SelfCookingCenter®
操作说明书原件



RATIONAL ServicePlus

与品牌相符的全方位服务包。

我们希望您能从一开始就从投资中获取最大的收益。
持续整个产品生命周期，不增加额外的成本。

现场培训

我们在您的厨房向您的厨师展示我们设备的工作原理，以及如何以最佳方式使用设备，以满足您的需求。

RATIONAL 学院

后续的进阶培训也是RATIONAL ServicePlus的一部分。吸收新的创新理念，不断改善厨房流程：我们向您展示如何更好地利用设备。不论频率如何，也不论是您自己还是您的厨房团队参加。 – RATIONAL 为期一天的研讨会提供足够的空间，让您与同业者进行交流与讨论。

在 **www.rational-online.com** 中查找您附近的RATIONAL学院安排。

免费！- RATIONAL莱欣诺® 遥控功能

如果您的 SelfCookingCenter 膳酷盛® 已与一个网络相连，则可使用 iPhone 轻松控制并监控它。由此可了解一切，始终知道设备中正在执行的步骤。

只需简单登录 **ConnectedCooking.com**

RATIONAL ServicePlus

免费！- ChefLine

只要您对设备的使用或者菜谱有任何问题，我们都乐于在电话中为您提供咨询。快速、简捷，厨师对讲，365 天全年无休。ChefLine 联系方式 **电话 400-101-5757。**

RATIONAL SERVICE-PARTNER

我们的设备可靠且耐用。然而，即便出现了技术难题，RATIONAL SERVICE-PARTNER 也会快速提供帮助。包括得到保证的备件供应和周末紧急服务： **电话 400-118-9911.**

2 年保修

我们提供 24 个月保修，从设备初次安装之日开始计算。您只需要在我们这里正确且完整地登记您的设备。可以在 www.rational-online.com/warranty 下简单地在线登记或通过随附的邮寄卡登记。玻璃、灯泡和密封材料的损坏以及由不当安装、使用、养护、维修和除钙而导致的损坏不在保修范围之内。

只需简单登录 **www.rational-online.com/warranty**

尊敬的顾客：

我们衷心祝贺您购买全新的 SelfCookingCenter 膳酷盛® 。
在调试之前请仔细阅读本手册。
您可以在几乎不需付出任何学习开支和应用培训成本的情况下，用 SelfCookingCenter 膳酷盛® ——得益于其直观且通俗易懂的操作理念——在“反掌之间”获得卓越的烹饪成果。
我们提供 24 个月保修，从设备初次安装之日开始计算。前提条件是正确和完整的完成质保注册。玻璃、灯泡和密封材料的损坏以及由不当安装、使用、养护、维修和除钙而导致的损坏不在保修范围之内。
我们希望您在使用 SelfCookingCenter 膳酷盛® 的过程中一切顺利。

您的
RATIONAL 股份公司

保留因技术进步而发生技术变更的权利！

经销商	**安装师**
	安装日期：

设备编号

Info

目录

图形标记说明	12
初次调试	13
安全提示	15
责任	18
保养、检测、维护和维修	20
功能件	23
设备使用提示	24
使用中心温度探针工作	27
使用手持喷淋器	29
USB 接口使用提示	30
一般操作	31
一般提示	31
帮助功能	33
图形说明	33
工作模式概览	34
开启后的显示屏	34
工作模式概览	36
不同的工作模式	36
iCookingControl	38
iCC Cockpit 显示	38
图形标记说明	38
当前流程中的信息和请求	38
烹制结束后的选项	38
iCC操作——控制板	41
iCC显示——显示屏	41
iCC Messenger	41
示例：鸡肉	41

Info

目录

排行榜前10	47
具有各国特色的烹饪程序	48
万能蒸烤箱模式	50
图形标记说明	50
蒸汽	52
热空气	53
蒸汽和热空气组合	55
ClimaPlus Control	57
时间调节或者持续运行	58
手动预热	58
手动湿化	60
空气速度	60
Delta-T 烹制	62
冷却	64
编程模式	66
图形标记说明	66
图片视图	66
排序和筛选功能	69
在运行期间的保存	70
编程 — iCookingControl模式	71
编程 — 万能蒸烤箱模式	73
编程 — iLC模式	75
启动程序	77
检查程序步	77
编程模式	79
创建组	79
编程模式	80

Info

目录

分配组	80
更改程序	81
复制程序	83
删除程序	84
删除全部程序	84
其他属性	85
顺序	85
iLevelControl	87
图形标记说明	87
将食物载入选择窗口中	89
iLC 烹制程序保存	89
iLC 烹制流程保存	89
安排食物位置并启动	89
删除食品	92
保存货篮	93
iLevelControl	94
可选择 3 根中心温度探针的工作	94
Efficient CareControl	96
显示保养和脏污状况	96
清洁提示	98
开始清洁	99
清洁等级	103
CleanJet ® +care 程序中断	104
按键锁定	105
通过 MySCC 配置设备	106
MySCC - 收藏夹	107
MySCC - 设置	108

Info

目录

语言	108
日期和时间	108
烹饪时间格式	110
实际时间格式	110
剩余时间/目标时间显示	110
烹饪腔照明	112
无插槽信号指示功能的烹饪腔照明	112
MySCC - 设置	113
6 2/3 型 SelfCookingCenter 膳酷盛® XS 版的照明设置	113
烹饪腔照明	113
门敞开状态下	113
MySCC - 设置	115
带插槽信号指示功能的设备的照明设置	115
烹饪腔照明	115
调节门 LED 照明亮度	115
插槽信号指示	115
发出行动请求时闪烁	115
门敞开状态下	115
温度单位	118
显示屏亮度	118
冷凝罩惯性运转时间	118
点菜盘重量	118
宴会盘重量	118
插槽数量	118
插槽顺序	118
气候保持时间	118
MySCC - 声音效果	120

Info

目录

总音量	120
按键音	120
按键音音量	120
装载/行动请求	120
程序步骤结束	120
烹饪时间结束	120
过程中断/识别出错误	120
声音出厂设置	120
MySCC - 系统管理	122
下载 HACCP 参数	122
下载信息参数	124
下载服务参数	126
下载程序	127
上传程序	127
删除所有程序	127
下载配置文件	129
上传配置文件	129
下载图片	131
上传图片	131
删除所有自有图片	131
远程操作另一台设备	133
网络设置	135
扩展的 ConnectedCooking 设置	135
MySCC——ConnectedCooking	137
设备注册	137
ConnectedCooking设置	137
MySCC - 系统管理	140

Info

目录

下载	上传设备基本设置	140
MySCC - MyEnergy	141
一半能量	141
自动亮度调节	142
气候保持时间	143
装载暂停时间	144
MySCC - MyEnergy	145
能耗显示	145
下载相应批次的能耗	145
下载能耗分析	145
标准单位	145
能量 Messenger	145
MySCC - 专家设置	147
起动时间预选	147
中心温度探针读数	149
记录模式	150
调用记录程序	150
强制清洗	154
MySCC - 专家设置	156
清洗计划	156
清洗计划准备就绪	156
周一至周日清洗	156
强制清洗时的延迟时间	156
限制中心温度	158
提示信息	161
监控装载和烹饪过程中的门打开时间	163
内置排油管的清洁指示灯	165

目录

无氢氧化钠清洁剂	167
MySCC - MyDisplay	168
激活/更换配置文件	168
上传配置文件	168
下载配置文件	168
编辑配置文件	168
添加新配置文件	168
MySCC - MyDisplay - 示例	176
MySCC - 服务	186
关于设备型号/软件的信息	186
Chefline 大厨热线	186
服务热线	186
LAN 电缆连接	187
家用技术	189
清洁烹饪腔密封件	189
清洁玻璃门	189
清洁LED灯的盖板	189
冲洗滴液槽和排放管（仅对于台式设备）	189
维修空气过滤器	189
更换门密封件	189
更换灯具	189
湿化喷嘴除钙	195
故障报错	197
在拨打客服电话前	201

图形标记说明



危险！

直接危险情况，如果不避免，将导致严重伤害甚至死亡。



警告！

可能的危险情况，如果不避免，可能导致严重伤害甚至死亡。



小心！

可能的危险情况，如果不避免，可能导致轻伤或小伤。



腐蚀性物



火灾危险！



烫伤危险！



注意：
不遵守规定可能导致材料受损。



日常使用的建议和窍门。



在调试前请仔细阅读手册。



最上方的插槽高度可达到最高 160 cm。

初次调试



在调试前请仔细阅读手册。

在初次调试新设备前，您需要执行一次自动自测。此自测持续约 45 分钟，用于使设备适应特殊的环境条件。请注意下列提示：

- 为了执行自测，必须从设备中清除所有包装材料，并且检查挂梯和空气导流板的位置是否正确。
- 必须根据安装提示连接设备。
- 针对 6 x 2/3、6 x 1/1、10 x 1/1、6 x 2/1 和 10 x 2/1 GN 设备尺寸倒着将一个平的 GN 容器放入挂梯的中部。
- 针对 20 x 1/1 和 20 x 2/1 GN 设备尺寸将两个 GN 容器放入搁架式平台车中。相应地将一个平的 GN 容器倒着居中放至上方和下方风扇叶轮前。
- 更多信息请参见显示屏提示和安装手册。



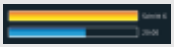
火灾危险！

移除包装材料、起动器套件、烤架和容器。



在自测期间不得打开烹饪腔门。打开烹饪腔门会导致自测中断。通过关闭设备重新启动自测。在此之前先冷却热的设备。如果中断，则在第二天会重新要求启动自测。

初次调试

步骤	信息/按钮	描述
1	启动	遵守显示屏上的指示。按下自测启动按键。
2		选择普通水或软水连接方式。
3	继续	点击“继续”进行确认。
4		后续测试自动进行。状态显示在上方区域中，自测结束剩余时间显示在下方时间区域中。



在结束自测后必须强制测量气体设备的废气！

安全提示

请将手册存放在设备所有用户都能随时拿到的位置！
孩童和身体、认知或精神方面有障碍的人员或经验不足且/或知识储备不足的人员不得使用该设备。如果有负责安全的人员在场监督，则经验不足且/或知识储备不足的人员可以使用该设备。除非有负责安全的人员在场监督，并提示设备存在的风险。表面和配件可能滚烫，监督时请注意。即使有人监督，孩童也不得执行清洁和用户维护工作。
仅允许用手进行操作。使用尖锐、锋利和其它物体可带来损伤，由此丧失保修权。
为了避免事故或损坏设备，必须对操作员进行定期培训和安全指导。
如果连接电缆受损，则必须由制造商、维修专员或经过授权的专业合格人员更换它，避免产生危险或损坏设备。
如果设备的安装环境使得最上方的插槽高于 160 cm，则必须通过随附的自粘标签做标记。



警告！

在每天开机和使用前请检查

- 按规定锁住上方和下方空气导流板——旋转的风扇叶轮可带来受伤危险！
- 确保已按规定在烹饪腔中锁住了挂架或搁架式平台车——装有热液体的容器可能掉落或者从烹饪腔中滑出——烫伤危险！
- 确保在使用设备烹饪之前在烹饪腔中无清洁片残余物。清除可能存在的清洁片残余物并使用手持式喷水器彻底冲洗——灼伤危险！

安全提示



警告！

必须遵守各国各地与商业烹饪设备的安装及运行有关的标准和规定。
错误安装、维修、保养或清洗以及改动设备可导致设备受损、人员受伤或死亡。在调试设备之前仔细阅读操作手册。
仅允许在商业厨房中使用该设备烹饪食物。任何其它使用方式均为不正确使用且存在危险。
不得烹制含有易燃成分的食材（例如含酒精的食品）。低燃点的物品可能会自燃——火灾和爆燃危险！
仅允许将清洁剂和除钙剂以及相关的配件用于本手册所述之目的。任何其它使用方式均为不正确使用且存在危险。
玻璃受损时请直接更换整块玻璃。



具有 IEC 60417-6332 认证的万能蒸烤箱可安装于温湿的电气环境中。



警告！

在设备中熏制食物
仅适用使用选配的 RATIONAL 莱欣诺®烟熏配件 VarioSmoker 在设备中熏制食物。



警告！

设备顶部不要放任何物品
请不要将任何物品放在设备顶部上。掉落时存在受伤危险。

安全提示



警告！

仅燃气版设备

- 如果您的设备安装在一个排气罩下方，则必须在设备运行期间保持开启——燃气危险！
- 如果您的设备连接在一个烟囱上，则必须根据各国规定定期清洁排气罩——火灾危险！（对此请联系您的安装工人）。
- 不要将任何物品放至您的设备的排气管上——火灾危险！
- 设备底部区域不得被物品遮挡或因物品而移位——火灾危险！
- 仅允许在无风环境中运行设备——火灾危险！



闻到燃气气味时的做法：

- 立即关闭供气装置！
- 不要接触任何电气开关元件！
- 立即确保室内通风通畅！
- 避免明火和火花！
- 请使用外部电话并立即通知负责供气的服务商（如果无法联系供气服务商，则请联系负责的火警中心）！

安全说明和责任



警告!

使用过程中的安全说明

- 如果容器盛有液体，或者装有在烹饪过程中会液化的食品，必须放置在让操作人员看的见容器内情况的装料层内 – 否则有烫伤危险！提示贴纸随设备附送。
- 请务必始终非常缓慢地打开烹饪腔门(防止高温蒸汽涌出) – 小心烫伤!
- 请务必在穿戴耐热防护服的情况下接触高温烹饪腔内的配件和其他物体 – 小心烫伤!
- 设备的外部温度可能高于60 °C，请只接触设备的操作元件 – 小心烫伤!
- 手喷枪和手喷枪喷出的水可能温度较高 – 小心烫伤!
- 冷却运行 – 必须在按规定锁定空气导流板的情况下才可能启动冷却功能 – 否则有受伤危险!
- 请勿将手伸向风扇叶轮 – 否则有受伤危险!
- 清洁 – 腐蚀性化学品 – 小心灼伤！清洁时必须穿戴合适的防护服、防护眼镜、手套和面罩。 请参阅“清洁 / Efficient CareControl”章节中的安全说明。
- 请勿在设备附近放置易燃或可燃物质 – 小心火灾!
- 设备不需要移动时，请启动可移动设备和搁架平台车的驻车制动器。 平台车在不平的地面上可能会滚动 – 小心受伤!
- 在移动搁架平台车时，请务必锁定容器锁定装置。 请将盛有液体的容器用盖子盖住，以免里面的高温液体倾翻 – 小心烫伤!
- 在对搁架平台车和餐盘搁架平台车进行装料和卸料时，必须按规定将运输车固定在设备上 – 否则有受伤危险。
- 搁架平台车、餐盘搁架平台车、运输车以及装有滚轮的设备可能会因为斜面或门槛而倾翻 – 小心受伤!

