膳酷元
原始使用说明书



目录

1 引言 7
1.1 从我们的网站下载文档 7
1.2 产品责任 7
1.3 目标群体 7
1.4 预期用途 7

2 膳酷元 8

3 一般安全说明 9
3.1 个人防护装备 10

4 使用设备工作 11
4.1 首次启动 11
4.2 开启和关停设备 11
4.3 开始屏幕 12
4.3.1 日期，时间，状态 12
4.4 与设备互动 13
4.4.1 手势 13
4.4.2 中心调节轮 13
4.5 最大装料量 14
4.6 打开和关上烹饪室门 14
4.7 为设备装料 14
4.8 插入中心温度探针（可选） 15
4.9 使用手持喷淋器 16
4.10 取出挂架 17

5 手动烹饪 18
5.1 按照需要调整烹饪结果 18
5.1.1 烹饪参数 18
5.1.2 其他功能 19
5.2 蒸汽 20
5.3 蒸汽和热空气组合 21
5.4 热空气 22

6 混合装载 23
6.1 点餐单栏 23
6.1.1 添加程序和菜篮 23
6.2 放置点餐单 23

6.2.1 组合检查 24
6.2.2 放置逻辑 24
6.3 编辑和删除点餐单 25
7 编程模式 26
7.1 创建手动程序 26
7.2 编制菜篮 28
7.3 编辑和删除程序 30
7.4 启动程序和菜篮 30
8 设置 31
8.1 收藏 31
8.2 显示 31
8.2.1 语言 31
8.2.2 日期和时间 32
8.3 点餐单栏视图 32
8.4 光 32
8.4.1 显示屏亮度 32
8.5 声音 33
8.5.1 总音量 33
8.5.2 装料/提醒手动操作 33
8.5.3 程序步骤结束 34
8.5.4 烹饪时间结束 34
8.5.5 过程中断/报错 35
8.6 烹饪系统 35
8.6.1 关于设备类型的信息 35
8.6.2 演示模式 35
8.6.3 控制喷嘴 35
8.6.4 清空蒸汽发生器 36
8.7 烹饪 36
8.7.1 探针测量值 36
8.7.2 混合装载中手动程序的装料补时 36
8.7.3 空气环境保持时间 36
8.7.4 混合装载中自动预热 36
8.8 清洁 37
8.9 数据管理 37
8.9.1 导出所有数据 37

8.9.2 烹饪程序 37
8.9.3 用户配置文件 38
8.9.4 设备基本设置 38
8.9.5 HACCP数据 38
8.9.6 服务数据 39
8.9.7 MyDisplay个性化界面 40
8.10 网络设置 40
8.11 用户配置文件 41
8.11.1 激活配置文件 41
8.11.2 编辑配置文件 41
8.11.3 编辑屏幕 42
8.11.4 创建新屏幕 43
8.12 服务 43
8.12.1 软件更新信息 44
8.12.2 所安装的软件版本 44
8.13 ConnectedCooking联网烹饪管理 44
9 厨房管理 47
9.1 卫生管理 47
9.1.1 记录HACCP数据 47
9.1.2 导出HACCP数据 47
9.1.3 将HACCP数据自动传输到联网烹饪管理系统 48
10 自动清洁 49
10.1 一般安全说明 49
10.2 清洁程序 50
10.3 清洁和保养状态 50
10.4 启动自动清洁 50
10.5 中止自动清洁 51
11 保养 53
11.1 一般安全提示 53
11.2 保养间隔 53
11.3 保养产品 54
11.4 清洁烹饪室门 54
11.5 为蒸汽喷嘴除水垢 55
11.6 清洁空气过滤器 56
11.7 清洁手持喷淋器 57

11.8 清洁控制面板 57
11.9 清洁配件 58
12 灵感与帮助 59
12.1 电话请求帮助 59
12.2 解决问题 59
12.2.1 蒸汽发生器加热的错误消息 59
12.2.2 热空气加热的错误消息 60
12.2.3 湿度错误消息 60
12.2.4 自动清洁错误消息 - 清洁 61
12.2.5 自动清洁错误消息 - 保养 61
12.2.6 通知中心 61
12.3 维修服务情况下的帮助 62
12.3.1 服务数据自动传输到 ConnectedCooking 62
12.3.2 查询服务数据 62
13 维护 63
13.1 更换烹饪室门的密封件 63
14 运输 64
14.1 运输设备 64
15 技术参数 65
15.1 符合性声明 65
15.1.1 电气型设备 65
16 法规信息 66
关键词索引 67

1 引言

尊敬的客户：

感谢您购买我们的新款膳酷元。首次使用设备前，请仔细阅读本使用说明书。本说明书旨在确保您安全使用设备。

祝您使用万能蒸烤箱愉快。

您的

RATIONAL瑞仙科技（苏州）有限公司

1.1 从我们的网站下载文档

您可以在 www.rational-online.com 上下载关于您的设备的最新完整文档。请在菜单栏中点击**客户服务**，然后选择**下载**。

1.2 产品责任

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

1.3 目标群体

本文档面向大型商业厨房中的工作人员。

以下人员不允许使用、清洁或维护设备：

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

应照顾好在设备附近停留的儿童。 儿童不允许用设备玩耍。

1.4 预期用途

万能蒸烤箱专门用于烹制热食。

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。

任何其他用法均不符合预期用途，可能会有危险。我们对于不按规定使用设备而造成的后果不承担任何责任。

2 膳酷元



3 一般安全说明

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

- 只允许由RATIONAL莱欣诺®服务商安装设备。
- 只允许由RATIONAL莱欣诺®服务商维护设备。
- 您的设备必须由经授权的 RATIONAL 服务商至少每年维护一次，以确保完好的技术状态。
- 不得改动设备，不得改动由RATIONAL莱欣诺®服务商验收的安装状态。
- 不要取出底部排放口滤网。
- 如果设备发生一般损坏或电源线损坏，切勿使用。损坏的设备不安全，可能会导致人身伤害和火灾。
- 烹饪室门的玻璃损坏时，不得使用设备。 联系您的RATIONAL莱欣诺®服务商，请人更换烹饪室门的玻璃。
- 不得将任何物品放在设备上。
  不得将高温容器或装有高温液体的容器放在设备上。
- 不得将易燃或可燃物放在设备附近。
- 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

- 确保设备的环境温度至少为+4° C。
- 确保风扇叶轮前面的导风板上下均已联锁。
- 确保挂架已锁定。
- 确保烹饪室中没有残余的清洁片。
- 如果设备长时间未使用，请在重新使用前至少用10升水冲洗手持喷淋器。这一条在设备配有手持喷淋器的情况下适用。
- 加热包装中的食物时，只能使用该包装的销售商规定的设置。
- 只可以在+4° C至+40° C的环境温度下使用设备。

