iCombi Classic
原始使用说明书





目录

1 引言 6
1.1 产品质保 6
1.2 目标群体 6
1.3 按规定使用设备 6
1.4 本说明书的使用 6
1.4.1 符号说明 6
1.4.2 图标说明 6
1.4.3 警告标志说明 6
1.4.4 图片 7
1.4.5 技术更改 7
2 一般安全提示 8
2.1 关于可连接燃气的设备的安全须知 9
2.2 个人防护装备 9
3 iCombi Classic 10
4 使用设备工作 11
4.1 首次调试 11
4.2 开启和关停设备 11
4.3 与设备互动 11
4.4 最大装料量 12
4.5 开关烹饪室门 12
4.6 装料 12
4.7 插入中心温度探针 13
4.8 使用手持喷淋器 15
4.9 集成式排油装置 16
5 烹制菜肴 18
5.1 调用运行模式 18
5.2 烹饪参数 18
5.3 附加功能 19
5.4 蒸汽 20
5.4.1 烹饪室空气环境与温度范围 20
5.4.2 以蒸汽方法烹饪食物 21
5.5 蒸汽和热空气组合 21
5.5.1 烹饪室空气环境与温度范围 21
5.5.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物 22
5.6 热空气 22
5.6.1 烹饪室空气环境与温度范围 22
5.6.2 已热空气方法烹饪食物 23
6 真空低温烹饪 24
7 Finishing 25
7.1 烹饪室空气环境与温度 25
7.2 烹饪物完成制作 25
8 编程模式 27
8.1 启动编程模式 27
8.2 预设的程序 27
8.3 创建新程序 28

8.4 启动程序 30
8.5 编辑程序 30
8.6 删除程序 31
8.7 程序列表排序 31
8.8 上传和下载程序 31
9 设置 33
9.1 调用设置 33
9.2 设置温度单位 33
9.3 设置日期和时间 34
9.4 转换键盘 35
10 厨房管理 36
10.1 卫生管理 36
10.1.1 所记录的HACCP数据 36
10.1.2 下载HACCP数据 36
10.2 将设备接入网络 37
10.3 ConnectedCooking（可选） 37
11 自动清洁 38
11.1 一般安全提示 38
11.2 清洁程序 38
11.3 启动自动清洁 39
11.4 取消自动清洁 40
12 保养 42
12.1 一般安全提示 42
12.2 保养周期 42
12.3 保养产品 42
12.4 清洁烹饪室门 43
12.5 清洁手持喷淋器 43
12.6 清洁空气过滤器 44
12.7 清洁配件 44
12.8 清洁排水段的通风管 44
13 灵感与帮助 45
13.1 电话请求帮助 45
13.2 查询设备数据 45
13.3 解决问题 45
13.3.1 蒸汽发生器加热器故障消息 45
13.3.2 燃气设备的故障消息 46
13.3.3 热空气加热器故障消息 46
13.3.4 湿度故障消息 47
13.3.5 CleanJet故障消息 47
13.3.6 Care故障消息 48
13.3.7 通知中心 48
14 维护 50
14.1 更换烹饪室门的密封件 50
15 运输 51
15.1 清空蒸汽发生器 51
15.2 运输设备 51

16 停机与报废 **53**
16.1 停机 53
16.2 报废 53
17 技术参数 **54**
17.1 使用电力的设备 54
17.2 使用燃气的设备 54
17.3 类型和型号名称 54
17.4 符合性声明 54
17.4.1 使用电力的设备 54
17.4.2 使用燃气的设备 54
关键词索引 **56**

1 引言

尊敬的顾客：

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

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

我们祝您使用iCombi Classic一切顺利。

您的

RATIONAL AG

1.1 产品质保

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。

1.2 目标群体

本文档面向大型商业厨房中的工作人员。

以下人员不允许使用、清洁或维护设备：

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

应照顾好在设备附近停留的儿童。 儿童不允许用设备玩耍。

1.3 按规定使用设备

iCombi Classic的开发目的是用于烹制热食。

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

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

1.4 本说明书的使用

1.4.1 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。

.

1.4.2 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。

1.4.3 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。

1.4.4 图片

本说明书中使用的图片可能与实际情况不一样。

1.4.5 技术更改

保留因技术进步而进行更改的权利。

2 一般安全提示

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

- 只允许由RATIONAL莱欣诺®服务商安装设备。
- 只允许由RATIONAL莱欣诺®服务商维护设备。
- 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。
- 不得使用损坏的设备。 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。

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。 在易点燃的液体中烹饪食物之前，应先长时间烧煮液体，降低其中的酒精含量。
  - 进行烧烤和煎烤时在烹饪物下方放一个容器收集油脂。
- 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。

- 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。

使用之后的安全提示

- 每次使用之后清洁设备。
- 为了防止烹饪室生锈，在较长时间不使用时以及夜间将烹饪室门打开一道缝。
- 较长时间停机时，应关闭现场的供水、供电和供气装置。
- 较长时间停机时以及运输设备之前，应清空蒸汽发生器。

2.1 关于可连接燃气的设备的安全须知

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

2.2 个人防护装备

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

3 iCombi Classic



20-1/1型



20-2/1型

4 使用设备工作

4.1 首次调试

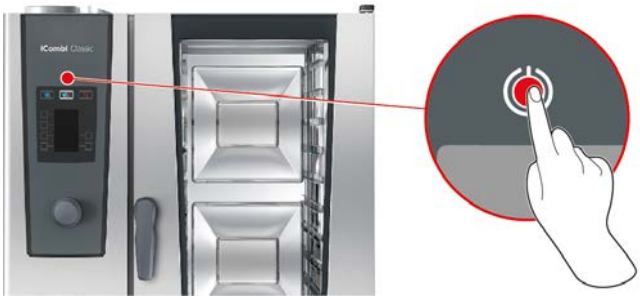
首次调试设备时，设备已由RATIONAL莱欣诺®服务商按规定安装好。 设备已进行过自检验，因此已运行准备就绪。 所有安装信息请参见供货随附的安装手册。

首次运行设备之前

1. 首次运行设备之前，先清洁设备和配件。

更多信息参见：保养 [▶ 42]

