

iCombi Classic

原始使用说明书



目录

1 引言	6
1.1 产品责任	6
1.2 目标群体	6
1.3 按规定使用设备	6
2 一般安全提示	7
2.1 关于可连接燃气的设备的安全须知	8
2.2 个人防护装备	8
3 iCombi Classic	9
4 使用设备工作	10
4.1 首次调试	10
4.2 开启和关停设备	10
4.3 与设备互动	10
4.4 最大装料量	10
4.5 开关烹饪室门	11
4.6 装料	11
4.7 插入中心温度探针	12
4.8 集成式排油装置	14
4.9	15
5 烹制菜肴	16
5.1 调用运行模式	16
5.2 烹饪参数	16
5.3 附加功能	17
5.4 蒸汽	18
5.4.1 烹饪室空气环境与温度范围	18
5.4.2 以蒸汽方法烹饪食物	19
5.5 蒸汽和热空气组合	19
5.5.1 烹饪室空气环境与温度范围	19
5.5.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物	20
5.6 热空气	20
5.6.1 烹饪室空气环境与温度范围	20
5.6.2 已热空气方法烹饪食物	21
6 真空低温烹饪	22
7 Finishing	23
7.1 烹饪室空气环境与温度	23
7.2 烹饪物完成制作	23
8 编程模式	25
8.1 启动编程模式	25
8.2 预设的程序	25
8.3 创建新程序	26
8.4 启动程序	28
8.5 编辑程序	28
8.6 删除程序	29
8.7 程序列表排序	29
8.8 上传和下载程序	29

9 设置	31
9.1 调用设置	31
9.2 设置温度单位	31
9.3 设置日期和时间	32
9.4 转换键盘	33
9.5 蜂鸣器设置与蜂鸣器音量	33
9.6 冲洗手持喷淋器	33
10 厨房管理	35
10.1 卫生管理	35
10.1.1 所记录的HACCP数据	35
10.1.2 下载HACCP数据	35
10.2 将设备接入网络	36
10.2.1 建立 WLAN 连接	41
10.2.2 连接网线	41
10.3 ConnectedCooking (可选)	42
11 自动清洁	43
11.1 一般安全提示	43
11.2 清洁程序	43
11.3 启动自动清洁	44
11.4 取消自动清洁	47
12 保养	48
12.1 一般安全提示	48
12.2 保养周期	48
12.3 保养产品	48
12.4 清洁烹饪室门	49
12.5 清洁手持喷淋器	50
12.6 清洁空气过滤器	50
12.7 清洁配件	51
12.8 清洁排水段的通风管	51
13 灵感与帮助	52
13.1 电话请求帮助	52
13.2 查询设备数据	52
13.3 解决问题	52
13.3.1 蒸汽发生器加热器故障消息	53
13.3.2 燃气设备的故障消息	53
13.3.3 热空气加热器故障消息	54
13.3.4 湿度故障消息	54
13.3.5 CleanJet故障消息	54
13.3.6 Care故障消息	55
13.3.7 信息消息	55
13.3.8 通知中心	56
14 维护	57
14.1 更换空气过滤器	57
14.2 更换烹饪室门的密封件	57
15 运输	59
15.1 清空蒸汽发生器	59
15.2 运输设备	59

16 停机与报废 61

16.1 停机..... 61

16.2 报废..... 61

17 技术参数 62

17.1 使用电力的设备..... 62

17.2 使用燃气的设备..... 62

17.3 类型和型号名称..... 62

17.4 网络连接..... 62

17.5 符合性声明..... 62

17.5.1 使用电力的设备..... 62

17.5.2 使用燃气的设备..... 63

18 法规信息 64

关键词索引 65

1 引言

尊敬的顾客：

我们衷心祝贺您购买了全新的iCombi Classic。请在首次调试之前仔细阅读这本使用说明书。说明书可以确保您安全使用设备。请将说明书存放在设备操作人员能够随时拿到的地方。

使用iCombi Classic您可获得非常出色的烹饪结果。通过直观易懂的用户引导方式，您无需复杂的学习过程即可快速、简便地达到理想结果。

我们祝您使用iCombi Classic一切顺利。

您的

RATIONAL AG

1.1 产品责任

对于未经批准进行技术性更改或者因使用不当而造成的损失，RATIONAL莱欣诺概不负责。

1.2 目标群体

本文档面向大型商业厨房中的工作人员。

以下人员不允许使用、清洁或维护设备：

- 身体、感官或心理能力方面有缺陷的人员
- 经验和知识不足的人员
- 儿童

应照顾好在设备附近停留的儿童。儿童不允许用设备玩耍。

1.3 按规定使用设备

iCombi Classic的开发目的是用于烹制热食。

设备只允许用于商业用途，例如饭店厨房，医院、烘焙店或肉店的大型和商用厨房。本设备不允许在露天使用。设备不允许用于连续的工业食品批量生产。

任何其它使用方法均属于不按规定使用，且存在危险。RATIONAL AG对于不按规定使用而造成的任何后果概不负责。

2 一般安全提示

设备设计安全可靠，在按照规定正常使用的前提下不会发生任何危险。本说明书介绍了正确使用设备的方法。

- 只允许由RATIONAL莱欣诺®服务商安装设备。
- 只允许由RATIONAL莱欣诺®服务商维护设备。
- 您的设备必须由经授权的 RATIONAL 服务商至少每年维护一次，以确保完好的技术状态。
- 不得改动设备，不得改动由RATIONAL莱欣诺®服务商验收的安装状态。
- 不要取出底部排放口滤网。
- 如果设备发生一般损坏或电源线损坏，切勿使用。损坏的设备不安全，可能会导致人身伤害和火灾。
- 烹饪室门的玻璃损坏时，不得使用设备。联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商，请人更换烹饪室门的玻璃。
- 不得将任何物品放在设备上。
不得将高温容器或装有高温液体的容器放在设备上。
- 不得将易燃或可燃物放在设备附近。
- 只允许在+5° C到+40° C的环境温度中使用设备。
- 避免在设备附近使用热源，例如炸锅或煎扒炉。
- 设备运行期间确保设备附近的地面保持干燥，不易引起滑倒。
- 为了避免发生事故或设备受损，必须对操作人员进行定期培训和安全指导。
- 儿童以及身体、感知或精神方面有障碍的人员或经验不足和/或知识不足的人员不得使用设备。除非上述人员受到安全负责人员的监督，并已了解设备的危险。设备表面和配件可能会很烫，请在监督时注意这一点。即使在受到监督的情况下，儿童也不得执行清洁和用户维护工作。

使用之前的安全提示

- 确保设备的温度不低于+5° C。
- 确保风扇叶轮前面的导风板上下均已联锁。
- 确保烹饪室中没有残余的清洁片。
- 如果设备在长时间停用后重新使用，应至少用10升水冲洗手持喷淋器。
- 加热包装中的食物时，只能使用该包装的销售商规定的设置。

使用过程中的安全提示

- 防止烫伤和烧伤：
 - 使用过程中打开烹饪室门时应小心谨慎。会冒出烫热的蒸汽。
 - 从烹饪室中取出配件或物品时应穿戴个人防护装备。
 - 设备运行过程中只允许触碰操作面板和烹饪室门把手。设备外表面的温度可能超过60° C。
 - 将装有烹饪物的容器放在您能够清楚查看的装料层中。否则，烫热的烹饪物在从设备中取出时可能会泼洒出来。
- 防止火灾和爆炸：
 - 不要在设备中烹制易点燃的液体，例如葡萄酒等含酒精饮料。易点燃的液体可能会在蒸发时自燃。
 - 进行烧烤和煎烤时在烹饪物下方放一个容器收集油脂。
- 防止配件使用不当引起财物损失：
 - 只使用RATIONAL莱欣诺®原产配件。
- 如果烹饪室内的菜肴已加热至食用温度，不得在烹饪室中再装入冷菜。
- 必须在包装食物制造商规定的烹饪环境条件下将食物加热到食用温度。

使用运输车、搁架平台车或餐盘搁架平台车工作时防止受伤：

- 小心地将运输车、搁架平台车或餐盘搁架平台车推过门槛和不平坦的地面，防止它们翻倒。
- 拉紧运输车、搁架平台车或餐盘搁架平台车的停放制动器，防止它们在斜坡上滑行。
- 先将运输车固定在设备上，然后再将搁架平台车或餐盘搁架平台车推入设备或从设备中取出。
- 推动搁架平台车之前，应锁止搁架平台车的容器联锁装置，将装有烫热烹饪物的容器盖上盖子。否则，烫热的烹饪物可能会泼洒出来。

使用之后的安全提示

- 每次使用之后清洁设备。
- 为了防止烹饪室生锈，在较长时间不使用时以及夜间将烹饪室门打开一道缝。

- 较长时间停机时，应关闭现场的供水、供电和供气装置。
- 较长时间停机时以及运输设备之前，应清空蒸汽发生器。

2.1 关于可连接燃气的设备的安全须知

- 防止火灾：
 - 如果设备与烟囱连接，应定期请燃气安装工人清洁设备的排气管道。注意遵守所在国家特有的相关规定。
 - 不得将任何物品放在排气管上。
- 防止死亡事故：
 - 如果设备使用抽油烟机运行，应在运行期间始终开启抽油烟机。否则可燃气体可能会聚集。
- 闻到燃气味道时采取的行动：
 - 不要按下任何灯具开关和设备开关，不要将任何插头拔出插座，不要使用手机或电话。否则可能会形成火星，增加爆炸危险。
 - 打开门窗，通过外部新鲜空气为室内通风。不要启动抽油烟机和风扇来为室内通风。否则可能会形成火星，增加爆炸危险。
 - 关闭燃气管道的截止装置。
 - 离开所在建筑物，联系您的燃气供应商或消防队。

2.2 个人防护装备

- 使用设备工作时穿戴的服装必须能够防止发生工作事故，特别是由于高温、烫热液体或腐蚀性物质飞溅而导致的事故。
- 使用烫热物品和锋利部件时应佩戴防护手套保护自己。
- 使用保养用品进行清洁工作时应佩戴紧贴皮肤的防护眼镜和耐化学品的防护手套保护自己。

3 iCombi Classic



20-1/1型



20-2/1型

4 使用设备工作

4.1 首次调试

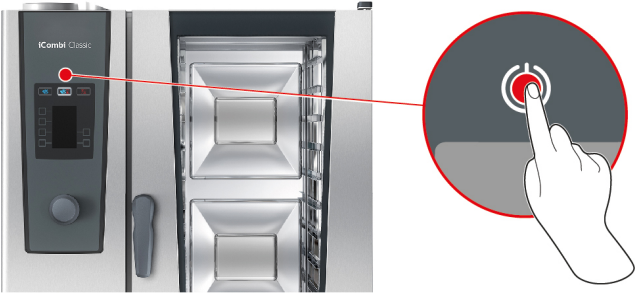
首次调试设备时，设备已由RATIONAL莱欣诺®服务商按规定安装好。设备已进行过自检验，因此已运行准备就绪。所有安装信息请参见供货随附的安装手册。

首次运行设备之前

1. 首次运行设备之前，先清洁设备和配件。

更多信息参见：保养 [► 48]

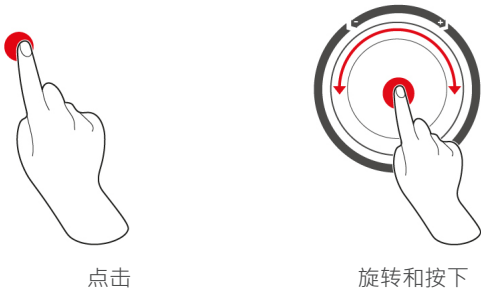
4.2 开启和关停设备



1. 要开启设备，请按下该按钮约 3 秒钟：⏻
➤ 设备启动。现在显示初始界面。
2. 要关闭设备，请按下并按住该按钮，直到显示屏上边缘完全显示状态栏：⏻
➤➤ 设备关停。

4.3 与设备互动

您可以只使用一个手势或通过中心调节轮操作设备。



1. 按下操作面板的按钮，选择需要的运行模式或功能。
2. 转动中心调节轮进行设置。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。

4.4 最大装料量

提示

装料量过多会导致设备损坏

如果超过最大装料量，设备可能会损坏。

1. 只允许按照这里规定的最大装料量为设备装料

类型	最大装料量[kg]	每个装料层的最大负荷
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 开关烹饪室门



打开烹饪室门

1. 向右旋转烹饪室门把手。
2. 如果设备装有安全门闭锁装置，应先踩下脚踏板，再将烹饪室门把手向右旋转至水平位置。
3. 缓慢打开烹饪室门。 **⚠️ 小心！ 烫伤危险！** 设备运行过程中，烫热的蒸汽可能会从烹饪室中成团涌出。
>> 风扇叶轮被停止。

关闭烹饪室门

1. 关闭烹饪室门，将把手向左旋转至垂直位置。

4.6 装料

⚠️ 警告

碎玻璃会引起受伤危险

任何时候都必须确保配件已完全送入设备中。否则在关闭烹饪室门时内层玻璃可能会破裂，并可能导致割伤。

提示

伸出的配件

任何时候都必须确保配件已完全送入设备中。否则在关闭烹饪室门时内室玻璃可能会破裂。

1. 打开烹饪室门。
 - > 风扇叶轮制动器启动，使叶轮停下来。
2. 将烹饪物装入设备。
3. 如果要烧烤或煎烤食物，应在烹饪物下方放一个容器收集流出来的油脂。
4. 关闭烹饪室门。注意确保烹饪室门完全关闭，烹饪室门把手处于垂直位置。**提示！** 如果设备无电压或断开电源不超过15分钟，烹饪过程将从中断处继续。

装料层高于1.60米



如果设备安装后，最上面的装料层高于地面1.60米，就必须将供货随附的警告标签粘贴在这个位置上。

4.7 插入中心温度探针

接下来几个段落介绍如何使用中心温度探针以及可从外部插入的2个中心温度探针。

 小心

烫热的中心温度探针

不佩戴防护手套碰触到烫热的中心温度探针时，存在烫伤危险。

- 1. 使用中心温度探针工作时应始终佩戴防护手套。

提示

中心温度探针挂在烹饪室外面

如果在使用中心温度探针后未将其插入专门的支架中，探针可能会损坏。

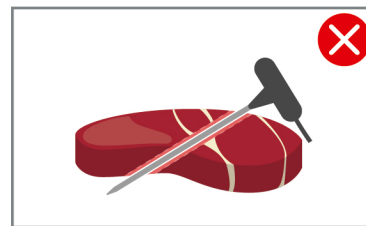
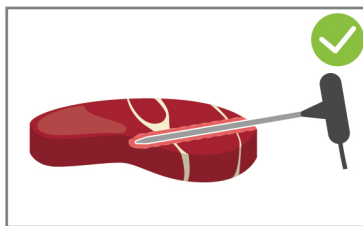
- 1. 使用中心温度探针后，应将其插入挂架上专门的支架中。