安全说明和责任



警告！

使用过程中的安全提示

- 设备、运输车和搁架平台车在运输过程中可能翻倒。
- 如果将设备、运输车和搁架平台车越过门槛或在斜面上推动，这些物品可能会翻倒而造成人体挤压和受伤危险。
- 注意确保设备、运输车和搁架平台车在运输过程中不要翻倒。
- 小心地将设备、运输车和搁架平台车越过门槛以及在斜面上推动。
- 设备和Combi-Duo放在滚轮上运输或移动时可能翻倒。
- 如果设备和Combi-Duo放在滚轮上，且在运输之前未松开停驻制动器，设备或Combi-Duo可能翻倒。
- 运输设备或Combi-Duo之前，松开滚轮的停驻制动器。
- 运输后重新拉紧制动器。
- 如果在制动器拉紧的情况下移动设备或Combi-Duo，可能会损坏滚轮。
- 如果滚轮损坏，设备或Combi-Duo可能翻倒。
- 每次移动设备或Combi-Duo之前，务必松开停驻制动器。
- 如果在制动器拉紧的情况下改变滚轮方向，可能会损坏滚轮。
- 如果设备下方的滚轮向外突出，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。
- 不要踢滚轮。

责任

由未经授权的专业人员进行或未使用原厂备件的安装和维修，以及未经制造商许可的任何技术变更将导致质保权利的丧失和制造商产品责任的解除。

保养、检测、维护和维修

为了保持不锈钢的质量和卫生质量并避免运行故障，必须每天或在发出清洗请求之后清洁您的设备。对此请遵守“Efficient CareControl”章节中的指示。
烹饪腔温度持续 (≥260 °C) 或使用高变棕程度（4/5 棕色）和烹制油脂和胶质含量非常高的食物时可加快烹饪腔密封件的磨损程度。
每天使用非研磨类清洁烹饪腔密封件有利于延长使用寿命。



警告！

如果设备未清洁或清洁程度不足，则堆积在烹饪腔内的油脂和/或食物残余可能会着火——火灾危险！

- 如果烹饪腔中积聚的油脂和/或食物残渣起火，则立即关闭设备并保持烹饪腔门关闭，以便灭火！如果需要采取其它灭火措施，则在现场断开设备电源，然后使用灭火剂（不要用水来浇灭油脂引起的火情！）
- 为了避免烹饪腔内形成锈蚀，每天必须仅在“湿加热”模式下（蒸汽）清洁设备。
- 不得使用高压清洗机 (high pressure cleaner)、蒸汽清洗机 (steam cleaner) 或者直接喷水清洗。遵守 IPx5 的防护级。
- 不要用酸处理设备，或暴露于酸性蒸汽环境中，否则会损坏铬溴钢的保护层，可能会导致设备很快变色。
- 清洁外侧护板时仅使用家庭常见的温和清洁剂，例如在潮湿柔软的抹布上滴洗洁精。决不可使用腐蚀性或刺激性的物质。
- 仅使用设备制造商推荐的清洁剂。其他制造商生产的清洁剂可能会导致设备受损。如因使用非设备制造商推荐的其它清洁剂和护理剂而导致设备受损，则丧失保修权利。
- 不要使用研磨剂或摩擦类的清洁剂。

保养、检测、维护和维修



警告！

维护送风过滤器。设备自动识别出脏污了的空气过滤器。您会收到一条维护信息，当空气过滤器脏污时请求您清洁或更换空气过滤器。不得在无空气过滤器的情况下运行设备。更换空气过滤器时，请注意下列规定：

设备尺寸 6 x 2/3 GN、6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN 和 10 x 2/1 GN

6 x 2/3 GN 的空气过滤器商品编号：40.04.771

空气过滤器商品编号

6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN、10 x 2/1 GN40.03.461

可由用户取出并清洁空气过滤器。更换时必须在正确的位置小心地卡紧空气过滤器。更换空气过滤器时请遵守“家庭工程”章节中的指示。

设备尺寸 20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN

仅允许由经授权的特约维修商更换该空气过滤器。

注意！ 仅在安装了完整的过滤器和盖板后才能保证防水喷溅保护。

检测、维护和维修

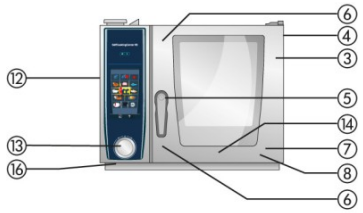


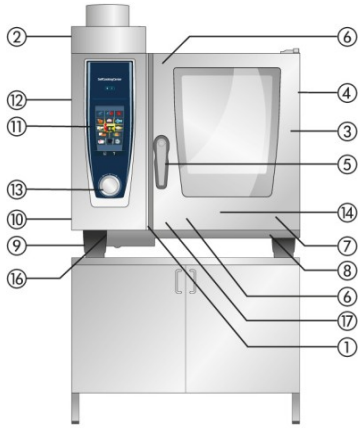
危险——高压！

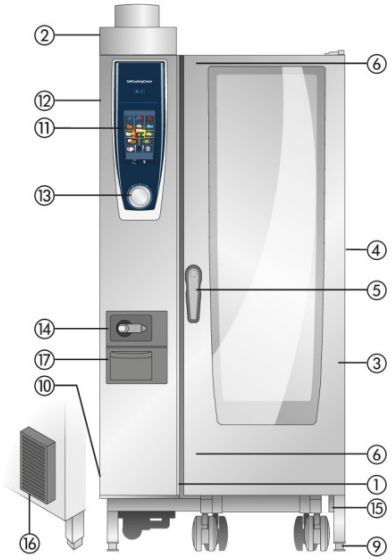
- 仅允许由受过培训的人员执行检测、维护和维修工作。
- 执行清洁（除 CleanJet +care 外）、检测、维护和维修工作时，必须在墙体侧断开设备的能量供给。
- 如果是配有滚轮（可移动）的设备，则必须限制设备的移动性，避免因设备移动而损坏能源供给管、水管和废水管。如果设备移位，则必须确保正确隔开了能源供给管、水管和废水管。如果设备再次回归原位，则必须按规定连接防运动固定装置、能源供给管、水管和废水管。
- 应由一位经授权的特约维修商每年至少维护一次，保证您的设备处于无技术故障状态。

功能件

① **设备编号**
（仅在门敞开时可见）
② **气流保护装置** （选配）
（仅燃气版设备）
③ **烹饪腔照明**
④ **配有三层玻璃的设备门**
⑤ **门把手**
台式设备：带有锁闭功能的单手操作
立式设备：单手操作
⑥ **用于打开三层玻璃的解锁机构** （内）
⑦ **自排式门体内置积水盆** （内）
⑧ **带有直接连接至 排放口的接口的设备积液盆**
⑨ **设备支脚** （高度可调）
⑩ **铭牌**
（含有诸如功率消耗、烹饪方式、电压、相位数、频率及设备型号、设备编号（参见设备型号和软件验证章节）和选配编号等重要数据）
⑪ **操作面板**
⑫ **电气系统安装室盖板**
⑬ **中央调整轮**
⑭ **手持喷水器** （带自动返回装置）
⑮ **驶入辅助装置** （立式设备）
⑯ **台式设备空气过滤器** （安装室送风）
⑯ **立式设备空气过滤器** （设备背面安装室送风）
⑰ **Care-Tabs 抽屉/活门**







设备使用提示

- 避免将设备放在热源附近（例如烤盘、电炸锅等）。
- 仅在温度为 +5 °C 至 +40 °C 的室温条件下使用设备。在环境温度低于 + 5 °C 时，必须在调试之前将设备加热至 + 5 °C 以上。
- 打开烹饪腔门之后，加热装置和风扇叶轮自动关闭。集成式的风扇叶轮制动器激活，风扇叶轮稍微惯性运行。
- 进行烧烤和煎烤应用（例如鸡肉）时，应始终在食材下方放入一个油脂收集器。
- 仅使用设备制造商推荐的耐热原装配件。
- 在使用之前始终清洁配件。
- 在长时间停机时（连夜）稍微打开设备门一条缝。
- 烹饪腔门拥有一个锁闭功能。仅当门把手处于垂直位置时，立式设备的门才严实密封。
- 在长时间停机时（例如休息日），请关闭现场的水、电和燃气供给。
- 该设备不得归入普通垃圾，也不得交至市政垃圾回收站。我们非常乐意帮忙清理设备垃圾。您可以通过我们售后部门的技术支持电话联系我们：+49 8191 327333



当设备在无电压状态下或断路少于 15 分钟时，正在进行的过程会从中断处继续开始。届时，屏幕中会额外用一个符号显示这种情况。

设备使用提示

每一设备尺寸的最大装载量

6 x 2/3 GN	20 kg	（每一插槽最大 10 kg）
6 x 1/1 GN	30 kg	（每一插槽最大 15 kg）
6 x 2/1 GN	60 kg	（每一插槽最大 30 kg）
10 x 1/1 GN	45 kg	（每一插槽最大 15 kg）
10 x 2/1 GN	90 kg	（每一插槽最大 30 kg）
20 x 1/1 GN	90 kg	（每一插槽最大 15 kg）
20 x 2/1 GN	180 kg	（每一插槽最大 30 kg）

超出最大装载量可损坏设备。
请注意应用手册中关于食材最大装载量的规定。

带挂架的台式设备
(6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN、10 x 2/1 GN)
- 取出时需要在中间位置稍微抬起挂架。然后先从前部下方锁止机构中取出它，之后再次上部锁止机构中取出。
- 将挂架摆入烹饪腔的中间位置。
- 向上抬起，从固定装置中拉出挂架。以相反的顺序复位。



带挂架的 6 x 2/3 GN 台式设备
- 为了取出右侧部分，请抓住挂架的上方区域，向上压。挂架从 2 个锁止销中松开，可以取出。
- 在安装时请将挂架的孔眼放至锁止销上，从上方压孔眼，直至其卡入锁止销中。
- 取出左侧挂架时，请稍微抬起它，然后向右摆入烹饪腔中，以便能从空气导流板上松开两个锁钩。使用螺丝刀松开空气导流板的上下锁钩，然后可以连同空气导流板一起取下挂架。左侧挂架仅能与空气导流板一起取下。



设备使用提示



带搁架式平台车、餐盘搁架平台车和运输车的台式设备（选配）的相关工作

- 如上页所述，取下挂架。
- 请将驶入导轨放至设备底部规定的相关固定装置上。请注意精确固定（4 个销钉）。
- 请注意设备必须与运输车的水平高度一致。
- 请将运输车驶至驶入导轨的限动位置处，并确保运输车已按照规定锁在了设备上。
- 请将搁架式平台车或餐盘搁架平台车推至设备中的限动位置处，并检查设备中的锁止机构的功能。
- 若要取下搁架式平台车或餐盘搁架平台车，则请松开锁止机构并从烹饪腔中拉出该车。请先将中心温度探针放入驶入导轨的停放位置中。
- 确保在运输过程中搁架式平台车或餐盘搁架平台车安全地锁在运输车上。

设备使用提示

使用中心温度探针工作

与使用**3 根中心温度探针** 选配工作的更多信息，请参见 **iLevelControl** 章节。

小心！
中心温度探针及其定位辅助装置可能烫手——小心烫伤!



请将中心温度探针插入烹饪物最厚的位置。探针必须穿过烹饪物的中央部位（参见应用手册)。



如果中心温度探针可能会脱离烹饪物（例如质地较软或厚度较小的食品），请使用定位辅助装置。



在 Finishing 程序下使用餐盘搁架平台车时，请将中心温度探针插入餐盘搁架平台车的陶瓷管内。

清洗时，请勿将任何外插式中心温度探针的电缆穿过烹饪腔门留在烹饪腔内。探针不得一同清洗！否则将会导致清洗过程中的泄漏

设备使用提示



烹制冷冻食物时，请使用开孔器（RATIONAL 莱欣诺®商品编号 60.70.359）。请在烹饪物最厚的位置钻一个孔。钻孔时，请将食品置于一个固定的底板上，并注意保护您的双手。

- 请始终按照规定将中心温度探针和定位辅助装置放置在规定的存放位置——否则有损坏的危险!
- 请勿让中心温度探针伸出烹饪腔 - 否则有损坏的危险!
- 请先将中心温度探针拔出，再从烹饪腔中取出烹饪物 - 否则有损坏的危险!

如有必要，请在使用前先用手喷枪为中心温度探针降温。

小心！
请注意保护您的臂膀和双手，避免被烫伤或被探针刺伤——小心受伤!

设备使用提示

使用手持喷淋器

- 使用手持喷淋器时，将软管从停驻位置至少拉出20厘米。
- 您可以通过按下确认按钮选择2个计量等级。
- 用手引导手持喷淋器，使其缓慢地滑回到停驻位置，并确保手持喷淋器的软管干净。



小心！
- 手持喷淋器及其中的水可能很烫——小心烫伤危险！
- 如果您不每天使用手持喷淋器，水管中可能会聚集病菌。 每天2次用水冲洗手持喷淋器10秒钟。
- 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。



- 将手持喷淋器用力拉出超过最大可用的软管长度时，会损坏软管。
- 使用手持喷淋器后，确保将软管完全卷起来。
- 不允许将手持喷淋器用于冷却烹饪腔！ - 这可能会损坏烹饪腔、导风板或导致烹饪腔玻璃碎裂！

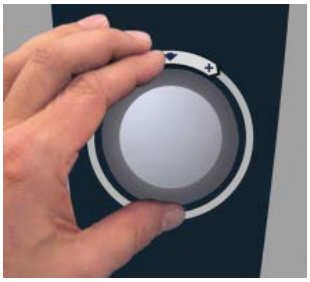
USB 接口使用提示



USB 接口仅用于数据输入和输出，以及通过 U 盘升级软件。
它不适合载入或运行其他电子设备，例如移动电话。

一般操作

您的设备拥有一个“触摸屏”。用手指稍微碰触即可在您的设备上进行输入。



可通过中央调整轮修改设置。



也可通过调节/拉滑动条进行粗略调整。



在 4 秒内确认输入或请点击中央调整轮。

一般操作

一般提示



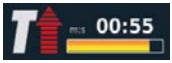
返回至初始界面



帮助功能



编程模式



预热状态显示，红色箭头表示预热，蓝色箭头表示冷却。



烹饪腔过热——按键闪烁（烹饪腔冷却请参见“冷却”章节）。



通过一个声音信号和一个动画信号表示烹饪结束。



缺水——打开水阀。填充之后指示灯熄灭。



“燃气燃烧器故障”。打开气体阀。请按下“RESET GAS”——新的点火程序。指示灯再次亮起，通知维修服务部门！



返回/取消

一般操作

帮助功能

为了让您方便高效的利用设备的各种丰富功能，设备系统中储存了详细的操作说明和应用帮助，里面包含应用实例和实用贴士。 按“?”按钮就可以调用帮助功能。 帮助功能包含以下功能。

图形说明


开始帮助功能


打开择菜单，选择手册


向前翻一页


向后翻一页


打开上一章节


退出帮助功能


下一章节/更多信息



- 选中手册后，相应的目录将被打开。 请选择您感兴趣的章节。
- 如果在设备运行过程中打开帮助功能，当需要采取一个动作时，系统将自动退出帮助功能。

工作模式概览

开启后的显示屏



打开/关闭





MySCC



帮助功能

更多功能



iLevelControl



编程模式



Efficient CareControl



配置文件切换

万能蒸烤箱模式



蒸汽



热空气



蒸汽和热空气组合

iCookingControl 模式



排行榜前10



肉类



禽类



鱼类



配菜



蛋类/饭后甜点



烘烤



Finishing



具有各国特色的烹饪程序

工作模式概览

工作模式概览

不同的工作模式

iCookingControl 模式



通过选择期望的成果进入**iCookingControl 模式**，例如选择禽类、配菜或鱼类。
具体说明请参见 iCookingControl 模式章节。

万能蒸烤箱模式



通过操作“蒸汽”、“组合”或“热空气”按键进入**万能蒸烤箱模式**。
具体说明请参见万能蒸烤箱模式章节。

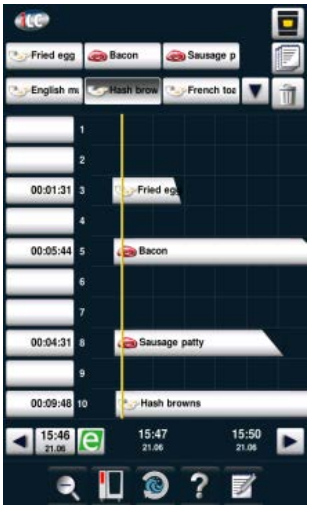
编程模式



通过按下“编程模式”按键进入**编程模式**。
具体说明请参见编程模式章节。

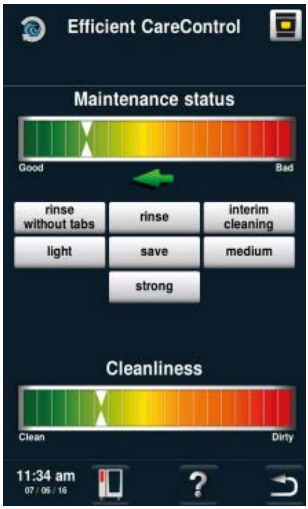
工作模式概览

iLevelControl



在 **iLevelControl** 中可以针对不同的烹制程序同时使用设备的各个插槽。

Efficient CareControl



Efficient CareControl 识别出应在哪一时刻执行清洁。此时 Efficient CareControl 会考虑个性化的清洁方式和工作习惯（例如长时间休息）以及工作结束时间。

iCookingControl



iCookingControl 识别出烹饪物的尺寸和装料量。烹制时间、温度和烹饪腔气候会自动调整。此外，iCookingControl 还会在 iCC-Cockpit 中显示烹制进度情况。
选择了所期望的成果后，iCC-Cockpit 在 10 秒钟后自动出现。在此显示出 iCookingControl 的独特智能决策。

iCC Cockpit 显示

① 当前剩余时间
② 实际 | 额定中心温度数据
③ 当前烹制阶段
④ 显示含温度和湿度在内的当前烹饪腔气候的气候柱
⑤ 在各烹制阶段之间切换
⑥ i 按键按下它可调用 iCC Monitor
⑦ 换入设置视图
⑧ 当前视图
⑨ 烹制阶段数量
⑩ 当前运行模式



图形标记说明


iCC - Cockpit


i 按键


烹制速度


温度差


烹制时间


变棕情况


烹饪物厚度


发酵容积


烹饪腔气候


冒汽


中心温度/烹制程度


中心温度/烹制程度


中心温度/烹制程度


中心温度/烹制程度


烹制程度


烹饪物尺寸


煎炸温度


烧烤回温/回脆


焗


蒸汽烘焙


空气速度


便利度

当前流程中的信息和请求


预热显示


冷却显示


取消请求


切细


浇


切细烘培食品


刷涂烘培食品


探针

烹制结束后的选项


保温


加热至输出温度


烧烤回温/回脆


重新插入中心温度探针

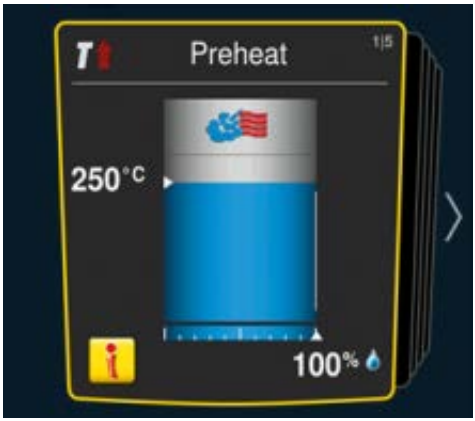

以规定的时间继续


装载新批次

iCookingControl

iCC操作——控制板

通过中央调整轮或通过操作相应的箭头键可获得理想烹制方式概览 - 如何获得所期待的成果。iCookingControl 实际选择的理想烹制方式取决于所烹制的相应食材。
可以在黄框内查看 iCookingControl 所选的当前设置情况。如果后退，则可以查看之前所采取的决策。向前翻页，则可以了解为达到所选的期望成果时所需的后续预计步骤。这些步骤在运行过程中会被修改并完善。



