iCombi Pro
原始使用说明书

目录

1 引言 8
1.1 设备中的帮助 8
1.2 产品质保 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 收藏 14
4.3.2 日期、时间、状态 15
4.3.3 设备中的帮助 15
4.4 与设备互动 16
4.4.1 手势 16
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 17
4.7 装料 17
4.8 插入中心温度探针 18
4.9 使用手持喷淋器 20
4.10 移除挂架 21
4.11 集成式排油装置 21
5 智能烹饪——iCookingSuite 23
5.1 运行模式和烹饪方法 23
5.2 智能烹饪路径 24
5.2.1 禽类 24
5.2.2 肉类 25
5.2.3 鱼类 26
5.2.4 蛋类和点心 27
5.2.5 蔬菜和配菜 27
5.2.6 烘焙食品 29
5.2.7 Finishing 30
5.3 智能烹饪 30
5.3.1 调用智能烹饪路径 30
5.3.2 启动智能烹饪路径 31
5.3.3 启动时间预选 32

5.4 按照需要调整烹饪结果 ... 32
5.4.1 烹饪参数 ... 32
5.4.2 附加功能 ... 34
5.4.3 操作要求 ... 34
5.4.4 信息 ... 35
5.4.5 选项 ... 35
5.5 监控智能烹饪路径 ... 36
5.6 取消智能烹饪路径 ... 37
5.7 智能路径排序 ... 37
6 手动烹饪 ... 38
6.1 按照需要调整烹饪结果 ... 38
6.1.1 烹饪参数 ... 38
6.1.2 附加功能 ... 39
6.1.3 操作要求和信息 ... 39
6.2 蒸汽 ... 39
6.2.1 烹饪室空气环境与温度范围 ... 39
6.2.2 以蒸汽方法烹饪食物 ... 40
6.3 蒸汽和热空气组合 ... 40
6.3.1 烹饪室空气环境与温度范围 ... 40
6.3.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物 ... 41
6.4 热空气 ... 41
6.4.1 烹饪室空气环境与温度范围 ... 41
6.4.2 已热空气方法烹饪食物 ... 42
6.5 取消手动烹制 ... 42
7 真空低温烹饪 ... 43
8 低温烹制 ... 44
9 Finishing ... 45
9.1 设置单点盘重量 ... 45
9.2 设置宴会盘重量 ... 45
10 iProductionManager ... 46
10.1 创建手动点餐单 ... 46
10.2 点餐单栏 ... 47
10.2.1 添加智能烹饪路径 ... 47
10.2.2 添加程序和菜篮 ... 47
10.2.3 点餐单栏编辑器 ... 48
10.3 定时器 ... 48
10.4 放置点餐单 ... 49
10.4.1 组合验证 ... 50
10.4.2 放置逻辑 ... 50
10.4.3 填补计划空缺 ... 50
10.4.4 时间优化 ... 51
10.4.5 能量优化 ... 52
10.5 编辑和删除点餐单 ... 52
10.6 目标时间烹饪 ... 53
10.7 计划 ... 53
10.7.1 创建计划 ... 53
10.7.2 启动计划 ... 54

11 编程模式 55
11.1 创建手动程序 55
11.2 创建智能程序 57
11.3 对菜篮编程 59
11.4 编辑和删除程序 60
11.5 启动程序和菜篮 60
12 在运行模式之间切换 61
13 设置 62
13.1 收藏 62
13.2 显示 62
13.2.1 语言 62
13.2.2 日期和时间 62
13.2.3 温度格式 63
13.2.4 程序视图 63
13.3 光 63
13.3.1 显示屏亮度 63
13.4 声音 64
13.4.1 总音量 64
13.4.2 装料/操作请求 64
13.4.3 程序步骤结束 64
13.4.4 烹饪时间结束 65
13.4.5 过程中断/识别出错误 65
13.5 烹饪系统 65
13.5.1 关于设备类型的信息 66
13.5.2 屏幕锁定 66
13.5.3 演示模式 66
13.5.4 强劲蒸汽 66
13.5.5 控制喷嘴 66
13.5.6 装料时开门警告 66
13.5.7 烹饪时开门警告 66
13.5.8 远程控制 67
13.6 烹饪 67
13.6.1 主要国家菜式 67
13.6.2 次要国家菜式 67
13.6.3 惯性运转时间 67
13.6.4 探针测量值 67
13.6.5 烹饪时间格式 68
13.6.6 单点盘重量 68
13.6.7 宴会盘重量 68
13.6.8 装料层数量 68
13.6.9 装料层顺序 68
13.6.10 在iProductionManager中运行手动程序时增加负荷 68
13.6.11 空气环境保持时间 68
13.6.12 iProductionManager 3D 69
13.7 清洁 69
13.7.1 强制清洁 69
13.7.2 清洁计划 69
13.8 数据管理 69

13.8.1 导出所有数据 70
13.8.2 烹饪程序 70
13.8.3 用户个人资料 70
13.8.4 用户图片 70
13.8.5 用户数据：删除全部 71
13.8.6 设备基本设置 71
13.8.7 HACCP 数据 71
13.8.8 服务 72
13.9 网络设置 72
13.10 用户配置文件 72
13.10.1 激活配置文件 73
13.10.2 编辑配置文件 73
13.10.3 添加配置文件 74
13.10.4 编辑屏幕 75
13.10.5 创建新屏幕 75
13.11 服务 75
13.11.1 软件更新信息 76
13.11.2 所安装的软件版本 76
13.12 ConnectedCooking 76
14 厨房管理 78
14.1 卫生管理 78
14.1.1 所记录的HACCP数据 78
14.1.2 导出 HACCP 数据 78
14.1.3 HACCP数据自动传输到ConnectedCooking 78
14.2 将设备接入网络 78
14.2.1 建立 WLAN 连接 78
14.2.2 连接网线 79
14.2.3 建立网络连接 79
14.3 ConnectedCooking 80
14.3.1 将设备与 ConnectedCooking 连接 80
14.4 执行软件更新 81
15 自动清洁——iCareSystem 82
15.1 一般安全提示 82
15.2 清洁模式 82
15.3 清洁程序 83
15.4 清洁与保养状态 83
15.5 启动自动清洁 83
15.6 取消自动清洁 84
15.7 强制清洁 84
15.8 清洁计划 85
16 保养 86
16.1 一般安全提示 86
16.2 保养周期 86
16.3 保养产品 86
16.4 清洁烹饪室门 87
16.5 清除加湿喷嘴上的水垢 87
16.6 清洁空气过滤器 88
16.7 清洁手持喷淋器 89

16.8 清洁操作面板 89
16.9 清洁配件 89
16.10 清洁排水段的通风管 90

17 灵感与帮助 91
17.1 设备中的帮助 91
17.2 电话请求帮助 91
17.3 维修服务情况下的帮助 91
17.3.1 服务数据自动传输到 ConnectedCooking 91
17.3.2 查询服务数据 91
17.4 解决问题 91
17.4.1 蒸汽发生器加热器故障消息 92
17.4.2 燃气设备的故障消息 92
17.4.3 热空气加热器故障消息 93
17.4.4 湿度故障消息 93
17.4.5 iCareSystem故障消息 - 清洁 93
17.4.6 iCareSystem故障消息 - 保养 94
17.4.7 通知中心 94

18 维护 95
18.1 更换空气过滤器 95
18.2 更换烹饪室门的密封件 96

19 运输 97
19.1 运输设备 97

20 停机与报废 98
20.1 停机 98
20.2 报废 98

21 技术参数 99
21.1 使用电力的设备 99
21.2 使用燃气的设备 99
21.3 类型和型号名称 99
21.4 符合性声明 99
21.4.1 使用电力的设备 99
21.4.2 使用燃气的设备 100

22 法规信息 101

关键词索引 102

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 [▶ 91]

1.2 产品质保

请在www.rational-online.com/warranty注册您的设备，并获得2年质保服务。 该页上还提供一般质保条款和质保内容。

对于未经批准进行技术性更改而造成的损失，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。

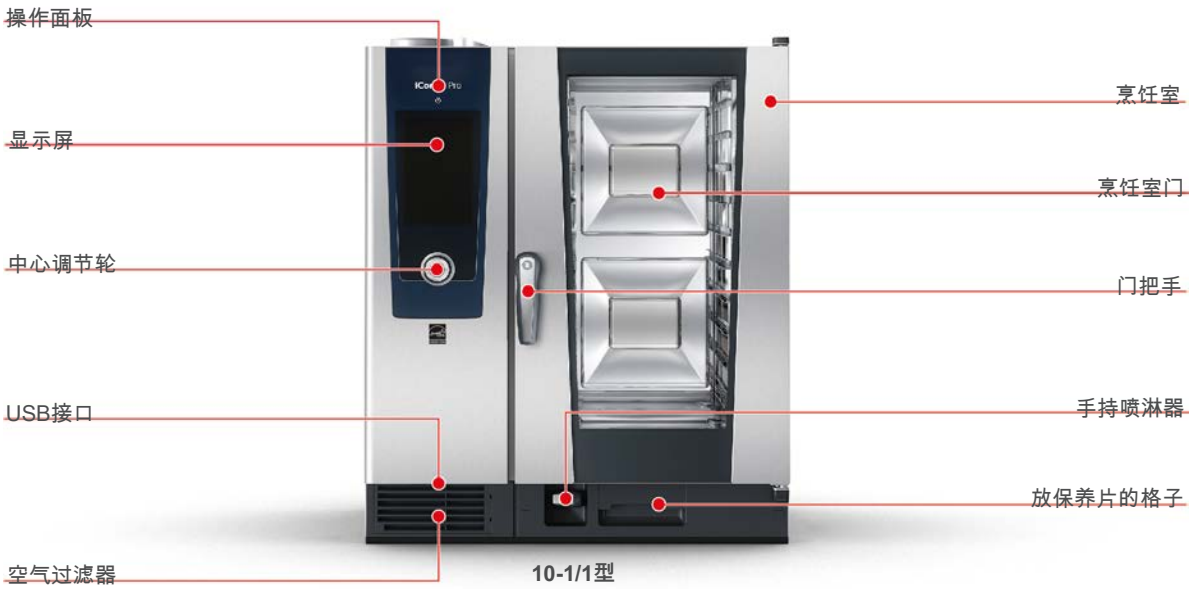
1.5.4 图片

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



10-1/1型

6-1/1型

6-2/1型

10-2/1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。
- 您的设备应由经授权的RATIONAL莱欣诺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。
- 不得将易燃或可燃物放在设备附近。
- 只允许在+10° 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。

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。

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

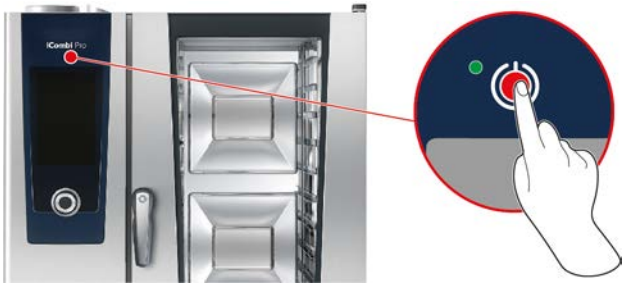
首次调试设备时，设备已由RATIONAL莱欣诺®服务商按规定安装好。 设备已进行过自检验，因此已运行准备就绪。 所有安装信息请参见供货随附的安装手册。

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 [▶ 86]

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

如果在不连接进水装置的情况下运行设备，不久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：💧

1. 在烹饪室底部倒入3升水。
2. 要确认操作，按下按钮： ✓

关停设备

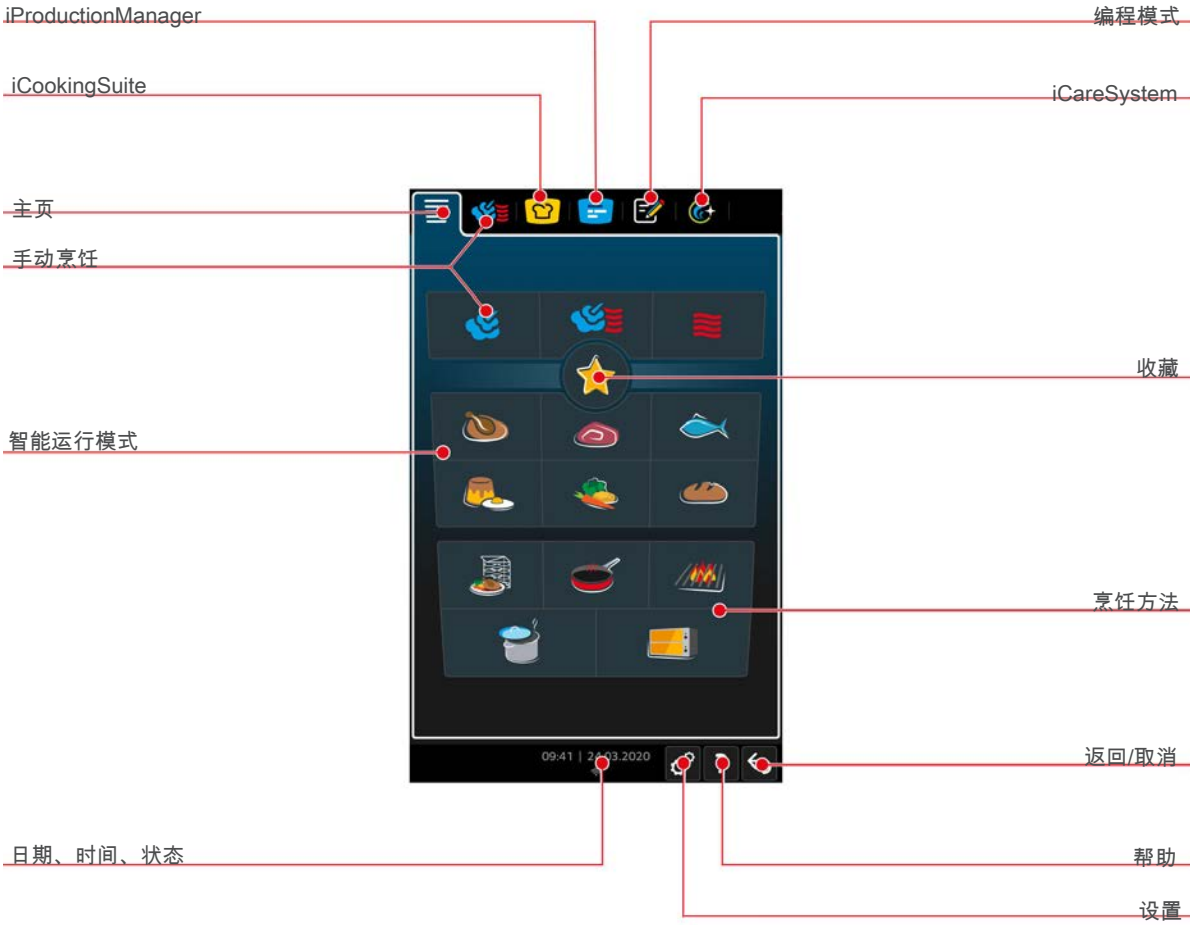
1. 关停设备时，按下按键并保持，直至LED亮起橙色光：⏻

> 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 [▶ 46]
- 智能烹饪——iCookingSuite [▶ 23]
- 主页
  按下这个按钮可回到初始界面。
- 手动运行模式 [▶ 38]
- 收藏 [▶ 14]
- 智能运行模式 [▶ 23]
  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 [▶ 55]
- 自动清洁——iCareSystem [▶ 82]
- 日期、时间、状态 [▶ 15]
- 设置 [▶ 62]
- 设备中的帮助 [▶ 91]
- 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。

4.3.1 收藏

您可以将经常使用的智能烹饪路径和程序保存为收藏，并通过初始界面调用。这样，您就可以特别快地使用某个季节性菜单上的菜肴。

1. 在iCookingSuite或者编程模式中选择您想收藏的烹饪路径或者程序
2. 按下按键： •••，位于选定的烹饪路径和程序旁边。
3. 按下按键： ⭐

>> 所有已收藏的烹饪路径和程序都会显示出来。

4.3.2 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U盘或USB配件已与设备连接。

网络连接

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：

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。

4.3.3 设备中的帮助

设备中的帮助

选择问号符号可前往设备中的帮助区域。这里提供电子文本形式的设备操作说明，帮助信息与上下文相关，因此总是先显示与当前页面内容相关的帮助信息。此外，帮助功能中还包含关于各个烹饪路径的详细信息，并提供已经过RATIONAL莱欣诺实践检验的大量应用实例和有用的建议。

4.4 与设备互动

提示

显示屏操作不当

如果用尖锐或锋利的物品操作，显示屏会被损坏。

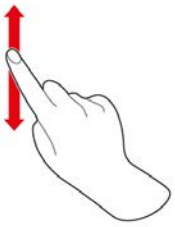
1. 只允许用手操作显示屏。

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 [▶ 16]，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
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 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，应先向左、再向右旋转烹饪室门把手。
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。