使用过程中的安全提示

- 防止烫伤和烧伤：
  - 使用过程中打开烹饪室门时应小心谨慎。 会冒出烫热的蒸汽。
  - 从烹饪室中取出配件或物品时应穿戴个人防护装备。
  - 设备运行过程中只允许触碰操作面板和烹饪室门把手。 设备外表面的温度可能超过60° C。

- 将装有烹饪物的容器放在您能够清楚查看的装料层中。 否则，烫热的烹饪物在从设备中取出时可能会泼洒出来。

- 防止火灾和爆炸：
  - 不要在设备中烹制易点燃的液体，例如葡萄酒等含酒精饮料。易点燃的液体可能会在蒸发时自燃。
  - 进行烧烤和煎烤时在烹饪物下方放一个容器收集油脂。
- 防止配件使用不当引起财物损失：
  - 只使用RATIONAL莱欣诺®原产配件。
- 如果烹饪室内的菜肴已加热至食用温度，不得在烹饪室中再装入冷菜。
- 必须在包装食物制造商规定的烹饪环境条件下将食物加热到食用温度。

使用之后的安全提示

- 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。
- 如要长时间停机，应关掉设备的水电连接。
- 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 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 首次启动

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。

首次使用设备之前

1. 首次使用设备前，请先清洁设备和配件。

参阅章节：保养 [▶ 53]

4.2 开启和关停设备

开启设备

1. 要开启设备，请按住按钮，直至LED指示灯变为白色：

> 设备启动。出现开始页面。

无水运行

提示

只允许在连接水的情况下运行，以免设备过热和损坏。

在不连接水的情况下，无法以蒸汽或组合运行模式使用设备。唯一可行的是采用干热的热空气模式。必须采取这里所述的措施，以防止烹饪系统过热和损坏。

无法在无水情况下连续运行。

如果在不连接水的情况下运行设备，系统会要求将3升水倒入烹饪室。脚注中会显示符号：。在以下条件下，可以在无水情况下临时运行设备：

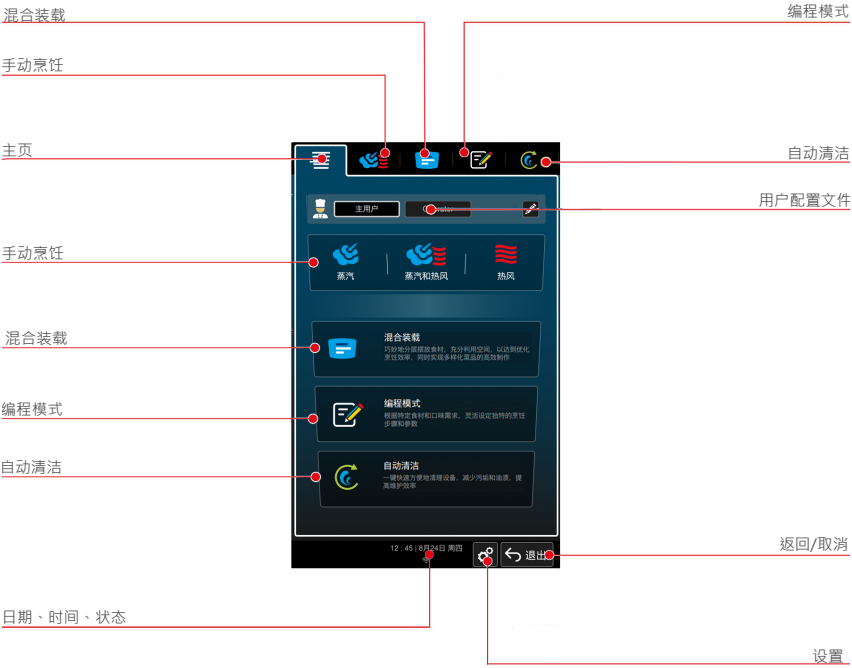
1. 将3升水倒入烹饪室底部，防止烹饪系统过热。
2. 要确认操作，按下按钮：
3. 烹饪系统运行5小时后，让其冷却至100° C以下。
4. 然后再向烹饪室中倒入3升水。
5. 只要重新连接了水，应启动清洁。

关停设备

1. 要关停设备，按住按钮约3秒钟：

>> 现在设备已关停。

4.3 开始屏幕



- 混合装载 [▶ 23]
- 主页

  如果按下此按钮，会导航至开始屏幕。
- 手动运行模式
- 编程模式
- 自动清洁 [▶ 49]
- 日期，时间，状态
- 设置
- 返回 / 取消

  如果按下此按钮，会返回到上一个页面。如果按住此按钮，会中断正在运行的操作。

4.3.1 日期，时间，状态

在脚注中可随时查看当前日期和时间，还有以下端口和连接的状态：

U盘已连接

这个符号表示您已将U盘或USB配件连接到设备上。

网络连接

这个符号表示您已连接了路由器，但未连接互联网：

这个符号表示设备未连接局域网。如果出现网络错误，会显示以下符号：

无限网络连接

这个符号表示设备未连接无线网络。连接质量非常好。

如果连接质量下降，会显示以下符号：

这个符号表示您已连接了路由器，但未连接互联网：

如果出现连接错误，会显示以下符号：

错误报告

这个符号表示显示屏上显示一条错误消息。

ConnectedCooking联网烹饪管理连接

这个符号表示设备已连接ConnectedCooking联网烹饪管理。如果您的烹饪系统未连接到ConnectedCooking联网烹饪管理，会显示以下符号：

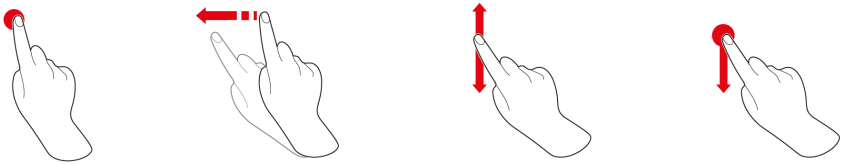
进水连接

该符号表示设备未与进水口连接。

4.4 与设备互动

4.4.1 手势

您只需使用几个简单的手势即可操作设备。



4.4.2 中心调节轮



如果不使用手势 [▶ 13]，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
10-1/1	45 kg	15 kg