当前设置。
显示内容在
10 秒后再次跳回此处。



通过按下左箭头和右箭头按键可以翻至过去或未来的设置页。

iCC显示——显示屏

在 iCC Monitor 中显示的是 iCookingControl 的决策和设置修改情况，以便实现个性化的期望成果。
修改内容和显示内容应食材和装载量而异。



如果做出了决策且在后台运行设置修改，则出现 i 按键。通过按下 i 按钮或按下中央调整轮可以在 iCC Cockpit 中调用 iCC Monitor。



修改情况列出在显示屏中。使用一个绿勾表明已做出决策。此外，还可获得由 iCookingControl 做出的当前决策信息，以及尚未做出的决策信息。

不能在 iCC - Cockpit 和 iCC Monitor 中执行设置。

在 6 秒中后 iCC Monitor 再次自动关闭。也可以通过再次按下 i 按键的方式关闭它。

iCookingControl

iCC Messenger



iCC Messenger 主动向您提供由 iCookingControl 执行的进程和修改信息。在 4 秒后 iCC Messenger 再次自动消失。

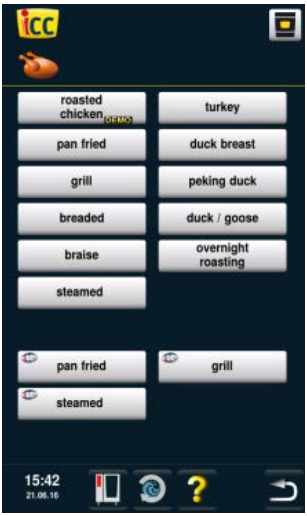
可以随时在设备配置中通过 MySCC 打开和关闭 iCC Messenger。
对此请参见 **MySCC 专家设置** 一章中的提示。

示例：鸡肉

例如，如果您想烹制烤鸡，通过下述步骤您可获得希望的烹饪结果。无论装料量多少，设置都一样，设备能够识别食材数量，自动调整所有相关设置参数。



在初始界面上按下“禽类”按键并选择所期望的成果。



按下“鸡肉”按键。



例如选择变棕情况（亮色，暗色）和中心温度/烹制状态（粉色，通透）。



通过按下 iCC Cockpit 按键或在
10 秒后自动进入 iCC Cockpit。
设备自动预热。



接着要求将食材装入设备中。



在由蒸汽和热空气组成的气体中烘烤（202°C 烹饪腔温度时 50% 湿度）。



在热空气中烘烤

结束

烹制结束 - 蜂鸣器发出声音，选择相应选项。
现在可以选择其它选项（例如保温，重新插入中心温度探针，脆皮等）。



按下按键，保存个性化设置（参见“编程”章节）。



如果中心温度探针没有插入或插入错误，则出现声音信号，并在显示屏中请求重新插入中心温度探针。

排行榜前10

排行榜前10 帮助您直接快速访问最常用的 10 种应用方案。



按下初始界面中的 iCC 按键，进入排行榜前10。





没有手动程序显示在 **排行榜前10** 中。

具有各国特色的烹饪程序

中国版功能让您可以在一目了然的图片界面中直接快速地访问最重要的本地烹饪程序。



请在主界面中按下中国版按键，进入本地烹饪程序的图片选择界面。



通过图片选中了某一烹饪程序之后会显示出烹饪参数并启动烹饪程序。

具有各国特色的烹饪程序



按下主页按键（3 秒钟）之后，会再次返回至主界面。



可以按照“编程模式”一节中所述随时调整在交付状态中显示的图片选择情况。
请注意：在程序列表中进行改动也会导致图片界面中出现改动。

万能蒸烤箱模式

您可在万能蒸烤箱模式中使用万能蒸烤箱的所有功能。通过操作“蒸汽”、“热空气”或“蒸汽和热空气组合”按键进入万能蒸烤箱模式。

图形标记说明



更多功能

MySCC

Efficient CareControl

帮助功能

3 种手动模式

蒸汽

热空气

蒸汽和热空气组合

设置方式

精确设置烹饪腔气候的湿度

设置烹饪腔温度

温度差

设置烹饪时间

设置中心温度

预热

设置方式

万能蒸烤箱模式

更多功能



调用编程功能



返回/取消



持续运行



湿化



空气速度



冷却



通过按下烹饪腔温度按钮可以查询最新烹饪数据，例如实际烹饪腔气候和实际烹饪腔温度。
如果按住按钮 10 秒，则会在下次设置之前持续显示实际值。
此处所示的烹饪腔气候的湿度以绝对湿度为基础。从定义方面来说，该湿度值可与设置中的相对湿度存在偏差。

万能蒸烤箱模式

蒸汽

在“蒸汽”运行模式中，蒸汽发生器产生清洁卫生的新汽。 熟化腔温度可以在**30°C至130 ℃**之间调节。 根据设定的温度，将选择最优的烹调质量和能源消耗。如果超过 1 小时未检测到有装载，SelfCookingCenter 膳酷盛®将自动转换至节能模式。
熟化方式： 蒸、焖、掸、煨、泡涨、真空熟化、解冻、防腐。

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮，然后调节所需的温度。 标准值是沸点。
3		触按按钮，然后调节所需的熟化时间。
3		或者触按“内部温度传感器”按钮，然后调节所需的内部温度。

还可以选择其他附加功能，例如空气速度、预热、持续运行、冷却或者Delta-T功能。 关于如何使用湿化和空气速度，请参阅“手动湿化”和“空气速度”章节。 关于Delta-T的使用，请参阅“MySCC”中的“Delta-T”章节。

万能蒸烤箱模式

热空气

在“热空气”运行模式中，功能强大的加热器对干燥的空气进行加热。 熟化腔温度可以在**30°C至300 ℃** 之间调节。 必要时，也可以限制熟化腔的湿度。
熟化方式： 烘焙，煎烤，架烤，油炸，脆皮烤，浇汁。

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮，设置最大熟化腔湿度（参阅“ClimaPlus Control ”章节）。
3		触按按钮，然后调节所需的温度。
4		触按按钮，然后调节所需的熟化时间。
4		触按“内部温度传感器”按钮，然后调节所需的内部温度。

万能蒸烤箱模式



还可以选择其他附加功能，例如空气速度、预热、持续运行、冷却或者Delta-T功能。 关于如何使用湿化和空气速度，请参阅“手动湿化”和“空气速度”章节。 关于Delta-T的使用，请参阅“MySCC”中的“Delta-T”章节。
在持续运行中，熟化腔的温度在30分钟后自动从300°C降低到260°C。
在没有连接水供应的情况下，设备在“热空气”运行模式在高温工作的时间不得超过2小时，否则有导致设备发生损坏的危险。

万能蒸烤箱模式

蒸汽和热空气组合

两者熟化介质“蒸汽”和“热空气”彼此结合到一块。 这种组合使熟化腔有湿热的气候，由此加强熟化过程。 熟化腔温度可以在**30°C至300°C** 之间调节。 必要时可以调节熟化腔气候。
熟化方式： 煎烤，烘焙。

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮，设置所需的熟化腔湿度（参阅“ClimaPlus Control ”章节）。
3		触按按钮，然后调节所需的温度。
4		触按按钮，然后调节所需的熟化时间。
4		触按“内部温度传感器”按钮，然后调节所需的内部温度。

万能蒸烤箱模式



还可以选择其他附加功能，例如空气速度、预热、持续运行、冷却或者Delta-T功能。 关于如何使用湿化和空气速度，请参阅“手动湿化”和“空气速度”章节。 关于Delta-T的使用，请参阅“MySCC”中的“Delta-T”章节。
在持续运行中，熟化腔的温度在30分钟后自动从300°C降低到260°C。

万能蒸烤箱模式

ClimaPlus Control

ClimaPlus Control 准确地测量并调控熟化腔中的湿度。 在气候窗口中，可以为每一种不同的食品准确地调节食品相关的理想气候。



蒸汽：
ClimaPlus Control 的出厂预设为100%湿度。



热空气：
通过ClimaPlus Control 可以限制熟化腔中的产品湿度。 红色指示栏和相关的百分数显示出熟化腔的最大允许湿度。 显示屏中显示出的红色越多，说明熟化腔气氛越干燥，也就是说其中的湿度越低。



蒸汽+热空气：
可以设定蒸汽和热空气的组合。 气候窗口中显示出的蓝色线条越多，说明熟化腔气氛越潮湿，也就是说其中的湿度越高。



为了在持续运行中尽可能地节省资源，我们建议使用标准熟化腔湿度，例如在热空气使采用100%的湿度。

万能蒸烤箱模式

时间调节或者持续运行

步骤	信息/按钮	描述
1		选择一运行模式，例如“蒸汽”。
2		触按按钮，然后调节所需的熟化时间。 持续运行请参阅下行。
2		触按持续运行按钮。 触按熟化时间按钮，向右转动调节轮 / 移动滑块直到显示出“持续”。

手动预热

步骤	信息/按钮	描述
1		选择一运行模式，例如“蒸汽”。
2		触按按钮，然后调节所需的预热温度。
3		触按预热按钮。 触按熟化时间按钮，向左转动调节轮 / 移动滑块直到显示出“预热”。

万能蒸烤箱模式



调节时间： 参阅“MySCC”中的“时间”章节。

调节时间格式 ： 参阅“MySCC”中的“时间格式”章节。

调节熟化时间格式 ： 参阅“MySCC”中的“熟化时间格式”章节。

调节启动时间： 参阅“自动启动时间”章节。

万能蒸烤箱模式

手动湿化

通过功能强大的喷嘴，水被急速地喷洒到熟化腔中。 通过湿化，烘焙食品可以有理想的疏松度和光亮的表面。
可以在热空气或者蒸汽和热空气的组合中选用。
湿化持续时间： 湿化时间限制在2秒钟。 只有在重新触按按钮时，才再次湿化2秒钟。
温度范围： 熟化腔温度30°C至260°C。



触按按钮“湿化”触发喷水湿化。

在编程模式中，可以对每一程序步分3个等级设定湿化。 触按按钮，然后用调节轮设定所需的级别。



关闭湿化



3次喷水
（喷水1秒 / 间隔10秒）



1次喷水
（1秒钟）



5次喷水
（喷水1秒 / 间隔10秒）

万能蒸烤箱模式

空气速度

为了对各个熟化过程营造理想的熟化气候，可以设定5种不同的空气速度。



触按按钮，然后用调节轮设定所需的空气速度。



涡轮空气速度



1/4空气速度



标准空气速度



通风机叶轮用1/4空气速度节律运行

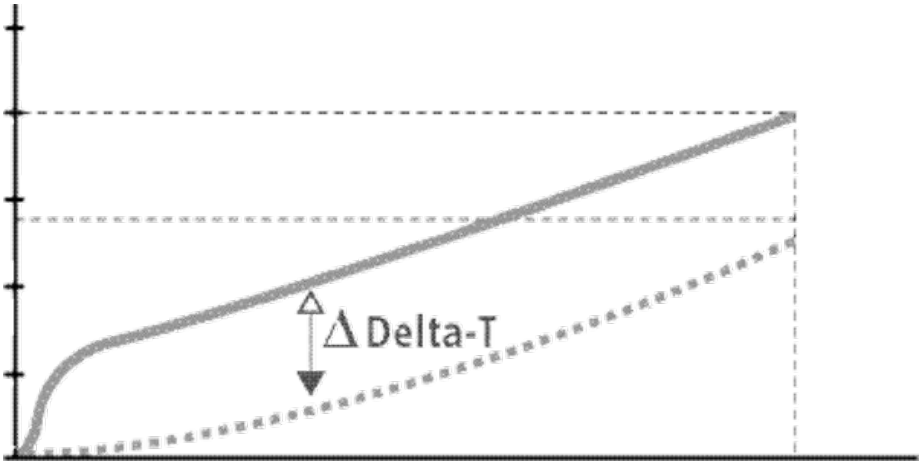


1/2空气速度

万能蒸烤箱模式

Delta-T 烹制

Delta-T = 中心温度和烹饪腔腔温度间的恒定差。在烹制结束之前缓慢升高烹饪腔温度，与中心温度之间保持相应的恒定差，始终以缓慢地烧制工艺烹制肉类（仅可从万能蒸烤箱模式中选择）。



步骤	信息/按钮	描述
1		选择一个手动运行模式，例如热空气。
2		按下 **Delta-T-** 按键。
3	**20 °C**	设置所需的 Delta-T 温度差。
4		设置所需的中心温度。

万能蒸烤箱模式



激活 Delta-T 设置时在显示屏中显示有 "Delta-T"。

仅可从万能蒸烤箱模式中激活 Delta-T！可从手动运行模式显示屏中的 Delta 符号识别出激活了的 Delta-T 运行模式。
也可以选择为 Delta-T 烹制设置一个时间窗口。

万能蒸烤箱模式

冷却

在高熟化温度使用设备之后，需要在较低的熟化温度继续使用设备。 使用“冷却”功能，可以将熟化腔快速并保护设备地冷却。

步骤	信息/按钮	描述
1		选择一运行模式，例如“蒸汽”。
2		触按按钮并关闭熟化腔门。
3	打开门	打开熟化腔门。
4		触按按钮。 必要时，可以调整目标熟化腔温度。
5		需要时，可以调节空气速度。

万能蒸烤箱模式



警告！

- 只有在按照规定锁定导风板的情况下，才可以激活“冷却”功能，否则有发生受伤的危险！
- 在“冷却”的过程中，通风机叶轮在门打开时继续运转。
- 不要将手伸到通风机叶轮处，否则有发生受伤的危险！
- 在“冷却”的过程中，有炽热的水汽从熟化腔中溢出，有发生受伤的危险！



对“冷却”功能不能编程。

触按“熟化腔温度”按钮以显示熟化腔实际温度。

编程模式

可在编程模式中一转眼功夫创建自己的烹制程序。可以根据个性化的需求复制、修改 7 种运行模式（肉类、禽类、鱼类、烘焙食品、配菜、蛋类/饭后甜点、Finishing）并另存为一个新名称，或者创建最多 12 个步骤的手动程序。



按下按键，进入编程模式。

图形标记说明





选择程序



选择窗口 - 启动程序



新程序



新 iLC 程序



复制程序



修改程序



图片视图



列表视图



打开 MyDisplay

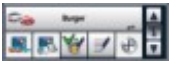


删除程序

编程模式



信息键 - 显示程序详情



按下信息键时的选择窗口

除程序名之外，还可以通过下列按键调用和保存其它更多信息。



程序食品图片



程序注释



程序配件图片



操纵“备忘”键即可直接使已保存在程序中的备忘逐渐显示。已存在的备忘标有一个绿色的勾。



组分配情况（例如早餐）



可选辅助属性（例如“起动时间预选”）



操纵“分组”键即可显示某组的分配情况。
已存在的分配标有一个绿色的勾。





图形标记表明所保存的程序的运行模式，例如蒸汽和热空气组合。iCookingControl 烹制流程和 iLC 会相应地显示出其它图形标记。

编程模式

图片视图

如果保存了带有图片的烹制程序，则会在图片视图中显示。如果没有图片，则会将程序标题作为文本显示在图片视图中。



换入图片视图中。



按下箭头或调整轮可翻阅视图



例如，将视图从 20 张图片更改为每页 16 张图片。



在下次调用时会再次显示最后所选的视图。

编程模式

排序和筛选功能

列表视图是根据名称的字母顺序排列。 可以通过排序和筛选功能更改列表视图。



触按打开筛选功能的按钮。 选择一个筛选标准。



触按打开排序功能的按钮。 选择一个排序标准。

编程模式

在运行期间的保存

步骤	信息/按钮	描述
1		在运行期间触按按钮。
2	**G**	输入程序名称。
3		触按按钮保存熟化过程。

所有在iCookingControl熟化过程中激活的更改，例如薄片或者厚片，在保存时均被接受，在下次调用熟化过程时，所作的更改会自动得到重复使用。

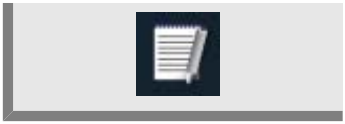
编程模式

编程 — iCookingControl模式

例如： 将“煎烤”熟化过程用新的名称“小牛肉煎烤”进行保存，其中的个体化设置包括“浅色”和“煎透”设置。

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮创建新的程序。
3	**小牛肉煎烤...**	输入程序名称（例如小牛肉煎烤）。
4		触按按钮保存名称。
5		选择“肉类”运行模式。
6	**煎烤**	选择“煎烤”。
7		对褐变度和熟化度可作个体化的更改。
8		触按按钮保存熟化过程并打开选择窗口。