4.2 开启和关停设备



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

4.3 与设备互动

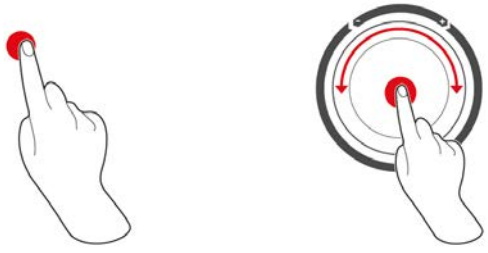
提示

显示屏操作不当

如果用尖锐的物品操作，显示屏会被损坏。

1. 只允许用手操作显示屏。

您可以只使用一个手势或通过中心调节轮操作设备。



点击　　旋转和按下

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

4.4 最大装料量

提示

装料量过多会导致设备损坏

如果超过最大装料量，设备可能会损坏。

1. 只允许按照这里规定的最大装料量为设备装料

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

4.5 开关烹饪室门



打开烹饪室门

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

>> 风扇叶轮被停止。

关上烹饪室门

1. 关闭烹饪室门，将把手向左旋转至垂直位置。

4.6 装料

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。

装料层高于1.60米



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

4.7 插入中心温度探针

接下来几个段落介绍如何使用中心温度探针以及可从外部插入的2个中心温度探针。

⚠ 小心

烫热的中心温度探针

不佩戴防护手套碰触到烫热的中心温度探针时，存在烫伤危险。

1. 使用中心温度探针工作时应始终佩戴防护手套。
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。

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

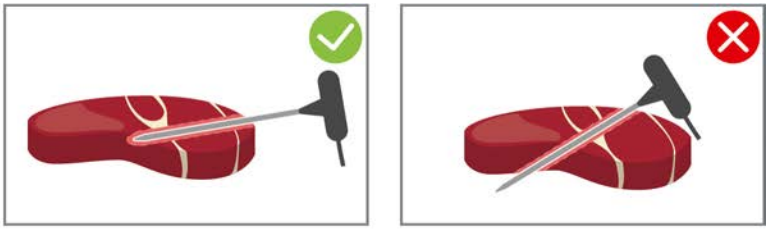
如果在使用中心温度探针后未将其插入专门的支架中，探针可能会损坏。

1. 使用中心温度探针后，应将其插入专门的支架中。

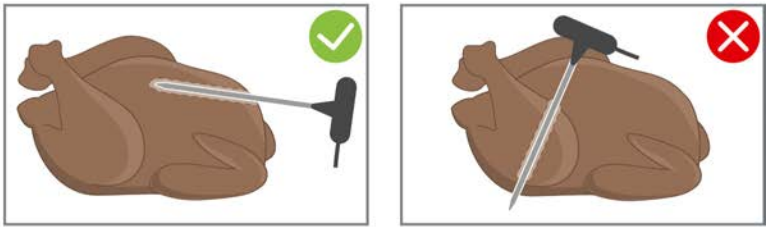
小建议

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

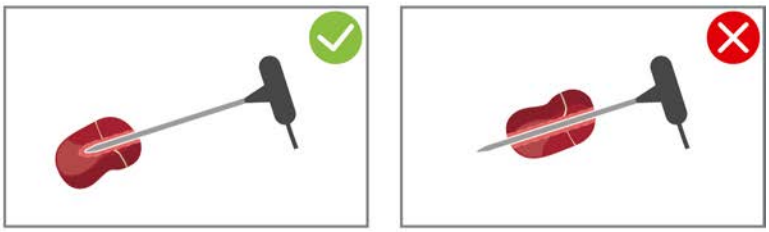
肉，例如牛排



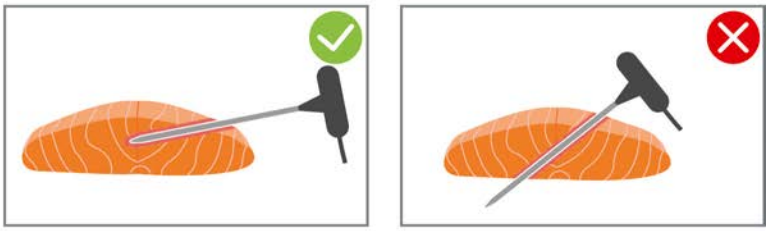
整鸡



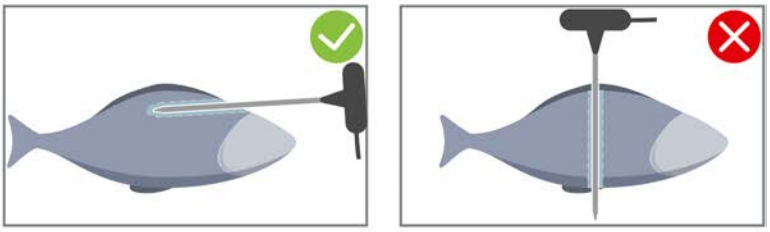
小块烹饪物，例如炖肉块



鱼排



整鱼



蔬菜，例如马铃薯



肉，例如牛排

1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

大肉块，例如大块煎烤肉

1. 将中心温度探针插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

整鸡

1. 将中心温度探针插入鸡胸肉的最厚部位，不要太靠近肋骨。

注意中心温度探针的尖端不应伸到鸡肚中。 不要将中心温度探针插入鸡腿中。

鱼排

1. 将中心温度探针斜插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

整鱼

1. 将中心温度探针插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

注意中心温度探针的尖端不应伸到鱼肚中。

小块烹饪物，例如炖肉块

1. 将烹饪物插到中心温度探针上时，确保探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

汤、酱汁、甜品

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

蔬菜，例如马铃薯

1. 将中心温度探针插入烹饪物，使探针尖端插入烹饪物的最厚部位。

烘焙食品

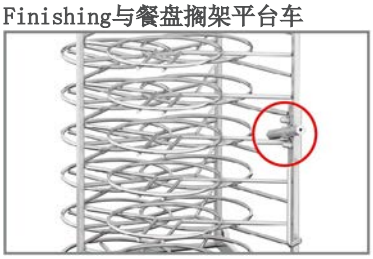
1. 对于在烘焙过程中会发酵膨胀的食物，应将中心温度探针垂直插入烹饪物中心。

为此使用选购配件定位辅助装置。

大小不同的烹饪物

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

Finishing与餐盘搁架平台车



1. 将中心温度探针插入餐盘搁架平台车的白色陶瓷管中。

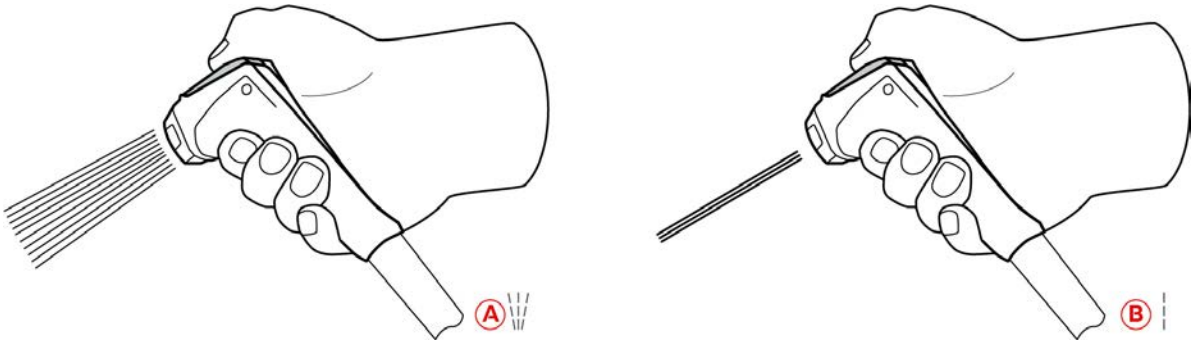
移除中心温度探针

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

4.8 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 ψ，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。**

4.9 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。

1. 更换集油容器时应穿戴个人防护装备。

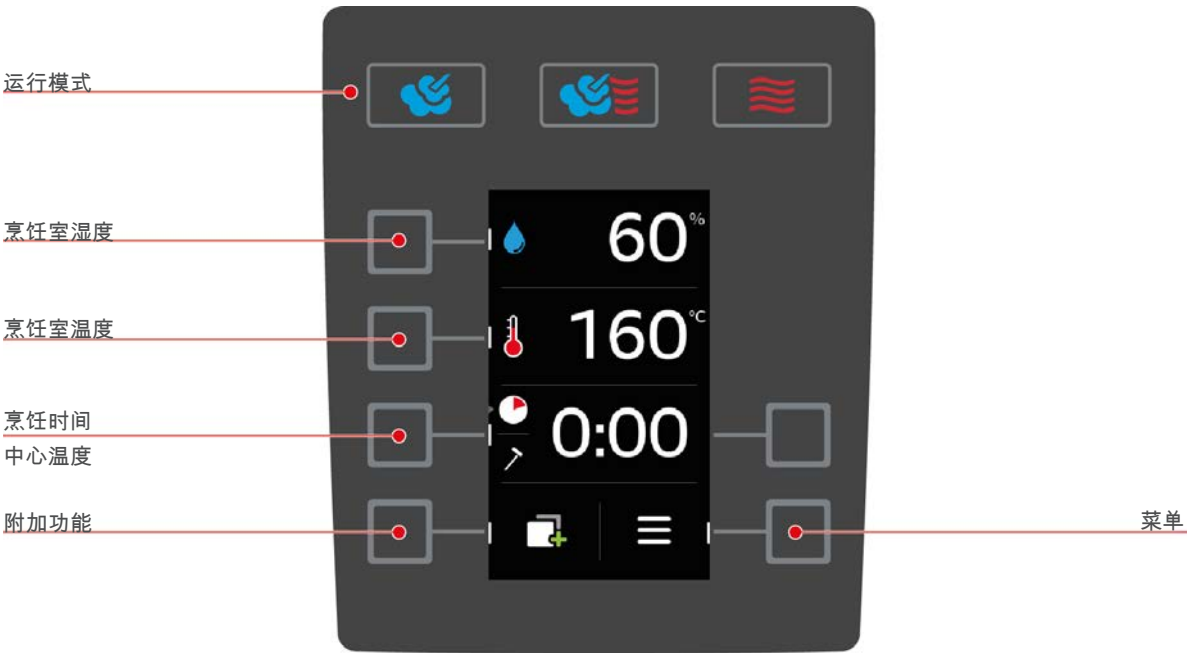
1. 当集油容器已满s时，将球阀把手转动到垂直位置。

> 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 烹制菜肴

5.1 调用运行模式



- 可使用以下运行模式：
  - 蒸汽 [▶ 21]
  - 蒸汽和热空气组合 [▶ 22]
  - 热空气 [▶ 23]
- 可使用以下烹饪参数 [▶ 18]：
  - 烹饪室湿度
  - 烹饪室温度
  - 烹饪时间
  - 中心温度
- 可使用以下附加功能 [▶ 19]：
  - 加热
  - 冷却功能
  - 气流速度
  - Delta-T烹饪