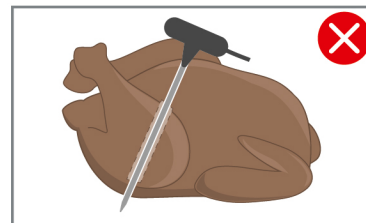
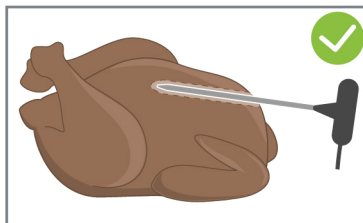
小建议

- 如果经常烹制很薄或液态的烹饪物，建议使用可选配件定位辅助装置。先将中心温度探针插入定位辅助装置，然后再插入烹饪物中。
- 如果中心温度探针的温度比设定的中心温度高，可以用手持喷淋器使中心温度探针冷却。

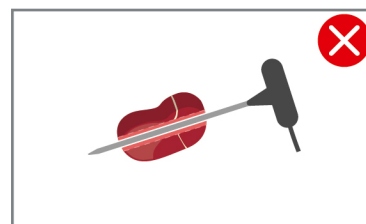
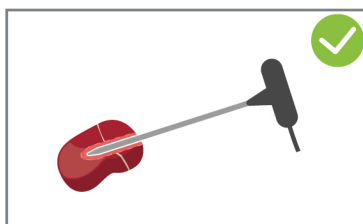
肉，例如牛排



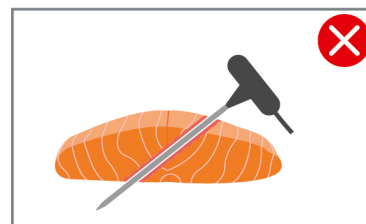
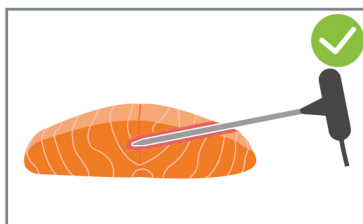
整鸡



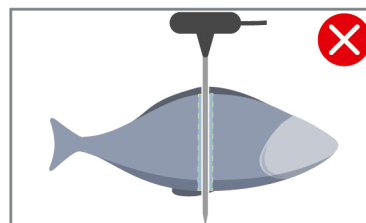
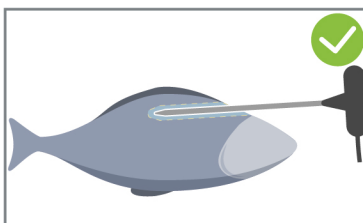
小块烹饪物，例如炖肉块



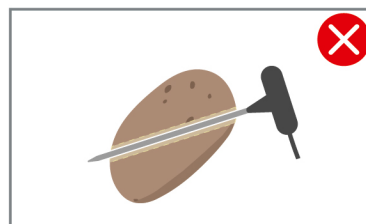
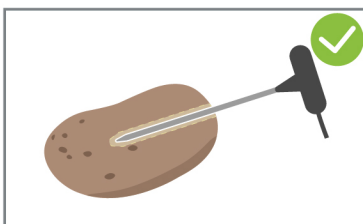
鱼排



整鱼



蔬菜，例如马铃薯



肉，例如牛排

1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

大肉块，例如大块煎烤肉

1. 将中心温度探针插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

整鸡

1. 将中心温度探针插入鸡胸肉的最厚部位，不要太靠近肋骨。
注意中心温度探针的尖端不应伸到鸡肚中。 不要将中心温度探针插入鸡腿中。

鱼排

1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

整鱼

1. 将中心温度探针插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。
- 注意中心温度探针的尖端不应伸到鱼肚中。

小块烹饪物，例如炖肉块

1. 将烹饪物插到中心温度探针上时，确保探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

汤、酱汁、甜品

1. 将中心温度探针放入GN容器中，确保中心温度探针完全浸没在液体中。
2. 搅拌液体时，确保将中心温度探针留在GN容器中。

蔬菜，例如马铃薯

1. 将中心温度探针插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

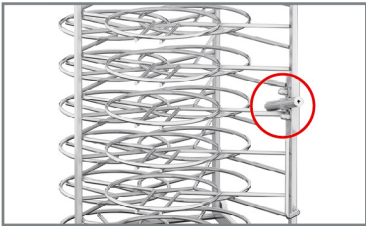
烘焙食品

1. 对于在烘焙过程中会发酵膨胀的食物，应将中心温度探针垂直插入烹饪物中心。
- 为此使用选购配件定位辅助装置。

大小不同的烹饪物

1. 先将中心温度探针插入一个小块烹饪物中。
2. 达到所需的中心温度后，将小块烹饪物从中心温度探针上取下，从烹饪室中取出。
3. 然后将中心温度探针插入大块烹饪物中，继续烹饪。

Finishing与餐盘搁架平台车



1. 将中心温度探针插入餐盘搁架平台车的白色陶瓷管中。

移除中心温度探针

1. 烹饪物达到需要的结果后，先将中心温度探针从烹饪物中拔出。
2. 清洁中心温度探针后，将其插入专门的支架，然后将烹饪物从烹饪室中取出。

4.8 集成式排油装置

如果设备装有可选装的集成式排油装置，滴下的油脂将在烹饪室中被收集并导入集油容器。

1	球阀把手	2	排油管
3	带卡口接头的排泄嘴	4	集油容器

1. 打开烹饪室门。
2. 取下排油管的塞子。
3. 将塞子放在烹饪室底部的排放口旁边。链条可确保塞子不会丢失。
4. 将集油槽放到烹饪室中，使集油槽的开口插到排油管上。
5. 在设备外部的排油管下方放置一个集油容器，例如集油罐。
6. 将集成式排油装置的排泄嘴插入集油容器。
7. 将排泄嘴的卡口接头插到排油管上。
8. 锁紧卡口接头。
9. 将球阀把手转动到水平位置。

>> 此时球阀已打开。现在即可将滴下的油脂收集在集油容器中。

更换集油容器



设备外表面、排油管 and 集油容器可能会非常热

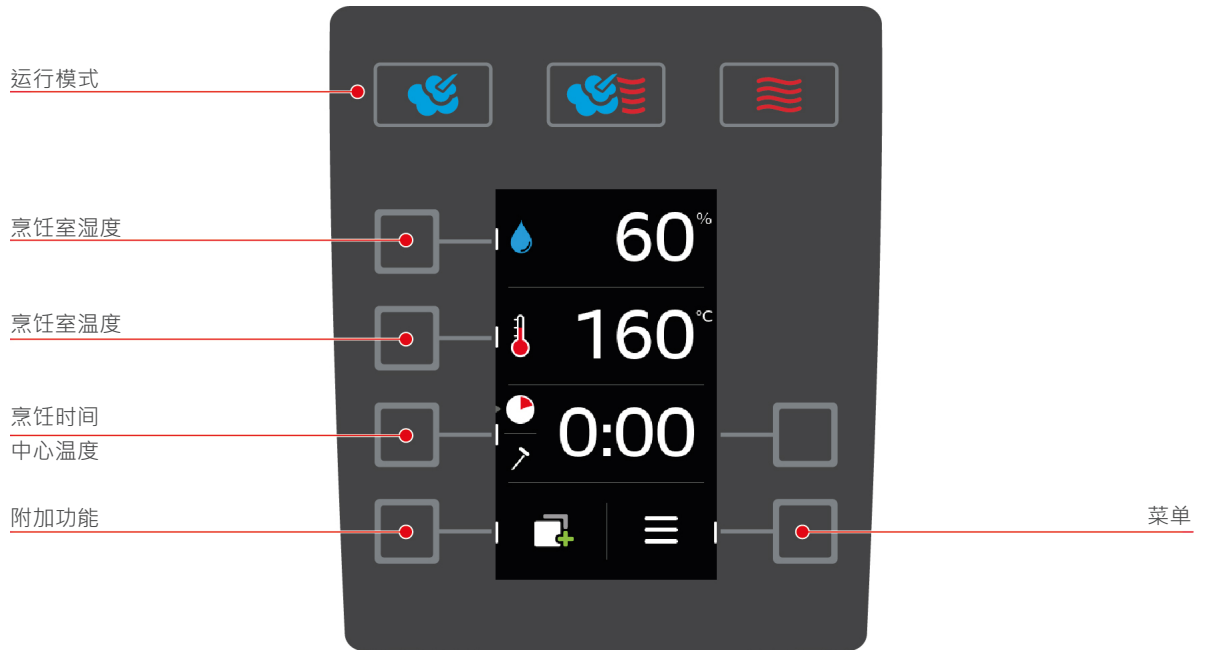
接触到烫热的功能部件可能会使您烫伤。更换集油容器时应穿戴个人防护装备。

1. 当集油容器已满时，将球阀把手转动到垂直位置。
 - > 此时球阀已关闭。
2. 松开卡口接头。
3. 更换集油容器。
4. 按规定适当处理油脂。**提示！** 必须依据适用法规处理集油容器中的油脂和其他液体物质。**禁止通过排水沟处理油脂。禁止将集油容器中收集的油脂用于烹饪菜肴或者食用。**

4.9

5 烹制菜肴

5.1 调用运行模式



- 可使用以下运行模式：
 - 蒸汽 [► 19]
 - 蒸汽和热空气组合 [► 20]
 - 热空气 [► 21]
- 可使用以下烹饪参数 [► 16]：
 - 烹饪室湿度
 - 烹饪室温度
 - 烹饪时间
 - 中心温度
- 可使用以下附加功能 [► 17]：
 - 加热
 - 冷却功能
 - 气流速度
 - Delta-T烹饪

5.2 烹饪参数



烹饪室湿度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的湿度。

- 在**蒸汽**模式中，烹饪室湿度为100%，且不能更改。
- 在**蒸汽与热空气组合**模式中可通过蒸汽发生器额外增加烹饪物中的湿度。如果湿度超过了设定的烹饪室湿度，就会为烹饪室除湿。
- 在**热空气**模式中，湿度不是来自蒸汽发生器，而是从烹饪物中散失出来。如果湿度超过了设定的烹饪室湿度，就会为烹饪室除湿。

按如下方法设置烹饪室湿度：

1. 按下按键：💧
2. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室湿度。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。



烹饪室温度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的温度。

- 如果加热元件正在运行，还未达到设定的烹饪室温度，就会显示以下符号：
- 如果达到了烹饪室温度，就会显示以下符号：

按如下方法设置烹饪室温度：

1. 按下按键：
 2. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室温度。
 3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 如果实际温度高于设定的烹饪室温度， 将开始闪烁。
 4. 按下按键：
 5. 按下按键：
 - > 系统会要求您打开烹饪室门。
 - > **警告！ 受伤危险！** 打开烹饪室门时，风扇叶轮并不制动。 不要将手伸入转动的风扇叶轮中。 风扇叶轮的速度加快。 烹饪室温度下降。 显示屏上显示烹饪室温度。
 6. 达到所需烹饪室温度后，按下该按钮：
- >> 冷却功能停止运行。

按如下方法调用当前的烹饪室湿度和烹饪室温度：

1. 按下按键并保持：
- > 10秒后显示当前的烹饪室温度。
2. 松开按键，返回到设定的参数值。



烹饪时间

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物达到需要的烹饪结果所经过的时间。另一种方法是让设备使用您设定的设置连续运行。为此可以启用连续运行模式。

按如下方法设置烹饪时间：

1. 按下按键：
2. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
 - > 如果将烹饪时间设为10:00，就会显示符号： 连续运行模式已开启。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。

如果设置了烹饪时间，那么烹饪参数**中心温度**就不可用。

5.3

附加功能



加热

通过这个附加功能可以使烹饪室预热，形成一个热量缓冲。

按如下方法设置设备加热应达到的温度。

1. 按下按键：
 2. 按下按键：
 3. 转动中心调节轮，设置需要的温度。
 4. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 设备开始加热。
 5. 要中止加热，请按下该按钮：
 6. 要显示当前烹饪室温度，请按下并按住该按钮：
- >> 设备加热完毕后会要求您装料。



气流速度

通过这个附加功能可以调节风扇叶轮的速度。等级越高，气流速度就越高。对于较小的敏感烹饪物应选择较低等级。

按如下方法设置气流速度：

1. 按下按键: 
2. 按下按键: 
3. 转动中心调节轮, 设置需要的气流速度。
4. 按下中心调节轮, 确认您的设置。



温度差烹饪

提示

请注意, 以设定的烹饪时间进行温度差烹饪时, 中心温度探针也必须放在食物中。

使用这个附加功能时, 烹饪室温度和中心温度之间的温差保持不变。烹饪室的温度缓慢上升, 同时与中心温度之间的温差保持不变, 使烹饪物缓慢、温和地变熟。这可以使烹饪损失减少到最小。温差可以在20° C和60° C之间选择。烹饪室的温度和中心温度之间的温差越小, 烹饪物就能够越缓慢、越温和地变熟。烹饪室的温度和中心温度之间的温差越大, 烹饪物就熟得越快

既可以设置目标温度, 也可以设置需要的烹饪时间。如果设置了目标中心温度, 就会通过设定的温度差自动调节烹饪室温度, 直至达到设定的中心温度。如果设置了烹饪时间, 就会通过设定的温度差自动调节烹饪室温度, 直到设定的烹饪时间结束。

按如下方法设置Delta-T烹饪:

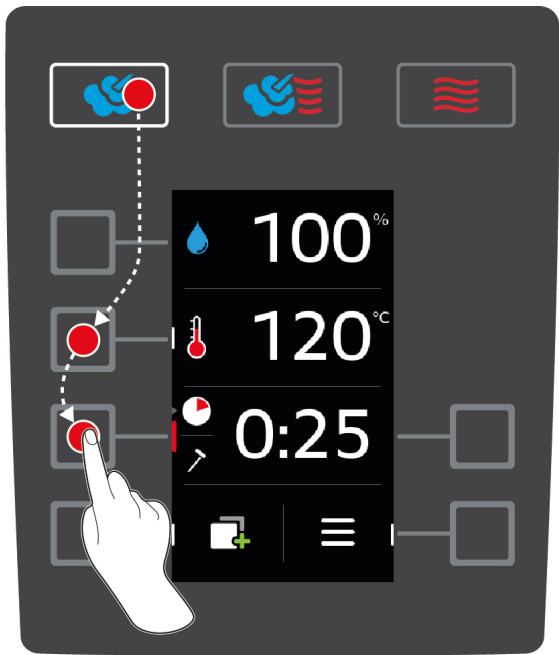
1. 按下按键: 
 2. 按下按键: 
 - > 您会自动返回到烹饪参数。 **烹饪时间**烹饪参数会被**温度差烹饪**功能取代。 此时显示当前烹饪室温度和温度差温度。
 3. 按下按键: 
 4. 转动中心调节轮, 设置需要的温差。
 5. 按下中心调节轮, 确认您的设置。
 - > 选项会自动跳转到烹饪参数**中心温度**。
 6. 转动中心调节轮, 设置需要的中心温度。
 7. 按下中心调节轮, 确认您的设置。
- >> 现在显示与您的设置相符的烹饪参数。