编程模式

步骤	信息/按钮	描述
9		用调节轮或滚动条选择需要的程序，然后点击程序选项上方的“编辑”按钮。 现在显示该程序和各编辑选项。 您现在可以（从左至右）： - 选择按钮视图的图片 - 选择详细视图中显示的配件 - 将该程序分配给一个组别，例如将“煎鸡蛋”程序分配给“早餐”组 - 添加备注，例如烹饪小建议 - 设定启动时间预选
10		按下“保存”按钮退出程序详细视图。

编程模式

编程 — 万能蒸烤箱模式

可以完全根据自己的需要，手动创建包括12个程序步在内的程序。

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮创建新的程序。
3	**炒鸡蛋**	输入程序名称（例如炒鸡蛋）。
4		触按按钮保存名称。
5		选择一手动模式，例如组合。
6		触按预热熟化腔的按钮。
7		设置所需的预热温度。
8		触按按钮一次保存该步骤。 还可以添加其他步骤。

编程模式

步骤	信息/按钮	描述
9		选择第二程序步的运行模式。
10		选择所需的熟化参数。
11		触按按钮一次保存该步骤。 还可以添加其他步骤。
12		再次触按结束编程过程的按钮。





可以设置在各个程序步运行之后都响起音响信号。 为此激活“蜂鸣器”按钮。



可以设定每一程序步的空气速度。



在热空气和组合运行模式中，可以为每一程序步设定三种不同的湿化。 参阅“手动湿化”章节。

编程模式

编程 — iLC模式

可以同时将设备的插槽用于不同的熟化过程。 iLevelControl可以显示出哪些食品可以同时熟化，并根据装载量、开门的次数和持续时间而智能地调整熟化时间。

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮创建新的elc程序。
3	**糕饼**	输入程序名称（例如炒鸡蛋）。
4		触按按钮保存名称。
5		选择一手动模式，例如热空气。
6		选择所需的熟化参数。
7		触按按钮保存该步骤。

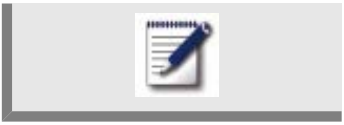
编程模式



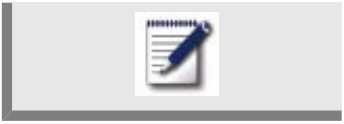
可以设定每一程序步的空气速度。

编程模式

启动程序

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		用箭头按钮或者中心调节轮选择程序。
3		在选择窗口触按程序或者触按中心调节轮启动程序。

检查程序步

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		用箭头按钮或者中心调节轮选择程序。
3		在选择窗口触按程序或者触按中心调节轮启动或者调用程序。
4		触按程序步符号检查各个程序步。 显示的步骤用红色突出显示。

编程模式

步骤	信息/按钮	描述
5		触按按钮退出程序。

在检查程序步的过程中，熟化腔门应该保持在打开的状态。 也可以用“更改程序”功能检查并直接调整程序步。

编程模式

创建组

可以将程序分配至一个组，以便对程序归类（例如早餐菜单程序）。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下按键。
2		通过筛选器选择“组”。
3		按下按键，创建新组。
4	**早餐**	为组命名（例如早餐）。
5		按下此按键，确认名称输入。由此完成组创建。

编程模式

分配组

可以将程序分配至一个组。
可以为一个组分配任意多的程序（手动，iLC 等）。
例如可以将早餐菜单程序分配至您创建的“早餐”组中。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下按键。
2		通过箭头键或中央调整轮选择程序（例如炒蛋）。
3		按下按键，激活修改功能。视角换入程序详细视图中。
4		按下两次按键。现在可以将程序分配至一个或多个组中。
5	**早餐**	按下并选中所需的组（例如早餐）。
6		若要退出，则按下此按键 **两次。** 现在程序（例如炒蛋）已分配至组（例如早餐）中。

编程模式

更改程序

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		用箭头按钮或者中心调节轮选择程序。
3		触按按钮激活更改功能。 视图切换为程序细节观。
4	煎烤	如果要更改程序名称，触按相应的程序名称。
5		确认更改或者当前的名称。
6		触按运行模式符号，以便打开程序。
7		选择要调整的程序步。
8		进行更改。

编程模式

步骤	信息/按钮	描述
9		触按按钮两次可结束更改。





触按按钮删除显示出的程序步。



触按按钮添加一个程序步。 新的程序步添加在显示出的程序步的后面。



在程序属性视图中，触按更改注释的按钮。



触按选择其他属性例如首选状态的按钮。



触按取消更改的按钮。

编程模式

复制程序

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		用箭头按钮或者中心调节轮选择程序。
3		触按复制程序的按钮。
4	**G**	输入程序名称。
5		触按按钮保存熟化过程。

如果不更改程序名称，则自动为程序名称分配一个连续索引号。

编程模式

删除程序

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		用箭头按钮或者中心调节轮选择程序。
3		触按按钮两次删除程序。

要取消删除过程，可触按后退按钮或者一个其他按钮。

删除全部程序

只能在“MySCC”删除全部程序。 请参阅“MySCC通信”章节。

其他属性

其他属性支持使用其他功能，如修改程序的顺序或激活日部件管理。打开以下其他属性功能：

步骤	信息/按钮	描述
1		按按钮。
2		使用箭头按钮或集中拨号功能选择程序
3		按该按钮调用更改功能。视图将会更改为程序详细信息视图。
4		按该按钮打开其他属性功能。

编程模式

顺序

使用其他属性“顺序”，可根据烹调过程的重要性，以编程模式对其进行排序。



按下按键，用调整轮设置 1 - 100 间的一个数字。根据保存的顺序数字，可将煮熟过程按升序在列表视图中分类。





通过按“保存”按钮，保存其他属性的所有更改，然后退出更改模式。



选择条件“顺序”，对列表视图中的烹饪过程排序。

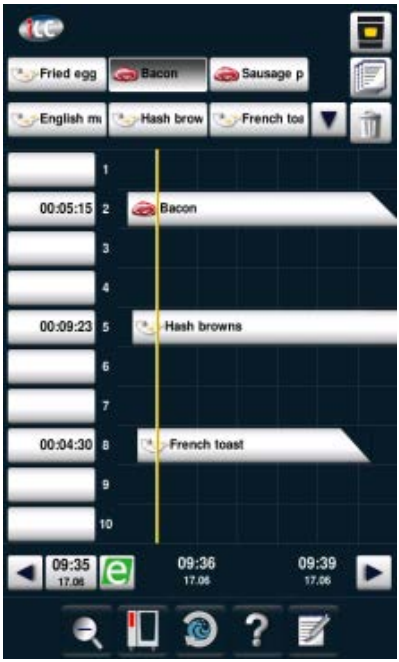
iLevelControl

针对不同的烹制程序同时使用设备的各个插槽。iLevelControl 指明可以同时烹制哪些食物，并根据装载量和门打开次数及开门持续时间智能调整烹制时间。此外，还会在选择窗口中显示不可以通过当前选项组合哪些食物。然后这些食物被标记为深灰色（例如下图中的吐司）。
插槽光学信号指示功能是另一项辅助功能。它使 iLevelControl 的使用工作如今变得更加简单：闪烁的指示灯表明何时必须装载或卸载哪一插槽。
可在 MySCC 中的设置项下配置该功能。
该功能是所有 62 型和 102 型台式设备的标配功能，可选装用于所有 61 型和 101 型台式设备。



请按下按键，进入 iLevelControl 模式。

图形标记说明





初始界面



选择窗口中的食物



当前食物



插槽 /
实际时间轴



时间窗口导航



实际时间按键（时间窗口跳回至当前时间）



待机，保持当前烹饪腔温度约 30 分钟，参见 "MySCC" 项下的“待机”。



缩放（放大或缩小时间窗口）



将当前总食物另存为菜篮。

iLevelControl



选择新食物



能量 Messenger



删除食物



冷却



未放置食物时，在 iLC 运行模式下保持理想的烹饪腔气候。可将保持时间设为 10-120 分钟。这样，无需更多的预热时间即可将菜肴即刻放入烹饪腔。





图形标记表明可选食物的运行模式，例如在手动程序中创建蒸汽和热空气组合。



可以随时在设备配置中通过 MySCC 打开和关闭 iLC Messenger。对此请参见 **MySCC 专家设置** 一章中的提示。

iLevelControl

将食物载入选择窗口中

步骤	信息/按钮	描述
1		按下按键。
2		按下按键，调用程序。
4		从列表中选择一个所保存的食物。
5		食物显示在选择窗口中

- 可以将所有食物载入选择窗口中。
- 也可以直接通过选择 iLC 程序（例如 iLC 披萨）的方式启动 iLC 模式。

iLC 烹制程序保存

若要保存一个新的 iLC 程序，请参见“编程 iLC 模式”章节。

iLC 烹制流程保存

步骤	信息/按钮	描述
1		按下按键。
2	**iLC 蒸煮**	按下“iLC 蒸煮”按键。
3		调整烹制参数。
4		按下保存按键。
5	**蒸煮胡萝卜**	输入名称，例如蒸煮胡萝卜。
6		按下按键，保存名称。

安排食物位置并启动

步骤	信息/按钮	描述
1		在选择窗口中按下所需食物。
2		通过手指拖放 (drag & drop) 的方式将食物拉至所需的插槽，或者按下适当的插槽。 程序自动执行。
3		设备自动预热。
4	**装载**	达到预热温度后开始装载。

按住安排妥当的食物左侧的时间显示按键后，当柱状条闪烁红光时，可以通过中央调整轮修改时间。

删除食品

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。 只要按钮的黄色边框闪亮，删除按钮即出于激活状态。
2		触按食品，将其从时间窗口和选择窗口中删除。

只要删除按钮处于激活状态（有黄色边框），就可以将任意食品从时间窗口和选择窗口中删除。

iLevelControl (iLC)

保存货篮

步骤	信息/按钮	描述
1		触按按钮。
2		触按按钮调用程序。
4		从列表中选择多个已经储存的食品。
5		食品显示在选择窗口中。
5		触按按钮保存在选择窗口的组合。

- 可以在选择窗口加载所有各种食品。
- 通过在时间窗口中触按并保持按住激活的食品，在选择窗口中突出显示出可以和激活食品相组合的其他食品。

可选择 3 根中心温度探针的工作

在 iLevelControl 的应用方案中可以通过各自一个中心温度探针监控最多三种食材。这适用于自己创建的和现有的 iLC 程序。
无法同时通过所选的中心温度探针监控三个以上的 iLC 程序。



三个中心温度探针通过不同的颜色进行区分
黑色 = 第 1 个中心温度探针
蓝色 = 第 2 个中心温度探针
绿色 = 第 3 个中心温度探针



在三个探针上还有额外的垫圈：
1 个圈 = 第 1 个中心温度探针
2 个圈 = 第 2 个中心温度探针
3 个圈 = 第 3 个中心温度探针

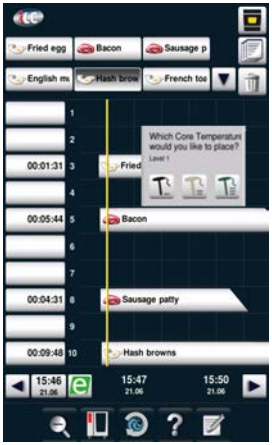


请始终将三个中心温度探针放入预设的支架中，避免造成损坏。

iLevelControl



如果需要开具中心温度证明，则将一根中心温度探针插入烹饪物最坚硬的位置中。注意：测量点位于前方区域。在插入探针时注意：探针尖端位于烹饪物的中心位置。



在显示屏中出现下列询问：
请确认使用三根中心温度探针中的哪一根。



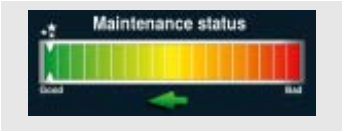
如果探针插入错误，或者因旋转着上料而滑落，则会出现下列警告。

Efficient CareControl

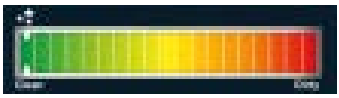
智能 Efficient CareControl 自动识别出设备使用情况、常规保养状态并“及时”计算出最佳的清洁程序，以便降低化学剂、水和能量消耗。按照实际需求建议使用适量的化学清洁剂。结合使用特殊的 Care 清洁片，防止钙污垢产生。

在 "Care" 和 "Clean" 柱状图中显示有保养和脏污状况。

显示保养和脏污状况

步骤	信息/按钮	描述
1		按下按键。
2		在上方保养状态图中显示的是设备的当前保养状态。
3		在下方清洁图中显示的是设备的当前脏污状况。

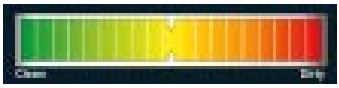
Efficient CareControl



指针在绿色区域中：

显示“保养状态”： 设备具有最佳保养状态。蒸汽发生器已除钙。

显示“清洁度”： 刚在不久前清洁过设备。



指针在黄色区域中：

显示“保养状态”： 设备具有平均保养状态。蒸汽发生器已稍微钙化。

显示“清洁度”： 设备脏污，但是可以继续生产，直至请求清洗。



指针在红色区域中：

显示“保养状态”： 保养不够，必须更频繁地使用 CleanJet+care 清洁设备。

显示“清洁度”： 设备严重脏污，必须在请求清洗时清洁设备。



“保养状态”显示的发展趋势：改善



“保养状态”显示的发展趋势：恶化

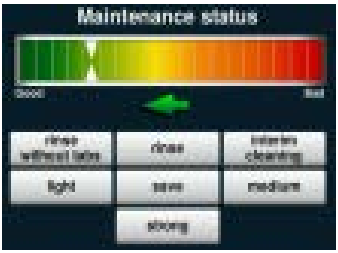
Efficient CareControl系统

清洁提示

CareControl 系统能够自动识别什么时候需要进行一次 CleanJet® +care 清洁。 CareControl 系统会根据用户具体的清洁习惯和工作习惯，例如较长的休息时间或下班时间等因素进行调整。 系统建议的清洁等级通过颜色标示。



当系统认为有必要进行一次 CleanJet® +care 清洁时，将会自动显示提示信息。



程序会突出显示一个“转子”符号表示建议使用的清洁等级。

步骤	信息/按钮	描述
1	**请进行清洁 + 保养**	系统提示您清洁设备。
2	**CleanJet+care**	请通过按钮启动 CleanJet® +care 程序，或选择“以后再说”。
3	**中度**	请选择系统通过颜色标示对您建议的清洁等级，例如“中度”，并按照菜单提示进行操作。

CleanJet® +care 清洁提示将以固定的间隔反复出现，直至设备进行一次 CleanJet® +care 清洁。

Efficient CareControl

开始清洁

CleanJet® +care 是进行设备维护和保养所需的自动清洗系统。
7 个清洗等级使您可以根据脏污程度调整清洁方式。

注意！
- 出于卫生原因考虑且为了避免运行故障，必须每天清洁设备——火灾危险！
- 请注意每天仅在“蒸汽”模式下清洁设备。
- 仅使用设备制造商推荐的清洁片和 Care-Tabs。使用其它的化学清洁剂可导致设备受损。概不承担由此导致的损失责任！
- 如果化学清洁剂配给过量，则会形成泡沫。
- 绝不将清洁片放入热的烹饪腔中 (> 60 °C)。

- 在长时间停机时（连夜）稍微打开设备门。
- 每天清洁烹饪腔密封件有利于延长使用寿命。使用软擦布和洗洁精清洁烹饪腔密封件——不要使用研磨剂！
- 最好使用湿软布清洁内外玻璃和设备的外侧护板。对此请不要使用研磨剂或刺激性的清洁剂。清洁时使用温和的家庭常见洗洁精，并定期使用不锈钢护理剂保养不锈钢部件。冲洗滴液槽和排放管（仅对于台式设备）：在经常烧烤或者烹制富含脂肪或动物胶的食物的情况下，应定期每天清洁滴液槽和排放管。清洁时，首先将排放管清洁刷（商品编号：60.75.779）插入排放管直至标记位置。

  1/1设备61和101：直至标记小旗 2/1设备62和102：直至塑料把手。

  避免突然运动，以防损坏。然后用1至2升的温水冲洗排放管。冲洗时不要使用手持喷淋器的喷射水流。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下按键。

Efficient CareControl

步骤	信息/按钮	描述
2	**烹饪腔过热**	如果烹饪腔温度超过 50 °C，则会出现“烹饪腔过热”。 选择“冷却”（参见“冷却”一章）。
3	**轻**	选择清洁等级，例如“轻”。
4	**开门**	打开烹饪腔门，取出容器和盘碟。
5		**警告！** 仅在戴上防护手套上才抓取清洁片和 Care-Tabs——灼伤危险！
6		打开所示数量的清洁片包装并将清洁片放入烹饪腔中空气导流板的隆起部位（清洁片筐）中。参见下一页中的图。
7		打开所示数量的清洁片包装并将其放入保养容器中。参见下一页中的图。
8	**关门**	关闭了烹饪腔门之后，自动开始清洁！