5.2 烹饪参数

烹饪室湿度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的湿度。

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

按如下方法设置烹饪室湿度：

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

烹饪室温度

通过这个烹饪参数可以设置烹饪室中的温度。

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

按如下方法设置烹饪室温度：

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

> 如果实际温度高于设定的烹饪室温度， 将开始闪烁。

4. 按下按键：
5. 按下按键：

> 系统会要求您打开烹饪室门。

> **警告！ 受伤危险！打开烹饪室门时，风扇叶轮并不制动。 不要将手伸入转动的风扇叶轮中。** 风扇叶轮的速度加快。 烹饪室温度下降。 显示屏上显示烹饪室温度。

6. 达到所需烹饪室温度后，按下该按钮：

>> 冷却功能停止运行。

按如下方法调用当前的烹饪室湿度和烹饪室温度：

1. 按下按键并保持：

> 10秒后显示当前的烹饪室温度。

2. 松开按键，返回到设定的参数值。

烹饪时间

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

按如下方法设置烹饪时间：

1. 按下按键：
2. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。

> 如果将烹饪时间设为10:00，就会显示符号： 已开启连续运行模式。

3. 按下中心调节轮，确认您的设置。

如果设置了烹饪时间，那么烹饪参数**中心温度**就不可用。

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。

按如下方法设置中心温度：

1. 按2次按键：
2. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。

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。

5.3 附加功能

加热

通过这个附加功能可以使烹饪室预热，形成一个热量缓冲。

按如下方法设置设备加热应达到的温度。

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

> 设备开始加热。

5. 要中止加热，请按下该按钮：
6. 要显示当前烹饪室温度，请按下并按住该按钮：

>> 设备加热完毕后会要求您装料。

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：
2. 按下按键：
3. **⚠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。 如果烹饪室门已打开，请将其关闭然后重新打开。

> **⚠警告！ 受伤危险！打开烹饪室门时，风扇叶轮并不制动。 不要将手伸入转动的风扇叶轮中。** 风扇叶轮的速度加快。 烹饪室温度下降。 显示屏上即显示烹饪室温度。

4. 达到所需烹饪室温度后，按下该按钮：

>> 冷却功能停止运行。

气流速度

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

按如下方法设置气流速度：

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

Delta-T烹饪

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。 烹饪损失可减少到最小。 温差可以在20° C和60° C之间选择。 之后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。

按如下方法设置Delta-T烹饪：

1. 按下按键：
2. 按下按键：

> 您会自动返回到烹饪参数。 **烹饪时间**烹饪参数会被**温度差烹饪**功能取代。 此时显示当前烹饪室温度和温度差温度。

3. 按下按键：
4. 转动中心调节轮，设置需要的温差。
5. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 选项会自动跳转到烹饪参数**中心温度**。

6. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
7. 按下中心调节轮，确认您的设置。

>> 现在显示与您的设置相符的烹饪参数。

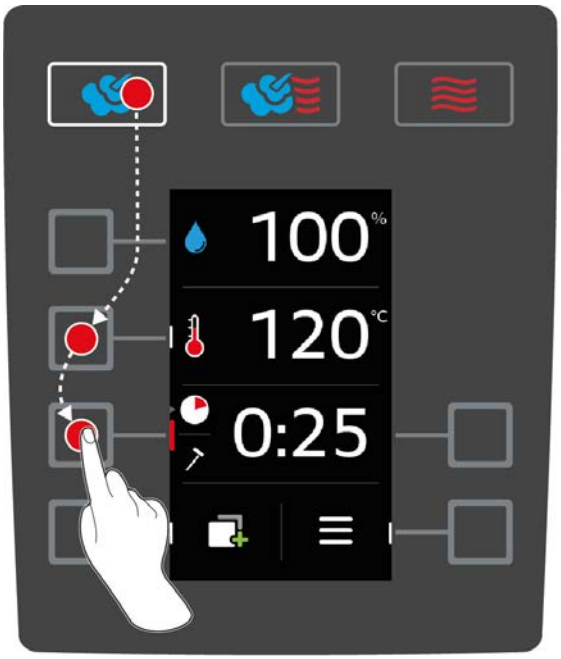
5.4 蒸汽

5.4.1 烹饪室空气环境与温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
湿润	▪ 蒸 ▪ 煨	100%	30 - 130 °C

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
	▪ 焯水 ▪ 煮熟 ▪ 润胀 ▪ 真空低温烹饪 ▪ 解冻 ▪ 装罐保存		

5.4.2 以蒸汽方法烹饪食物



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

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** 。

5. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。
7. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
8. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
9. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。

10 将食材装入设备。

.

> 现在进行烹饪。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

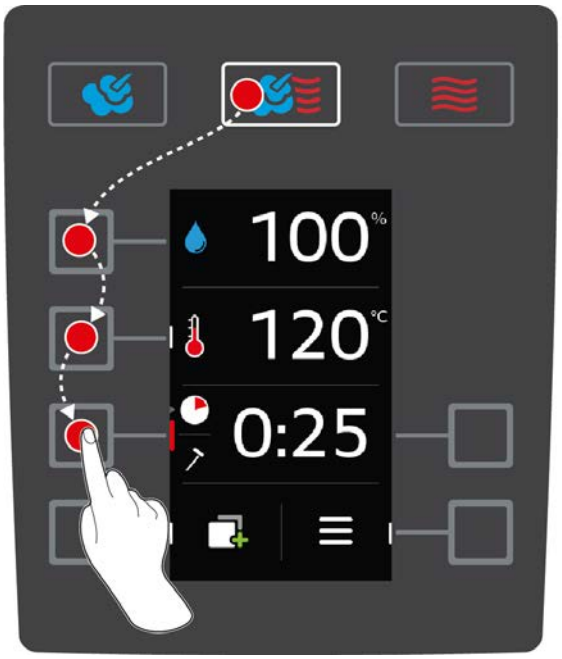
5.5 蒸汽和热空气组合

5.5.1 烹饪室空气环境与温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
潮湿、高温	▪ 烘焙 ▪ 煎烤	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。

5.5.2 以蒸汽和热空气组合方法烹饪食物



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

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪室温度** 。

5. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪室温度。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** 。

7. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
8. 按下中心调节轮，确认您的设置。
9. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
10. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
11. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。

12. 将食材装入设备。

> 现在进行烹饪。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

5.6 热空气

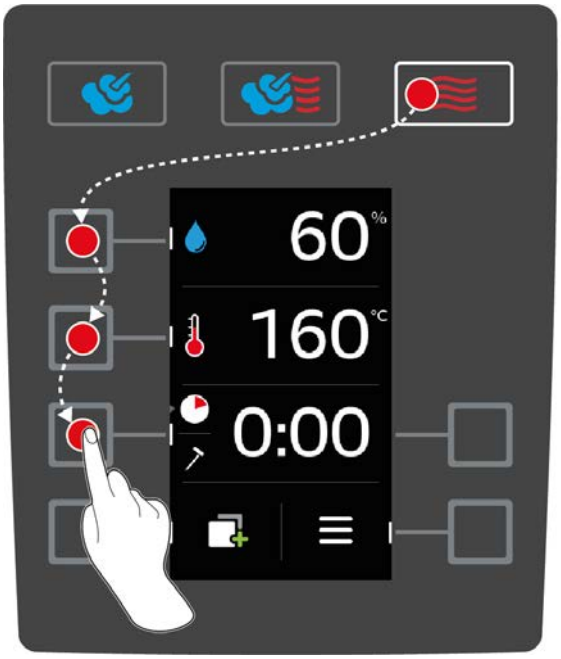
5.6.1 烹饪室空气环境与温度范围

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

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室湿度	烹饪室温度
	▪ 焗烤 ▪ 浇汁上色		

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

5.6.2 已热空气方法烹饪食物



1. 按下按键：
2. 按下按键：
3. 转动中心调节轮，设置最大的烹饪室湿度。
4. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪室温度** 。

5. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** 。

6. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
7. 按下中心调节轮，确认您的设置。
8. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
9. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
10. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。