关上烹饪室门

1. 用力按压关闭烹饪室门。

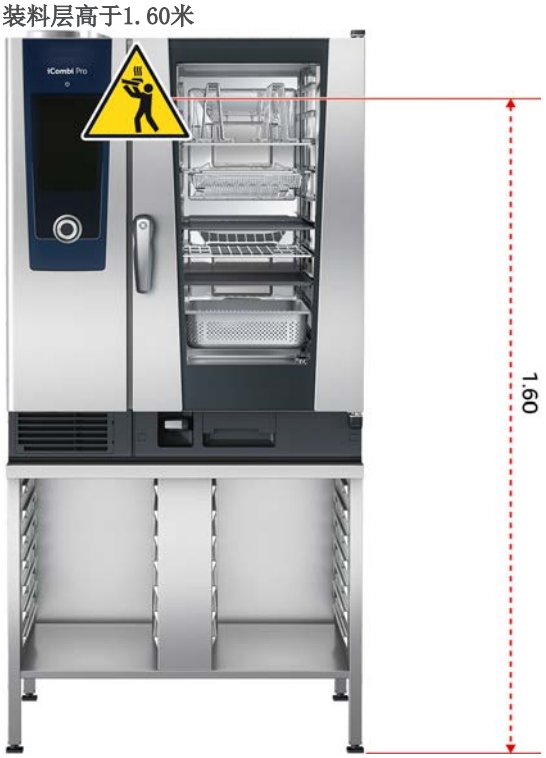
4.7 装料

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

不佩戴防护手套碰触到烫热的中心温度探针时，存在烫伤危险。

1. 使用中心温度探针工作时应始终佩戴防护手套。
2. 需要时用手持喷淋器使中心温度探针冷却。

⚠ 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. 使用中心温度探针后，应将其插入挂架上专门的支架中。

提示

中心温度探针挂在烹饪室外面

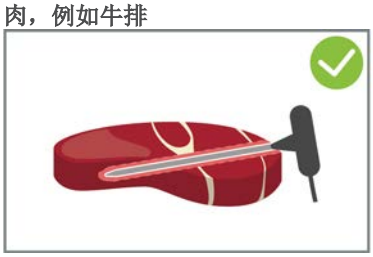
如果在使用中心温度探针后未将其插入专门的支架中，探针可能会损坏。

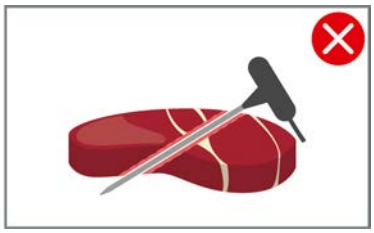
1. 使用中心温度探针后，应将其插入挂架上专门的支架中。

小建议

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

肉，例如牛排



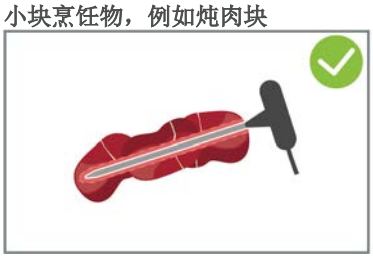


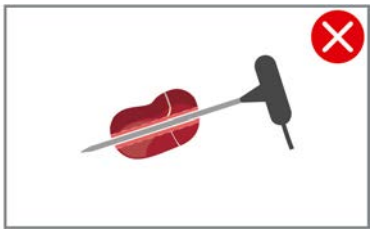
1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，直没至柄，使中心温度探针尽量深地插入烹饪物中。

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



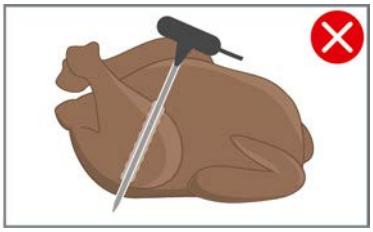


1. 将多块烹饪物插在中心温度探针上，使探针从尖端到把手插满烹饪物。

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. 将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。

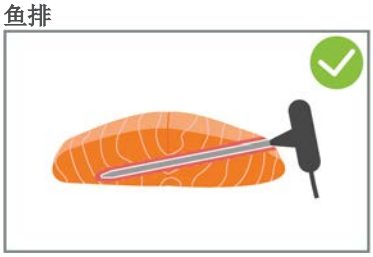
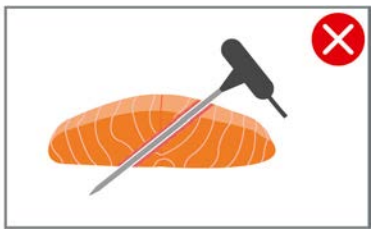
整鸡



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。

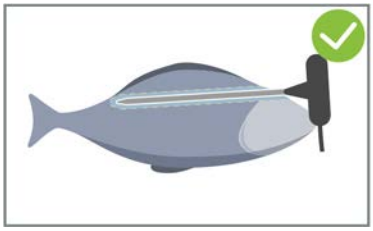
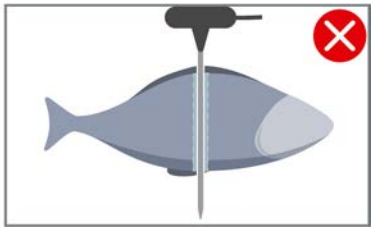
注意中心温度探针的尖端不应伸到鸡肚中。 不要将中心温度探针插入鸡腿中。

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。

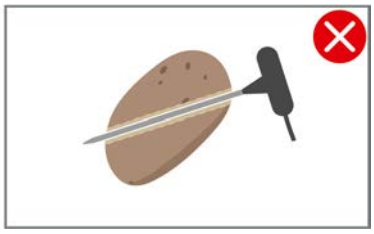
整鱼

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

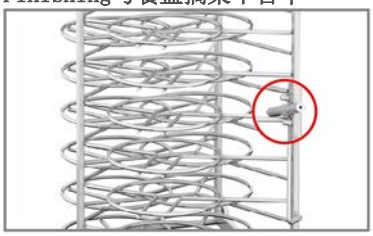
1. 将中心温度探针放入GN容器中，确保中心温度探针完全浸没在液体中。
2. 搅拌液体时，确保将中心温度探针留在GN容器中。

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。

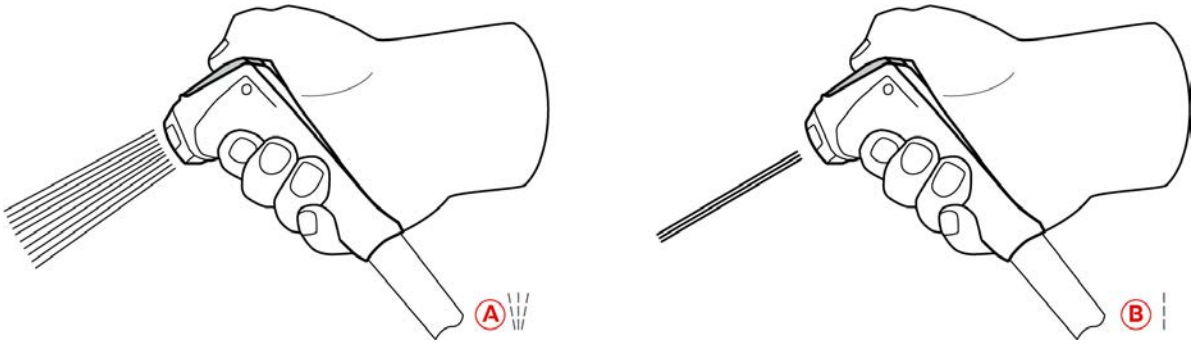
移除中心温度探针

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，设备也可以选择不装配手持喷淋器。

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。

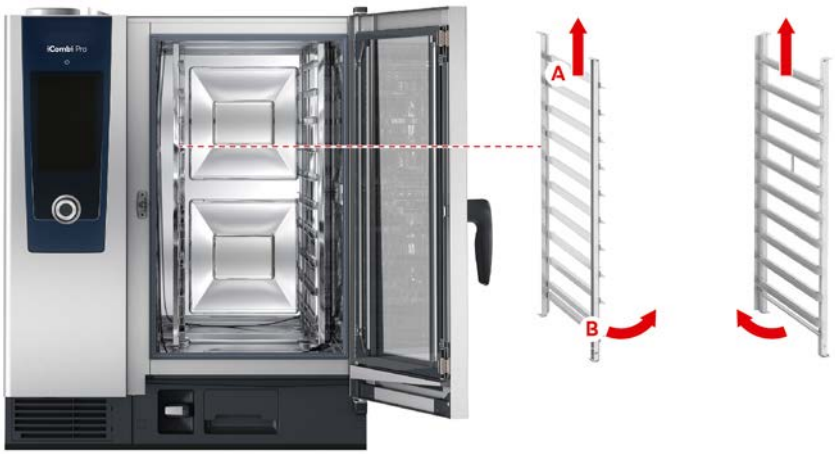
1. 将手持喷淋器从停驻位置至少拉出20厘米。
2. 抓住手持喷淋器的软管。
3. 转动手持喷淋器前端，选择需要的喷淋模式。

- 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 移除挂架



1. 抓住右侧挂架上部插槽的中间。
2. 将挂架往上推(A)。
3. 将挂架在烹饪室中倾斜(B)。
4. 将挂架摘下来，从烹饪室中取出。

4.11 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. 取下排油管的密封塞。
3. 将集油槽放到烹饪室中，使集油槽的开口插到排油管上。
4. 在设备外部的排油管下方放置一个集油容器，例如集油罐。
5. 将集成式排油装置的排泄嘴插入集油容器。
6. 将排泄嘴的卡口接头插到排油管上。
7. 锁紧卡口接头。
8. 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s时，将球阀把手转动到垂直位置。

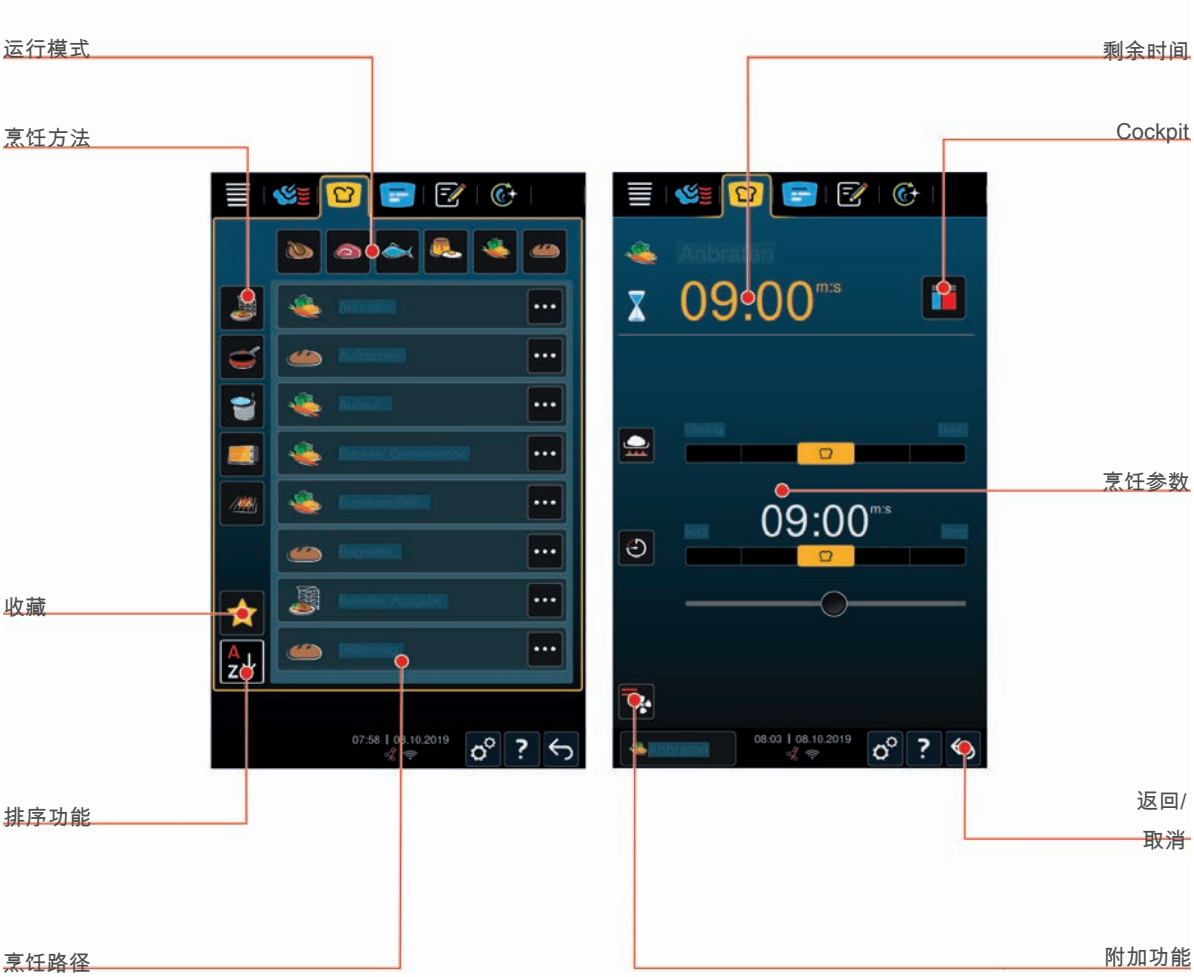
> 此时球阀已关闭。

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用作食物。**

5 智能烹饪——iCookingSuite

iCookingSuite是iCombi Pro的智能烹饪功能。您可选择以哪种烹饪方法来烹制哪种烹饪物。根据这一选择，系统会提供很多能够制作出理想的烹饪结果的烹饪路径。需要时，您可以通过烹饪参数按照您的需要调整烹饪结果，例如加深褐变程度，或者将烹饪程度从三分熟改为全熟。此外，设备的“帮助”中还有大量国际烹饪应用实例可供选择。您可以直接在“帮助”中选择。

烹饪路径运行过程中，设备会不断调整烹饪室温度、空气环境、气流速度和烹饪时间等所有重要的烹饪设置，以确保达到您需要的烹饪结果。需要时，您还可以在烹饪过程中干预烹饪路径，改变需要的烹饪结果。这对于您来说意味着最简便的操作、无需检查、无需监控。这样可以节省您的时间、原料和能源，并能确保随时提供出色的标准化菜肴质量。



5.1 运行模式和烹饪方法

可使用以下运行模式：

- 禽类
- 肉类
- 鱼类
- 蛋制品和甜品
- 蔬菜和配菜
- 烘焙食品
- Finishing

可使用以下烹饪方法：

- 烧煮
- 煎烤
- 烘焙

- 烧烤

每种操作模式均分配有一组特定的智能烹饪路径。这些烹饪路径体现了不同文化的烹饪习惯，您可以在主要国家菜式 [▶ 67]和次要国家菜式 [▶ 67]中进行设置。

5.2 智能烹饪路径

5.2.1 禽类

广东烧鸭

如果您想以广东方式烹制烧鸭，请选择这个烹饪路径。

鸭

如果您想烹制整鸭或鸭腿，请选择这个烹饪路径。

蒸

如果您想蒸禽类，请选择这个烹饪路径。

油炸

如果您想油炸禽肉块，请选择这个烹饪路径。

鹅肉

如果您想烹制整鹅、鹅胸肉或鹅腿，请选择这个烹饪路径。

烧烤

如果您想烧烤禽类部件，如鸡胸肉、火鸡肉排或鸡翅，请选择这个烹饪路径。

鸡肉

如果您想烹制整只小公鸡、小母鸡、童子鸡或较大禽类部件，请选择这个烹饪路径。

- 如果您想烹制较小禽类部件，请选择短时煎烤烹饪路径。
- 如果您需要以较短时间对烤鸡进行二次制作，请选择脆皮烹饪路径。

煮

如果您想烹煮禽类食品，如老母鸡或砂锅，请选择这个烹饪路径。

短时煎烤

如果您想烹制较小禽类部件，如后腿、鸡翅或煎烤鸭胸肉，请选择这个烹饪路径。

低温煎烤

如果您想低温煎烤禽类，请选择这个烹饪路径。 如果您想在夜间或者您不在厨房中的时候烤制外皮松脆的禽类，请选择这个烹饪路径。

为了确保菜品品质最优且多汁鲜嫩，在较长烹饪阶段（即使用**保温**选项将菜品放入烹饪室），设备会在达到所需中心温度时降低烹饪室温度。 通过降低烹饪室温度，还可确保烹制出卫生完美的菜品。

