

iCombi Pro 膳酷盛®

原始使用说明书



目录

1 引言	8
1.1 设备中的帮助	8
1.2 产品责任	8
1.3 目标群体	8
1.4 按规定使用设备	8
1.5 本说明书的使用	8
1.5.1 符号说明	8
1.5.2 图标说明	8
1.5.3 警告标志说明	9
1.5.4 图片	9
1.5.5 技术更改	9
2 iCombi Pro	10
3 一般安全提示	11
3.1 关于可连接燃气的设备的安全须知	12
3.2 个人防护装备	12
4 使用设备工作	13
4.1 首次调试	13
4.2 开启和关停设备	13
4.3 初始界面	14
4.3.1 日期、时间、状态	14
4.3.2 设备中的帮助	15
4.4 与设备互动	15
4.4.1 手势	15
4.4.2 中心调节轮	16
4.5 最大装料量	16
4.6 开关烹饪室门	16
4.7 装料	17
4.8 插入中心温度探针	17
4.9 使用手持喷淋器	20
4.10 集成式排油装置	21
5 手动烹饪	22
5.1 按照需要调整烹饪结果	22
5.1.1 烹饪参数	22
5.1.2 附加功能	23
5.1.3 操作要求和信息	23
5.2 蒸汽	23
5.2.1 烹饪室空气环境与温度范围	23
5.2.2 以蒸汽方法烹饪食物	24
5.3 蒸汽和热空气组合	24
5.3.1 烹饪室空气环境与温度范围	24
5.3.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物	25
5.4 热空气	25
5.4.1 烹饪室空气环境与温度范围	25
5.4.2 已热空气方法烹饪食物	26
5.5 取消手动烹制	26

6 真空低温烹饪	27
6.1 真空低温烹饪路径	27
7 巴氏灭菌	28
7.1 巴氏灭菌烹饪路径	28
8 熏制	29
8.1 熏制烹饪路径	29
9 低温烹制	30
10 Finishing	31
10.1 设置单点盘重量	31
10.2 设置宴会盘重量	31
11 iProductionManager	32
11.1 创建手动点餐单	32
11.2 点餐单栏	33
11.2.1 添加智能烹饪路径	33
11.2.2 添加程序和菜篮	33
11.2.3 点餐单栏编辑器	34
11.3 定时器	34
11.4 放置点餐单	35
11.4.1 组合验证	35
11.4.2 放置逻辑	36
11.4.3 填补计划空缺	36
11.4.4 时间优化	37
11.4.5 能量优化	37
11.5 编辑和删除点餐单	38
11.6 目标时间烹饪	39
11.7 计划	39
11.7.1 创建计划	39
11.7.2 启动计划	40
12 编程模式	41
12.1 创建手动程序	41
12.2 创建智能程序	43
12.3 对菜篮编程	45
12.4 编辑和删除程序	46
12.5 启动程序和菜篮	46
13 编程模式 - iCareSystem AutoDose	47
13.1 创建清洁程序（化学品储存）	47
13.2 编辑和删除程序（化学品储存）	48
14 在运行模式之间切换	50
15 设置	51
15.1 收藏	51
15.2 显示	51
15.2.1 语言	51
15.2.2 日期和时间	51
15.2.3 设置温度格式	52
15.2.4 程序视图	52
15.3 光	52

15.3.1	显示屏亮度	53
15.4	声音	53
15.4.1	总音量	53
15.4.2	装料/操作请求	53
15.4.3	程序步骤结束	54
15.4.4	烹饪时间结束	54
15.4.5	过程中断/识别出错误	54
15.5	烹饪系统	55
15.5.1	关于设备类型的信息	55
15.5.2	能耗	55
15.5.3	iProductionManager 节能模式	55
15.5.4	屏幕锁定	55
15.5.5	演示模式	55
15.5.6	强劲蒸汽	55
15.5.7	控制喷嘴	56
15.5.8	看门狗计时器	56
15.5.9	危险	56
15.5.10	清空蒸汽发生器	56
15.5.11	VarioSmoker烟熏装置	56
15.6	烹饪	56
15.6.1	主要国家菜式	57
15.6.2	次要国家菜式	57
15.6.3	单点盘重量	57
15.6.4	宴会盘重量	57
15.6.5	装料层数量	57
15.6.6	装料层顺序	57
15.6.7	在iProductionManager中运行手动程序时增加负荷	58
15.6.8	空气环境保持时间	58
15.6.9	iProductionManager 3D	58
15.7	数据管理	58
15.7.1	导出所有数据	59
15.7.2	烹饪程序	59
15.7.3	用户个人资料	59
15.7.4	用户图片	59
15.7.5	设备基本设置	60
15.7.6	HACCP 数据	60
15.7.7	服务	60
15.7.8	MyDisplay	61
15.8	网络设置	61
15.9	用户配置文件	63
15.9.1	激活配置文件	63
15.9.2	编辑配置文件	63
15.9.3	添加配置文件	65
15.9.4	编辑屏幕	65
15.9.5	创建新屏幕	66
15.10	服务	66
15.10.1	所安装的软件版本	66
15.10.2	软件更新信息	66
15.11	ConnectedCooking	67

16 厨房管理	69
16.1 卫生管理	69
16.1.1 所记录的HACCP数据	69
16.1.2 导出 HACCP 数据	69
16.1.3 HACCP数据自动传输到ConnectedCooking	69
16.2 将设备接入网络	69
16.2.1 建立 WLAN 连接	70
16.2.2 连接网线	70
16.2.3 建立网络连接	71
16.3 ConnectedCooking	71
16.3.1 将设备与 ConnectedCooking 连接	72
16.4 执行软件更新	72
17 自动清洁——iCareSystem	74
17.1 一般安全提示	74
17.2 清洁模式	74
17.3 清洁程序	75
17.4 清洁与保养状态	75
17.5 启动自动清洁	75
17.6 取消自动清洁	76
17.7 运行特定小时后强制清洁	77
17.8 清洁计划	77
18 自动清洁——iCareSystem AutoDose	78
18.1 一般安全提示	78
18.2 清洁模式	78
18.3 清洁程序	79
18.4 清洁状态、保养状态和清洁剂盒状态	79
18.5 更换清洁剂盒	80
18.6 启动自动清洁	81
18.7 取消自动清洁	81
18.8 运行特定小时后强制清洁	81
19 保养	83
19.1 一般安全提示	83
19.2 保养周期	83
19.3 保养产品	83
19.4 清洁烹饪室门	84
19.5 清除加湿喷嘴上的水垢	85
19.6 清洁空气过滤器	85
19.7 清洁手持喷淋器	86
19.8 清洁操作面板	86
19.9 清洁配件	87
19.10 清洁排水段的通风管	87
20 保养iCareSystem AutoDose	88
20.1 一般安全提示	88
20.2 保养产品	88
20.3 化学品储存装置的保养周期	88
20.4 清洁烹饪室门	89
20.5 清除加湿喷嘴上的水垢	90

20.6	清洁空气过滤器	90
20.7	清洁手持喷淋器	91
20.8	清洁操作面板	91
20.9	清洁配件	92
20.10	清洁排水段的通风管	92
21	灵感与帮助	93
21.1	搜索助手	93
21.2	设备中的帮助	93
21.3	电话请求帮助	93
21.4	维修服务情况下的帮助	93
21.4.1	服务数据自动传输到 ConnectedCooking	93
21.4.2	查询服务数据	94
21.5	解决问题	94
21.5.1	蒸汽发生器加热器故障消息	94
21.5.2	燃气设备的故障消息	95
21.5.3	热空气加热器故障消息	95
21.5.4	湿度故障消息	95
21.5.5	iCareSystem故障消息 - 清洁	95
21.5.6	iCareSystem故障消息 - 保养	96
21.5.7	通知中心	96
22	维护	97
22.1	更换空气过滤器	97
22.2	更换烹饪室门的密封件	98
23	运输	99
23.1	运输设备	99
24	停机与报废	100
24.1	停机	100
24.2	报废	100
25	技术参数	101
25.1	使用电力的设备	101
25.2	使用燃气的设备	101
25.3	类型和型号名称	101
25.4		101
25.5	符合性声明	101
25.5.1	使用电力的设备	101
25.5.2	使用燃气的设备	102
26	法规信息	103
	关键词索引	104

1 引言

尊敬的顾客：

我们衷心祝贺您购买了全新的iCombi Pro。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。

iCombi Pro是智能度最高的万能蒸烤箱。它可为2万多名客人烹制各种各样的菜肴。无论是鱼、肉、禽类、配菜还是烘焙食品，无论是煎炸、蒸制、烧烤还是烘焙。其智能烹饪功能和智能空气环境管理可自动准确烹制所有菜肴，即使在达到最大装料量的情况下也不例外。

我们祝您使用iCombi Pro一切顺利。

您的

RATIONAL AG

1.1 设备中的帮助

设备的操作帮助中有这本使用说明书以及全球各地的大量应用举例。关于该功能的所有信息请参考：设备中的帮助 [► 93]

1.2 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。

1.3 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。

1.4 按规定使用设备

iCombi Pro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。

1.5 本说明书的使用

1.5.1 符号说明

本文档中使用以下符号来介绍相关信息，引导用户操作：

✓ 该符号表示实施某个操作之前必须满足的前提条件。

1. 该符号表示必须实施的一个操作步骤。

> 该符号表示某个步骤操作后的结果，可根据这个结果来检验操作步骤是否正确。

>> 该符号表示操作后的结果，可根据这个结果来检验操作是否正确。

■ 该符号表示列举。

a 该符号表示列表。

.

1.5.2 图标说明

本文档中使用以下图标：

  小心！使用设备之前先阅读使用说明书。

 一般警告标志

 实用的提示信息，使设备操作更简单。

1.5.3 警告标志说明

以下警告标志警示会发生危险情况，说明如何予以避免。

 危险
“危险”标志表示会发生导致重伤、甚至死亡的危险情况。
 警告
“警告”标志表示可能会发生导致重伤、甚至死亡的危险情况。
 小心
“小心”标志表示可能会发生导致受伤的危险情况。
提示
“提示”标志表示可能会发生设备受损的危险情况。

1.5.4 图片

本说明书中使用的图片可能与实际情况不一样。

1.5.5 技术更改

保留因技术进步而进行更改的权利。

2 iCombi Pro



20-1/1型



20-2/1型

3 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。
- 确保挂架或搁架平台车已固定。
- 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。
 - 只使用VarioSmoker熏制食物。
- 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驻制动器，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。

3.1 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。

3.2 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。

4 使用设备工作

4.1 首次调试

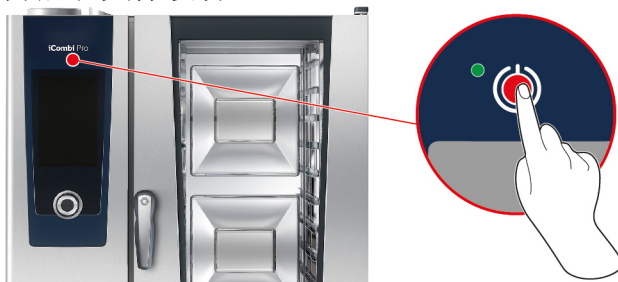
首次调试设备时，设备已由RATIONAL莱欣诺®服务商按规定安装好。设备已进行过自检验，因此已运行准备就绪。所有安装信息请参见供货随附的安装手册。

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 [► 83]

4.2 开启和关停设备



开启设备

1. 开启设备时，按下按键并保持，直至 LED 亮起绿光：🔌
 > 设备启动。现在显示初始界面 [► 14]。

在不供水的情况下运行设备

提示

只能在已连通进水的情况下运行，以避免过热和设备损坏。

如果没有连通进水，则无法在蒸汽模式或组合模式下使用设备。此时只能使用热空气模式，即以干热方式烹饪。必须采取所述措施，以防止设备过热和可能的损坏。

设备不能在没有水的情况下连续运行。

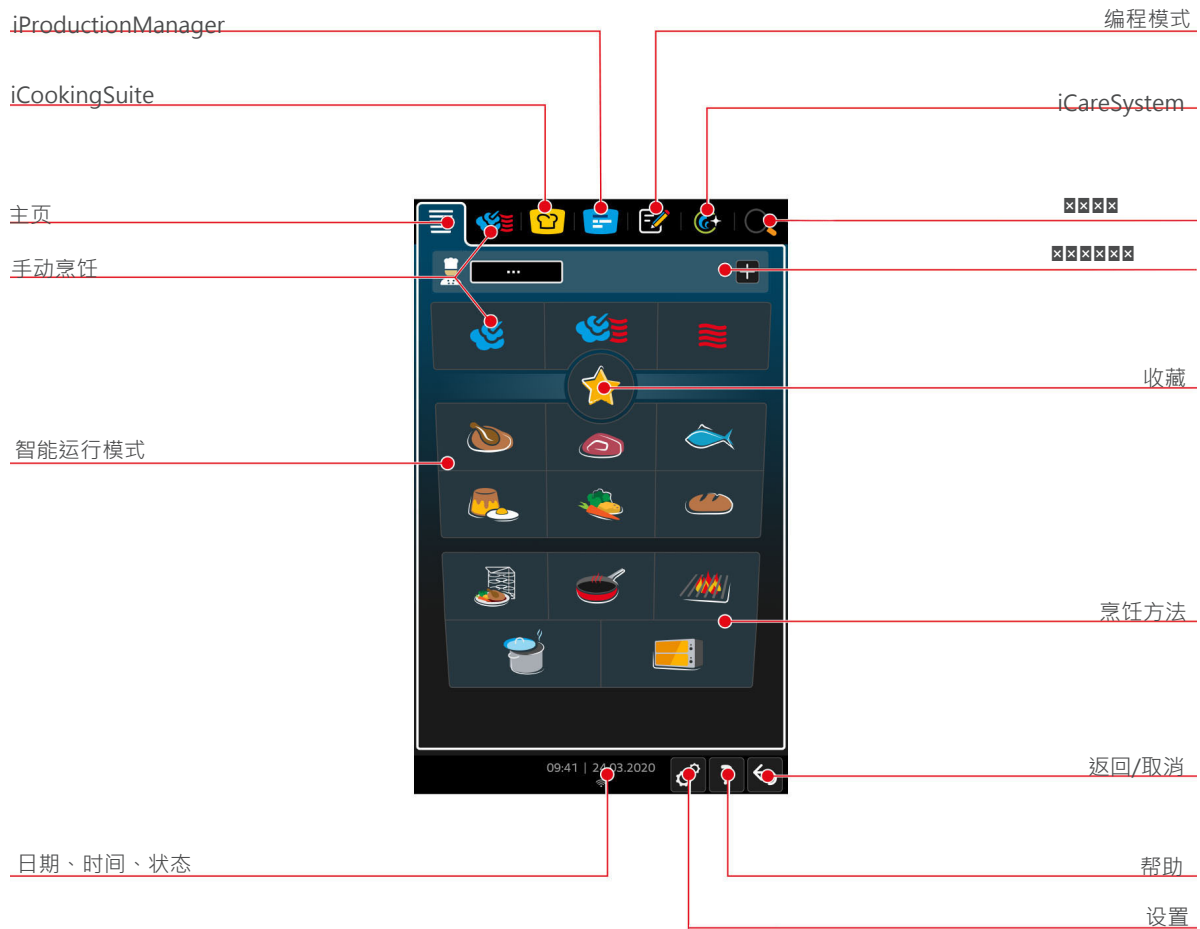
如果在不连接进水装置的情况下运行设备，设备就会要求在烹饪室中倒入 3 升水。在脚注中会显示符号：💧。在以下条件下可以无进水临时运行：

1. 向烹饪室底部倒入 3 升水，防止设备过热。
2. 要确认操作，按下按钮：✅
3. 最迟 5 个小时后，应在运行过程中将设备冷却到 100° C 以下。
4. 然后再次在烹饪室中倒入 3 升水。
5. 只要一有水，立即启动清洁程序。

关停设备

1. 关停设备时，按下按键并保持，直至 LED 亮起橙色光：🔌
 > 您需回答是否确定关停设备。
2. 要关停设备，将滑块向右滑扫。
 >> 设备关停。

4.3 初始界面



- iProductionManager [▶ 32]
- 智能烹饪——iCookingSuite
- 主页
按下这个按钮可回到初始界面。
- 手动运行模式 [▶ 22]
- 收藏
- 智能运行模式
按下这个按钮可显示所有智能运行模式下的智能烹饪路径。
- 烹饪方法
按下这个按钮可显示这个烹饪方法下的所有智能烹饪路径。
- 编程模式 [▶ 41]
- 自动清洁——iCareSystem [▶ 74]
- 日期、时间、状态 [▶ 14]
- 设置 [▶ 51]
- 设备中的帮助 [▶ 93]
- 返回/取消
按下这个按钮可回到上一个界面。按下这个按钮并保持，可取消烹饪过程。

请参见

- 搜索助手 [▶ 93]

4.3.1 日期、时间、状态

脚注中随时显示当前的日期、时间以及以下接口和连接的状态：



已连接优盘

这个符号表示优盘或USB配件已与设备连接。



网络连接

这个符号表示您已连接到路由器，但未连接到网络：

这个符号表示设备已连接到 LAN 网络。如果出现网络错误，会显示以下符号：



无限网络连接

这个符号表示设备已连接到无限网络。连接质量非常好。

如果连接质量变差，会显示以下符号：

这个符号表示您已连接到路由器，但未连接到网络：

如果出现连接错误，会显示以下符号：



故障消息

这个符号表示显示屏上显示一条故障消息。



ConnectedCooking 连接

这个符号表示设备已连接到 ConnectedCooking。如果设备未连接到 ConnectedCooking，会显示以下符号：



水连接

这个符号表示设备尚未连接进水装置。开启设备后，设备会要求在烹饪室中倒入 3 升水。



主动式能源优化（选配：能源优化设备接口）

您的 RATIONAL 设备可以选配一个能源优化设备接口。如果能源优化设备限制了您的设备的可用功率，则显示屏底部显示符号 **e**。如果该符号 **e** 未出现，则表示电源连接的全部功率可用。

4.3.2 设备中的帮助



选择设备中的帮助

选择问号符号可前往设备中的帮助区域。这里是如何操作设备的电子版说明。帮助功能是上下文相关的，也就是显示与当前屏幕内容相关的帮助信息。此外，帮助功能还提供关于各个烹饪路径的详细信息以及相关的有用提示。

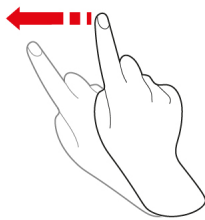
4.4 与设备互动

4.4.1 手势

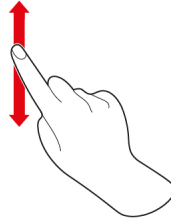
您只需使用几个简单的手势即可操作设备。



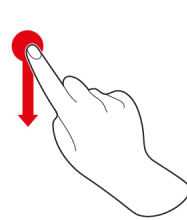
点击



滑动



滚动



拖放

4.4.2 中心调节轮



如果不使用手势 [► 15]，也可以转动中心调节轮来改变设置。按下中心调节轮可确认设备的运动。

4.5 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

4.6 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。

4.7 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。

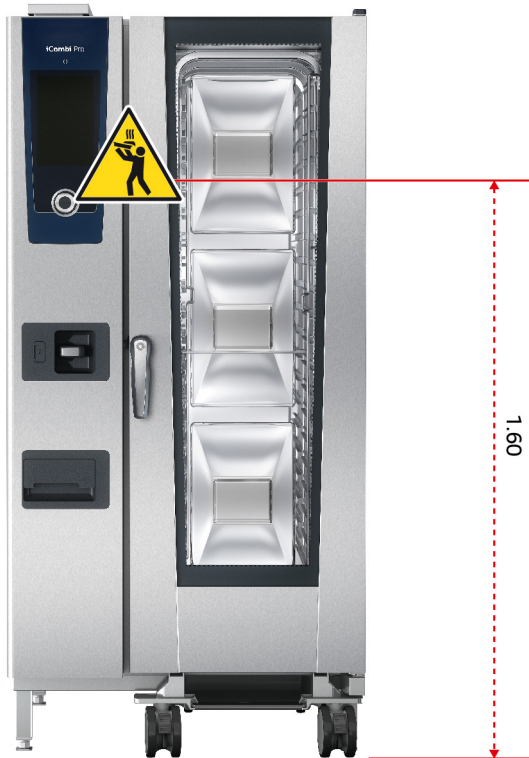
提示

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。

4.8 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选用的可从外部插入的USB中心温度探针。使用真空低温USB中心温度探针可以监控真空低温方法烹饪的食物的温度，而不破坏真空低温法口袋中的真空。此外还可以使用外部USB中心温度探针，例如对于装备中没有内部中心温度探针的型号。

⚠ 小心

烫热的中心温度探针

不佩戴防护手套碰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。

⚠️ 小心

尖锐的中心温度探针

如果不谨慎使用中心温度探针，探针的尖端可能会导致受伤。特别是真空低温USB中心温度探针。

1. 使用中心温度探针工作时应始终佩戴防护手套。
2. 将真空低温烹饪USB中心温度探针插入侧面支架中。

提示

中心温度探针挂在烹饪室外

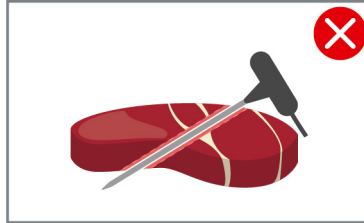
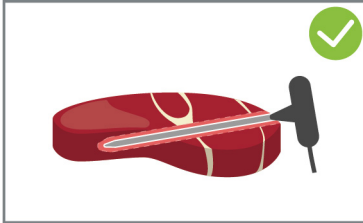
如果在使用中心温度探针后未将其插入专门的支架中，探针可能会损坏。

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

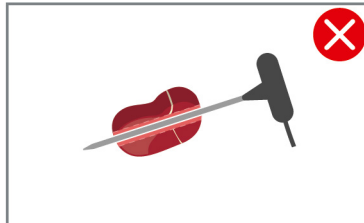
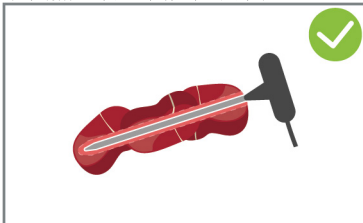


1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，直没至柄，使中心温度探针尽量深地插入烹饪物中。

大肉块，例如大块煎烤肉

1. 将中心温度探针插入烹饪物的最厚部位，直没至柄。

小块烹饪物，例如炖肉块

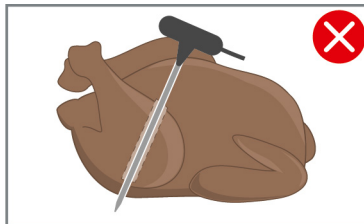
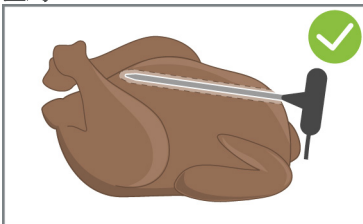