11. 将食材装入设备。

> 现在进行烹饪。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

6 真空低温烹饪

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

真空低温烹饪特别适合以下应用领域：

- 烹饪与冷藏

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

- 客房服务

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

- 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。

7 Finishing

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

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

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

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

您可以手动 [▶ 25]或者借助预设程序 [▶ 27]以 Finishing 方式烹制菜肴。

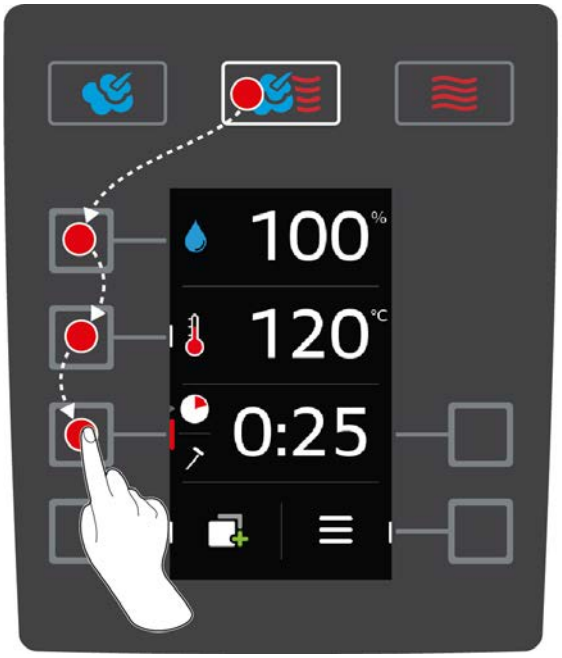
7.1 烹饪室空气环境与温度

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

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

7.2 烹饪物完成制作

您还可以借助预设程序以 Finishing 方式烹制食物。更多信息参见： 预设程序 [▶ 27]



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

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪室温度** 。

5. 转动中心调节轮，将烹饪室温度设置为介于沸腾温度与140° C之间。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 烹饪参数选项会自动跳转到烹饪参数**烹饪时间** 。

7. 转动中心调节轮，设置需要的烹饪时间。
8. 按下中心调节轮，确认您的设置。
9. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键： 将中心温度探针插入餐盘搁架平台车的白色陶瓷管中。
10. 转动中心调节轮，设置需要的中心温度。
11. 按下中心调节轮，确认您的设置。

> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。如果不往设备中装料，加热过程会在10分钟后取消。

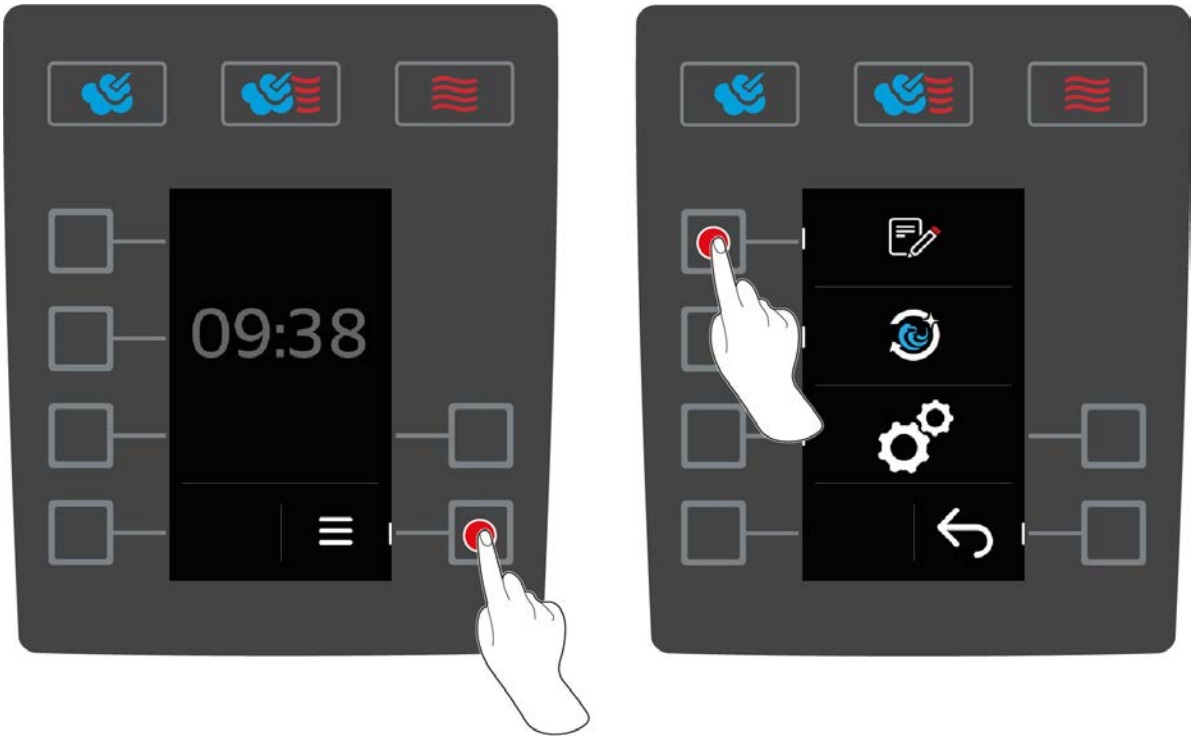
12. 将食材装入设备。

> 现在重新加热烹饪物。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

8 编程模式

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

8.1 启动编程模式



1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：

>> 现在显示编程模式的程序列表。

8.2 预设的程序

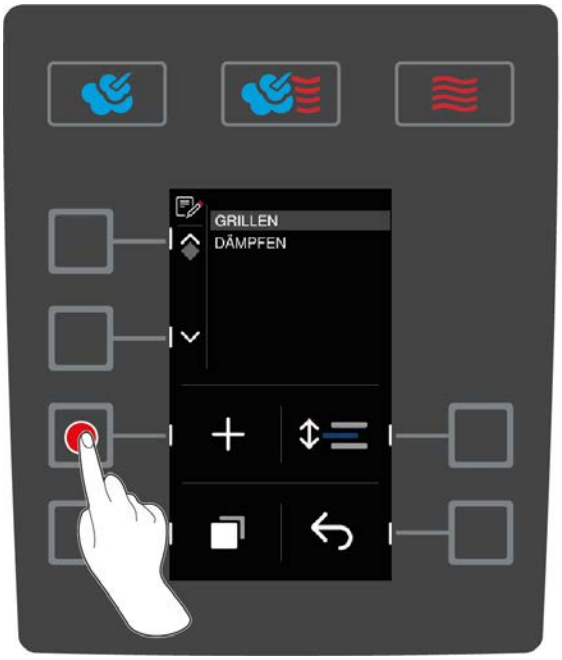
可使用以下预设程序：

程序	步骤	设置
设定时间的容器 Finishing	第1步	▪ 运行模式： 蒸汽和热空气组合 ▪ 预热： 140° C
	第2步	▪ 烹饪室温度： 140° C ▪ 烹饪室湿度： 60% ▪ 风扇等级： 4 ▪ 中心温度： 68° C
	第3步	▪ 运行模式： 热空气 ▪ 烹饪室温度： 140° C ▪ 烹饪室湿度： 60% ▪ 风扇等级： 4 ▪ 中心温度： 72° C
设定中心温度的容器 Finishing	第1步	▪ 运行模式： 蒸汽和热空气组合 ▪ 预热： 140° C
	第2步	▪ 烹饪室温度： 140° C ▪ 烹饪室湿度： 60% ▪ 风扇等级： 4

程序	步骤	设置
		▪ 烹饪时间： 24分钟
	第3步	▪ 运行模式： 热空气 ▪ 烹饪室温度： 140° C ▪ 烹饪室湿度： 60% ▪ 风扇等级： 4 ▪ 烹饪时间： 1分钟
餐盘Finishing	第1步	▪ 运行模式： 蒸汽和热空气组合 ▪ 预热： 130° C
	第2步	▪ 烹饪室温度： 130° C ▪ 烹饪室湿度： 80% ▪ 风扇等级： 4 ▪ 烹饪时间： 8分钟