裹粉煎烤

如果您想制作裹粉煎烤禽类部件，请选择这个烹饪路径。

北京烤鸭

如果您想制作传统北京烤鸭，请选择这个烹饪路径。

火鸡

如果您想制作整只火鸡或者火鸡部件，请选择这个烹饪路径。 如果您想制作填料火鸡，请选择这个烹饪路径。

大块焖炖

如果您想焖炖禽类，请选择这个烹饪路径。

唐杜里烤串

如果您想在高温下制作用唐杜里酱腌制的禽类肉，请选择这个烹饪路径。

寿喜烧

如果您想在理想气候下制作用寿喜烧酱料腌制的家禽，请选择这个烹饪路径。

5.2.2 肉类

培根

如果您想制作早餐熏肉，请选择这个烹饪路径。

脆皮烤

如果您想制作较大的带皮肉块，请选择这个烹饪路径。

红烧肉

如果您想以中国方式用酱油焖炖猪肉，请选择这个烹饪路径。

烫煮/烧煮

如果您想用人造肠衣或天然肠衣制作煮香肠或炖香肠，请选择这个烹饪路径。

叉烧

如果您想制作中式叉烧，请选择这个烹饪路径。

墨西哥烤猪肉

如果您想用自带肉汁焖炖墨西哥烤猪肉或菜肴，请选择这个烹饪路径。 烹饪室气候已针对这种焖炖菜肴进行优化。

脆皮烤猪腩肉

如果您想制作中式脆皮烤猪腩肉叉烧，请选择这个烹饪路径。

面壳烤肉

如果您想制作面壳烤肉或盐壳烤肉，请选择这个烹饪路径。

油炸

如果您想油炸肉块，请选择这个烹饪路径。

烤肉

如果您想煎烤较大肉块，请选择这个烹饪路径。

烧烤

如果您想制作带烤架纹路的肉块，请选择这个烹饪路径。

半加工罐藏食品

如果您想用肉制作煮香肠、蔬菜炖肉或焖肉等半杀菌罐藏食品，请选择这个烹饪路径。为了可靠制作半加工罐藏食品，您需要带盖的基准容器。

1. 在基准容器上扎一个孔。不要使用中心温度探针扎孔。
2. 将菜品装入容器，然后用盖子密封。
3. 启动烹饪路径并将食材装入设备。
4. 将中心温度探针插入基准容器盖子上的孔。

半杀菌罐藏食品烹饪路径将F值调为0.3。以这种方式制作的半保存产品在低于 10° C 的存储温度下可存放长达 6 个月。

土耳其烤肉

如果您想制作土耳其烤肉，请选择这个烹饪路径。

煮

如果您想以常见方式在汤水中烹煮肉块，如煮牛肉或砂锅，请选择这个烹饪路径。

短时煎烤

如果您想以常见方式用平底锅煎烤肉类或者薄肉片，请选择这个烹饪路径。

肝奶酪

如果您想制作肝奶酪，请选择这个烹饪路径。

秘鲁炒牛肉

如果您想制作秘鲁炒牛肉或者焖炖牛肉片，请选择这个烹饪路径。

低温煎烤

如果您想以低温煎烤方式制作带皮肉块，请选择这个烹饪路径。 如果您想在夜间或者您不在厨房中的时候烹制菜品，请选择这个烹饪路径。

日式炖煮

如果您想制作含方便面的日式炖煮，请选择这个烹饪路径。

裹粉煎烤

如果您想制作裹粉煎烤肉块，请选择这个烹饪路径。

烤牛肉

如果您想制作烤牛肉，请选择这个烹饪路径。

嫩煎

如果您想嫩煎肉类，请选择这个烹饪路径。

大块焖炖

如果您想制作炖菜或者焖炖小肉块，请选择这个烹饪路径。 如果要将炖菜加热到供餐温度，请选择 Finishing 运行模式的适当烹饪路径。

寿喜烧

如果您想在理想气候下制作用寿喜烧酱料腌制的肉类，请选择这个烹饪路径。

5.2.3 鱼类

煎烤

如果您想煎烤腌泡或者放在蔬菜底上的鱼排或者带皮或不带皮的整鱼，请选择这个烹饪路径。

蒸

如果您想蒸鱼、鱼排、海鲜或砂锅，请选择这个烹饪路径。

中式蒸制

如果您想以中国方式蒸鱼，请选择这个烹饪路径。

盐烧鱼

如果您想制作盐壳烤鱼，请选择这个烹饪路径。

油炸

如果您想油炸鱼类，请选择这个烹饪路径。

烧烤

如果您想烧烤鱼排或者带皮或不带皮的整鱼，请选择这个烹饪路径。

巴西海鲜锅

如果您想制作巴西海鲜锅或其他炖鱼锅（将食材先煎炸然后用汤水炖），请选择此烹饪路径。

日式煮魚

如果您想以日本方式用 Dashi 高汤水煮鱼类（如鲭鱼或鲱鱼），请选择这个烹饪路径。

章鱼

如果您想在液体中烹饪章鱼、西班牙章鱼或墨鱼，请选择这个烹饪路径。

裹粉煎烤

如果您想制作裹粉鱼排或裹粉鱼，请选择这个烹饪路径。

嫩煎

如果您想嫩煎或短时煎烤鱼，请选择这个烹饪路径。

大块焖炖

如果您想焖炖鱼类，请选择这个烹饪路径。

中式焖炖

如果您想以中国方式焖炖鱼，请选择这个烹饪路径。

寿喜烧

如果您想在高温下制作用寿喜烧酱料腌制的鱼，请选择这个烹饪路径。

5.2.4 蛋类和点心

烘焙甜点

如果您想制作新鲜甜美的焙盘菜，如粗麦布丁、米布丁、果馅卷或国王煎饼烤，请选择这个烹饪路径。 如果您想制作方便食品，也请选择这个烹饪路径。

蒸甜点

如果您想制作蒸甜点（蒸面食或果酱包），请选择这个烹饪路径。

煎蛋

如果您想制作荷包蛋、炒蛋或蛋饼，请选择这个烹饪路径。

蒸煮鸡蛋

如果您想制作柔软鸡蛋、半熟鸡蛋或全熟鸡蛋，或者想水煮鸡蛋，请选择这个烹饪路径。

水煮蛋

如果您想制作水煮蛋，请选择这个烹饪路径。

德式鸡蛋羹/西班牙蛋奶甜点

如果您想制作德式鸡蛋羹、甜味或咸味西班牙蛋奶点心，请选择这个烹饪路径。

煮水果

如果您想水煮水果，请选择这个烹饪路径。

温泉蛋

如果您想制作温泉蛋，请选择这个烹饪路径。

炒蛋

如果您想制作炒蛋，请选择这个烹饪路径。

荷包蛋

如果您想制作荷包蛋，请选择这个烹饪路径。

5.2.5 蔬菜和配菜

轻煎

如果您想煎蔬菜和配菜，请选择这个烹饪路径。

奶油焗蔬菜

如果您想制作面饼或蔬菜焙盘菜、西班牙海鲜饭或者稍加烘烤的带馅蔬菜，请选择这个烹饪路径。

烤土豆

如果您想用土豆烤架制作整颗烤土豆，请选择这个烹饪路径。

烘焙/方便食品

如果您想用通常在烤箱中制备的薄方便食品制作配菜，请选择这个烹饪路径。

印度香饭

如果您想印度香饭等米饭菜肴，请选择这个烹饪路径。

粥

如果您想制作粥或中式稀饭，请选择这个烹饪路径。

蒸制

如果您想蒸制蔬菜、新鲜或冷冻配菜以及整颗土豆，请选择这个烹饪路径。

中式点心

如果您想制作中式点心，请选择这个烹饪路径。

高汤

如果您想制作中式高汤，请选择这个烹饪路径。

煨

如果您想煨蔬菜和配菜（如蔬菜杂烩、紫甘蓝或洋葱），请选择这个烹饪路径。

煮浓

如果您想煮浓蔬菜和水果，请选择这个烹饪路径。 为了煮浓食材，您需要带盖的基准容器。

1. 在基准容器上扎一个孔。 不要使用中心温度探针扎孔。
2. 将菜品装入容器，然后用盖子密封。
3. 启动烹饪路径并将食材装入设备。
4. 将中心温度探针插入基准容器盖子上的孔。

煮浓烹饪路径将 F 值调整为 0.1。 这不会制作出半加工储藏食品。

油炸

如果您想油炸蔬菜和配菜，请选择这个烹饪路径。

烧烤

如果您想烹制带烤架纹路的蔬菜和配菜，请选择这个烹饪路径。

小扁豆和豆类

如果您想制作印度小扁豆汤、干豆或豆类，请选择这个烹饪路径。

Itamenmono

如果您想制作日式 Itamenmono，请选择这个烹饪路径。

奶油焗土豆

如果您想制作奶油焗土豆或其他黄油烤土豆，请选择这个烹饪路径。

德式圆子

如果您想制作圆子或面团，请选择这个烹饪路径。

通心粉焙盘

如果您想制作挪威式通心粉焙盘菜，请选择这个烹饪路径。

日式煮物

如果您想制作日式焖海鲜杂菜，请选择这个烹饪路径。

酱汁面

如果您想制作短干面食（如斜口通心面或意大利饺子）而不在酱汁中预煮，请选择这个烹饪路径。 面食在烹饪路径结束后可立即食用。

炸薯条

如果您想制作常见的预油炸薯条，请选择这个烹饪路径。

炒饭

如果您想制作炒米饭菜肴，请选择这个烹饪路径。

蒸米饭

如果您想蒸米饭或谷物（如大麦或古斯米），请选择这个烹饪路径。

寿司米

如果您想制作寿司米，请选择这个烹饪路径。

烘干

如果您想烘干蔬菜、蘑菇或水果，请选择这个烹饪路径。 为实现理想效果，请将食材切成薄片。

墨西哥玉米片

如果您想制作墨西哥玉米片或玉米粉圆饼片，请选择这个烹饪路径。

5.2.6 烘焙食品

烘焙回温

如果您想烘焙新鲜或冷冻烘焙食品或烘焙回温之前制作的烘焙食品，请选择这个烹饪路径。

法式长棍面包

如果您想烘焙新鲜的或半烘干的法式长棍面包，请选择这个烹饪路径。

酥皮

如果您想制作酥皮糕饼或馅饼，请选择这个烹饪路径。

面包

如果您想烘焙新鲜的或半烘干的面包，请选择这个烹饪路径。

小面包

如果您想烘焙新鲜的或半烤熟的小面包，请选择这个烹饪路径。

纽约芝士蛋糕

如果您想烘焙无变棕的纽约芝士蛋糕，请选择这个烹饪路径。 如果您想烘焙带有各种变棕的德式乳酪蛋糕，请选择德式传统乳酪蛋糕烹饪路径。

牛角面包

如果您想制作在烘焙前必须首先蒸制的牛角面包或糕饼，请选择这个烹饪路径。

闪电泡芙

如果您想用和有鸡蛋的松软面团制作糕饼，请选择这个烹饪路径。

澳门蛋挞

如果您想以澳门方式制作中式蛋挞，请选择这个烹饪路径。

发酵

如果您想使新鲜或冷冻的酵母面团或酸面团发酵，请选择这个烹饪路径。

酵母蛋糕

如果您想用新鲜酵母面团烘焙蛋糕或糕饼（例如酵母辫子面包、酵母蜗牛形面包卷或者铺上水果的酵母面团），请选择这个烹饪路径。

德式传统乳酪蛋糕

如果您想烹饪具有各种变棕程度的德式传统乳酪蛋糕，请选择这个烹饪路径。 如果您想烘焙纽约芝士蛋糕，请选择纽约芝士蛋糕。

饼干
如果您想用面团制作糕饼（如饼干、小糕点或脆底），请选择这个烹饪路径。

蛋糕
如果您想制作蛋糕和饼底，请选择这个烹饪路径。

德国碱水面包
如果您想烘焙德国碱水面包，请选择这个烹饪路径。

蛋白脆饼
如果您想制作蛋白酥（如蛋白脆饼），请选择这个烹饪路径。

玛芬蛋糕
如果您想用蛋糕和馅饼模具烘焙玛芬蛋糕，请选择这个烹饪路径。

巴西奶酪小面包
如果您想烘焙新鲜的或冷冻的巴西奶酪小面包，请选择这个烹饪路径。

丹麦酥饼
如果您想制作在烘焙前必须首先蒸制的糕饼（丹麦包或百吉圈），请选择这个烹饪路径。

批萨
如果您想在烧烤和批萨烤盘上烹制披萨、铺料面团或发酵面团，请选择这个烹饪路径。

萨莫萨三角饺
如果您想制作内含咖喱的印度带馅面食，请选择这个烹饪路径。

小软面包
如果您想制作顶部变棕且皮柔软的糕饼，请选择这个烹饪路径。

5.2.7 Finishing

供餐容器
如果您想将已经烹制好且冷藏的菜肴在容器中重新加热到供餐温度，请选择这个烹饪路径。

烹饪
如果您想将已经煎烤好的菜肴重新加热到所需中心温度并保温，请选择这个烹饪路径。

保温
如果您想在供餐期间对菜肴保温，请选择这个烹饪路径。

单点盘餐
如果您想以单点盘餐运行模式将餐盘上的菜肴重新加热到供餐温度，请选择这个烹饪路径。

宴会盘餐
如果您想供餐时同时提供多盘菜肴（例如在会议、婚礼或餐饮服务的情况下），请选择这个烹饪路径。

脆皮
如果您想将已经烹制好的菜肴（如猪脚或脆皮烤肉）重新加热到供餐温度，请选择这个烹饪路径。

5.3 智能烹饪

5.3.1 调用智能烹饪路径

您可以通过2种方法调用智能烹饪路径：

- 通过iCookingSuite
- 通过编程模式 [▶ 55]

iCookingSuite

1. 按下菜单栏中的按键：
> 在iCookingSuite中，您可以通过3种方法调用智能烹饪路径：
- 选择需要的运行模式，例如**蔬菜和配菜**。
- 选择需要的烹饪方法，例如**烧烤**。
- 选择需要的运行模式和需要的烹饪方法。

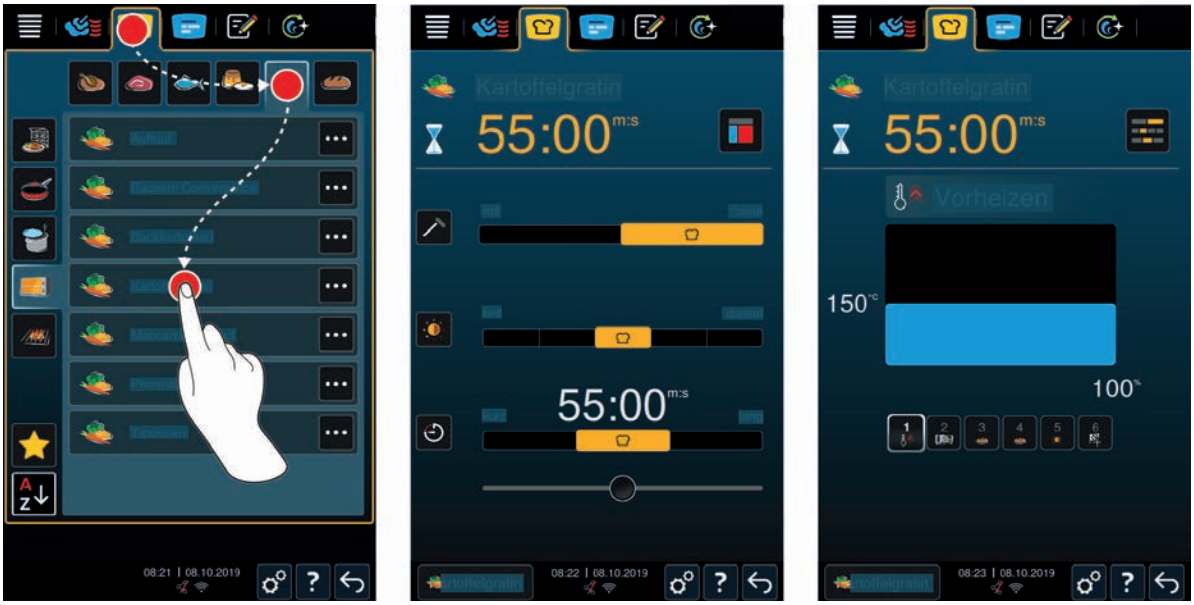
根据您的选择会显示相应的智能烹饪路径。

编程模式

1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键：
> 现在显示所有已保存的智能烹饪路径。

5.3.2 启动智能烹饪路径

本节以烹饪路径**奶酪焗马铃薯**为例，说明智能烹饪路径的运行过程。请注意，每一个具有不同烹饪参数和理想烹饪步骤的智能烹饪路径都可制作出需要的烹饪结果。



1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键： **奶酪焗马铃薯**
> 智能烹饪路径启动，烹饪室被预热到设定的空气环境。
4. 通过烹饪参数可以设置需要的烹饪结果 [▶ 32]烹饪参数可以是中心温度、褐化程度或时间等。
> 显示内容很快转变为Cockpit [▶ 36]。
> 达到设定的空气环境后，系统要求装料。
5. 将食材装入设备。
6. 关闭烹饪室门。
> 烹饪路径继续运行。
7. 按照设备提出的要求操作。
> 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。
8. 如果烹饪结果符合您的需要，将烹饪物从烹饪室中取出。
9. 如果烹饪结果不符合您的需要，通过所建议的一个选项继续运行烹饪路径。