1. 将多块食材插在中心温度探针上，使探针从尖端到把手插满食材。

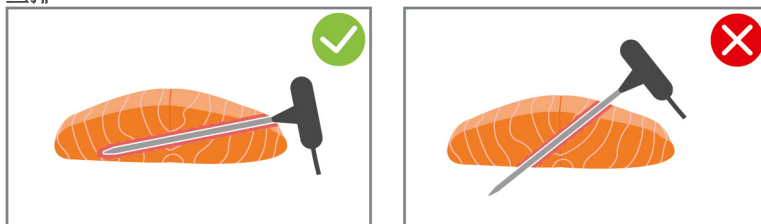
大小不同的烹饪物

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，选择**改插**继续运行烹饪路径

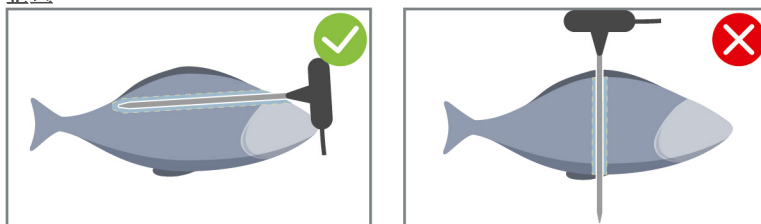
整鸡



1. 将中心温度探针插入鸡胸肉的最厚部位，直没至柄，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。

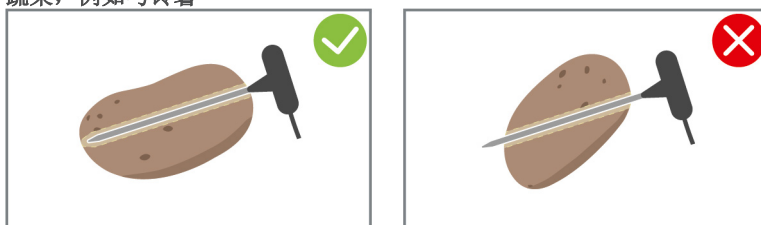
鱼排

1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，直没至柄，使中心温度探针尽量深地插入烹饪物中。

整鱼

1. 将中心温度探针插入烹饪物的最厚部位，直没至柄。

注意中心温度探针的尖端不应伸到鱼肚中。

蔬菜，例如马铃薯

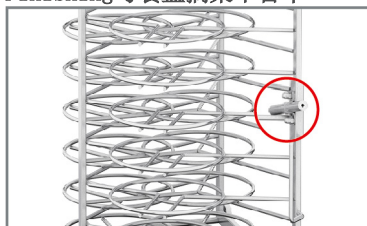
1. 将中心温度探针插入烹饪物的最厚部位，直没至柄。

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。

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。

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。

未识别到中心温度探针

✓ 现在显示符号：

1. 按照本说明书中的规定放置中心温度探针。
2. 确认已进行更正。

>> 烹饪路径将正确运行。如果不确认更正，烹饪路径就会被取消，您必须重新启动。少数几个烹饪路径，例如**低温烧煮**，会在出现这个故障消息的情况下继续运行。

移除中心温度探针

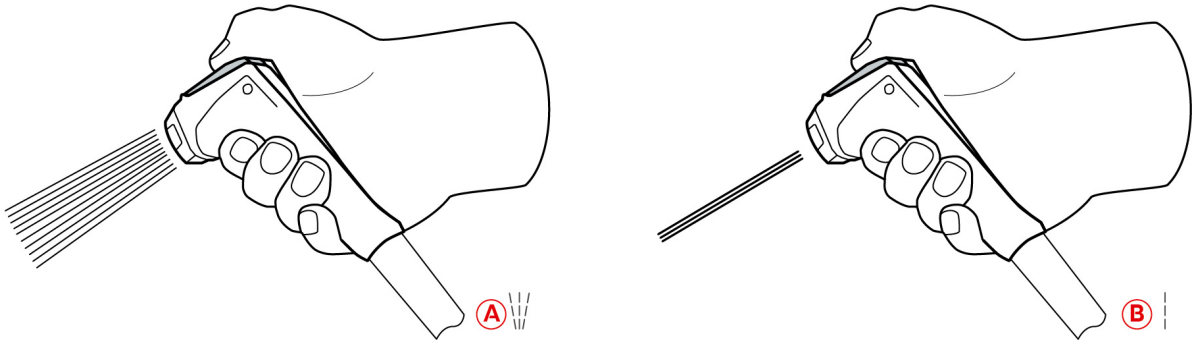
1. 烹饪物达到需要的结果后，先将中心温度探针从烹饪物中拔出。
2. 清洁中心温度探针后，将其插入专门的支架，然后将烹饪物从烹饪室中取出。

4.9

使用手持喷淋器

请注意，设备可以选配手持喷淋器。

手持喷淋器有两种可调的喷淋模式：喷洒  (A) 和射流  (B)。



⚠ 小心

手持喷淋器及其中的水可能达到60° C以上

接触到被加热的部件或热水可能会导致烫伤。

1. 用手持喷淋器工作时应佩戴防护手套。

⚠ 小心

水管中滋生病菌

如果不是每天使用手持喷淋器，水管中可能会聚集病菌。

1. 每天早晚用水冲洗手持喷淋器10秒钟。

提示

手持喷淋器使用不当

如果将手持喷淋器过度拉出超过最大可用的软管长度，或者拉扯软管，手持喷淋器的自动返回装置可能会损坏。手持喷淋器就无法再自动返回到壳体中。

1. 不要将手持喷淋器拉出超过最大可用的软管长度。

提示

手持喷淋器不适合用于冷却烹饪室

如果用手持喷淋器冷却烹饪室，烹饪室、导风板或烹饪室门玻璃就可能会损坏。

1. 只可以用“冷却功能”使烹饪室冷却。

1. 将手持喷淋器从停驻位置至少拉出20厘米。
2. 抓住手持喷淋器的软管。
3. 转动手持喷淋器前端，选择需要的喷淋模式。
 - 将手持喷淋器转到 ，选择**射流**模式。
 - 将手持喷淋器转到 ，选择**喷洒**模式。

如果手持喷淋器前端没有转到一种喷淋模式上，水会从喷头滴出。

1. 按下手持喷淋器的操作杆。按得越用力，水流就越强。
2. 使用手持喷淋器后，让其缓慢滑回到壳体中。 **⚠ 小心！** 确保手持喷淋器的软管干净，然后再让其滑回到壳体中。

4.10 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



小心

设备外表面、排油管和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。

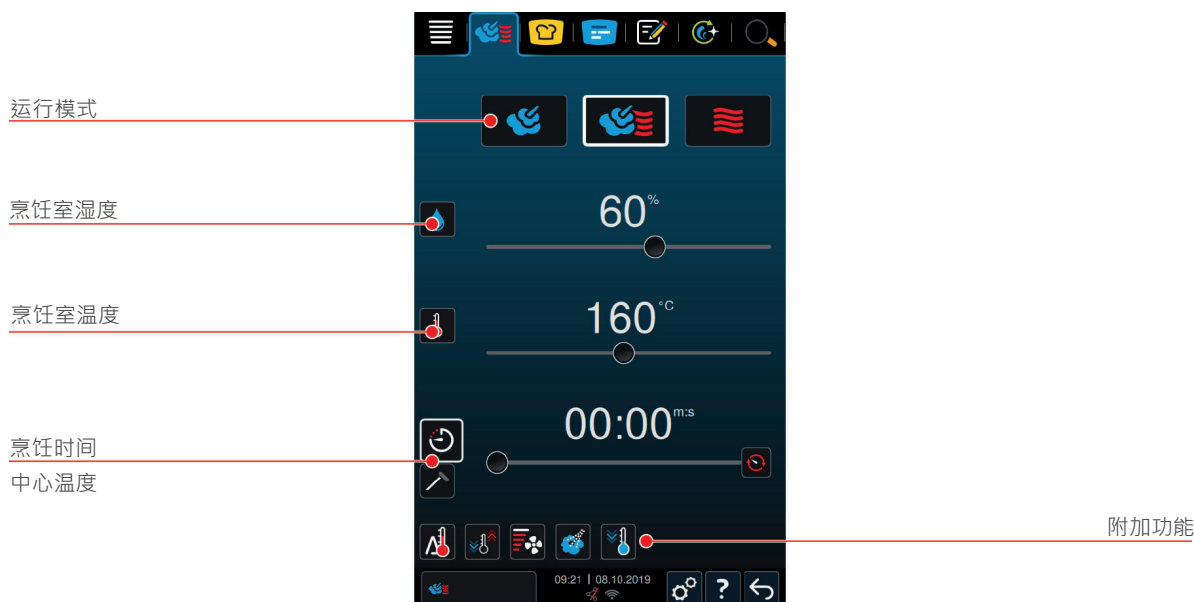
1. 当集油容器已满时，将球阀把手转动到垂直位置。
 - > 此时球阀已关闭。
2. 松开卡口接头。
3. 更换集油容器。
4. 按规定适当处理油脂。**提示！** 必须依据适用法规处理集油容器中的油脂和其他液体物质。禁止通过排水沟处理油脂。禁止将集油容器中收集的油脂用于烹饪菜肴或者食用。

5 手动烹饪



通过手动运行模式，iCombi Pro可协助您完成个性化的烹饪艺术。

选择这个运行模式后，可设置空气环境，并选择要用蒸汽、热空气还是蒸汽与热空气组合的方式进行烹饪。为此您需要设置烹饪室湿度、气流速度和烹饪时间，并手动做出所有必要的决定。这样您可以控制烹饪物达到您希望的结果。



5.1 按照需要调整烹饪结果

5.1.1 烹饪参数



烹饪室温度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的温度。如果在**蒸汽**模式下将温度设为沸腾温度，就会显示以下符号：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：
 - > 两秒后持久显示当前的烹饪室温度。
2. 再次按下并按住按钮，返回设定的参数值。



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。



烹饪时间

通过这个烹饪参数可以设置烹饪菜肴的时间。如果设置了烹饪时间，那么烹饪参数**中心温度**就不可用。

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。

1. 如果要想让设备以连续模式运行，应按下，或者将烹饪时间调节器拉到最右边，直至显示以下消息：**连续运行**



中心温度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物的中心温度应达到多少。如果设置了中心温度，那么烹饪参数**烹饪时间**就不可用。

5.1.2 附加功能



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。



制造空气环境

通过这个功能可以将烹饪室温度调节到某个烹饪路径的目标值。例如从一个烧烤烹饪过程转变到一个烘焙烹饪过程时，烹饪室会被冷却。如果从烘焙转变到烧烤，烹饪室会被加热。



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。



加湿

通过这个附加功能，在烹饪过程中加湿喷嘴会将水喷到加热元件上。烹饪物表面被润湿，蒸汽凝结液化，这使食物表皮酥脆，具有最佳烘焙弹性。烹饪室温度必须介于30 - 260° C之间。

1. 按下按键并保持：

>> 只要按下按键不松开，加湿喷嘴就会一直将水喷到加热元件上。



冷却功能

如果在高温烹饪之后紧接着需要较低的烹饪室温度，可以通过冷却功能使烹饪室冷却。

✓ 导风板已正确联锁。

1. 按下按键：

> 选择烹饪室应冷却达到的温度。

2. **警告！ 烫伤危险！** 打开烹饪室门时，烫热的蒸汽可能会从烹饪室中成团涌出。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。烹饪室被冷却。

5.1.3 操作要求和信息

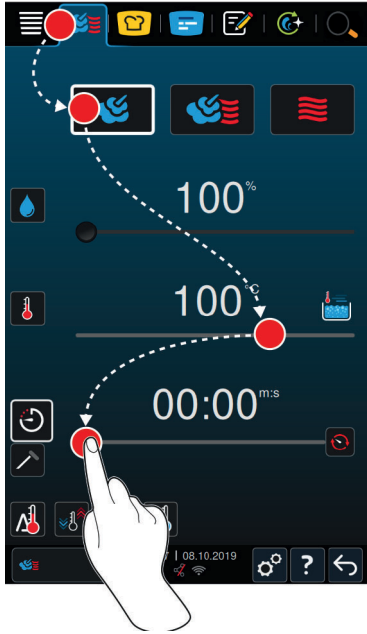
在烹饪过程中，可以显示与智能烹饪路径中相同的操作要求和信息。

5.2 蒸汽

5.2.1 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 - 焗 - 焯水 - 煮熟 - 润胀 - 真空低温烹饪 [▶ 27] - 解冻 - 装罐保存	100%	30 - 130 ° C

5.2.2 以蒸汽方法烹饪食物



1. 按下菜单栏中的按钮：
 2. 按下按钮：
 - > 设备预热。为此，必须首先设置时间或中心温度探针。
 3. 设置需要的烹饪室温度。
 4. 设置烹饪时间。
 5. 要通过中心温度进行烹饪，按下按钮：
 6. 设置中心温度。
 - > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
 7. 将食材装入设备。
- >> 烹饪路径继续运行。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。

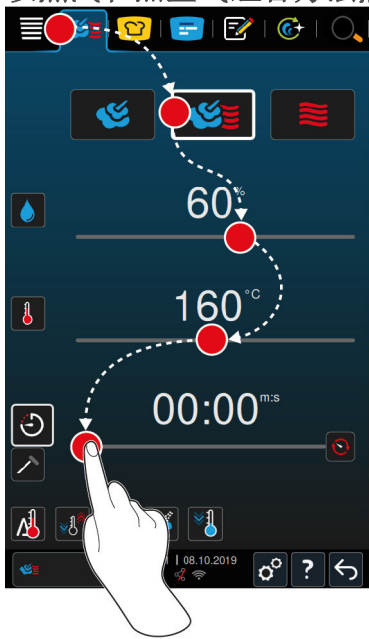
5.3 蒸汽和热空气组合

5.3.1 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。

5.3.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物



1. 按下菜单栏中的按键：
 - > 设备加热到设定的温度。
2. 以百分比准确设置需要的烹饪室湿度。
3. 设置需要的烹饪室温度。
4. 设置烹饪时间。
 - > 不再输入任何内容5秒后会自动开始启动烹饪时间，或者按下滚轮后立即开始启动烹饪时间。
5. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
6. 设置中心温度。
 - > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
7. 将食材装入设备。
 - >> 烹饪路径继续运行。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。

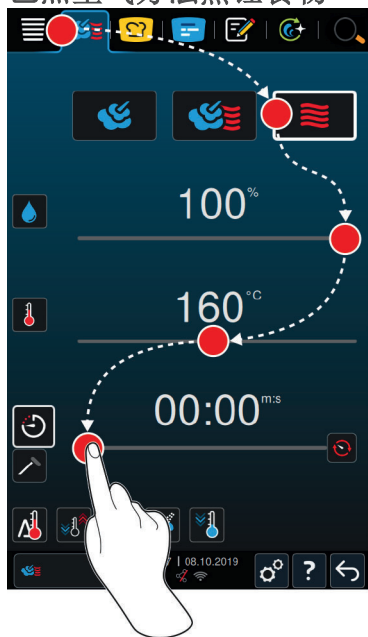
5.4 热空气

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
烫	■ 烘焙 ■ 煎烤 ■ 烧烤 ■ 油炸 ■ 焗烤 ■ 浇汁上色	0 - 100%	30 - 300° C

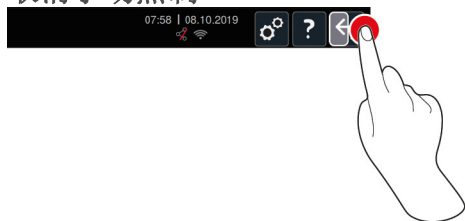
如果烹饪室温度达到260° C以上超过30分钟，并且您在此期间没有使用设备工作，温度就会自动降到260° C。如果您在这30分钟内操作了设备，例如打开烹饪室门，260° C以上的烹饪室温度就会再保持30分钟。

5.4.2 已热空气方法烹饪食物



1. 按下菜单栏中的按键：
 2. 按下按键：
 - > 设备加热到设定的温度。
 3. 按下按键：，设置烹饪室中允许的最大空气湿度。
 4. 设置需要的烹饪室温度。
 5. 要通过烹饪时间进行烹饪，按下按键：
 6. 设置烹饪时间。
 - > 不再输入任何内容5秒后会自动开始启动烹饪时间，或者按下滚轮后立即开始启动烹饪时间。
 7. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
 8. 设置中心温度。
 - > 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
 9. 将食材装入设备。
- >> 烹饪路径继续运行。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 取消手动烹制



1. 按下按键并保持：
 - > 烹饪过程将被中断。现在显示初始界面。

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 真空低温烹饪路径 [► 27]。



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。

6.1 真空低温烹饪路径

这些烹饪路径仅在使用真空低温USB中心温度探针配件时可用。

真空低温烹饪禽类

如果您想真空低温烹饪装在真空袋中的禽类肉块，请选择这个烹饪路径。

真空低温烹饪肉类

如果您想对装在真空袋中的牛肉块、猪肉、羊肉和野味肉块进行真空低温烹饪，请选择这个烹饪路径。

真空低温烹饪鱼类

如果您想对用真空袋包装的鱼、鱼排或海鲜进行真空低温烹饪，请选择这个烹饪路径。

真空低温烹饪配菜

如果您想对用真空袋包装的蔬菜或饱和配菜进行真空低温烹饪，请选择这个烹饪路径。

7 巴氏灭菌

巴氏灭菌时，食物被加热，以杀灭病菌和微生物，延长保质期。食物准备好后放入合适的容器中，在可控的温度下温和加热。这样可以保持食物的口感，同时确保安全性和质量。

7.1 巴氏灭菌烹饪路径

这些烹饪路径仅在使用真空低温USB中心温度探针配件时可用。

巴氏灭菌

如果您想进行巴氏灭菌，请选择这个烹饪路径。

禽类巴氏灭菌

如果您想对真空包装中的禽肉块进行巴氏灭菌，以便更好地保存，请选择这个烹饪路径。在最佳过程卫生和存放温度 $< 3^{\circ}\text{C}$ 时，保质期最多延长至 2 个月。

肉类巴氏灭菌

如果您想将肉类巴氏灭菌，请选择这个烹饪路径。

鸡蛋巴氏灭菌

如果您想对鸡蛋进行巴氏灭菌，以便更好地保存，请选择这个烹饪路径。在最佳过程卫生和存放温度 $< 3^{\circ}\text{C}$ 时，保质期最多延长至 2 个月。

方便食品巴氏灭菌

如果您想对真空包装中已预烹饪的产品进行巴氏灭菌，以便更好地保存，请选择这个烹饪路径。此烹饪路径尤其适合自制方便食品。

容器巴氏灭菌

如果您想在供餐时加热 GN 容器中的食物并同时进行巴氏灭菌，请选择这个烹饪路径。

8 熏制

在熏制过程中用香料对食物进行熏制，使其具有浓郁的味道和特别的口感。将食物准备好、调味或腌制后，在设备的熏制模式下使其具有特殊香味。

8.1 熏制烹饪路径

这些烹饪路径仅供带USB连接的新型VarioSmoker的用户使用。

热熏禽类

选择这个烹饪路径可熏制禽类。可以确定所需的中心温度，也可以确定纯烹饪时间。

热熏火鸡

选择这个烹饪路径可熏制火鸡。可以确定所需的中心温度，也可以确定纯烹饪时间。

热熏鱼

选择这个烹饪路径可熏制鱼。这些食物可以同时烹饪。可以确定所需的中心温度，也可以确定纯烹饪时间。

热熏配菜

选择这个烹饪路径可以熏制配菜或制作风味独特的（纯）素食和菜肴组成部分。这些食物可以同时烹饪。可自行确定所需的温度和烹饪时间。

低温熏制

选择这个烹饪路径可温和地熏制肉块，同时进行烹饪。可以确定所需的中心温度，也可以确定纯烹饪时间。

焖炖和熏制

选择这个烹饪路径可温和地熏制肉块，同时进行焖炖。可以确定所需的中心温度，也可以确定纯烹饪时间。

9 低温烹制

烹饪大块肉和禽类肉时，需要更多的监控工作和长年经验。而且设备会被占用好几个小时。利用您的烹饪系统，您可以轻松应对这样的挑战：在烹饪工作较少的时候，例如下午或者在不供餐的时候，以低温缓慢地进行煎烤、烧煮或焖炖。这样可以使设备24小时得到最佳利用。进行过夜烹饪时，更可以利用夜间费率节省能源。



小建议

如果低温烹制过程中忽然停电，烹饪路径就会中断。如果停电时间不超过15分钟，烹饪路径会继续运行。如果停电时间超过15分钟，恢复供电后设备就切换到待机模式。您必须从断电时间开始重新启动烹饪路径，或者必须手动完成烹饪。

10 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。

10.1 设置单点盘重量

在开始 Finishing 处理之前，设置一个空餐盘的重量。设备将利用该信息调整烹饪步骤，以实现理想 Finishing 效果并且餐盘上不会有水汽凝结。

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  烹饪
3. 按下按键：  按菜单点餐的餐盘重量
4. 选择以下值之一：
 - <750 g
 - 750 g - 899 g
 - 900 g - 1099 g
 - >1100 g

10.2 设置宴会盘重量

提示

装料后，将中心温度探针插入餐盘搁架平台车右侧的陶瓷管中，以免探针受损。

在开始 Finishing 处理之前，设置一个空餐盘的重量。设备将利用该信息调整烹饪步骤，以实现理想 Finishing 效果并且餐盘上不会有水汽凝结。

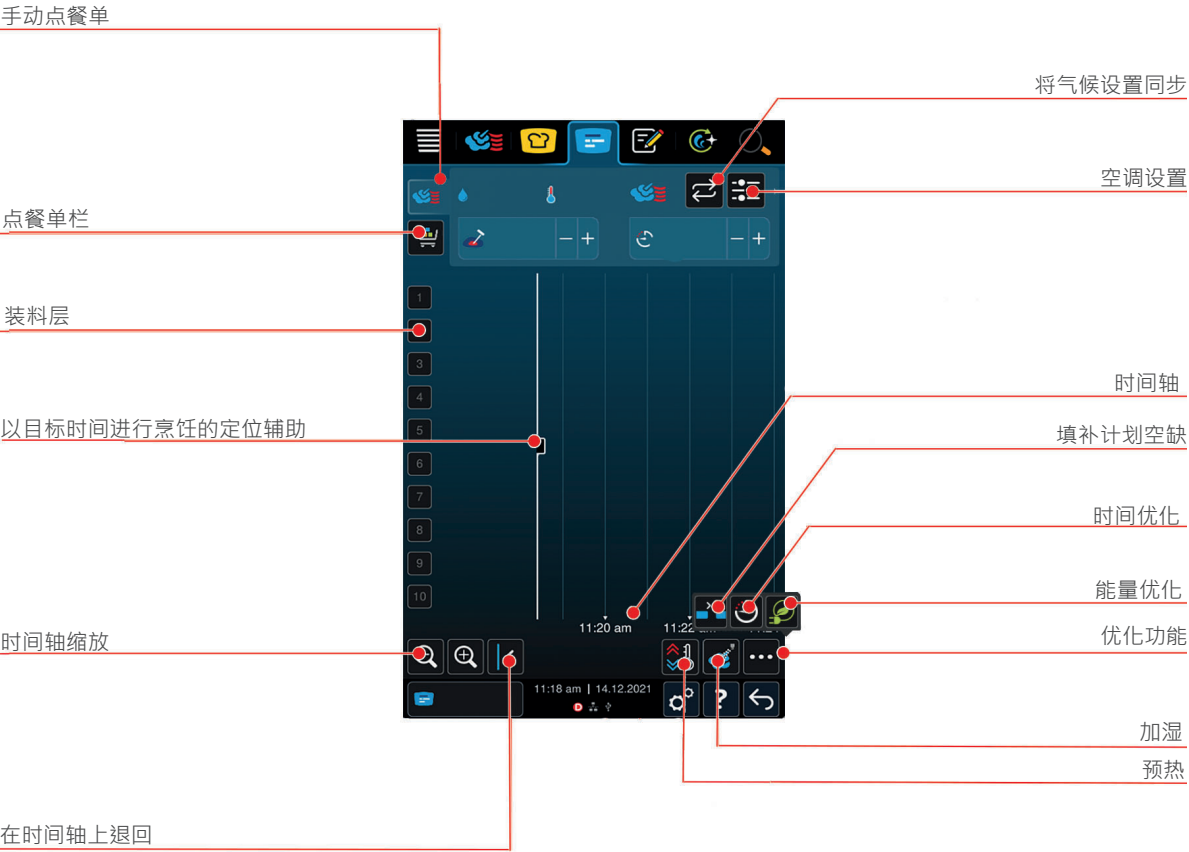
1. 按下按键： 
2. 按下按键：  烹饪
3. 按下按键：  宴会盘重量
4. 选择以下值之一：
 - <750 g
 - 750 g - 899 g
 - 900 g - 1099 g
 - >1100 g