5.4 蒸汽

5.4.1 烹饪室空气环境与温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
湿润	■ 蒸 ■ 煨 ■ 焯水 ■ 煮熟 ■ 润胀 ■ 真空低温烹饪 ■ 解冻 ■ 装罐保存	100%	30 - 130 ° C

5.4.2 以蒸汽方法烹饪食物



1. 按下按键：
2. 按下按键：
3. 通常情况下，图标 表示沸腾温度。
4. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室温度。
5. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数烹饪时间
6. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
7. 按下中心调节轮，确认您的设置。
8. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
9. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
10. 按下中心调节轮，确认您的设置。
11. 将食材装入设备。
 - > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。
12. 现在进行烹饪。烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

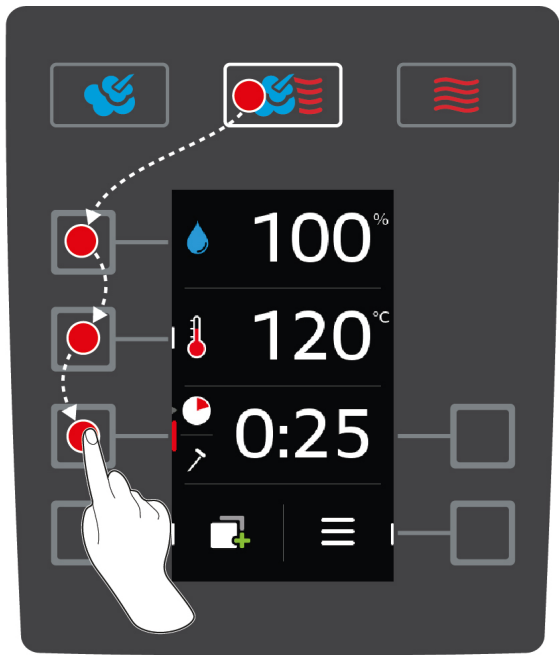
5.5 蒸汽和热空气组合

5.5.1 烹饪室空气环境与温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
潮湿、高温	■ 烘焙 ■ 煎炒	0 - 100%	30 - 300° C

如果烹饪室温度达到260° C以上超过30分钟，并且您在此期间没有使用设备工作，温度就会自动降到260° C。如果您在这30分钟内操作了设备，例如打开烹饪室门，260° C以上的烹饪室温度就会再保持30分钟。

5.5.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物



1. 按下按键： 
2. 按下按键： 
3. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室湿度。
4. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪室温度** .
5. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室温度。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** .
7. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
8. 按下中心调节轮，确认您的设置。
9. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键： 
- 10 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
- .
- 11 按下中心调节轮，确认您的设置。
- .
- > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。
- 12 将食材装入设备。
- .
- > 现在进行烹饪。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

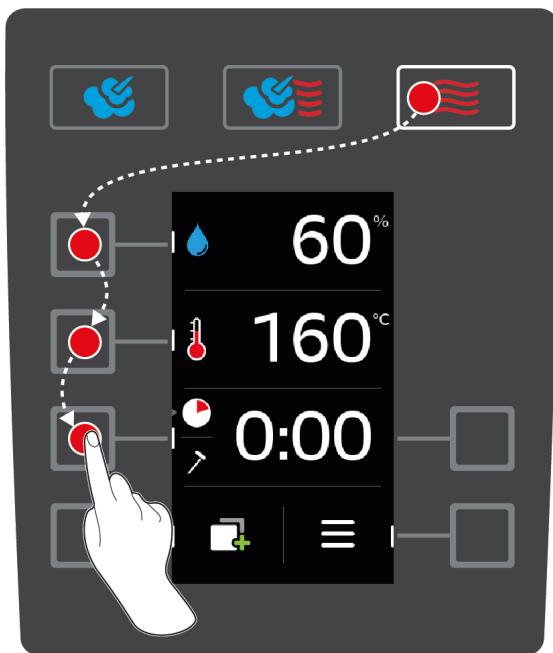
5.6 热空气

5.6.1 烹饪室空气环境与温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
烫	■ 烘焙 ■ 煎烤 ■ 烧烤 ■ 油炸 ■ 焗烤 ■ 浇汁上色	0 - 100%	30 - 300° C

如果烹饪室温度达到260° C以上超过30分钟，并且您在此期间没有使用设备工作，温度就会自动降到260° C。如果您在这30分钟内操作了设备，例如打开烹饪室门，260° C以上的烹饪室温度就会再保持30分钟。

5.6.2 已热空气方法烹饪食物



1. 按下按键： 
2. 按下按键： 
3. 转动中心调节轮，设置最大的烹饪室湿度。
4. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪室温度** .
5. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** .
6. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
7. 按下中心调节轮，确认您的设置。
8. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键： 
9. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
10. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 - > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。
11. 将食材装入设备。
 - > 现在进行烹饪。烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

6 真空低温烹饪

进行真空低温烹饪时，烹饪物被准备好，经过调味、腌渍或轻煎，装在一个专用口袋里抽成真空后烹饪。通过这样温和的烹饪方法，烹饪物能够很好地保留原味以及自然的颜色、宝贵的维生素和营养，减少烹饪损失。烹饪之后必须将烹饪物冷却。供餐之前，再次将烹饪物放在塑料袋里加热，然后从塑料袋中取出，根据具体菜肴的需要完成制作。

真空低温烹饪特别适合以下应用领域：

- 烹饪与冷藏

在一间烹饪厨房集中制作所有菜肴，然后将这些菜肴分送到卫星厨房。这样可以避免过度烹饪、增加成本，因为您只制作确实需要的菜肴。

- 客房服务

预先制作好菜肴或单个组成部分，将其冷却，然后在客人点餐后完成单份菜肴的制造。这样，即使是未经培训的厨房工作人员也可以为客人提供24小时高品质餐饮服务。

- 特定饮食和温和饮食

以温和的方法制作健康的菜肴，保留食物本身的味道和香味。添加香味剂可以使未加盐的菜肴具有自然的味道。

关于真空低温烹饪路径的详细信息请参阅 [真空低温烹饪](#)。



小建议

作为配件可选购的Sous-vide中心温度探针可确保在真空低温烹饪中达到需要的中心温度。经过扩展的HACCP文档可自动记录中心温度，确保符合食品卫生一般原则。

关于Sous-vide中心温度探针安装和使用的更多详细信息请参见USB中心温度探针使用说明书，该说明可从我们的网站下载。

7 Finishing

使用Finishing功能可以将菜肴的制作与供餐分开，从而为烹饪工作中的很多重要事情提供更多空间：工作规划、菜单设计或摆盘创意。这种方法可将保温造成的质量下降减小到最低程度，确保理想的菜肴品质。

- 您只需完成当前需要的菜肴，由此可轻松应对客人数量的变化。
- 减少菜肴制作和供餐时间，避免摆盘时紧张慌乱。
- 更有效地分配时间，为客人供餐时的路程更短，减少人力成本。
- 可同时举行多个活动，提高设备利用率，且不会额外增加成本。

无论是餐馆、酒店还是集体餐饮服务企业，通过Finishing可以制作最高品质、多种多样的菜肴：

- 在餐馆使用Finishing
菜肴在确实需要的时候通过Finishing完成制作。
- 在酒店使用Finishing
餐盘Finishing特别适合供餐时需要同时提供多盘菜肴的情况，例如会议、婚礼或其他餐饮服务。
- 在集体餐饮服务企业使用Finishing
容器Finishing特别适合供餐时需要提供大量不同菜肴的情况。

您可以手动 [► 23]或者借助预设程序 [► 25]以 Finishing 方式烹制菜肴。

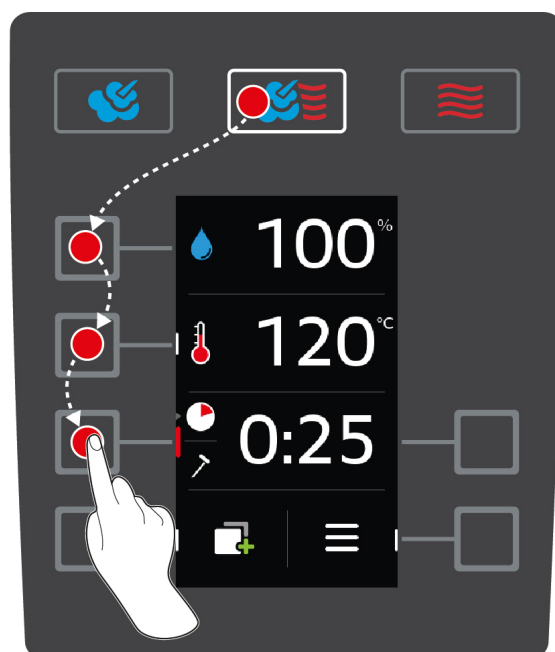
7.1 烹饪室空气环境与温度

烹饪室空气环境	烹饪室湿度	烹饪室温度
潮湿、高温	0 - 100%	沸腾温度 - 140° C

温度范围介于沸腾温度与140° C之间时最适合完成菜肴的最后制作。烹饪物不会变干，湿气不会凝结在餐盘上。

7.2 烹饪物完成制作

您还可以借助预设程序以 Finishing 方式烹制食物。更多信息参见： 预设程序 [► 25]



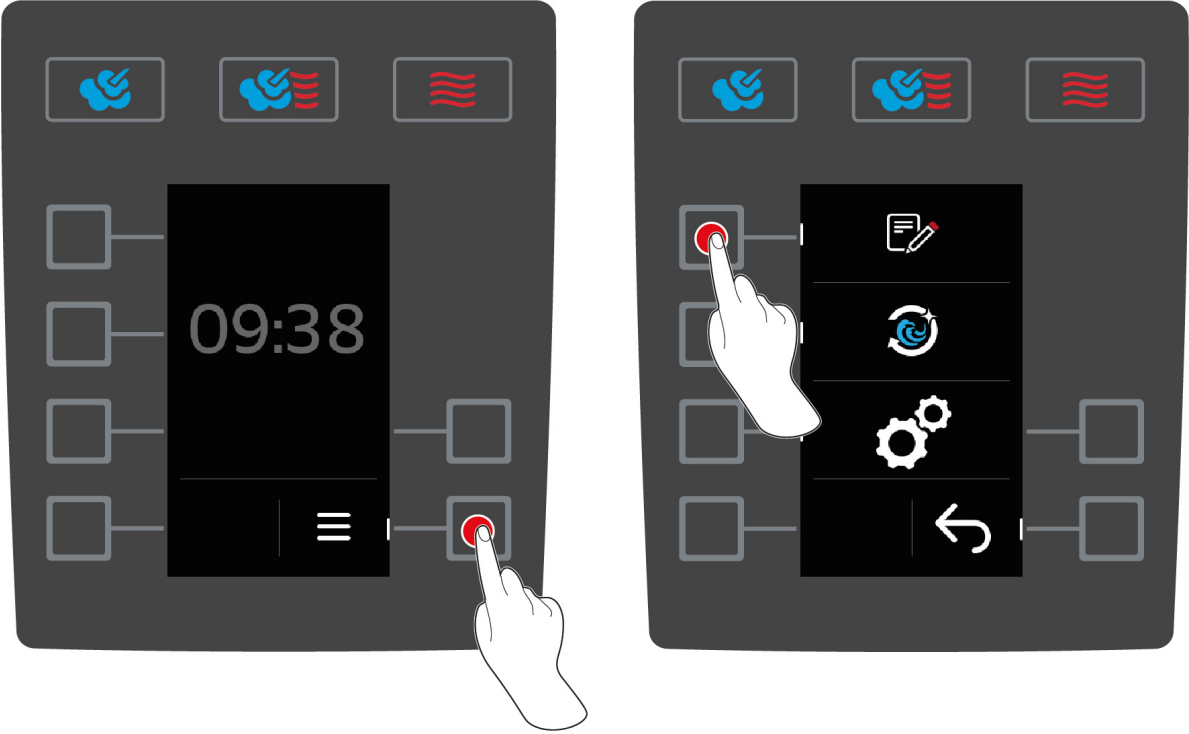
1. 按下按键：
2. 按下按键：
3. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室湿度。
4. 按下中心调节轮，确认您的设置。
 > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪室温度** 。
5. 转动中心调节轮，将烹饪室温度设置为介于沸腾温度与140° C之间。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。

- > 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** .
- 7. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
- 8. 按下中心调节轮，确认您的设置。
- 9. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：  将中心温度探针插入餐盘搁架平台车的白色陶瓷管中。
- 10 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
.
- 11 按下中心调节轮，确认您的设置。
.
- > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。
- 12 将食材装入设备。
.
- > 现在重新加热烹饪物。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

8 编程模式

在编程模式中可以创建和保存自己的烹饪程序。设备可以储存100个程序。每一个程序最多可以包含12个烹饪步骤。这对于您来说意味着最简便的操作、无需控制、无需监管。这样可以节省您的时间、原料和能源，并确保随时提供出色的标准化菜肴质量。

8.1 启动编程模式



- 1. 按下初始界面中的按键：☰
- 2. 按下按键：📝✎
- >> 现在显示编程模式的程序列表。

8.2 预设的程序

可使用以下预设程序：

程序	步骤	设置
设定中心温度的容器回温	第1步	- 运行模式：蒸汽和热风组合 - 预热：140° C
	第2步	- 烹饪室温度：140° C - 烹饪室湿度：60% - 风扇等级：4 - 中心温度：68° C
	第3步	- 运行模式：热风 - 烹饪室温度：140° C - 烹饪室湿度：60% - 风扇等级：4 - 烹饪时间：24分钟
设定时间的容器回温	第1步	- 运行模式：蒸汽和热风组合 - 预热：140° C
	第2步	- 烹饪室温度：140° C - 烹饪室湿度：60% - 风扇等级：4

程序	步骤	设置
	第3步	- 中心温度：72° C - 运行模式：热风 - 烹饪室温度：140° C - 烹饪室湿度：60% - 风扇等级：4 - 烹饪时间：1分钟
	第1步	- 运行模式：蒸汽和热风组合 - 预热：130° C
餐盘回温	第2步	- 烹饪室温度：130° C - 烹饪室湿度：80% - 风扇等级：4 - 烹饪时间：8分钟

