭載し、LANケーブルで互いにつながれていること、または同一のネットワークと接続されていることが必要です。

ネットワーク設定

ネットワーク設定では、ユニットのIPアドレス、IPゲートウェイおよびIPネットマスクの表示、変更、あるいはDHCPのアクティベートを実行できます。
ユニットのネットワークカードのMACアドレスを表示させることも可能です。

step	インフォ/キー	説明
1		MySCCキーを押してください。
2		ネットワーク設定キーを押してください。
		IPアドレスの設定、変更。
		IPゲートウェイの設定、変更。
		IPネットマスクの設定、変更。
		DHCPの有効化または無効化。ConnectedCooking の有効化をお薦めします。
		お使いのユニットのMACアドレスの表示。

DHCPがアクティベートされていない場合、ネットワーク設定（ユニットのIPアドレス、IPネットマスクおよびゲートウェイ）はネットワーク管理者から受け取ってください。
自動設定を行うには、必要に応じてDHCPをアクティベートしてください。

ネットワーク設定

ConnectedCookingの拡張設定

step	インフォ/キー	説明
		サーバー情報。静的IPアドレスとの接続においては、DNSサーバー情報の入力が必要となります。ご担当のネットワーク管理者から情報を入手してください。
		プロキシサーバー用情報の設定と変更。ご担当のネットワーク管理者から情報を得てください。

設定を行ったら、すぐに再スタートしなくてはいけません。

MySCC - ConnectedCooking

ConnectedCookingにはインターネット接続が必要です。 「DHCPアクティブ」の設定をお使いになるか、どの設定をおこなう必要があるかをネットワーク管理者にお尋ねください。 SelfCookingCenter® はケーブルを用いて既存のLANポートに接続できます。 あるいはユニットにWLANキットを装備することも可能です。販売店またはサービスパートナーまでお問い合わせください。

ユニットのログイン

ConnectedCookingをユニットにセットアップするには、ConnectedCookingで有効なアカウントが必要です。 これは www.connectedcooking.com にて、いつでも無料で作成できます。 SelfCookingCenter® を簡単にセットアップするためのConnectedCooking APP（iOSとAndroid用）を同じく無料でご提供していますので、こちらのダウンロードをお勧めします。

step	インフォ/キー	説明
1		MySCCキーを押してください。
2		ConnectedCookingボタンを押します。
3		ConnectedCookingボタンを押して、ConnectedCookingを有効化します。

MySCC - ConnectedCooking

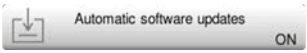
step	インフォ/キー	説明
4		ユニットは数秒後に登録コードを表示します。 ConnectedCookingアプリがインストールされたスマートフォンでQRコードを読み取るか、Webportalまたはアプリで9桁のPINを入力します。 ユニットの登録が完了します。

MySCC - ConnectedCooking

ConnectedCookingの設定

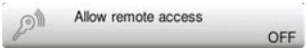
HACCPデータは、調理プロセスの完了後にConnectedCookingに自動保存されます。

サービスデータは定期的にConnectedCookingに自動保存されます。



新しいソフトウェアバージョンが提供されると、ユニットがこれを自動的に通知します。 この機能が有効になると、ソフトウェアアップグレードがバックグラウンドでダウンロードされ、次の新規スタートの際に自動的にインストールされます。

ユニットのシステム時間が自動設定されます。
ここでは、ユニットを設置している場所のタイムゾーンをConnectedCookingで正しく設定する必要があります。
設定はConnectedCookingの、「グループ」設定の中にある「管理」の項目でおこなえます。 ここでは自分のグループを鉛筆のアイコンを用いて編集できます。



権限のあるユーザーがユニットを遠隔操作できます。 権限はConnectedCookingウェブポータルで管理できます。
これに関する設定は下部項目「ユーザー」にある「管理」の項目で確認できます。

更なる詳細はConnectedCookingの取扱い説明でご覧いただけます。こちらはconnectedcooking.com でいつでも入手可能です。

MySCC - システム管理

基本設定のダウンロード / アップロード

この機能によって、ユニットの基本設定を他のユニット用に複製できます。
ここには、言語、時刻設定、音量制限、芯温制限などの基本設定が含まれます。

step	インフォ/キー	説明
1		操作パネル下のインターフェースにUSBスティックを挿入します。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**システム管理** キーを押してください。
4_1		**基本設定のダウンロード** キーを押してください。 基本設定がUSBスティックに保存されます。
4_2		**基本設定のアップロード** キーを押してください。 基本設定がUSBスティックからユニットにロードされ、元の設定が上書きされます。

MySCC - MyEnergy

1/2 エネルギー

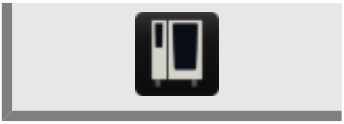
電気式ユニットでは、加熱時の消費電力が約50%削減されます（例：型式10x1/1 GNで18kWから9KWに削減）。iCookingControl ではご利用になれません！

step	インフォ/キー	説明
1		ホットエアーなどのマニュアルモードを選択してください。
2		**MySCC** キーを押してください。
3		**MyEnergy** メニューのキーを押してください。
4		**1/2 エネルギー** キーを押してください。
5		「E/2」（1/2 エネルギー）が画面に表示されます。

MySCC - MyEnergy

スクリーンセイバー

スクリーンセイバー設定を用いると、使用していない時の画面明度が自動的に下がります。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**MyEnergy** メニューのキーを押してください。
3		**スクリーンセイバー** キーを押して、画面暗転までの時間を分ごとに設定してください。（1 ~ 30分）

MySCC - MyEnergy

環境維持時間

MyEnergy 内の**環境維持時間** の設定で、庫内環境の維持時間を調整できます。調理をしていない場合、 iLC 調理モードで、理想の庫内環境を維持できます。維持レベルは10 ~ 120分の間で設定可能です。こうした状態のもとでは、余熱を加えることなく、すぐに料理を庫内に置くことができます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**MyEnergy** メニューのキーを押してください。
3		**環境維持時間** キーを押して、庫内環境の維持時間を設定してください。（10 ~ 120分）

MySCC - MyEnergy

運転時間

この機能を使用すると、iCookingControl での調理プロセスで、投入リクエスト後の維持時間を最大10分から自由に短縮できます。調理プロセスは、選択した時間に従って自動的に停止するので、その時点まで投入しないでください。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**MyEnergy** メニューのキーを押してください。
3		**運転時間** キーを押して、運転時間を設定してください。（2 ~ 10分）

MySCC - MyEnergy

エネルギー消費の表示

この機能では、調理プロセスに必要な電気またはガスの消費量を表示させることができます。
エネルギー消費は以下の際に表示できます。
- マニュアルモードでの調理プロセスの終了後
- iCC調理プロセスの後
- iLevelControl運転の最中
- Efficient CareControl自動ユニット洗浄の終了後

示される消費量の値は、測定値ではなく、計算値です。表示された値と測定器で測った値との間には僅かな誤差が生じる可能性があります。

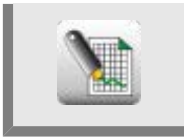
step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**MyEnergy** キーを押してください。
3		**エネルギー消費** キーを押してください。