Efficient CareControl

警告！

- 在清洁过程中不要打开烹饪腔门——化学清洁剂和热烟雾可能流出——灼伤和烫伤危险！在清洁过程中打开门时会发出一个喇叭声。
- 在取消或结束 CleanJet +care 清洁之后检查整个烹饪腔（包括空气导流板后方）是否有清洁片残余物。清除残余物并使用手持式喷水器彻底冲洗整个烹饪腔（包括空气导流板后方）——灼伤危险！
- 清洗时，请勿将任何可从外侧插入的中心温度探针穿过烹饪腔门留在烹饪腔内。探针不得一同清洗！否则将会导致清洗过程中的泄漏—— 存在灼伤和烫伤危险！

化学剂处理说明：

警告！

仅在采取了合适安全措施的情况下使用清洁片和 Care-Tabs，仅使用防护手套抓取清洁片——灼伤危险！



台式设备： 将所示数量的 Care-Tabs 包放入抽屉内。



立式设备： 将所示数量的 Care-Tabs 包放入活门内。



清洁片：移除保护膜。



将清洁片放入空气导流板的隆起部位中。



不要将清洁片放入烹饪腔内——受损危险！

Efficient CareControl



在开始 CleanJet +care 清洁之前，必须按照规定将挂架或搁架式平台车放入烹饪腔内。
如果使用的是除硬后的水，则推荐的清洁片数量可减少最多 50%。尽管配量正确，但如果出现了泡沫，则应当减少清洁片的数量。尽管降低了清洁片配量，但如果仍形成了强泡沫，则请联系服务商/售后部门，以便采取其它措施，例如消泡片。

Efficient CareControl系统

清洁等级

清洁等级	描述/应用	片剂
不使用片剂的冲洗	用温水冲洗烹饪腔。	否
清水洗涤	用于不含油污的钙化污染，例如在烘焙或汽蒸运行后。	保养
快速清洁	“清洁时间短” – 用于清洁所有类型的污垢，但不进行烘干和清水洗涤。	清洁剂
快速模式	用于程度较轻的污垢，例如烹饪温度不超过200 °C的混合装料烹饪后。	清洁剂 & 保养
节省模式	用于程度较轻的污垢（应用温度不超过200°C），从而尽可能的节省化学品和水的用量以达到环保目的。	清洁剂 & 保养
中度	用于程度较轻的污垢（应用温度不超过200°C），从而尽可能的节省化学品和水的用量以达到环保目的。	清洁剂 & 保养
强力	用于严重的煎烤和烧烤污垢，例如在烤鸡、烤牛排等食品的多重装料烹饪后。	清洁剂 & 保养

Efficient CareControl系统

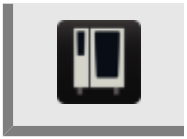
CleanJet® +care 程序中断

如果断电超过10分钟，或者设备被关闭，屏幕将显示“**CleanJet中断**” 如果在20秒内不按屏幕上的 CleanJet® 中断提示，已经启动的 CleanJet® +care 程序将不间断的继续运行，直至程序结束。

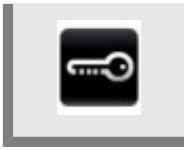
步骤	信息/按钮	描述
1		请将设备关闭，然后再打开。
2	**CleanJet +care 中断?**	按下按钮，确认中断。
3	**打开烹饪腔门**	请按照屏幕上的指示操作，小心的打开烹饪腔门 – 当心高温蒸汽!
4		**警告!** 必须戴防护手套接触清洁片剂 – 小心灼伤!
5	**清除片剂**	清除清洁片剂 (如果还留有残余的话)，关闭烹饪腔门。
6	**00:09**	系统将自动冲洗烹饪腔，屏幕上将显示剩余时间。
7	**清洁未完成**	现在，设备可以随时用于烹饪。

按键锁定

可以激活按键锁定来清洁显示器。



按下 MySCC 按键3秒钟将激活显示屏上的按键锁定，并且该按键的外观将变为一个钥匙符号。



再次按下按键3秒钟将禁用按键锁定。

通过 MySCC 配置设备

在 MySCC 下可以执行设备的所有基本设置（例如时间，日期，语言等）。

选择 MySCC 按键后进入设备基本设置概览显示界面。可在此根据需求修改设备设置。



图形标记说明：

收藏夹（选择 MySCC 时激活）

设置

声音效果

系统管理

MyEnergy

专家设置

MyDisplay

维修服务

MySCC - 收藏夹

可在此菜单项中管理收藏夹（例如语言、烹饪时间格式等）。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		自动进入 **收藏夹菜单项**。
3		例如通过调整轮选择“语言”菜单项。
4		按下“语言”菜单项右侧的星型按键。
5		现在“语言”菜单项被创建至收藏夹中，可在“收藏夹”菜单项中进行选择。 按下星型按键可随时取消收藏夹。

MySCC - 设置



按下 **设置** 按键，修改语言、时间格式、日期和时间、声音等。

语言

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **设置按键。**
3		按下 **语言按键。** 通过旋转并接着按下调整轮调整语言。

日期和时间

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **设置按键。**
3		按下 **日期和时间按键。**

MySCC - 设置

步骤	信息/按钮	描述
4		若要设置日期和时间，请选择时间格式区 (mm, dd, yyyy, HH, MM) 并通过调整轮进行调整。按下调整轮进行确认。
5		按下箭头键之后进入主菜单。

MySCC - 设置

时间格式

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **设置按键。**

烹饪时间格式



按下 **烹饪时间格式按键。**
通过 h:m 或 m:s 设置突显出设定的烹饪时间格式。
h:m 表示小时:分钟。 **m:s** 表示分钟:秒钟。

在编程模式中可针对每一编程步骤修改烹饪时间格式。
示例：(h:m) 格式的程序步骤 1 和 (m:s) 格式的程序步骤 2。

实际时间格式



按下 **实际时间格式按键。**
设定的实际时间格式在按键的右下侧通过 24h 或 am/pm 凸显出来。
点击按键可在这两种实际时间格式之间进行切换（自动切换日期格式）。

MySCC - 设置

剩余时间/目标时间显示

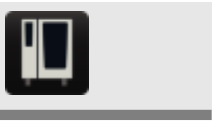


使用 **剩余时间显示** 功能可以激活已运行的目标时间显示以及至理想烹调方式结束前的剩余时间显示。
按下 **剩余时间显示** 按键。
点击此按键可在 **目标时间** 和 **剩余时间** 之间进行切换。

烹饪腔照明

无插槽信号指示功能的烹饪腔照明

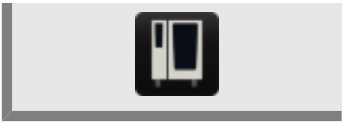
可通过该功能完全关闭设备的照明。
对此请遵守下列步骤：

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下**设置** 按键。
3		若要开启和关闭烹饪腔照明，请按下**烹饪腔照明** 按键。

MySCC - 设置

6 2/3 型 SelfCookingCenter 膳酷盛® XS 版的照明设置

在本节中介绍的是 6 2/3 型 SelfCookingCenter 膳酷盛® XS 版 的设置方式。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下**设置** 按键。
3		请点击**照明设置** 按键，打开子菜单。

现在可在此设置烹饪腔照明。

烹饪腔照明

可通过该功能完全关闭设备的照明。



若要开启和关闭烹饪腔照明，请按下**烹饪腔照明** 按键。

MySCC - 设置

门敞开状态下

可在此选择门处于敞开状态下时的 LED 照明状况。
LED 照明由两根 LED 灯条组成。一根 LED 灯条处于门左侧，另一根处于右侧。



请按下**门敞开状态下** 按键并通过旋转调整轮在下列三个设置项中进行选择。

门把手侧 LED 照明	选择了该设置之后，一旦门敞开，则把手侧的 LED 灯条（如果人站在设备前，则默认在门左侧）持续亮起。LED 光照入烹饪腔内。 门敞开后对面的 LED 灯条自动关闭。
门 LED 照明关闭	选择了该选项之后，如果门敞开，则两个 LED 灯条关闭。
门 LED 照明 30 秒后关闭	选择了该设置之后，一旦门敞开，则把手侧的 LED 灯条（如果人站在设备前，则默认在门左侧）在 30 秒后关闭。 门敞开后对面的 LED 灯条关闭。

MySCC - 设置

带插槽信号指示功能的设备的照明设置

在该节中介绍的是带插槽信号指示功能的设备的设置方式。
而 201 型、202 型和 6 2/3 型设备则无法使用该功能。
在以下步骤中介绍的是设置/调节烹饪腔照明、门照明、插槽信号指示装置以及闪烁信号的方式。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下**设置** 按键。
3		请点击**照明设置** 按键，打开子菜单。

现在可在此设置烹饪腔照明。

烹饪腔照明

可通过该功能完全关闭设备的照明。



若要开启和关闭烹饪腔照明，请按下**烹饪腔照明** 按键。

MySCC - 设置

调节门 LED 照明亮度

可通过该功能调节 LED 照明亮度。可以分 4 步完成从 0% 到 100%。



按下按键并接着使用调整轮分 4 步调节所需亮度。

插槽信号指示

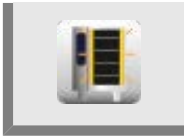
该功能在 iLevelControl 模式下表明应装载或卸载哪一插槽。对此通过 LED 照明照亮相应的插槽。



若要开启和关闭插槽信号指示装置，请按下**插槽信号指示** 按键。

发出行动请求时闪烁

启用了该设置后，一旦设备结束了某一烹饪程序，则 LED 照明开始闪烁。
如果在该项设置基础上还开启了插槽信号指示装置，则在 iLevelControl 运行模式下已完成的插槽会闪烁。
关闭了该选项之后，则所有的闪烁信号被禁用。搭配插槽信号指示功能之后，已完成的插槽会持续亮起。



若要开启和关闭闪烁信号，请按下**发出行动请求时闪烁** 按键。

MySCC - 设置

门敞开状态下

可在此选择门处于敞开状态下时的 LED 照明状况。
LED 照明由两根 LED 灯条组成。一根 LED 灯条处于门左侧，另一根处于右侧。



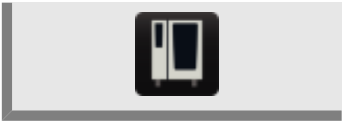
请按下**门敞开状态下** 按键并通过旋转调整轮在下列三个设置项中进行选择。

门把手侧 LED 照明	选择了该设置之后，一旦门敞开，则把手侧的 LED 灯条（如果人站在设备前，则默认在门左侧）持续亮起。LED 光照入烹饪腔内。 门敞开后对面的 LED 灯条自动关闭。
门 LED 照明关闭	选择了该选项之后，如果门敞开，则两个 LED 灯条关闭。
门 LED 照明 30 秒后关闭	选择了该设置之后，一旦门敞开，则把手侧的 LED 灯条（如果人站在设备前，则默认在门左侧）在 30 秒后关闭。 门敞开后对面的 LED 灯条关闭。

MySCC - 设置

还可在设置菜单项下找到更多基本设置信息，例如显示屏亮度、插槽数量、气候保持时间等。

对此请遵守下列步骤：

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **设置按键。**

温度单位



按下 **温度单位按键，** 在摄氏和华氏之间进行选择。通过按下调整轮进行确认。

显示屏亮度



按下 **显示屏亮度** 按键并使用调整轮多级调节亮度。

MySCC - 设置

冷凝罩惯性运转时间



按下 **冷凝罩惯性运转时间** 按键并使用调整轮调节冷凝罩的惯性运转时间（1 分钟 - 30 分钟）。

点菜盘重量



按下 **点菜盘重量** 按键并使用调整轮调节空盘重量（不超过 700g, 700g -899g, 900g-1099g, 超过1100g）。

宴会盘重量



按下 **宴会盘重量** 按键并使用调整轮调节空盘重量（不超过 700g, 700g -899g, 900g-1099g, 超过1100g）。

插槽数量



按下 **插槽数量** 按键并使用调整轮调节 iLC 插槽数量 (1-10)。

插槽顺序



按下 **插槽顺序** 按键并使用调整轮调节 iLC 插槽编号顺序。

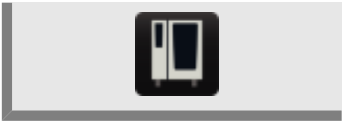
气候保持时间



按下 **气候保持时间** 按键，如果在 iLC 运行期间没有烹制任何食物，则使用调整轮调节烹饪腔中气候（温度和湿度）保持时间。

MySCC - 声音效果

您可根据自己的需求个性化设置设备的声音信号（类型、音量、持续时间等）。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下**声音** 按键。

可以修改下列设置：

总音量



请按下**总音量** 按键并使用调整轮调节总音量 (0 % – 100 %)。

按键音



请按下**按键音** 按键并使用调整轮调节按键音（开启、关闭）。

按键音音量



请按下**按键音音量** 按键并使用调整轮调节按键音音量 (0% – 100%)。

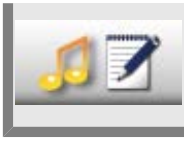
MySCC - 声音效果

装载/行动请求



请按下**装载/行动请求** 按键并个性化设置您的铃声、音量、时长和装载/行动请求间隔。

程序步骤结束



请按下**程序步骤结束** 按键并个性化设置您的铃声、音量、时长和程序步骤结束间隔。

烹饪时间结束



请按下**烹饪时间结束** 按键并个性化设置您的铃声、音量、时长和烹饪时间结束间隔。

过程中断/识别出错误



请按下**过程中断/识别出错误** 按键并个性化设置您的铃声、音量、时长和过程中断/识别出错误间隔。

声音出厂设置



请按下**声音出厂设置** 按键并复位您的所有铃声、音量、时长和间隔至出厂设置。

MySCC - 系统管理

可以保存 10 天的 HACCP 参数，而且可以在必要时通过 USB 设备接口输出。长期保存请遵守相关指示。

下载 HACCP 参数

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。 USB 接口仅用于数据输入和输出，以及通过 U 盘升级软件。 它不适合载入或运行其他电子设备，例如移动电话。
2		按下 **MySCC** - 按键。
3		按下 **系统管理按键。**
4		按下 **下载 HACCP 参数按键。**
5		按下第一个日期/时间区，并通过调整轮调节所需的参数开始日期。 按下第二个日期/时间区，并通过调整轮调节所需的参数结束日期。

MySCC - 系统管理

步骤	信息/按钮	描述
6		按下按键启动下载，结束后 USB 记忆棒显示有一个小勾子。

会记录下下列数据：
- 批次号
- 时间
- 烹制程序名
- 烹饪腔温度
- 中心温度
- 开门/关门
- 运行模式切换
- CleanJet +care 清洁
- 节能设备接口
- 1/2 能量

MySCC - 系统管理

下载信息参数

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		按下 **MySCC** 按键。
3		按下 **系统管理按键。**
4		按下 **下载信息参数按键。**
5		按下第一个日期/时间区，并通过调整轮调节所需的参数开始日期。 按下第二个日期/时间区，并通过调整轮调节所需的参数结束日期。
6		按下按键启动下载，结束后 USB 记忆棒显示有一个小勾子。

MySCC - 系统管理



识别出 USB 记忆棒之后，USB 符号亮起。现在可以播放、下载或持续稳定地写入数据。



“确认”小勾子表明功能已成功结束。在亮起此确认标记后才移除 USB 记忆棒。

MySCC - 系统管理

下载服务参数

可以在服务界面查询服务参数，例如设备型号或软件版本。

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		按下 **MySCC** 按键。
3		按下 **系统管理按键。**
4		按下 **下载服务参数按键。** 服务参数将保存在 USB 记忆棒上。

MySCC - 系统管理

下载程序，上传程序，删除所有程序

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		按下 **MySCC** 按键。
3		按下 **系统管理按键。**

下载程序



按下 **下载程序按键。** 烹饪程序将保存在 USB 记忆棒上。

下载烧制程序至 USB 记忆棒时须注意，每一设备需要一个单独的 USB 记忆棒。

MySCC - 系统管理

上传程序



按下 **上传程序按键。** 烹饪程序将从 USB 记忆棒存入设备中。

删除所有程序



按下 **删除所有程序** 按键两次，从编程模式中删除所有自行创建的程序、进程和组。

不删除菜篮。仅可在编程模式中单独通过删除键清除菜篮。

MySCC - 系统管理

可以在 **MyDisplay** 菜单中创建个人配置文件。可以在此根据自己的需求个性化设置设备的操作界面并另存为相应的个人配置文件。

下载配置文件

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		按下 **MySCC** 按键。
3		按下 **下载配置文件按键，** 从设备载入配置文件至 USB 记忆棒。

上传配置文件

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		按下 **MySCC** 按键。
3		按下 **上传配置文件**，从 USB 记忆棒载入配置文件至设备。