关于Finishing回温主题的更多信息参见这里 [▶ 23]。

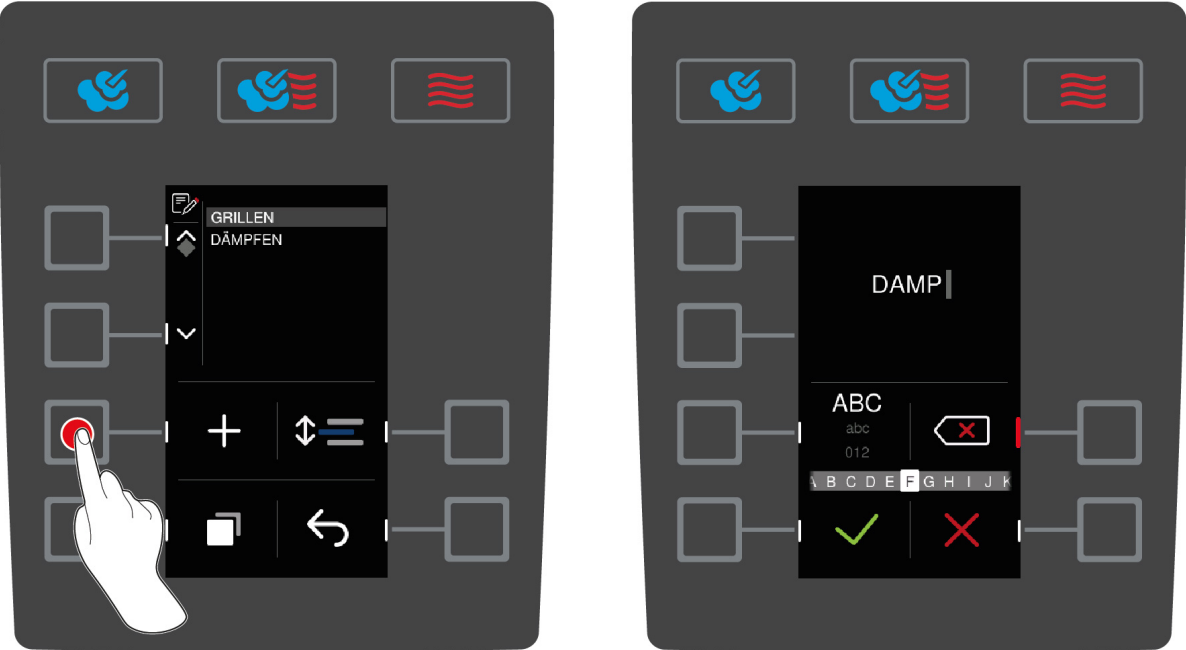
8.3 创建新程序

提示

扩展程序功能

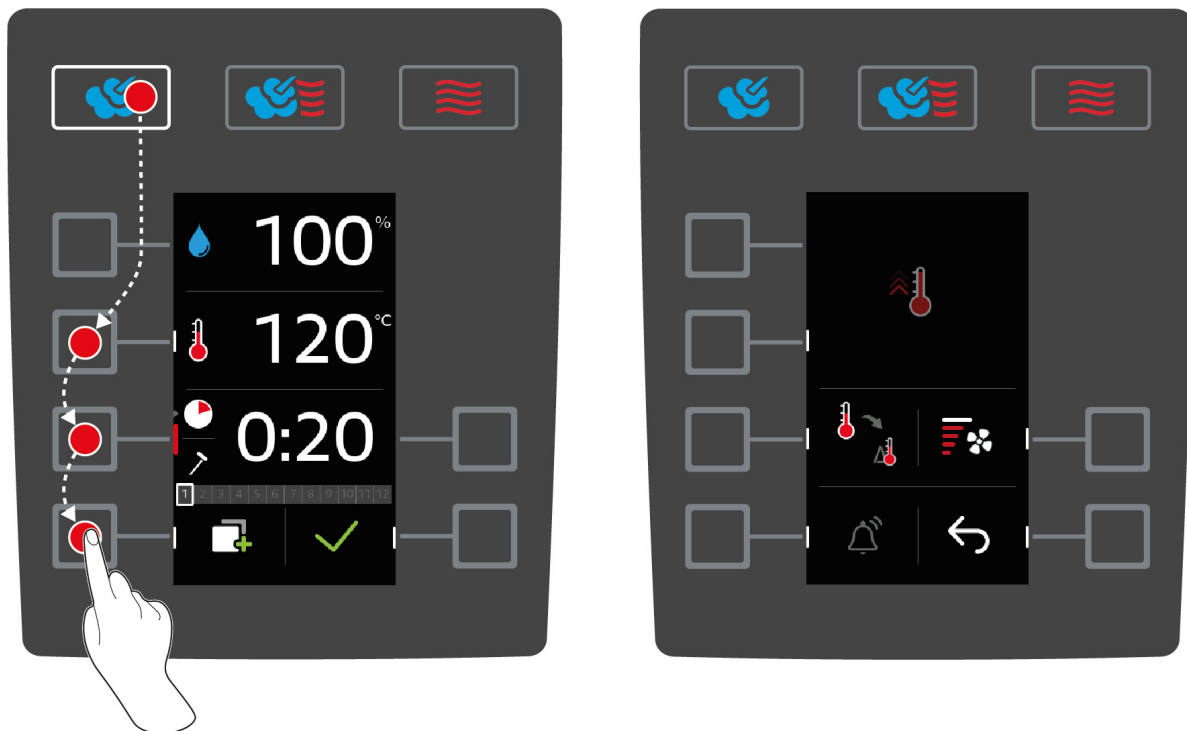
如果您使用程序列表中已经存在的一个名称保存新创建的程序，在保存这个新程序时会进行自动索引。

如果通过U盘或ConnectedCooking上传到设备上的程序的名称在程序列表中已经存在，那么设备上已经存在的程序会被覆盖。



- 1. 按下初始界面中的按键：☰
- 2. 按下按键：📝
- 3. 按下按键：+
- 4. 通过中心调节轮输入程序名称。 可以使用大写、小写字母和数字。 要在不同的选项间来回切换，按下按键：ABC
- 5. 要更改输入内容，按下按键：⬅️❌
- 6. 程序名称输入结束后，按下按键确认：✅
 - 运行模式按钮开始闪烁。
- 7. 选择需要的运行模式。

> 运行模式按钮开始闪烁。



编制烹饪步骤

根据所选的烹饪步骤，可以设置不同的烹饪参数 [► 16]。此外还可以选择不同的附加功能 [► 17]。

1. 按下要设置的烹饪参数的按钮。
2. 转动中心调节轮进行设置。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 要确认操作，按下按钮：✓

> 烹饪步骤被保存、显示。现在最多还可以添加11个烹饪步骤。

手动预热

您可以在程序中创建一个设备预热的步骤。这样可以在装料之前在烹饪室中形成一个缓冲，这有助于特别快地达到需要的烹饪室温度，即使在烹饪冷冻食品时也是如此。

1. 按下按键：□+
2. 按下按键：🔥
3. 按下按键：↩
4. 按下按键：🔥
5. 转动中心调节轮，设置需要的温度。
6. 要确认操作，按下按钮：✓
- > 手动预热被创建为程序的第一步。
7. 要编制下一个步骤，按下按键：■⊞
- > 运行模式按钮开始闪烁。
8. 选择需要的运行模式，继续编制烹饪步骤。



添加下一个烹饪步骤

1. 按下按键：
 > 运行模式按钮开始闪烁。
2. 选择需要的运行模式，继续编制烹饪步骤。

编辑烹饪步骤

1. 要编辑烹饪步骤时，按下按键：
2. 选择需要的运行模式，编辑烹饪步骤。

删除烹饪步骤

1. 要删除烹饪步骤时，按下按键：
- >> 烹饪步骤被删除。

保存程序

1. 要保存程序，按下按键：
- >> 程序显示在程序列表的最下方位置。 现在可以启动这个程序 [▶ 28]。

8.4 启动程序

1. 按下按键：
 2. 按下按键：
 3. 转动中心调节轮，选择需要的程序。
 4. 按下中心调节轮，确认选择。
- >> 程序启动，实施第一个烹饪步骤。

8.5 编辑程序

1. 按下按键：
2. 按下按键：
3. 转动中心调节轮，选择需要的程序。
4. 按下按键：
5. 按下按键：
6. 要将烹饪路径重命名，在更改名称后按下按钮确认：

> 可使用以下编辑方法：

- 添加烹饪步骤 
- 删除烹饪步骤 
- 编辑烹饪参数 

添加烹饪步骤

1. 按下按键： 
 - > 运行模式按钮开始闪烁。
2. 选择运行模式、烹饪参数和附加功能。更多信息参见： 创建新程序 [► 26]
3. 要保存烹饪步骤时，按下按键： 
4. 如果要保存烹饪路径，按下按键： 

删除烹饪步骤

1. 转动中心调节轮，选择需要的烹饪步骤。
2. 按下按键： 
 - > 烹饪步骤被删除。
3. 要保存烹饪步骤时，按下按键： 
4. 如果要保存烹饪路径，按下按键： 

编辑烹饪参数

1. 转动中心调节轮，选择需要的烹饪步骤。
2. 按下按键： 
 - > 现在显示烹饪步骤的烹饪参数。
3. 选择要进行编辑的运行模式、烹饪参数和附加功能。更多信息参见： 创建新程序 [► 26]
4. 要保存烹饪步骤时，按下按键： 
5. 如果要保存烹饪路径，按下按键： 

8.6 删除程序

1. 按下按键： 
 2. 按下按键： 
 3. 转动中心调节轮，选择需要的程序。
 4. 按下并按住该按钮，直到屏幕上完全显示状态栏： 
- >> 程序被删除。

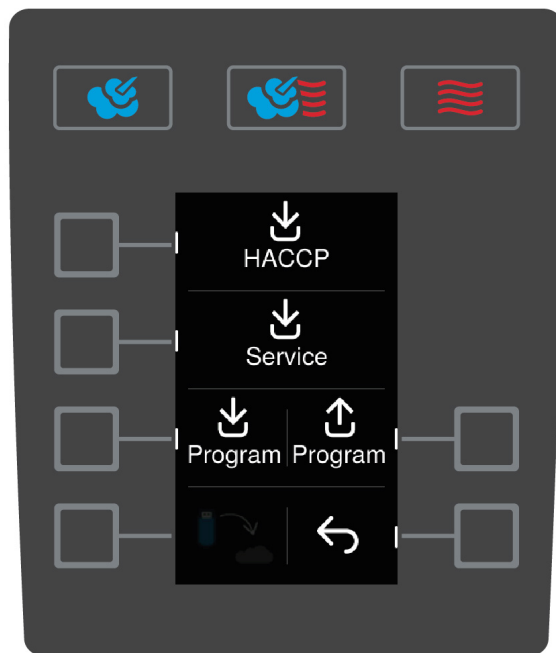
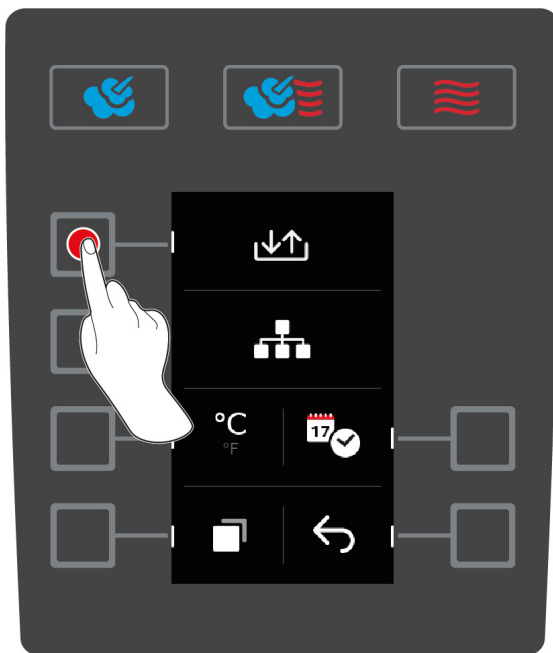
8.7 程序列表排序

您可以将程序列表排序，使最常用的程序显示在最上方位置：

- ✓ 您已创建程序。
1. 转动中心调节轮，选择需要的程序。
 2. 按下按键： 
 3. 一直转动中心调节轮，直至程序显示在需要的位置上。
 4. 按下中心调节轮，确认您的设置。

8.8 上传和下载程序

您可以将在一台设备上创建的程序下载，并传递到另一台iCombi Classic上。



✓ 您将优盘与设备连接。

1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键：

下载程序

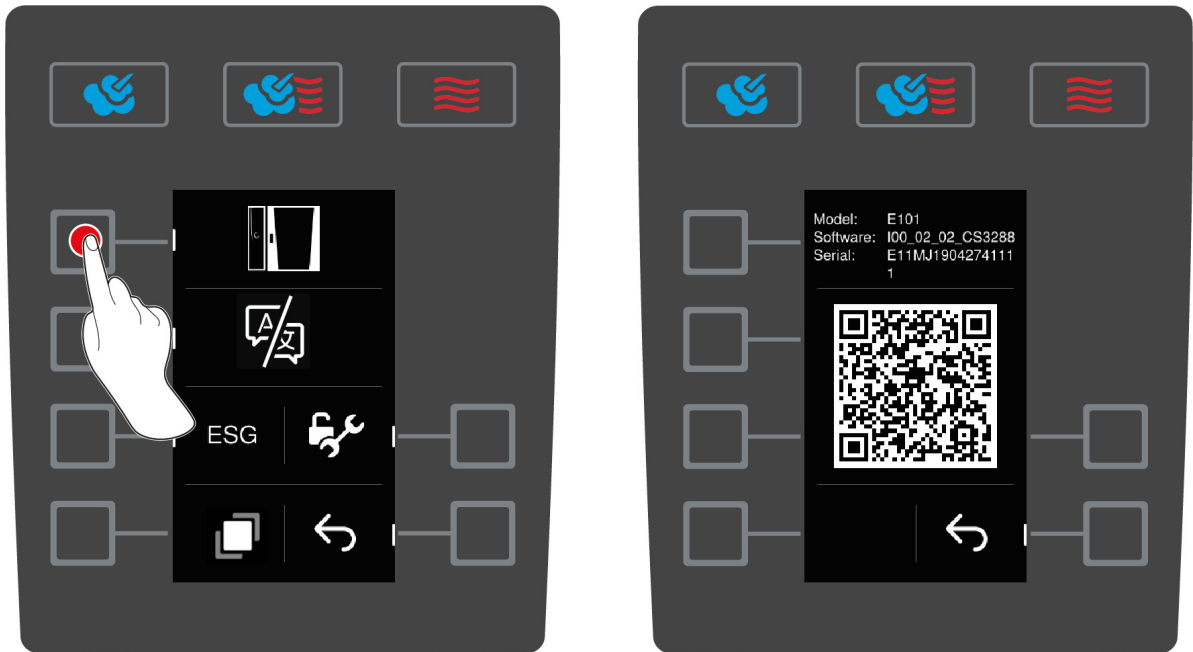
1. 按下按键：
 - > 您可以选择要下载一个还是所有程序。
2. 转动中心调节轮，选择需要的程序。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 要调换已选项和未选项，按下按键：
5. 要开始下载，按下按键：
 - > 程序被下载。