4.6 打开和关上烹饪室门

型号6-1/1，10-1/1



6-1/1, 10-1/1

打开烹饪室门

1. 将烹饪室门把手向右转。
2. 慢慢打开烹饪室门。**⚠小心！ 烫伤危险！在设备运行过程中，烫热蒸汽可能会从烹饪室中涌出。**

>> 风扇叶轮减速

关上烹饪室门

1. 用力按压烹饪室门。

4.7 为设备装料

⚠ 警告

碎玻璃会引起受伤危险

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

提示

伸出的配件

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

1. 打开烹饪室门。

> 会启动风扇叶轮上的制动器，使风扇叶轮停下来。

2. 将食物放入设备。
3. 如果要进行烧烤或煎烤，应在食物下方放置一个收集油脂的容器。
4. 关闭烹饪室门。确保烹饪室门已完全关闭，并且烹饪室门的把手处于垂直位置。**提示！ 如果设备断电或关停时间少于15分钟，烹饪程序会从中断的地方继续运行。**

装料层高度超过1.60米



如果设备安装后，最上面的装料层高出地面1.60米，就必须在这个位置贴上随附的警告标志。

4.8 插入中心温度探针（可选）

接下来介绍如何使用中心温度探针。这一条在设备配有中心温度探针的情况下适用。

⚠ 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。

⚠ 小心

尖锐的中心温度探针

如果使用时不小心，可能会被中心温度探针的尖端刺伤。

1. 使用烫热的中心温度探针时务必佩戴防护手套。

提示

中心温度探针挂在烹饪室外面

如果在使用中心温度探针后未将其插入专门的支架中，探针可能会损坏。

1. 使用中心温度探针后，应将其插入挂架上专门的支架中。

未识别到中心温度探针

✔ 会显示这个符号：

1. 按照本手册中的说明将中心温度探针插入食物。
2. 确认已更正。

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，您的设备可以选配手持喷淋器。

⚠ 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

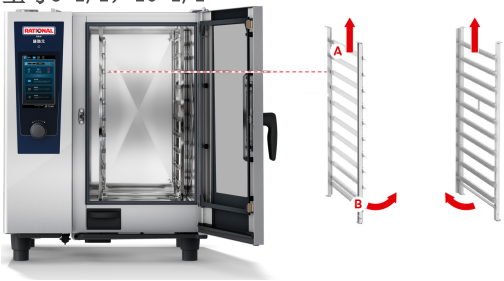
如果用手持喷淋器冷却烹饪室，烹饪室、导风板或烹饪室门玻璃就可能会损坏。

1. 只可以用“冷却功能”使烹饪室冷却。

1. 将手持喷淋器从支架中取出。
2. 按下手持喷淋器上的操作杆。按压力越大，水流就越强。
3. 用完后，将手持喷淋器放回支架中。

4.10 取出挂架

型号6-1/1，10-1/1



1. 在最上方装料层的中间位置抓牢挂架。
2. 将挂架向上推 (A)。
3. 在烹饪室中倾斜挂架 (B)。
4. 将挂架从铰链上取下来，从烹饪室中取出。

5 手动烹饪

膳酷元的手动运行模式有助于您施展个人烹饪技艺。

选择这个运行模式后可以设置烹饪室气候，选择要用蒸汽、热风还是两者组合进行烹饪。然后设置烹饪室湿度、温度、气流速度、烹饪时间或中心温度（仅在选用中心温度探针的情况下），并自行做出所有必要的决定。这样您就可以控制整个过程，确保按照您的需要烹饪食物。



5.1 按照需要调整烹饪结果

5.1.1 烹饪参数

烹饪室的空气湿度

通过这个烹饪参数可以20%的间隔设置烹饪室中的湿度。

- 在**蒸汽**运行模式下，烹饪室湿度为100%，无法更改。
- 在**蒸汽和热空气组合运行模式**下，除了食材中的水分之外，蒸汽发生器还会额外增加湿度。如果超过了设定的烹饪室湿度，就会为烹饪室除湿。
- 在**热空气**运行模式下，湿度不是由蒸汽发生器产生，而是来自食材。如果超过了设定的烹饪室湿度，就会为烹饪室除湿。

烹饪时间

烹饪时间是一个烹饪参数。此功能用于将所需时长精确到秒。可通过滑动调节器或中心调节轮精确设置烹饪时间。

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。

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：**连续运行**

中心温度（可选）

通过这个烹饪参数可以设置食物应达到的中心温度。如果设置了中心温度，**烹饪时间**这个参数就不可用。

烹饪室温度

通过这个烹饪参数，您可以1° C的间隔设置烹饪室温度。如果设置**蒸汽**运行模式下的沸点温度，就会显示以下符号：

您可以通过以下方式查看当前烹饪室温度：

1. 您可以在屏幕上滑动滑块或转动转轮来设置烹饪室温度。
2. 按下按键并保持：
> 两秒钟后会持续显示当前烹饪室温度。
3. 要返回到设定的参数值，再次按住这个按钮。

5.1.2 其他功能

气流速度

通过这个附加功能，您可以设置风扇叶轮的转速。选择的档位越高，气流速度就越高。对于小体积的敏感食材，应选择低档速度。

冷却功能

此功能可降低设备中的温度。当在高温烹饪过程后需要较低的目标温度时，它会降低烹饪室的温度。可自由选择目标温度。

✔ 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。

加湿

手动烘烤模式中的“喷雾”功能是指向风扇叶轮喷水。此功能用于为糕点表面加湿，从而形成酥皮和光泽。只有在 30-260 ° C 的温度范围内才能使用加湿功能。

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。

创造空气环境

通过这个功能可以将烹饪室温度调整到烹饪过程的目标值。如果从较高的烹饪室温度切换到较低的温度，烹饪室就会被冷却。如果从较低的烹饪室温度切换到较高的温度，烹饪室就会被加热。

5.2 蒸汽

烹饪空气环境和温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室的空气湿度	烹饪室温度
潮湿	▪ 蒸汽 ▪ 煨 ▪ 焯水 ▪ 热透 ▪ 浸泡 ▪ 解冻 ▪ 保鲜	100%	30 - 130° C

在蒸汽中烹饪



1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键：
> 设备预热。为此必须先设定时间或探针温度。
3. 设置需要的烹饪室温度。
4. 设置烹饪时间。
5. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
6. 设置中心温度。
> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。

7. 将食材装入设备。

>> 烹饪路径继续运行。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

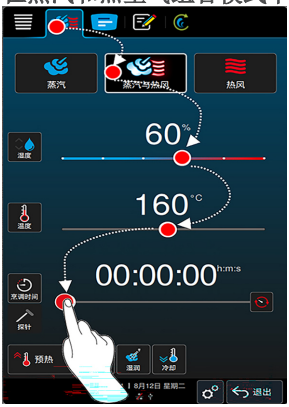
5.3 蒸汽和热空气组合

烹饪空气环境和温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室的空气湿度	烹饪室温度
潮湿、高温	▪ 烘焙 ▪ 煎烤	0 - 100%	30 - 280° C