MySCC - 系统管理

下载图片，上传图片，删除图片

可以通过集成的 USB 接口在编程模式中管理自己的菜肴图片。在设备上使用之前必须将个性化的菜肴图片转化为一种特殊的文件格式。可以在 www.club-rational.com 网站上找到合适的图片编辑解决方案。注册 ClubRATIONAL 和使用相应的功能皆免费。请遵守制造商主页上与 ClubRATIONAL 有关的提示 (**www.rational-online.com**)。接着将装有存储图片的 USB 记忆棒连接至设备，并按照如下所述使用图片功能，保存和删除图片。

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		按下 **MySCC** 按键。
3		按下 **系统管理按键。**

MySCC - 系统管理

下载图片



按下 **下载图片** 按键，将自己的菜肴图片从设备存储至 USB 记忆棒上。

上传图片



按下 **上传图片** 按键，在编程模式中将 USB 记忆棒中的图片另存为菜肴图片。

删除所有自有图片



按下 **删除所有自有图片** 按键，在编程模式中删除所有自有图片。

远程操作另一台设备

使用这一功能，您可以通过一台设备远程控制同一网络中的最多10台设备。例如，您可以通过一台较容易访问的设备来查看位于某个较难看到的位置上的设备的状态。如果您不愿意将设备整合到您的网络中，也可以用网络线将两台设备连接起来。这样，在进行Combi-Duo安装的情况下，就可以在上部设备的屏幕上调用下部设备的屏幕，通过符合人体工学的方式进行远程控制。
请在所有需要连接的设备上执行下述3个步骤进行设置，以便正确使用该功能。下面以Combi-Duo安装情况下的设置方法为例进行说明。对于多台设备的情况，应在每一台设备上按照相同的原则执行这些设置步骤。



按下按钮**远程操作**，启用该功能。请确保所有已连接的设备上都已启用了该功能。



按下按钮**设备名称**，在下一步中分配设备名称，例如“上部设备”。在第二台设备上也分配一个名称，例如“下部设备”。这样可以容易地区分两台相连的设备。



按下按钮**设备颜色**，为每一台设备选择一个颜色。除了设备名称以外，这是另一个可以区分两台相连设备的特征。



按下按钮**组ID**，将该设备分配给某个组。如果将多台设备分配为同一组，就可以在一个屏幕上操作这些设备。最多可创建10个不同的组。

这样，功能设置完成，可以使用。
接下来将介绍，例如，如何在Combi-Duo安装形式的上部设备屏幕上调用并操作下部设备的屏幕：



按下按钮**远程操作**。您启用该功能后，您的位置在屏幕左下角。

MySCC——系统管理

按下按钮后会打开一个窗口，其中显示可用设备的名称，例如在Combi-Duo安装情况下显示下部设备。
选择所需的设备。此时您会切换到另一台设备的屏幕上，屏幕边缘的彩色边框（例如蓝色）表示您正在操作另一台设备的屏幕。



重新按下按钮**远程操作**，即可切换回到上部设备的屏幕。

请注意，Combi-Duo安装的两台设备直接相连后，必须设置不同的IP地址。但两台设备的IP网关和IP网络掩码必须相同。这些设置参见网络设置。更多详细信息请联系您的服务伙伴商。

必须满足以下硬件条件：
只有2016年9月起批量生产的SelfCookingCenter膳酷盛® 才能使用该功能（型号铭牌上序列号中索引为I，例如：E11SI XXXXXX）。
设备必须装配以太网接口，必须通过网络线互相连接或者通过相同的网络连接。

网络设置

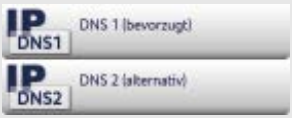
您可以在网络设置中显示和更改设备的IP地址、IP网关和IP网络掩码以及启用DHCP。
您也可以显示设备网卡的MAC地址。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 MySCC 按键。
2		请按下网络设置按键。
		设置和修改 IP 地址。
		设置和修改 IP 网关地址。
		设置和修改 IP 子网掩码。
		激活或 禁用 DHCP。 建议针对 ConnectedCooking 激活。
		显示您设备的 MAC 地址。

如果DHCP未启用，您可从您的网络管理员那里获得网络设置（设备的IP地址、IP网关和IP网络掩码）。
必要时启用DHCP进行自动设置。

网络设置

扩展的 ConnectedCooking 设置

步骤	信息/按钮	描述
		服务器信息。 搭配静态 IP 地址时，需要输入 DNS 服务器信息。 请从您的网络管理员处了解信息。
		设置和修改代理服务器的信息。 请从您的网络管理员处了解信息。

如果您已经完成了设置，则必须重启。

MySCC——ConnectedCooking

ConnectedCooking需要网络连接。请使用“启用DHCP”设置或询问您的网络管理员应进行哪些设置。SelfCookingCenter膳酷盛® 可以用电缆与现有的LAN接口连接。您也可以为设备装配WLAN套装，为此请联系您的专业经销商或服务伙伴商。

设备注册

要在设备上设置ConnectedCooking，您必须在ConnectedCooking上有一个活跃的账户。您可以在www.connectedcooking.com上随时免费创建这样一个账户。我们建议您使用免费下载的ConnectedCooking APP（iOS和安卓系统），方便地进行SelfCookingCenter膳酷盛®设置。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下MySCC按钮。
2		按下ConnectedCooking按钮。
3		按下ConnectedCooking按钮，启用ConnectedCooking。

步骤	信息/按钮	描述
4		设备将在几秒钟后显示注册码。 您可以使用装有ConnectedCooking应用程序的智能手机扫描二维码，或者在门户网站或应用程序中输入9位Pin码。 设备现在已成功注册。

MySCC——ConnectedCooking

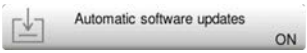
ConnectedCooking设置



烹饪过程结束后，HACCP数据将被自动保存在ConnectedCooking中。



服务数据会定期自动保存在ConnectedCooking中。



如果有新的软件版本可用，设备会自动发出通知。启用该功能后，软件更新会在后台下载，并在下一次重新启动时自动安装。



设备的系统时间可自动设置。
为此必须在ConnectedCooking中保存正确的设备所在地时区。
在ConnectedCooking的“管理”项的“组别”设置中进行设置。
在这里可以通过“铅笔”符号编辑自有的组别。



具有相应权限的用户可以远程控制设备。在ConnectedCooking门户网站上可以管理权限，在“管理”菜单项的“用户”子菜单中可进行这一设置。



更多详细信息请参考ConnectedCooking使用说明书，您可在connectedcooking.com上随时获得该说明书。

MySCC - 系统管理

下载 | 上传设备基本设置

可通过该功能将某台设备的基本设置复制至其它设备上。
这包括大量不同的基本设置，例如语言、时间设置、音量设置、中心温度限制等。

步骤	信息/按钮	描述
1		将 USB 记忆棒插入操作面板下方的接口中。
2		请按下 **MySCC** 按键。
3		请按下**系统管理** 按键。
4_1		请按下**下载设备基本设置** 按键。 设备基本设置将保存在 USB 记忆棒上。
4_2		请按下**上传设备基本设置** 按键。 该设备基本设置被从 USB 记忆棒上传至您的设备，覆盖原始设置。

MySCC - MyEnergy

一半能量

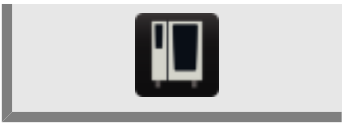
电子设备的加热功率消耗降低 50 %（例如 10x1/1 GN 型从 18 kW 降至 9 kW）。不可在 iCookingControl 中选择！

步骤	信息/按钮	描述
1		选择一个手动运行模式，例如热空气。
2		请按下 **MySCC** 按键。
3		请按下 **MyEnergy** 菜单项按键。
4		请按下**一半能量** 按键。
5		在显示屏中显示出 "E/2"（一半能量）。

MySCC - MyEnergy

自动亮度调节

通过自动亮度调节功能可在不使用时自动降低屏幕亮度。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下 **MyEnergy** 菜单项按键。
3		请按下**自动亮度调节** 按键，以分钟为单位（1 - 30 分钟）设置屏幕变暗前的时间。

MySCC - MyEnergy

气候保持时间

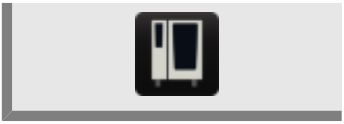
可通过 **MyEnergy** 菜单项中的**气候保持时间** 设置项调整烹饪腔气候的保持时间。如果没有烹制任何食物，可在 iLC 运行模式下保持理想的烹饪腔气候。可将保持时间设为 10-120 分钟。这样，无需更多的预热时间即可将菜肴即刻放入烹饪腔。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下 **MyEnergy** 菜单项按键。
3		请按下**气候保持时间** 按键，设置烹饪腔气候保持时间（10 - 120 分钟）。

MySCC - MyEnergy

装载暂停时间

在 iCookingControl 中烹制时，借助此功能可根据装载请求随意减少暂停时间，最多 10 分钟。在所选的时间到期后烹制程序自动中断，不应再装载。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下 **MyEnergy** 菜单项按键。
3		请按下**装载暂停时间** 按键，设置该暂停时间（2 - 10 分钟）。

MySCC - MyEnergy

能耗显示

可通过该功能显示出一个烹饪程序的电能消耗或燃气消耗情况。
能耗的显示情况如下：
- 手动烹饪结束之后
- iCC 烹饪程序结束之后
- 在 iLevelControl 运行过程中
- 结束 Efficient CareControl 自动设备清洗之后

给出的能耗值并非测量得出，而是计算得出。所示值可能与使用测量仪测出的值略有偏差。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下 **MyEnergy** 按键。
3		请按下**能耗** 按键。

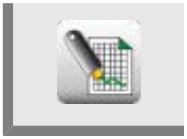
MySCC - MyEnergy

下载相应批次的能耗



请按下**下载相应批次的能耗** 按键。
现在请选择想要下载哪一时段的批次。接着通过按下下载按键开始下载。由此将相应批次的能耗下载至 USB 记忆棒上。
可通过计算机上的 MS Excel 程序打开文件。

下载能耗分析



请按下**下载能耗分析** 按键。由此将一整天的分析汇总至 USB 记忆棒上。
可通过计算机上的 MS Excel 程序打开分析文件。

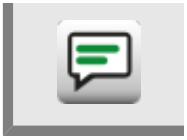
标准单位



可通过按下**标准单位** 按键在不同的能源单位之间进行切换。

能量 Messenger

结束烹饪程序或使用 Efficient CareControl 完成设备自动清洗之后，能量 Messenger 直接显示出能耗情况。在 iLevelControl 模式下可在烹饪过程中调用能量 Messenger。

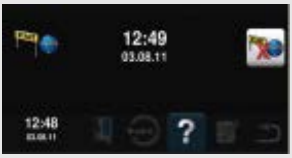


可通过按下**能量 Messenger** 按键激活或禁用能量 Messenger。

MySCC - 专家设置

起动时间预选

您可以让设备自动起动。
注意！我们友情提示：在未冷却或未加热的烹饪腔内长时间存放食物时，卫生方面是一个大问题！

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **设置按键。**
3		按下 **起动时间预选** 按键并设置所需的天数和所需的时间。
4		选择一个运行模式，例如焗烤土豆作为配菜，并执行所需的设置。
5		起动时间激活。显示屏变暗，仅起动时间和取消起动时间按键突显在设备显示屏上。

MySCC - 专家设置

- 烹饪腔门必须关闭！
- 起动时间激活后，烹饪腔照明熄灭。
- 在起动时间运行过程中跳过预热。
- 打开/关闭设备不会删除起动时间。起动时间激活时仅可选择设备帮助 "?"。

禁用起动时间

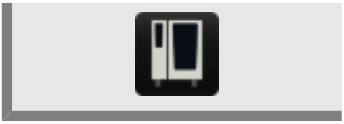


若要禁用起动时间，请按住取消按键 2 秒。

MySCC - 专家设置

中心温度探针读数

可在该按钮上显示出中心温度探针的当前温度。
当烹饪程序不使用中心温度时，这可作为辅助信息使用。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **设置按键。**
3		可在该按钮上显示出中心温度探针的当前温度。

MySCC - 专家设置

记录模式

借助此功能可将 iCookingControl 中经常使用的中心温度受控应用方案转化为时间受控应用方案，从而不必再使用中心温度探针。
此功能不得用于一些中心温度低于 75°C、烹制程度敏感的重要食材，其中包括烹制成粉红色的禽类和肉类食品。

使用此专家功能的绝对必要前提条件是：
- 高标准化的原食材
- 录制和播放进程的初始温度相同
- 相同的水准（食材重量和厚度）
- 每一插槽都有相同的食材数量
- 录制和播放进程使用统一的相同配件

每次使用记录模式时必须遵守这些规定。

记录的设置仅可用于相同型号的设备。必须避免转移至较小或更大型的设备上。

下列应用方案可用于此专家功能：

运行模式	烹制程序
肉类、鱼类	烘烤、烧烤、粘面包粉
禽类	短暂烘烤、鸡肉、烧烤

MySCC - 专家设置

工作方式如下：

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **专家设置菜单项按键。**
3		按下 **记录模式按键。**
4		输入时间受控的烹制程序名称。
5		在 iCookingControl 中选择所需的应用方案。

MySCC - 专家设置

步骤	信息/按钮	描述
6		预热之后正常装载和烹制。
7		请求卸载烹饪产物时确认（绿勾）并由此保存或放弃（红叉）记录的烹制程序。

请注意针对此功能仅可使用相同水准和相同初始温度的标准化食材。此外，记录的理想烹制程序始终仅适用于与创建时所用设备的尺寸相同的设备。不得用于与原始设备尺寸不同的设备中。
如果 HACCP 参数已记录成档，则建议放弃记录模式，使用 iCookingControl 中的相应应用方案。
请注意：视各国法律法规而定，有必要在输出食物前检查中心温度。

MySCC - 专家设置

调用记录程序

步骤	信息/按钮	描述
1		按下初始界面中的按键。
2		根据程序设置 **筛选器**。
3		选择所需程序。选择之后，程序立即启动并预热。

不必使用中心温度探针。

MySCC - 专家设置

强制清洗

强制清洗功能要求用户在达到定义好的时间后清洁设备。显示有清洗请求时，只有在执行清洗后才可再次使用设备。请使用强制清洗，确保在进行轮班生产时遵守清洗和卫生规定。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **专家设置菜单项按键。**
3		按下 **强制清洗按键。**
4		按下 **打开/关闭强制清洗按键，** 打开或关闭强制清洗。按键图片表明强制清洗处于激活状态。
5		按下 **至发生清洗请求前的时间** 按键，设置至发生清洗请求前的时间（小时）。
6		按下 **强制清洗延迟时间** 按键，设置在请求之后可以延迟多少小时才开始清洗。

MySCC - 专家设置



可通过显示屏中下一清洗时刻提示识别出处于激活状态的强制清洗。

MySCC - 专家设置

清洗计划

可通过清洗计划功能在一周中的特定某天定义清洗警告或强制清洗。
请使用该功能，确保在进行轮班生产时遵守清洗和卫生规定。
以下将介绍如何在设备上调用该功能：

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		请按下**专家设置** 菜单项按键。
3		请按下**清洗计划** 按键。

清洗计划准备就绪

对此请选择两种不同的设置方式。
所选的设置适用于其下所选的所有日期。
1.警告 = 具有“现在”或“稍后”选项的清洗请求。
这一请求仅出现一次。
2.强制 = 无“稍后”选项的清洗请求，除此之外，还设定了一个延迟时间。
如果未设定延迟时间，则在执行完清洗之前无法使用设备。



请按下**清洗计划准备就绪** 按键并使用调整轮选择是在一周中的特定某天发出一条警告信息还是强制清洗。

周一至周日清洗

可以为一周中的每一天（周一至周日）设置一个时间。可以分布设置时间，需要 10 分钟。
如果要在设定的时间关闭设备，在在接通电流之后开始清洗请求。



强制清洗时的延迟时间

如果设置了“强制”运行方式，则可设置一个 0 至 4 小时的延迟时间。由此可以在按下“稍后”选项时在设定的时间内继续使用设备。这并不是“倒计时”，而是纯烹饪时间。

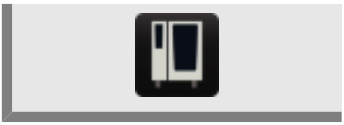


请按下**强制清洗时的延迟时间** 按键，使用调整轮选择延迟时间。

MySCC - 专家设置

限制中心温度

通过“限制中心温度”功能可在手动模式下和 iCooking 模式下针对禽类、肉类、鱼类和 iLevelControl 运行模式限制烹饪物的最小和最大中心温度。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **专家设置菜单项按键。**
3		按下 **限制中心温度按键。**