上传程序

1. 按下按键：
 - > 现在显示可供选择的程序。
2. 转动中心调节轮，选择需要的程序。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 要调换已选项和未选项，按下按键：
5. 要开始上传，按下按键：
 - > 程序将被上传。

9 设置

9.1 调用设置



1. 按下初始界面中的按钮：☰

2. 按下按钮：⚙️

您可以更改以下设置：

- 设置温度单位 [▶ 31]
- 设置日期和时间 [▶ 32]

1. 要调用其他设置，按下按钮：📄

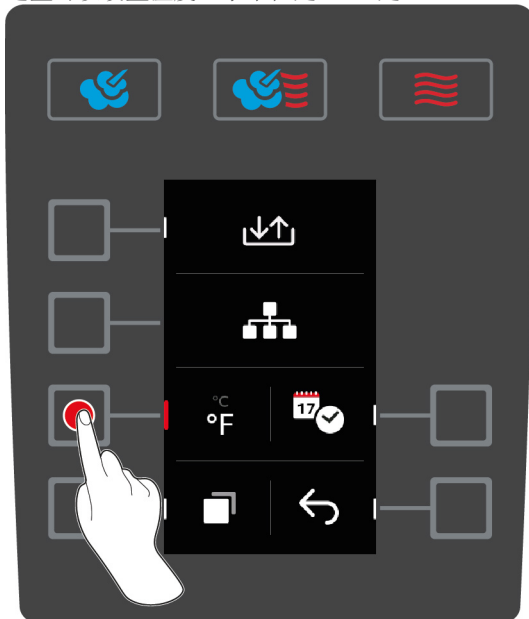
您可以更改以下设置：

- 转换键盘 [▶ 33]

1. 要返回到初始界面，按下按钮：↩️

9.2 设置温度单位

这里可以设置温度显示单位是° C还是° F。

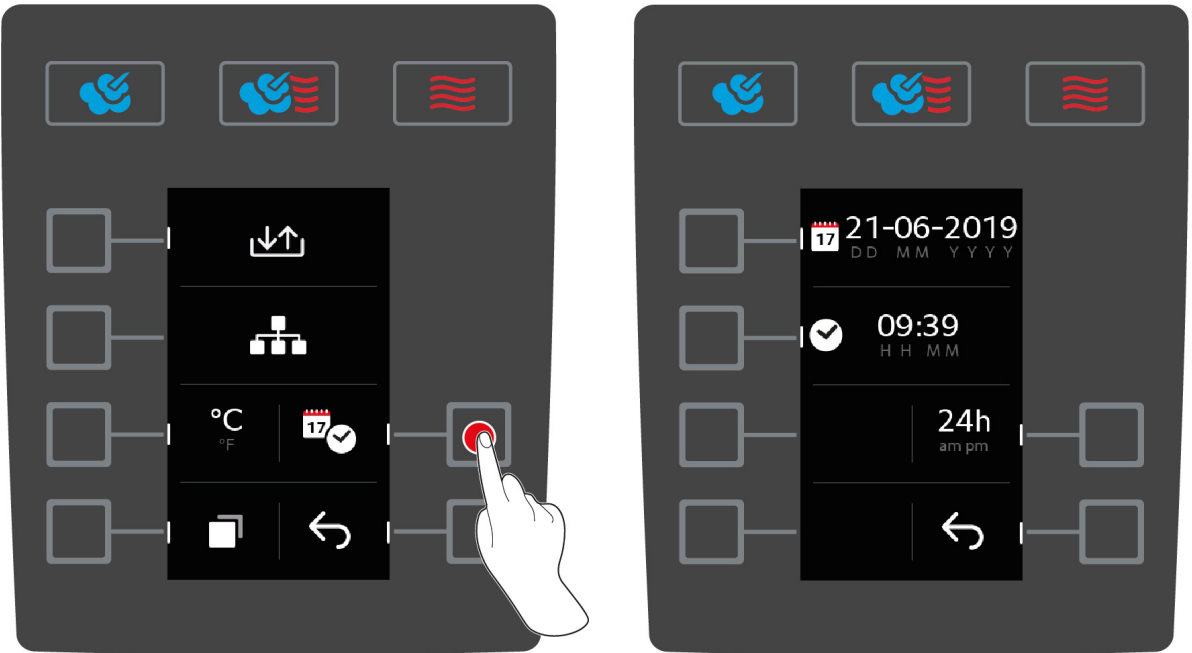


1. 按下初始界面中的按键：☰
2. 按下按键：⚙️
3. 按下按键，选择温度单位° C或者° F。

9.3 设置日期和时间

您可以更改以下设置：

- 日期格式DDMMYYYY
- 时间格式HH:MM
- 12小时或者24小时的实时格式



1. 按下初始界面中的按键：☰
2. 按下按键：⚙️
3. 按下按键：📅

更改日期

1. 按下按键：📅
 - > DD值开始闪烁。
2. 转动中心调节轮，选择需要的“日”。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 重复这个步骤，更改“月”和“年”。

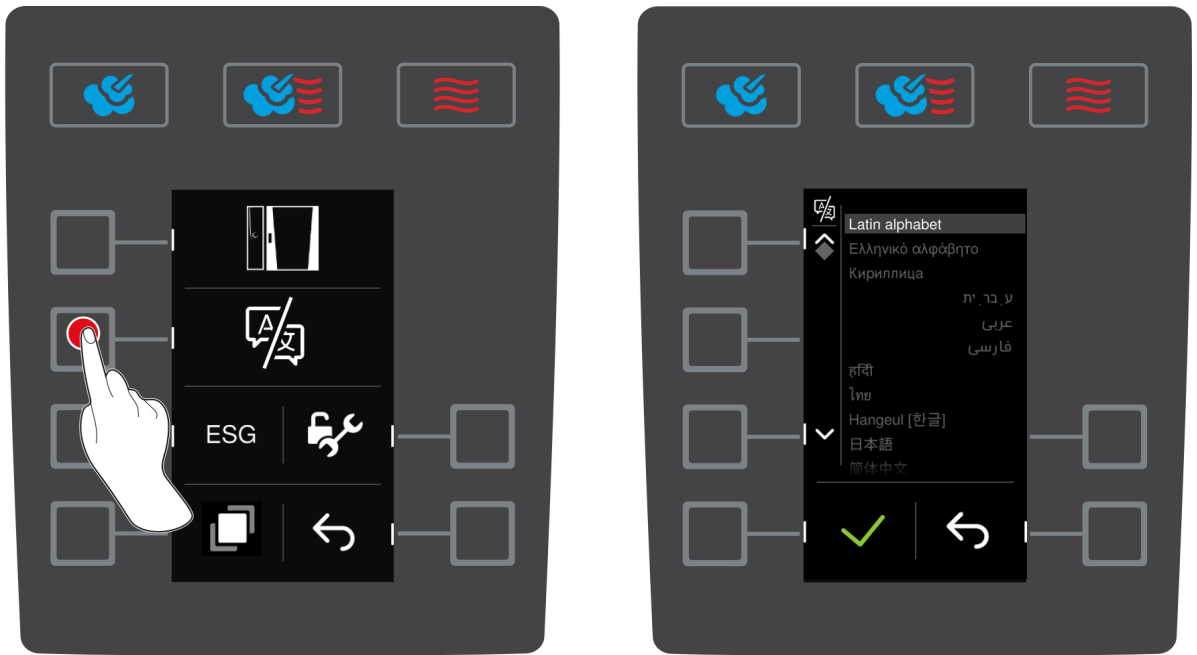
更改时间

1. 按下按键：✅
 - > HH值开始闪烁。
2. 转动中心调节轮，选择需要的“小时”。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 重复这个步骤，设置“分”。

更改实时格式

1. 按下按键：24小时
 - > 显示方法改为12小时格式。

9.4 转换键盘



在创建程序时，您可以在这里设置应选择哪个字符集。

1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键：
4. 按下按键：
- > 现在显示可用字符集的列表。
5. 转动中心调节轮，选择需要的字符集。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。

9.5 蜂鸣器设置与蜂鸣器音量

按照下述方法操作，更改蜂鸣器的声音设置：

1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键： 两次。
4. 按下按键：
5. 转动中心调节轮，选择需要的声音设置。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。

设置蜂鸣器音量

1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键： 两次。
4. 按下按键：
5. 转动选择开关，设置需要的音量。
6. 要确认操作，按下按钮： 再次。

9.6 冲洗手持喷淋器

您可以在显示屏上显示提醒信息，以便定期清洗手持喷淋器。清洗手持喷淋器可以防止软管和喷淋器中的水滋生病菌。

1. 按下初始界面中的按键：

2. 按下按键: 
3. 按下按键:  两次。
4. 按下按键: ，启用关于冲洗手持喷淋器的提醒信息。
5. 按下按键: ，停用关于冲洗手持喷淋器的提醒信息。

启用提醒信息后，每72个小时您就会被要求将手持喷淋器冲洗90秒。此外，冲洗提醒信息还会与时间和日期戳一起记录在HACCP日志中。

小建议：按下按键:  在30秒后，可关闭这条信息。

10 厨房管理

10.1 卫生管理

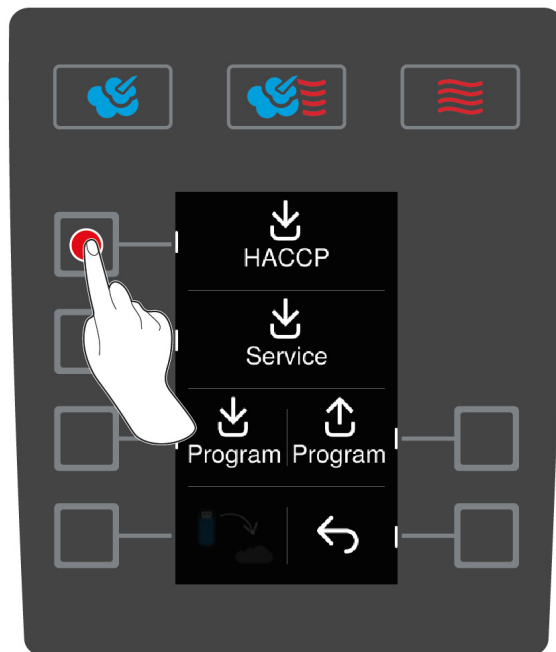
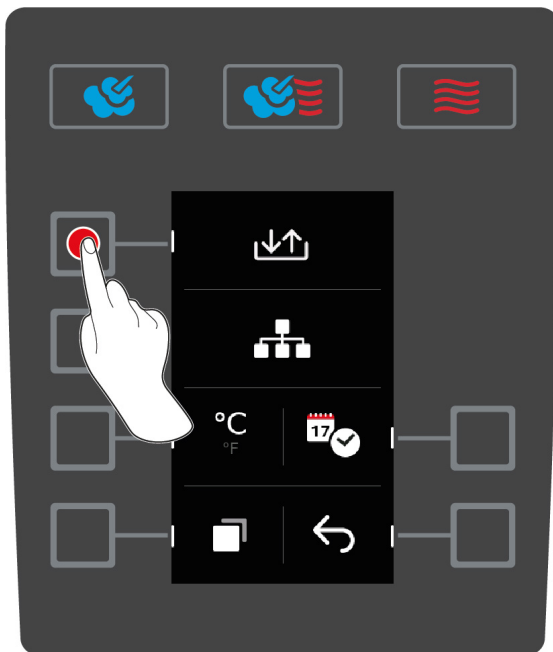
10.1.1 所记录的HACCP数据

每个批次记录以下HACCP数据：

- 批次号
- 设备类型
- 序列号
- 软件和帮助版本
- 日期和时间
- 清洁程序
- 用手持喷淋器冲洗
- 烹饪室温度
- 额定中心温度
- 测得的中心温度
- 时间（hh:mm:ss）
- 温度单位
- 能源优化设备接口
- 开/关烹饪室门
- 转换运行模式
- 自动清洁

10.1.2 下载HACCP数据

HACCP 数据在设备上保存 28 天。在此期间可以下载数据。



✓ 您将优盘与设备连接。

1. 按下初始界面中的按键： 
2. 按下按键： 
3. 按下按键： 
4. 按下按键： HACCP

>> HACCP数据作为txt文件下载。您可以在文本编辑程序或表格计算程序中打开该文件。

10.2 将设备接入网络

一般情况下：

iCombiClassic可以连入网络。 这样就可以使用以下功能：

- 可以在ConnectedCooking中监控烹饪系统的状态和烹饪过程。
- iCombiClassic的服务消息会加载到ConnectedCooking中。
- 可以将iCombiClassic中的程序加载到ConnectedCooking中，并在此处更改和保存。
- 在ConnectedCooking中创建的程序可以加载到iCombiClassic中并保存。

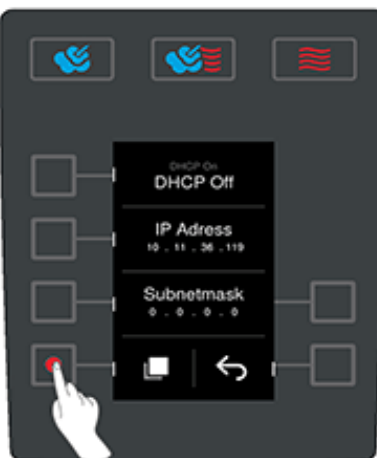
可用的选装配置：

信息： 必须使用可选的以太网接口（局域网）或者可选的WiFi和以太网接口（局域网或无线局域网）才能连入网络。 这两种配置必须在配置设备时选择并订购。

iCombi Classic可提供以下可选的网络连接方式：

- 通过以太网（局域网）连接
- 通过无线网络连接

网络：



这里显示DHCP号码、IP地址、子网掩码、网关和DNS。此外，这里还显示MAC地址。这样就可以通过iCombi Classic网络适配器的唯一标识符识别（例如一家公司环境中的）网络连接（MAC地址）。