MySCC - MyEnergy

ダウンロードチャージごとのエネルギー消費

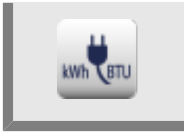
ダウンロード チャージごとのエネルギー消費 キーを押してください。
ここでは、どの時間帯のチャージをダウンロードしたいかを選択できます。続いて、「ダウンロード」キーを押してダウンロードを開始してください。すると、チャージごとのエネルギー消費がUSBスティックにダウンロードされます。
データはお使いのコンピューターのMS Excelで開けます。

ダウンロード エネルギー消費の評価



ダウンロード エネルギー消費の評価 キーを押してください。一日の評価が総括されてUSBにロードされます。
評価データはお使いのコンピューターのMS Excelで開けます。

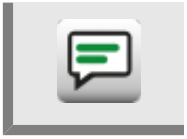
標準単位



標準単位 キーを押して、異なるエネルギー単位を切り替えることができます。

エネルギーMessenger

エネルギーMessengerは、調理プロセスの終了直後やEfficient CareControlを用いた自動ユニット洗浄の終了直後にエネルギーの消費量を表示します。iLevelControlモードでは、エネルギーMessengerを調理プロセス中に呼び出せます。

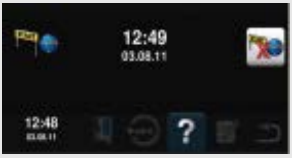


エネルギーMessenger を押すと、エネルギーMessengerを有効化 / 無効化できます。

MySCC - スペシャリスト設定

開始タイマー

自動で調理が開始するよう設定できます。
注意！調理以外で庫内に食材を長時間放置することは衛生上非常に危険ですのでご注意ください。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		**開始タイマー** キーを押して、希望する日付と時間を設定してください。
4		例えばサイドディッシュのポテトグラタンの調理モードを選択肢、希望する設定を行ってください。
5		開始時間が有効になります。画面が暗くなり、開始時間と開始時間中止キーだけが目立つようにユニット画面で表示されます。

MySCC - スペシャリスト設定

- 扉は必ず締めてください！
- 開始時間が有効になると庫内灯が消えます。
- 開始時間運転では予熱は行われません。
- 開始時間はユニットのオン/オフでキャンセルされます。開始時間の有効時は、ヘルプ機能の「？」だけが選択可能です。

開始時間の無効化

開始時間を無効にするには、中止キーを2秒間、長押ししてください。

MySCC - スペシャリスト設定

センサーの芯温測定値

このキーには芯温センサーの現在の温度が表示されます。
この測定値は、芯温値を利用せずに進行する調理プロセスにおける追加情報として用いることができます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**設定** キーを押してください。
3		このキーには芯温センサーの現在の温度が表示されます。

MySCC - スペシャリスト設定

記録モード

この機能を使うと、iCookingControl で幅広く使用される、芯温制御したうえでの用途を時間制御で変更できるため、芯温センサーをさらに使用する必要がありません。
感覚的な仕上がり度で出来栄えが決まる、芯温が75°C未満の重要な調理品には、この機能は使用しないでください。柔らかくローストされたチキンや肉が該当します。

このスペシャリスト機能を使用するための必須の基本条件は以下の通りです：
- 高度に規格基準化された食材であること
- 記録プロセスと再生プロセスで開始温度が同じであること
- 形状が同じであること（食材の重さと厚さ）
- 一段あたりの食材数が同じであること
- 記録プロセスと再生プロセスで一貫して同じアクセサリーを使用すること

これらのプロセスは記録モードを使用するたびに必ずチェックしてください。

再生された設定内容は、同じユニット型式でしか使用できません。このため、サイズの異なるユニットへの転送はできません。

以下はこのスペシャリスト機能でご利用いただける用途です。

調理モード	調理プロセス
肉、魚	ロースト、グリル、フライ（パン粉衣）
鳥肉	ソテー、チキン料理、グリル

MySCC - スペシャリスト設定

下記の要領で機能します。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**スペシャリスト設定** メニューのキーを押してください。
3		**記録モード** キーを押してください。
4		時間制御を設定した調理プロセスに名前を付けます。
5		iCookingControl の希望する用途を選択します。

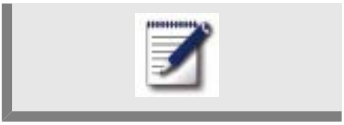
MySCC - スペシャリスト設定

step	インフォ/キー	説明
6		カスタマイズ通りに予熱が行われた後、投入して調理します。
7		できあがったものを取り出すリクエストをする際には、確認をし（緑のチェックマーク）、記録された調理プロセスを保存または破棄します（赤いプラスマーク）

この機能では、同じ形状かつ同じ開始温度の、規格基準化された食材しか使用できないことにご注意ください。また、記録された理想の調理プロセスは、常に、設置されたユニットサイズでしか適用できません。もともと作成を行なったユニットとサイズの異なるユニットでは使用できません。
HACCPデータを記録する場合は、記録モードを中断して iCookingControl の対応する機能をご利用ください。
料理を提供する前に、ご利用の地域の法的規制に従って芯温を検査する必要があることにご注意ください。

MySCC - スペシャリスト設定

記録プログラムの呼び出し

step	インフォ/キー	説明
1		スタート画面でキーを押してください。
2		**プログラム** にフィルターを設定してください。
3		希望するプログラムを選択してください。選択後すぐ、プログラムが予熱から開始します。

芯温センサーの使用は不要です。

MySCC - スペシャリスト設定

Forced Clean（強制洗浄)

Forced Clean は、定義された時間が経過した後にユニットのユーザーに洗浄を要求します。洗浄要求が表示されると、ユニットは洗浄実施後に初めて、改めてスタンバイの状態になります。Forced Clean（強制洗浄）は、シフト運転の安全確保で洗浄規定および衛生規定を遵守するために使用してください。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**スペシャリスト設定** メニューのキーを押してください。
3		**Forced Clean** キーを押してください。
4		**Forced Clean のオン/オフ** キーを押して強制洗浄をオンまたはオフにしてください。図が示すのは、Forced Clean が有効な状態です。
5		**洗浄要求までの時間** のキーを押して、洗浄要求が出されるまでの時間（時間単位）を設定してください。
6		**Forced Clean の延期** キーを押して、要求後、どれくらいの時間、洗浄を遅らせるか設定できます。

MySCC - スペシャリスト設定

Forced Clean が有効であることは、画面に次回の洗浄予定が表示されていることでもわかります。

MySCC - スペシャリスト設定

洗浄プラン

この「洗浄プラン」機能によって、洗浄の警告あるいは強制洗浄を特定の曜日に設定できます。
この機能は、シフト運転において洗浄規定および衛生規定を確実に守るために利用できます。
この機能は以下のようにしてユニットで呼び出せます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**スペシャリスト設定** メニューのキーを押してください。
3		**洗浄プラン** キーを押してください。

洗浄プランモード

2つの設定から選択できます。
選択した設定は、以下で選択された全ての曜日に適用されます。
1.警告 = 洗浄時期のお知らせ。「今すぐ」または「後で」のオプションがあります。
このお知らせは一度しか現れません。
2.強制 = 洗浄時期のお知らせ。「後で」のオプションなし（延期の設定をしていない場合）。
延期の設定をしていない場合、洗浄が終了するまでユニットを使用できません。