11 iProductionManager



iProductionManager可智能、灵活地组织整个烹饪过程。 其中包括哪些食物可以同时烹饪、最佳菜肴烹制顺序以及对烹饪路径的监控。

iProductionManager会发出为菜肴装料或将菜肴取出的提醒。 您可以选择要以省时、节能的方式还是以设定的目标时间进行烹饪。 iProductionManager 会相应地智能排列菜肴烹制顺序。 对于您来说，这意味着随时掌握所有情况，无需检查和监控，同时进行高效烹饪。



11.1 创建手动点餐单

您可以为 iProductionManager 添加手动点餐单。您首先设置气候，然后选择是利用烹饪时间还是中心温度创建点餐单。请注意：如果您使用集成式核心温度探针烹饪食材，一次只能在时间轴上放置一个手动中心温度点餐单。



1. 按下菜单栏中的按键:
2. 按下按键:
3. 按下按键:
4. 选择运行模式, 蒸汽 [▶ 23] 、蒸汽和热空气组合 [▶ 24] 或热空气 [▶ 25] .
5. 按照您的需要设置烹饪参数。您还可以设置风扇叶轮的转速。为此按下按键:
6. 要保存更改内容, 按下按键:
7. 如果您想升高或降低中心温度, 或者想延长或缩短烹饪时间, 请转动中心调节轮或者按下按键: 或
8. 连续按下按键, 直到达到所需设置值。

>> 您现在可以放置点餐单 [▶ 35]。

11.2 点餐单栏

您可以将任何一种智能烹饪路径、任何一种程序或菜篮添加到点餐单栏上。如果未将点餐单栏保存为菜篮 [▶ 45], 在加载新菜篮后就会将其覆盖。

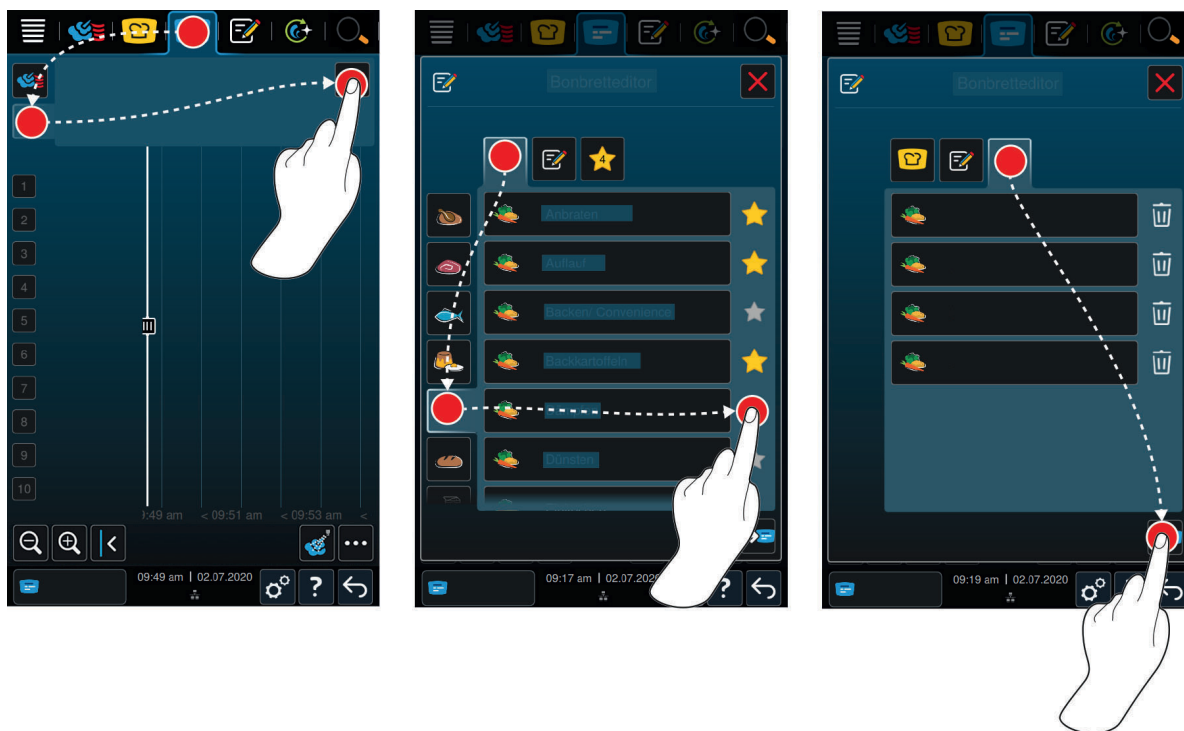
11.2.1 添加智能烹饪路径

1. 要将iCookingSuite中的智能烹饪路径发送到iProductionManager, 请按下菜单栏中的按钮:
 2. 按下所需烹饪路径旁边的按钮: ...
 3. 按下按键:
- >> 该智能烹饪路径将被发送到iProductionManager, 并显示在点餐单栏中。

11.2.2 添加程序和菜篮

1. 按下菜单栏中的按键:
2. 要将某个手动、智能或存储的程序发送到iProductionManager, 请按下所需程序旁边的按钮: ...
3. 按下按键:
 - > 该程序将被发送到iProductionManager, 并显示在点餐单栏中。
4. 要将菜篮发送到iProductionManager, 请按下单需要的菜篮。
 - > 该菜篮将被发送到iProductionManager。所有程序将显示在点餐单栏中。

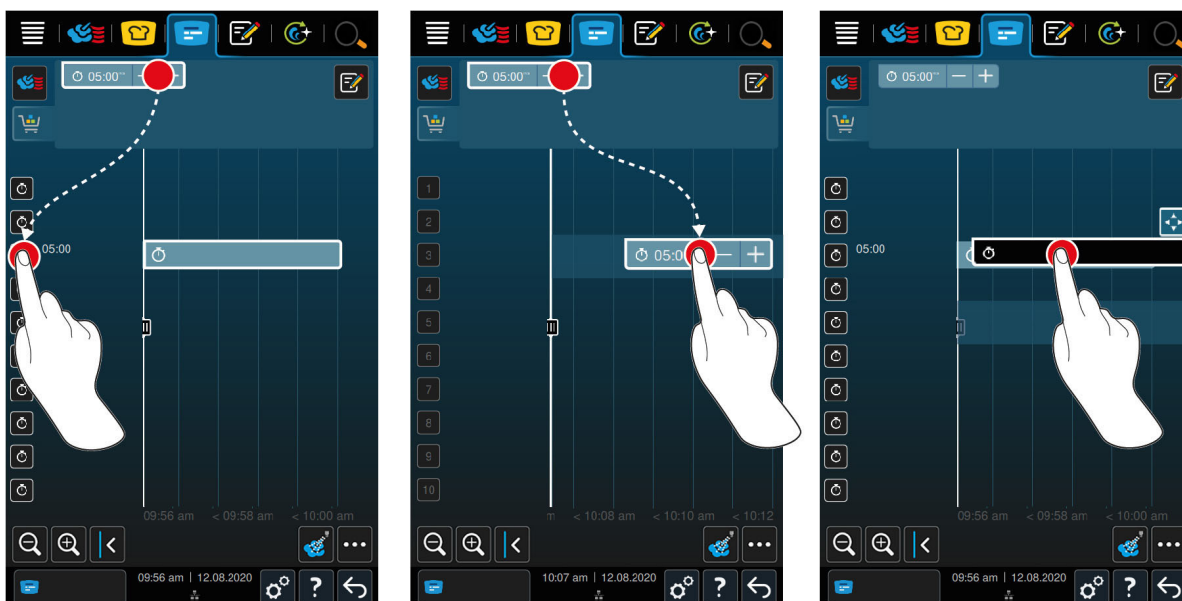
11.2.3 点餐单栏编辑器



1. 按下菜单栏中的按键: 
 2. 按下按键: 
 3. 按下按键: 
 4. 要将智能烹饪路径添加到菜篮中, 请按下按钮: 
 - > 现在显示所有智能烹饪路径。
 5. 在列表中滚动, 选择一个运行模式, 然后按下需要的烹饪路径。
 - > 烹饪路径被标注为  并被添加到点餐单栏中。
 6. 要将编程模式中的程序添加到菜篮中, 请按下按钮: 
 - > 现在显示所有已保存的程序。如果您还没有创建任何程序, 这个区域为空。
 7. 在列表中滚动或者选择手动或智能程序, 然后按下需要的程序。
 - > 该程序会被标注为  并被添加到点餐单栏中。
 8. 要检查点餐单栏中的内容, 请按下按钮: 
 9. 要删除智能烹饪路径或程序, 请按下按钮: 
 10. 要更新点餐单栏, 请按下按钮: 
- >> 智能烹饪路径或程序将显示在点餐单栏中。您现在可以放置点餐单 [▶ 35]。

11.3 定时器

在组合方法检验 [▶ 35]过程中无法放置点餐单, 但是您仍然可以放置定时器。定时器是一个时间单, 默认情况下持续时间为5分钟。定时器不包含空气环境, 这就是说, 如果您只放置了定时器, 并不会产生任何空气环境, 空气环境也不会受到影响。您可以按需调整定时器的持续时间, 将其放置在实际时间或者未来某个时间上。



1. 要将定时器放在实际时间上，应先在点餐单栏中点击定时器，然后点击需要的装料层。
 > 定时器会被放在实际时间上。
2. 要将定时器放在未来时间上，应将定时器拉到需要的装料层和需要的开始时间上。
3. 要将定时器移到另一个装料层上，并按更改开始时间，应按下定时器不松开。
4. 将定时器拉到需要的位置上。
5. 要延长或缩短定时器的持续时间，应点击定时器。
 > 稍等一会儿，设置就会被应用。
- >> 定时器的时间到了以后，设备会要求取出食物。装料层旁边会出现符号 。烹饪时间处于 00:00。

11.4 放置点餐单

- ✓ 您已经创建了手动点餐单 [► 32]、菜篮 [► 33]或点餐单栏 [► 34]。
- 1. 将点餐单拖动到所需的装料层。
 > 为了更好地导向，您要放置点餐单的装料层突出显示为蓝色。在点餐单上还会显示钟点，以提供更多支持。
 > 如果装料层标注为黄色或红色，您需要首先移动已经放置的点餐单，然后才能放置新的点餐单。更多信息参见：组合检验 [► 35]和放置逻辑 [► 36]
- 2. 如果您已经放置了多个点餐单，请缩放时间轴来获得概览。为此按下按钮：

您可以通过以下方式优化点餐单放置：

- 填补规划空缺 [► 36]
- 时间优化 [► 37]
- 能量优化 [► 37]
- 目标时间烹饪 [► 39]

如果您将点餐单放置到当前时间，将出现一个黄条或蓝条：

- 黄条表示烹饪室已被加热。
- 蓝条表示烹饪室已经通过冷却功能冷却。
- 条的宽度表示加热或冷却持续了多长时间。

达到所需温度后，系统要求装料。装料层旁边会出现符号 .

为设备装料后，在装料层旁将显示食材在烹饪室中还要停留多长时间。

点餐单的烹饪过程结束后，系统要求卸料。装料层旁边会出现符号 。烹饪时间处于 00:00。

11.4.1 组合验证

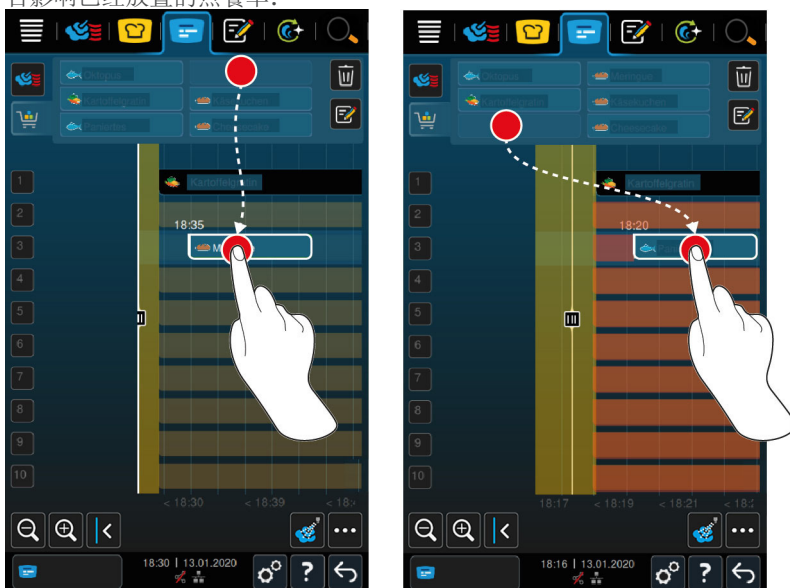
系统将检测您想要放入 iProductionManager 的每个点餐单，确定新的点餐单是否适合已经放置的点餐单以及是否可以放置到所选时间。系统将根据以下 3 个值单独检测每个点餐单。

- 每个点餐单均分配了一个运行模式。系统将检测这些运行模式是否都相容。
- 每个点餐单均分配了一个烹饪室温度。系统将检测这些烹饪室温度是否都相容。
- 每个运行模式均分配了一个烹饪室湿度。系统将检测这些烹饪室湿度是否都相容。

系统还会检测手动运行模式以及智能烹饪路径的可组合性。您只能将使用相同空气环境烹饪的烹饪路径组合到一起。使用不同空气环境运行的烹饪路径，如低温煎烤，不能与其他点餐单组合。此外，只能组合使用单级手动程序。

11.4.2 放置逻辑

根据组合验证的结果，iCombi Pro 确定点餐单应放置到的位置。 系统将根据检测结果最优地在 iProductionManager 中放置点餐单。 通过采用颜色标出装料层，iProductionManager 向您指出新的点餐单是否影响已经放置的点餐单：

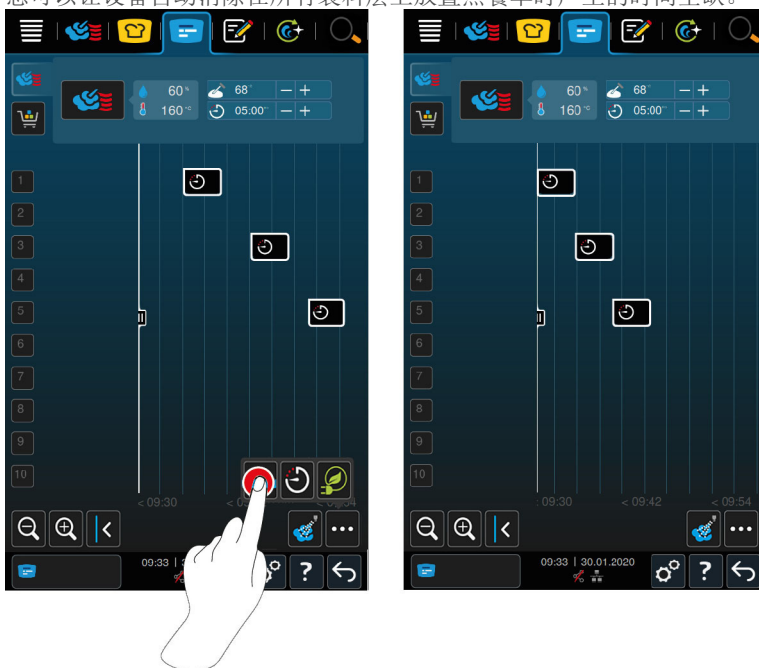


- 如果装料层标为黄色，您可以放置新点餐单，但必须移动已经放置的点餐单。
- 如果背景色为红色，您不能放置新点餐单，因为已经有点餐单正被处理。

如果您移动某个点餐单，依据组合验证结果放置的这个点餐单所涉及的所有其他点餐单都会被移动。

11.4.3 填补计划空缺

您可以让设备自动消除在所有装料层上放置点餐单时产生的时间空缺。



✓ 您已经创建和放置了点餐单。

1. 按下按键： 

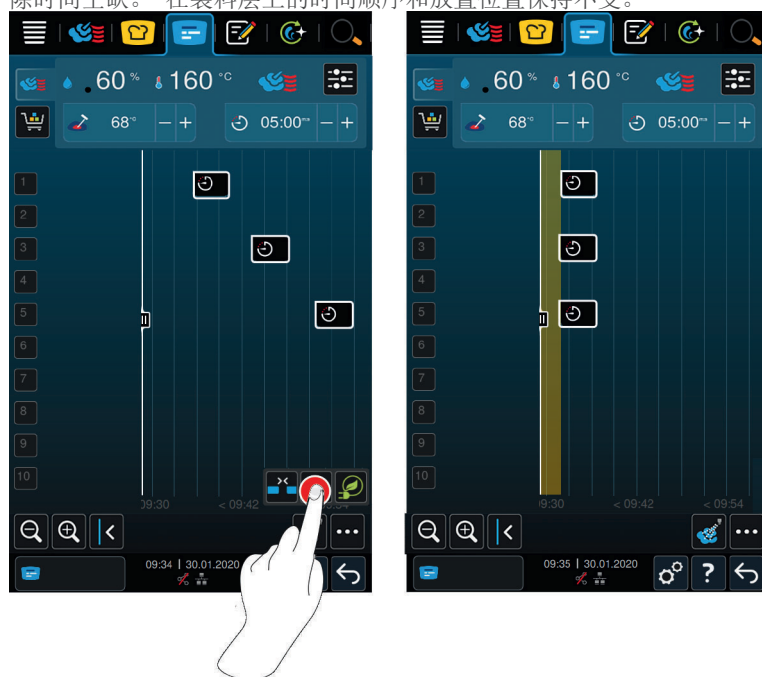
> 系统会问您是否确实要消除计划空缺。 **提示！ 该操作无法撤消。**

2. 要予以确认，请按下按键： **确定**

>> 点餐单之间的时间空缺将被消除。点餐单彼此之间的位置将保留不变。点餐单在时间轴上的位置可能会移动。

11.4.4 时间优化

您可以让 iCombi Pro 自动优化您已经在 iProductionManager 中放置的点餐单，以最优时间顺序烹饪菜肴并消除时间空缺。在装料层上的时间顺序和放置位置保持不变。



✓ 您已经创建和放置了点餐单。

1. 按下按键： 

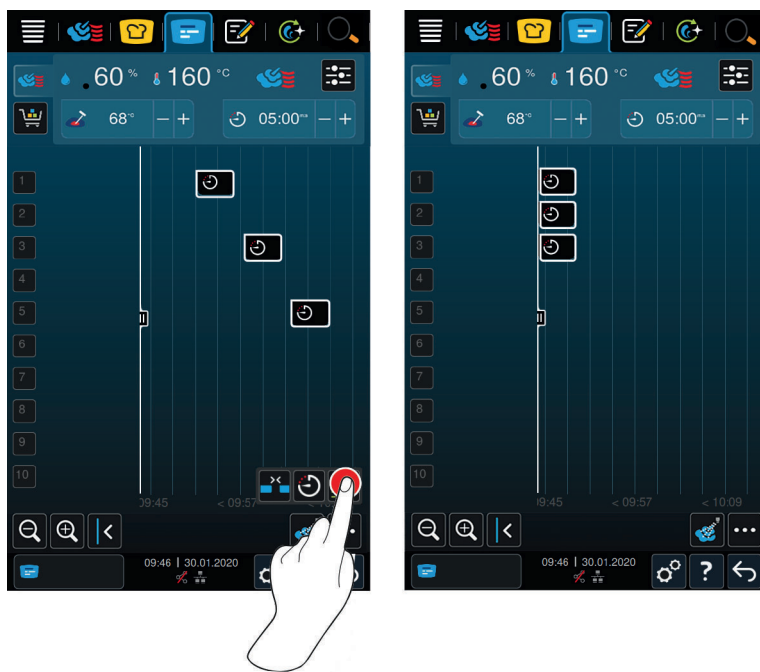
> 系统将询问您是否确实要消除时间空缺。 **提示！ 该操作无法撤消。**

2. 要予以确认，请按下按键： **确定**

>> 系统将根据组合验证 [► 35]的结果重新放置点餐单。

11.4.5 能量优化

您可以让 iCombi Pro 自动优化您已经在 iProductionManager 中放置的点餐单，以最佳利用能源的方式烹饪菜肴。这样可以优化设备利用率并节省能源。请注意，点餐单的时间顺序可能会因此而变化。



✓ 您已经创建和放置了点餐单。

1. 按下按键：

> 系统将询问您是否确实要按能源优化方式排列点餐单。 **提示！** 该操作无法撤消。

2. 要予以确认，请按下按键：**确定**

>> 系统将根据组合验证 [► 35]的结果重新放置点餐单。

11.5 编辑和删除点餐单



手动点餐单

如果您已经放置了手动点餐单，可以随后调整中心温度或延长烹饪时间。您不能编辑已经设置的空气环境。

1. 点击点餐单。

> 现在显示点餐单的设置。

2. 如果您想升高或降低中心温度，或者想延长或缩短烹饪时间，请按下按键：**+** 或 **-**

3. 要删除点餐单，请按下按钮：

智能点餐单和程序

如果有大量智能点餐单或程序，可以在放置之后再更改设置。有些情况下您只能删除点餐单。

1. 如果您想升高或降低中心温度，或者想延长或缩短烹饪时间，请按下按键：**+** 或 **-**
2. 要删除点餐单，请按下按钮：

11.6 目标时间烹饪

在 iProductionManager 中您可以对菜肴进行计划，使菜肴烹饪同时开始或同时完成。该计划不仅可以在当前时间点进行，还可以在将来时间点进行。为此只需将点餐单放到定位辅助线之前或之后。启动 iProductionManager 时，定位辅助线标出当前时间。如果将定位辅助线向右移动，会使时间轴延伸到未来时间。

1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下并启用定位辅助线，将其拖动到时间轴上需要的时间点。如果将定位辅助线移动到显示屏右边缘，会将时间轴移动到未来时间。
3. 将所需点餐单放置到定位辅助线右侧或左侧。
 - > 如果将点餐单放到定位辅助线左侧，点餐单的结束时间即位于该时间点。您的菜肴将同时完成烹制。
 - > 如果将点餐单放到定位辅助线右侧，点餐单的开始时间即位于该时间点。当您双击定位辅助线的移动图标后，就会同时开始烹饪菜肴。