如果烹饪室温度持续30分钟超过260° C，并且在这段时间内不使用设备，烹饪室温度就会自动降低到260° C。如果您在这30分钟内执行了操作，例如打开烹饪室门，烹饪室温度又会在接下来的30分钟内继续保持260° C。

在蒸汽和热空气组合模式下烹饪



1. 按下菜单栏中的按键：
> 设备预热。为此必须先设定时间或探针温度。
2. 设置所需的烹饪室湿度。
3. 设置需要的烹饪室温度。
4. 设置烹饪时间。
5. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
6. 设置中心温度。
> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
7. 将食材装入设备。

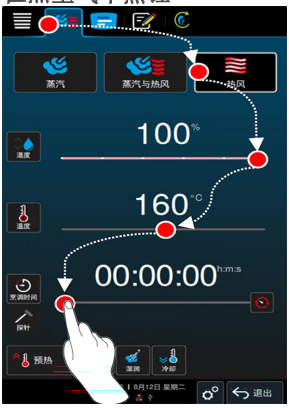
>> 烹饪路径继续运行。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

5.4 热空气

烹饪空气环境和温度范围

烹饪室空气环境	烹饪方法	烹饪室的空气湿度	烹饪室温度
热	▪ 烘焙 ▪ 煎烤 ▪ 烧烤 ▪ 油炸 ▪ 焗烤 ▪ 糖霜	0 - 100%	30 - 280° C

在热空气中烹饪

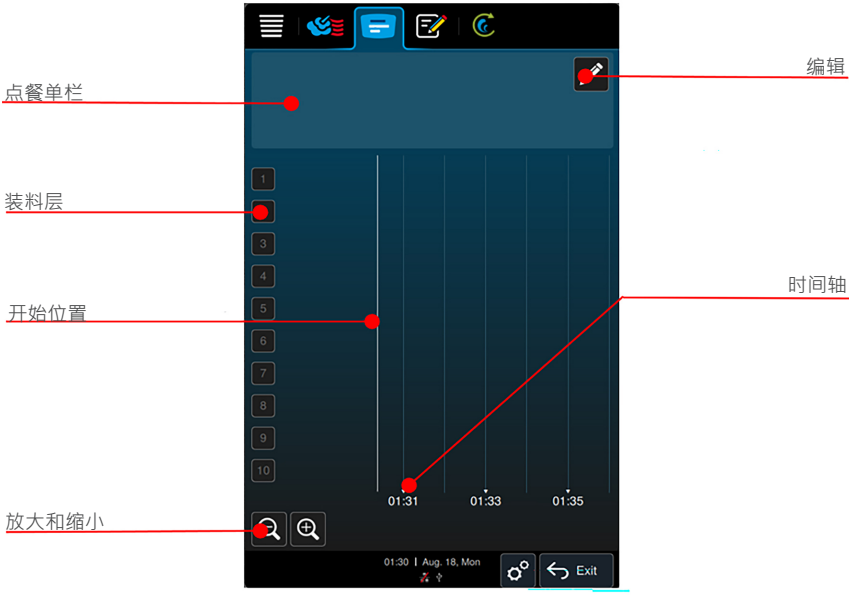


1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键：
> 设备预热。为此必须先设定时间或探针温度。
3. 设置需要的烹饪室温度。
4. 要通过烹饪时间进行烹饪，按下按键：
5. 设置烹饪时间。
6. 要通过中心温度进行烹饪，按下按键：
7. 设置中心温度。
> 达到设定的烹饪室温度后，系统要求装料。
8. 将食材装入设备。
>> 烹饪路径继续运行。 烹饪时间结束后，或者达到中心温度后，设备会发出信号声，要求检查烹饪物是否达到了需要的烹饪结果。

6 混合装载

混合装载可灵活地组织整个烹饪过程。其中包括哪些食物可以一起烹饪，以及监控烹饪过程。

混合装载会提醒您何时应装料或取出菜肴。这意味着您无需检查或监控就可以随时掌控一切，从而高效地烹制菜肴。



6.1 点餐单栏

您可以将所需的程序或菜篮添加到点餐单栏中。如果您不将点餐单栏保存为菜篮，上传新的菜篮后点餐单栏就会被覆盖。

6.1.1 添加程序和菜篮

1. 按下菜单栏中的按键：
2. 要将手动程序发送到混合装载，按下所需程序旁边的按钮：
3. 按下按键：

> 程序被发送到混合装载，并显示在点餐单栏上。

4. 要将菜篮发送到混合装载，按下所需的菜篮。

> 菜篮被发送到混合装载。所有程序都显示在点餐单栏中。

6.2 放置点餐单

✔ 您创建了一个点餐单栏。

1. 将点餐单拖到所需的装料层上。点餐单只能放在当前的时间上。

> 为了更清楚地表示，可以放点餐单的装料层以蓝色突出显示。

> 如果装料层标记为黄色或红色，就说明在不移动已放好的点餐单的情况下无法再放置点餐单。更多信息参见： 组合检查 [▶ 24]和 放置逻辑 [▶ 24]

2. 如果放置了多个点餐单，可查看时间轴获得概览。为此按下按钮：

如果烹饪室空气环境与点餐单中设置的空气环境不匹配，就会显示一条黄色或蓝色垂直线条：

- 黄线条表示烹饪室正在设置正确的空气环境。
- 线条的宽度表示加热或冷却需要多长时间。

提示！ 只有单步骤的手动程序才能放在点餐单栏上

达到所需温度后，系统会提醒为设备装料。装料层旁边会显示托盘和一个绿色箭头。

装料后，装料层会显示食物在烹饪室中的剩余烹饪时间。

点餐单的烹饪过程结束后，系统会提醒从设备中取出菜肴。装料层旁边会显示托盘和一个绿色箭头。烹饪时间为00:00。

6.2.1 组合检查

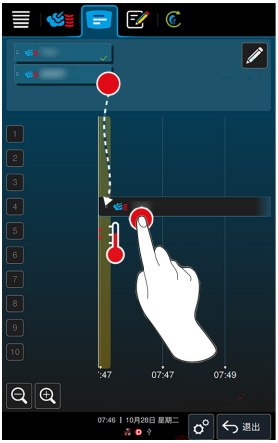
对于要放在混合装载中的每一个点餐单，系统会检查新的点餐单是否与已经放置的点餐单相匹配，以及它们是否可以放在所需的时间上。系统会根据以下3个值将点餐单进行分类和单独检查：