洗浄プランモード キーを押し、ジョグダイヤルを用いて、警告または強制をそれぞれの曜日に設定してください。

洗浄 月 ~ 日

MySCC - スペシャリスト設定

どの曜日でも（月 ~ 日）時刻を設定できます。時刻は10分単位で調整できます。
設定された時刻にユニットの電源が入っていない場合は、オンにした後に洗浄時期のお知らせが表示されます。

強制洗浄の時期の先送り

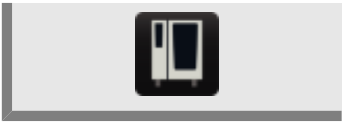
「強制」モードに設定されている場合は、0 ~ 4時間の先送りを設定できます。「後で」のキーを押すとユニットは、洗浄設定されている時間に使用できるようになります。これは“カウントダウン”ではなく、純粋な調理時間です。

強制洗浄の時期の先送り キーを押し、ジョグダイヤルを用いて先送り時間を設定してください。

MySCC - スペシャリスト設定

芯温を制限します

「芯温を制限する」機能で、マニュアルモードでも iCooking モードでも、鳥肉、肉、魚の調理モードや iLevelControl で、出来上がりの最大、最少芯温を制限できます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**スペシャリスト設定** メニューのキーを押してください。
3		**芯温を制限する** キーを押してください。

全体的に芯温を制限します

最小芯温 キーを押すと、全体的に最小芯温を設定できます。

最大芯温 キーを押すと、全体的に最大芯温を設定できます。

MySCC - スペシャリスト設定

鳥肉の芯温を局限します

最小芯温 キーを押して、鳥肉の最小芯温を設定できます。

最大芯温 キーを押して、鳥肉の最大芯温を設定できます。

肉の芯温を局限します

最小芯温 キーを押して、肉の最小芯温を設定できます。

最大芯温 キーを押して、肉の最大芯温を設定できます。

魚の芯温を局限します

最小芯温 キーを押して、魚の最小芯温を設定できます。

最大芯温 キーを押して、魚の最大芯温を設定できます。

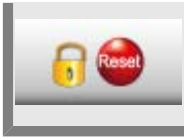
MySCC - スペシャリスト設定

Finishing の芯温を制限します

最小芯温 キーを押して、Finishing の最小芯温を設定できます。

最大芯温 キーを押して、Finishing の最大芯温を設定できます。

出荷時設定芯温



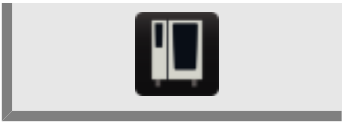
出荷時設定芯温 キーを押すと、出荷時設定に戻すことができます。

『最高芯温』が有効になっていて芯温の最高値が摂氏75℃（華氏167℃）より低く設定されている場合、食材（鳥肉など）を衛生的に安全に調理できないことがあります。

MySCC - スペシャリスト設定

メッセージ

ここでは、iCookingControl からのメッセージを Dialog Cockpit でオフにできます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**スペシャリスト設定** メニューのキーを押してください。
3		**メッセージ** キーを押してください。

iLC Messenger

iLC Messenger キーを押して有効/無効にしてください。
iLC モードでの iLC Messenger メッセージ。

iCC Messenger

iCC Messenger キーを押して有効/無効にしてください。
Dialog Cockpit での iCC Messenger メッセージ。

MySCC - スペシャリスト設定

iCC - Cockpit・事前通知

iCC - Cockpit 事前通知 キーを押して iCC Messenger メッセージを有効/無効にしてください。

MySCC - スペシャリスト設定

投入時および調理時の開扉時間の監視

この機能は、iCookingControl や iLevelControl における開扉の監視に使用します。
扉が開く時間が長い場合、サウンドシグナルや画面の注意表示で知らされます。
監視機能は、投入後は調理プロセスの進行中ずっと有効で、次のように明確に3つのレベルで個人設定ができます。

レベル 1および 2は、ユニットの扉が開いているため調理品の品質が結果的に損なわれるおそれがあります。

レベル 3は、iCookingControl でしか利用できません。

レベル 2 になった場合、調理品を点検してください。
扉がレベル 3になるまで開いたままである場合、調理プロセスは中断されます。

MySCC では、設定を次の手順で変更できます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		キーを押すと、メニュー**スペシャリスト設定** に切替わります。

MySCC - スペシャリスト設定

投入の際の警告メッセージ

キー 1. 投入の警告： 扉を締める を押し、ダイヤルで警告までの時間を設定または解除してください。（5 ~ 180秒またはオフ）

キー **2. 投入の警告： 調理品の点検** を押し、ダイヤルで警告までの時間を設定または解除してください。（5 ~ 180秒またはオフ）

キー **3. 投入の警告： プロセス中断** を押し、調理プロセス中断による警告までの時間をダイヤルで設定または解除してください。（5 ~ 180秒またはオフ）

調理の際の警告メッセージ

キー 1. 調理の警告： 扉を締める を押し、ダイヤルで警告までの時間を設定または解除してください。（5 ~ 180秒またはオフ）

キー **2. 調理の警告： 調理品の点検** を押し、ダイヤルで警告までの時間を設定または解除してください。（5 ~ 180秒またはオフ）

キー **3. 調理の警告： プロセス中断** を押し、調理プロセス中断のための警告までの時間をダイヤルで設定または解除してください。（5 ~ 180秒またはオフ）

MySCC - スペシャリスト設定

内蔵式油脂排出システムの洗浄表示

ユニットに内蔵式油脂排出システムが装備されている場合、洗浄を開始する前にこれを接続する必要があります。 ユニットは、油脂排出システムを接続するようお知らせします。この機能は標準設定ではオフになっており、ユーザー様がオンにしなくてはいけません。

油脂排出システムを接続しなくても、洗浄を開始することも可能です。 この場合は、洗浄水と洗剤は油脂排出システムを介して庫内から排出されます。

step	インフォ/キー	説明
1		「MySCC」キーを押してください。
2		「設定」ボタンを押してください。
3		「エキスパート設定」エリアで「内蔵式油脂排出システムの洗浄表示」が表示されるまで、中央のジョグダイヤルを押し続けてください。
4		「内蔵式油脂排出システムの洗浄表示」キーを押してください。
5	**はい**	表示が「いいえ」から「はい」に変わります。 これでこの機能を利用できます。

MySCC - スペシャリスト設定

Efficient CareControl を開始する場合、「庫内の油脂排出システムを閉じてください」という注が表示されます。
- 庫内の油脂排出システムを閉じてください。
- 扉を閉めてください。
- ご希望の洗浄プログラムを開始してください。