5.3.3 启动时间预选

通过启动时间预选功能可以准确设置烹饪路径的开始时间。 这样就可以利用比较便宜的夜间电费或者变化的电费，并使设备24小时得到最佳利用。

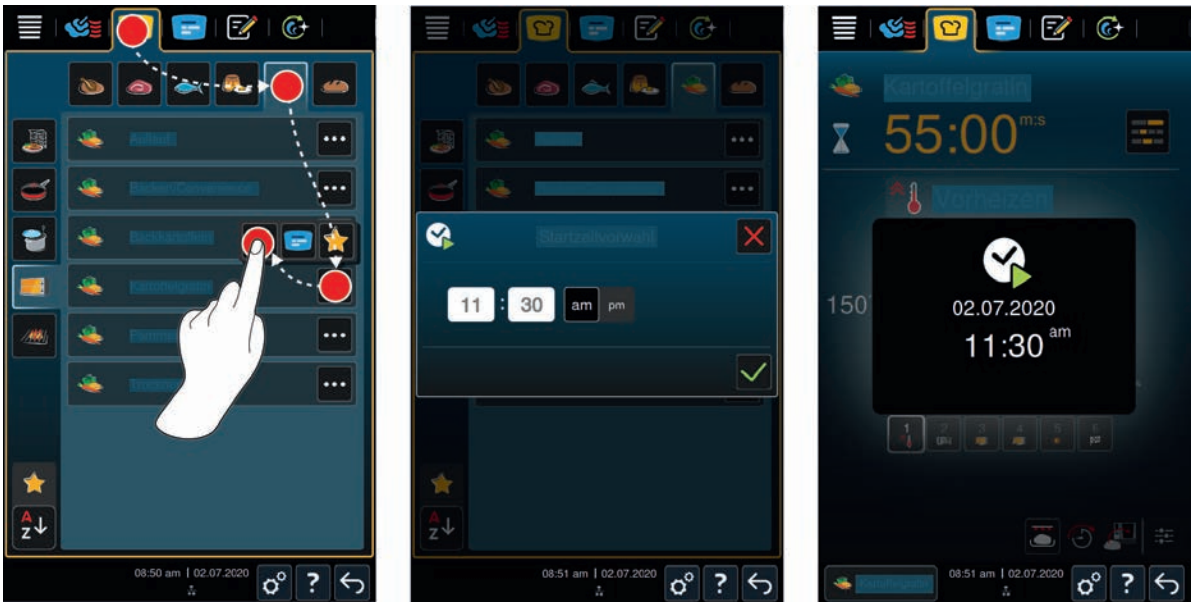
⚠ 警告

如果食物长时间放在不加热的烹饪室中，食物上就会滋生细菌

滋生细菌的食物可能会引起食物感染和中毒。

1. 不要将食物长时间留在烹饪室里。

本章以烹饪路径**奶酪焗马铃薯**为例，说明如何设置启动时间预选。



1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下烹饪路径**奶酪焗马铃薯**旁边的按钮：•••
4. 按下按键：
5. 输入开始时间。
6. 要确认操作，按下按钮：
> 现在显示烹饪路径的烹饪参数。 您可以按照需要调整烹饪结果。 过一会儿会显示启动时间预选已启用。
7. 将食材装入设备。
8. 关闭烹饪室门。

>> 烹饪路径将在设定的时间启动。 如果要取消启动时间预选，应按下按钮并保持：

5.4 按照需要调整烹饪结果

根据所选定的智能烹饪路径会显示不同的烹饪参数和功能。 烹饪路径使用您所在国家的标准设置来达到理想的烹饪结果。 您可以按照需要通过简单的手势 [▶ 16]或中心调节轮 [▶ 16]调整烹饪参数，选择附加功能。 根据这些设置，烹饪路径过程会有所不同。 您可以随时在Cockpit [▶ 36]中监控这个过程。

5.4.1 烹饪参数

轻煎程度

通过这个烹饪参数可以设置是否要轻煎烹饪物。选择一个等级，使轻煎程度符合需要。例如，使用较高的轻煎程度和较短的烹饪时间可以减少烹饪损失。如果选择**无**，就会跳过**轻煎**这个烹饪步骤。如果要让已经煎过的较小肉块温和地变熟，应选择**无**。

提示

有些烹饪路径的最低级就是轻煎程度，例如“肉类，大块烤肉”。这样的路径中没有“无轻煎”选项。

如果要在烹饪路径结束时让烹饪物表面形成脆皮，应选择较低的轻煎程度。

轻煎时温度很高，可将烹饪物外表面的细菌可靠杀灭。这样，烹饪物在中心温度较低的情况下也可以放心烹饪，不用担心卫生问题。

变棕程度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物表面的变棕程度。 选择一个等级，使变棕程度符合需要。 用有助于变棕的调料、香草或调味酱腌渍过的烹饪物能够更快、更深入地变棕。 在这种情况下应选择较低的变棕程度。

烹饪物厚度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物的厚薄。烹饪物厚度小于2厘米时，应选择**不用中心温度探针**。烹饪物厚度大于2厘米时，应选择**使用中心温度探针**。

烹饪物大小

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物的大小。

- 烹饪轻于53克的鸡蛋应选择**小**。烹饪重于64克的鸡蛋应选择**小**。

烹饪室湿度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的湿度。

如果要最终完成烹饪或者进行真空低温烹饪，可选择以下设置：

等级	适合情况
1级——干	烹饪时不需要额外湿度的情况下选择这个等级，例如裹粉食物或炸薯条。
2级	烹饪时需要少量额外湿度的情况下选择这个等级，例如煨蔬菜。
3级	同时烹制不同烹饪物的情况下选择这个等级。
4级——湿	烹饪时需要大量额外湿度的情况下选择这个等级，例如米饭或煮鱼。

烹饪室温度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的温度。

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

按如下方法调用当前的烹饪室湿度和烹饪室温度：

1. 按下按键并保持：

> 10秒后显示当前的烹饪室温度。

2. 松开按键，返回到设定的参数值。

烹饪时间

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物达到需要的烹饪结果或烹饪程度所经过的时间。 在有些智能烹饪路径中，设备可以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. 选择标注**连续**的等级。

如果设置了烹饪时间，那么烹饪参数**中心温度**就不可用。

中心温度探针

通过这个烹饪参数可以设置烹饪时是否使用中心温度探针。然后可以设置需要的烹饪物中心温度。如果食材厚度超过20毫米，建议使用中心温度探针。

中心温度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物的中心温度或烹饪物应达到什么烹饪程度。

设置中心温度时请注意您所在国家对相应食物适用的卫生规定。

烹饪程度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪物应达到什么烹饪程度。每一个烹饪程度都对应一个中心温度，后者可按需调整。采取低温烹饪时，在保温一段时间的情况下，中心温度会比其他烹饪方法最多低10° C。烹饪禽类时应至少设置72° C的中心温度，以确保卫生标准。注意遵守您所在国家的HACCP规定。

Delta-T烹饪

使用这个烹饪参数时，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。 烹饪损失可减少到最小。 温差可以在10° C和60° C之间选择。 您必须设置需要的中心温度。

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。

烹制速度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的温度。如果选择**温和**，烹饪物将在较低温度下烹饪较长时间。如果选择**正常**，烹饪物将在较高温度下烹饪较短时间。**提示！ 将烹饪过程从温和切换到正常，可以加速烹饪过程。**

5.4.2 附加功能

烹饪室湿度

通过这个附加功能可以设置烹饪室中的湿度。 有2个等级可供选择。 等级越高，烹饪室中湿度越大，在整个烹饪路径运行过程中湿度水平更高。

如果烹饪时不需要额外湿度，应按下按键： 这样就不会额外增加烹饪室的湿度。

发酵

通过这个附加功能可以让烹饪物在烹饪室的最佳温度条件下发酵。 有5个等级可供选择。 等级越高，烹饪物在烹饪室中发酵时间越长。 如果不需要发酵阶段直接进行烹饪，应按下按键：

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，这使食物表皮松脆，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。

蒸汽加湿

通过这个附加功能，在烘焙过程一开始就会增加烹饪室中的湿度。 烹饪物表面被润湿，蒸汽凝结液化，这使食物表皮松脆，具有最佳烘焙弹性。 等级越高，烹饪室中增加的湿度就越多。 如果不需要蒸汽加湿进行烹饪，应按下按键：

气流速度

通过这个附加功能可以调节风扇叶轮的速度。 有2个等级可供选择。 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。

5.4.3 操作要求

取消

所有正在运行的烹饪路径都被取消

装载

设备要求您将烹饪物装入设备中。

确认

设备要求您确认某个操作。

涂刷

设备要求您涂刷烹饪物，例如将蛋液涂刷在烘焙物上。

切开

设备要求您将肉皮或烘焙物等烹饪物切开。

重新插入中心温度探针

设备要求您将中心温度探针重新插入烹饪物。

烹饪物中的中心温度探针

设备要求您将中心温度探针插入烹饪物。

插入

设备要求您刺入烹饪物，例如脆皮烧肉。

加注

设备要求您往容器中加注液体，例如在焖炖食物时。

混合

设备要求您混合烹饪物，例如墨西哥玉米片。

5.4.4 信息

烹饪路径运行过程中会显示设备正在执行的烹饪步骤。

预热

设备预热达到手动运行模式中的标准设置温度或者智能烹饪路径中记录的温度。

剩余时间

这里显示智能烹饪路径还需要多长时间结束。

烹饪路径结束

烹饪路径已结束。

5.4.5 选项

启动该烹饪路劲时，将为您显示所有可用选项。 在该烹饪路径运行时，可以选中**脆皮**和**保温**选项。 当烹饪路径结束时，才能选中**重新插入中心温度探针**、**新批次**、**以规定的时间继续**和**加热到供餐温度**这些选项。

保温

通过这个选项可将烹饪室的空气环境保持一段时间或者保持烹饪物的中心温度。选择这个选项后，烹饪物可被保持为预设的烹饪室温度或中心温度长达24小时。这样可以防止烹饪过度。为了尽量减少烹饪损失，建议烹饪物只是短时间以**保温**选项保持在烹饪室中。

在某些烹饪路径中，例如低温煎烤，**保温**选项是最后一个烹饪步骤，会在已达到所需烹饪结果的情况下自动启动。如果烹制大小不同的烹饪物，应设置较长时间的保温过程，以确保每一块烹饪物达到需要的中心温度。

吊挂成熟的肉、较小的肉块和野味肉不应以**保温**选项保持在烹饪室中。而未经过充分吊挂的小牛肉则会特别鲜嫩。

1. 要调整**保温**选项的参数，按下按钮：
2. 按照您的需要设置参数。

>> 烹饪路径结束时，会自动启动**保温**步骤。

改插

如果要用中心温度探针来烹饪大小不同的烹饪物或者具有不同烹饪程度的不同烹饪物，可选择这个选项：

1. 达到设定的中心温度后，打开烹饪室门。
2. 将中心温度探针插入大块烹饪物中或者具有较高中心温度的烹饪物中。
3. 将所有较小块烹饪物从烹饪室中取出。
4. 关闭烹饪室门。

5. 按下按键：

> 出现一个窗口，在其中可以设置中心温度。

6. 选择所需的中心温度。

>> 您的设置几秒钟后会被自动应用。

重复这个步骤，直至所有烹饪物达到需要的中心温度。

新批次

通过这个选项可以将新的一批食材装入设备，以设定的烹饪参数继续运行烹饪路径。

接着要求清空设备，然后重新将食材装入设备中。 为设备装入新批次食材后，关闭烹饪室门，烹饪程序继续。

以规定的时间继续

通过这个选项可以使烹饪路径继续运行某段时间。 如果您在烹饪路径结束时选择该选项，将出现一个窗口供您选择烹饪路径经继续执行的持续时间。

1. 选择所需时间。

>> 您的设置几秒钟后会被自动应用。

如果从仪表盘切换回烹饪参数，则概览将显示为灰色。 此时不能更改烹饪参数。 当您设置的时间结束后，您可以清空设备，或者通过一个选项来继续执行烹饪路径。

脆皮

通过这个选项可以烘烤烹饪物，使其形成松脆的表皮，产生烘焙香味。

在混合装料情况下，将不需要制作脆皮的烹饪物从设备中取出。 然后启动选项**脆皮**。

如果使用容器烹饪，并在烹饪过程中流出液体油脂，则应在启动**脆皮**选项之前先更换容器。 这样可以避免在脆皮制作过程中产生油烟。

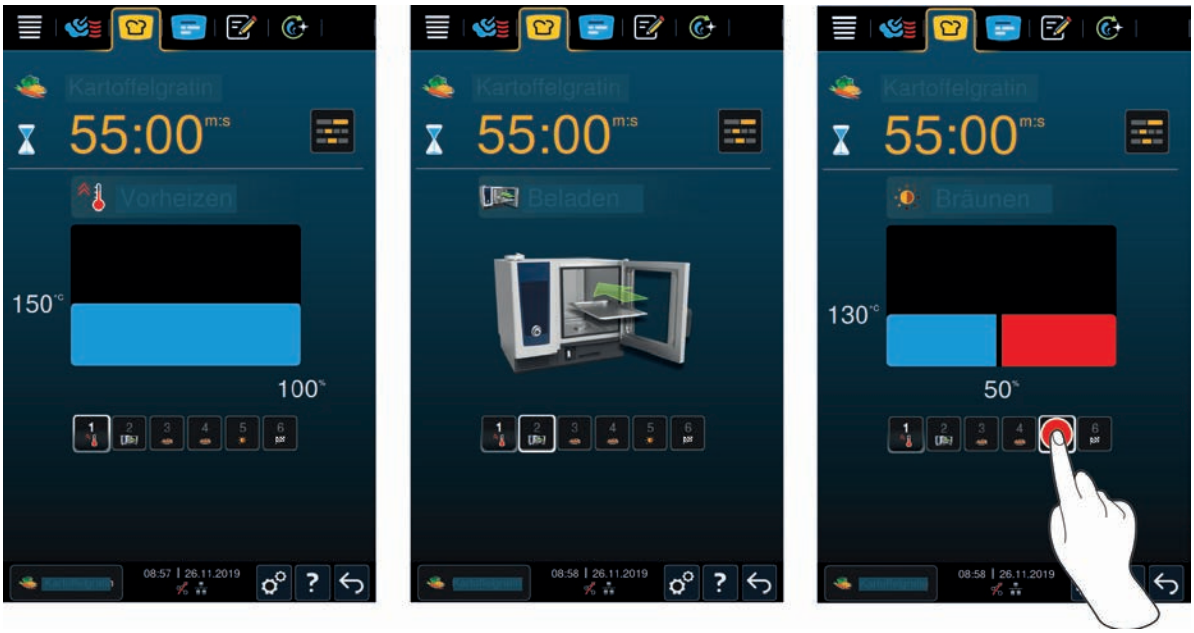
如果脆皮制作之后烹饪物没有达到需要的脆皮或颜色程度，可选择选项**以规定的时间继续**。 然后设置继续制作脆皮的时间。

只煎到三分熟的烹饪物不适合制作脆皮。 烹饪物在高温下会形成灰色边缘。

1. 要调整**脆皮**选项的参数，请按下按键：
2. 按照您的需要设置参数。

>> 烹饪路径结束时，自动启动**脆皮**烹饪步骤。

5.5 监控智能烹饪路径



如果您启动了智能烹饪路径，显示内容很快转变为仪表盘。 其中显示该智能烹饪路径依次完成的所有烹饪步骤。 当前烹饪路径会被标出。 将在随后执行的烹饪步骤显示为灰色。 当前烹饪路径结束后，将自动显示下一个烹饪路径。

5.6 取消智能烹饪路径

1. 按下按键并保持：
> 烹饪路径将被取消。 现在显示初始界面。

5.7 智能路径排序

在 iCookingSuite 中，可按照字母顺序或者使用频率对智能烹饪路径排序。

1. 要按字母顺序将智能烹饪路径排序，请按下按钮：
2. 要按使用频率将智能烹饪路径排序，请按下按钮：. 通过这个按钮可将之前选定收藏的烹饪路径向上排序。

6 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温度、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。

6.1 按照需要调整烹饪结果

6.1.1 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：
> 10秒后显示当前的烹饪室温度。
2. 松开按键，返回到设定的参数值。