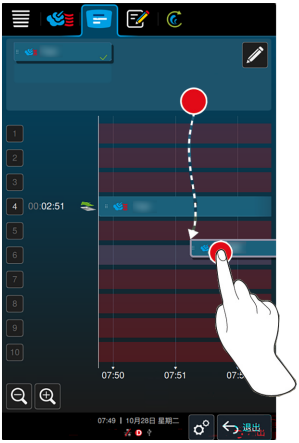
- 每个点餐单都被分配了一个运行模式。检查运行模式是否互相匹配。
- 每个点餐单都被分配了一个烹饪室温度。检查烹饪室温度是否互相匹配。
- 每种运行模式都被分配了一个烹饪室湿度。检查烹饪室中的湿度水平是否互相匹配。

6.2.2 放置逻辑

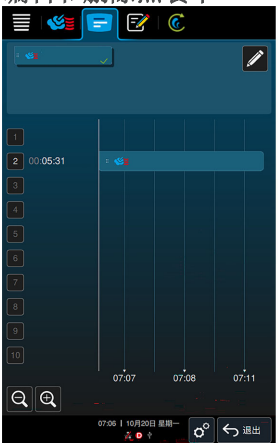
点餐单的放置规则：

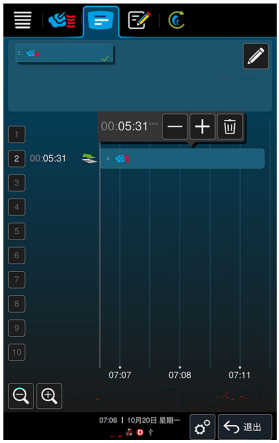
- 每个装料层只能放一个点餐单。
- 一个装料层不能同时容纳多个点餐单。
- 点餐单只能放在蓝色突出显示的装料层上。蓝色表示这一层可用
- 点餐单不能放在红色区域。红色背景表示某个点餐单已在处理中，这一层不可用。





6.3 编辑和删除点餐单





如果您放置了一个手动点餐单，就可以延长中心温度或烹饪时间。您无法编辑设定的空气环境。

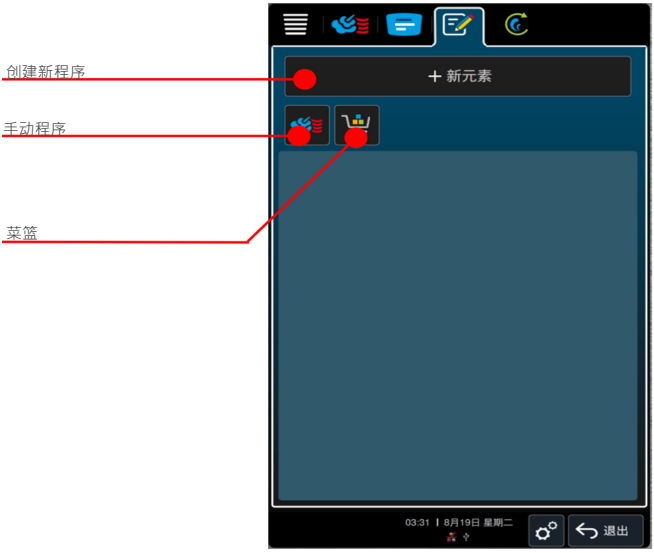
1. 按下点餐单。

> 现在会显示点餐单的设置。

2. 如果您想延长或缩短烹饪时间，按下按钮：＋或 —
3. 要删除点餐单，按下按钮：

7 编程模式

在编程模式中可以创建、保存和管理您自己的手动程序和菜篮。为此可以使用所有手动运行模式和预设的菜篮。



7.1 创建手动程序

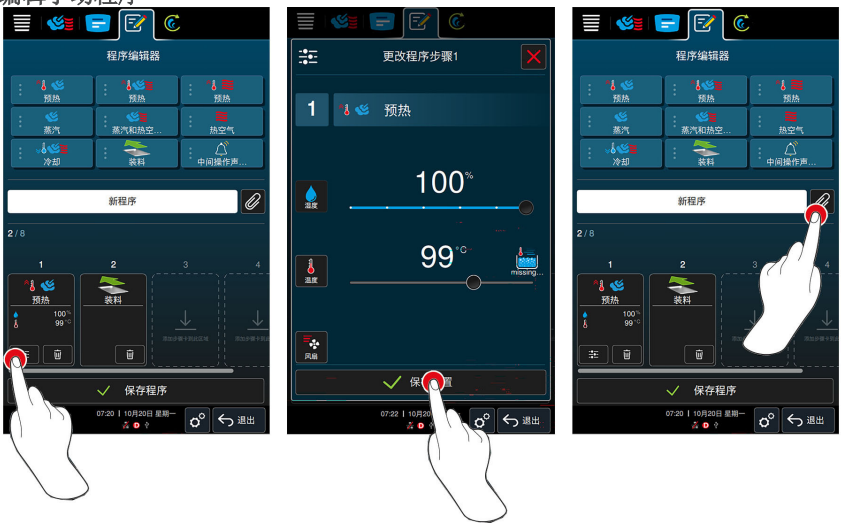


1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键： **+ 新元素**
3. 按下按键：

> 现在会显示可用烹饪步骤的概览。

4. 选择所需的烹饪步骤，将其拖入下方区域。您也可以点击图标，然后在下方区域中点击选择所需的烹饪步骤。**提示！ 您不能任意组合烹饪步骤。**

编辑手动程序



1. 要编辑烹饪步骤，按下按钮：
> 根据所选的运行模式，会显示相应的可调节的烹饪参数和附加功能。
1. 根据需要调整烹饪步骤。
2. 要保存更改内容，按下按键：

保存程序

1. 要为程序命名，按下文本栏**新程序**
2. 命名程序。
3. 要保存程序，按下按钮：

>> 系统会检查程序。如果所有烹饪参数都已完整设置并按逻辑顺序排列，程序就会被保存并显示在程序列表中。

>> 如果程序中有错误，就会标记出相应的错误点。修正错误，然后保存程序。

烹饪步骤	烹饪参数	其他功能
蒸汽模式下预热	▪ 烹饪室温度	▪ 气流速度
蒸汽	▪ 烹饪室温度 ▪ 烹饪时间 ▪ 中心温度（仅在使用可选的中心温度探针的情况下）	▪ 气流速度
组合模式下预热	▪ 烹饪室的空气湿度	▪ 气流速度