MySCC - スペシャリスト設定

苛性ソーダ不使用洗剤

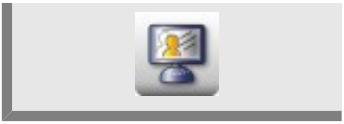
「NaOH-free 苛性ソーダ不使用洗剤」という設定では、苛性ソーダ不使用の固形洗剤を用いることができます。 そこでは、洗浄オプション「強」で、必要な量の固形洗剤が6個から8個からに増えます。
「NaOH-free 苛性ソーダ不使用洗剤」機能は世界中で使用可能です。 しかしながら、苛性ソーダ不使用洗剤は、これが規制上要求されている国でのみ入手可能です。
この機能は標準設定ではオフになっており、ユーザー様がオンにしなくてはいけません。

step	インフォ/キー	説明
1		「MySCC」キーを押してください。
2		「設定」ボタンを押してください。
3		「エキスパート設定」エリアで「NaOH-free 苛性ソーダ不使用洗剤」が表示されるまで、中央のジョグダイヤルを押し続けてください。
4		「苛性ソーダ不使用洗剤」ボタンを押してください。
5	オン	表示が「オフ」から「オン」に変わります。 強度の洗浄における適切な量の苛性ソーダ不使用洗剤が表示されます。

MySCC - MyDisplay

画面およびアクセス権を**MyDisplay** 機能で設定し、その設定を**プロフィール** に保存します。
この設定は、各プロフィールからいつでも呼び出すことができます。
また、自分で保存した調理手順だけを選択できるという風に、アクセス権を制限することも可能です。

プロフィールの起動 / 切り替え

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		このキーを押すと、メニュー**MyDisplay** に切替わります。
3		**プロフィールの起動** キーを押して、ジョグダイヤルで適切なプロフィールビューに変更してください。 プロフィール画面でパスワードを登録している場合は、このパスワードを入力するよう求められます。

MySCC - MyDisplay

また、スタート画面から異なるプロフィールへアクセスすることが可能です。アクセスするには、画面右上端にある矢印を押してください。
あるいは、画面上端のバーを押してください。赤く点灯したら、プロフィールをジョグダイヤルで切り替えることができます。

パスワードによって、権限のないアクセスから自分のプロフィールを保護できます。パスワードを用いないと、保護されたプロフィールを無効にできません。パスワードが第三者に知られないようにしてください。パスワードをお忘れの場合は、MyDisplayを無効にできなくなります。こうした場合はカスタマーサービスまでご連絡ください。

プロフィールのアップロード

プロフィールのアップロード キーを押して、プロフィールをUSBスティックからユニットにロードしてください。USBスティックを挿入してから、ボタンを押してください。

プロフィールのダウンロード

プロフィールのダウンロード キーを押して、プロフィールをユニットからUSBスティックにロードしてください。USBスティックを挿入してから、キーを押してください。

プロフィールの編集

プロフィールの編集 キーを押すとプロフィールを編集できます。
以下の設定が可能になります。

プロフィールの名前 キーを押してください。 これでプロフィール名を変更できます。

パスワード設定 キーを押してパスワードを入力すると、自分のプロフィールをパスワードで保護できます。

ジョグダイヤルでプロフィールの優先順位を1 ~ 5段階で設定するには、**優先順位** キーを押してください。
この優先順位は、同じユニット上の他のプロフィールに順序を付けるものです。
5が最も高い優先順位で、1が最も低くなります。つまり、優先順位1 ~ 4のプロフィールは優先順位5のプロフィールより下に位置するということです。
これは、高順位のプロフィール（例えばレベル5）から低順位のプロフィール（例えばレベル3）へ変更したい場合は、パスワード保護の設定をしていても、パスワードを入力しなくてよいということになります。
ただし、低順位のプロフィールから高順位のプロフィールに変更する場合、パスワード保護設定をしていれば、必ずパスワードの入力が必要になります。

プロフィールの削除 キーを押してください。 これで選択したプロフィールを削除できます。

画面およびアクセス権の構成は、管理者プロフィール（名前「5 Senses」）からしか実行できません。このプロフィールはユニット上で予め設定されているため、削除できません。
他の全てのプロフィールは削除可能です。

また、以下の設定をおこなって、それぞれのプロフィールを希望通りに調整することが可能です。

開始マスクビュー

マニュアル モード
このボタンを押すと、該当するプロフィールのスタート画面にマニュアルモードを表示するかどうか決定できます。

鶏肉モード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に鶏肉モードを表示するかどうか決定できます。

肉モード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に肉モードを表示するかどうか決定できます。

魚モード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に魚モードを表示するかどうかを決定できます。

卵料理モード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に卵料理モードを表示するかどうか決定できます。

サイドディッシュ モード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面にサイドディッシュモードを表示するかどうか決定できます。

ベイクモード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面にベイクモードを表示するかどうか決定できます。

Finishingモード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面にFinishingモードを表示するかどうか決定できます。

Top 10
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に、iCC調理モードを使った応用法で最も使用頻度の高い10種類を表示するかどうか決定できます。

MySCC - MyDisplay

プログラミングモード
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面にプログラミングモードを表示するかどうか決定できます。

iLevelControl
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に iLC モードを表示するかどうか決定できます。

Efficient CareControl
このキーを押すと、該当するプロフィールのスタート画面に洗浄モードを表示するかどうか決定できます。

MySCC

お気に入り以外の項目すべてを隠す
このキーを押すと、MySCCでお気に入りだけを呼び出すよう設定できます。

プロフィールのお気に入りを編集
このキーを押すと、該当するプロフィールのどのお気に入りをMySCCに置いておくか決定できます。

権限割り当て

イメージビュー / リストビュー
ここでは、プログラミングモードにおいて、プログラムをイメージとして表示するか、あるいはリストで表示するかを選択できます。

イメージ・リストビューの切り替え
ここでは、該当するプロフィールでの、イメージビューまたはリストビューの切り替えをプログラミングモードでおこなうかどうかを選択できます。

リストビューフィルタ
ここでは、プログラミングモード中の該当するプロフィールで、フィルターをリストビューに適用するかどうかを選択できます。

プログラムの作成、編集、削除
ここでは、プログラミングモードの該当するプロフィールで、プログラムを新たに作成、変更、削除およびフェードアウトできるかどうかを設定できます。

拡大率
ここでは、該当するプロフィールでの、イメージ画像の拡大率のお気に入りを設定できます。

フィルタ
ここでは、該当するプロフィールのための、プログラミングモードのフィルタを設定します。

並べ替え
ここでは、該当するプロフィールのプログラムリストをどのような指標にしたがって並べ替えるかを選択できます。

調理パラメータ
ここでは、該当するプロフィールに関して、調理パラメータを設定できるか（操作可能か否か）、表示されるだけか、または表示されないかを選択できます。

iCC - Cockpit
ここでは、該当するプロフィールのiCC - Cockpit をオン/オフできます。

MySCC - MyDisplay

Efficient CareControl

すすぎ (タブ不要)
洗浄プログラム「すすぎ（タブ不要）」の呼び出しを選択。

クリアリンス
洗浄プログラム「クリアリンス」の呼び出しを選択。

簡単洗浄
洗浄プログラム「簡単洗浄」の呼び出しを選択。

軽度（節約)
洗浄プログラム「軽度（節約）」の呼び出しを選択。

中度
洗浄プログラム「中度」の呼び出しを選択。

強度
洗浄プログラム「強度」の呼び出しを選択。

軽度（クイック)
洗浄プログラム「軽度（クイック）」の呼び出しを選択。

追加機能

インフォキー / ヘルプ
インフォキーおよびヘルプキーが非表示になります。

プログラムグループのディレクトリ構造：
このキーを押すと、プログラムグループのディレクトリ構造が表示されます。

ヘッダテキスト
最適な調理プロセスの実行中に表示する名前を保存します（例：昼）。

新規プロフィールの追加

新規プロフィールを作成するには、**新規プロフィールの追加** キーを押してください。

管理者プロフィール「5 Senses」には、さらに10件のプロフィールを追加できます。

MySCC - MyDisplay - 例

以下の例では、MyDisplay のヘルプを使用してプロフィールを個別に構成する方法を説明しています。

スタート画面でプログラミングモードを呼び出します。

プログラミングモードに移動するには、キーを押してください。

プログラミングモードでは、フィルターを通してグループを呼び出せます。グループにはプログラムを割り当てることが可能です。そうすると、グループを呼び出して、そこに割り当てた全プログラムを開くことができます。