限制整体中心温度



按下 **最小中心温度** 按键，设置最小的整体中心温度。



按下 **最大中心温度** 按键，设置最大的整体中心温度。

MySCC - 专家设置

限制禽类中心温度



按下 **最小中心温度** 按键，设置最小的禽类中心温度。



按下 **最大中心温度** 按键，设置最大的禽类中心温度。

限制肉类中心温度



按下 **最小中心温度** 按键，设置最小的肉类中心温度。



按下 **最大中心温度** 按键，设置最大的肉类中心温度。

限制鱼类中心温度



按下 **最小中心温度** 按键，设置最小的鱼类中心温度。



按下 **最大中心温度** 按键，设置最大的鱼类中心温度。

MySCC - 专家设置

限制 Finishing 中心温度

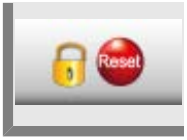


按下 **最小中心温度** 按键，设置最小的 Finishing 中心温度。



按下 **最大中心温度** 按键，设置最大的 Finishing 中心温度。

中心温度出厂设置



通过按下 **中心温度出厂设置** 按键可以恢复出厂设置。

如果激活了“最大中心温度”功能且中心温度最大值设置小于 75°C (167°F) 时，则无法保证食物烹制（例如家禽类）的卫生状况。

MySCC - 专家设置

提示信息

借此可以在 Dialog Cockpit 中关闭 iCookingControl 提示信息。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **专家设置菜单项按键。**
3		按下 **提示信息按键。**

iLC Messenger



按下 **iLC Messenger** 按键，在
iLC 模式中激活/禁用 iLC Messenger。

iCC Messenger



按下 **iCC Messenger** 按键，在
Dialog Cockpit 中激活/禁用 iCC Messenger。

MySCC - 专家设置

iCC - Cockpit 预先通知



按下 **iCC - Cockpit 预先通知** 按键，激活/禁用 iCC Messenger 提示信息。

MySCC - 专家设置

监控装载和烹饪过程中的门打开时间

此功能用于监控 iCookingControl 和 iLevelControl 中门打开情况。
如果门打开时间过长，则会通过一个声音信号和显示屏上的一个提示信息进行表示。
装载之后在整个烹制过长中监控功能都保持激活状态，可以按照如下所述分三步进行个性化设置。

第 1 步和第 2 步指出设备名处于打开状态，由此可能会影响食材的质量。

第 3 步仅可在 iCookingControl 中使用。

如果达到了第 2 步，则请检查食材！
如果门保持打开直至达到了第 3 步，则会中断烹制过程。

可通过 MySCC 按照如下步骤修改设置：

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下按键进入 **专家设置菜单项。**

MySCC - 专家设置

装载时的警告信息



按下 **按键，第 1 次装载警告：关门** 并使用调整轮调整时间，直至警告出现或消失（5 秒 - 180 秒；消失）。



按下按键， **第 2 次装载警告：检查食材** 并使用调整轮调整时间，直至警告出现或消失（5 秒 - 180 秒；消失）。



按下 **第 3 次装载警告：中断进程** 并使用调整轮调整时间，直至中断烹制程序的警告出现或消失（5 秒 - 180 秒；消失）。

烹制时的警告信息



按下 **第 1 次烹制警告：关门** 并使用调整轮调整时间，直至警告出现或消失（5 秒 - 180 秒；消失）。



按下按键， **第 2 次烹制警告：检查食材** 并使用调整轮调整时间，直至警告出现或消失（5 秒 - 180 秒；消失）。



按下按键， **第 3 次烹制警告：中断进程** 并使用调整轮调整时间，直至中断烹制程序的警告出现或消失（5 秒 - 180 秒；消失）。

MySCC - 专家设置

内置排油管的清洁指示灯

如果设备使用内置排油管工作，则在开始清洁前，必须将其关闭。 设备会提示您关闭内置排油管。
功能已默认关闭，必须由您激活。

即使排油管未关闭，也可以开始清洁。 该情况下，清洗水和化学清洁剂通过内置排油管从设备中流出。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下“MySCC”按键。
2		请按下“设置”按键。
3		旋转中央调整轮，直到在“专家设置”区域可以看到“内置排油管清洁指示灯”条目。
4		请按下“内置排油管的清洁指示灯”按键。
5	是	指示灯从“否”切换到“是”。 现在您即可使用功能。

MySCC - 专家设置



如果您现在启动 Efficient CareControl，则显示提示“请关闭烹饪室中的排油管”。
- 请关闭烹饪室中的排油管。
- 请关闭烹饪室。
- 启动所需的清洁程序。

MySCC - 专家设置

无氢氧化钠清洁剂

采用“NaOH-free 无氢氧化钠清洁剂”设置后，可以使用无氢氧化钠清洁片。 接着在“强度”清洁选项上将所需的清洁片剂量从 6 片增加到 8 片。
“NaOH-free 无氢氧化钠清洁剂”功能全球可用。 但是无氢氧化钠清洁剂仅在按照规章要求该清洁剂的国家才有。
功能已默认关闭，必须由您激活。

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下“MySCC”按键。
2		请按下“设置”按键。
3		旋转中央调整轮，直到在“专家设置”区域可以看到“NaOH-free 无氢氧化钠清洁剂”条目。
4		请按下“无氢氧化钠清洁剂”按键。
5	**开启**	指示灯从“关闭”切换到“打开”。 清洁功能现在显示强力清洁模式下正确的无氢氧化钠清洁片的数量。

MySCC - MyDisplay

使用 **MyDisplay** 功能配置您的显示屏和访问权限并将设定的配置项另存为一个**配置文件** 。
选择相应的配置文件即可始终再次调用这些配置。
此外，您可以限制访问权限，例如用户仅可选择自己保存的烹制程序。

激活/更换配置文件

步骤	信息/按钮	描述
1		请按下 **MySCC** 按键。
2		按下按键进入 **MyDisplay** 菜单项。
3		请按下**激活配置文件** 按键，通过调整轮换入相应的配置文件视图中。 如果之前在配置文件中指定了密码，则需要输入密码。

MySCC - MyDisplay



此外，还可以通过初始界面进入不同的配置文件中。对此请按下显示屏右上缘的箭头键，
或者按下显示屏上缘的柱状条。它开始闪烁红光后，可以通过调整轮在不同的配置文件之间进行切换。

借助密码可以防止未经授权访问您的配置文件。仅可借助密码禁用受保护的配置文件。务必防止密码丢失。如果忘记密码，则不可再禁用 MyDisplay。在这样的状况下请联系售后服务。

上传配置文件



请按下 **Profil Upload** 按键，将 USB 记忆棒上的配置文件载入至设备中。按下按键前，请插入 USB 记忆棒。

下载配置文件



请按下 **Profil Download** 按键，将设备上的配置文件下载至 USB 记忆棒上。按下按键前，请插入 USB 记忆棒。

编辑配置文件



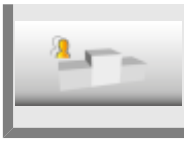
请按下**编辑配置文件** 按键，进行配置文件编辑。
现在可以执行下列设置：



请按下**命名配置文件** 按键。 现在可以修改配置文件名称。



请按下**设置密码** 按键，接着输入一个密码，为您的配置文件提供密码保护。



请按下**优先次序** 按键，接着使用调整轮设置此配置文件的优先次序 1 至 5。
优先次序决定此配置文件与设备上其它配置文件的排序位置。
5 的优先次序最高，1 是最小的优先次序。即：拥有 1 至 4 优先次序的所有配置文件低于拥有优先次序 5 的配置文件。
由此会造成：从一个更高等级的配置文件（例如等级 5）换入一个低等级的配置文件（例如等级 3）时，尽管有密码保护，但不必输入密码。
但从低等级的配置文件换入高等级的配置文件时，如果开启了密码保护，则始终需要输入密码。



请按下**删除配置文件** 按键。 现在可以删除所选的配置文件。



仅可通过管理员配置文件（名称 "5 Senses"）配置显示屏和访问权限。此配置文件预设在设备中，不可删除。
可以删除所有其它配置文件。

MySCC - MyDisplay

此外，还可以执行下列设置，以便根据个人需求个性化修改配置文件。

初始界面视图



手动运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现手动运行模式。



禽类运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现禽类运行模式。



肉类运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现肉类运行模式。



鱼类运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现鱼类运行模式。



蛋类运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现蛋类运行模式。



配菜运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现配菜运行模式。



焙制食品运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现焙制食品运行模式。



Finishing 运行模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现 Finishing 运行模式。



排行榜前10：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现十种最常用 iCC 按键应用方案。

MySCC - MyDisplay



编程模式：
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现编程模式。



iLevelControl:
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现 iLC 模式。



Efficient CareControl:
通过按下此按键决定是否在此配置文件的初始界面出现清洁模式。

MySCC



隐藏收藏夹以外的所有条目：
可通过按下此按键设置仅允许在 MySCC 中选择收藏夹。



编辑该配置文件的收藏夹：
通过按下此按键决定应在 MySCC 中保存此配置文件中的哪些收藏夹。

MySCC - MyDisplay

权限分配



图片/列表视图：
在此选择是否在编程模式中将程序显示为图片或显示在一个列表中。



图片/列表视图切换：
可在此选择是否在编程模式中针对此配置文件切换图片和列表视图。



列表视图筛选：
在此设置是否在编程模式中针对此配置文件使用列表视图筛选。



创建、编辑和删除程序：
在此选择是否可在编程模式中针对此配置文件重新创建、修改、删除和隐藏程序。



缩放系数：
可在此选择此配置文件的图片视图缩放系数收藏夹。



筛选：
在此设置此配置文件的编程模式筛选。



分类：
在此选择应根据哪一属性对此配置文件的程序列表分类。



烹饪参数：
可在此针对此配置文件选择，是否可设置烹饪参数（可操作），是否应仅可视，或者是否应完全不可视。



iCC - Cockpit：
在此打开或关闭此配置文件的 iCC - Cockpit。

MySCC - MyDisplay

Efficient CareControl



不使用清洁片冲洗：
选择是否选中不使用清洁片进行冲洗的清洁程序。



冲洗干净：
选择是否选中冲洗干净清洁程序。



临时清洁：
选择是否选中临时清洁清洁程序。



节约：
选择是否选中节约清洁程序。



中等：
选择是否选中中等清洁程序。



强力：
选择是否选中强力清洁程序。



快速：
选择是否选中快速清洁程序。

辅助功能



信息键/帮助：
隐藏了信息键和帮助键。



程序组目录结构：
按下此按键，显示程序组目录结构。



标题文本：
保存一个名称，以便在理想烹饪过程中进行显示（例如午间）。

MySCC - MyDisplay

添加新配置文件



请按下**添加新配置文件** 按键，新建配置文件。

除 "5 Senses" 管理员配置文件外，还可以添加 10 个其它的配置文件。

MySCC - MyDisplay - 示例

在下面这个示例中介绍的是如何通过 MyDisplay 个性化设计个人配置文件的方式。



通过初始界面调用编程模式。



按下按键，进入编程模式。



可在编程模式中通过筛选器调用组。
可为一个组分配多个程序。
由此可通过调用组的方式访问所有已分配的程序。

MySCC - MyDisplay - 示例



按下按键，创建新组。

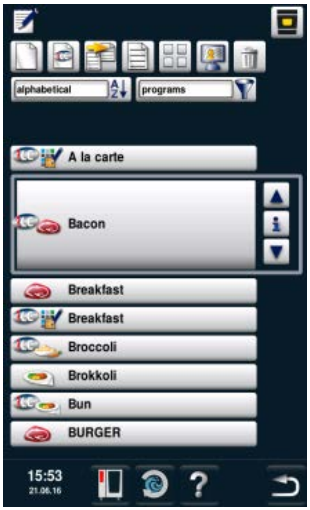


为组指定一个名称，例如“面包店”。
通过绿勾进行确认。



通过筛选器从组再次换回至程序。

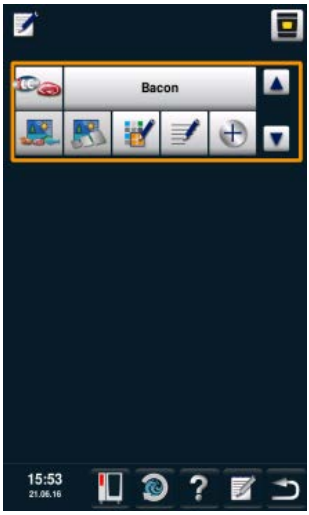
MySCC - MyDisplay - 示例



使用中央调整轮滚动至希望编辑的程序处。



按下按键，编辑程序。



现在可以对程序进行个性化修改了。

MySCC - MyDisplay - 示例



按下按键，为程序保存一张图片。



添加所需的图片。



按下按键，为组分配程序。

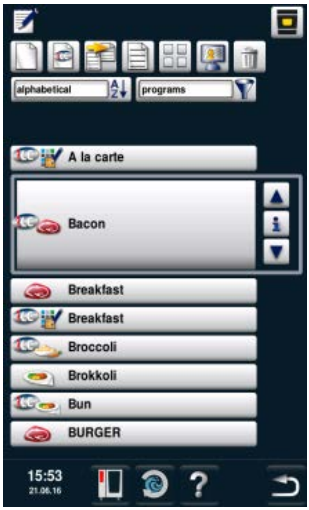
MySCC - MyDisplay - 示例



选择组，例如“面包店”组。



请按下两次**保存** 按键。
重复其它程序的操作方式，例如面包、乳酪蛋糕、松饼、8 字面包或小面包。



如果完成了所有程序创建，则可以在下一步中编辑配置文件。



按下按键，编辑配置文件。

MySCC - MyDisplay - 示例



在此获得配置文件概览。



按下按键，添加新的配置文件。

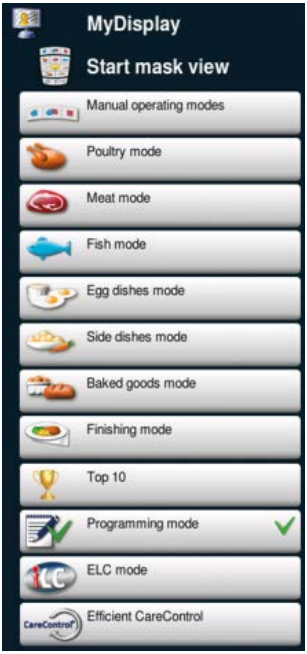


现在可以编辑新添加的配置文件了。

MySCC - MyDisplay - 示例



修改配置文件的名称（例如改为“面包店”），设置一个密码并设置一个优先次序。优先次序决定此配置文件与设备上其它配置文件的排序位置。
由此会造成：从一个更高等级的配置文件换入一个低等级的配置文件时，尽管有密码保护，但不必输入密码。但从低等级的配置文件换入高等级的配置文件时，如果开启了密码保护，则始终需要输入密码。



根据个人需求修改初始界面。例如取消除编程模式之外的所有菜单项。
绿勾表明已选择了菜单项。

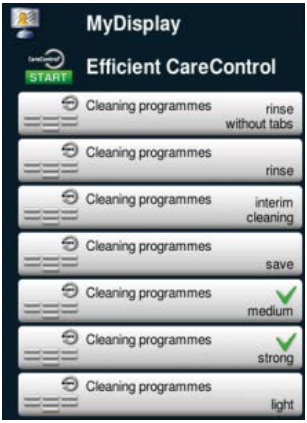


在此选择应通过 MySCC 在此配置文件中设置哪些内容。例如，仅可选择收藏夹。

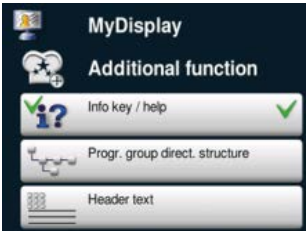
MySCC - MyDisplay - 示例



在此设置编程模式中的视图外观。
例如，可设置下列内容
- 图片视图
- 关闭图片 / 列表切换
- 关闭筛选器
- 关闭程序编辑
- 自动缩放系数
- 根据组预设筛选器
- 自动分类
- 烹饪参数可视，但不可修改
- Dialog Cockpit 可视
- “面包店”组可视



设置允许使用哪些清洁程序，例如仅中等和强力清洁。



接着还可选择专家设置。例如仅可使用信息键和帮助键，可通过它们访问在线手册。

MySCC - MyDisplay - 示例



按下按键，进入初始界面。



在上方栏中可以在不同配置文件之间进行切换。



换入新建的“面包店”配置文件。

MySCC - MyDisplay - 示例



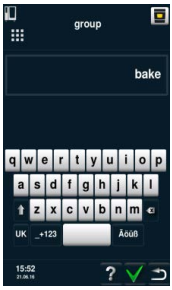
现在可以查看此视图。已在之前的步骤中对它进行了设置。用户可在此在所示应用方案之间进行选择。



如果需要再次更换配置文件，则按下此按键。



在此可以再次换入 5 Senses 配置文件中。

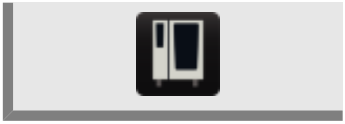
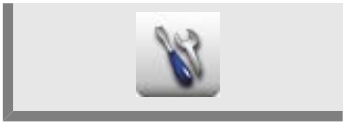