关于Finishing主题的更多信息参见这里 [▶ 25]。

8.3 创建新程序



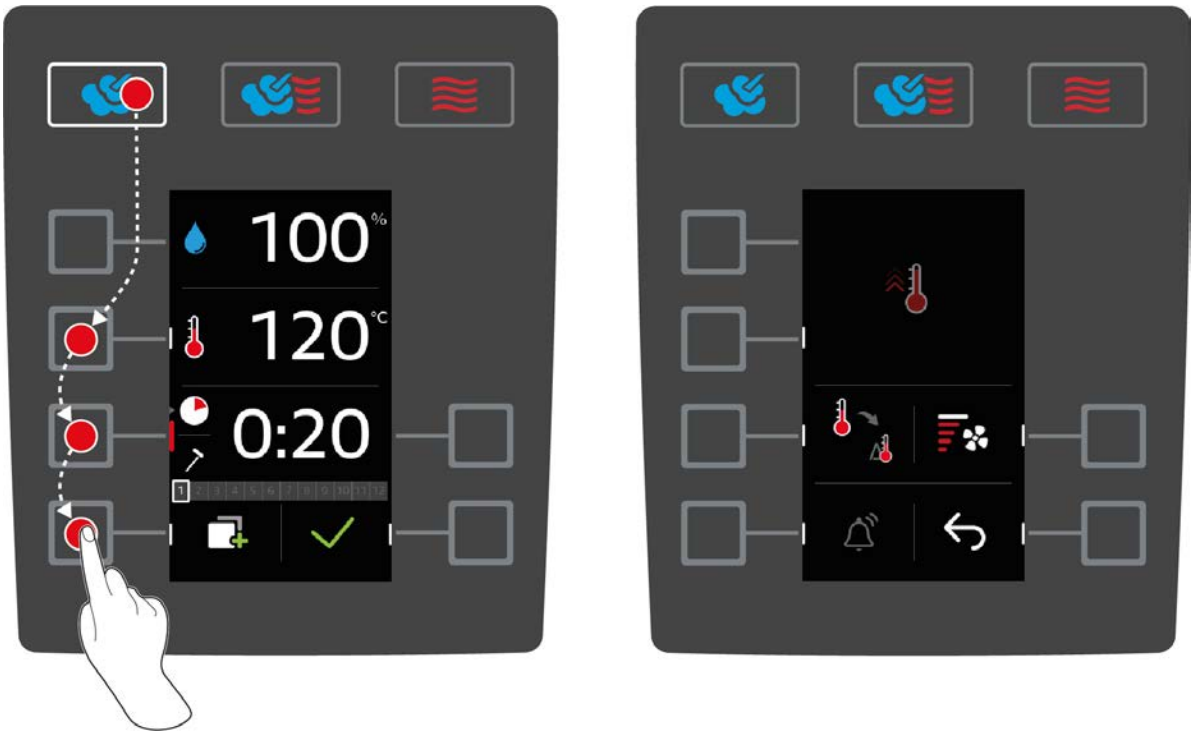


1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键：
4. 通过中心调节轮输入程序名称。 可以使用大写、小写字母和数字。 要在不同的选项间来回切换，按下按键： **ABC**
5. 要更改输入内容，按下按键：
6. 程序名称输入结束后，按下按键确认：

> 运行模式按钮开始闪烁。

7. 选择需要的运行模式。

> 运行模式按钮开始闪烁。



编制烹饪步骤

根据所选的烹饪步骤，可以设置不同的烹饪参数［▶ 18］。 此外还可以选择不同的附加功能［▶ 19］。

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

> 烹饪步骤被保存、显示。 现在最多还可以添加11个烹饪步骤。

手动预热

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

1. 按下按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键：
4. 按下按键：
5. 转动中心调节轮，设置需要的温度。
6. 要确认操作，按下按键：

> 手动预热被创建为程序的第一步。

7. 要编制下一个步骤，按下按键：

> 运行模式按钮开始闪烁。

8. 选择需要的运行模式，继续编制烹饪步骤。



添加下一个烹饪步骤

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

编辑烹饪步骤

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

删除烹饪步骤

1. 要删除烹饪步骤时，按下按键：
>> 烹饪步骤被删除。

保存程序

1. 要保存程序，按下按键：
>> 程序显示在程序列表的最下方位置。 现在可以启动这个程序 [▶ 30]。

8.4 启动程序

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

8.5 编辑程序

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

> 可使用以下编辑方法：

- 添加烹饪步骤
- 删除烹饪步骤
- 编辑烹饪参数

添加烹饪步骤

1. 按下按键：
> 运行模式按钮开始闪烁。
2. 选择运行模式、烹饪参数和附加功能。更多信息参见： 创建新程序 [▶ 28]
3. 要保存烹饪步骤时，按下按键：
4. 如果要保存烹饪路径，按下按键：

删除烹饪步骤

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

编辑烹饪参数

1. 转动中心调节轮，选择需要的烹饪步骤。
2. 按下按键：
> 现在显示烹饪步骤的烹饪参数。
3. 选择要进行编辑的运行模式、烹饪参数和附加功能。更多信息参见： 创建新程序 [▶ 28]
4. 要保存烹饪步骤时，按下按键：
5. 如果要保存烹饪路径，按下按键：

8.6 删除程序

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

8.7 程序列表排序

您可以将程序列表排序，使最常用的程序显示在最上方位置：

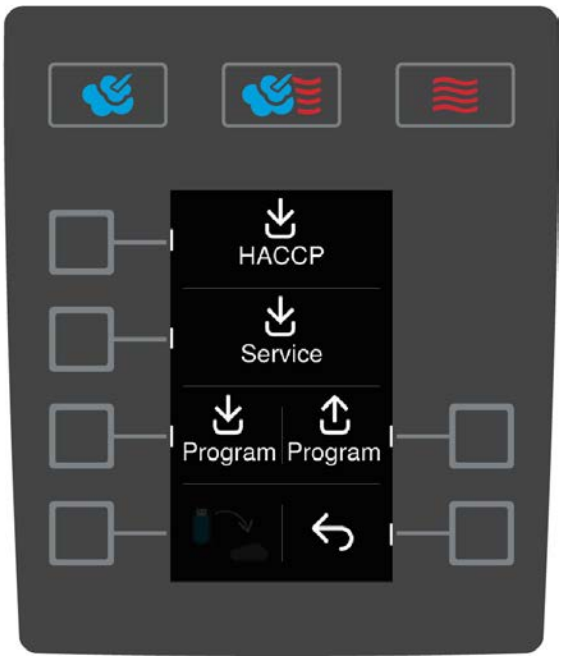
✔ 您已创建程序。

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

8.8 上传和下载程序

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





✔ 您将优盘与设备连接。

1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键：

下载程序

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

> 程序被下载。

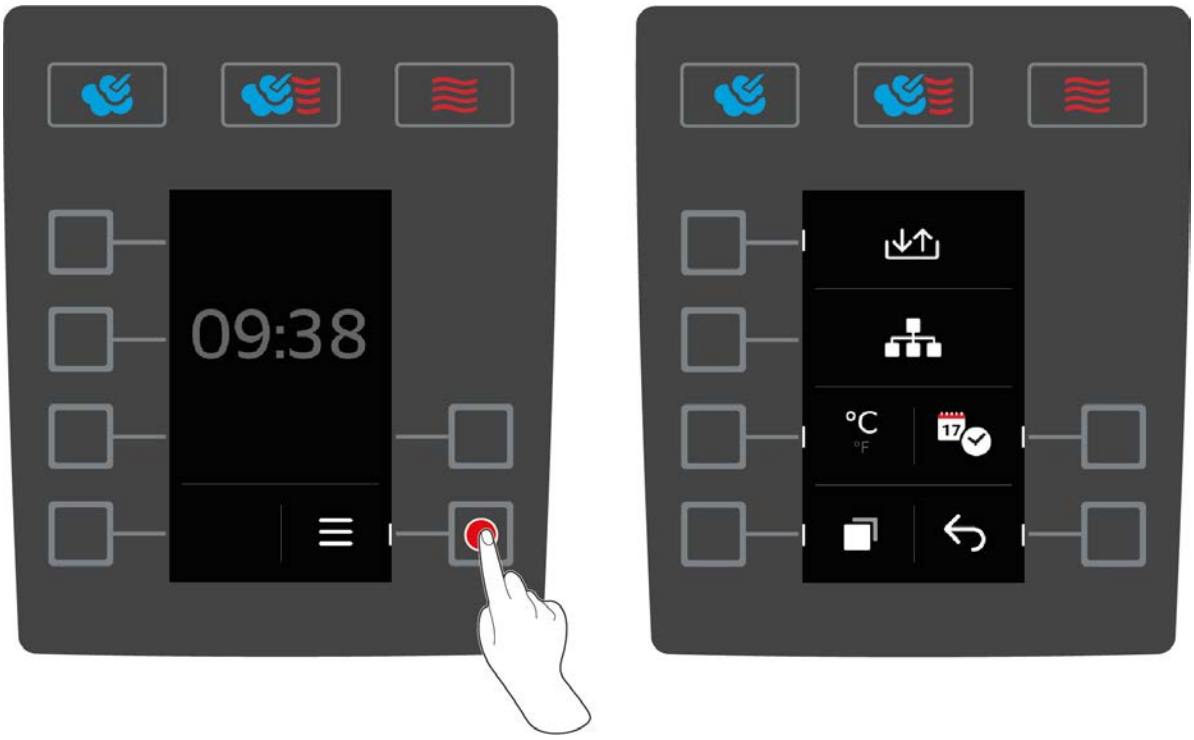
上传程序

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

> 程序将被上传。

9 设置

9.1 调用设置



1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：

您可以更改以下设置：

- 设置温度单位 [▶ 33]
- 设置日期和时间 [▶ 34]