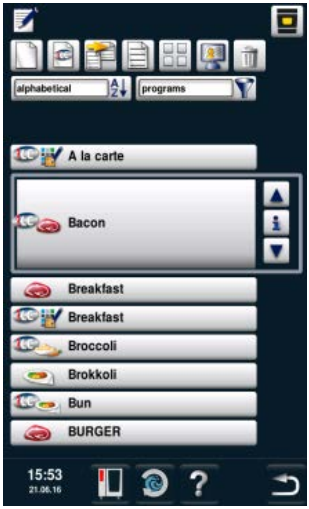
MySCC - MyDisplay - 例

新しいグループを作成するには、キーを押してください。

グループに名前をつけてください。（例：「ベーカリー」）
緑のチェックマークで確定してください。

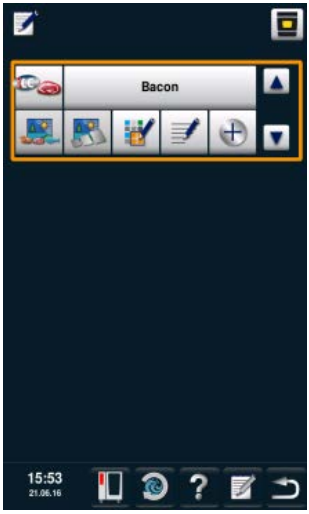
フィルターを通して、グループから再びプログラムへと戻ります。

MySCC - MyDisplay - 例



中央のダイヤルで、編集を行うプログラムまでスクロールしてください。

プログラムを編集するにはキーを押します。



これでプログラムを個別に調整できます。

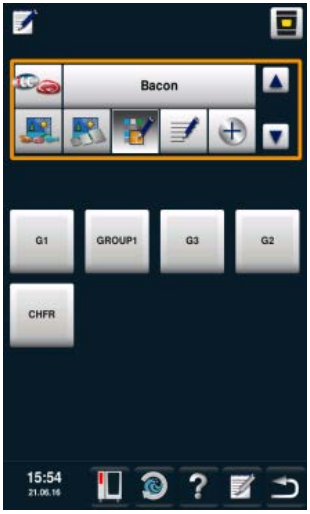
MySCC - MyDisplay - 例

プログラムに画像を据えるにはキーを押してください。

希望する画像を加えてください。

あるグループにプログラムを割り当てるにはこのキーを押します。

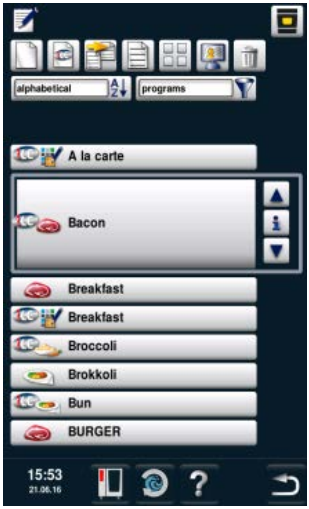
MySCC - MyDisplay - 例



グループを選択してください。（例：「ベーカリー」グループ）

編集するためにプロフィールに移動するには、キーを押してください。

保存 キーを、2回押してください。
パン、チーズケーキ、マフィン、プレッツェルまたはゼンメルなど、そのほかのプログラムでこの手順を再度実施します。



プログラムをすべて作成したら、次のステップで自分のプロフィールを編集できます。

MySCC - MyDisplay - 例

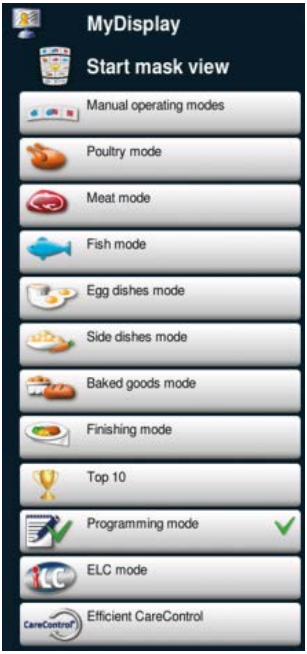
ここでプロフィールの概要を見ることができます。

新たにプロフィールを設置するには、キーを押してください。

これで新しく設置されたプロフィールを編集できます。

MySCC - MyDisplay - 例

プロフィールの名前を変更し（例えば「ベーカリー」）、パスワードを作成して優先度を設定してください。
この優先順位で、同じユニット上の他のプロフィールに順序を付けます。
これにより、レベルの高いプロフィールから、レベルの低いプロフィールへ変更したい場合は、パスワード保護の設定をしていてもパスワードを入力しなくてもよくなります。
ただし、低順位のプロフィールから高順位のプロフィールに変更する際は、パスワード保護設定をしている場合は、必ずパスワードの入力が必要になります。

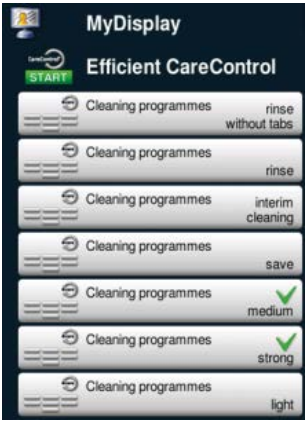


スタート画面をご希望に応じて調整してください。
例えば、プログラミングモードのほかに、全てのメニュー項目を選択します。
緑のチェックマークでマークされているのが、呼び出したメニューです。

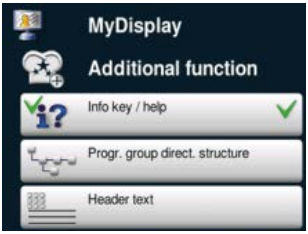
このプロフィールでMySCCを通して設定できるものを選択してください。例えば、お気に入りだけを呼び出し可能にできます。

MySCC - MyDisplay - 例

ここでは、プログラミングモードでのビューの表示を設定できます。
例えば、以下を設定できます。
- 画像の表示
- 画像の変更 / リスト オフ
- フィルター オフ
- プログラムの編集 オフ
- ズームファクター 自動
- グループにフィルターを事前設定
- ソート 自動
- 調理パラメータの可視化（ただし変更不可）
- Dialog Cockpit 可視化
- 「ベーカリー」グループ可視化