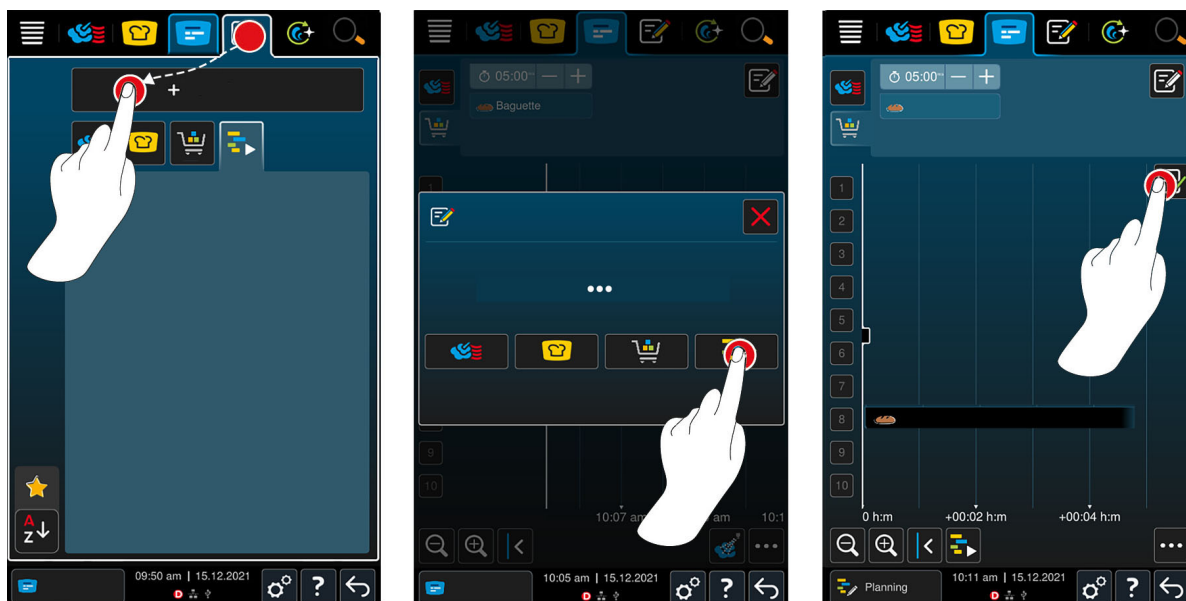
11.7 计划

利用 iProductionManager 的计划功能，您只需放置点餐单一次，之后每次都可以调用这个点餐单。



- 不能将已经处理的点餐单保存为计划。
- 在进行计划时不能使用**加热辅助**功能。

11.7.1 创建计划

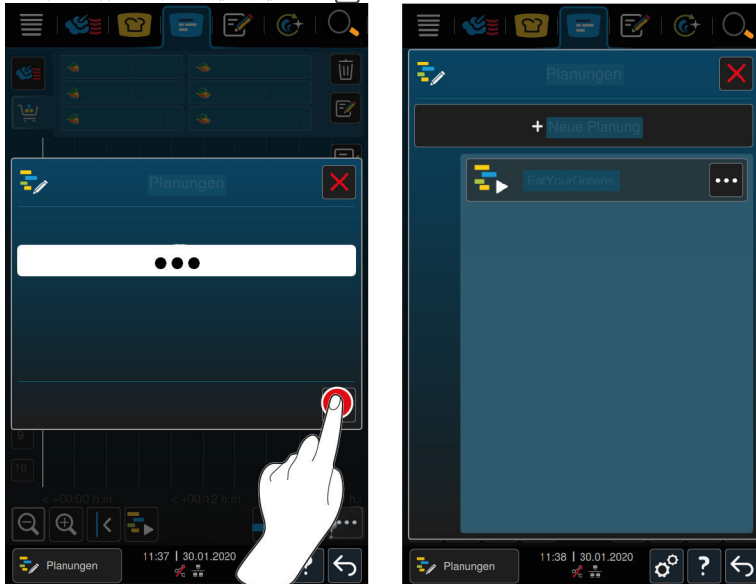


1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下菜单栏中的按键：
3. 按下按键：**+新计划**
4. 按下按键：
 - > 定位辅助线滑动到显示屏左边缘。时间轴的标度从当前钟点变为分钟。您现在可以独立于钟点放置点餐单。
5. 放置所需的点餐单。最多可以放置 30 个点餐单。

可使用以下功能来优化计划：

- 填补规划空缺 [► 36]
- 时间优化 [► 37]
- 能量优化 [► 37]

1. 要启动计划而不保存，请按下按钮： 
2. 要保存计划，请按下按钮： 



3. 输入名称。
 4. 要确认操作，按下按钮： 
- >> 该计划将在计划列表中显示。

11.7.2 启动计划

- ✓ 您已创建计划 [► 39]。
 - ✓ iProductionManager 当前没有处理任何点餐单。如果正在处理点餐单，将显示一条消息，提示您必须取消所有点餐单才能开始计划。
1. 按下按键：  在 *编程* 的菜单中。
 2. 点击所需的计划。
- >> 该计划会立即启动。点餐单将根据计划放置到装料层上。点餐单-托盘中的点餐单将被计划中包含的点餐单取代。

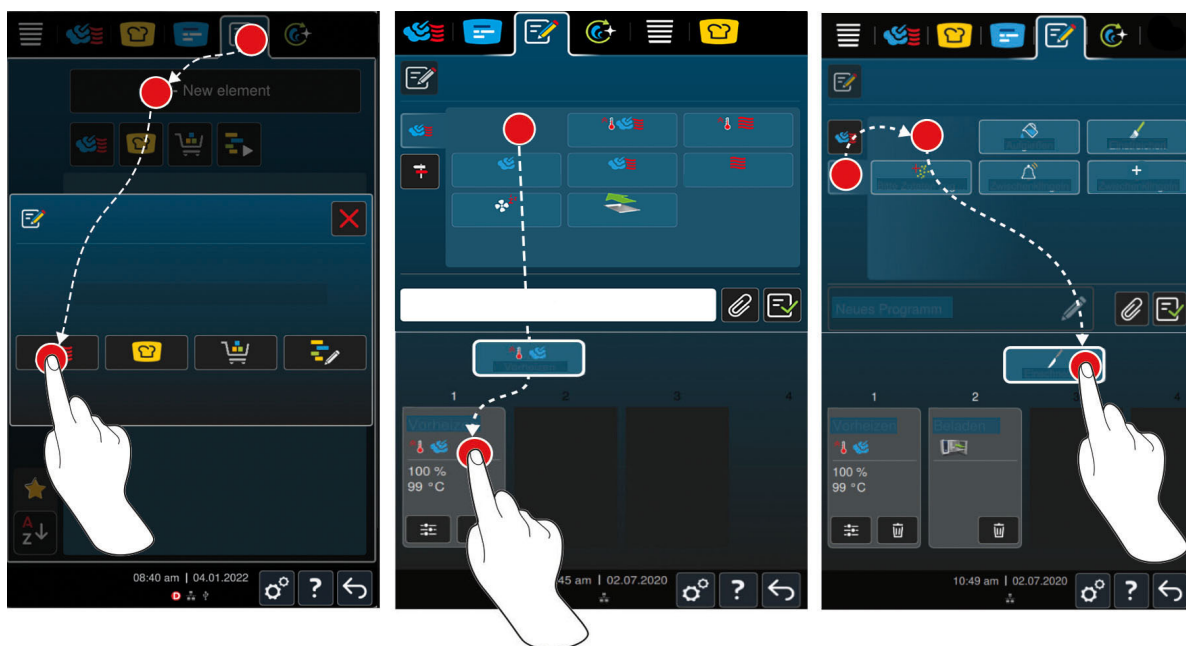
12 编程模式



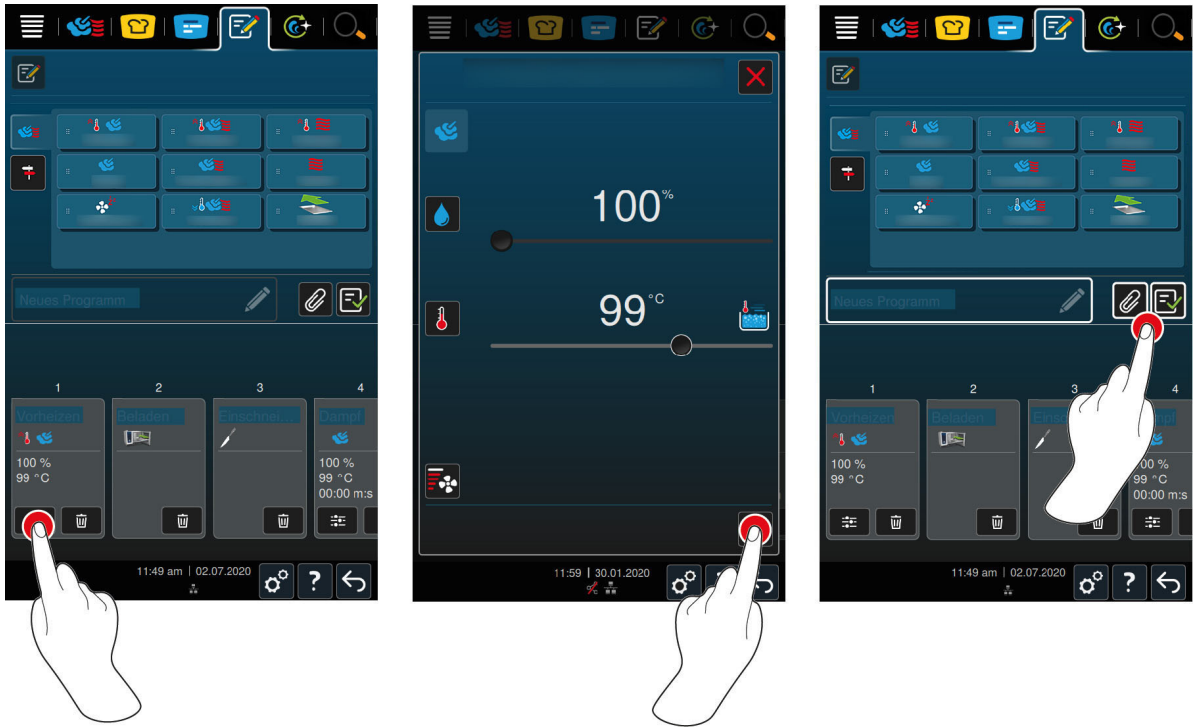
在编程模式中可以创建、保存和管理自己的手动程序 [▶ 41]、智能烹饪路径 [▶ 43]和菜篮 [▶ 45]。为此可以使用所有手动运行模式 [▶ 22]、智能烹饪路径、清洁程序 [▶ 47]和预先编程的菜篮。



12.1 创建手动程序



1. 按下菜单栏中的按钮：
2. 按下按钮：+ 新元素
3. 按下按钮：
- > 现在显示可用烹饪步骤概览。
4. 选择需要的烹饪步骤，将其拖放到下方区域。**提示！** 您不能任意组合烹饪步骤。
5. 如果要为程序添加操作要求，按下按钮：
- > 现在显示可用操作要求概览。这些可设置的行动卡可以帮助您在烹饪过程中计划中间步骤。您可以使用预设的行动卡，也可以创建自己的行动卡。
6. 选择所需操作要求，将其拖放到下方区域。
7. 您也可以创建自己的行动卡。为此按下按钮。现在您可以为您的行动卡命名，添加文字、图片和声音。



8. 如果要编辑烹饪步骤，按下按键：

➤ 根据所选运行模式的不同，现在显示可设置的烹饪参数和附加功能。

烹饪步骤	烹饪参数	附加功能
预热	■ 烹饪室温度	■ 气流速度
蒸汽	■ 烹饪室温度 ■ 烹饪时间 ■ 中心温度	■ 温度差烹饪 ■ 气流速度
热空气和蒸汽组合	■ 烹饪室湿度 ■ 烹饪室温度 ■ 烹饪时间 ■ 中心温度	■ 温度差烹饪 ■ 气流速度 ■ 加湿
热空气	■ 烹饪室湿度 ■ 烹饪室温度 ■ 烹饪时间 ■ 中心温度	■ 温度差烹饪 ■ 气流速度 ■ 加湿
冷却	■ 烹饪室温度	■ 气流速度

1. 按照需要调整烹饪步骤。

2. 要保存更改内容，按下按键：

启动时间预选和程序图片

✓ 您已导入图片 [▶ 59]。

1. 如果要为程序分配启动时间预选，按下按钮：

2. 按下按键： 启动时间预选

3. 按下按键： 开

4. 输入开始时间。

5. 要确认操作，按下按钮：

6. 如果要为程序分配图片，按下按钮：

7. 按下按键： 选择程序图片

8. 选择一张图片。

9. 要确认操作，按下按钮： ✓
10. 如果要设置装料后使用较低风扇等级，按下按钮： 。

保存程序

1. 要为程序命名，按下按钮： 
2. 输入名称。
3. 要保存程序，按下按钮： 

>> 现在检验程序。如果所有烹饪参数都已设置，并且排列顺序符合逻辑，程序即被保存，并显示在程序列表中。

>> 如果程序有错误，相应的位置会被标注出来。修正错误，然后重新保存程序。

12.2 创建智能程序

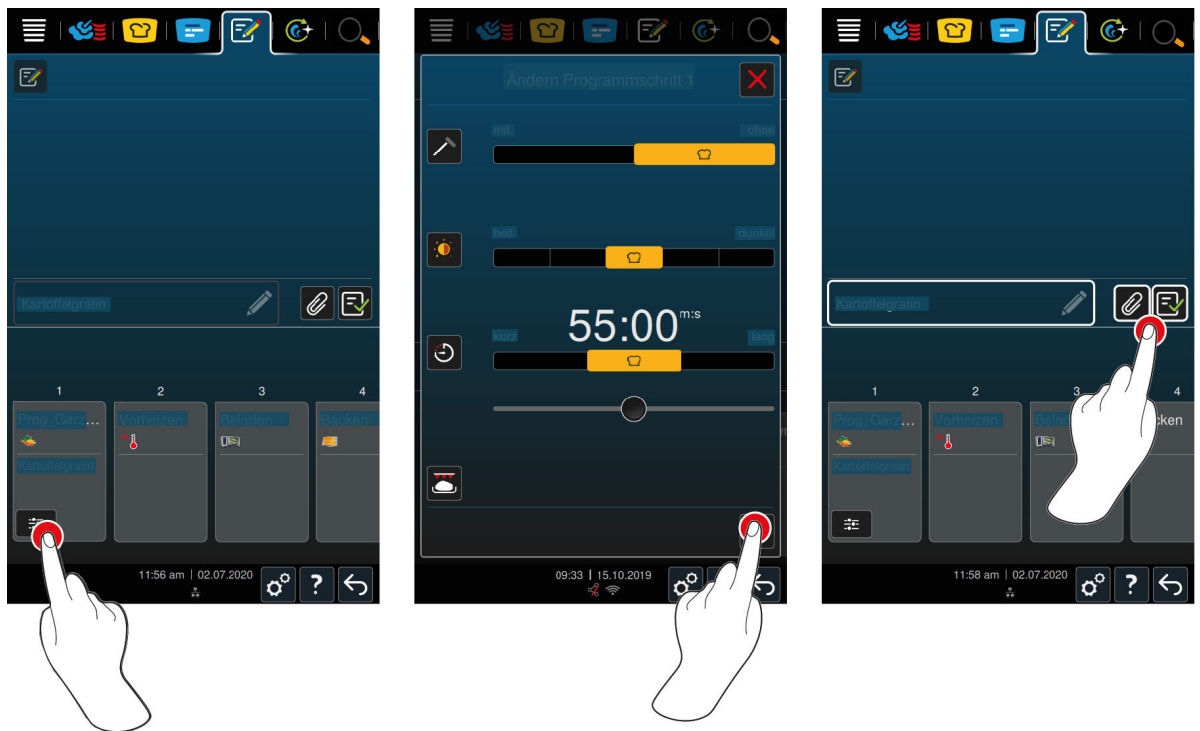
编制智能烹饪路径时只可以按照需要改变烹饪参数。各个烹饪步骤的顺序是不能改变的。



1. 按下菜单栏中的按钮： 
2. 按下按钮： + 新元素
3. 按下按钮： 
 - > 现在选择您要编程的内容。
4. 选择以下几种可能性之一：
 - 运行模式
 - 运行模式和烹饪方法
 - 烹饪方法

根据您的选择会显示相应的智能烹饪路径。

1. 选择所需的智能烹饪路径。
 - > 现在显示各个烹饪步骤。您可以按照需要调整烹饪参数。



2. 按下按钮：

> 根据所选烹饪路径的不同，现在显示可设置的烹饪参数和附加功能。烹饪路径的默认设置通过以下符号标注：

3. 按照您的需要设置烹饪参数。

4. 要保存更改内容，按下按钮：

> 现在再次显示各个烹饪步骤。

启动时间预选和程序图片

✓ 您已导入图片 [▶ 59]。

1. 如果要为程序分配启动时间预选，按下按钮：

2. 按下按钮： 启动时间预选

3. 按下按钮： 开

4. 输入开始时间。

5. 要确认操作，按下按钮：

6. 如果要为程序分配图片，按下按钮：

7. 按下按钮： 选择程序图片

8. 选择一张图片。

9. 要确认操作，按下按钮：

10. 如果要设置装料后使用较低风扇等级，按下按钮：

.

保存程序

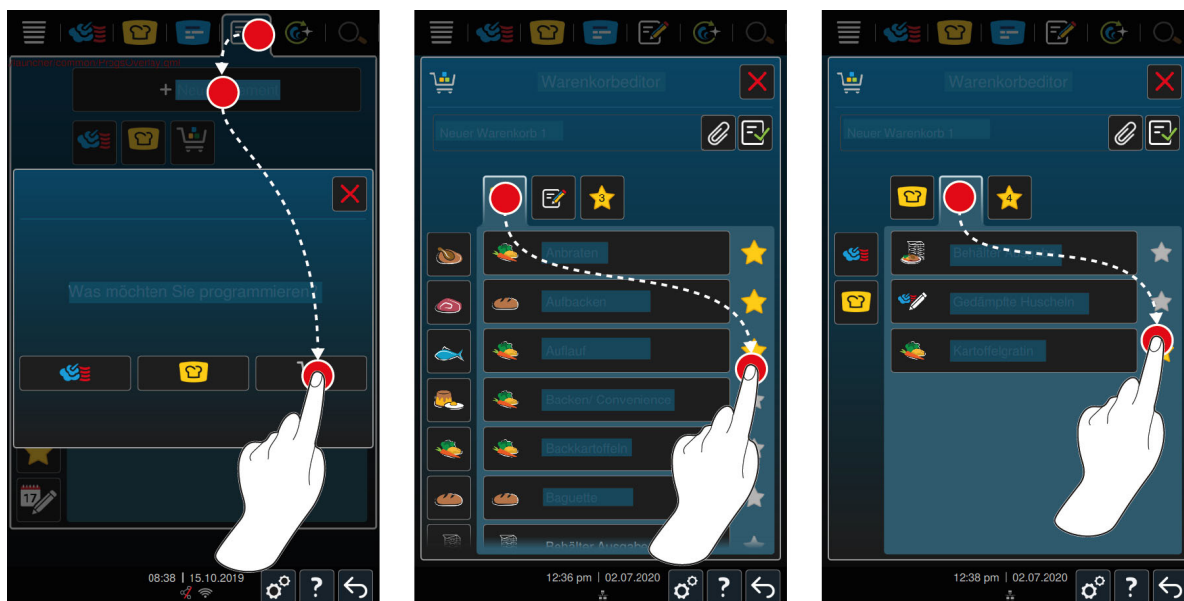
1. 要为程序命名，按下按钮：

2. 输入名称。

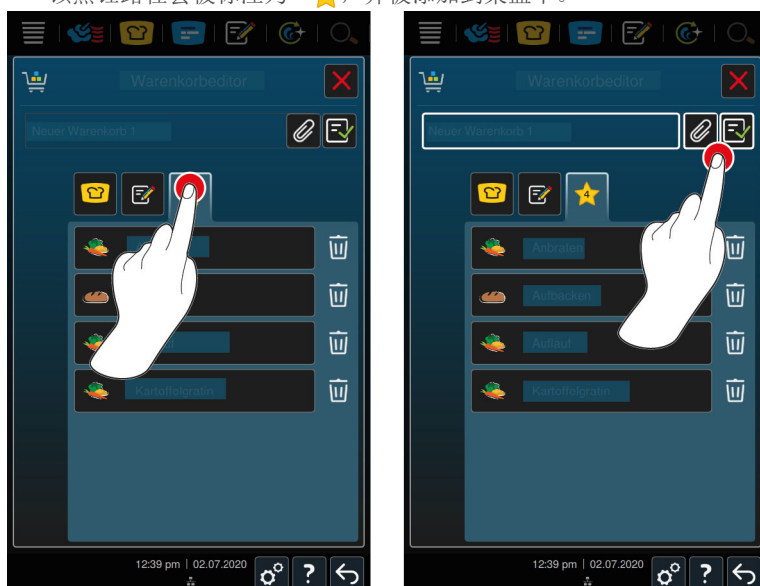
3. 要保存程序，按下按钮：

>> 程序显示在程序列表中。

12.3 对菜篮编程



1. 按下菜单栏中的按键:
2. 按下按键: + 新元素
3. 按下按键:
4. 要将智能烹饪路径添加到菜篮中, 请按下按钮:
- > 现在显示所有智能烹饪路径。
5. 在列表中滚动, 选择一个运行模式, 然后按下需要的烹饪路径。
- > 该烹饪路径会被标注为 , 并被添加到菜篮中。您还可以长按所选烹饪路径的按钮, 查看不同烹饪路径的可组合性。绿色对勾表示可以组合不同的应用。
6. 要将已保存的程序添加到菜篮中, 请按下按钮:
- > 现在显示所有程序。
7. 在列表中滚动或者选择手动或智能程序, 然后按下需要的程序。
- > 该烹饪路径会被标注为 , 并被添加到菜篮中。



检查菜篮

1. 要检查菜篮, 按下按钮:
- > 现在显示所有已选择的智能路径和程序。

2. 要删除菜篮中的某个元素，请按下按钮：

保存菜篮

1. 要为菜篮命名，按下按钮：
 2. 输入名称。
 3. 要保存菜篮，按下按钮：
- >> 该菜篮将显示在程序列表中。

查看可组合性

您可以在编程模式下查看不同应用的可组合性。

1. 按住所选的应用。
2. 有绿色对勾标记的应用可以与所选应用组合使用。
3. 有红色X标记的应用不能与所选应用组合使用。

12.4 编辑和删除程序

✓ 您编制了手动程序 [▶ 41]、智能烹饪路径 [▶ 43]或菜篮 [▶ 45]。

1. 要编辑程序，请按下按键：

可使用以下编辑方法：

- 编辑元素 
- 复制元素 
- 删除元素 
- 设置启动时间预选 
- 将程序发送到iProduction Manager 
- 将程序添加到收藏夹 

12.5 启动程序和菜篮

启动手动程序

1. 要启动手动程序，请点击所需的程序。
 - > 该程序会立即启动。现在显示所有烹饪步骤。
 2. 要将手动程序发送到 iProductionManager，请按下按键：
 3. 按下按键：
- >> 该手动程序将在点餐单-托盘中显示。您现在可以像平常一样放置点餐单 [▶ 35]。

启动智能烹饪路径

1. 要启动智能烹饪路径，请点击所需的程序。
 - > 该程序会立即启动。现在显示所有烹饪步骤。
 2. 要将智能烹饪路径发送到 iProductionManager，请按下按键：
 3. 按下按键：
- >> 该智能程序将在点餐单-托盘中显示。您现在可以像平常一样放置点餐单 [▶ 35]。