1. 要调用其他设置，按下按键：

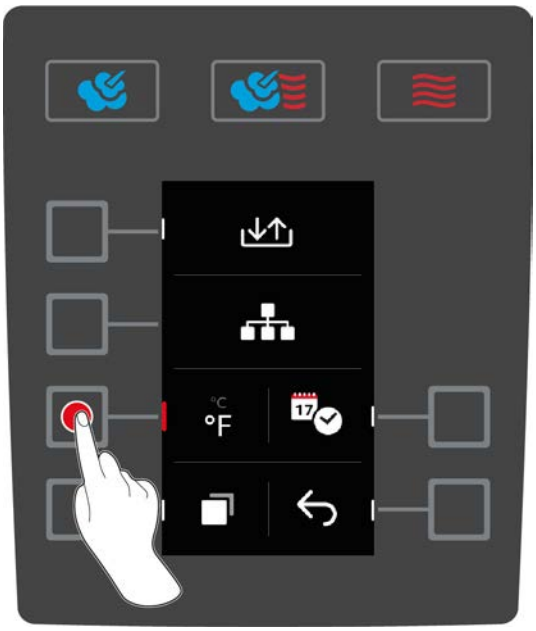
您可以更改以下设置：

- 转换键盘 [▶ 35]

1. 要返回到初始界面，按下按键：

9.2 设置温度单位

这里可以设置温度显示单位是°C还是°F。

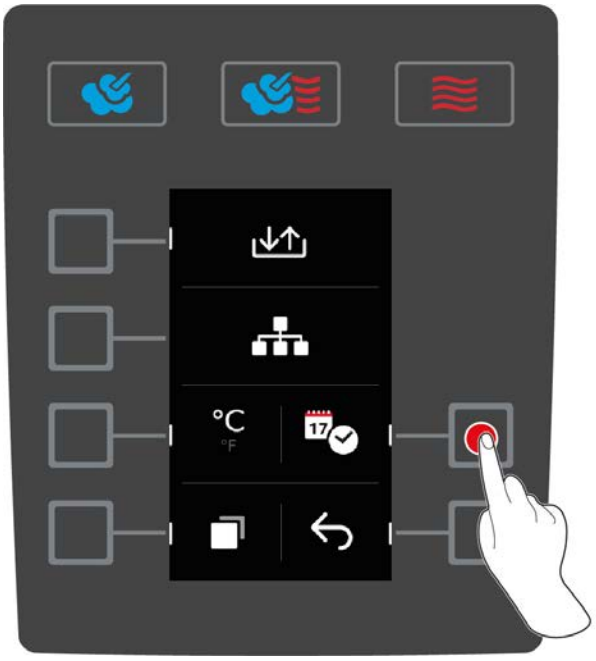


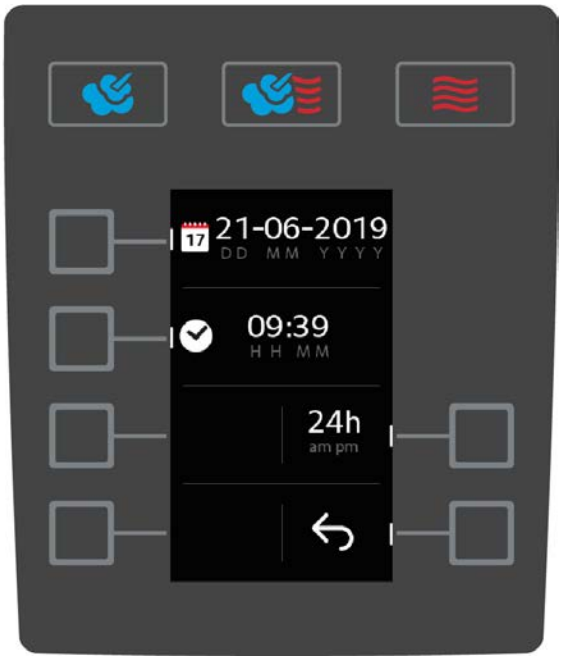
1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键，选择温度单位°C或者°F。

9.3 设置日期和时间

您可以更改以下设置：

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





1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
3. 按下按键：

更改日期

1. 按下按键：

> DD值开始闪烁。

2. 转动中心调节轮，选择需要的“日”。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 重复这个步骤，更改“月”和“年”。

更改时间

1. 按下按键：
> HH值开始闪烁。

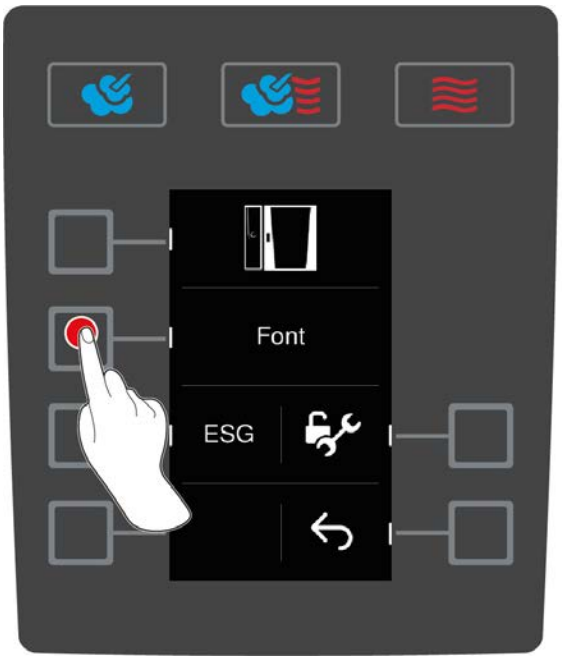
2. 转动中心调节轮，选择需要的“小时”。
3. 按下中心调节轮，确认您的设置。
4. 重复这个步骤，设置“分”。

更改实时格式

1. 按下按键：24小时
> 显示方法改为12小时格式。

9.4 转换键盘

在创建程序时，您可以在这里设置应选择哪个字符集。





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

> 现在显示可用字符集的列表。

5. 转动中心调节轮，选择需要的字符集。
6. 按下中心调节轮，确认您的设置。

10 厨房管理

10.1 卫生管理

10.1.1 所记录的HACCP数据

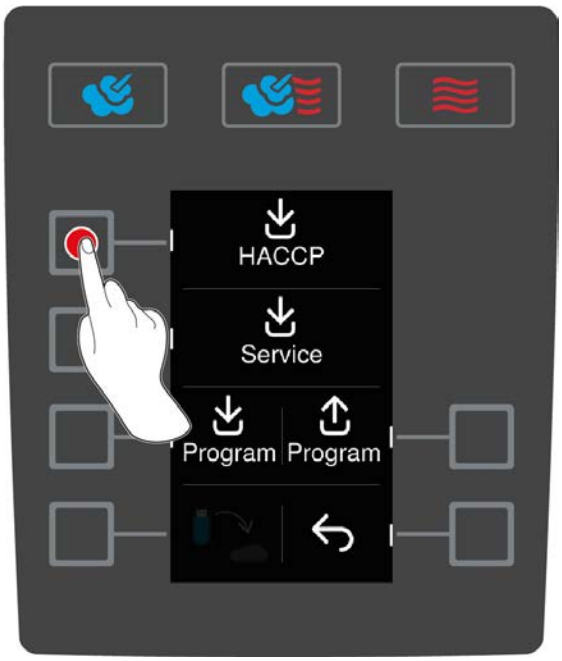
每个批次记录以下HACCP数据：

- 批次号
- 设备类型
- 序列号
- 软件版本
- 日期和时间
- 清洁程序
- 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
- 一半能量
- 开/关烹饪室门
- 转换运行模式
- 自动清洁

10.1.2 下载HACCP数据

HACCP 数据在设备上保存 28 天。 在此期间可以下载数据。





✔ 您将优盘与设备连接。

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

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

10.2 将设备接入网络

如果要将设备与ConnectedCooking连接，设备必须连接到网络，而且必须装有可选配的以太网模块或者可选配的WLAN模块。

10.3 ConnectedCooking（可选）

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

11 自动清洁

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

11.1 一般安全提示

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

防止烫伤和烧伤：

- 启动自动清洁程序之前，先让设备和所有功能部件冷却。

防止严重的化学灼伤：

- 保养用品会严重灼伤皮肤、严重损害眼睛。清洁设备时，应佩戴紧贴皮肤的防护眼镜和耐化学品的防护手套。
- 进行自动清洁期间保持烹饪室门关闭。 否则，腐蚀性保养产品和烫热蒸汽会逸出。 如果在自动清洁期间烹饪室门被打开，就会发出警告信号。
- 进行自动清洁期间，不要让中心温度探针挂在设备外面。 否则，烹饪室门的密封件可能会损坏，腐蚀性保养用品可能会流出来。
- 不要在自动清洁过程中清洗可以从外部插入的中心温度探针。
- 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。