どの洗浄プログラムを使用してよいか設定してください。例えば、中度および強度の洗浄のみ、など。



その後さらにエキスパート設定を選択してください。例えば、オンラインハンドブックで開くことのできるインフォキーおよびヘルプキーだけを利用できるようにするなど。

MySCC - MyDisplay - 例

スタート画面に移動するには、キーを押してください。

上部のバーでプロフィールを切り替えられます。

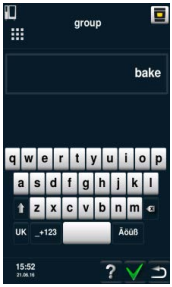
新しく作成されたプロフィール「ベーカリー」に切り替えたところです。

MySCC - MyDisplay - 例

これでこのビューを見られるようになりました。これは前のステップで設定されています。ここで、表示された用途の中から選択できます。

さらにプロフィールを切り替えたい場合、キーを押してください。

ここで再びプロフィール5 Sensesに切り替えることができます。

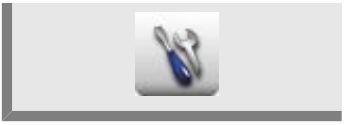


スタート画面に戻るにはパスワードを入力してください。

例は以上です。

MySCC - サービス

サービス領域で、ユニット型式やソフトウェアバージョン状態、ホットラインの電話番号といったデータを確認できます。

step	インフォ/キー	説明
1		**MySCC** キーを押してください。
2		**サービス** メニューのキーを押してください。

ユニット型式/ソフトウェアの情報

ユニット型式/ソフトウェアの情報 のキーを押して、ユニットの型式とソフトウェアバージョンについての情報を確認できます。

Chefline

ホットライン-シェフ キーを押すと、シェフホットラインが表示されます。

サービスホットライン

ホットライン-サービスキーを押すと、サービスホットラインが表示されます。

LANケーブルの接続

以下では、LANケーブルをユニットのLANポートに接続する方法についてご説明します（CombiMaster® Plusオプション）。

LANポートはユニットの左側の底板（モデルXSでは後板の右後ろ）にあります。

飛沫保護カバーを取り外します。

図で示されているように、各部分を全てケーブルにつなぎます。
続いてLANケーブルをソケットに挿入します。

飛沫保護カバーの各部分を全て取り付けます。

全てのコンポーネントを再び（ユニットの側から始める）取り付けます。
コンポーネントと密閉用部品に損傷が生じないよう、コンポーネントはしっかりと取り付けます。工具は必要ありません。

注意：

密閉用部品に損傷が生じると、飛沫保護が機能しない場合があります。

火傷の危険。
LANケーブルをユニットの底部の下に敷設する際は、高熱の部品に触れないようご注意ください。
LANケーブルは高熱になる部分には巻かないでください。

LANケーブルの接続

取り付け、または飛沫保護は、以下の要件を満たすイーサネットケーブルを使用した場合にのみ、保証されます。
イーサネットコネクタのコネクタの長さが45 mm以下
コネクタの対角線の口径が18.5 mm以下
ケーブルの直径が5.5 ~ 7.5mm
また、ポートが正しく機能するには、CAT-6のネットワークケーブルの使用が必要です。

Combi-Duoの設置の際は、両方のLANケーブルの設置をサービス技術者に依頼されるようお勧めします。

ユニットの手入れ

調理スペースのパッキンの洗浄

長い間停止する場合（夜間など）は、扉を少し開けておいてください。
調理スペースのパッキンを毎日洗浄すると、製品寿命が延びます。 調理スペースのパッキンの洗浄には、柔らかい布と刺激の少ない洗剤を使用してください（研磨剤は使わないでください！）。

ガラスの洗浄

内側ガラスの戦場が必要となった場合でも、とても簡単に実行できます。 扉に装着されているガラスは旋回可能になっています。
扉を120°のホールド位置に開いて、両方のロックを外してから、1枚目のガラスを旋回して外します。
両ガラスの表面を柔らかい布またはスポンジと刺激の少ない家庭用洗剤やガラス洗剤で拭きます。
次に、両方のロックを再びはずして2枚目のガラスも旋回して外します。 続いて、中間スペースにある2枚目のガラスと、必要な場合は、LEDカバーを適切な洗剤と道具で洗浄してください。

扉は内蔵のハンドシャワーや高圧洗浄器では洗浄できません。
ガラスとLEDカバーの洗浄には柔らかい布またはスポンジのみ使用してください。 研磨スポンジや研磨剤は決して使用しないでください。
ガラス洗浄剤など、刺激の少ない洗剤のみ使用してください。
熱くなった表面の上には決して洗剤をかけないでください。 まず扉を冷ましてください。
洗剤がついている間はユニットを昇温しないでください。
以下の洗剤は使用できません。
- 刺激の強い洗剤
- 強い酸またはアルカリ液
- 希釈していないアルコール
- アセトンとメタノール
- オーブンクリーナー、グリルクリーナー
- ベンジン、ベンゾール、トルオール、キシロール

ユニットの手入れ

LEDカバーの洗浄

汚れを避けるため、LED照明のカバーは内側ガラスと中間ガラスの間に設置されています。 それでもなお、この部分に汚れが生じることがあります。 LEDカバーに手が届くように、内側ガラスと中間ガラスを開いてください。 これでカバーを洗浄できます。 ここでは布、スポンジまたは家庭用のキッチンペーパーを使って、あまり圧力を加えずに照明装置の表面をぬぐってください。

LEDカバーの洗浄の際は以下の点に注意してください。
LEDカバーの透明な部分は、庫内で最適に光を配分して、照射するための高品質部品です。
研磨スポンジや研磨剤、あるいは刺激の強い洗剤（強度の酸アルカリ液、希釈していないアルコール、アセトン、メタノール、オーブンクリーナー、ベンジン、ベンゾール、トルオール、キシロールなど）は決して使用しないでください。
ガラス洗剤（エタノール含有）、または家庭用食器洗剤のようなアルコール含有の洗剤など、刺激の少ない、希釈した洗剤のみ用いてください。
熱くなった表面の上には決して洗剤をかけないでください。まず扉を冷ましてください。
洗剤は、洗浄効果が出るまで少し待ってから、再び水で洗ってください。 洗剤がついているユニットは決して昇温しないでください。