连入无线网络：



- 按下  按钮，可查看无线网络设置。



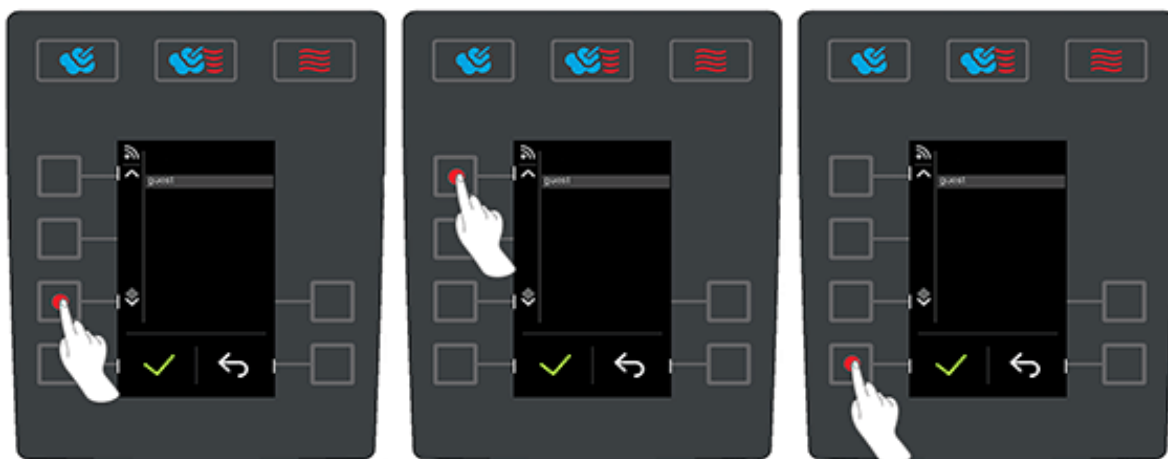
这里显示当前的连接状态和上一次网络连接。

-  = 未连接
-  = 已连接

选择或更改网络



通过搜索选项可以查看并选择已保存的网络或者查找新网络。



选择一个网络，建立连接，然后按下确认 ✓。



- 输入无线网络的密码。

确认输入或者取消：



- 通过旋钮选择字母、数字和特殊字符。
- 按下旋钮确认选择。
- 按下 ✓，确认输入。
- 按下 ✗，取消您的选择。

连接ConnectedCooking云：

iCombi Classic可通过一个专门的激活码在ConnectedCooking中登录。激活码由烹饪系统生成，必须在 www.connectedcooking.com 上输入您的ConnectedCooking账户中，这样才能注册烹饪系统。

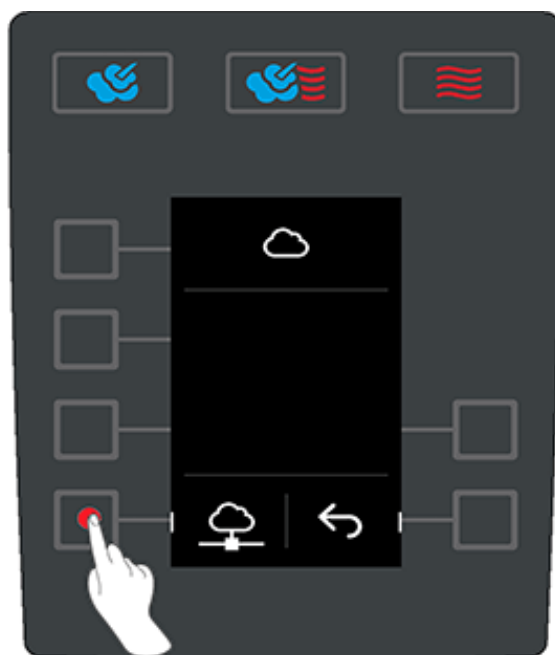


- 按下  按钮，调用激活码。



- 按下  按钮，生成激活码。

信息：再次按下  按钮（在不显示激活码的情况下），生成一个新的激活码。这个过程可能会持续几秒钟。





然后可以用这个激活码将烹饪系统连接到ConnectedCooking。

烹饪系统连接后，ConnectedCooking中就会显示这个状态。重新启动烹饪系统后，卫生数据（HACCP）会自动从烹饪系统传输到ConnectedCooking。

10.2.1 建立 WLAN 连接

如果您想将设备连入一个必须通过某个网站登录的无线局域网中，就无法建立起无线局域网连接。无法连接到需要通过网站登录的无线网络。

1. 按下按键：
 2. 按下按键： **网络**
 3. 要启用该功能，应按下按钮： **开**
 4. 按下按键： **无线局域网**
 - > 现在会显示所有可用的无线局域网的列表。无线局域网按照信号强度从强到弱排序。
 5. 选择需要的无线局域网。
 - > 现在会要求您输入该无线局域网的密码。
 6. 要确认操作，按下按钮： **✓**
 - > 成功建立起连接后，会在脚注中显示以下符号：
 - > 该无线局域网会显示在可用无线局域网列表的第一位。
 7. 要显示网络连接详情，按下该无线局域网旁边的按钮： **V**
 8. 要断开网络连接，按下连接详情中的按钮： **断开**
 9. 点击图标栏中的，返回到网络设置概览。
- >> 无线局域网的名称会显示在**无线局域网**区域中。

通过优化的网络设置可以与隐藏SSID无线网络连接：

- 按下按键： **手动连接无线网络**。
- 现在，您可以输入网络名称（SSID）和相应的密码。
- 按下按键： **✓** 连接。

10.2.2 连接网线

烹饪系统可选装RJ45以太网接口。要将烹饪系统连入网络并防止溅起的水影响烹饪系统，应使用具有以下特性的网线：

- 6类网线

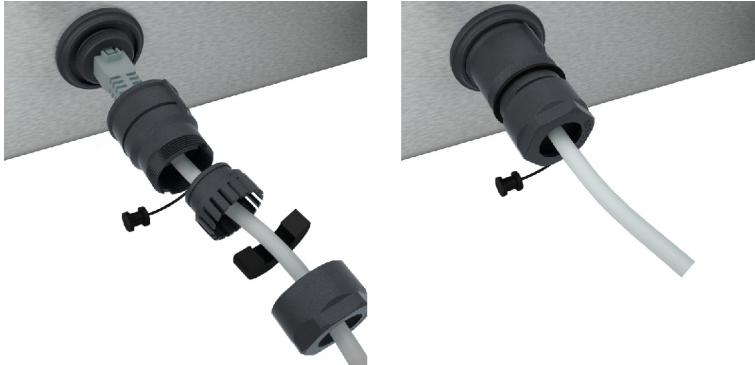
- 最大插头长度 45 mm
- 插头直径 18.5 mm
- 网线直径 5.5 - 7.5 mm



网络接口周围工作部件的温度可能超过 60° C。

如果您将网线连接到正在使用或使用后不久的设备，可能会灼伤自己。

1. 在连接网线之前，先让设备冷却。



1. 拧出保护盖。
2. 将保护盖的各部分穿到网线上。
3. 将网线插入网络接口。
4. 拧紧保护盖。

10.3 ConnectedCooking（可选）

如果要将 iCombi Classic 与 ConnectedCooking 连接，设备必须装有可选配的 WLAN 模块或以太网模块。

11 自动清洁

iCombi Classic装有自动清洁系统。 只需选择清洁程序、放入设备要求的Active Green清洁片和保养片，设备就会自动进行清洁。 同时，内置的保养系统能够保持蒸汽发生器中不会形成水垢。 这样可以确保设备始终卫生洁净，并获得最佳保养。

11.1 一般安全提示

- 进行自动清洁时只使用制造商推荐的Active Green清洁片和保养片。
- 不要使用红色清洁剂。

防止烫伤和烧伤：

- 启动自动清洁程序之前，先让设备和所有功能部件冷却。

防止严重的化学灼伤：

- 保养用品和化学品会严重灼伤皮肤、严重损害眼睛。清洁设备时，应佩戴紧贴皮肤的防护眼镜和耐化学品的防护手套。
- 进行自动清洁期间保持烹饪室门关闭。否则，腐蚀性保养产品和烫热蒸汽会逸出。如果在自动清洁过程中打开烹饪室门，会出现一条要求关门的提示。
- 进行自动清洁期间，不要让中心温度探针挂在设备外面。否则，烹饪室门的密封件可能会损坏，腐蚀性保养用品可能会流出来。
- 不要在自动清洁过程中清洗可以从外部插入的中心温度探针。
- 加热设备进行烹饪之前，先清除所有保养产品和保养产品残余。

接触到保养用品时采取的行动：

- 如果您没有佩戴耐化学品的防护手套而直接接触保养用品，或者其他地方的皮肤接触到Active Green清洁片，应将皮肤在流水下冲洗10分钟。
- 如果保养用品进入眼睛，应用流水冲洗眼睛15分钟。如果戴着隐形眼镜，应将其摘掉。
- 如果吞咽了保养用品，应用水漱口，并立即喝下半升水。不要尝试呕吐。
- 立即向中毒急救中心或医生呼救。

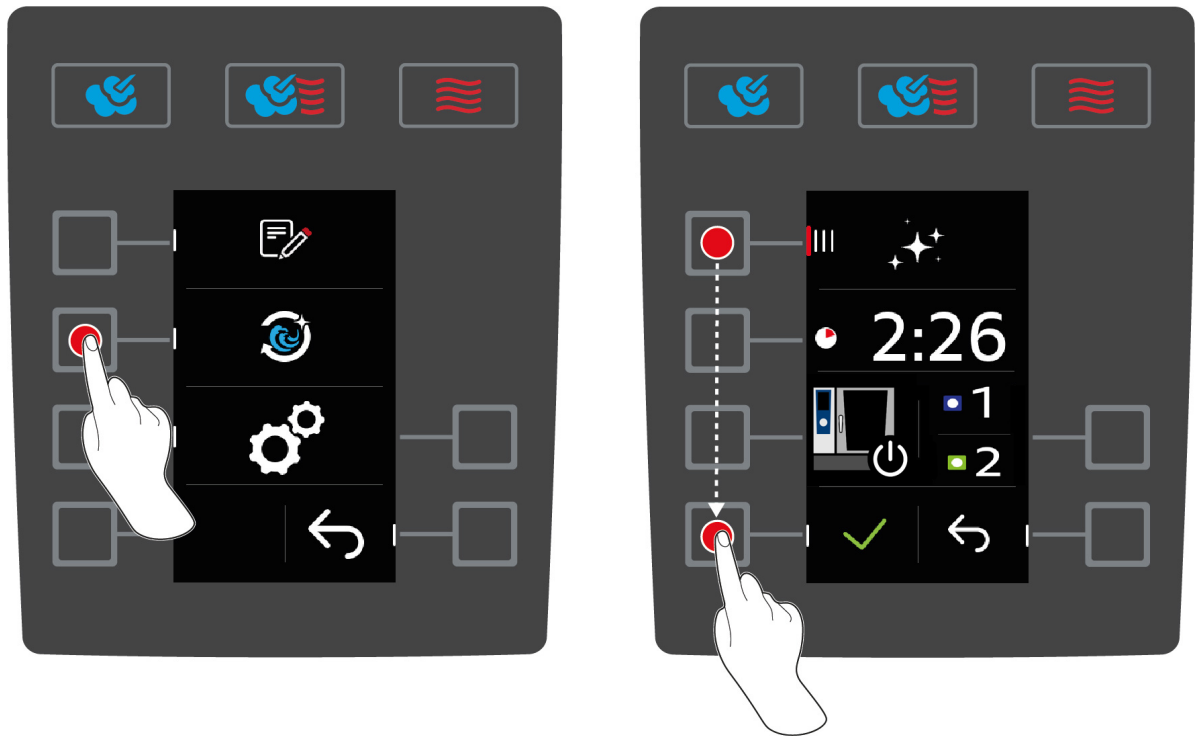
11.2 清洁程序

以下清洁程序可供选择：



清洁程序	说明	需要的保养用品
简单	适合清除设备运行时温度低于200° C情况下形成的轻度脏污和水垢。	- Active Green清洁片 - 保养片
中度	适合清除包含烧烤或煎烤的烹饪路径运行时形成的脏污和水垢。	- Active Green清洁片 - 保养片
强力	适合清除包含烧烤或煎烤的烹饪路径运行时形成的严重脏污和水垢。	- Active Green清洁片 - 保养片
清洗时不使用清洁片	适合用温水清洗烹饪室。	-

11.3 启动自动清洁



- ✓ 挂架正确放置在烹饪室中。
- 1. 按下初始界面中的按键： 
- 2. 按下按键： 
 - 如果烹饪室温度超过50° C，就会显示消息：**烹饪室过热**
- 3. 启动冷却功能，降低烹饪室温度。更多信息参见：
- 4. 按下按键： 
- 5. 转动中心调节轮，选择需要的清洁程序。
- 6. 打开烹饪室门。
- 7. 从烹饪室中取出所有容器和装料盘。



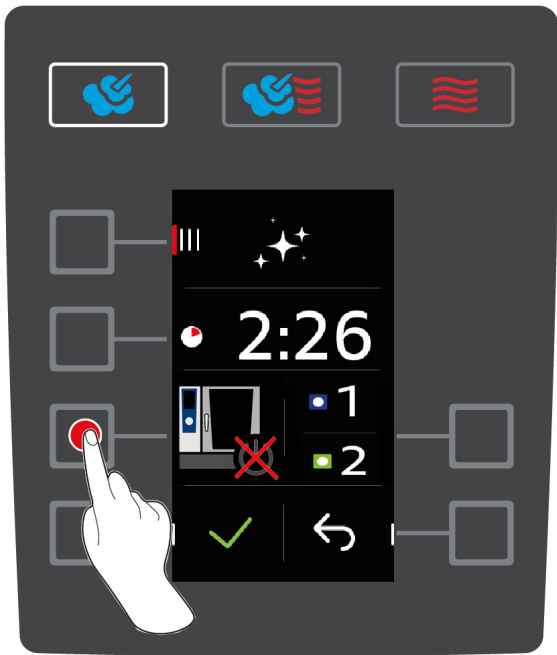
8. **⚠警告！ 灼伤危险！**使用Active Green清洁片和保养片时应佩戴口罩和耐化学品的防护手套保护自己。按照屏幕上显示的Active Green清洁片的数量将其从包装中取出，放入烹饪室的排放口滤网中。
9. 按照屏幕上显示的保养片的数量将其从包装中取出，放入保养片格子中。
- 10 关闭烹饪室门。
- .
- 11 要确认操作，按下按钮： 
- .
- >> 自动清洁开始运行。
- >> 自动清洁结束后，会发出信号声。

清洁结束后自动关停

您可以主动设定设备是否应在成功完成清洁后自动关停。
清洁结束后自动关停的默认设置被停用。



1. 按下按键：





现在“清洁结束后自动关停”的功能已启用。



小建议

- 如果您按照建议数量使用Active Green清洁片，而在自动清洁过程中烹饪室内仍然产生泡沫，应在下一次自动清洁时减少清洁片使用量。如果仍然产生泡沫，请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商。
- 清洁时可以用LED灯照亮烹饪室。 为此按下按钮：💡