11.2 清洁程序

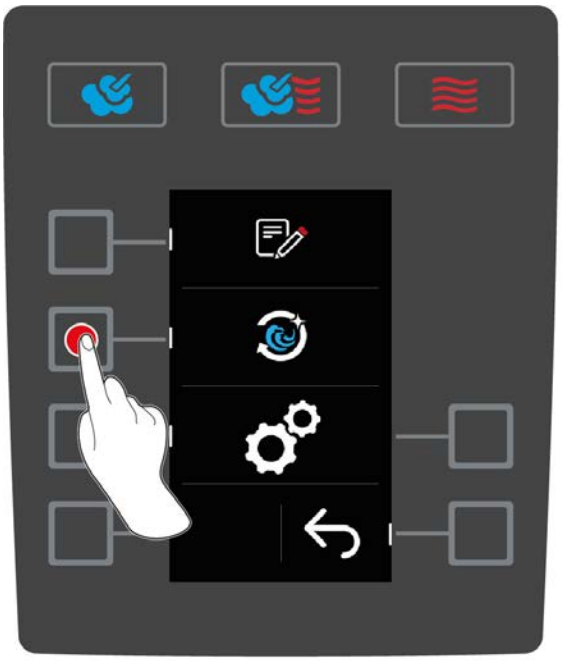
以下清洁程序可供选择：

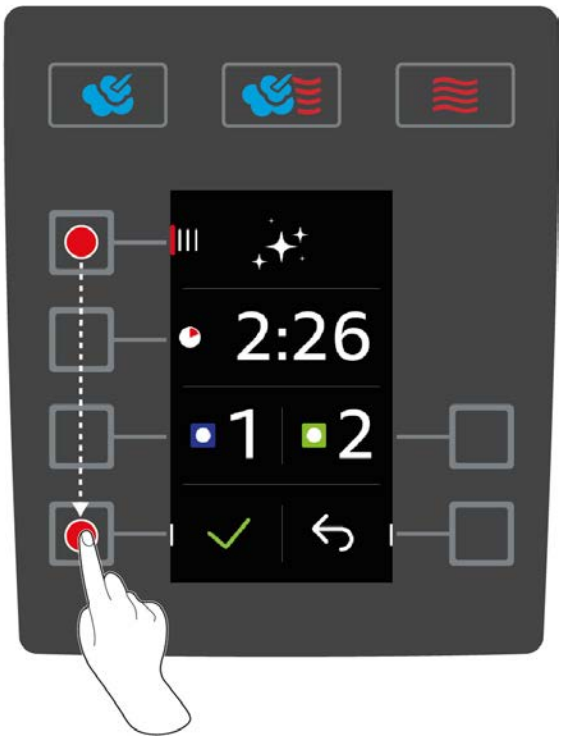


强力　中度　简单　清洗时不使用清洁片

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

11.3 启动自动清洁





✔ 挂架正确放置在烹饪室中。

1. 按下初始界面中的按键：
2. 按下按键：
> 如果烹饪室温度超过50° C，就会显示消息： **烹饪室过热**
3. 启动冷却功能，降低烹饪室温度。更多信息参见：
4. 按下按键： IIII
5. 转动中心调节轮，选择需要的清洁程序 [▶ 38]。
6. 打开烹饪室门。
7. 从烹饪室中取出所有容器和装料盘。



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

>> 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。
- 清洁时可以用LED灯照亮烹饪室。 为此按下按键：

11.4 取消自动清洁

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

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

>> 此时将显示清洁程序概览。



小建议

如果自动清洁过程中停电，清洁就会中断。 供电恢复后，清洁过程继续运行。

12 保养

⚠ 警告

烹饪室中积聚的脂肪和食物残余物

如果不充分清洁烹饪室，积聚的脂肪和食物残余物会引起火灾危险。

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

12.1 一般安全提示

防止烫伤和烧伤：

- 实施清洁工作之前，先让设备和所有功能部件冷却。

防止财物损失、人身伤害和死亡事故：

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

12.2 保养周期

保养周期	功能部件
每日	▪ 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

功能性部件必须按照规定的保养周期清洁，需要时也可更频繁。

12.3 保养产品

合适的保养产品

- 用温水、温和的清洁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、温和的清洁剂和软布清洗配件。

不合适的保养产品

不要用以下不合适的保养产品清洁设备、功能件和配件：

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

- 钢丝绒
- 高压清洗机
- 锋利或尖锐的工具

12.4 清洁烹饪室门



清洁玻璃

1. 将烹饪室门完全打开，直至门卡住。
2. 稍稍按压，松开玻璃的联锁装置。
3. 将烹饪室门的玻璃转开。
4. 用温水、温和的清洁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 [▶ 42]清洁LED灯罩。

LED灯罩位于烹饪室门的两层玻璃之间。

✔ 烹饪室门玻璃已解锁。

1. 用温水、温和的清洁剂和软布清洗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、温和的清洁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。

12.5 清洁手持喷淋器

1. 将手持喷淋器的软管完全拉出来并抓住。

2. 用软海绵擦拭手持喷淋器和软管。
3. 要清除顽固的水垢时，可用稀释的食醋擦拭手持喷淋器和软管。

12.6 清洁空气过滤器



需要的工具

- 螺丝刀

如果要清洁空气过滤器，请联系您的RATIONAL莱欣诺服务商。

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。

12.7 清洁配件

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

12.8 清洁排水段的通风管

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

1. 往通风管中注入温水，直至将通风管彻底洗干净。 水温应为60° C。

13 灵感与帮助

13.1 电话请求帮助

ChefLine厨师热线

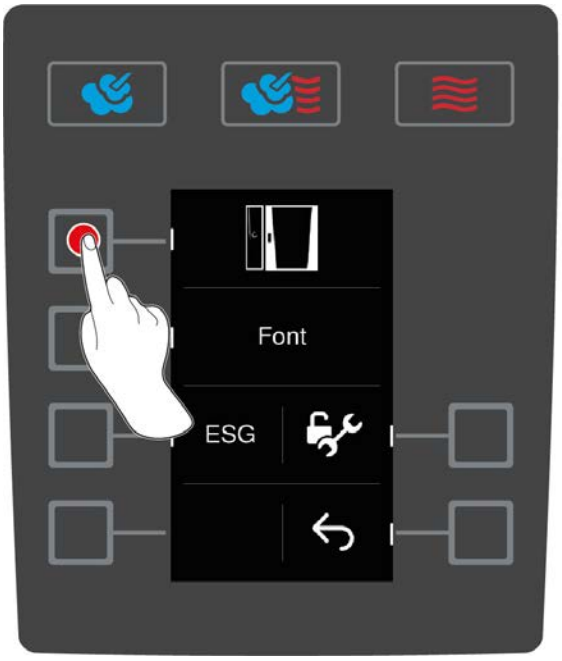
只要您对应用或菜谱有任何问题，欢迎随时致电咨询。 快速、简单、厨师与厨师间的交流，365天全年无休。 请致电ChefLine厨师热线。 电话号码参见烹饪室门上的ChefLine厨师热线标签，或者访问rational-online.com。

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。 电话号码参见rational-online.com。

13.2 查询设备数据

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





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

> 现在显示以下信息：

- 设备类型
- 所安装的软件版本
- 设备的序列号

您现在可以用智能手机扫描屏幕上显示的二维码，保存显示的这些信息。

13.3 解决问题

出现任何故障消息时，都应联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商 [▶ 45]。 准备好设备的序列号。 序列号在铭牌上。

13.3.1 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 (E) 10 SC-automatic failed	SC自动模式发生故障。	是

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	蒸汽发生器的进水装置发生故障。	是
Service (E) 12 Water volume measurement failed	水量测量错误。	是
Service (E) 13 Water detection failed	蒸汽发生器中水位识别错误。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	温度探针损坏。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	超过了烹饪室的温度阈值。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	供水发生故障。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。
Service (E) 46.1 Pump failed	供水发生故障。	是
Service (E) 46.2 Pump failed	供水发生故障。	是

13.3.2 燃气设备的故障消息

如果设备可连接使用燃气，可能还会显示以下故障消息。 出现任何故障消息时，都应联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商 [▶ 45]。 准备好设备的序列号。