ユニットの手入れ

ドリップパンと排水溝のすすぎ (卓上型ユニットのみ) 。

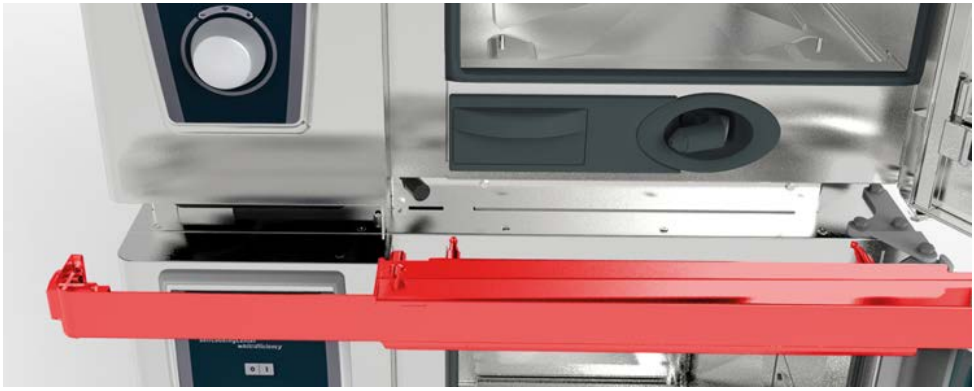
グリル調理を頻繁におこなったり、油脂やゼラチン分を多く含む食材を調理したりする場合は、ドリップパンと排水溝を毎日洗う必要があります。
これに関しては、ユニット製造者が提供する洗浄ブラシ（品番： 60.75.779）のみを用いて、排水システムの損傷を回避してください。
排水接続用の洗浄ブラシを慎重に排出口のマークの部分まで入れて（型式 61/101：マークフラッグまで、型式 62/102：プラスチックグリップまで）、詰まっているものを取り除いてください。
損傷を防ぐため、後ろ向きには動かさないでください。 その後、排水溝を1 ~ 2 リットルの温水ですすぎます。 ここではハンドシャワーのジェット噴射は使用しないでください。

エアフィルターのメンテナンス

卓上型ユニット 型式2/3 GN x 6
道具（コイン、ドライバーなど）を前部中央にある割れ目に差込み、後ろに押して、エアフィルターを取り外します。 これでエアフィルターのロックが解除されます。 フィルターをユニットから斜め下に引っ張ってください。
エアフィルターを食器洗浄器で洗い（< 80°C）、その後乾かします。 エアフィルターが洗浄後もベタたついている場合は、交換の必要があります。
取り付ける際は、エアフィルターを斜め下からユニットに差し込みます。 フィルターのプラスチック製ボディーを、カチッというまで上に押し込みます。 エアフィルター 品番： 40.04.771

ユニットの手入れ

卓上型ユニット 型式 1/1 GN x 6、2/1 GN x 6、1/1 GN x 10、2/1 GN x 10
フレームの粗くなっている部分を押して、エアフィルターを外します。 フィルターを下方に傾けて、ユニットから取り外します。
エアフィルターを食器洗浄器で洗い（< 80°C）、その後乾かします。 エアフィルターが洗浄後もベタたついている場合は、交換の必要があります。
エアフィルターはまず後ろの鉤でユニット下部の穴にかけ、続いてこれを下から上へ押してカチッとはめ込みます（フィルターの取り外しと逆）。
エアフィルター 品番： 40.03.461



Combi-Duo卓上型ユニット 型式 1/1 GN x 6、2/1 GN x 6、1/1 GN x 10、2/1 GN x 10
Combi-Duoユニット上部のエアフィルターの交換の際は、両方のユニットの扉を開けて、カバープレートを前に向かって取り外してください。 USBケーブルとドアドリップパン用ホースに気をつけてください。 すると、エアフィルターに自由に手が届くので、先述のように交換できます。

ユニットの手入れ

床置き型ユニット 型式1/1 GN x 20と2/1 GN x 20
床置き型ユニットのエアフィルターの交換に関しては
1/1GN x 20と2/1GN x 20のエアフィルターの交換の際は、サービスパートナーまでご連絡ください。

扉のパッキンの交換

扉のパッキンは庫内のガイドにはめ込まれています。
- 古いパッキンをガイドから取り外してください。
- ガイドのレールを洗浄してください。
- 新しいパッキンをガイドにはめ込みます（固定リップを石鹸水で湿らせます）。
- パッキンの長方形部分が、受け入れフレームにしっかりとはまっていなくてはいけません。

調理スペースパッキン

2/3 GN x 6	品番： 20.02.549
1/1 GN x 6	品番： 20.02.550
2/1 GN x 6	品番： 20.02.551
10 x 1/1 GN	品番： 20.02.552
2/1 GN x 10	品番： 20.02.553

ユニットの手入れ

照明具の交換

LED照明

LED照明の交換の際は、担当のサービスパートナーまでご連絡ください。

ハロゲンランプ

まず本体を無通電状態にしてください。

- 庫内の排出口をカバーします。
- ガラスとパッキンのついたフレームを取り外します。
- ハロゲン電球を交換します（品番：3024.0201。電球は指で触らないでください）。
- パッキンのフレームも交換します（品番：40.00.094）。
- ガラスとパッキンのついたフレームをねじで固定します。

強制加湿ノズルの水垢除去

水垢除去作業は必ず販売店またはサービスパートナーにご用命ください。月に一度、水垢付着状況を点検してください。

step	インフォ/キー	説明
1		ユニットの電源を切ってください。
2		固定ラックとエアーバッフルを庫内の中央に向けて動かしてください。
3		強制加湿ノズルのキャップナットを緩めます（反時計回り、15番のスパナ）。
		警告！ 刺激性の強い液体化学洗剤 — 手荒れ・腐食の危険！ 水垢除去の際は： 防護服、保護メガネ、防護手袋、顔面保護マスク。 強制加湿ノズルを、しばらく水垢除去剤に浸しておきます。
4		取り付けの前には、強制加湿ノズルの穴にカルキ付着がないようご注意ください。

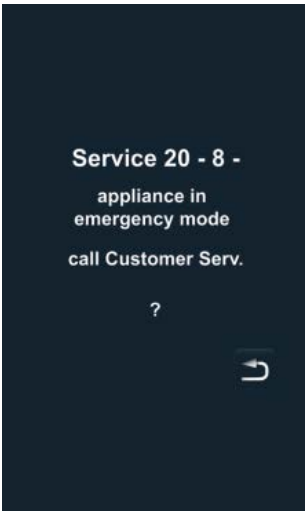
強制加湿ノズルの水垢除去

step	インフォ/キー	説明
5		取り付けは、この逆の順序で行います。強制加湿ノズルのセット位置にご注意ください。

エラー表示

ディスプレイ上のエラー表示一般

本体にエラーが発生した場合、ディスプレイに表示されます。



調理に直接支障がないエラーの場合は、戻るキーを押して表示を消すことができます。

エラー表示

エラー対処の措置一覧を参照してください。

エラー表示	いつ、どのように	対処
サービス 10	電源オン後30秒間	"戻る"キーで解除できます。調理には影響がありません。販売店にご連絡下さい。
サービス 11	電源オン後30秒間	"戻る"キーで解除できます。調理には影響がありません。販売店にご連絡下さい。
サービス 12	電源オン後30秒間	"戻る"キーで解除できます。調理には影響がありません。販売店にご連絡下さい。
サービス 14	電源オンの際に30秒間	“戻る”キーで解除できます。ホットエアーの調理には影響がありません。販売店にご連絡ください。
サービス 20	運転モードの変更時や電源を入れた時、iCookingControl運転モードの選択時に、30秒間表示	iCookingControlモードでの作業やプログラミングはできません。マニュアルモードでのみ作業できます。販売店にご連絡下さい！
サービス 23	継続して表示されます。	本体の電源を切ってください。販売店にご連絡ください！
サービス 24	継続して表示されます。	本体の電源を切ってください。販売店にご連絡ください！
サービス 25	CleanJet®+ケア洗浄中に、30秒間表示	CleanJet®+careが機能していません！ - 給水元栓が完全に開いているか確認してください。 - 給水電磁弁が詰まっていないか確認してください。 - ホテルパン類が庫内にある場合は、取り出してください。 - エラーが特定できない場合には、販売店までご連絡ください。 - CleanJet®+careの洗浄中に表示された場合は、固形洗剤を庫内から取り出し、庫内（エアーバッファーの裏も）をハンドシャワーでよく洗ってください。 一時的であれば、調理することも可能です。販売店にご連絡ください!