11.4 取消自动清洁

所有自动清洁程序都可以在启动后30秒内取消。 自动清洁开始运行后就无法再取消。

1. 按下并按住该按钮，直到屏幕上完全显示状态栏：❌
 - > 系统会要求您打开烹饪室门并取出 Active Green 清洁片。
 2. 打开烹饪室门。
 3. ⚠️**警告！ 灼伤危险！**使用Active Green清洁片时应佩戴紧贴皮肤的防护眼镜和耐化学品的防护手套保护自己。 从烹饪室中取出Active Green清洁片，将其废弃。
 4. 关闭烹饪室门。
 - > 系统会要求您用手持喷淋器冲洗烹饪室。
 5. 用手持喷淋器冲洗烹饪室。
 6. 关闭烹饪室门。
- >> 此时将显示清洁程序概览。



小建议

如果自动清洁过程中停电，清洁就会中断。 供电恢复后，清洁过程继续运行。

12 保养

警告

烹饪室中积聚的脂肪和食物残余物

如果不充分清洁烹饪室，积聚的脂肪和食物残余物会引起火灾危险。

1. 每天清洁设备。
2. 起火时保持烹饪室门关闭。这样火就得不到氧气。关停设备。如果火势扩大，应使用适合熄灭油脂起火的灭火器。绝不要用水或泡沫灭火器熄灭油脂起火。

提示

清洁请求

如果已有较长时间没有用保养产品使用过清洁程序（简单、中度、强力），就会显示清洁请求。为了避免设备中形成水垢，必须至少定期进行一次简单清洁。

12.1 一般安全提示

防止烫伤和烧伤：

- 实施清洁工作之前，先让设备和所有功能部件冷却。

防止财物损失、人身伤害和死亡事故：

- 即使您只使用手动运行模式“蒸汽”，也应每天清洁设备。
- 不要用设备的自动清洁程序清洗配件。

12.2 保养周期

保养周期	功能部件
每周	■ 设备外表面 ■ LED灯罩 ■ 操作面板 ■ 塑料件

功能性部件必须按照规定的保养周期清洁，需要时也可更频繁。

12.3 保养产品

合适的保养产品

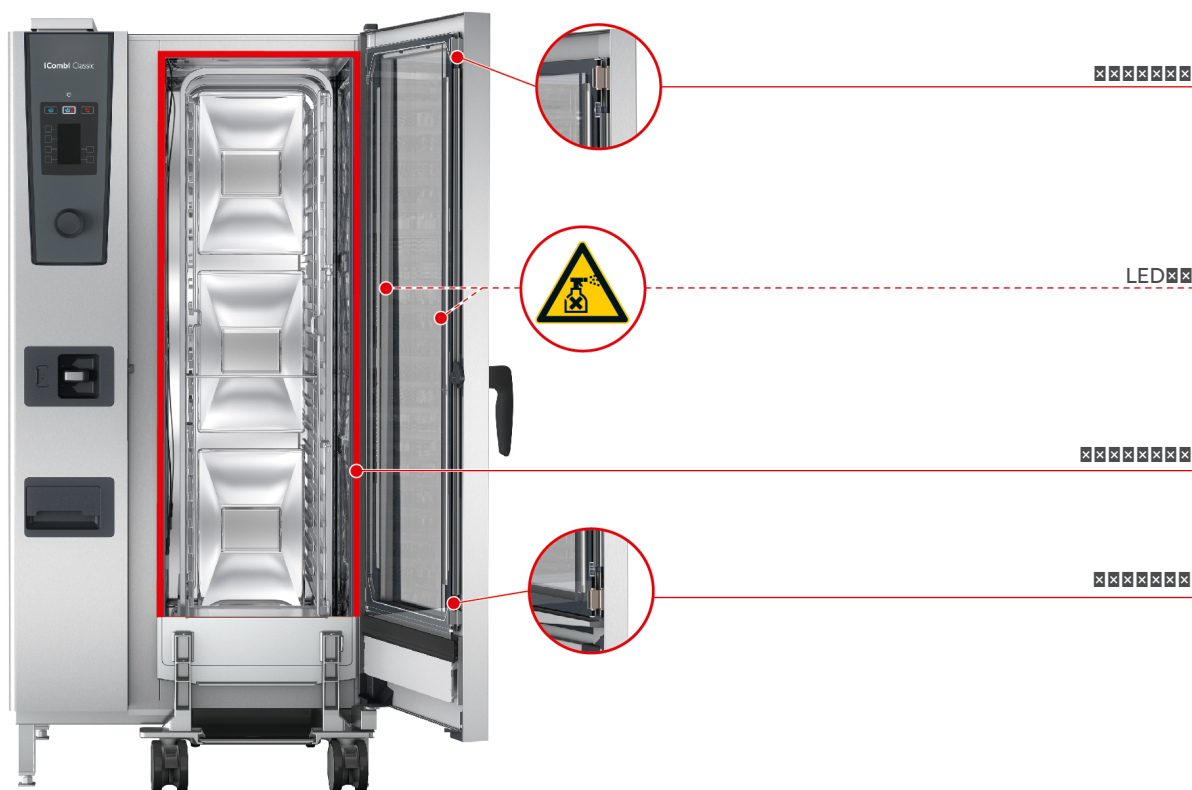
- 用温水、温和的手洗用餐具洗涤剂和软布清洗以下功能部件：
 - 设备外表面
 - 烹饪室门玻璃
 - 烹饪室门上的LED灯罩
 - 烹饪室密封件
- 用温水、温和的手洗用餐具洗涤剂和软布清洗配件。

不合适的保养产品

不要用以下不合适的保养产品清洁设备、功能件和配件：

- 磨损性清洁用品
- 盐酸、碱液、含硫磺的物质或其他消耗氧气的物质
- 未经稀释的酒精、甲醇或者丙酮、汽油、苯、甲苯或二甲苯等溶剂
- 烤箱清洁剂或烤炉清洁剂
- 洗锅海绵擦，带摩擦面
- 钢丝绒
- 高压清洗机
- 锋利或尖锐的工具

12.4 清洁烹饪室门



清洁玻璃

1. 将烹饪室门完全打开，直至门卡住。
2. 稍稍按压，松开玻璃的联锁装置。
3. 将烹饪室门的玻璃转开。
4. 用温水、温和的手洗餐具洗涤剂和软布清洗烹饪室门的玻璃。
5. 让烹饪室门的玻璃完全晾干。



清洁LED灯罩

清洁烹饪室门玻璃后，可以清洁LED灯罩。只可以用合适的保养产品 [► 48] 清洁LED灯罩。LED灯罩位于烹饪室门的两层玻璃之间。

- ✓ 烹饪室门玻璃已解锁。

 1. 用温水、温和的手洗餐具洗涤剂和软布清洗LED灯罩。
 2. 用清水和软布擦去残留的清洁剂。
 3. 让LED灯罩完全晾干。
 4. 重新将烹饪室门的玻璃联锁固定。

清洁烹饪室门的密封件

如果设备以超过260° C的烹饪室温度连续运行，并且主要烹制富含脂肪和食用明胶的食物，烹饪室门的密封件可能会很快磨损。为了提高烹饪室门密封件的使用寿命，应每天清洁密封件。

- ✓ 烹饪室门打开。

 1. 用温水、温和的手洗餐具洗涤剂和软布擦拭烹饪室门的密封件。
 2. 让烹饪室门的密封件完全晾干。

清洁门内滴液槽

如果设备以超过260° C的烹饪室温度连续运行，并且主要烹制富含脂肪和食用明胶的食物，门内滴液槽可能会变得很脏。应每天清洁门内滴液槽，确保符合卫生标准。

- ✓ 烹饪室门打开。

 1. 用温水、温和的手洗餐具洗涤剂和软布清洗门内滴液槽。

2. 确保清除食物残渣、聚集的脂肪和结成硬块的污物。

清洁滴液槽的流出口以及流出口打开装置的密封件

- ✓ 烹饪室门打开。
1. 用手按下操作杆打开流出口打开装置，并牢牢按住。
 2. 用软布、温水和温和的手洗餐具洗涤剂清洗密封件和流出口，清除结成硬块的污物。在此过程中，用手将流出口打开装置保持在打开的位置上，以防机械结构不慎脱落。
 3. 如果密封件在清洁过程中滑动，应将其装回原位。

12.5 清洁手持喷淋器

1. 将手持喷淋器的软管完全拉出来并抓住。
2. 用软海绵擦拭手持喷淋器和软管。
3. 要清除顽固的水垢时，可用稀释的食醋擦拭手持喷淋器和软管。

12.6 清洁空气过滤器

提示

空气过滤器安装不正确的情况下，喷出来的水会进入设备
只有正确安装空气过滤器才能确保从任何方向喷出来的水不会造成损坏。
1. 将空气过滤器装到设备上，确保卡入。

提示

不要使用尖锐的物品
打开空气过滤器盖板时不要使用锋利的工具，例如刀片，否则可能会损坏过滤器支架。



需要的工具

- 螺丝刀



1. 将螺丝刀按入空气过滤器盖板的凹槽中。
2. 将凸起部分稍稍按下去。
3. 将空气过滤器拉出来。
4. 在洗碗机中清洗空气过滤器，然后让其完全晾干。
 - 如果空气过滤器在洗碗机中没洗干净，就必须更换。
5. 空气过滤器洗干净后，将其装回到设备上。
6. 将空气过滤器的盖板插到设备上。

12.7 清洁配件

提示

自动清洁时不要将配件留在设备中。

自动清洁时不要将配件留在设备中。这可能会损坏设备或配件。

1. 实施清洁工作之前，让配件冷却。
2. 用软布擦掉食物残渣以及聚集的脂肪、淀粉和蛋白质。
3. 如果配件上的污物很顽固，可将其浸泡在温水里，然后用软布擦掉污物。

12.8 清洁排水段的通风管

如果设备在安装时与现场已有的存水弯相连，排水段上会装一个通风管。如果使用软水或者设备连接了水软化装置，并且您经常使用**中度**和**强力**清洁程序，清洁过程中产生的泡沫就会被导入通风管。为了确保能够最佳排出泡沫，应每星期清洁一次通风管。

1. 往通风管中注入温水，直至将通风管彻底洗干净。水温应为60° C。

13 灵感与帮助

13.1 电话请求帮助

ChefLine厨师热线

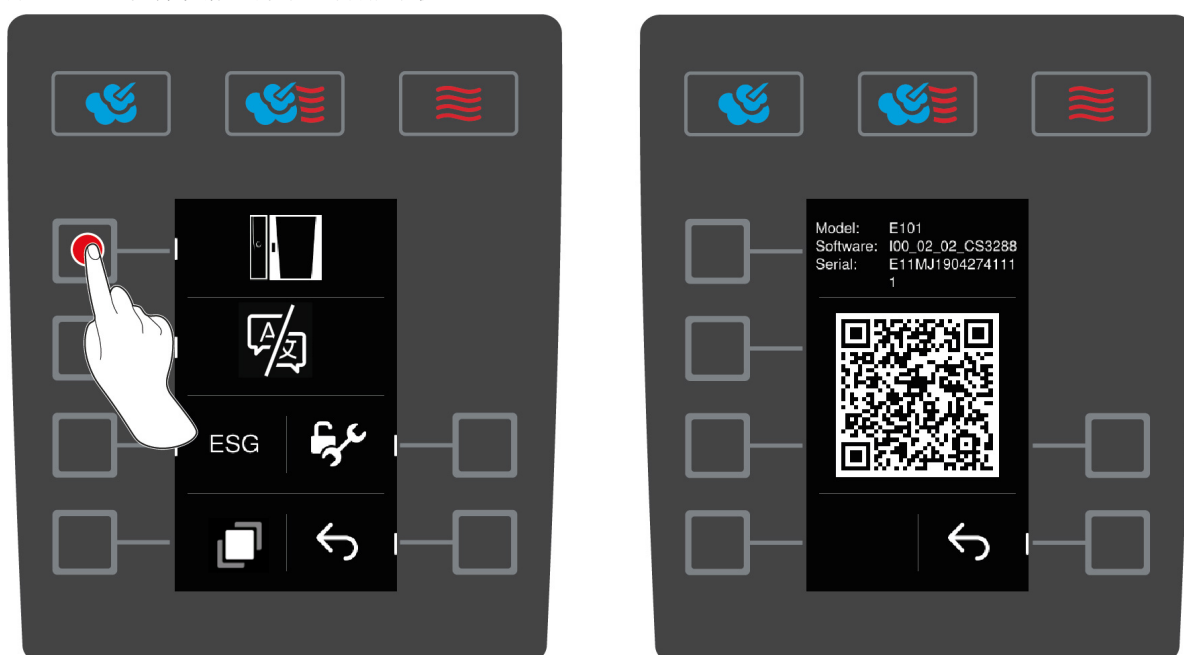
只要您对应用或菜谱有任何问题，欢迎随时致电咨询。快速、简单、厨师与厨师间的交流，365天全年无休。请拨打我们的RATIONAL莱欣诺ChefLine厨师热线。电话号码参见烹饪室门上的ChefLine厨师热线标签，或者查看“设置”中的“服务”，或者访问rational-online.com。

RATIONAL莱欣诺服务商

我们的设备可靠、耐用。然而，即便出现了技术难题，RATIONAL莱欣诺®服务商也会快速提供帮助。我们提供有保障的备件供应和周末紧急服务。该号码可以在设置 > 服务中找到，或者访问rational-online.com。

13.2 查询设备数据

您可以在设备上查询所安装的软件版本和设备的序列号。如果您的智能手机上安装了能够扫描二维码的应用程序，您也可以将数据加载到您的智能手机上。



1. 按下初始界面中的按键：☰
2. 按下按键：⚙️
3. 按下按键：📄
4. 按下按键：📱

> 现在显示以下信息：

- 设备类型
- 所安装的软件版本
- 设备的序列号

您现在可以用智能手机扫描屏幕上显示的二维码，保存显示的这些信息。

13.3 解决问题

出现任何故障消息时，都应联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商 [► 52]。准备好设备的序列号。序列号在铭牌上。

可能会显示消息，要求您执行某个操作或行动。在这种情况下，作为操作员，您无需联系RATIONAL莱欣诺服务商 [► 52]。

13.3.1 蒸汽发生器加热器故障消息

故障消息	原因	可以烹饪
Service 10 SC-automatic failed	SC自动模式发生故障。	是
Service 11 Water supply steam generator failed	蒸汽发生器的进水装置发生故障。	是
Service 12 Water volume measurement failed	水量测量错误。	是
Service 13 Water detection failed	蒸汽发生器中水位识别错误。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 20.8 Steam generator sensor failed	温度探针损坏。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	低于蒸汽发生器的温度阈值。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 42.1 Solenoid valve failed	供水发生故障。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 43.1 Solenoid valve failed	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 46.1 Pump failed	供水发生故障。	是
Service 46.2 Pump failed	供水发生故障。	是

13.3.2 燃气设备的故障消息

如果设备可连接使用燃气，可能还会显示以下故障消息。出现任何故障消息时，都应联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商 [► 52]。准备好设备的序列号。