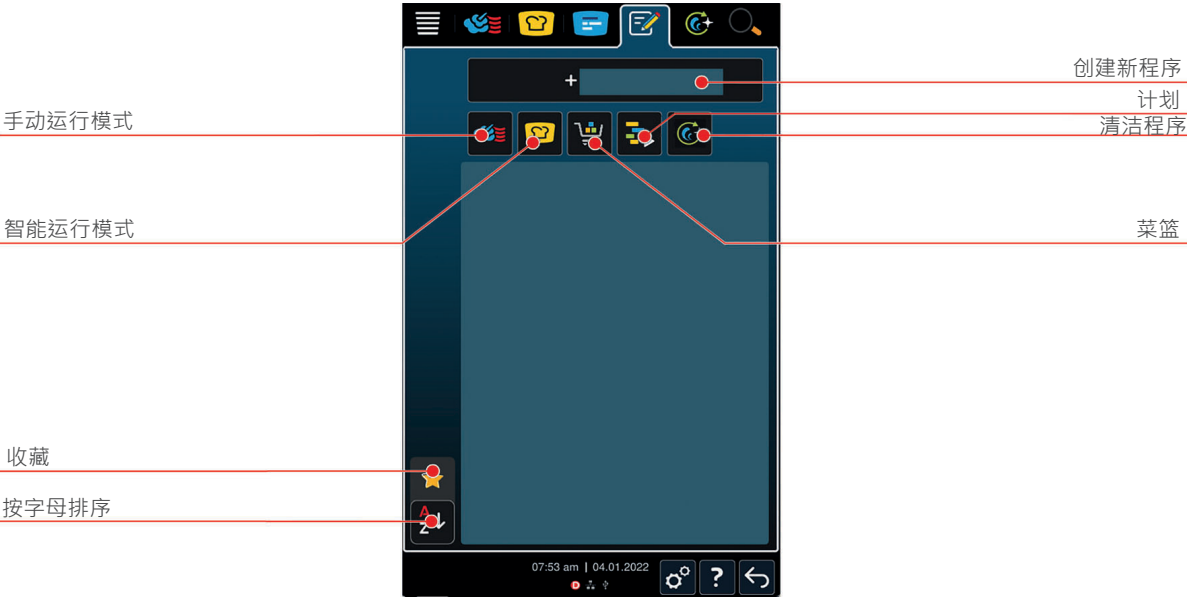
启动菜篮

1. 要将菜篮传输到 iProductionManager，请点击所需的菜篮。
 - > 该菜篮的所有元素均显示在点餐单托盘中。您现在可以像平常一样放置点餐单 [▶ 35]。

13 编程模式 - iCareSystem AutoDose

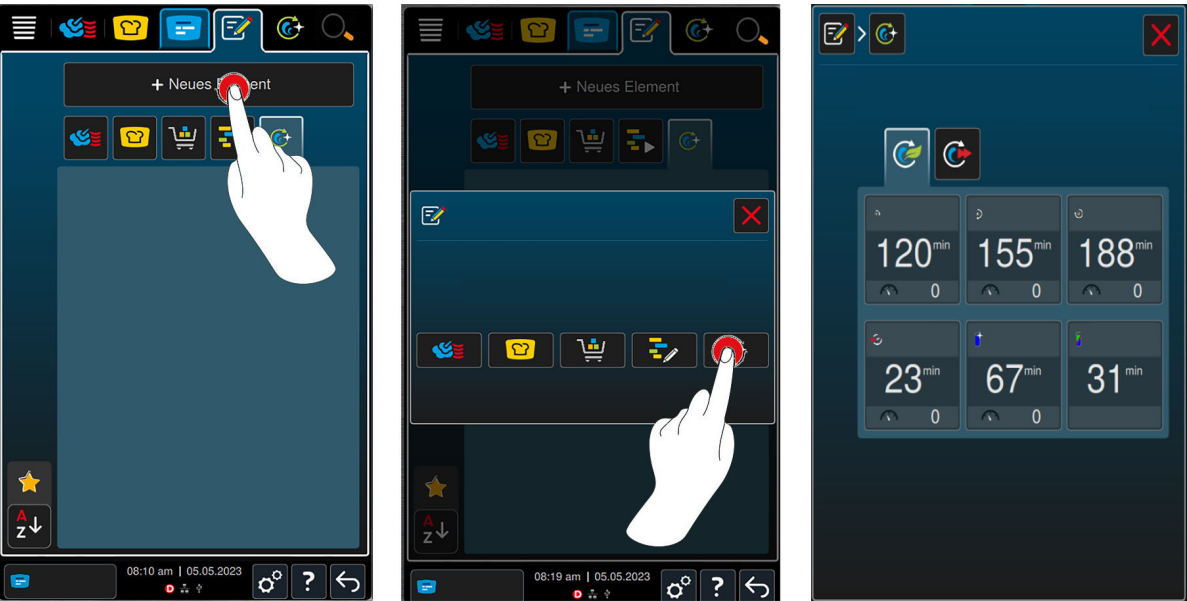


在编程模式中可以创建、保存和管理自己的手动程序 [▶ 41]、智能烹饪路径 [▶ 43]和菜篮 [▶ 45]。为此可以使用所有手动运行模式 [▶ 22]、智能烹饪路径、清洁程序 [▶ 47]和预先编程的菜篮。

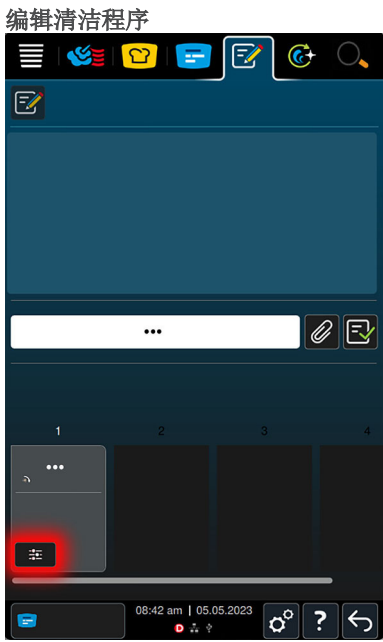


13.1 创建清洁程序（化学品储存）

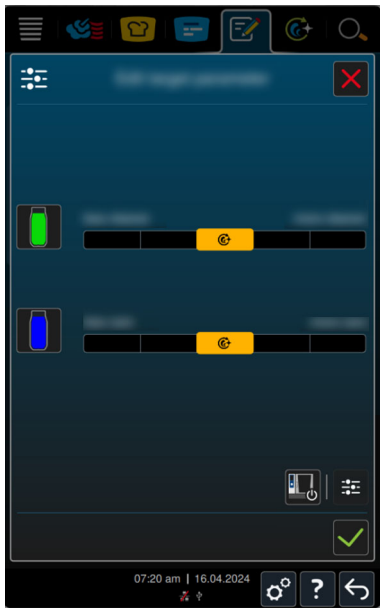
您可以在这里创建自己的清洁程序：



1. 按下按钮：[编程模式图标] 编程模式。
2. 按下按钮：+ 新元素。
3. 按下按钮：[清洁程序图标]。
4. 按下按钮：[环保模式图标] 环保模式或 [普通模式图标] 普通模式，按需编写个性化清洁程序。



选择清洁程序后，按下：，更改目标参数。



您可以选择决定在清洁过程中应使用更多或更少的洗涤剂或保养剂。

- 按下按钮：，确认您的选择。
- 按下按钮：，以保存您创建的清洁程序。
- 按下按钮：，让设备在清洁后关机。

13.2 编辑和删除程序（化学品储存）

✓ 您编制了手动程序 [▶ 41]、智能烹饪路径 [▶ 43]、菜篮 [▶ 45]或清洁程序 [▶ 47]。

1. 要编辑程序，请按下按钮：

可使用以下编辑方法：

- 编辑元素 
- 复制元素 
- 删除元素 
- 设置启动时间预选 

- 将程序发送到iProduction Manager 
- 将程序添加到收藏夹 

14 在运行模式之间切换

使用iCombi Pro，您可以十分简便地在手动烹饪、iCookingSuite和iProductionManager三个运行模式之间随时切换。这样可以将省工的自动烹饪智能与所需的个性化控制完美结合。您可以执行以下主要应用：

- 将 iProductionManager 中的点餐单转换为手动运行模式。
- 将 iCookingSuite 的智能烹饪路径转换为 iProductionManager 中的一个智能点餐单。
- 将 iCookingSuite 的智能烹饪路径转换为手动运行模式。

将点餐单转换为手动运行模式

✓ 您已经放置了一个点餐单 [▶ 35]。烹饪过程正在进行。

1. 按下菜单栏中的按键：

> 现在出现一个询问框，您可以在这里确认要切换到手动运行模式。

2. **提示！ 该操作无法撤销。** 按下按键：

>> 点餐单的烹饪参数已被应用并在手动模式中显示。

将智能烹饪路径转换为智能点餐单

✓ 您已经启动了一个智能烹饪路径。烹饪过程正在进行。

1. 按下菜单栏中的按键：

> 现在出现一个询问框，您可以在这里确认要切换到iProductionManager。

2. **提示！ 该操作无法撤销。** 按下按键：

>> 该智能烹饪路径将被发送到 iProductionManager 并在中间的装料层上显示。

将智能烹饪路径转换为手动模式

✓ 您已经启动了一个智能烹饪路径。烹饪过程正在进行。

1. 按下菜单栏中的按键：

> 现在出现一个询问框，您可以在这里确认要切换到手动运行模式。

2. **提示！ 该操作无法撤销。** 按下按键：

>> 此时智能烹饪路径中已设置的烹饪参数将被应用，显示在手动模式中，并立即启动。

15 设置



您可以长期按照需要调整设备的出厂设置。

1. 按下按键： 

> 现在显示所有设置内容概览：

- 收藏 [▶ 51]
- 显示 [▶ 51]
- 光 [▶ 52]
- 声音 [▶ 53]
- 烹饪系统 [▶ 55]
- 烹饪 [▶ 56]
- 清洁
- 数据管理 [▶ 58]
- 网络设置 [▶ 61]
- 用户配置文件 [▶ 63]
- 服务 [▶ 66]
- ConnectedCooking [▶ 67]

在列表中滚动，点击需要的类别，即可更改设置。每个类别都对应一组设置选项，可通过简单的手势 [▶ 15] 或中心调节轮 [▶ 16] 进行更改。

15.1 收藏

“收藏”中显示您标记为收藏的所有设置。

将设置保存为收藏

1. 选择一个设置。

2. 按下按键： 

>> 此设置保存在收藏夹中，并显示在  中，按照添加的时间点排序。

15.2 显示

打开显示

1. 按下按键： 

2. 按下按键：  显示

15.2.1 语言

可在此更改用户界面的语言。

设置用户界面的语言

1. 按下按键：  语言

2. 选择所需语言。

>> 用户界面的语言将立即切换。

15.2.2 日期和时间

您可以在这里更改以下设置：

- 日期 
- 时间 
- 24小时/12小时转换 

设置日期

1. 按下按键：  日期

> 系统显示一个日历。

2. 请选择所需的日期。

>> 该日期将被自动应用。

设置时间

1. 按下按键：🕒 时间

> 系统显示时间。

2. 点击时间。

3. 设置所需的时间。

>> 该时间将被自动应用。

设置24h/12h切换

1. 选择12可设置为12小时格式，选择24可设置为24小时格式。

通过ConnectedCooking同步时间

您也可以将时间设置为自动通过ConnectedCooking同步。

1. 按下按键：⚙️

2. 按下按键：🔗 ConnectedCooking

3. 按下自动同步时间旁边的按钮：ON

15.2.3 设置温度格式

这里可以设置温度显示单位是° C还是° F。

15.2.4 程序视图

在此可设置智能烹饪路径在 iCookingSuite 中以及编程模式下是显示为单列、两列还是三列。



1. 按下按键：☰ 程序视图

2. 选择☰单列、☶两列或☷三列。

>> 该选择将被立即应用。

15.3 光

设置光

1. 按下按键：⚙️

2. 按下按键：💡 光

15.3.1 显示屏亮度

设置显示屏的亮度

在此可以在 0 - 100 % 的范围内调整显示屏亮度。

1. 按下按键:  **显示屏亮度**
2. 在刻度上选择所需的值，或者用转盘设置。

>> 显示屏亮度将被立即调整。

自动调光器

1. 按下按键:  **自动调光器**

>> 这里可以启用或停用自动调光器。

设置x分后调光

1. 按下按键:  **x分后调光**

>> 这里可以设置应在几分钟后启用自动调光器。

最大烹饪室亮度

1. 按下按键:  **最大烹饪室亮度**

>> 可以在0-100%的范围内调整烹饪室亮度。

启用或停用屏保

1. 按下按键:  **屏保**

>> 这里可以启用或停用屏保。

x分后启动屏保

1. 按下按键:  **x分钟后启动屏保**

>> 这里可以设置应在几分钟后启动屏保。

15.4 声音

设置声音

1. 按下按键: 
2. 按下按键:  **声音**

15.4.1 总音量

设置总音量

在此可以在 0 - 100 % 的范围内设置设备总音量。

1. 按下按键:  **总音量**
2. 在标度中选择所需的值。

>> 总音量将被立即调整。

15.4.2 装料/操作请求

在此可设置要求您为设备装料或实施操作时应响起哪种声音或旋律。有25个选项可选。

1. 按下按键:  **装料/操作请求**
2. 按下按键:  **声音**
3. 点击需要的声音。
 - > 此时会播放所选的声音。
4. 如果要将声音关掉，应按下按钮: **关**
5. 点击图标栏中的, 返回到概览。
6. 如果希望声音一直持续到设备装料结束或者操作被确认，应按下按钮:  **持续重复 开**

7. 如果希望声音只是持续一段时间，应按下按钮： **持续重复 关**
 - >  **声音持续时间**区域被激活。
8. 现在可以将持续时间设置为0 - 180秒之间的某个值。
9. 要应用该设置，应按下图标栏中的按钮：
- >> 您将返回到概览。

15.4.3 程序步骤结束

在此可设置某个程序步骤结束时应响起哪种声音或旋律。有37个选项可选。

1. 按下按键： **程序步骤结束**
2. 按下按键： **声音**
3. 点击需要的声音。
 - > 此时会播放所选的声音。
4. 如果要将声音关掉，应按下按钮：**关**
5. 点击图标栏中的, 返回到概览。
6. 如果希望声音一直持续到设备装料结束或者操作被确认，应按下按钮： **持续重复 开**
7. 如果希望声音只是持续一段时间，应按下按钮： **持续重复 关**
 - >  **声音持续时间**区域被激活。
8. 现在可以将持续时间设置为0 - 180秒之间的某个值。
9. 要应用该设置，应按下图标栏中的按钮：
- >> 您将返回到概览。

15.4.4 烹饪时间结束

在此可设置烹饪时间结束时应响起哪种声音或旋律。有37个选项可选。

1. 按下按键： **烹饪时间结束**
2. 按下按键： **声音**
3. 点击需要的声音。
 - > 此时会播放所选的声音。
4. 如果要将声音关掉，应按下按钮：**关**
5. 点击图标栏中的, 返回到概览。
6. 如果希望声音一直持续到设备装料结束或者操作被确认，应按下按钮： **持续重复 开**
7. 如果希望声音只是持续一段时间，应按下按钮： **持续重复 关**
 - >  **声音持续时间**区域被激活。
8. 现在可以将持续时间设置为0 - 180秒之间的某个值。
9. 要应用该设置，应按下图标栏中的按钮：
- >> 您将返回到概览。

15.4.5 过程中断/识别出错误

在此可设置发现故障时应响起哪种声音或旋律。有37个选项可选。

1. 按下按键： **过程中断/识别出错误**
2. 点击需要的声音。
 - > 此时会播放所选的声音。
3. 如果要将声音关掉，应按下按钮：**关**
4. 点击图标栏中的, 返回到概览。
5. 如果希望声音一直持续到设备装料结束或者操作被确认，应按下按钮： **持续重复 开**
6. 如果希望声音只是持续一段时间，应按下按钮： **持续重复 关**

>  声音持续时间区域被激活。

7. 现在可以将持续时间设置为0 - 180秒之间的某个值。

8. 要应用该设置，应按下图标栏中的按钮：

>> 您将返回到概览。

15.5 烹饪系统

1. 按下按键：

2. 按下按键： 烹饪系统

15.5.1 关于设备类型的信息

在此可查看设备所属的类型以及所安装软件的版本。

15.5.2 能耗

提示

能耗只有在烹饪过程结束后才可查看，启动新的烹饪过程后就会被覆盖。所显示的能耗值不是测量的，而是计算得到的。显示的值与测量仪器确定的值之间可能会有微小偏差。

此菜单可用于访问能量仪表板。您可以在这里监控烹饪系统的能耗。能耗根据所选设置进行详细计算，还可以在 ConnectedCooking 中显示和评估。

按下按键：，检查设备的能耗。

通过所显示的能耗可以查看上一次完成的烹饪过程的能耗。一个手动烹饪过程、智能烹饪过程、使用 iProductionManager 或清洁程序完成后，将提供以下消耗数据：

- 烹饪过程持续时间
- 烹饪过程的种类
- 能耗 (kWh)

15.5.3 iProductionManager 节能模式

按下按键：，以打开或关闭IPM省电模式。

15.5.4 屏幕锁定

您可以在这里启用或停用锁屏功能。

- 要启用该功能，应按下按钮： 开
- 要停用该功能，应按下按钮： 关

启用该功能后，可以通过长按按钮  锁定屏幕。这样可以防止意外操作，例如擦拭显示屏时。长按  键可重新停用锁屏功能。

15.5.5 演示模式

开/关演示模式

在此可将设备切换到演示模式。如果您想在不用设备烹饪的情况下演示设备的功能，这个模式很有用。

1. 要启用该功能，应按下按钮并保持： ON (开)，直到进度条移动到 ON (开) 和 OFF (关) 两个位置以外。

>> 如果启用演示模式，设备就会重新启动。在脚注中出现该符号：

15.5.6 强劲蒸汽

在此可设置在蒸汽 [► 23] 运行模式下确保为高要求菜肴持续不间断地供应新鲜蒸汽。

⚠ 小心

使用“强劲蒸汽”功能工作时，会产生更多的烫热水蒸气

打开烹饪室的门时，可能会被热蒸汽烫伤。

1. 使用“强劲蒸汽”功能工作时，应小心地打开烹饪室门。

⚠ 小心

使用“强劲蒸汽”功能工作时，即使在打开烹饪室门的情况下也会产生烫热的水蒸气

打开烹饪室的门时，可能会被热蒸汽烫伤。

1. 使用“强劲蒸汽”功能工作时，应小心地打开烹饪室门。

1. 要启用该功能，应按下按钮： 开

>> 在蒸汽运行模式下， 沸腾温度被以下符号替代：

15.5.7 控制喷嘴

您可以在这里设置设备的控制喷嘴应该将多余的蒸汽冷凝多少。这个功能在默认情况下位于环保模式中。通过这个设置可以优化蒸汽冒出情况。除了 Eco 模式设置外，您还可以启用或停用控制喷嘴的功能：

- 如果不希望在厨房里形成冷凝水，持续启用控制喷嘴的功能就会特别有用。
- 如果您的排气系统具有充足的性能，那么停用控制喷嘴的功能就会特别有用，因为这样可以省水。

在您启用或停用控制喷嘴的功能之前，请与您的RATIONAL莱欣诺服务商协商。

1. 按下按键： 控制喷嘴
2. 要启用该功能，应按下按钮：开
3. 要停用该功能，应按下按钮：关

15.5.8 看门狗计时器

您可以在这里设置，当烹饪室门在设备装料时打开时间过长就发出警示声音。您可以将时间设置为0 - 180秒之间的某个值。

- 按下按键：，调用定时器设置。
- 按下按键：，设置定时器功能1的秒数。
- 按下按键：，设置定时器功能2的秒数。
- 按下按键：，设置编程模式中定时器功能的秒数。

15.5.9 危险

您可以在这里设置，当烹饪室门在烹饪过程中打开时间过长就发出警示声音。您可以将时间设置为0 - 180秒之间的某个值。

- 按下按键：，调用危险设置。
- 按下按键：，设置预热危险功能或iProductionManager预热功能的秒数。
- 按下按键：，设置iProductionManager中危险等级的秒数。

15.5.10 清空蒸汽发生器

1. 按下按键：，清空蒸汽发生器。

15.5.11 VarioSmoker烟熏装置

无论是否安装了VarioSmoker，都可以启用或停用熏制功能。

1. 按下按键： VarioSmoker ON 或者 OFF，可以在手动编程中获得启用VarioSmoker的选项按钮。

15.6 烹饪

1. 按下按键：
2. 按下按键： 烹饪

15.6.1 主要国家菜式

在主要国家菜式中，文化饮食习惯被植入智能烹饪路径。这些智能烹饪路径的烹饪参数反映了这些饮食习惯，设备会按照相应国家的人们的口味制作菜肴。这样您不仅可以制作本地菜式，还可以制作世界各国的菜式。该设置完全独立于您设置的设备语言。

选择主要国家菜式

1. 按下按键：🌐 主要国家菜式
2. 滚动列表，选择所需的主要国家菜式。

>> 所选国家菜式将被立即应用。在 iCookingSuite 中将显示该国家菜式对应的智能烹饪路径。智能烹饪路径的烹饪参数、烹饪时间和中心温度根据不同文化的饮食习惯进行了调整。

15.6.2 次要国家菜式

您可以为主要国家菜式添加一个附加国家菜式。您可以同时制作两个国家的典型口味菜肴。如果您的餐厅想要每周提供其他国家菜式的特殊菜单，这个功能就很有用。

选择次要国家菜式

1. 按下按键：🌐 次要国家菜式
2. 滚动列表，选择所需的语言。

>> 所选国家菜式将被立即应用。在 iCookingSuite 中会显示附加的次要国家菜式智能烹饪路径，并通过 🌐 标出。烹饪参数的设置仍然受到主要国家菜式 [▶ 57] 的影响。

15.6.3 单点盘重量

在开始 Finishing 处理之前，设置一个空餐盘的重量。 iCombi Pro 将利用该信息调整烹饪步骤，以实现理想 Finishing 效果并且餐盘上不会有水汽凝结。更多信息参见： 设置单点盘重量 [▶ 31]

15.6.4 宴会盘重量

在开始 Finishing 处理之前，设置一个空餐盘的重量。 iCombi Pro 将利用该信息调整烹饪步骤，以实现理想 Finishing 效果并且餐盘上不会有水汽凝结。更多信息参见： 设置宴会盘重量 [▶ 31]

15.6.5 装料层数量

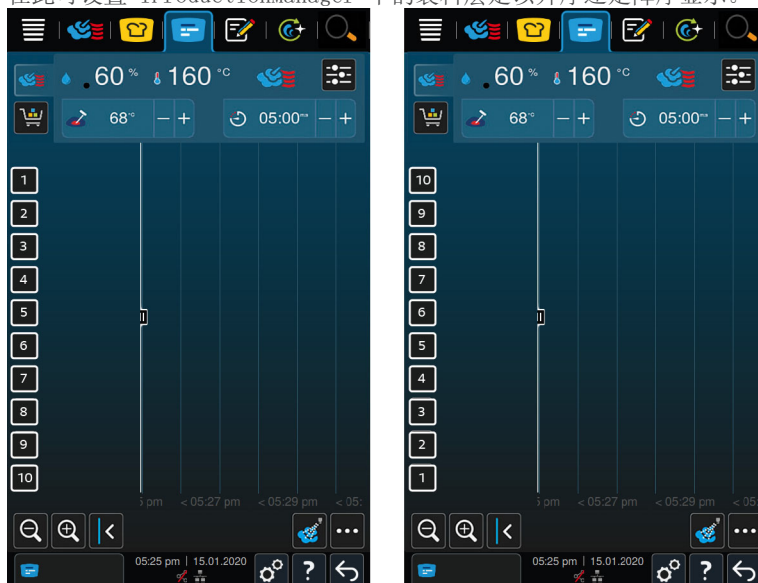
在此可设置要在 iProductionManager 中使用多少个装料层。

1. 按下按键：📦 装料层数量
2. 在标度中选择 0 - 12 范围内的值。

>> 该设置将被立即应用。

15.6.6 装料层顺序

在此可设置 iProductionManager 中的装料层是以升序还是降序显示。



1. 要以升序显示装料层，请按下按键： 123
 2. 要以降序显示装料层，请按下按键： 321
- >> 该设置将被立即应用。

15.6.7 在iProductionManager中运行手动程序时增加负荷

您可以在这里设置，在iProductionManager中运行手动程序时，如果烹饪室门在烹饪过程中被打开，并且测量到能量下降很大，无法再达到选定的烹饪结果设置，在这种情况下是否应延长烹饪时间。