エラー表示

エラー表示	いつ、どのように	対処
サービス 26	継続して表示されます。	CleanJet®+careの洗浄中に表示された場合には、"CleanJet®の中止"を行ってください。中止後にもエラー表示が継続して表示される場合は、固形洗剤を庫内から取り出し、庫内（エアーバッファーの裏も）をハンドシャワーでよく洗ってください。販売店にご連絡下さい！
サービス 27	電源オン後30秒間	CleanJet®+careが機能していません！電源を切り、5秒後に再度電源を入れてください。
サービス 28	電源オン後30秒間	販売店にご連絡ください!
サービス 29	継続して表示されます。	操作パネルの下の空気フィルターを確認して、必要な場合には洗浄または交換を行って下さい。外部の熱源が本体に影響していないか確かめて下さい。サービスメッセージの表示が続くようでしたら、販売店までご連絡下さい！
サービス 31	電源オン後30秒間	芯温センサーが故障しています。芯温センサーを使用しない調理は行うことができます。販売店にご連絡下さい！
サービス 32 ガス式モデル	継続して表示されます。	ガス栓を閉めてください!販売店にご連絡ください!
サービス 33 ガス式モデル	4回リセット後に継続して表示されます。	ガス栓を閉めてください!販売店にご連絡ください!
サービス 34	継続して表示されます。	ディスプレイに指示が出ればそれに従い、それでもエラー表示が続く場合は、販売店にご連絡ください！
サービス 35	電源オン後30秒間	UltraVent®を電源に接続してください。
サービス 36	電源オン後、および運転モード変更後、30秒間表示	調理は制限付きで可能です。販売店にご連絡ください！
サービス 37	電源オン後、および運転モード変更後、30秒間表示	調理は制限付きで可能です。販売店にご連絡ください！

エラー表示

エラー表示	いつ、どのように	対処
サービス 40	CleanJet®+ケア洗浄中に、30秒間表示	CleanJet®+ケア洗浄をもう一度スタートしてください。エラー表示が再び出る場合は、販売店にご連絡ください！
サービス 41	CleanJet®+ケア洗浄中に、30秒間表示	CleanJet®+ケア洗浄をもう一度スタートしてください。エラー表示が再び出る場合は、販売店にご連絡ください！
サービス 42	CleanJet®+ケア洗浄中に、30秒間表示	CleanJet®+ケア洗浄をもう一度スタートしてください。エラー表示が再び出る場合は、販売店にご連絡ください！
サービス 43	CleanJet®+ケア洗浄中に、30秒間表示	CleanJet®+ケア洗浄をもう一度スタートしてください。エラー表示が再び出る場合は、販売店にご連絡ください！
サービス 44	CleanJet®+ケア洗浄中に、30秒間表示	CleanJet®+ケア洗浄をもう一度スタートしてください。エラー表示が再び出る場合は、販売店にご連絡ください！
サービス 110	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!
サービス 120	継続して表示されます。	販売店にご連絡ください!

販売店に連絡する前に

エラー	考えられる原因	対処方法
ドアから水が漏れる	ドアが正しく閉まっていない。	床置型の場合、ハンドルが真下を向いていないと、ドアが完全に閉まりません。
	ドアパッキンが消耗、もしくは破損している。	ドアパッキンを交換して下さい（取扱説明書の『設備』の章を参照）。 長くお使いいただくために： - 一日の調理が終了したら、濡れたタオルでドアパッキンの汚れを拭き取ってください。 - グリル調理など、脂の汚れが多い調理を多用する場合は、調理の合間にも濡れたタオルでドアパッキンの汚れを拭き取ってください。 - 庫内に食材を入れない状態で長時間運転させる場合は、庫内温度を180℃以上にはしないようにして下さい。
運転中に異常音がする。	エアーバッファーや固定ラックなどがきちんと固定されていない。	エアーバッファーや固定ラックをきちんと固定してください。
庫内灯が機能しない。	ハロゲンランプが切れている。	ランプを交換してください(取扱説明書の『設備』の章を参照)
『蛇口のアイコン』が点滅している。	給水元栓が閉まっている。	給水元栓を開けてください。
	給水口のフィルターが詰まっている。	フィルターの点検と洗浄を行ってください。 まず給水元栓を締め、本体の給水管を外し、給水口にあるフィルターを取り出してください。フィルターを洗浄した後、元通りに設置して、水漏れがないかを確認してください。
本体の下から水が流れ出す。	設置が水平になされていない。	水準器を使用して、水平に設置し直してください（設置マニュアル参照）。
	排水がブロックされている。	本体裏側の排水口（HTホース）を外して洗浄してください。脂分の多い食材を頻繁に調理したり、ホースの勾配が少ない場合に詰まりが発生することがあります。ホースの適切な勾配は設置

販売店に連絡する前に

		マニュアルをご参照下さい。本体は定期的にCleanJet®+careで洗浄して下さい。
電源を入れても調理モードが表示されない。	外部の主電源がオフになっている。	外部主電源をオンにしてください。
	ヒューズが作動している。	ヒューズを点検してください。
	室温が長時間5℃以下になっていた。	庫内を20℃以上に温めてください。本体は凍結しない環境でのみ運転が可能です。（設置マニュアル参照）
CleanJet®+ケア洗浄中に、排気管から泡が発生する。	水が軟水すぎる。	販売店にご連絡ください!
	排水管の設置が不適切。	設置マニュアルに従って、排水管を設置してください。
CleanJet®+ケアの実行中、急に洗浄時間が加算される。	CleanJet®+ケアプロセスが中断。	エアーバッファーや固定ラックが庫内にきちんと設置されているか確認してください。ホテルパン類は庫内に入れたままにしないで下さい。
『フィルターを交換してください』と表示される。	エアーフィルターが汚れている。	エアーフィルターを交換してください。（取扱説明書『設備』の章を参照。）「戻る」の矢印を押して、エラー表示を解除してください。
「極性の点検」と表示が出る。（ガス機種のみ）	電圧供給が正しい極性で接続されていない。	ソケット接続されている場合、プラグの差し込みの向きを逆にしてください。
ガスリセットが絶えず表示される。	ガス供給が切断されている。	ガス栓を開けてください。 換気扇を回してください。
	ガス圧が低すぎる。	ガス供給を点検してください。
運転モードキーが点滅する	庫内が高温過ぎる	庫内を『Cool Down』で冷却してください。（取扱説明書「一般操作のヒント」および「Cool Down」の章を参照）

Europe

RATIONAL Deutschland GmbH
Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Nederland
Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv
Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS
Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL UK
Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc.
Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rationalusa.com

RATIONAL Argentina – South America
Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL Mexico
Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East
Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL Korea
Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd
Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

© RATIONAL AG 2019

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

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

RATIONAL Wittenheim SAS
4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com

80.05.714 V-09 MDS/Ad 07/19