烹饪步骤	烹饪参数	其他功能
	▪ 烹饪室温度	
蒸汽和热空气组合	▪ 烹饪室的空气湿度 ▪ 均匀的烹饪室温度 ▪ 烹饪时间 ▪ 中心温度（仅在使用可选的中心温度探针的情况下）	▪ 气流速度 ▪ 加湿
热空气模式下预热	▪ 烹饪室的空气湿度 ▪ 烹饪室温度	▪ 气流速度
热空气	▪ 烹饪室的空气湿度 ▪ 烹饪室温度 ▪ 烹饪时间 ▪ 中心温度（仅在使用可选的中心温度探针的情况下）	▪ 气流速度 ▪ 加湿
冷却	▪ 烹饪室温度	▪ 气流速度

选择程序图标

1. 要为程序选择图标，按下按钮：
2. 按下按键： **选择程序图标**
3. 选择一个图标。
4. 要确认操作，按下按钮：
5. 要设置在装料后使用较低的风扇等级，按下按钮：

7.2 编制菜篮



1. 按下菜单栏中的按键：
2. 按下按键： + **新元素**
3. 按下按键：
4. 要将已保存的程序添加到程序列表中，按下按钮：

> 只显示单步骤程序。点击右侧方框，选择所需的程序。

删除菜篮



1. 要从菜篮中删除某一项，按下按钮：

保存菜篮



1. 选择所需的菜篮，然后按下按钮： •••
2. 要为菜篮命名，按下按钮：
3. 为菜篮命名。

4. 要保存菜篮，按下按钮： 

>> 现在菜篮显示在菜篮列表中。

7.3 编辑和删除程序

✔ 您已编制了手动程序或菜篮。

1. 要编辑程序，按下按钮： •••

您可以选择以下编辑选项：

- 编辑项目
- 复制项目
- 删除项目

7.4 启动程序和菜篮

启动手动程序

1. 要启动手动程序，按下所需的程序。

> 程序立即启动。会显示所有烹饪步骤。

2. 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。

启动菜篮

1. 要将菜篮转移到混合装载中，按下所需的菜篮。

> 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。

8 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：

> 显示所有设置概览：

- 收藏
- 显示屏
- 光
- 声音
- 烹饪系统
- 烹饪
- 清洁
- 数据管理
- 网络设置
- 用户个人资料
- 服务
- ConnectedCooking联网烹饪管理

滚动列表，点击所需的类别，可以更改设置。每一个类别都被分配了一组设置选项，可通过简单的触摸操作 [▶ 13]或中心调节轮 [▶ 13]更改设置。

8.1 收藏

“收藏”中显示您标记为收藏的所有设置。

将设置保存为收藏

1. 选择一个设置。
2. 按下按键：

>> 此设置保存在收藏夹中，并显示在 中，按照添加的时间点排序。

8.2 显示

打开显示

1. 按下按键：
2. 按下按键： **显示**

8.2.1 语言

可在此更改用户界面的语言。

设置用户界面的语言

1. 按下按键： **语言**

2. 选择所需语言。

>> 用户界面的语言将立即切换。

8.2.2 日期和时间

设置日期

1. 按下按键： **日期**

> 现在会显示一个日历。

2. 选择所需的日期。

>> 这个日期被自动采用。

设置时间

1. 按下按键： **时间**

> 现在会显示时间。

2. 按下时间。
3. 设置所需的日期。

>> 这个时间被自动采用。

8.3 点餐单栏视图

可以将点餐单栏切换为两行或三行显示。

8.4 光

设置光

1. 按下按键：
2. 按下按键： **光**

8.4.1 显示屏亮度

设置显示屏的亮度

在此可以在 0 – 100 % 的范围内调整显示屏亮度。

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

>> 显示屏亮度将被立即调整。

自动调光器

1. 按下按键： **自动调光器**

>> 这里可以启用或停用自动调光器。

设置x分后调光

1. 按下按键：**x分后调光**

>> 这里可以设置应在几分钟后启用自动调光器。

启用或停用屏保

1. 按下按键：**屏保**

>> 这里可以启用或停用屏保。

x分后启动屏保

1. 按下按键：**x分钟后启动屏保**

>> 这里可以设置应在几分钟后启动屏保。

8.5 声音

设置声音

1. 按下按键：
2. 按下按键：**声音**

8.5.1 总音量

设置总音量

在此可以在 0 - 100 % 的范围内设置设备总音量。

1. 按下按键：**总音量**
2. 在标度中选择所需的值。

>> 总音量将被立即调整。

8.5.2 装料/提醒手动操作

在这里可以设置系统提醒装料或手动执行操作时会响起哪种声音或旋律。有两个选项可供选择。

1. 按下按键：**装料/提醒操作**
2. 按下按键：**声音**
3. 按下所需的声音。

> 现在会播放声音。

4. 如果要关掉声音，按下按钮：**关**
5. 点击图标栏中的 ，返回到概览。
6. 如果想让声音一直持续到设备装料或操作被确认，按下按钮：**持续播放开启**
7. 如果想让声音只持续一段时间，按下按钮：**连续播放关闭**

> **声音时长**部分会激活。

8. 在0 – 180秒的范围内设置声音持续时间。
9. 要应用设置，按下图标栏中的按钮：

>> 您将返回到概览页面。

8.5.3 程序步骤结束

在这里可以设置程序步骤结束时会响起哪种声音或旋律。有两个选项可供选择。

1. 按下按键： **程序步骤结束**
2. 按下按键： **声音**
3. 按下所需的声音。

> 现在会播放声音。

4. 如果要关掉声音，按下按钮：**关**
5. 点击图标栏中的 ，返回到概览。
6. 如果想让声音一直持续到设备装料或操作被确认，按下按钮：**持续播放开启**
7. 如果想让声音只持续一段时间，按下按钮：**连续播放关闭**

> **声音时长**部分会激活。

8. 在0 – 180秒的范围内设置声音持续时间。
9. 要应用设置，按下图标栏中的按钮：

>> 您将返回到概览页面。

8.5.4 烹饪时间结束

在这里可以设置烹饪时间结束后会响起哪种声音或旋律。有两个选项可供选择。

1. 按下按键： **烹饪时间结束**
2. 按下按键： **声音**
3. 按下所需的声音。

> 现在会播放声音。

4. 如果要关掉声音，按下按钮：**关**
5. 点击图标栏中的 ，返回到概览。
6. 如果想让声音一直持续到设备装料或操作被确认，按下按钮：**持续播放开启**
7. 如果想让声音只持续一段时间，按下按钮：**连续播放关闭**