1. 要启用该功能，应按下按钮：**在iProductionManager中运行手动程序时增加负荷** 开

15.6.8 空气环境保持时间

在此可设置不使用iProductionManager烹制菜肴时烹饪室中的空气环境应保持多长时间。

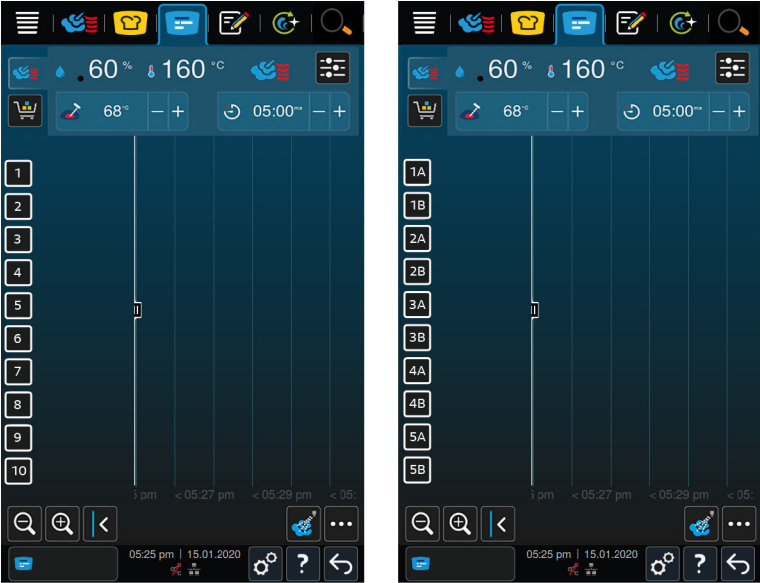
1. 按下按键： **空气环境保持时间**
 2. 在标度中选择所需的值。
- >> 保持时间将被立即调整。

提示

减短保温时间有助于节省能源。

15.6.9 iProductionManager 3D

在此可设置您希望在iProductionManager中在装料层中装入两个烤盘。系统会单独监控每个烤盘。 请注意，最多能显示12个装料层。



1. 要启用该功能，应按下按钮：**开**
- >> 该设置将被立即应用。

15.7 数据管理

请注意，只有将U盘与设备连接后，您才能使用**数据管理**功能。

1. 按下按键：
2. 按下按键： **数据管理**

您可以调整以下设置：

- 导出所有数据 [▶ 59]
- 烹饪程序 [▶ 59]
- 用户个人资料 [▶ 59]
- 用户图片 [▶ 59]
- 用户数据：删除全部

- 设备基本设置 [▶ 60]
- HACCP 数据 [▶ 60]
- 服务 [▶ 60]
- MyDisplay [▶ 61]

15.7.1 导出所有数据

✓ 您将优盘与设备连接。

1. 按下按键:  **导出所有数据**

>> 现在可以将所有数据导出到U盘上。

15.7.2 烹饪程序

您可以在这里导出、导入和删除所有已创建的程序。

导出程序

✓ 您已在编程模式下创建程序。

✓ 您将优盘与设备连接。

1. 按下按键:  **导出程序**

>> 程序被保存到U盘。

导入程序

1. 将存有已导出程序的U盘插入设备。

2. 按下按键:  **导入程序**

>> 程序被导入并显示在编程模式中。

程序: 删除所有自有内容

您可以在这里删除所有已创建的程序。

1. 按下按键: 

> 您需回答是否确定删除所有程序。

2. 要确认操作, 按下按钮: 

>> 然后会显示一条确认所有程序已删除的消息。

15.7.3 用户个人资料

导出配置文件

✓ 您已创建配置文件。

✓ 您将优盘与设备连接。

1. 按下按键:  **导出配置文件**

>> 程序被保存到U盘。

导入配置文件

1. 将存有已导出程序的U盘插入设备。

2. 按下按键:  **导入配置文件**

>> 配置文件被导入并显示在用户管理区域中。

15.7.4 用户图片

您可以在这里导入和导出所有要分配给程序和菜篮的图片。图片必须符合以下要求:

- 文件类型: PNG
- 颜色深度: 3 x 8 Bit
- 图像大小: 130 x 130 px
- 文件大小: 最大50kb

导入图片

1. 将图片保存在U盘上名为**userpix**的文件夹中。
 2. 将U盘与设备连接。
 3. 按下按键： **导入图片**
- >> 图片被导入。

导出图片

- ✓ 您已导入图片。
 - ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键： **导出图片**
- >> 图片被保存到U盘。

删除所有自有图片

您可以在这里删除所有已导入的图片。

1. 按下按键：**删除所有自有图片**
 - > 您需回答是否确定删除所有图片。
 2. 要确认操作，按下按钮：
- >> 然后会显示一条确认所有自有图片已删除的消息。

15.7.5 设备基本设置**设备基本设置：全部导出**

- ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键： **设备基本设置：全部导出**
- >> 设备基本设置将保存到优盘。

导入设备基本设置

1. 将已经导出有设备基本设置的优盘插入设备。
 2. 按下按键： **设备基本设置：全部导入**
- >> 设备基本设置将被导入。

15.7.6 HACCP 数据

在此可将设备记录的所有 HACCP 数据导出到优盘。您可以将 HACCP 数据自动传输到 ConnectedCooking。

HACCP数据：全部导出

- ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键： **HACCP数据：全部导出**
- >> HACCP 数据将保存到优盘。

HACCP数据：按时间段导出

- ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键： **HACCP数据：按时间段导出**
 2. 选择所需的时间段，然后按下“导出”按钮。
- >> 所选时段内的HACCP数据被保存在U盘上。

15.7.7 服务**开发人员日志：全部导出**

- ✓ 您将优盘与设备连接。

1. 按下按键:  **开发人员日志: 全部导出**
- >> 现在将开发人员日志下载到U盘上。

开发人员日志: 按时间段导出

- ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键:  **开发人员日志: 按时间段导出**
- >> 现在, 您可以下载指定时间段内的开发人员日志。

服务报告: 全部导出

- ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键:  **服务报告: 全部导出**
- >> 现在将服务报告下载到U盘上。

导出错误统计记录

- ✓ 您将优盘与设备连接。
1. 按下按键:  **将故障统计记录复制到U盘上**
- >> 故障统计记录将保存到优盘。

15.7.8 MyDisplay

通过**MyDisplay**选项可以导出设备上安装的链脚本。这样可以将配置文件、程序和图片传输到另一个烹饪系统上。导出前, 您可以使用**更新前删除**选项设置是否要在导入链脚本时删除现有的程序、配置文件和图片。

- 按下按键:  , 如果您想在导入前删除先前安装的程序、配置文件和图片。
- 按下按键:  , 如果您想将MyDisplay配置导出到U盘。

15.8 网络设置

提示

网络安全风险

本设备是一个可联网的烹饪系统, 具有数字化控制功能、操作界面和软件集成。为确保网络安全、保护数据以及安全运行, 请遵守以下提示:

1. 只能由经过授权且受过培训的人员配置和维护本设备。
2. 定期完成 RATIONAL 提供的软件更新。只能使用正版且经过签名的软件。禁止安装未经许可的软件, 否则会危及安全性。
3. 只能将本设备连接到安全网络 (例如 WLAN 的 WPA2/WPA3、LAN 的 VLAN)。必须通过加密连接 (例如 HTTPS) 与 RATIONAL ConnectedCooking 或其他服务通信。
4. 禁止擅自篡改或更改本设备的软件、硬件或网络配置, 否则会丧失运行安全性, 并使得可能会有质保和责任索赔失效。
5. 安全集成到您的 IT 基础设施中是运营方的责任。对于因使用不当、保护不充分或未经授权人员访问而造成的损害, 制造商不承担任何责任。

需要时, 可以在系统设置中启用一个基于**NTP**的时间同步功能。启用**NTP**后, 客户必须确保提供一个安全、可信的**NTP**服务器。

- **NTP**服务器必须来自可靠且可控的环境, 以确保提供准确并能防篡改的时间数据。
- 必须使用受保护的网段和适当的防火墙规则保护与**NTP**服务器的通信。

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： 
 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。

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  **网络设置**

要将设备连接到无线网络，请参见：连接无线网络 [► 70]

要了解如何将设备与网络连接，请参见：建立网络连接 [► 71]

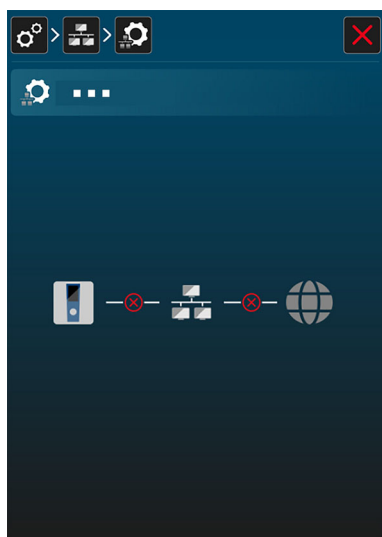
启动网络助手

网络助手可帮助您进行网络设置。

1. 按下按键：  **启动网络助手**
 - 现在您需要回答网络助手是否应帮助您进行网络设置。您可以在连接无线局域网或连接局域网时获得帮助。
2. 按下按键：  **“DHCP 启用：OFF，以便编辑以下网络设置：**
 - IP地址
 - IP网关
 - IP子网掩码
 - DNS 1
 - MAC地址
1. 按下按键：  **“DHCP 启用：ON，以便编辑以下网络设置：**
 - MAC地址

如果出现连接问题，您可以进行网络诊断。

1. 按下按键：  **进行网络诊断**，查看设备是否连接到网络。



通过**网络状态**按钮可以查看是否已与路由器及互联网连接。

15.9 用户配置文件

您可以将用户划分到不同的配置文件，并向配置文件分配访问权限。您的设备默认分配有一个无法删除的配置文件。最多还可以添加 10 个配置文件。

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  **用户配置文件**

要了解如何创建、更改配置文件并将其传输到其他设备，请参见： [配置文件和权限管理](#)

15.9.1 激活配置文件

✓ 您已创建了配置文件。请参见 [创建新配置文件](#)

1. 按下按键：  **激活个人资料**
2. 选择所需配置文件。
3. 如果已经为该配置文件设定密码，请输入密码。
4. 要确认操作，按下按钮： 

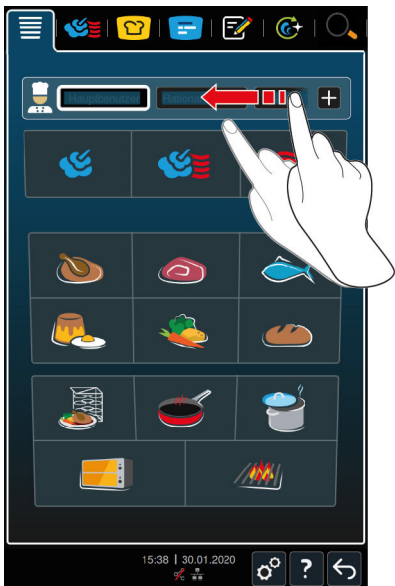
>> 该配置文件会被立即激活。

>> 打开启动屏幕时，将显示已激活的配置文件。如果显示了多个配置文件，可以在列表中滚动浏览。

>> 要新建配置文件，请按下按钮： +

>> 现在进入配置文件设置。

>> 按下按键：创建新配置文件。



15.9.2 编辑配置文件

✓ 您已创建配置文件。

1. 按下按键：  **编辑配置文件**
 - > 现在，您可以选择要编辑的配置文件。

配置文件设置

1. 按下按键：  **配置文件设置**。

>> 现在可以进行以下设置：

-  **更改配置文件名称**
-  **更改配置文件密码**

-  更改语言
-  更改配置文件类型 提示! 配置文件类型只能由主用户更改。
-  更改主要国家菜式
-  更改次要国家菜式
-  删除配置文件
-  可以启用或停用隐藏收藏夹以外的所有元素。

调整菜单栏

通过该选项您可以根据自己的喜好调整菜单栏。

1. 按下按键:  调整菜单栏

>> 可以进行以下设置:

-  可以显示或隐藏启动画面。
-  可以显示或隐藏手动运行模式。
-  可以显示或隐藏iCookingSuite。
-  可以显示或隐藏iProductionManager。
-  可以显示或隐藏编程模式。
-  可以显示或隐藏iCareSystem。
-  可以显示或隐藏搜索助手。

创建并编辑屏幕

1. 按下按键: ON或者OFF, 选装 : 创建和编辑屏幕, 以启用或停用选项 创建新屏幕 [► 66]。

更改脚注

1. 按下按键:  更改脚注。

>> 现在您可以设置在脚注中显示或隐藏 ? 设备中的帮助。

切换配置文件

1. 按下按键: ON或者OFF, 选项  切换, 以启用或停用配置文件切换功能。

调整iCookingSuite

1. 按下按键:  iCookingSuite

>> 现在可以进行以下设置:

-  参数权限。这里可以选择可操作或不可见。
-  可以显示或隐藏湿度。
-  可以显示或隐藏烹饪室温度。
-  可以显示或隐藏中心温度。
-  可以显示或隐藏Cockpit 页眉。

iProductionManager

1. 按下按键:  iProductionManager

>> 现在可以进行以下设置:

-  可以显示或隐藏按菜单点餐模式。
-  可以启用或停用手动点餐单栏。
-  可以显示或隐藏时间点餐单。
-  可以显示或隐藏编辑点餐单栏。
-  可以显示或隐藏允许拖放。
-  可以显示或隐藏点餐单可组合。
-  可以显示或隐藏允许装料层分配。

-  可以显示或隐藏放在实际时间上。
-  可以显示或隐藏允许后期拖放。
-  可以显示或隐藏允许弹出访问。
-  可以显示或隐藏克隆点餐单。
-  可以显示或隐藏跳转到当前时间。
-  可以显示或隐藏定位辅助线。
-  可以显示或隐藏允许滚动。
-  可以显示或隐藏缩放。
-  可以显示或隐藏加湿。
-  可以显示或隐藏预热。
-  可以显示或隐藏填补计划空缺。
-  可以显示或隐藏时间优化。
-  可以显示或隐藏能量优化。

请参见

 添加配置文件 [► 65]

15.9.3 添加配置文件

这里可以添加新的配置文件。

1. 按下按键:  **添加配置文件**

>> 现在可以添加新的配置文件。

1. 按下按键:  **从现有配置文件中**, 从现有配置文件中创建一个配置文件。现在可以在菜单项  **编辑配置文件** [► 63] 中对新添加的配置文件进行所有设置。
2. 按下按键:  **从一个配置文件模板中**, 按照配置文件模板创建新的配置文件。

15.9.4 编辑屏幕

✓ 您创建了一个新屏幕。

1. 按下按键:  **编辑屏幕**

> 现在显示菜单栏的功能和智能辅助功能。

2. 按下需要的按钮。

> 现在显示所有可用的功能。

- 在  **手动烹饪** 区域中可以选择  **蒸汽**、 **蒸汽和热空气组合** 和  **热空气** 三种运行模式。
- 在  **iCookingSuite** 区域中可以选择所有智能烹饪路径。
- 在  **编程模式** 区域中可以选择所有手动和智能程序以及菜篮。如果您还没有创建任何程序或菜篮, 这个区域为空。
- 在  **iCareSystem** 区域中可以选择所有清洁模式 [► 74] 和清洁程序 [► 75]。

1. 点击每一个您想将其分配给该屏幕的功能。

> 该功能会被标注为 。

2. 要检查该屏幕的功能范围, 按下按钮: 
3. 要从该屏幕菜单中删除某个功能, 按下按钮: 
4. 要为该屏幕菜单命名, 按下按钮: 
5. 输入名称。
6. 要保存该屏幕菜单, 按下按钮: 

>> 您将返回到概览。

1. 要给该屏幕菜单分配一个配置文件, 按下按钮:  **编辑配置文件**
2. 选择所需配置文件。

3. 按下按键:  **调整菜单栏**
 4. 按下屏幕菜单后面的按钮: ON
 5. 点击图标栏中的 , 返回到用户配置文件概览。
- >> 如果您激活配置文件 [► 63], 菜单栏中就会显示新屏幕菜单。

15.9.5 创建新屏幕

1. 按下按键: .
2. 按下按键: .
3. 按下按键: .
4. 您现在可以在**屏幕编辑器**中创建自己的屏幕。
5. 点击每一个您想添加到该屏幕或总中移除的功能。
6. 要为屏幕命名, 可在文本框中输入标题。
7. 要保存更改内容, 按下按钮: .

15.10 服务

1. 按下按键: .
 2. 按下按键:  **服务**
- 为您提供有以下信息:
- 关于设备类型/软件版本的信息 .
 - 序列号信息 .
 - 厨师热线 [► 93] .
 - 服务热线 [► 93] .
 - 服务等级 

该功能仅供 RATIONAL 服务商使用。
 - 软件更新信息 [► 66] .
 - 所安装的软件版本 [► 66]
 - 过去14天的服务消息 .
 - 开源许可证 .

15.10.1 所安装的软件版本

在此可查看有关所安装软件版本以及帮助包的所有信息。

15.10.2 软件更新信息

在此可查看您的设备上安装的软件版本。如果您的设备已经连接到 ConnectedCooking 并且激活**自动下载软件更新**功能, 软件更新将自动可用。更多信息参见: 自动完成软件更新 [► 72] 当有软件更新可用时, 系统将显示当前软件版本, 而且**开始安装**按钮处于激活状态。

1. 按下按键: 开始安装

>> 系统将执行软件更新并重新启动设备。

15.11 ConnectedCooking

提示

如果未显示激活码，就无法连接ConnectedCooking服务器。

可能有以下原因：

- 必须有www.connectedcooking.com的DNS名称解析。
- 如果使用DHCP：DHCP激活 - IP地址由网络分配。
- 如果不用DHCP：网络运营商必须提供IP地址、网络掩码、网关、DNS服务器，然后可以在烹饪系统上手动输入。
- 防火墙端口443和8883未占用（协议：HTTPS和MQTT）用于传输到目标主机的通信：
www.connectedcooking.com（IP 185.113.124.8）
- 带MAC过滤的网络：MAC地址可以在万能蒸烤箱上读取或者通过客户服务部门查询 *这些设置符合家用路由器的默认设置”

1. 按下按键： 

2. 按下按键：  ConnectedCooking

如何将设备与ConnectedCooking连接以及您可以使用哪些功能，请参见：ConnectedCooking [► 71]

如果设备已与ConnectedCooking连接，可以进行以下设置。

1. 按下按键： 

>> 您可以使用您现有的账户登录ConnectedCooking。

1. 按下按键： 

>> 您可以不使用账户，匿名登录ConnectedCooking。

自动同步时间

1. 按下按键：  ON或者OFF

>> 如果按下OFF，就不自动同步时间。如果按下ON，就会自动同步时间。

自动传输HACCP数据

1. 按下按键：  ON或者OFF

>> 如果按下OFF，设备不会自动将HACCP数据传输至ConnectedCooking。只要按下ON，设备就会自动将HACCP数据传输至ConnectedCooking。

远程访问

1. 按下按键：  ON或者OFF

>> 如果按下OFF，就无法使用远程访问功能。如果按下ON，就可通过ConnectedCooking远程控制设备。

软件更新

1. 按下按键：  ON或者OFF

>> 如果按下OFF，就不会自动更新软件。如果按下ON，就会自动更新软件。

自动连接

如果设备的网络连接断开，设备将在网络重新连接后自动重新连接到ConnectedCooking。如果您不希望这样做，可以停用该功能。

1. 按下按键：  ON或者OFF

>> 按下OFF后，设备将断开与ConnectedCooking的连接。只要按下ON按钮，设备就会重新自动连接ConnectedCooking

注销

您可以随时从ConnectedCooking退出登录。连接信息会被删除。将设备再次与ConnectedCooking连接时，必须重新注册设备。

1. 按下按键： 

>> 您需回答是否确定要从ConnectedCooking退出登录。如果您确认，设备就会立即从ConnectedCooking退出登录。

16 厨房管理

16.1 卫生管理

16.1.1 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
- 烹饪路径的名称和ID
- 开/关烹饪室门
- 转换运行模式
- 自动清洁

16.1.2 导出 HACCP 数据

在最大使用程度下，HACCP数据在设备上保存14天。在此期间可以下载数据。更多信息参见： [导出HACCP数据](#)。
[▶ 60]如果使用时间相应减少，使用周期就会更长。

16.1.3 HACCP数据自动传输到ConnectedCooking

如果设备与ConnectedCooking连接，可以设置在烹饪路径结束后HACCP数据自动传输到ConnectedCooking。

✓ 您将设备连接到ConnectedCooking [▶ 72]。

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  ConnectedCooking
3. 点击 **自动传输 HACCP 数据** 旁边的按钮：  开

>> 在烹饪路径结束后，HACCP数据将自动传输。您可以在connectedcooking.com或ConnectedCooking应用程序中查看数据。

16.2 将设备接入网络

如果您将设备联网，可以获得以下好处：

- 在一台设备上操作 Combi-Duo 安装中包含的两台设备。
- 将设备与 ConnectedCooking 连接。

提示

网络安全风险

本设备是一个可联网的烹饪系统，具有数字化控制功能、操作界面和软件集成。为确保网络安全、保护数据以及安全运行，请遵守以下提示：

1. 只能由经过授权且受过培训的人员配置和维护本设备。
2. 定期完成 RATIONAL 提供的软件更新。只能使用正版且经过签名的软件。禁止安装未经许可的软件，否则会危及安全性。
3. 只能将本设备连接到安全网络（例如 WLAN 的 WPA2/WPA3、LAN 的 VLAN）。必须通过加密连接（例如 HTTPS）与 RATIONAL ConnectedCooking 或其他服务通信。
4. 禁止擅自篡改或更改本设备的软件、硬件或网络配置，否则会丧失运行安全性，并使得可能会有质保和责任索赔失效。
5. 安全集成到您的 IT 基础设施中是运营方的责任。对于因使用不当、保护不充分或未经授权人员访问而造成的损害，制造商不承担任何责任。

需要时，可以在系统设置中启用一个基于NTP的时间同步功能。启用NTP后，客户必须确保提供一个安全、可信的NTP服务器。

- NTP服务器必须来自可靠且可控的环境，以确保提供准确并能防篡改的时间数据。
- 必须使用受保护的网段和适当的防火墙规则保护与NTP服务器的通信。

16.2.1 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：
 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。

16.2.2 连接网线

您的设备标配了一个网络接口。要将设备与网络连接并确保设备能够防范所有方向的喷水，请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

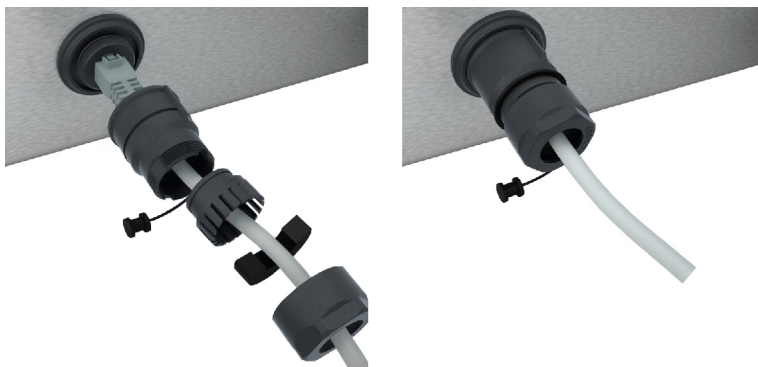


小心

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。

16.2.3 建立网络连接

✓ 您已准备好用于网络连接的所有数据。

1. 按下按键：
2. 按下按键： 网络设置
3. 按下按键： 局域网
4. 按下按键： **IP** IP网络
5. 输入IP地址。
6. 按下按键： **IP** IP网关
7. 输入IP网关的地址。
8. 按下按键： **IP** IP子网掩码
9. 输入IP子网掩码。
- 10 如果您希望由服务器分配客户端的网络配置，应激活DHCP。 按下按键： **IP** 开
-
- > 现在将自动配置IP地址、网关和DNS。
- 11 按下按键： **IP**, DNS 1 (优选)
-
- 12 输入DNS服务器的地址。
-