烹饪室湿度

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物达到需要的烹饪结果所经过的时间。 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： **持续运行**

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。

6.1.2 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，这使食物表皮松脆，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。

6.1.3 操作要求和信息

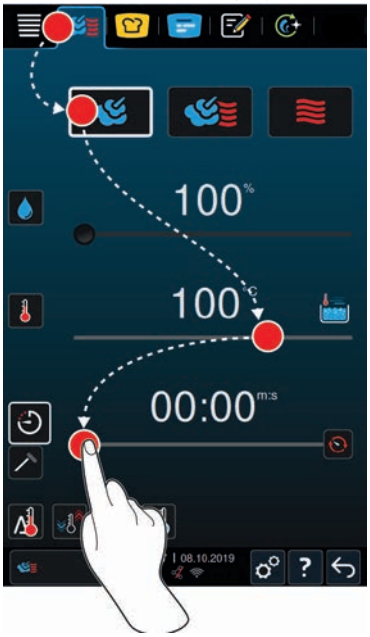
在烹饪过程中，可以显示与智能烹饪路径中相同的操作要求和信息 [▶ 35]。

6.2 蒸汽

6.2.1 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 ▪ 煨 ▪ 焯水 ▪ 煮熟 ▪ 润胀 ▪ 真空低温烹饪 [▶ 43] ▪ 解冻 ▪ 装罐保存	100%	30 – 130 °C

6.2.2 以蒸汽方法烹饪食物



1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键：
> 设备预热。
3. 设置需要的烹饪室温度。
4. 要通过烹饪时间进行烹饪，按下按键：
5. 设置烹饪时间。
6. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
7. 设置中心温度。
> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
8. 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。

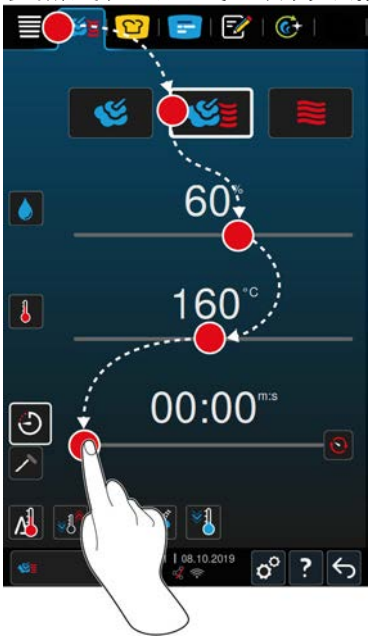
6.3 蒸汽和热空气组合

6.3.1 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 ▪ 煎烤	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。

6.3.2 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：
2. 按下按键：
> 设备预热。
3. 设置需要的蒸汽饱和度。
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。
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。

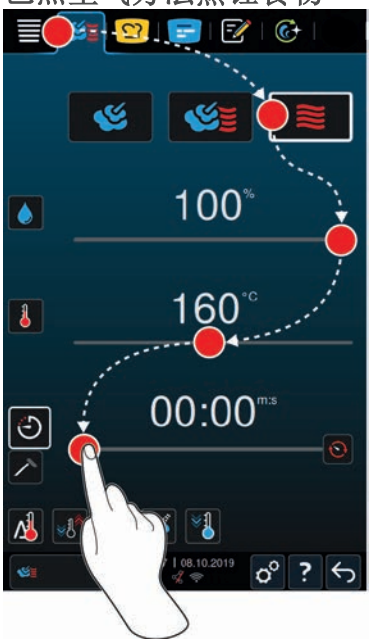
6.4 热空气

6.4.1 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

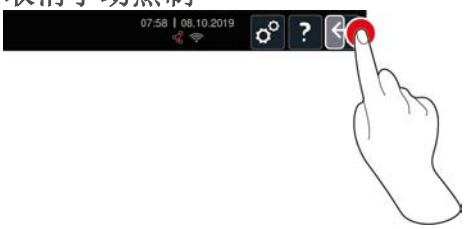
如果烹饪室温度达到260° C以上超过30分钟，并且您在此期间没有使用设备工作，温度就会自动降到260° C。如果您在这30分钟内操作了设备，例如打开烹饪室门，260° C以上的烹饪室温度就会再保持30分钟。

6.4.2 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：
> 设备预热。
3. 设置需要的烹饪室温度。
4. 要通过烹饪时间进行烹饪，按下按键：
5. 设置烹饪时间。
6. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
7. 设置中心温度。
> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
8. 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。

6.5 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。

7 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。

8 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。

9 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。

9.1 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

9.2 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。

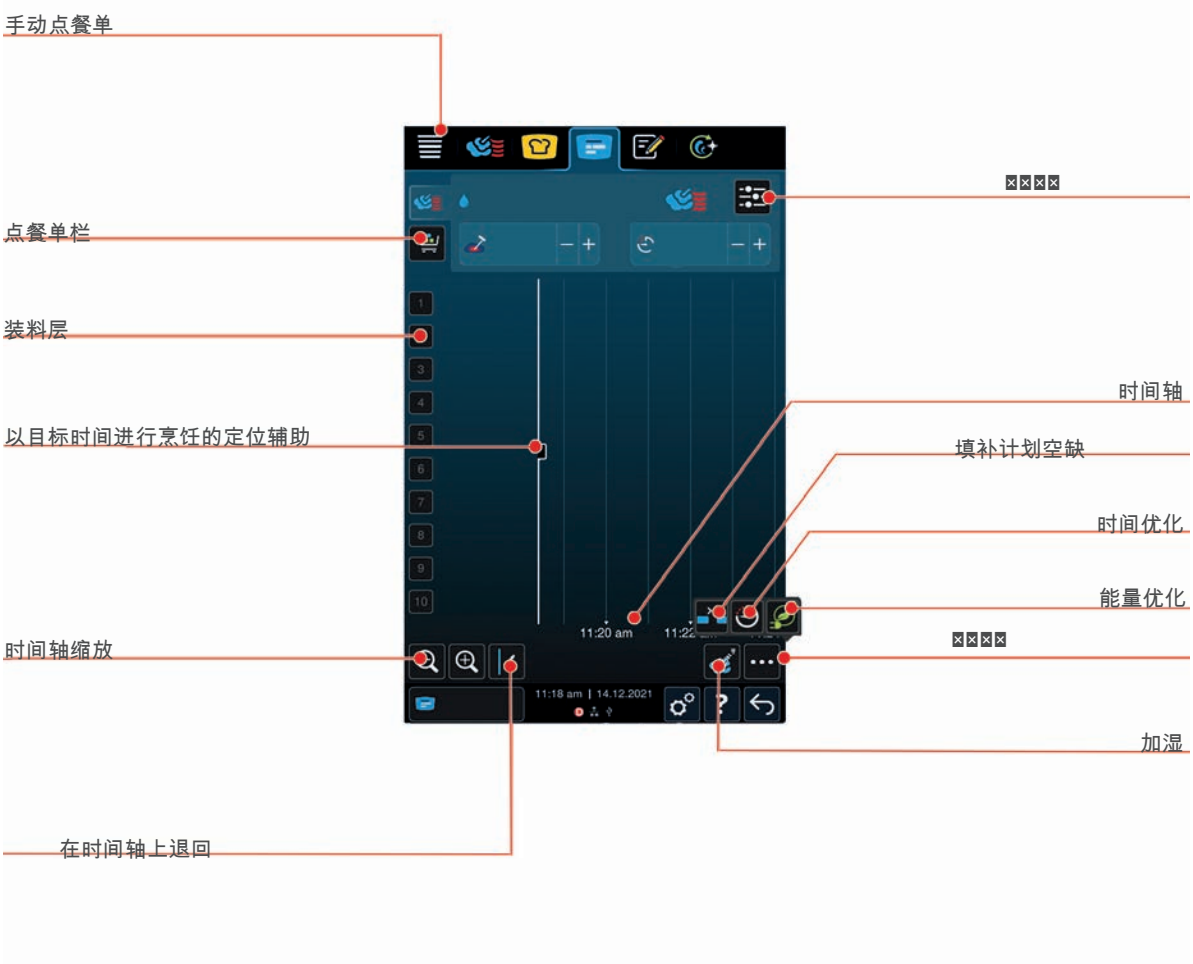
1. 按下按键：
2. 按下按键： **烹饪**
3. 按下按键： **宴会盘重量**
4. 选择以下值之一：

- <750 g
- 750 g - 899 g
- 900 g - 1099 g
- >1100 g

10 iProductionManager

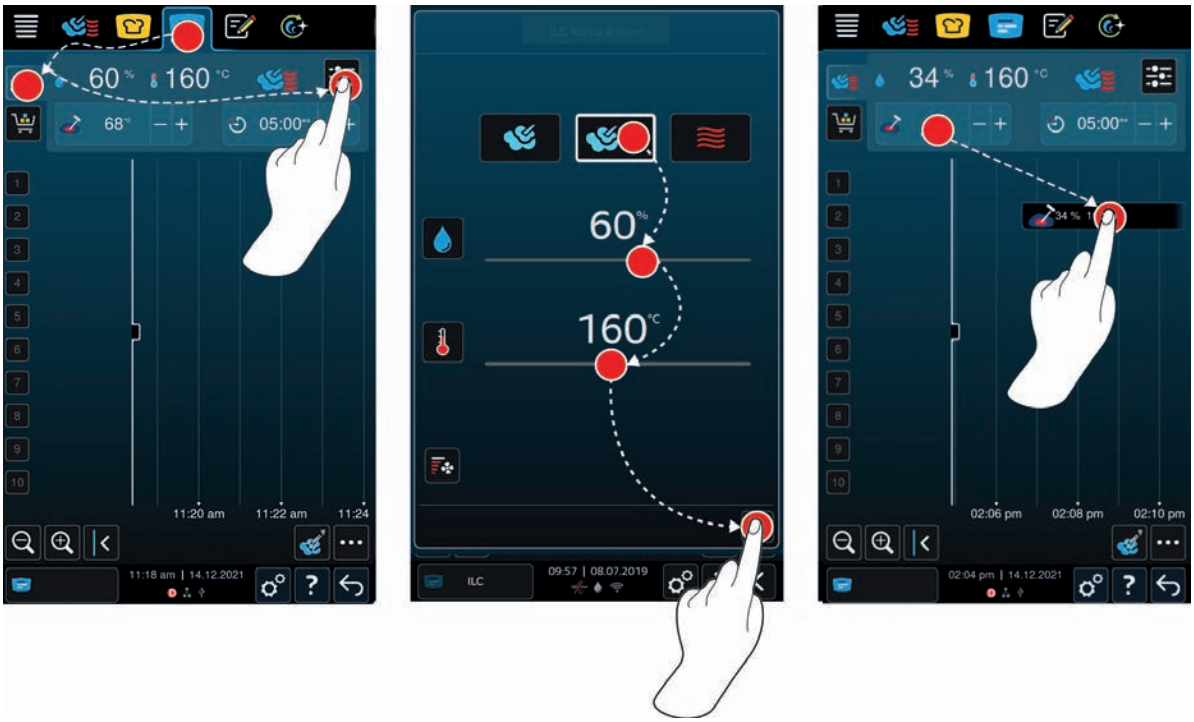
iProductionManager可智能、灵活地组织整个烹饪过程。 其中包括哪些食物可以同时烹饪、最佳菜肴烹制顺序以及对烹饪路径的监控。

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。



10.1 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 [▶ 39]、蒸汽和热空气组合 [▶ 40] 或热空气 [▶ 41]。
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 [▶ 49]。

10.2 点餐单栏

您可以将任何一种需要的智能烹饪路径、任何一种程序或菜篮添加到点餐单栏上。 如果您不将点餐单栏保存为菜篮 [▶ 59]，点餐单栏就会在您加载一个新菜篮时被覆盖。

10.2.1 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。

10.2.2 添加程序和菜篮

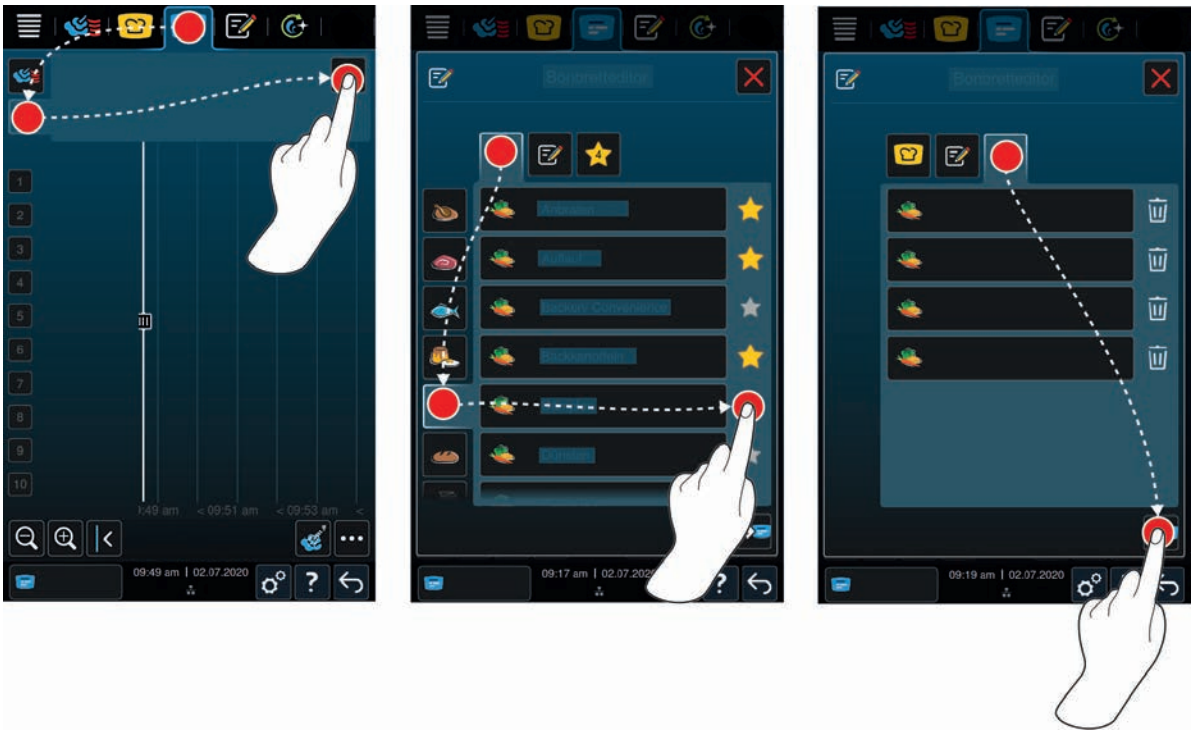
1. 按下菜单栏中的按键：
2. 要将某个手动或智能程序发送到iProductionManager，请按下所需程序旁边的按钮：•••
3. 按下按键：

> 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。

10.2.3 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。
> 该烹饪路径会被标注为 ，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： ［新的图标］
.
>> 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 ［▶ 49］。

10.3 定时器

在组合方法检验 ［▶ 50］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，并要更改开始时间，应按下定时器不松开。
> 现在显示符号：
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。
6. 然后转动中心调节轮，或者按下按钮：＋ 或 —
> 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。

10.4 放置点餐单

✔ 您已经创建了手动点餐单 [▶ 46]、菜篮 [▶ 47]或点餐单栏 [▶ 48]。

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 [▶ 50]和放置逻辑 [▶ 50]
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。为此按下按键：

您可以通过以下方式优化点餐单放置：

- 填补规划空缺 [▶ 50]
- 时间优化 [▶ 51]
- 能量优化 [▶ 52]
- 目标时间烹饪 [▶ 53]