> **声音时长**部分会激活。

8. 在0 – 180秒的范围内设置声音持续时间。

9. 要应用设置，按下图标栏中的按钮：

>> 您将返回到概览页面。

8.5.5 过程中断/报错

在这里可以设置系统报错时会响起哪种声音或旋律。有两个选项可供选择。

1. 按下按键： **过程中断/报错**
2. 按下所需的声音。

> 现在会播放声音。

3. 如果要关掉声音，按下按钮：**关**
4. 点击图标栏中的 返回到概览。
5. 如果想让声音一直持续到设备装料或操作被确认，按下按钮：**持续播放开启**
6. 如果想让声音只持续一段时间，按下按钮：**连续播放关闭**

> **声音时长**部分会激活。

7. 在0 - 180秒的范围内设置声音持续时间。
8. 要应用设置，按下图标栏中的按钮：

>> 您将返回到概览页面。

8.6 烹饪系统

1. 按下按键：
2. 按下按键： **烹饪系统**

8.6.1 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。

8.6.2 演示模式

开/关演示模式

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

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

>> 如果启用演示模式，设备就会重新启动。在脚注中出现该符号：

8.6.3 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**

8.6.4 清空蒸汽发生器

1. 按下按键： ，清空蒸汽发生器。

8.7 烹饪

1. 按下按键：
2. 按下按键： **烹饪**

8.7.1 探针测量值

这里显示准确的烹饪室温度探针测量值，单位° C。

8.7.2 混合装载中手动程序的装料补时

在这里可以启用在开门和装料后补偿增加烹饪时间的功能。

1. 要启用这个功能，按下按钮：**开**
2. 要停用这个功能，按下按钮：**关**

8.7.3 空气环境保持时间

在这里可以设置，如果不使用混合装载功能烹饪的时候，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. 在范围内选择所需的值。

>> 保持时间会立即调整。

提示

减短保持时间可节约能源。

8.7.4 混合装载中自动预热

在这里可以启用混合装载时的自动预热功能。如果启用了此功能，在切换到混合装载模式后，设备就会自动预热。

1. 要启用这个功能，按下：**开**
2. 2. 要停用这个功能，按下：**关**

8.8 清洁

1. 按下按键： 
2. 按下按键：  **清洁**

您可以调整以下设置：

- 集成式排油装置
- 不含氢氧化钠的清洁剂
- 强制清洁
- 清洁计划

8.9 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**

8.9.1 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。

8.9.2 烹饪程序

在这里可以导出、导入或删除已创建的所有程序。

导出程序

✔ 您在编程模式下创建了程序。

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按键： 

>> 已保存的程序都保存在U盘上。

导入程序

1. 将包含已导出程序的U盘插在设备上。
2. 按下按键： 

>> 已保存的程序被导入设备，并在编程模式下显示。

程序：删除所有自建

在这里可以删除所有自己创建的程序。

1. 按下按键： 

> 系统会询问是否确实要删除程序。

2. 要确认操作，按下按钮： 

>> 现在会出现一条消息，确认所有程序都已删除。

8.9.3 用户配置文件

导出配置文件

✔ 您创建了一个用户。

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按键： **全部导出**

>> 已保存的程序都保存在U盘上。

导入配置文件

1. 将包含已导出程序的U盘插在设备上。
2. 按下按键： **全部导入**

>> 保存的用户配置文件被导入设备，并显示在用户管理区域中。

8.9.4 设备基本设置

设备基本设置：全部导出

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按键： **设备基本设置：全部导出**

>> 设备基本设置被保存在U盘上。

导入设备基本设置

1. 将包含设备基本设置的U盘插到设备上。
2. 按下按键： **设备基本设置：全部导入**

>> 设备基本设置被导入设备。

8.9.5 HACCP数据

在这里可以将设备已记录的所有HACCP数据导出到U盘上。您还可以让HACCP数据自动传输到ConnectedCooking联网烹饪管理平台。

HACCP数据：全部导出

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按键： **HACCP数据：全部导出**

>> HACCP 数据保存在U盘上。

HACCP数据：按时间段导出

✔ 您在设备上插了一个U盘。

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。

>> 选定时间段的HACCP数据保存在U盘上。

8.9.6 服务数据

8.9.6.1 导出开发者日志

导出开发者日志

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按键： **开发者日志：全部导出**

>> 现在开发者日志下载到U盘。

开发者日志：导出时间段

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按钮开发者日志：**导出时间段**
2. 选择所需的时间段，然后按下**导出**按钮。