故障消息	原因	可以烹饪
Service 32.1 Check gas supply	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 32.2 Check gas supply	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 32.3 Check gas supply	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 34.32 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service 60 Gas system failed	点火控制盒初始化错误。 将设备关断，然后再重新开启。如果故障消息仍然存在，应联系您的服务商。	-

13.3.3 热空气加热器故障消息

故障消息	原因	可以烹饪
Service 20.1 Cabinet sensor failed	温度探针损坏。	否
Service 28.1 Steam generator too hot	超过了蒸汽发生器的温度阈值。	否
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	超过了烹饪室的温度阈值。	否
Service 34.1 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	否
Service 34.2 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	否
Service 34.4 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	否
Service 42.3 Solenoid valve failed	供水发生故障。	您无法使用 加湿 功能。
Service 42.6 Solenoid valve failed	供水发生故障。	是
Service 43.3 Solenoid valve failed	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。

13.3.4 湿度故障消息

故障消息	原因	可以烹饪
Service 20.2 Control sensor failed	温度探针损坏。	是
Service 20.4 Humidity sensor failed	温度探针损坏。	是
Service 30 Humidity control failed	湿度测量错误。	是
Service 36 Humidity control failed	差压传感器损坏。	是
Service 37 Humidity control failed	差压传感器损坏。	是
Service 42.2 Solenoid valve failed	供水发生故障。	是
Service 43.2 Solenoid valve failed	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。

13.3.5 CleanJet故障消息

故障消息	原因	可以烹饪
Service 34.8 Data communication failed	自动清洁程序不运行。	否
Service 43.6 Solenoid valve failed	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 47.1 Pump failed	排水泵损坏。	是
Service 47.2 Pump failed	排水泵损坏。	是

故障消息	原因	可以烹饪
Service 110 Cleanjet failed	自动清洁过程中，SC泵发生故障。	否
Service 120 Cleanjet failed	自动清洁过程中，水位识别发生故障。	否
Service 121 Pour Water 3l	清洁剂盒中的水量不足	您只能使用“热空气”运行模式。在清洁剂盒中倒入3升水。

13.3.6 Care故障消息

故障消息	原因	可以烹饪
Service 42.4 Solenoid valve failed	供水发生故障。	是
Service 43.4 Solenoid valve failed	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 49.1 Pump failed	供水发生故障。	是
Service 49.2 Pump failed	供水发生故障。	是

13.3.7 信息消息

信息消息显示在一个蓝色边框的文本栏中，提醒操作者必须注意的情况。可能会出现以下信息消息：

符号说明：

-  没有水

信息	原因	可以烹饪
Energy optimization active	已启用能量优化	是
Steam generator too cold Hot air possible	低于蒸汽发生器的温度阈值。	您只能使用“热空气”运行模式。
Initialise timer	CPU的实时时钟没有初始化。请设置日期和时间。	是
Battery low	电池损坏。	是
Cabinet light failed	烹饪室的照明装置运作不正确。	是
Selftest with water requested	以执行无水自检	您只能使用“热空气”运行模式。
Pour water 3 litres	要求在清洁剂盒中倒入3升水	您只能使用“热空气”运行模式。
Check Watersupply	液位电极超时	您只能使用“热空气”运行模式。
Check USB Stick	U盘出错	是
Pour Water 3l	如果信息消息已被确认，并且之后仍然识别到脉冲	您只能使用“热空气”运行模式。
Program import error	程序错误	是
Selftest with water requested	以执行无水自检	您只能使用“热空气”运行模式。
 Check Watersupply	液位电极超时	您只能使用“热空气”运行模式。
 Check Watersupply	开机过程中没有水	您只能使用“热空气”运行模式。
 Pour Water 3l	蒸汽发生器中的水量不足	您只能使用“热空气”运行模式。

13.3.8 通知中心

故障消息	原因	可以烹饪
Service 17 Unit data failed	设备类型错误。	否
Service 29 Electric compartment too hot	电路板温度太高。	否
Service 31.1 Core temperature sensor failed	烹饪室的中心温度探针损坏。	可以烹饪，但是不能使用中心温度探针。
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	烹饪室的中心温度探针损坏。	可以烹饪，但是不能使用中心温度探针。
Service 34.16 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service 34.64 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service 34.400 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service 41	加湿喷嘴或加湿水管中有水垢。	您无法使用 加湿 功能。
Service 52.1 Cabinet light failed	烹饪室的照明装置运作不正确。	是
Service 52.2 Cabinet light failed	烹饪室的照明装置运作不正确。	是
Service 72 安全温度限制器触发	超过了温度探针的触发温度。	否
Service 1017 USB Stick error	U盘损坏	是

14 维护

您可以自己更换烹饪室门的密封件。更多信息参见： 更换烹饪室门的密封件 [► 57]
请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商实施以下维护工作：

- 更换空气过滤器

14.1 更换空气过滤器

提示

不要使用尖锐的物品

打开空气过滤器盖板时不要使用锋利的工具，例如刀片，否则可能会损坏过滤器支架。

提示

空气过滤器安装不正确的情况下，喷出来的水会进入设备

只有正确安装空气过滤器才能确保从任何方向喷出来的水不会造成损坏。

1. 将空气过滤器装到设备上，确保卡入。

提示

只可以使用干燥的空气过滤器。

更换之前，确保新的空气过滤器干燥，以免受损。



需要的工具

- 螺丝刀

14.2 更换烹饪室门的密封件



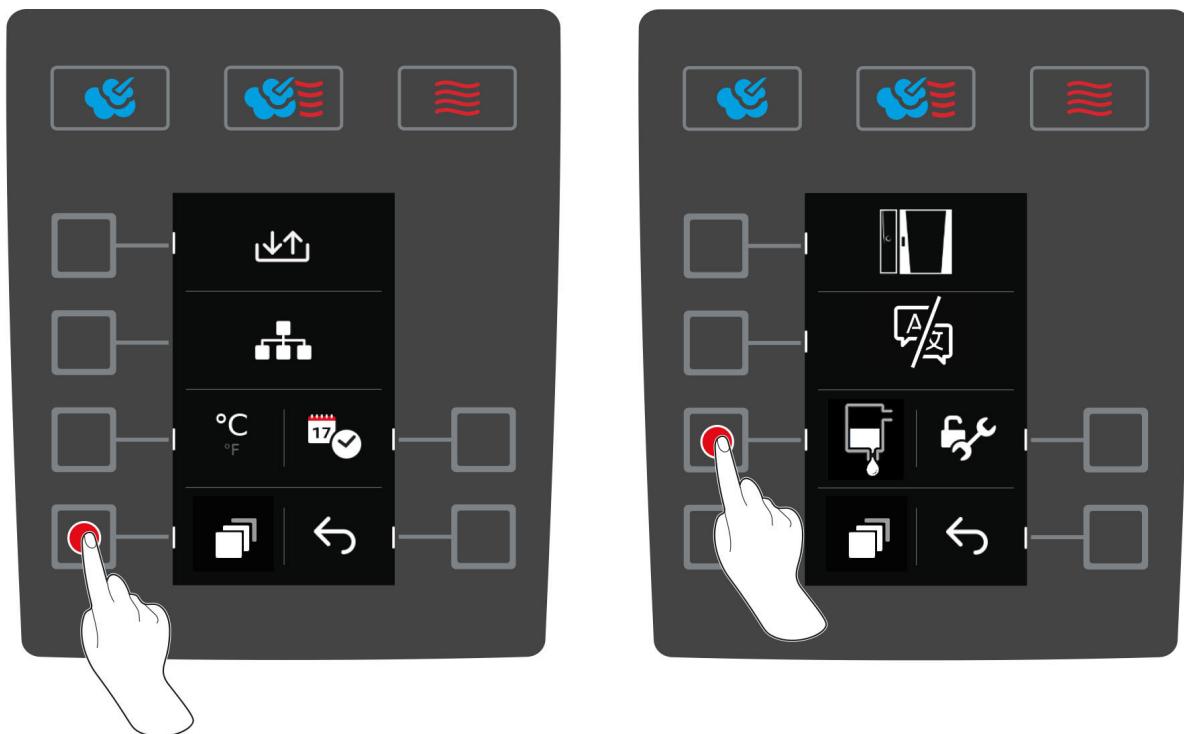
1. 打开烹饪室门。
2. 将烹饪室门的密封件从导向装置中拉出来，将其废弃。

3. 用肥皂水沾湿新密封圈的固定边缘。
4. 先将密封圈的转角按入导向装置的转角。
5. 然后将密封圈其余部分按入导向装置。

15 运输

15.1 清空蒸汽发生器

运输设备之前，必须先清空蒸汽发生器。



1. 将设备与供水装置断开。
 2. 按下初始界面中的按键： 
 3. 按下按键： 
 4. 按下按键： 
 5. 按下按键： 
- >> 蒸汽发生器被清空。

15.2 运输设备

警告

如果在制动器拉紧的情况下移动设备或Combi-Duo，可能会损坏转向轮。

如果转向轮损坏，设备或Combi-Duo可能翻倒，导致人身重伤。

1. 运输或推动设备或Combi-Duo之前，松开滚轮的停驻制动器。
2. 始终两人一起移动设备或Combi-Duo，以确保安全运输。

警告

如果在制动器拉紧的情况下改变转向轮方向，可能会损坏转向轮。

如果转向轮损坏，设备或Combi-Duo可能翻倒，导致人身重伤。

1. 如果设备或底架下方的转向轮向外突出，并且您希望改变滚轮方向，应首先松开制动器，然后再转动滚轮。
2. 不要踢转向轮。

⚠ 小心**设备在经过门槛和斜坡时可能会翻倒**

如果将设备推过门槛或在斜面上推动，设备可能会翻倒而导致受伤。

1. 小心地将设备推过门槛以及在斜面上推动。

⚠ 小心**设备和Combi-Duo放在转向轮上运输或推动时可能翻倒**

如果设备和Combi-Duo放在装有转向轮的架子上，且在运输或推动之前未松开停驻制动器，设备或Combi-Duo就可能翻倒而导致受伤。

1. 运输或推动设备或Combi-Duo之前，松开滚轮的停驻制动器。
2. 运输后重新拉紧制动器。

提示

请您的服务商运输设备，以确保按规定运输。

您可以推动放在可移动底架或转向轮上的设备。

✓ 蒸汽发生器已清空，清洁盒已泵干净 [► 59]。上述两项都只允许由服务商执行。

1. 将设备运输到其他地方去之前，必须先按规定将设备与电源、进水管、排水管断开。
2. 将设备运输到其他地方之后，必须按规定将设备重新与电源、进水管、排水管连接，并将可移动底架或转向轮的停驻制动器拉紧。



3. 如果在打扫厨房时将设备往前拉，应将可移动底架或转向轮的停驻制动器松开。
4. 小心地将设备往前拉。
5. 厨房打扫结束后，小心地将设备推回去，并将停驻制动器拉紧。

16 停机与报废

16.1 停机

如果不再使用设备，请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商。

16.2 报废



旧设备包含可回收材料。通过合适的回收机构环保地废弃处理旧设备。

17 技术参数

另请注意铭牌上的技术参数。铭牌位于操作面板的左边。

17.1 使用电力的设备

	值
重量（无包装）类型20-1/1	313kg
重量（无包装）类型20-2/1	243kg
防护等级	IPX5
空气中噪音排放	≤60 dBA
环境条件	5 - 40 °C
频率和最大发射功率 WLAN	2412 - 2472 MHz / 31.6 mW EIRP

17.2 使用燃气的设备

	值
重量（无包装）类型20-1/1	265kg
重量（无包装）类型20-2/1	346kg
防护等级	IPX5
空气中噪音排放	≤60 dBA
环境条件	5 - 40 °C
频率和最大发射功率 WLAN	2412 - 2472 MHz / 31.6 mW EIRP

17.3 类型和型号名称

铭牌上的类型名称和型号名称不一样。请参考该表中的对应。

产品型号	产品名称
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 网络连接

下表列出了所使用的端口及其用途。标注为**标准**的端口在出厂时已打开，**可选**的端口可通过选项和设备设置进行配置。

端口	协议	用途	配置
53	TCP / UDP	DNS	标准
443	TCP	HTTPS	标准
8883	TCP	通过SSL/TLS进行MQTT通信	标准

17.5 符合性声明

17.5.1 使用电力的设备

这台设备符合以下欧盟指令：

- 2014/53/EU，关于成员国在市场上提供无线电设备法规的协调指令
- 2006/42/EU机械指令
- 2014/30/EU，关于成员国电磁兼容性法规的协调指令
- 2011/65/EU，电子和电气设备中特定危险物质的使用限制指令，包括2015/863/EU

这台设备符合以下欧盟标准：

- 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

17.5.2 使用燃气的设备

这台设备符合以下欧盟指令：

- 2016/426，关于气体燃料燃烧设备的（欧盟）规定
- 2014/53/EU，关于成员国在市场上提供无线电设备法规的协调指令
- 2006/42/EU机械指令
- 2014/30/EU，关于成员国电磁兼容性法规的协调指令
- 2011/65/EU，电子和电气设备中特定危险物质的使用限制指令，包括2015/863/EU

这台设备符合以下欧盟标准：

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- 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 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

18 法规信息

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> ，并输入型号以查询有害物质含量表。

关键词索引

符号

编程模式	
编辑烹饪参数	29
删除烹饪步骤	29
添加烹饪步骤	29
编制烹饪步骤	27
操作设备	
手势	10
中心调节轮	10
更换密封件	57
关停设备	10
加热	17
开启设备	10
空气过滤器	
清洁	50
烹饪室空气环境	
Finishing	23
热空气	20
蒸汽	18
烹饪室门	
清洁	49
清洁LED灯罩	49
清洁密封件	49
烹饪室温度	17
Finishing	23
热空气	20
蒸汽	18
启动程序	28
气流速度	17
清洁	49
LED灯罩	49
空气过滤器	50
烹饪室门	49
烹饪室门的密封件	49
清洁LED灯罩	49
清洁程序	
简单	43
强力	43
清洗时不使用清洁片	43
中度	43
清洗时不使用清洁片	43
燃气味道	8
手动预热编程	27
维护	
更换密封件	57
中心调节轮	10
中心温度探针	
插入烹饪物	12
大肉块	13
烘焙食品	14
蔬菜	14
小块烹饪物	14
移除	14
整鸡	13
整鱼	14
自己实施维护	57

D

连续运行	17
------	----

G

烹饪室空气环境	
蒸汽和热空气组合	19
烹饪室温度	

蒸汽和热空气组合	19
烹饪时间	17

H

手持喷淋器	
清洁	50

K

中心温度探针	
鱼排	14
牛排	13
插入	13, 14

P

保养产品	
合适的保养产品	48
不合适的清洁剂	48
保养	
手持喷淋器	50
配件	51

S

安全须知	
一般信息	7
真空低温烹饪	
烹饪与冷藏	22
特定饮食和温和饮食	22
应用领域	22
客房服务	22

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