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

13.3.3 热空气加热器故障消息

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service (E) 20.1	温度探针损坏。	否

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

13.3.4 湿度故障消息

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

13.3.5 CleanJet故障消息

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	iCareSystem所需的水量过少。	-
Service (E) 26 Drain valve does not open	球阀无法找到位置**开**。	否
Service (E) 27 Drain valve does not close	球阀无法找到位置**关**。	否
Service (E) 34.8 Data communication failed	自动清洁程序不运行。	是
Service (E) 43.6	内部供水装置无法关闭。	您只能使用“热空气”运行模式。

故障消息	原因	是否可以烹饪
Solenoid valve failed		
Service (E) 47.1 Pump failed	排水泵损坏。	是
Service (E) 47.2 Pump failed	排水泵损坏。	是
Service (E) 110 Cleanjet failed	自动清洁过程中，SC泵发生故障。	否
Service (E) 120 Cleanjet failed	自动清洁过程中，水位识别发生故障。	否

13.3.6 Care故障消息

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

13.3.7 通知中心

故障消息	原因	是否可以烹饪
Service (E) 17 Unit data failed	设备类型错误。	否
Service (E) 29 Electric compartment too hot	电路板温度太高。	否
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	烹饪室的中心温度探针损坏。	可以烹饪，但是不能使用中心温度探针。
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	烹饪室的中心温度探针损坏。	可以烹饪，但是不能使用中心温度探针。
Service (E) 34.16 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service (E) 34.64 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service (E) 34.400 Data communication failed	内部数据通信发生故障。	是
Service (E) 41	加湿喷嘴或加湿水管中有水垢。	您无法使用**加湿**功能。
Service (E) 50 Initialise timer	CPU的实时时钟没有初始化。 请设置日期和时间。	是
Service (E) 51 Battery failed	电池损坏。	是
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	烹饪室的照明装置运作不正确。	是
Service (E) 52.2	烹饪室的照明装置运作不正确。	是

故障消息	原因	是否可以烹饪
Cabinet light failed		
Service (E) 72 安全温度限制器触发	超过了温度探针的触发温度。	否

14 维护

您可以自己更换烹饪室门的密封件。更多信息参见： 更换烹饪室门的密封件［▶ 50］
请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商实施以下维护工作：

- 更换空气过滤器
- 更换LED灯罩

14.1 更换烹饪室门的密封件

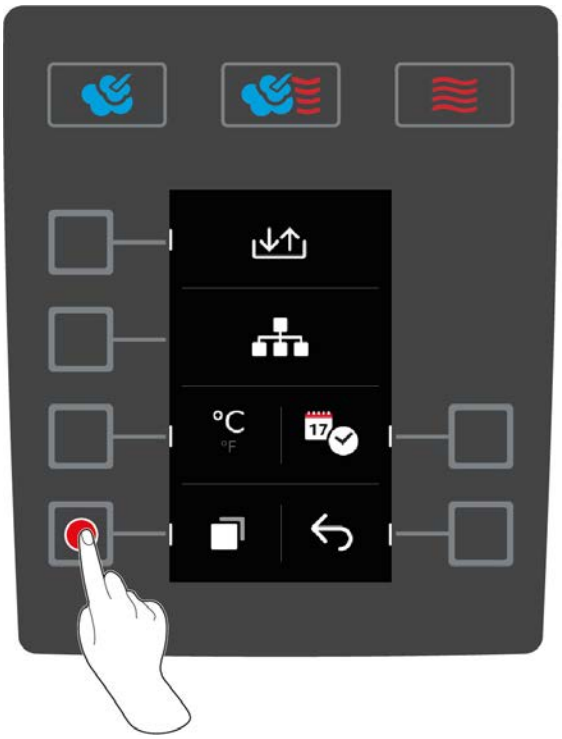


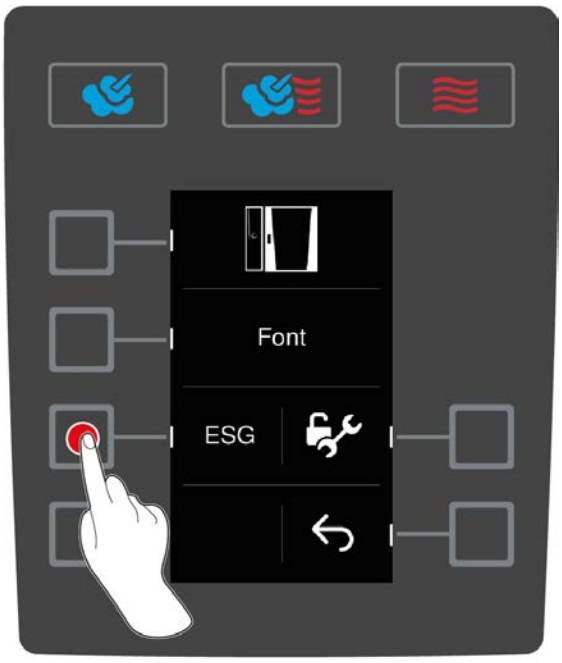
1. 打开烹饪室门。
2. 将烹饪室门的密封件从导向装置中拉出来，将其废弃。
3. 用肥皂水沾湿新密封圈的固定边缘。
4. 先将密封圈的转角按入导向装置的转角。
5. 然后将密封圈其余部分按入导向装置。

15 运输

15.1 清空蒸汽发生器

运输设备之前，必须先清空蒸汽发生器。





1. 将设备与供水装置断开。
2. 按下初始界面中的按键：
3. 按下按键：
4. 按下按键：
5. 按下按键： ESG

>> 蒸汽发生器被清空。

15.2 运输设备

⚠ 警告

如果在制动器拉紧的情况下移动设备或Combi-Duo，可能会损坏转向轮。

如果转向轮损坏，设备或Combi-Duo可能翻倒，导致人身重伤。

1. 运输或推动设备或Combi-Duo之前，松开滚轮的停驻制动器。

⚠ 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。

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 [▶ 51]。

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。

16 停机与报废

16.1 停机

如果不再使用设备，请联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商。

16.2 报废



旧设备包含可回收材料。 通过合适的回收机构环保地废弃处理旧设备。

17 技术参数

另请注意铭牌上的技术参数。 铭牌位于操作面板的左边。

17.1 使用电力的设备

	值
重量（无包装）类型20-1/1	334kg
重量（无包装）类型20-2/1	207kg
防护等级	IPX5
空气中噪音排放	≤70 dBA
环境条件	10 - 40 °C
WLAN 频率和最大发射功率	2.4 GHz / 40.7 mW

17.2 使用燃气的设备

	值
重量（无包装）类型20-1/1	284kg
重量（无包装）类型20-2/1	354kg
防护等级	IPX5
空气中噪音排放	≤70 dBA
环境条件	10 - 40 °C
WLAN 频率和最大发射功率	2.4 GHz / 40.7 mW

17.3 类型和型号名称

铭牌上的类型名称和型号名称不一样。 请参考该表中的对应。

类型	型号名称
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 符合性声明

17.4.1 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

17.4.2 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

关键词索引

符号

保养
    配件 44
保养产品
    不合适的清洁剂 42
    合适的清洁剂 42
编程模式
    编辑烹饪参数 31
    删除烹饪步骤 31
    添加烹饪步骤 31
编制烹饪步骤 29
操作设备
    手势 11
    中心调节轮 11
更换密封件 50
关停设备 11
加热 19
开启设备 11
冷却功能 20
连续运行 19
烹饪时间 19
烹饪室空气环境
    Finishing 25
    热空气 22
    蒸汽 20
    蒸汽和热空气组合 21
烹饪室门
    清洁 43
    清洁LED灯罩 43
    清洁密封件 43
烹饪室温度 19
    Finishing 25
    热空气 22
    蒸汽 20
    蒸汽和热空气组合 21
启动程序 30
气流速度 20
清洁 43
    LED灯罩 43
    烹饪室门 43
    烹饪室门的密封件 43
清洁LED灯罩 43
清洁程序
    简单 38
    强力 38
    清洗时不使用清洁片 38
    中度 38
清洗时不使用清洁片 38
燃气味道 9
手持喷淋器 15
    喷淋模式 15
手动预热编程 29
维护
    更换密封件 50
真空低温烹饪
    客房服务 24
    烹饪与冷藏 24
    特定饮食和温和饮食 24
    应用领域 24
中心调节轮 11
中心温度 19
中心温度探针
    插入烹饪物 13
    大肉块 14
    烘焙食品 15
    牛排 14
    蔬菜 15
    小块烹饪物 15
    移除 15
    鱼排 15
    整鸡 14
    整鱼 15
自己实施维护 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

20.194 V-04 MDS/heju 10/20 ZH-CN © RATIONAL AG