现在输入密码，以便能再次换回至初始界面。

示例结束。

MySCC - 服务

可以在服务界面查询参数，例如设备型号、软件版本或热线号码。

步骤	信息/按钮	描述
1		按下 **MySCC** 按键。
2		按下 **服务菜单项按键。**

关于设备型号/软件的信息



按下 **关于设备型号/软件的信息** 按键，获取与设备型号及软件版本相关的信息。

Chefline 大厨热线



按下 **大厨热线** 按键，显示大厨热线。

服务热线



按下 **热线服务** 按键，显示服务热线。

LAN 电缆连接

以下将介绍如何将一根 LAN 电缆连接至您的设备的 LAN 接口上（CombiMaster® Plus可选）。



LAN 接口位于设备左侧的底部（如果是 XS 型设备则位于右后壁上）。



拧出防喷水保护盖。



如图所示，将所有的零部件穿至电缆上。
接着将 LAN 电缆插入插口中。



现在拧上防喷水保护盖的所有零部件。

现在请再次组装所有的组件（从设备开始）。
组件坚固耐用，无需工具即可安装，由此避免损坏组件和密封件。

注意：

如果密封件受损，则防喷水保护可能不复存在。



烫伤危险。
在设备底下铺设 LAN 电缆时请注意不要碰触发热的组件
请不要将 LAN 电缆缠绕在热组件上。

LAN 电缆连接



仅当使用满足下列要求的以太网电缆时，才可确保装配工作及防喷水保护。
以太网插头的最大插头长度 45 mm
插头对角线构成的圆的最大直径 18.5 mm
电缆直径 5.5 - 7.5mm
此外，还需要使用 CAT-6 网线，保证接口功能正常。



如果是 Combi-Duo 版，则应当由一位售后服务技工安装这两根 LAN 电缆。

家用技术

清洁烹饪腔密封件

在长时间停机时（例如夜间）稍微打开设备门。
每天清洁烹饪腔密封件有利于延长使用寿命。使用软布和洗洁精清洁烹饪腔密封件——不要使用研磨性去污剂！

清洁玻璃门

需要时可以非常简单地清洁内层玻璃。为此，设备门专门装配了可摆动的玻璃。
清洁时，将设备门打开至120°止动位置，按下两个锁止装置后，将第一块内层玻璃转开。
使用软布或海绵以及温和的家用洗洁精或玻璃清洗剂清洗两块玻璃的表面。
然后再次按下两个锁止装置，将第二块玻璃转开。然后可以用合适的清洁剂清洁第二道玻璃间缝隙，需要时也可清洁LED灯的盖板（见下文）。



禁止使用内置式手持喷水器或高压清洗机清洗设备门。
只能使用软布或海绵清洗玻璃和LED灯盖板。禁止使用起研磨作用的海绵或去污剂。
只能使用温和的清洁剂，例如玻璃清洗剂或餐具洗洁精
禁止将清洁剂喷到烫热表面上。首先让设备门冷却。
清洁剂停留在设备上时，禁止加热设备。
禁止使用以下清洁剂：
- 腐蚀性清洁剂
- 强酸和强碱
- 未稀释的酒精
- 丙酮和甲醇
- 烤箱清洁剂，烧烤清洁剂
- 汽油、苯、甲苯或二甲苯

清洁LED灯的盖板





LED灯的盖板位于内层玻璃和中间玻璃的后方，受到保护，不易脏污。即使如此，污物仍会进入这个区域。打开内层玻璃和中间玻璃，即可接触到LED灯盖板。现在可以清洁盖板。清洁时，用擦布、海绵或厨房用纸柔和地按压在灯具表面上擦拭。

清洁LED灯盖板时注意以下方面：
LED灯盖板的透明部分是一种高品质部件，可确保设备中灯光均匀分配、达到最佳亮度。
因此禁止使用任何起研磨作用的海绵、去污剂以及任何腐蚀性清洁剂，例如：强酸和强碱、未稀释的酒精、丙酮、甲醇、烤箱清洁剂、汽油、苯、甲苯或二甲苯。
只能使用温和的、经过稀释的清洁剂，例如玻璃清洁剂（含乙醇）等含酒精的清洁剂或家用餐具洗洁精。
禁止将清洁剂喷在烫热的表面上；首先让设备门冷却。
稍等片刻，让清洁剂起作用，然后用水冲净。清洁剂停留在设备上时，禁止加热设备。

冲洗滴液槽和排放管（仅对于台式设备）

在经常烧烤或者烹制富含脂肪或动物胶的食物的情况下，应每天清洁滴液槽和排放管。
为此只能使用设备制造商的清洁刷（商品编号：60.75.779），以免损坏排放系统。
将清洁刷小心地插入排放管直至标记位置（型号61/101：直至标记小旗；型号62/102：直至塑料把手），清除堵塞物。
避免突然运动，以防损坏。然后用1至2升的温水彻底冲洗排放管。冲洗时不要使用手持喷淋器的喷射水流。

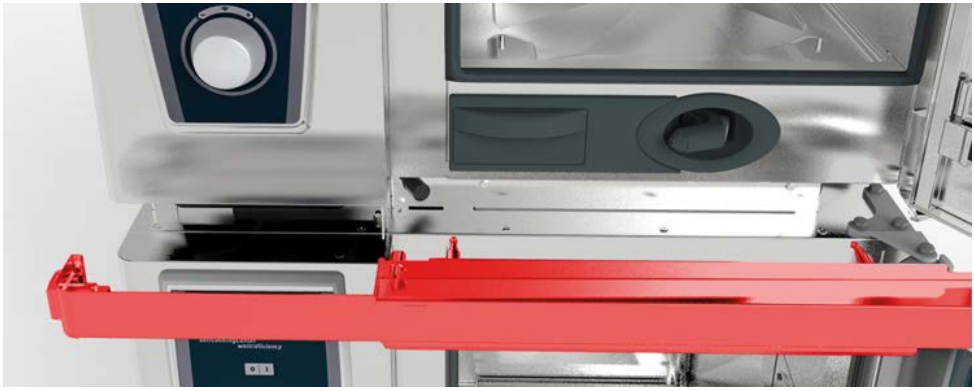
维修空气过滤器



台式设备型号6 x 2/3 GN：
将合适的工具（硬币、螺丝刀）放入前方正中的缝隙中并向后按压，松开空气过滤器。此时空气过滤器的锁止机构松开。将过滤器倾斜着向下从设备中拉出来。
将空气过滤器放在洗碗机中洗净（<80°C），然后让其晾干。如果空气过滤器在清洗之后仍然非常粘黏和脏污，则必须更换。
安装时，将空气过滤器从斜下方往上推入设备中。将过滤器的塑料壳向上按压，直至其嵌入。空气过滤器商品编号：40.04.771



台式设备型号6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN和10 x 2/1 GN：
在空气过滤器框架上的两个粗糙位置上按压，松开空气过滤器。将过滤器向下翻出，然后从设备上完全拉下来。
将空气过滤器放在洗碗机中洗净（<80°C），然后让其晾干。如果空气过滤器在清洗之后仍然非常粘黏和脏污，则必须更换。
先将空气过滤器的后部挂钩插入设备底部的孔中，然后从下往上按压使其嵌入（与取下过滤器的步骤相反）。
空气过滤器商品编号：40.03.461



Combi-Duo台式设备型号6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN和10 x 2/1 GN：
更换Combi-Duo上部设备的空气过滤器时，应打开两台设备的门，将盖板向前拉下来。小心USB线以及门中内置滴液槽的软管。此时可以顺利接触到空气过滤器，并按前文所述进行更换。



立式设备型号20 x 1/1 GN和20 x 2/1 GN：
更换立式设备
20 x 1/1 GN和20 x 2/1 GN的空气过滤器时请联系您的服务伙伴商！

更换门密封件



门密封件插在烹饪腔的导轨中。

- 从导轨中拉出旧的密封件。
- 清洁导轨。
- 将新的密封件插入导轨中（用肥皂水沾湿挡边）。
- 密封件的方形部分必须完全插入固定框架中。

烹饪腔密封件：

6 x 2/3 GN	商品编号： 20.02.549
6 x 1/1 GN	商品编号： 20.02.550
6 x 2/1 GN	商品编号： 20.02.551
10 x 1/1 GN	商品编号： 20.02.552
10个2/1 GN	商品编号： 20.02.553

更换灯具

LED灯

更换LED灯时请联系您的授权服务伙伴商。

卤素灯



首先断开设备在建筑物中的电源！

- 遮住设备烹饪腔中的排放口。
- 将框架连同玻璃和密封件一起拆下。
- 更换卤素灯（商品编号：3024.0201，不要用手指接触灯泡）。
- 更换密封件框架（商品编号：40.00.094）。
- 将框架连同玻璃和密封件一起拧紧。

湿化喷嘴除钙

请您每个月检查一次湿化喷嘴的钙沉积情况。

步骤	信息/按钮	描述
1		将设备关机
2		将悬置支架和导风板转到中间。
3		拧开湿化喷嘴的锁紧螺母（用扳手开口度为15的扳手沿逆时针方向拧动）。
		**警告！** 有腐蚀性的化学液体有导致受伤的危险！ 要穿戴： 防护服，安全眼镜，防护手套，防护面罩。 在除钙之后用清水彻底冲洗湿化喷嘴。
4		将湿化喷嘴放入到除钙液中，使其在除钙液中浸泡一段时间（湿化喷嘴必须完全没有钙垢）。

湿化喷嘴除钙

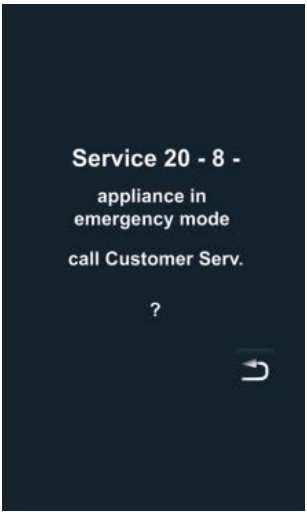
步骤	信息/按钮	描述
5		安装采用相反的顺序，并要注意正确的安装位置

故障报错

一般故障的屏幕显示



如果设备出现故障，显示屏上将显示对应的报错信息。请留意您的对口客户服务的电话，以便尽快取得联系。



允许设备继续进行烹饪的故障报错，可以通过按“返回”按钮来消除。

故障报错

请参考下表中关于应对故障的建议措施。

故障报错	何时及如何	措施
服务 10	开启后30秒	可以通过按“返回”按钮消除。 设备可继续用于烹饪。 请联络客户服务!
服务 11	开启后30秒	可以通过按“返回”按钮消除。 设备可继续用于烹饪。 请联络客户服务!
服务 12	开启后30秒	可以通过按“返回”按钮消除。 设备可继续用于烹饪。 请联络客户服务!
服务 14	设备打开后显示30秒	可以通过按“返回”按钮消除。 设备只能继续运行“干蒸”模式。 请联络客户服务!
服务 20	更改运行模式时或设备打开后或选择iCookingControl运行模式时，显示30秒。	不可使用 iCookingControl运行模式或程序。组合蒸具模式仅限部分功能可用。 请联络客户服务!
服务 23	持续显示。	关闭设备 - 请联络客户服务!
服务 24	持续显示。	关闭设备 - 请联络客户服务!
服务 25	在 CleanJet +care 清洁过程中显示30秒。	CleanJet +care 无功能! - 完全打开水龙头。 - 检查进水管滤网 – 将容器从烹饪腔中取出。 - 如果未发现任何问题，请联系客户服务。 - 如果在 CleanJet +care 清洁过程中出现服务 25故障报错， 请将片剂从烹饪腔中取出，并用手喷枪彻底冲洗烹饪腔 (包括空气导流板后面的位置)。 - 设备暂时可用于烹饪。 请联络客户服务!
服务 26	持续显示。	如果在 CleanJet +care 清洁运行过程中出现该故障报错，请选择中断 CleanJet 。 如果在 CleanJet 中断过程完毕后，该故障报错继续显示，请将片剂从烹饪腔中取出，并用手喷枪彻底冲洗烹饪腔 (包括空气导流板后面的位置)。 请联络客户服务!

故障报错

故障报错	何时及如何	措施
服务 27	开启后30秒	CleanJet +care 无法运行！ 请切断设备电源5秒钟，然后重新打开。
服务 28	开启后30秒	请联络客户服务!
服务 29	持续显示。	请检查操作面板下面的空气滤清器，必要时更换。检查是否有外部热源对设备造成影响。 如果该服务提示继续显示 – 请联络客户服务!
服务 31	开启后30秒	中心温度探针发生故障!设备可以在无需中心温度探针的情况下使用。 请联络客户服务!
服务 32 燃气型设备	持续显示。	关闭燃气阀门! 请联络客户服务!
服务 33 燃气型设备	4次重置后持续显示。	关闭燃气阀门! 请联络客户服务!
服务 34	持续显示。	请依照显示屏上的提示操作，如果故障报错继续显示，请联络客户服务！
服务 35	开启后30秒	请连接 UltraVent 的电源。
服务 36	设备打开后或更改运行模式时显示30秒。	烹饪运行功能受限 - 请联络客户服务!
服务 37	设备打开后或更改运行模式时显示30秒。	烹饪运行功能受限 - 请联络客户服务!
服务 40	在 CleanJet +care 清洁过程中显示30秒。	重新启动 CleanJet +care 清洁程序，如果该故障报错再次出现，请联络客户服务！
服务 41	在 CleanJet +care 清洁过程中显示30秒。	重新启动 CleanJet +care 清洁程序，如果该故障报错再次出现，请联络客户服务！
服务 42	在 CleanJet +care 清洁过程中显示30秒。	重新启动 CleanJet +care 清洁程序，如果该故障报错再次出现，请联络客户服务！
服务 43	在 CleanJet +care 清洁过程中显示30秒。	重新启动 CleanJet +care 清洁程序，如果该故障报错再次出现，请联络客户服务！

故障报错

故障报错	何时及如何	措施
服务 44	在 CleanJet +care 清洁过程中显示30秒。	重新启动 CleanJet +care 清洁程序，如果该故障报错再次出现，请联络客户服务！
服务 110	持续显示。	请联络客户服务!
服务 120	持续显示。	请联络客户服务!

在拨打客服电话前

错误	可能的原因	排除
水从设备门上滴落。	设备门为正确关闭。	立式设备的门正确关闭时，门把手应指向下方。
	设备门密封件磨损或损坏。	更换门密封件 (参见手册中的“建筑设备工程技术”章节). 保养说明，实现最大化使用寿命: - 烹饪结束后，用一块湿布彻底清洁门密封件。 - 如果经常烹饪烧烤食品 (产生大量油脂)，在每次烹饪过程的间隙必须用一块湿布清洁门密封件。 - 如果设备长时间空转，建议烹饪腔温度设置不要超过180 °C。
设备运行过程中，烹饪腔内产生噪音。	空气导流板、挂架等未正确固定。	将空气导流板、挂架等正确的固定在烹饪腔内。
烹饪腔照明灯不亮。	卤素灯管故障。	更换灯管 (参见手册中的“建筑设备工程技术”章节)。
缺水，屏幕上水龙头图标闪烁。	水阀关闭。	打开水阀。
	设备的进水滤清器被污染。	检查并清洁滤清器，采取下列措施: 关闭水阀，拧开设备的进水管，拆下进水管的滤清器并进行清洁。 装上滤清器，连接进水管，检查密封性。
设备下面有水流出。	设备水平调节不正确。	用水平仪校准设备(参见安装手册)。
	排水管堵塞。	拔出设备背面的排水管(HT管)并进行清洁。 如果设备经常用来烹饪含油量高的食品或者排水管的排布高度落差太小，可能造成排水管堵塞。 解决方法: 按照安装手册中的描述排布排水管。 定期用 CleanJet +care 程序清洁设备。
开机后，设备没有任何反应。	外部总开关被关闭。	打开总开关。
	房屋配电箱的保险丝熔断。	检查房屋配电箱的保险丝。

在拨打客服电话前

	关机后，环境温度长时间在5 °C (41 °F)以下。	将烹饪腔加热到20 °C (68 °F)以上。 设备只可以放在防冻的房间内运行(参见安装说明书)。
在 CleanJet +care 清洁运行过程中，设备排气管上方出现泡沫。	水质太软。	请联络客户服务!
	排水管安装不正确。	按照安装手册中的描述排布排水管。
在 CleanJet +care 程序运行过程中，屏幕显示的剩余时间突然变大。	CleanJet +care 程序被干扰。	请确保空气导流板和挂架正确的固定在烹饪腔内。在 CleanJet +care 程序运行过程中，烹饪腔内不允许有其他容器或烹饪板。
系统显示“请更换滤清器”。	空气滤清器被污染。	请更换空气滤清器。参见手册中“建筑设备工程技术”章节。 请按“返回箭头”按钮确认该报错提示。
燃气型设备的屏幕显示“更换相性”。	电源连接的相性不对。	如果设备通过插座连接电源，请将插座拔出并旋转180° 。 请让电工以正确的相性（不用插座）固定方式连接电源。
燃气型设备持续显示 Reset。	设备的燃气供应被断开。	打开燃气阀。打开通风盖。
	燃气压力太小。	联系专业人员检查燃气供应。
运行模式标志闪烁。	烹饪腔过热。	用冷却功能为烹饪腔降温 (参见手册中的“冷却”，“一般操作说明”章节)。



Europe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

America

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

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

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

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

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

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

Asia/Pacific

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

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

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

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

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

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

© RATIONAL AG 2019

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

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

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

80.05.732 V-09 MDS/Ad 07/19