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。

10.4.1 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。

10.4.2 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。

10.4.3 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：

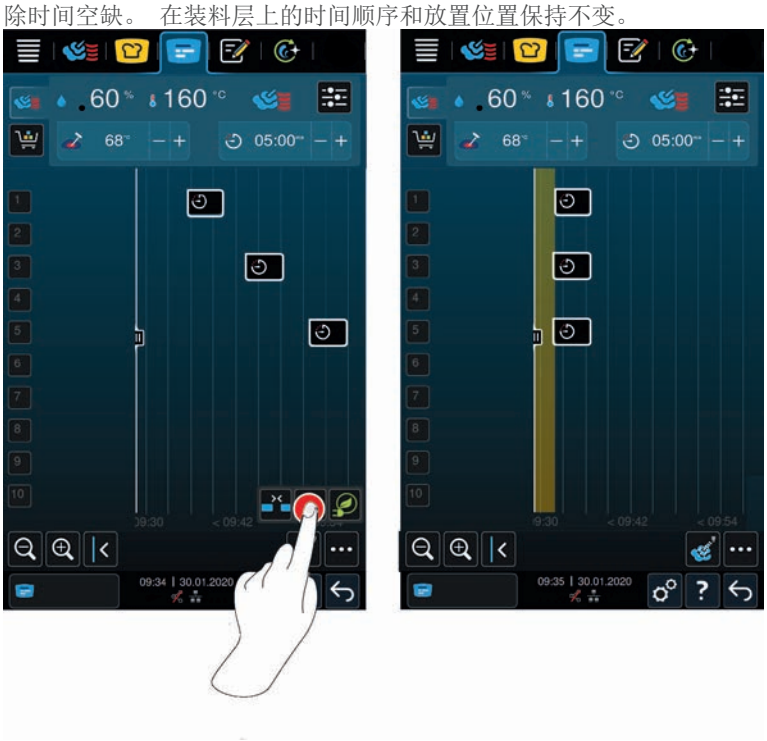
> 系统会问您是否确实要消除计划空缺。 **提示！ 该操作无法撤消。**

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。

10.4.4 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：

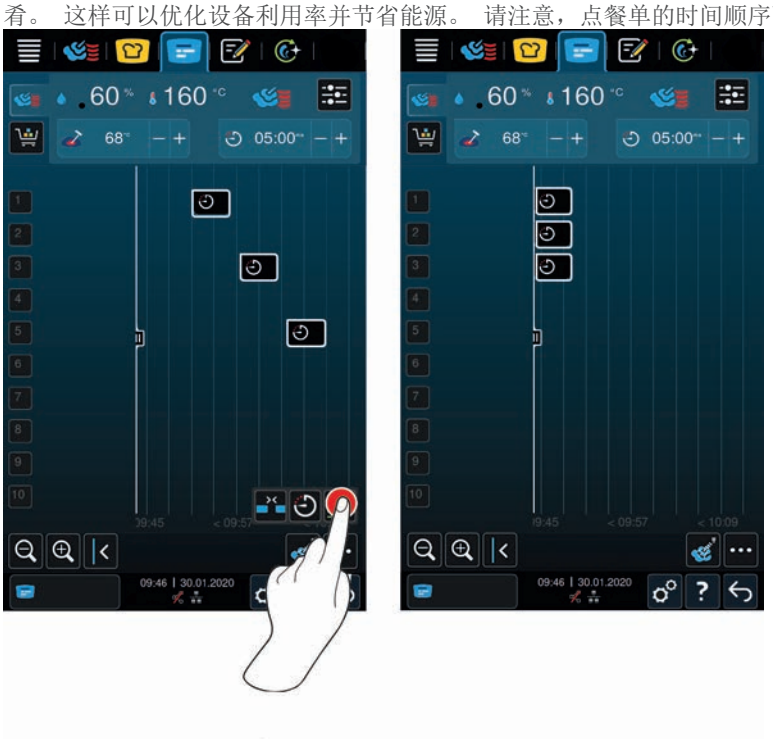
> 系统将询问您是否确实要消除时间空缺。 **提示！ 该操作无法撤消。**

2. 要予以确认，请按下按键： **确定**

>> 系统将根据组合验证 [▶ 50]的结果重新放置点餐单。

10.4.5 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 [▶ 50]的结果重新放置点餐单。

10.5 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：🗑

10.6 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，还可以在未来时间点进行。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. 将定位复制线拖动到时间轴上的所需时间点。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。

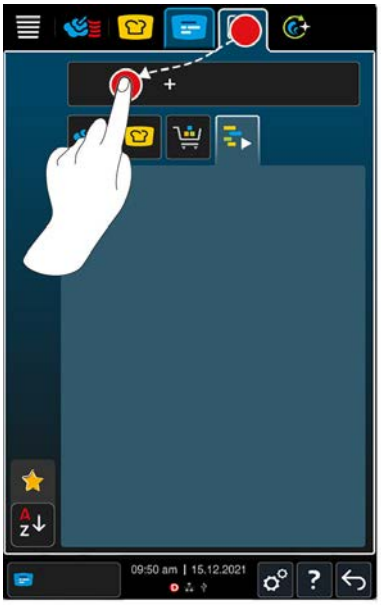
> 如果将点餐单放到定位辅助线右侧，点餐单的开始时间即位于该时间点。当您双击定位辅助线的移动图标后，就会同时开始烹饪菜肴。

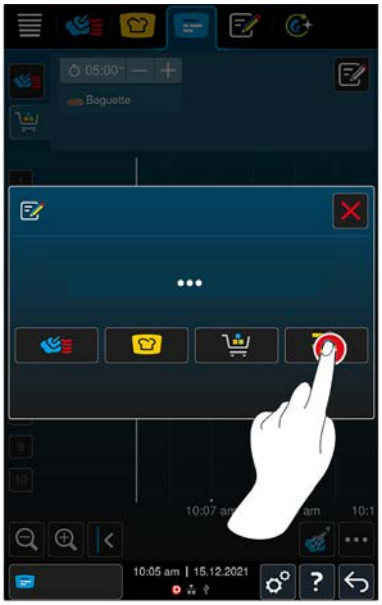
10.7 计划

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。

10.7.1 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：

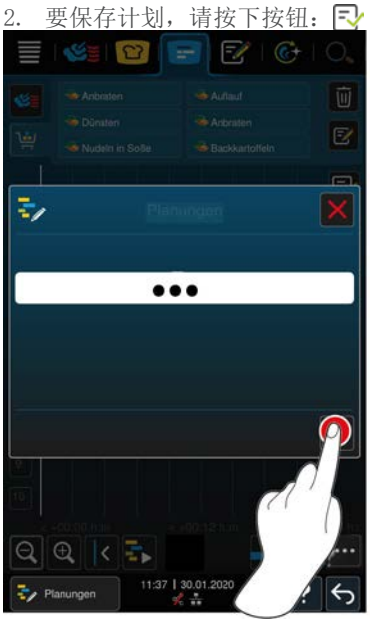
> 定位辅助线滑动到显示屏左边缘。时间轴的标度从当前钟点变为分钟。您现在可以独立于钟点放置点餐单。

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 [▶ 50]
- 时间优化 [▶ 51]
- 能量优化 [▶ 52]

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。

10.7.2 启动计划

✔ 您已经创建了计划 [▶ 53]。

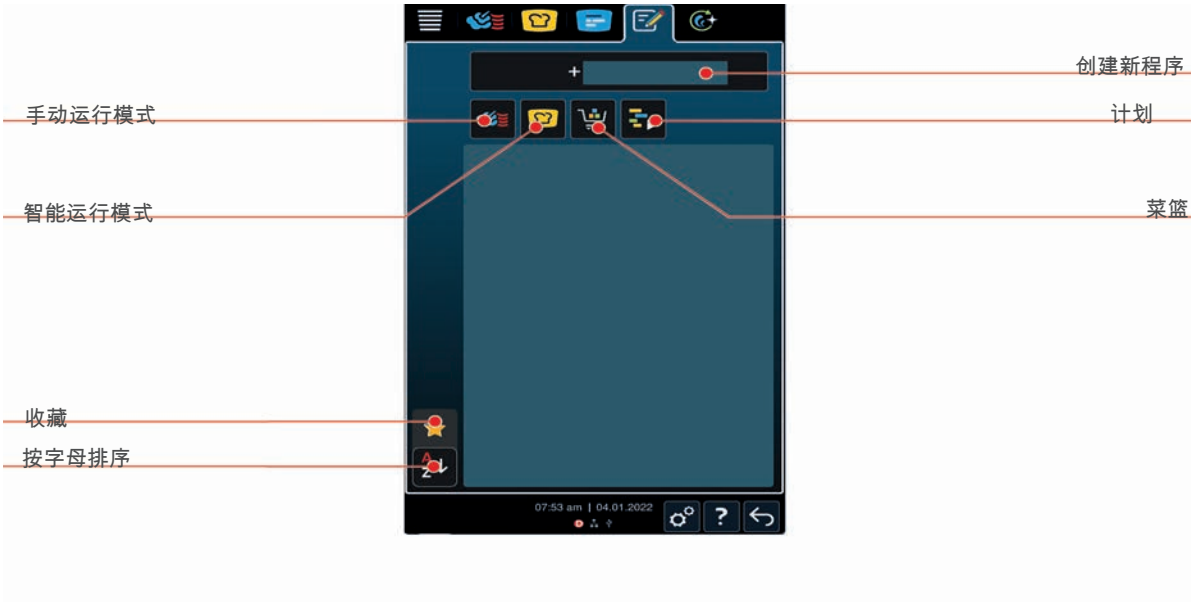
✔ iProductionManager 当前没有处理任何点餐单。 如果正在处理点餐单，将显示一条消息，提示您必须取消所有点餐单才能开始计划。

1. 按下按键：
2. 点击所需的计划。

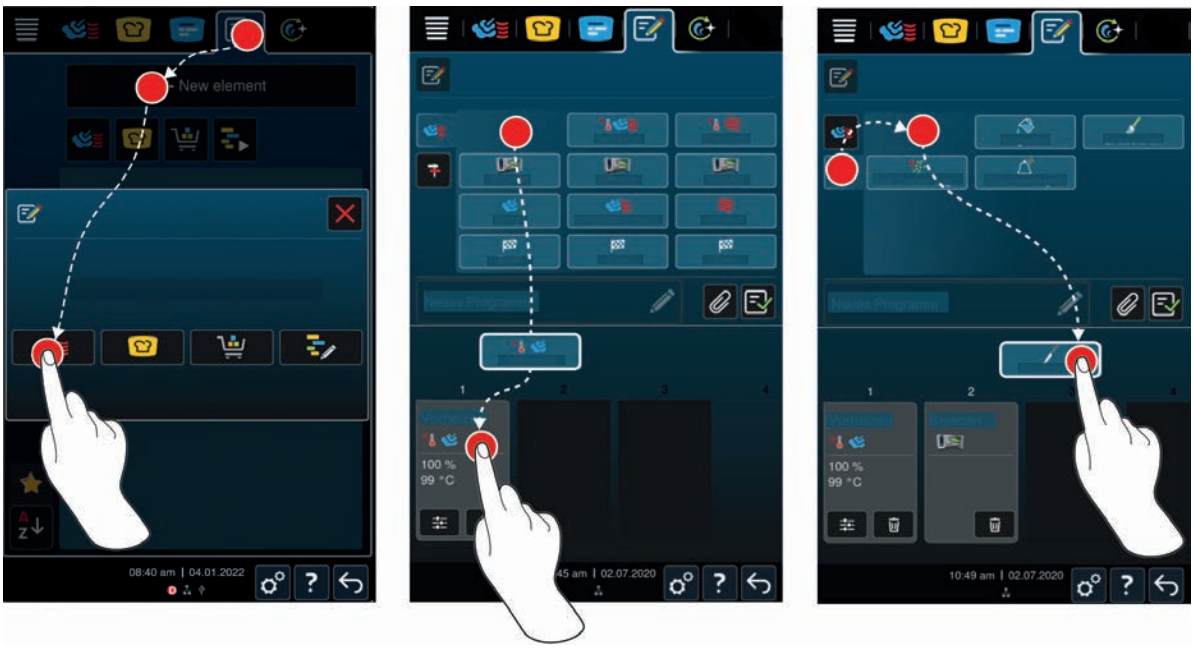
>> 该计划会立即启动。 点餐单将根据计划放置到装料层上。 点餐单-托盘中的点餐单将被计划中包含的点餐单取代。

11 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 [▶ 55]、锅体分配 [▶ 55]、锅体分区 [▶ 55]、智能烹饪路径 [▶ 57]和菜篮 [▶ 59]。 为此可以使用所有手动运行模式 [▶ 38]、智能烹饪路径 [▶ 23]和预先编程的菜篮。



11.1 创建手动程序



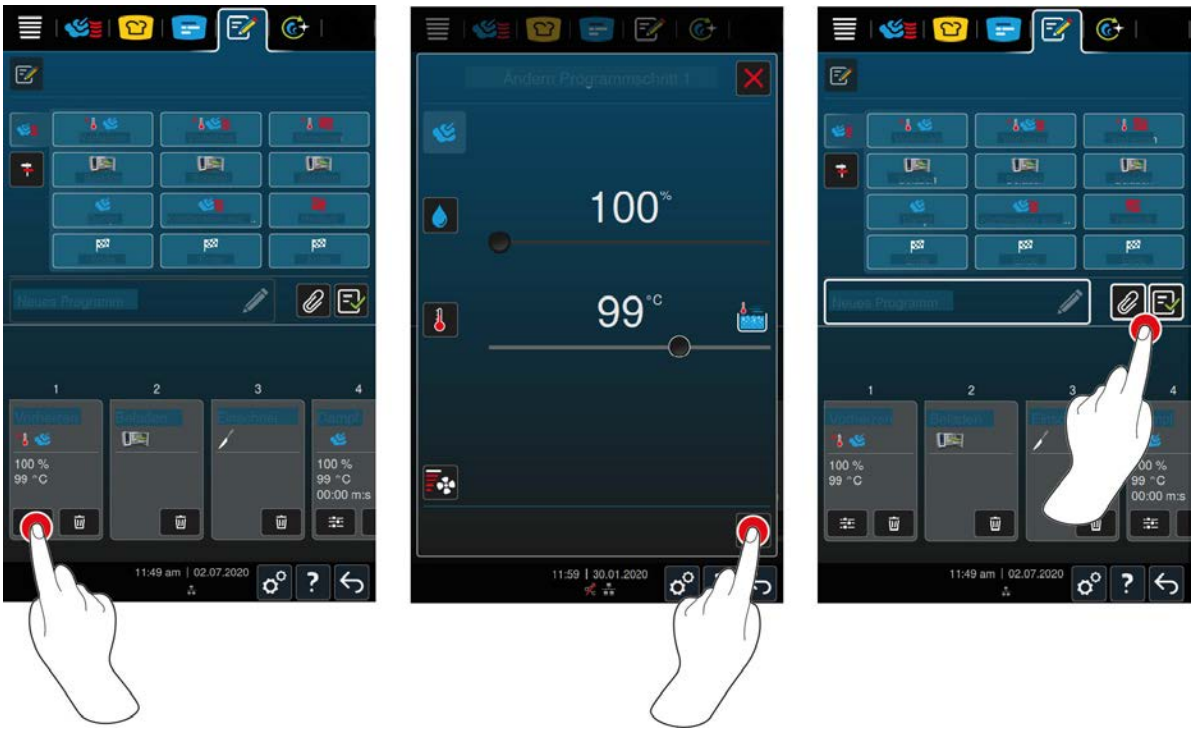
1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键： + **新元素**
3. 按下按键：

> 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。必须从同一列中选择预热和装料。可以从另一列中选择运行模式和烹饪路径结束。**
5. 如果要为程序添加操作要求，按下按键：

> 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. 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	▪ 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	▪ Delta-T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	▪ Delta-T烹饪 ▪ 气流速度 ▪ 加湿

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 [▶ 70]。

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：

保存程序

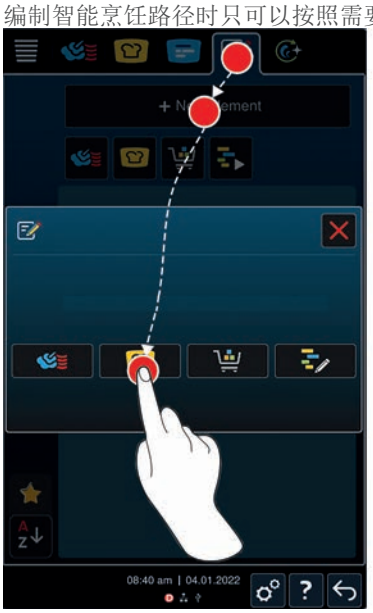
1. 要为程序命名，按下按钮：
2. 输入名称。
3. 要保存程序，按下按键：

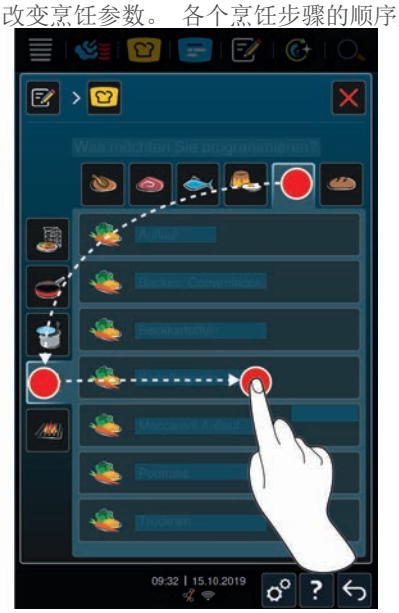
>> 现在检验程序。如果所有烹饪参数都已设置，并且排列顺序符合逻辑，程序即被保存，并显示在程序列表中。

>> 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。

11.2 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. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键： + **新元素**
3. 按下按键：