16.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking是RATIONAL莱欣诺®最先进的联网解决方案。无论您拥有一台还是多台RATIONAL莱欣诺®设备——ConnectedCooking为您提供舒适简便的全新应用方式。您唯一需要做的是将RATIONAL莱欣诺®设备接入网络，然后在connectedcooking.com上注册。

在 ConnectedCooking 中，您可以一目了然地看出在线状态、清洁详情、运行统计数据以及 HACCP 规定是否得到遵守。您还有以下功能可用：

- 推送消息
无论是装料、完成还是服务消息，无论在哪里，您都可以轻松地实时获得所有信息。
- 传输和管理烹饪路径
将经过验证烹饪路径自动传输到您的企业的所有设备。
- 自动软件更新

始终免费更新软件，还可选择自动升级。

此外您还可以在connectedcooking.com找到内容丰富的食谱库、来自我们专业厨师的建议和诀窍以及大量的应用视频。

16.3.1 将设备与 ConnectedCooking 连接

将设备与 ConnectedCooking 连接后，可使用以下功能：

- HACCP数据自动传输到ConnectedCooking [► 69]
- 服务数据自动传输到 ConnectedCooking [► 93]
- 通过 ConnectedCooking 远程操作设备
- 远程监控设备显示屏

✓ 您已经建立网络连接。

✓ 您已经在 connectedcooking.com 上注册。

1. 按下按键：
2. 按下按键：**ConnectedCooking**
3. 在第一个选项卡中选择要连接的服务器。可以选择国际服务器 **iot.com** 或中国服务器 **iot.cn**。
4. 使用您的 ConnectedCooking 账户登录。
 - > 输入您的注册信息或选择通过二维码注册。
5. 按下**连接**旁边的按钮：**登录**
 - > 短暂等待后，将显示一个 9 位的 PIN 和一个二维码。如果您没有智能手机，可以在 www.connectedcooking.com 上注册。如果您有智能手机，可以扫描二维码。
6. 或者，您也可以通过自动注册进行注册。在这种情况下，您只能使用基本功能。

不使用智能手机注册

1. 记下 PIN。
 2. 在 www.connectedcooking.com 上登录。
 3. 点击符号：**设备管理**
 4. 选择：**设备概览**
 5. 点击符号：带 + 的红圈
 6. 在**名称**栏中输入设备名称。
 7. 在**激活码**栏中输入设备上显示的 PIN。
- >> 过一会儿，设备就会显示在 ConnectedCooking 的设备概览中。
- >> 显示屏中会显示设备已与 ConnectedCooking 服务器连接。在脚注中出现该符号：
- >> 您会收到一封确认设备已成功注册的电子邮件。

使用智能手机注册

- ✓ 您的智能手机上已经安装了能够扫描二维码的应用程序。
 - ✓ 您的智能手机上已经安装了 ConnectedCooking 应用程序。
1. 扫描二维码。
- >> 过一会儿，设备上会显示设备已与 ConnectedCooking 服务器连接。在脚注中出现该符号：
- >> 设备会显示在 ConnectedCooking 的设备概览中。
- >> 您会收到一封确认设备已成功注册的电子邮件。

16.4 执行软件更新

通过 ConnectedCooking 自动更新软件

- ✓ 您将设备连接到ConnectedCooking。
1. 按下按键：
 2. 按下按键： **ConnectedCooking**
 3. 要激活**自动下载软件更新**功能，请按下按键： **开**

4. 按下按键: 
 5. 按下按键:  服务
 6. 按下按键:  软件更新信息
 7. 按下按键: 开始安装
- >> 系统将执行软件更新并重新启动设备。

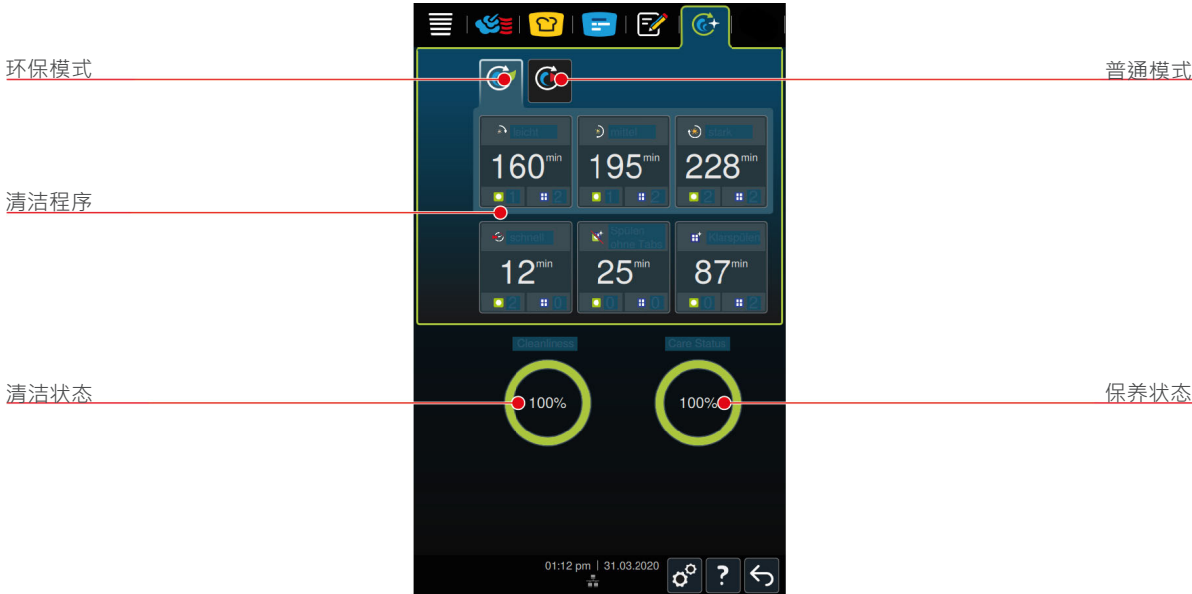
使用优盘更新软件

- ✓ 您已经将优盘插入要更新软件的设备。
 - ✓ 此时将显示一条消息，告诉您已识别到软件更新程序。
1. 在消息中确认要执行软件更新。
- >> 系统将执行软件更新并重新启动设备。

17 自动清洁——iCareSystem



iCareSystem是iCombi Pro的智能清洁和除水垢系统。它能够自动识别设备的脏污程度，提出最佳清洁程序以及最佳保养用品使用数量的建议。



17.1 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。

17.2 清洁模式

简单、中度和强力3个清洁程序分别有以下2个清洁模式可用：



环保模式

选择这个清洁模式时，清洁程序 [▶ 75] 会使用较少的保养用品来清洁设备。但清洁程序的运行时间比普通模式长。



普通模式

选择这个清洁模式时，清洁程序 [▶ 75] 会使用较多的保养用品来清洁设备。但清洁程序的运行时间比环保模式短。

17.3 清洁程序

以下清洁程序可供选择：

程序	模式	说明	保养用品
简单	环保/普通	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	环保/普通	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	环保/普通	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
快速	-	适合进行临时清洁，可在短时间内清除脏污。	Active Green 清洁片
无片冲洗	-	适合清除可溶于水的污物。 这个清洁程序不会重置强制清洁。	-
漂洗	-	适合清除包含烘焙或蒸制的烹饪路径运行时形成的水垢污物。 这个清洁程序不会重置强制清洁。	保养片



小建议

如果设备与软水连接，应将软水开关设为“软水”。

17.4 清洁与保养状态

iCareSystem 可自动识别设备的清洁和保养状态。

清洁状态

- 显示绿色表示设备干净。
- 显示黄色表示设备脏污。但您可以继续使用设备烹制菜肴，直到系统要求您进行清洁。
- 显示红色表示设备严重脏污。您应立即启动清洁程序，最迟在系统下一次要求进行清洁时。
- 如果显示白色，则清洁状态为 0%。

保养状态

- 如果保养状态为绿色，表示蒸汽发生器没有水垢。
- 黄色表示蒸汽发生器有一些水垢。
- 红色表示蒸汽发生器有很多水垢。您应立即启动清洁程序，最迟在系统下一次要求进行清洁时。

17.5 启动自动清洁

- ✓ 挂架正确放置在烹饪室中。
- ✓ 搁架平台车正确放置在烹饪室中。**提示！** 不得操作搁架平台车的停驻制动器。
- 1. 按下菜单栏中的按键：
- 2. 选择需要的清洁程序 [▶ 75]。
 - > 所有清洁程序都会在烹饪室温度超过 90° C 的情况下自动启动冷却功能。
- 3. 打开烹饪室门。
- 4. 从烹饪室中取出所有容器和装料盘。**⚠警告！ 灼伤危险！** 从烹饪室中取出烤盘和容器时，应佩戴防护手套。



5. 按照屏幕上显示的Active Green清洁片的数量将其从包装中取出，放入底部排放口滤网中。**⚠警告！ 灼伤危险！**使用Active Green清洁片和保养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。
 6. 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。
 7. 关闭烹饪室门。
- >> 自动清洁开始运行。
- >> 自动清洁结束后，会发出信号声。



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。

请参见

▣ 附加功能 [► 23]

17.6 取消自动清洁

所有自动清洁程序您都可以随时中断。

1. 按下按键：
- > 您需回答是否确定取消清洁。设备会显示取消过程持续多长时间。
2. 按下按键：
3. 打开烹饪室门。
4. **⚠警告！ 灼伤危险！**接触Active Green清洁片之前应佩戴紧贴皮肤的防护眼镜和耐化学品的防护手套做好准备，保护自己。从烹饪室中取出Active Green清洁片，将其废弃。
5. 用水冲洗烹饪室，将残余的Active Green清洁片冲掉。
6. 关闭烹饪室门。
- > 取消过程继续。
- > 取消过程结束后，设备会要求您检查烹饪室中是否有残余的Active Green清洁片。
7. 打开烹饪室门。

8. 关闭烹饪室门。

>> 现在可以重新使用设备。现在显示初始界面。



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。

17.7 运行特定小时后强制清洁

如果激活强制清洁，在经过所设定的时间后，将要求您必须清洁设备。 只有在清洁完成后，您才能继续使用设备工作。

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  **清洁**
3. 按下按键：  **强制清洁**
4. 要激活强制清洁，请按下按键： **ON (开)**
5. 要设置您希望系统每隔多长时间要求您清洁设备，请按下按键： **直至请求清洁之前的剩余时间** 请注意，这里设置的是设备的运行时间而不是实际过去的时间。
6. 在 1 - 24 小时范围内选择所需的值。
7. 要设置在系统发出清洁请求后可以将清洁向后推迟多少小时，请按下按键： **强制清洁延迟时间**
8. 在 1 - 24 小时范围内选择所需的值。

>> 页脚中显示设备还要运行多少小时之后必须执行清洁。

17.8 清洁计划

通过清洁计划，您可以指定必须在一周中的哪几天执行强制清洁 [► 77]。如果您设定了强制清洁，就无法创建清洁计划。

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  **清洁**
3. 按下按键：  **清洁计划**
4. 要设定设备在出现清洁请求时应如何反应，应按下按钮： **清洁计划时间**
5. 如果不想获得关于清洁时间的消息，应按下按钮： **关**
6. 如果希望在到达清洁时间时显示警告消息，按下按钮： **警告**
7. 如果在出现清洁要求后必须清洗设备，按下按钮： **强制**
8. 点击图标栏中的，返回到清洁计划概览。
9. 选择在一周中的哪一天应进行清洗。
- 10 按下按钮： **ON**
- .
- 11 设定实施清洁过程的时间。
- .
- 12 点击图标栏中的，返回到清洁计划概览。
- .

18 自动清洁——iCareSystem AutoDose



iCareSystem是iCombi Pro的智能清洁和除水垢系统。它能够自动识别设备的脏污程度，提出最佳清洁程序以及最佳保养用品使用数量的建议。



18.1 一般安全提示

- 进行自动清洁时只使用制造商推荐的清洁剂。
- 不要将软管连接到紧急溢流口。

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。如果在自动清洁期间烹饪室门被打开，就会发出警告信号。
- 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。

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保养用品，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。

18.2 清洁模式

简单、中度和强力3个清洁程序分别有以下2个清洁模式可用：



环保模式

选择这个清洁模式时，清洁程序 [▶ 75] 会使用较少的保养用品和较少的水来清洁设备。但清洁程序的运行时间比普通模式长。



普通模式

选择这个清洁模式时，清洁程序 [▶ 75] 会使用较多的保养用品来清洁设备。但清洁程序的运行时间比环保模式短。

18.3 清洁程序

以下清洁程序可供选择：

程序	模式	说明	保养用品
简单	环保/普通	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清洁剂盒 - 保养盒
中度	环保/普通	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清洁剂盒 - 保养盒
强力	环保/普通	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清洁剂盒 - 保养盒
快速	-	适合进行临时清洁，可在短时间内清除严重的脏污。 这个清洁程序不会重置强制清洁。	Active Green清洁剂盒
清洗时不使用清洁剂	-	适合清除可溶于水的污物。 这个清洁程序不会重置强制清洁。	-
漂洗	-	适合清除包含烘焙或蒸制的烹饪路径运行时形成的水垢污物。	保养盒

您可以对现有的清洁程序进行更改和保存。更改后的程序可以导出，然后导入到其他设备。



小建议

如果设备与软水连接，应将软水开关设为“软水”。

18.4 清洁状态、保养状态和清洁剂盒状态

iCareSystem可自动识别设备的清洁和保养状态。

清洁状态

- 显示绿色表示设备干净。
- 显示黄色表示设备脏污。但您可以继续使用设备烹制菜肴，直到系统要求您进行清洁。
- 显示红色表示设备严重脏污。您应立即启动清洁程序，最迟在系统下一次要求进行清洁时。

保养状态

- 如果保养状态为绿色，表示蒸汽发生器没有水垢。
- 黄色表示蒸汽发生器有一些水垢。
- 红色表示蒸汽发生器有很多水垢。您应立即启动清洁程序，最迟在系统下一次要求进行清洁时。

清洁剂盒概览

可以根据显示的图示查看清洁剂盒的状态。



- 这里显示各清洁剂盒的插入位子和状态。
- 4个填满的格子（参见位子2）表示状态为满。

- 清洁剂盒上带有黄色警告标签，并有一个格子填满（参见位子1）表示盒子里只剩25%。
- 清洁剂盒上带有红色警告标签（参见位子3）表示盒子已空。
- 灰色的盒子（参见位子4）表示这个位子上没有插入清洁剂盒。
- 按下按键：，进行引导式清洁剂盒更换。
- 按照屏幕上显示的说明操作。
- 更换清洁剂盒后，请在屏幕上确认已插入了装满的清洁剂盒。

18.5 更换清洁剂盒

⚠ 小心

灼伤危险！

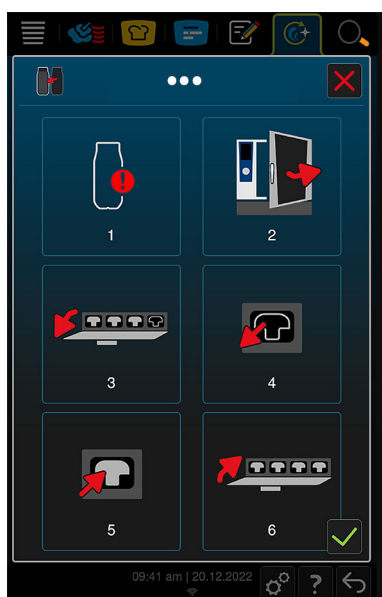
使用清洁剂盒时应佩戴紧贴皮肤的防护眼镜和耐化学品的防护手套保护自己。

提示

使用清洁剂盒

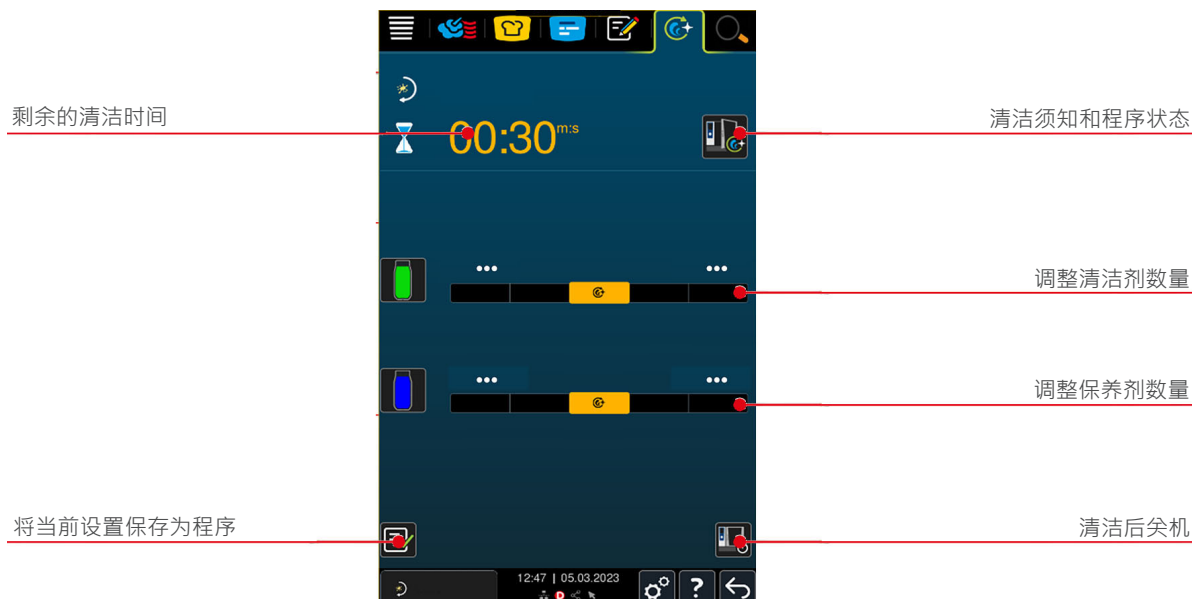
- 不要将清洁剂盒随意拔出或插入！只能将空盒换为满盒。
- 不要使用损坏的清洁剂盒！
- 只有在得到相应提示后，才能更换空盒，包括清洁之外的清洁盒。
- 如果清洁剂盒掉落，应检查是否损坏。

有关正确使用清洁剂盒的更多信息，请联系垂询您的RATIONAL莱欣诺服务商。



1. 按下按键：.
2. 打开烹饪室门。
3. 打开清洁剂翻盖。 **提示！** 不要将7公斤以上的重物放在打开的翻盖上！。清洁剂盒的状态会自动显示。
4. 握住空盒的把手，将其从插口中拉出来。
5. 将Active Green清洁剂盒或保养清洁剂盒从包装中取出来，取下盖子，将盒子插入清洁剂储存系统的空插口中。您可以自行决定要装入几个清洁剂盒。不过建议您使用两个保养清洁剂盒和两个Active Green清洁剂盒。
6. 系统会询问是否插入了新的清洁剂盒。
7. 关上清洁剂翻盖。
8. 按下按钮：，确认已插入装满的清洁剂盒。
9. 关闭烹饪室门。

18.6 启动自动清洁



- ✓ 挂架正确放置在烹饪室中。
- ✓ 搁架平台车正确放置在烹饪室中。**提示！** 不得操作搁架平台车的停驻制动器。
- 1. 按下菜单栏中的按键：
- 如果烹饪室温度超过75° C，就会显示消息：**烹饪室过热**
- 2. 选择需要的清洁程序 [► 75]。
- 3. 现在可以调整清洁剂和保养剂的用量，可以选择是否应在清洁结束后关停设备，可以按下编程按钮。
- 4. 打开烹饪室门。
- 5. 从烹饪室中取出所有容器和装料盘。
- 6. 关闭烹饪室门。
- 7. 冷却功能 [► 23]启动，降低烹饪室温度。
- 8. 自动清洁开始运行。
- 9. 自动清洁结束后，会发出信号声。
- 10 将空的清洁剂盒丢弃到回收垃圾桶中。



小建议

- 如果您按照建议数量使用Active Green清洁剂，而在自动清洁过程中烹饪室中仍然产生泡沫，应请服务商（通过服务等级）设置泡沫开关。如果仍然产生泡沫，请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商。

18.7 取消自动清洁

所有自动清洁程序您都可以随时中断。

1. 按下按键并保持：
- 您需回答是否确定取消清洁。设备会显示取消过程持续多长时间。
2. 按下按键：
- >> 自动清洁被取消。



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。

18.8 运行特定小时后强制清洁

如果启用了强制清洁功能，在设定的时间过去后，系统会要求您清洁设备。只有在清洁完成后，您才能继续使用设备工作。

1. 按下按键：

2. 按下按键： **清洁**
 3. 按下按键： **运行特定小时后强制清洁**
 4. 要激活强制清洁，请按下按键：**开**
 5. 要设置您希望系统每隔多长时间要求您清洁设备，请按下按键：**直至请求清洁之前的剩余时间** 请注意，这里设置的是设备的运行时间而不是实际过去的时间。
 6. 在 1 - 24 小时范围内选择所需的值。
 7. 要设置在系统发出清洁请求后可以将清洁向后推迟多少小时，请按下按键：**强制清洁延迟时间**
 8. 在 1 - 24 小时范围内选择所需的值。
 9. 按下按键：。现在可以选择标准清洁程序或自行创建的**清洁程序**。
 10. 按下按键：，启用或停用**自动启动清洁**功能。
.
- >> 页脚中显示设备还要运行多少小时之后必须执行清洁。

19 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。

19.1 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：

- 除了自动清洁程序以外，进行任何清洁工作之前，先将设备与供能装置断开。
- 不要用手持喷淋器或任何类型的液体喷洒化学品储存装置。
- 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。

19.2 保养周期

保养周期	功能部件
每日	■ 烹饪室 ■ 烹饪室密封件 ■ 烹饪室门 ■ 滴液槽和排放管 ■ 中心温度探针 ■ 配件 ■ 手持喷淋器
每周	■ 设备外表面 ■ LED灯罩 ■ 操作面板 ■ 塑料件
每月	■ 加湿喷嘴