> 现在选择您要编程的内容。

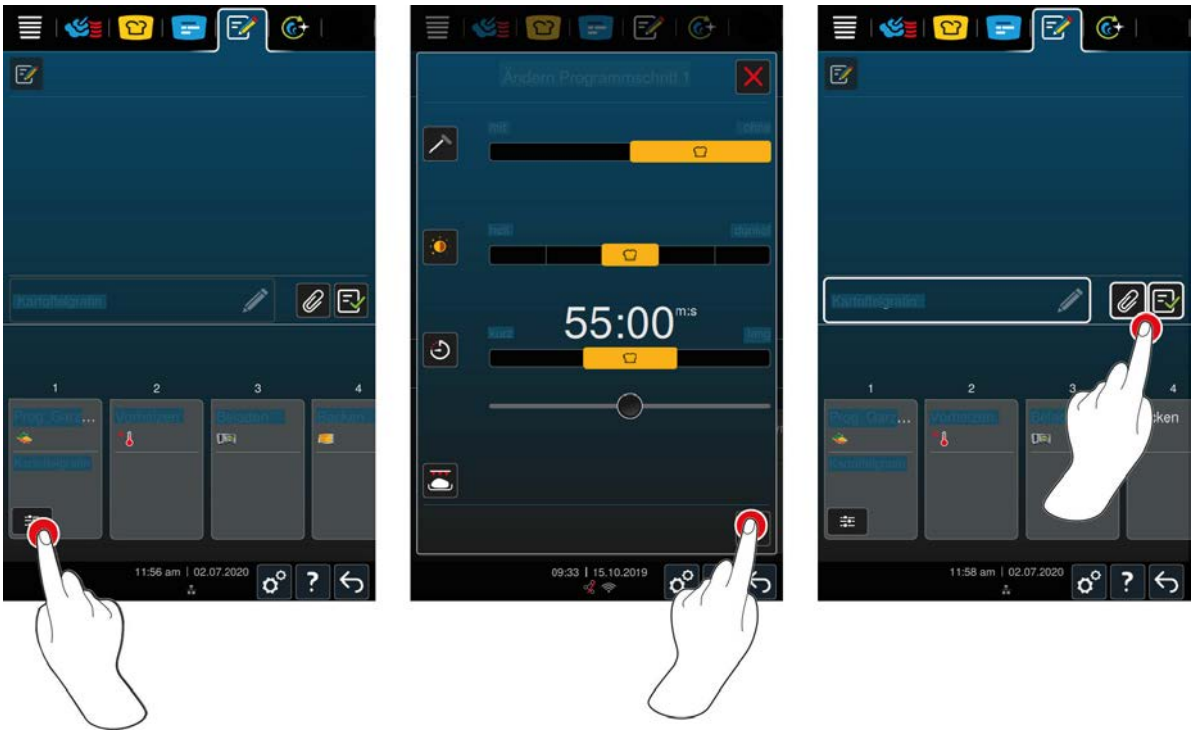
4. 选择以下几种可能性之一：

- 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。 为此，第一个烹饪步骤已标注为红色。



2. 按下按键：
> 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 [▶ 70]。

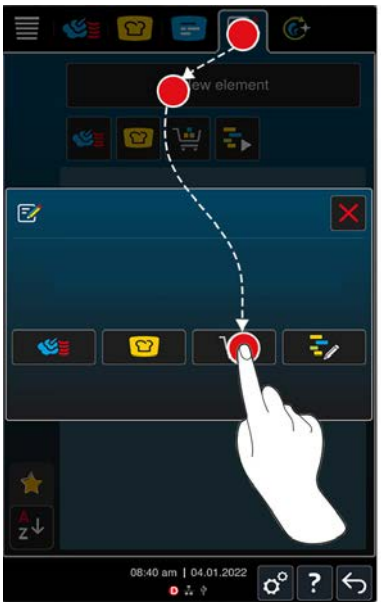
1. 如果要为程序分配启动时间预选，按下按钮：
2. 按下按键： **启动时间预选**
3. 按下按键： **开**
4. 输入开始时间。
5. 要确认操作，按下按钮：
6. 如果要为程序分配图片，按下按钮：
7. 按下按键： **选择程序图片**
8. 选择一张图片。
9. 要确认操作，按下按钮：

保存程序

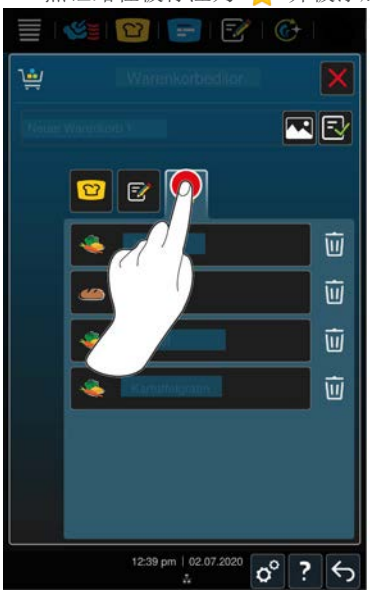
1. 要为程序命名，按下按钮：
2. 输入名称。
3. 要保存程序，按下按键：

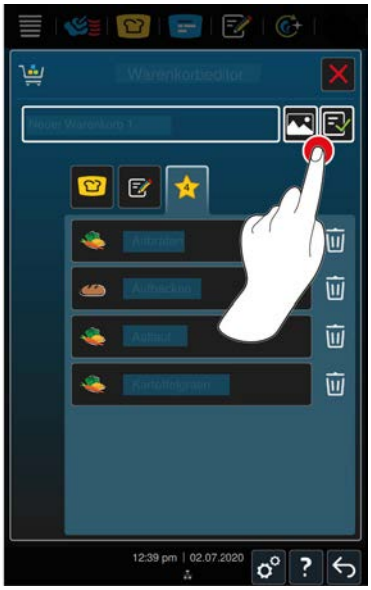
>> 程序显示在程序列表中。

11.3 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。
> 烹饪路径被标注为 ⭐ 并被添加到菜篮中。
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。
> 烹饪路径被标注为 ⭐ 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。

请参见

用户图片 [▶ 70]

11.4 编辑和删除程序

✔ 您编制了手动程序 [▶ 55]、智能烹饪路径 [▶ 57]或菜篮 [▶ 59]。

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

请参见

创建手动程序 [▶ 55]
创建智能程序 [▶ 57]
对菜篮编程 [▶ 59]

11.5 启动程序和菜篮

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 [▶ 49]。

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 [▶ 49]。

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 [▶ 49]。

12 在运行模式之间切换

利用 iCombi Pro，您可以随时轻松地在手动烹饪、iCookingSuite 和 iProductionManager 等运行模式之间切换。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。

- 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 [▶ 49]。烹饪过程正在进行。

1. 按下菜单栏中的按键：
> 您需要回答是否确定要切换到手动运行模式。
2. **提示！ 该操作无法撤消。**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 [▶ 31]。烹饪过程正在进行。

1. 按下菜单栏中的按键：
> 您需要回答是否确定要切换到iProductionManager。
2. **提示！ 该操作无法撤消。**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 [▶ 31]。烹饪过程正在进行。

1. 按下菜单栏中的按键：
> 您需要回答是否确定要切换到手动运行模式。
2. **提示！ 该操作无法撤消。**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并在手动模式中显示。

13 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 [▶ 62]
- 显示 [▶ 62]
- 光 [▶ 63]
- 声音 [▶ 64]
- 烹饪系统 [▶ 65]
- 烹饪 [▶ 67]
- 清洁 [▶ 69]
- 数据管理 [▶ 69]
- 网络设置 [▶ 72]
- 用户配置文件 [▶ 72]
- 服务 [▶ 75]
- ConnectedCooking [▶ 76]

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 [▶ 16] 或中心调节轮 [▶ 16]进行更改。

13.1 收藏

“收藏”中显示您标记为收藏的所有设置。

1. 请选择一项设置。
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。

13.2 显示

1. 按下按键：
2. 按下按键： **显示**

13.2.1 语言

可在此更改用户界面的语言。

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。总共有57种语言可供选择。

13.2.2 日期和时间

在此可更改以下设置：

- **日期**
- **时间**
- **24小时/12小时转换**

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。

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。

24小时/12小时转换

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。

ConnectedCooking

您也可以将时间设置为自动通过ConnectedCooking同步。

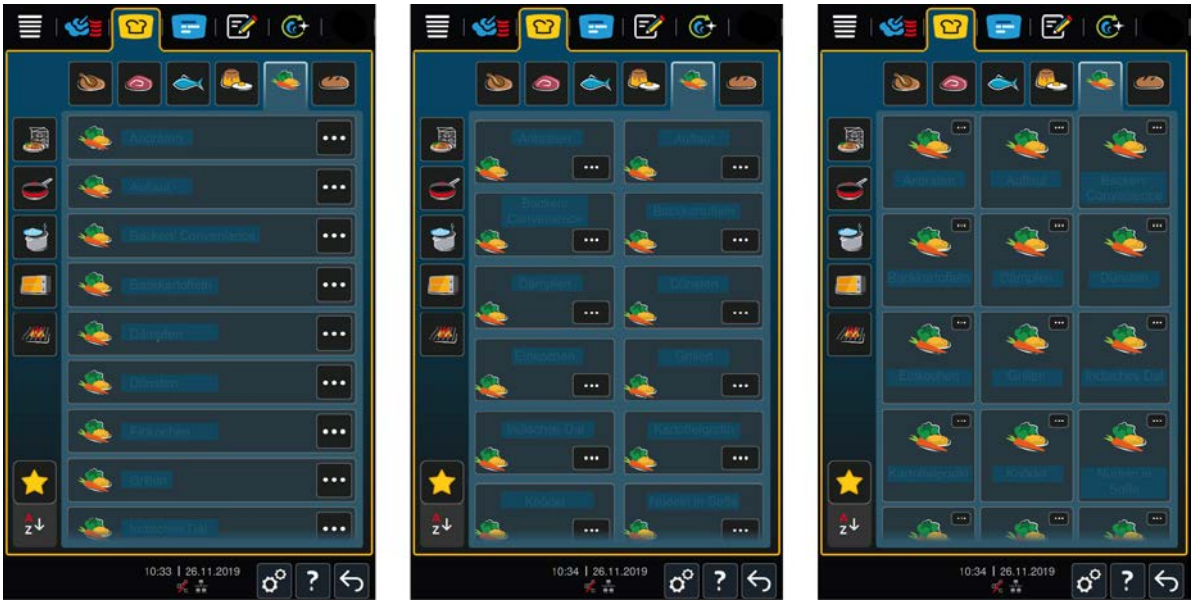
1. 按下按键：
2. 按下按键： ConnectedCooking
3. 按下**自动同步时间**旁边的按钮： **开**

13.2.3 温度格式

在此可设置温度显示单位是 ° C 还是 ° F。

13.2.4 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。

13.3 光

1. 按下按键：
2. 按下按键： **光**

13.3.1 显示屏亮度

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**

>> 现在可以开启或停用自动调光器。

x分后调光

1. 按下按键： **x分后调光**

>> 现在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。

屏保

1. 按下按键： **屏保**

>> 现在可以开启或停用屏保。

x分钟后启动屏保

1. 按下按键： **x分钟后开启屏保**

>> 现在可以设置应在几分钟后启用屏保。

13.4 声音

1. 按下按键：
2. 按下按键： **声音**

13.4.1 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. 在级别范围内选择所需的值。

>> 总音量将被立即调整。

13.4.2 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。

13.4.3 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。

13.4.4 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。

13.4.5 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。

13.5 烹饪系统

1. 按下按键：
2. 按下按键： **烹饪系统**

13.5.1 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。

13.5.2 屏幕锁定

可在此处启用和停用屏幕锁定。

- 要启用该功能，应按下按钮：开
- 要停用该功能，应按下按钮：关

13.5.3 演示模式

在此可将设备切换到演示模式。如果您想在不烹饪情况下演示设备的功能，这种模式很有用。

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。在脚注中显示该符号：D

13.5.4 强劲蒸汽

在此可设置在蒸汽 [▶ 39]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：

13.5.5 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**

13.5.6 装料时开门警告

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。

1. 按下按键： **看门狗计时器**
2. 按下按键： **看门狗计时器1级**。
3. 现在您可以设置什么情况下应响起警示音。您可以将时间设置为0 – 180秒之间的某个值
4. 按下按键：**看门狗计时器2级**
5. 您可以将时间设置为0 – 180秒之间的某个值。

13.5.7 烹饪时开门警告

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。

1. 按下按键： **1级危险**
2. 按下按键： **2级危险**
3. 您可以将时间设置为0 - 180秒之间的某个值。

13.5.8 远程控制

该功能可以将Combi-Duo的下方设备的屏幕内容传输到上方设备的屏幕上，您可以方便地通过上方设备的显示屏操作下方设备。

请注意：您应在Combi-Duo的上下两台设备上进行设置。

✔ 两台设备通过网线互相连接将设备接入网络 [▶ 78]。

1. 按下按键： **设备名称**
2. 输入一个具有唯一性的设备名称，然后按下键盘上的Enter键。

> 您的输入将被自动应用。

3. 按下按键： **设备颜色**
4. 选择一种用于在显示屏上标识设备的颜色。

> 您的输入将被自动应用。

5. 要启用该功能，应按下按钮： **远程控制 开**

> 按下按键：IP，以输入要远程控制的设备的 IP 地址。

> 在脚注中显示以下符号：

6. 要在不同设备之间来回切换，应按下按钮：

>> 显示屏的轮廓将显示为所设置的设备颜色。

13.6 烹饪

1. 按下按键：
2. 按下按键： **烹饪**

13.6.1 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。

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。

13.6.2 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。

1. 按下按键： **次要国家菜式**
2. 在列表中浏览，选择所需的次要国家菜式。

>> 所选国家菜式将被立即应用。 在 iCookingSuite 中将显示次要国家菜式的附加智能烹饪路径并以 标出。 烹饪参数的设置仍然受到主要国家菜式 [▶ 67]的影响。

13.6.3 惯性运转时间

1. 按下按键： ，以设置冷凝罩的惯性运转时间。

>> 现在可设置多少分钟的惯性运转时间。

13.6.4 探针测量值

这里显示准确的探针测量值，单位° C。

13.6.5 烹饪时间格式

1. 按下按键： ，以调整烹饪时间格式。

>> 现在，您可以将烹饪时间格式设置为自动、h:m 或者 m:s。

13.6.6 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 [▶ 45]

13.6.7 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 [▶ 45]

13.6.8 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 0 – 10 范围内选择所需的值。

>> 该设置将被立即应用。

13.6.9 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。

13.6.10 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**

13.6.11 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。

13.6.12 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。

13.7 清洁

1. 按下按键：
2. 按下按键： **清洁**

13.7.1 强制清洁

在此可设置您希望系统每隔多长时间要求您清洁设备。 只有在清洁完成后，您才能继续使用设备工作。 这样可以确保在进行轮班生产时遵守清洗和卫生规定。更多信息参见： 强制清洁 [▶ 84]

13.7.2 清洁计划

在此可设置要在周几执行强制清洁。 这样可以确保在进行轮班生产时遵守清洗和卫生规定。更多信息参见： 清洁计划 [▶ 85]

13.8 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 [▶ 70]
- 烹饪程序 [▶ 70]
- 用户个人资料 [▶ 70]
- 用户图片 [▶ 70]
- 用户数据：删除全部 [▶ 71]
- 设备基本设置 [▶ 71]
- HACCP 数据 [▶ 71]
- 服务 [▶ 72]

13.8.1 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。

13.8.2 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。

13.8.3 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。

删除所有自有配置文件

您可以在这里删除所有已创建的配置文件。预设的配置文件不会被删除。

1. 按下按键： **删除所有自有配置文件**

> 您需回答是否确定删除所有配置文件。

2. 要确认操作，按下按钮：

>> 然后会显示一条确认所有配置文件已删除的消息。

13.8.4 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

- 色彩深度：3 x 8 Bit
- 图片大小：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。

13.8.5 用户数据：删除全部

1. 按下按键： **用户数据：删除全部。**

> 您需回答是否确定删除所有数据。

2. 按下按键：

> 然后会显示一条消息确认所有用户数据——烹饪程序、用户个人资料、图片和用户设置——已全部删除

13.8.6 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。

13.8.7 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。

✔ 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。

13.8.8 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。

13.9 网络设置

1. 按下按键：
2. 按下按键： **网络设置**

要了解如何通过无线局域网 (WLAN) 连接设备，请参见： 建立 WLAN 连接 [▶ 78]

要了解如何通过网络连接设备，请参见： 建立网络连接 [▶ 79]

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**

13.10 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

13.10.1 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： **激活配置文件**
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：+

13.10.2 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。

选择配置文件后，可以进行以下设置：

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。

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 [▶ 75]。

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。
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**加湿**。
- 可以显示或隐藏**编辑点餐单栏**。
- 可以显示或隐藏**计划**。
- 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**能量优化**。
- 可以显示或隐藏**时间优化**。
- 可以显示或隐藏**填补计划空缺**。
- 可以显示或隐藏**定位辅助线**。
- 可以显示或隐藏**预热**。
- 可以显示或隐藏**克隆点餐单**。