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。

19.3 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。

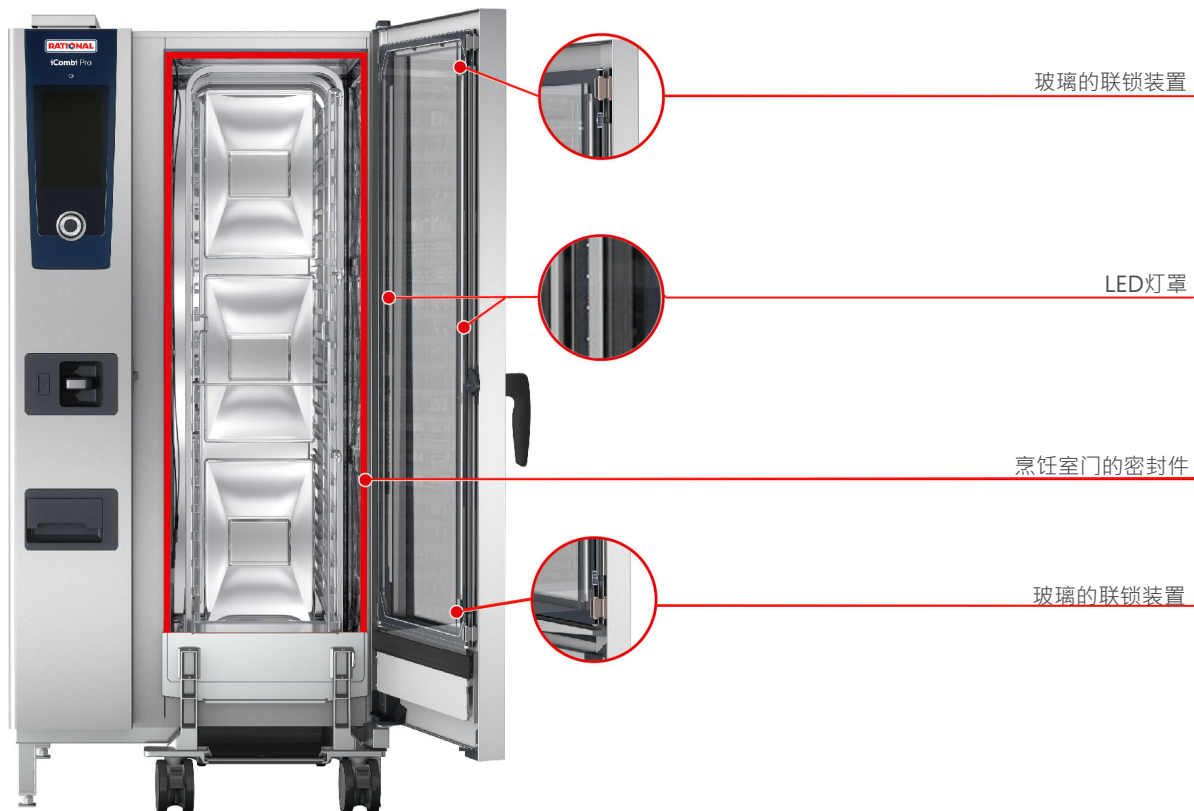
不合适的保养产品

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

19.4 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. 将烹饪室门的玻璃依次转开。
4. 用温水、温和的手洗用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 [► 83] 清洁LED灯罩。LED灯罩位于烹饪室门的中间层和外层玻璃之间。

- ✓ 烹饪室门玻璃已解锁。
- 1. 用温水、温和的手洗用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. 重新将烹饪室门的所有玻璃联锁固定。

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、温和的手洗用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、温和的手洗用餐具洗涤剂 and 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、温水和温和的手洗用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。

19.5 清除加湿喷嘴上的水垢



需要的工具

- 六角扳手

1. 关停设备。
2. 用六角扳手松开加湿喷嘴的螺母 (A)。
3. 取下加湿喷嘴。
4. **⚠警告！ 灼伤危险！** 使用除钙剂时应佩戴口罩和耐化学品的防护手套保护自己。 将加湿喷嘴放在除钙剂中 (B)。
5. 将加湿喷嘴保留在除钙剂中，直至水垢溶解。
6. 将除去水垢的加湿喷嘴从除钙剂中取出。
7. 用水彻底冲净加湿喷嘴，然后让其完全晾干。
8. 以相反顺序重新安装加湿喷嘴。

19.6 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。

19.7 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。

19.8 清洁操作面板



⚠ 小心！ 割伤危险！中心调节轮边缘锋利。清洁中心调节轮及其下方区域时应佩戴防护手套。

1. 用手，不要用工具拉出中心调节轮。
2. 用软布清洁中心调节轮及其下方区域。
3. 重新装上中心调节轮。

如果您的设备配有可上锁的操作面板，您必须首先将其解锁并打开盖板，然后才能清洁操作面板。清洁显示屏之前，可将显示屏锁定。这样可以防止意外启动烹饪路径、执行操作或调用功能。

1. 按下按键并保持：
 - > 几秒钟后显示屏被锁定，并显示符号：
2. 用软布擦拭显示屏。
3. 要解锁显示屏时，按下按钮并保持：
 - > 现在显示符号：
4. 用手，不要用工具拉出中心调节轮。
5. 用软布清洁中心调节轮及其下方区域。
6. 重新装上中心调节轮。

19.9 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。

19.10 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。

20 保养iCareSystem AutoDose



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。

20.1 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：

- 除了自动清洁程序以外，进行任何清洁工作之前，先将设备与供能装置断开。
- 不要用手持喷淋器或任何类型的液体喷洒化学品储存装置。
- 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。

20.2 保养产品

合适的保养产品

- 用温水、温和的手洗餐具洗涤剂 and 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

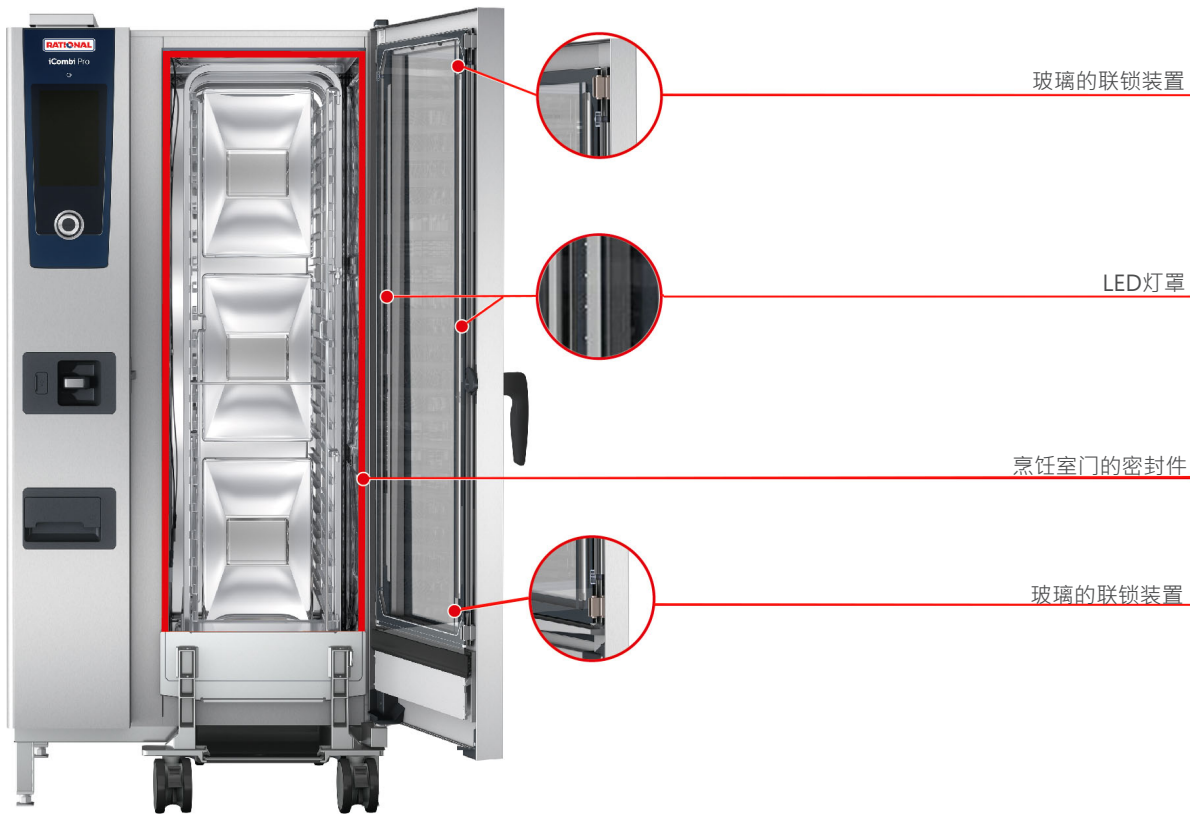
20.3 化学品储存装置的保养周期

保养周期	功能部件
每日	■ 烹饪室 ■ 烹饪室密封件 ■ 烹饪室门 ■ 滴液槽和排放管 ■ 中心温度探针 ■ 配件 ■ 手持喷淋器
每周	■ 设备外表面

保养周期	功能部件
	▪ LED灯罩 ▪ 操作面板 ▪ 塑料件
每月	▪ 加湿喷嘴 ▪ 清洁剂翻盖

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。

20.4 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. 将烹饪室门的玻璃依次转开。
- 4. 用温水、温和的手洗用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 [► 88]清洁LED灯罩。LED灯罩位于烹饪室门的中间层和外层玻璃之间。

- ✓ 烹饪室门玻璃已解锁。
- 1. 用温水、温和的手洗用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. 重新将烹饪室门的所有玻璃联锁固定。

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、温和的手洗用餐具洗涤剂 and 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、温和的手洗用餐具洗涤剂 and 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、温水和温和的手洗用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。

20.5 清除加湿喷嘴上的水垢



需要的工具

- 六角扳手
- 1. 关停设备。
- 2. 用六角扳手松开加湿喷嘴的螺母 (A)。
- 3. 取下加湿喷嘴。
- 4. **⚠警告！ 灼伤危险！** 使用除钙剂时应佩戴**口罩和耐化学品的防护手套**保护自己。 将加湿喷嘴放在除钙剂中 (B)。
- 5. 将加湿喷嘴保留在除钙剂中，直至水垢溶解。
- 6. 将除去水垢的加湿喷嘴从除钙剂中取出。
- 7. 用水彻底冲净加湿喷嘴，然后让其完全晾干。
- 8. 以相反顺序重新安装加湿喷嘴。

20.6 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。

20.7 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。

20.8 清洁操作面板



⚠ 小心！ 割伤危险！中心调节轮边缘锋利。清洁中心调节轮及其下方区域时应佩戴防护手套。

1. 用手，不要用工具拉出中心调节轮。
2. 用软布清洁中心调节轮及其下方区域。
3. 重新装上中心调节轮。

如果您的设备配有可上锁的操作面板，您必须首先将其解锁并打开盖板，然后才能清洁操作面板。清洁显示屏之前，可将显示屏锁定。这样可以防止意外启动烹饪路径、执行操作或调用功能。

1. 按下按键并保持：
 - > 几秒钟后显示屏被锁定，并显示符号：
2. 用软布擦拭显示屏。
3. 要解锁显示屏时，按下按钮并保持：
 - > 现在显示符号：
4. 用手，不要用工具拉出中心调节轮。
5. 用软布清洁中心调节轮及其下方区域。
6. 重新装上中心调节轮。

20.9 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。

20.10 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。

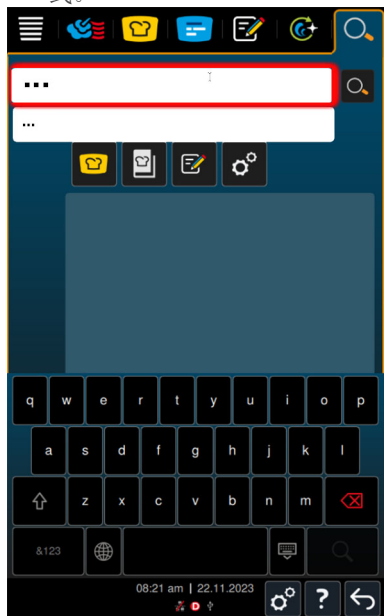
1. 往通风管中注入温水，直至将通风管彻底洗干净。水温应为60° C。

21 灵感与帮助

21.1 搜索助手

烹饪系统的搜索助手可以帮助您轻松搜索智能烹饪路径、自己编制的程序、设置和应用举例。

1. 按下菜单栏中的按键：
2. 请输入您的搜索关键词。内置的文本搜索功能可确保提供准确的结果，即使出现键入错误或类似的拼写方式。



- > 输入关键词的同时，系统就会提出在设定的设备语言范围内搜索到结果的建议。通过显示的路径可以了解找到的搜索结果在烹饪系统上的位置。
- > 搜索结果分为以下几类：**iCookingSuite** 、**应用举例** 、**自己的程序**  和 **设置** .
- > 您可以按照智能烹饪路径、自编制程序、设置和应用示例筛选搜索结果。

3. 点击需要的图标，显示搜索结果。

通过搜索助手可以直接在搜索中启动烹饪路径、自编制程序或应用示例。此外，它还能帮助您了解哪些菜肴可以在哪些烹饪路径中找到。这是一个优化烹饪体验的全面解决方案。

21.2 设备中的帮助

烹饪系统中提供本使用说明书，帮助您操作设备。此外还有所有关于装料量以及关于RATIONAL莱欣诺原产配件使用的信息。

按下按钮 ，设备中的帮助功能会根据当前所显示的区域在屏幕上显示当前的帮助内容。

21.3 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。

21.4 维修服务情况下的帮助

21.4.1 服务数据自动传输到 ConnectedCooking

如果设备与ConnectedCooking连接，可以设置服务数据定期自动传输到ConnectedCooking。

- ✓ 您将设备连接到ConnectedCooking [▶ 72]。

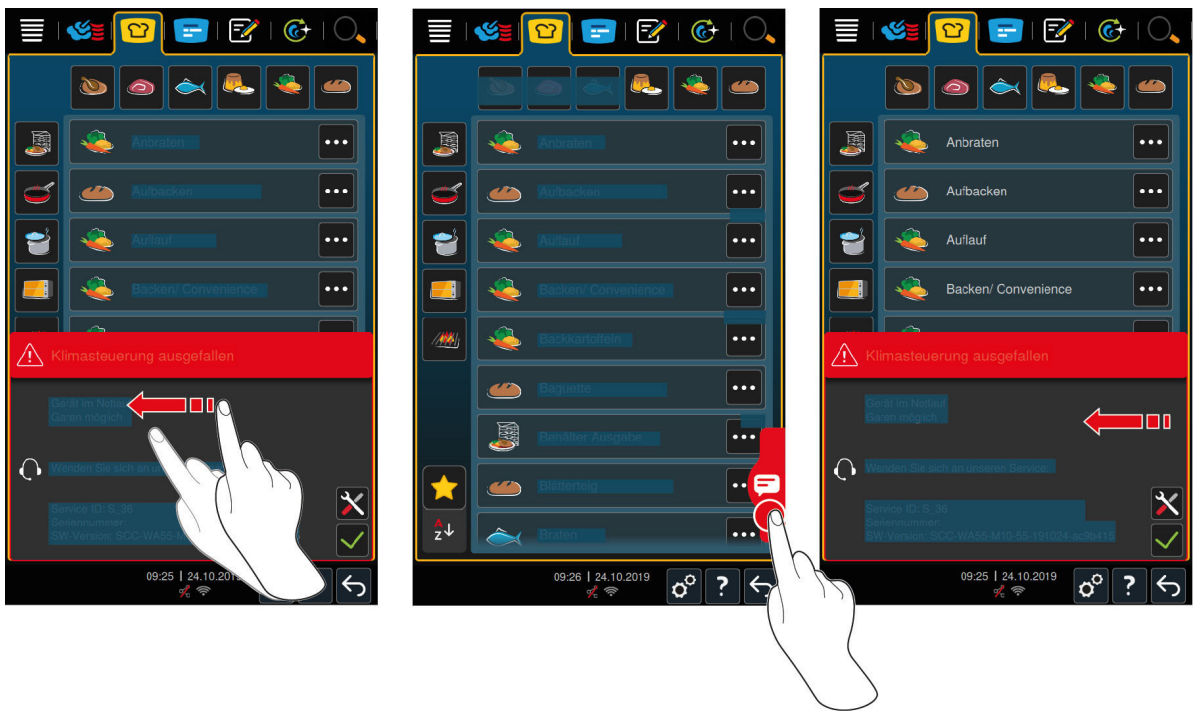
- 1. 按下按键: 
 - 2. 按下按键:  ConnectedCooking
 - 3. 点击**自动传输服务数据**旁边的按钮: 开
- >> 现在服务数据自动传输到ConnectedCooking。您可以在connectedcooking.com的账户中或ConnectedCooking应用程序中查看数据。

21.4.2 查询服务数据

可以在设置中调用服务数据。更多信息参见: 服务 [► 66]

21.5 解决问题

如果屏幕上显示一条故障消息,您可以在等待解决办法的时候将消息滑动到旁边去。故障消息会缩小,在旁边显示为一个红色符号。如果点击这个符号,故障消息又会放大显示。



出现任何故障消息时,都应联系您的RATIONAL莱欣诺服务商。准备提供设备的序列号和所装软件的版本号。这两个号码均可在故障消息中找到。

21.5.1 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自动模式发生故障。	是
维修服务 11	蒸汽发生器的进水装置发生故障。	是
维修服务 12	水量测量错误。	是
维修服务 13	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	温度探针损坏。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 28.4	超过了烹饪室的温度阈值。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 42.1	供水发生故障。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service 43.1	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。
维修服务 46.1	供水发生故障。	是

21.5.2 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 [► 93]。准备好设备的序列号。

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service 32.1	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 32.2	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 32.3	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 33.1	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 33.2	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 33.3	燃烧器发生故障。 关闭燃气管道的截止装置。	否
Service 34.32	内部数据通信发生故障。	是
Service 60	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。	-

21.5.3 热空气加热器故障消息

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

21.5.4 湿度故障消息

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

21.5.5 iCareSystem故障消息 – 清洁

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service 25	iCareSystem所需的水量过少。	-
Service 26	球阀无法找到位置开。	否

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service 27	球阀无法找到位置关。	否
Service 34.8	自动清洁程序不运行。	是
Service 43.6	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	排水泵损坏。	是
Service 47.2	排水泵损坏。	是
Service 48.1	循环泵损坏。	是
Service 48.2	循环泵损坏。	是
Service 110	自动清洁过程中，SC泵发生故障。	否
Service 120	自动清洁过程中，水位识别发生故障。	否

21.5.6 iCareSystem故障消息 – 保养

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service 40	iCareSystem所需的保养液体量过少。	是
Service 42.4	供水发生故障。	是
Service 43.4	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	供水发生故障。	是
Service 49.2	供水发生故障。	是

21.5.7 通知中心

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service 17	设备类型错误。	否
Service 29	电路板温度太高。	否
Service 31.1	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	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	内部数据通信发生故障。	是
Service 34.64	内部数据通信发生故障。	是
Service 34.400	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 50	CPU的实时时钟没有初始化。 请设置日期和时间。	是
Service 51	电池损坏。	是
Service 52.1	烹饪室的照明装置运作不正确。	是
Service 52.2	烹饪室的照明装置运作不正确。	是
Service 72	超过了温度探针的触发温度。	否

22 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 [► 98]
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

22.1 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



1. 将盖板的凸起部分稍稍按下去。
2. 取下盖板，取下空气过滤器外壳。
3. 更换空气过滤器。
4. 安装空气过滤器外壳，使其正确卡入。
5. 重新安装盖板。

22.2 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。

23 运输

23.1 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。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. 如果在打扫厨房时想将设备往前拉，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。

24 停机与报废

24.1 停机

如果不再使用设备，请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商。

24.2 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。

25 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。

25.1 使用电力的设备

	值
重量（无包装）类型20-1/1	252 kg
重量（无包装）类型20-2/1	325kg
防护等级	IPX5
环境条件	5 - 40 ° C
空气中噪音排放	≤60 dBA
无线局域网标准	IEEE 802.11 b/g/n
WLAN频率和最大发射功率	2.4 GHz / 19.5 mW

25.2 使用燃气的设备

	值
重量（无包装）类型20-1/1	271 kg
重量（无包装）类型20-2/1	358kg
防护等级	IPX5
环境条件	5 - 40 ° C
无线局域网标准	IEEE 802.11 b/g/n
WLAN频率和最大发射功率	2.4 GHz / 19.5 mW
空气中噪音排放	≤65 dBA

25.3 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 Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1
SKXT13-ICP61G	iCombi Pro 6-1/1 G
SKXT28-ICP62G	iCombi Pro 6-2/1 G
SKXT22-ICP101G	iCombi Pro 10-1/1 G
SKXT40-ICP102G	iCombi Pro 10-2/1 G
SKXT42-ICP201Gi	iCombi Pro 20-1/1 G
SKXT80-ICP202G	iCombi Pro 20-2/1 G

25.4

25.5 符合性声明

25.5.1 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

25.5.2 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

26 法规信息

PTFEs

This product contains PTFE.

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



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

操作设备	
中心调节轮	16
除水垢	
加湿喷嘴	85, 90
沸腾温度	22
更换密封件	98
加湿	23
加湿喷嘴	
除水垢	85, 90
空气过滤器	
清洁	86, 91
冷却功能	23
烹饪室空气环境	
热空气	25
蒸汽	23
烹饪室门	
清洁	84, 89
清洁LED灯罩	84, 89
清洁密封件	84, 89
烹饪室温度	22
热空气	25
蒸汽	23
漂洗	75, 79
气流速度	23
强制清洁	77
清洁	84, 89
LED灯罩	84, 89
空气过滤器	86, 91
快速清洁	75, 79
烹饪室门	84, 89
烹饪室门的密封件	84, 89
清洁LED灯罩	84, 89
清洁程序	75
简单	75, 79
强力	75, 79
中度	75, 79
清洁程序（清洗时不使用清洁剂）	79
取消	26
取消烹饪路径	26
燃气味道	12
手动烹饪	
蒸汽	24
维护	
更换密封件	98
中心调节轮	16
中心温度探针	
插入烹饪物	17
大肉块	18
故障消息	19
烘焙食品	19
蔬菜	19
小块烹饪物	18
移除	20
整鸡	18
整鱼	19
自动清洁	
清洁程序	75, 79
自己实施维护	97

A

显示

打开 51

B

操作面板	
清洁	87, 92
用户图片	
删除所有自有图片	60
导出图片	60
导入图片	60
用户个人资料	
导出配置文件	59
导入配置文件	59
屏保	
启用或停用	53
x分后启动	53

C

ConnectedCooking	
使用智能手机注册设备	72
不使用智能手机注册设备	72

D

日期	51
设置	51
开/关演示模式	55
显示屏亮度	
设置x分后调光	53
设置	53

E

调节轮	
清洁	86, 91
设置	
保存为收藏	51

F

收藏	
将设置保存为收藏	51

G

烹饪路径	
启动智能烹饪路径	46
烹饪室空气环境	
蒸汽和热空气组合	24
烹饪室温度	
蒸汽和热空气组合	24
关停设备	13
开启设备	13
设备基本设置	
导出所有设备基本设置	60
导入所有设备基本设置	60
设备	
用手势操作	15
设置总音量	53
手势	15

H

HACCP 数据

导出所有HACCP数据	60
导出某个时间段的HACCP数据	60
手持喷淋器	
清洁	86, 91
喷淋模式	20
使用	20
帮助	
选择设备中的帮助	15
设备中的帮助	93

I

iProductionManager	
放置逻辑	36
组合验证	35

K

中心温度探针	
鱼排	19
牛排	18
插入	18, 19

L

国家菜式	
选择主要国家菜式	57
选择次要国家菜式	57
光	
设置	52

M

手动烹饪	
热空气	26
蒸汽和热空气组合	25

P

保养产品	
合适的保养产品	83, 88
不合适的清洁剂	83, 88
保养	
操作面板	86, 91
手持喷淋器	86, 91
中心调节轮	87, 92
配件	87, 92
个人资料	
启用	63
程序	
删除所有自有程序	59
导出	59
导入	59
创建智能程序	43
手动创建	41
启动手动程序	46
保存	43

S

服务	
导出所有开发人员日志	60
导出所有服务报告	61
按时间段导出开发人员日志	61
导出错误统计记录	61
安全须知	
一般信息	11
真空低温烹饪	

烹饪与冷藏	27
特定饮食和温和饮食	27
应用领域	27
客房服务	27
特殊配件	93
语言	
设置用户界面的语言	51
搜索助手	93

T

温度格式	
设置	52
声音	
设置	53

U

时间	51
设置	52
通过ConnectedCooking同步时间	52

W

菜篮	
编程	45
检查	45
保存	46
启动	46

Z

强制清洗	81
------	----

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