请参见

添加配置文件 [▶ 74]

13.10.3 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 [▶ 73]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。

13.10.4 编辑屏幕

✔ 您已创建一个新屏幕。

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 [▶ 82]和清洁程序 [▶ 83]。

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：**开**
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 [▶ 73]，菜单栏中就会显示新屏幕菜单。

13.10.5 创建新屏幕

✔ 您创建了一个MyDisplay菜单。

1. 按下按键： **编辑MyDisplay**
2. 选择需要的MyDisplay菜单。
3. 点击每一个您想将其添加到MyDisplay菜单或者您想将其删除的功能。
4. 要为MyDisplay菜单重命名，按下按钮：
5. 输入名称。
6. 要保存更改内容，按下按钮：
7. 要删除MyDisplay菜单，按下按钮：

> 您需回答是否确定删除该元素。

8. 要确认操作，按下按钮：

13.11 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 [▶ 91]
- 服务热线 [▶ 91]
- 服务等级
  该功能仅供 RATIONAL 服务商使用。
- 软件更新信息 [▶ 76]
- 所安装的软件版本 [▶ 76]
- 过去14天的服务消息
- 开源许可证 。

13.11.1 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 [▶ 81]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**按键处于激活状态。

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。

13.11.2 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。

13.12 ConnectedCooking

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 [▶ 80]

如果设备已与ConnectedCooking连接，可以进行以下设置。

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。

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。

14 厨房管理

14.1 卫生管理

14.1.1 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

14.1.2 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。[▶ 71]如果使用时间相应减少，使用周期就会更长。

14.1.3 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 [▶ 80]。

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。

14.2 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。

如果您想将组合为 Combi-Duo 的设备联网，请联系 RATIONAL 服务商。

14.2.1 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络中，就无法建立起无线局域网连接。

1. 按下按键：
2. 按下按键： **网络**
3. 要启用该功能，应按下按钮： **开**
4. 按下按键： **无线局域网**

> 现在会显示所有可用的无线局域网的列表。 无线局域网按照信号强度从强到弱排序。

5. 选择需要的无线局域网。

> 现在会要求您输入该无线局域网的密码。

6. 要确认操作，按下按钮：

> 成功建立起连接后，会在脚注中显示以下符号：

> 该无线局域网会显示在可用无线局域网列表的第一位。

7. 要显示网络连接详情，按下该无线局域网旁边的按钮： V
8. 要断开网络连接，按下连接详情中的按钮： **断开**
9. 点击图标栏中的 可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。

14.2.2 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。

14.2.3 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： 开
.
> 现在将自动配置IP地址、网关和DNS。
11 按下按键： DNS 1（优选）
.
12 输入DNS服务器的地址。
.

14.3 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。

14.3.1 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 [▶ 78]
- 服务数据自动传输到 ConnectedCooking [▶ 91]

✔ 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. 按下**连接**旁边的按钮：**登录**
4. 输入您的注册信息或选择通过二维码注册。

> 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。

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。在脚注中显示该符号：

>> 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。在脚注中显示该符号：

>> 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。

14.4 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。

15 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。

15.1 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。

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，先清除所有保养用品和保养用品残余物。

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。

15.2 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 [▶ 83]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 [▶ 83]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。

15.3 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，可在短时间内清除严重的脏污。 这个清洁程序不会重置强制清洁。	▪ 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。	▪ 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”。

15.4 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。

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。

15.5 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。

✔ 如果设备装有可选装的内置排油管，应将集油槽从烹饪室中取出，并关闭排放管。

1. 按下菜单栏中的按键：
2. 选择需要的清洁程序 [▶ 83]。

> 几乎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 [▶ 39]

15.6 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：
> 取出Active Green清洁片。
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。

15.7 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。

15.8 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 [▶ 84]。

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，应按下按钮： **警告**
7. 如果设备必须在出现清洁请求后立即清洗，应按下按钮： **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（开）
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。

16 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。

16.1 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。

16.2 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。

16.3 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。

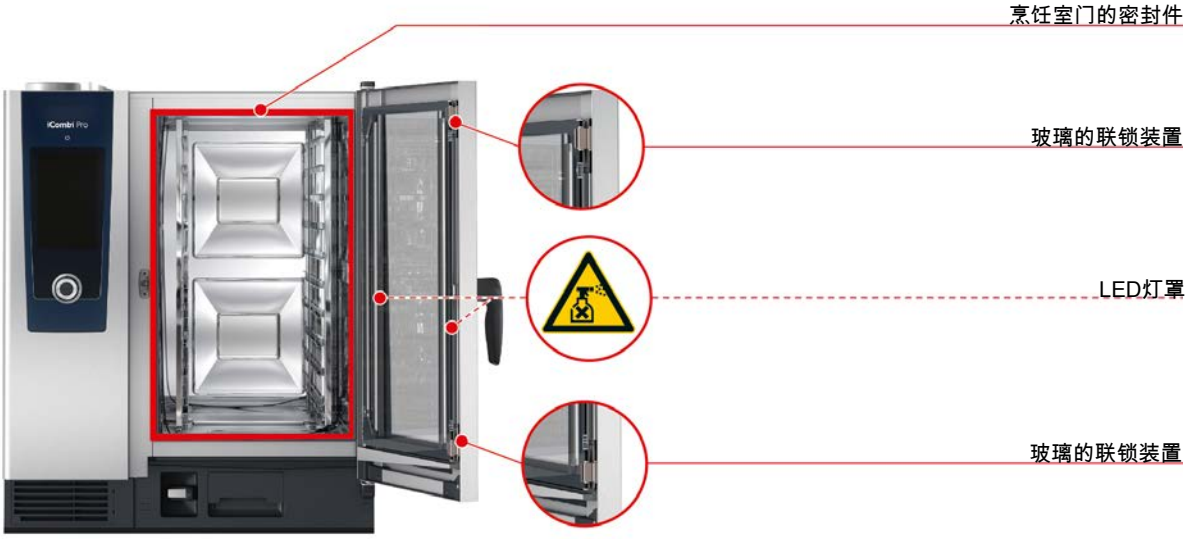
不合适的保养产品

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

16.4 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 [▶ 86]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. 让LED灯罩完全晾干。
3. 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。

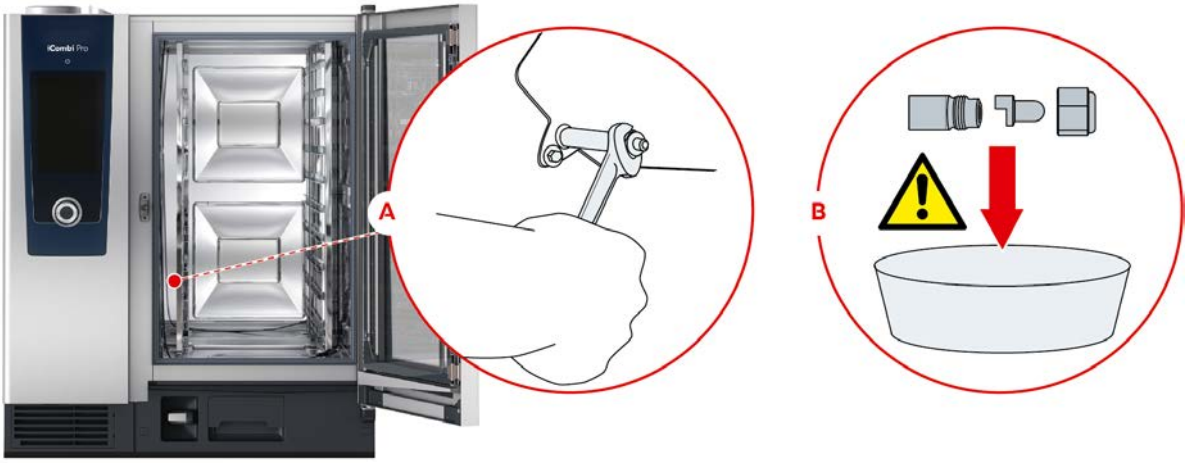
✔ 烹饪室门打开。

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。

16.5 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. 移除挂架，将导风板转到烹饪室中间。
3. 用六角扳手松开加湿喷嘴的螺母(A)。
4. 取下加湿喷嘴。
5. ⚠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)。
6. 将加湿喷嘴保留在除钙剂中，直至水垢溶解。
7. 将除去水垢的加湿喷嘴从除钙剂中取出。
8. 用水彻底冲净加湿喷嘴，然后让其完全晾干。
9. 以相反顺序重新安装加湿喷嘴。

16.6 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 (A)。

2. 取下空气过滤器的盖板。
3. 将空气过滤器拉出来(B)。
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。

16.7 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。

16.8 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锁式操作面板，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。

16.9 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。

16.10 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。

17 灵感与帮助

17.1 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。 应用举例介绍哪些食物最好用智能烹饪路径进行烹饪。 此外还有所有关于装料量的信息以及关于特殊配件的使用。

设备中的帮助是上下文相关的。 也就是说，总是显示与屏幕上显示部分相关的当前的帮助内容。

1. 按下按键： ?

> 现在打开帮助，显示合适的帮助内容。

17.2 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。请致电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。

17.3 维修服务情况下的帮助

17.3.1 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 [▶ 80]。

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

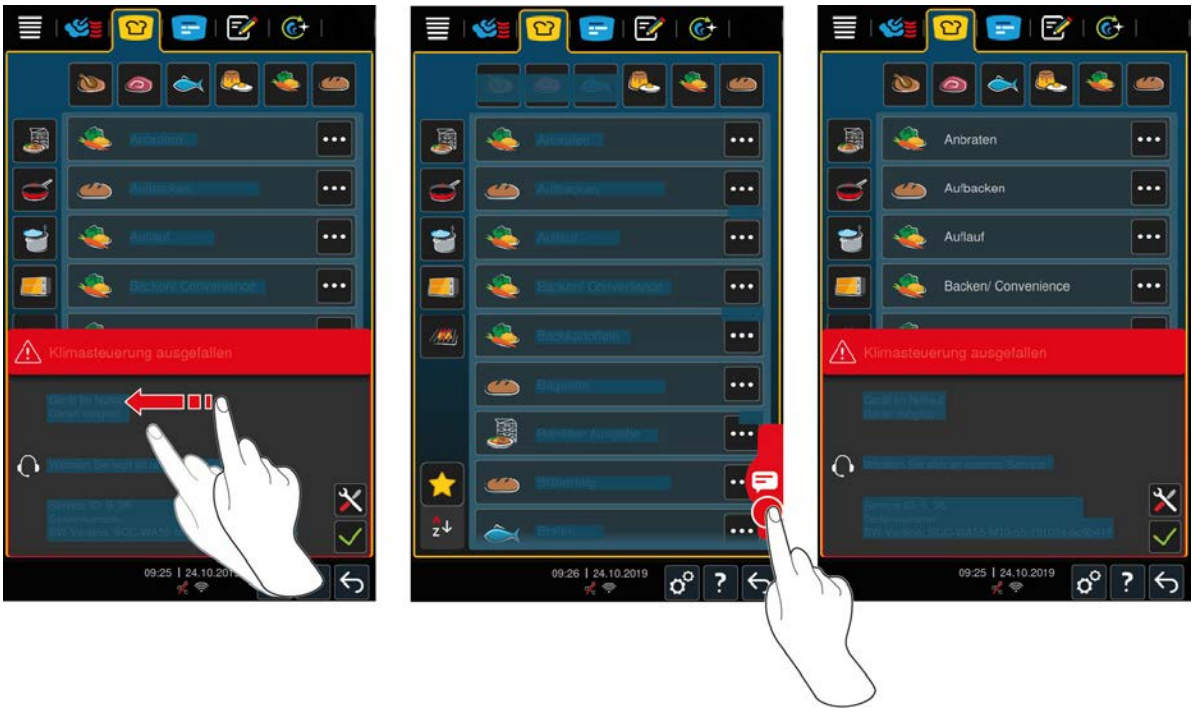
>> 现在服务数据自动传输到ConnectedCooking。 您可以在connectedcooking.com或ConnectedCooking应用程序中查看数据。

17.3.2 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 [▶ 75]

17.4 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。

17.4.1 蒸汽发生器加热器故障消息

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service 10	SC自动模式发生故障。	是
Service 11	蒸汽发生器的进水装置发生故障。	是
Service 12	水量测量错误。	是
Service 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。
Service 46.1	供水发生故障。	是

17.4.2 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 [▶ 91]。 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

故障消息	原因	是否可以烹饪
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。	-

17.4.3 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。

17.4.4 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。

17.4.5 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
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

17.4.6 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

17.4.7 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

18 维护

您可以自己实施以下维护工作：

- 更换空气过滤器 [▶ 95]
- 更换烹饪室门的密封件 [▶ 96]

18.1 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

✔ 屏幕上显示必须更换空气过滤器的消息。

1. 将螺丝刀按入空气过滤器盖板的凹槽中。
2. 取下空气过滤器的盖板。
3. 将空气过滤器拉出来。
4. 将新的空气过滤器装到设备上，确保卡入。
5. 将空气过滤器的盖板插到设备上。

18.2 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。

19 运输

19.1 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。

⚠ 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。

20 停机与报废

20.1 停机

如果不再使用设备，请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商。

20.2 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。

21 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。

21.1 使用电力的设备

	值
重量（无包装）类型6-1/1	101 kg
重量（无包装）类型6-2/1	151 kg
重量（无包装）类型10-1/1	130kg
重量（无包装）类型10-2/1	173kg
防护等级	IPX5
环境条件	10 - 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

21.2 使用燃气的设备

	值
重量（无包装）类型6-1/1	115 kg
重量（无包装）类型6-2/1	169 kg
重量（无包装）类型10-1/1	150 kg
重量（无包装）类型10-2/1	192kg
防护等级	IPX5
环境条件	10 - 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

21.3 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。

类型	型号名称
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

21.4 符合性声明

21.4.1 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

21.4.2 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

22 法规信息

关键词索引

符号

保持中心温度 35
保温 35
保养
    操作面板 89
    配件 89
保养产品
    不合适的清洁剂 86
    合适的清洁剂 86
操作面板
    清洁 89
    清洁中心调节轮 89
操作设备
    手势 16
    中心调节轮 16
刺入 35
除水垢
    加湿喷嘴 88
脆皮 36
发酵 34
沸腾温度 38
改插中心温度探针 35
更换空气过滤器 95
更换密封件 96
关停设备 13
混合 35
加湿 34, 39
加湿喷嘴
    除水垢 88
加注 35
开启设备 13
空气过滤器
    清洁 88
冷却功能 39
连续运行 33
烹饪程度 34
烹饪时间 33
烹饪室空气环境
    热空气 41
    蒸汽 39
    蒸汽和热空气组合 40
烹饪室门
    清洁 87
    清洁LED灯罩 87
    清洁密封件 87
烹饪室湿度 33, 34
烹饪室温度 33, 38
    热空气 41
    蒸汽 39
    蒸汽和热空气组合 40
烹饪物大小 33
烹饪物厚度 33
漂洗 83
气流速度 34, 39
强制清洁 84
切开 35
轻煎程度 32
清洁 87
    LED灯罩 87
    空气过滤器 88
    快速清洁 83
    烹饪室门 87
    烹饪室门的密封件 87
清洁LED灯罩 87
清洁程序 83
    简单 83
    强力 83
    中度 83
取消 37, 42
取消烹饪路径 34, 37, 42
确认操作 34
燃气味道 12
设备中的帮助 15
剩余时间 35
手持喷淋器 20
    喷淋模式 20
手动烹饪
    热空气 42
    蒸汽 40
    蒸汽和热空气组合 41
手势 16
特殊配件 91
涂刷 34
维护
    更换空气过滤器 95
    更换密封件 96
新批次 36
以规定的时间继续 36
应用举例 91
预热 35
在线帮助 91
真空低温烹饪
    客房服务 43
    烹饪与冷藏 43
    特定饮食和温和饮食 43
    应用领域 43
蒸汽加湿 34
中心调节轮 16
中心温度 33
中心温度探针
    插入烹饪物 18
    大肉块 18
    故障消息 20
    烘焙食品 19
    牛排 18
    蔬菜 19
    小块烹饪物 18
    移除 20
    鱼排 19
    整鸡 19
    整鱼 19
重新插入中心温度探针 35
装料 34
装料量 91
自动清洁
    清洁程序 83
自己实施维护 95

C

Cockpit 36
ConnectedCooking
    不使用智能手机注册设备 80
    使用智能手机注册设备 81

D

温度差烹饪 34

I

iProductionManager
放置逻辑 50
组合验证 50

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

20077 V-09 MDS/bolm 04/22 ZH-CN © RATIONAL AG