>> 现在选定时间段的开发者日志保存在U盘上。

8.9.6.2 导出服务报告

在这里可以导出服务报告。

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下服务报告按钮：**全部导出**

>> 现在服务报告保存在U盘上。

8.9.6.3 导出故障统计记录

在这里可以导出故障统计记录日志。

✔ 您在设备上插了一个U盘。

1. 按下按钮故障统计记录日志：**全部导出**

>> 现在故障统计记录日志保存在U盘上。

8.9.7 MyDisplay个性化界面

通过**个性化界面**选项可以导出安装在烹饪系统上的自定义屏幕。导出前，您可以使用**更新前删除**开关设置在导入自定义屏幕时是否要删除现有的程序和配置文件。

- 按下按键： ，在导入之前删除先前安装的程序、配置文件和图片。
- 按下按键： ，可将MyDisplay个性化界面的配置导出到U盘上。

8.10 网络设置

提示

网络安全风险

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

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

1. 按下按键：
2. 按下按键： **网络设置**

要将设备连接到无线网络 ，请参见：连接无限网络

要了解如何将设备与网络连接，请参见：建立网络连接

启动网络向导

网络向导可帮助您进行网络设置。

1. 按下按键： **：启动网络向导**

> 系统会询问您是否希望获得网络设置方面的帮助。您可以通过WiFi连接或局域网连接获得支持。

2. 按下按键： **DHCP激活：关**，您就可以编辑以下网络设置：

- **IP地址**
- **IP网关**
- **IP网络掩码**
- DNS 1

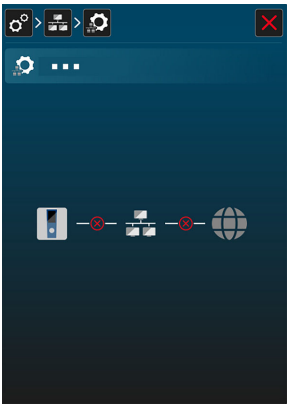
- MAC地址

1. 按下按键： DHCP**激活：开**，您就可以编辑以下网络设置：

- MAC地址

如果有连接问题，您可以执行网络诊断。

1. 按下按键： **网络状态**，查看您的烹饪系统是否已连接到网络。



通过**网络状态**按钮可以查看是否已与路由器及互联网连接。

8.11 用户配置文件

1. 按下按键：
2. 按下按键：**用户配置文件**

关于如何更改配置文件以及将配置文件传输到其他烹饪系统，请参见：配置文件和权限管理

8.11.1 激活配置文件

1. 按下按键： **激活配置文件**
2. 选择所需的配置文件。
3. 如果为配置文件设定了密码，请输入密码。
4. 要确认操作，按下按钮：

>> 配置文件会立即激活。

>> 当您打开起始屏幕时，会显示激活的用户配置。

8.11.2 编辑配置文件

1. 按下按键： **编辑配置文件**

> 现在可以选择要编辑的配置文件。

配置文件设置

1. 选择**编辑配置文件**后，您就可以应用以下设置：

- **更改配置文件名称**
- **更改配置文件密码**
- **更改语言**
- **调整菜单栏**
- **烹饪参数权限**
- **创建和编辑屏幕**
- **混合装载**

自定义菜单栏

通过这个选项，您可以根据自己的偏好自定义菜单栏。

1. 按下按键： **自定义菜单栏**

>> 可以应用以下设置：

- 可以显示或隐藏**开始屏幕**。
- 可以显示或隐藏**手动运行模式**。
- 可以显示或隐藏**混合装载**。
- 可以显示或隐藏**编程模式**。
- 可以显示或隐藏**自动清洁**。

混合装载

1. 按下按键： **混合装载**

>> 您现在可以应用以下设置：

- 可以显示或隐藏**编辑点餐单栏**。
- 可以显示或隐藏**允许弹窗访问**。
- 可以显示或隐藏**缩放**。
- 可以显示或隐藏**加湿**。
- 可以显示或隐藏**预热**。

8.11.3 编辑屏幕

✔ 您创建了一个新屏幕。

1. 按下按键： **编辑屏幕**

> 现在显示菜单栏的手动运行模式以及烹饪和清洁模式。

2. 按下所需的按钮。

> 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 **编程模式**区域中，所有手动程序和菜篮都可用。如果您尚未创建任何程序或菜篮，此栏为空。
- 在 **自动清洁**区域，所有清洁模式和清洁程序都可用。

1. 按下您想分配给屏幕的所有功能。

> 功能以 突出显示。

2. 要检查屏幕的功能范围，按下按钮：
3. 要从屏幕菜单中删除某个功能，按下按钮：
4. 要为屏幕菜单命名，按下文本栏。
5. 为屏幕菜单命名。
6. 要为屏幕选择一个图标，按下按钮 然后选择所需的图标。
7. 要保存屏幕菜单，按下按钮： **保存**。

>> 您将返回到概览页面。

1. 要将屏幕菜单分配给一个配置文件，按下按钮： **编辑配置文件**
2. 选择所需的配置文件。
3. 按下按键： **调整菜单栏**
4. 按下屏幕菜单后面的按钮： **开**
5. 按下图标栏中的 返回到配置文件概览。

>> 激活配置文件后，菜单栏中就会显示新的屏幕菜单。

8.11.4 创建新屏幕

1. 按下按键： **创建新屏幕**
2. 选择需要添加到屏幕上的运行模式、烹饪程序和清洁程序。
3. 点击文本栏，输入屏幕名称：
4. 按下按钮 ，可以给屏幕添加一个图标。选择所需的图标。
5. 要保存更改，按下按钮：
6. 要删除屏幕，在屏幕编辑器中选择屏幕，然后按下：

> 系统会询问是否确实要删除此项。

7. 要确认操作，按下按钮：

8.12 服务

1. 按下按键：

2. 按下按键： **服务**

现在会显示以下信息：

- 关于设备类型/软件版本的信息
- 序列号
- Chefline厨师热线 [▶ 59]
- 服务热线 [▶ 59]
- 服务等级

  此功能仅供RATIONAL莱欣诺服务商使用。
- 软件更新信息 [▶ 44]
- 安装的软件版本 [▶ 44]
- 开源许可证 。

8.12.1 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。

8.12.2 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。

8.13 ConnectedCooking联网烹饪管理

提示

如果未显示“激活码”，说明还无法连接联网烹饪管理的服务器。

这可能是以下原因造成的：

- 必须提供www.connectedcooking.cn的DNS名称解析。
- 带DHCP的版本：DHCP激活——网络分配IP地址。
- 不带DHCP的版本：网络运营商必须提供IP地址、网络掩码、网关和DNS服务器，然后在烹饪系统上手动输入这些信息。
- 与目标主机www.connectedcooking.cn（IP 185,113,124.8）的出站通信要求防火墙端口443和8883开放（协议：HTTPS和MQTT）
- 使用MAC地址过滤功能的网络：万能蒸烤箱上可以读取MAC地址或通过客户服务部门请求地址 *这些设置相当于家用路由器的默认设置"

1. 按下按键：

2. 按下按键： **联网烹饪管理**

您可以在这里了解如何将您的烹饪系统连接到联网烹饪管理平台以及有哪些功能可供使用：ConnectedCooking

如果您的烹饪系统已连接到联网烹饪管理平台，您就有以下设置选项。

1. 按下按键：

>> 您可以使用您现有的账户登录ConnectedCooking。

1. 按下按键：

>> 您可以不使用账户，匿名登录ConnectedCooking。

自动同步时间

1. 按下按键： ON或者OFF

>> 如果按下OFF，就不自动同步时间。如果按下ON，就会自动同步时间。

自动传输HACCP数据

1. 按下按键： ON或者OFF

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

远程访问

1. 按下按键： ON或者OFF

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

软件更新

1. 按下按键： ON或者OFF

>> 如果按下OFF，就不会自动更新软件。如果按下ON，就会自动更新软件。

自动连接

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

1. 按下按键： ON或者OFF

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

注销

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

1. 按下按键：

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

9 厨房管理

使用以下功能，您可以高效地组织厨房工作。

个人资料和权限管理

通过个人资料和权限管理，您可以定义用户组以及他们可以访问哪些功能。您可以非常方便地将这些个人资料传输到厨房中的所有设备上。

卫生管理

在厨房中保持卫生和工作安全标准特别重要。从进货到烹饪和食用温度，一切都需要完整记录。您的设备会自动记录HACCP数据，您可以将其下载保存在U盘上或自动传输到联网烹饪管理平台。更多相关信息请点击这里：卫生管理 [▶ 47]

ConnectedCooking联网烹饪管理

ConnectedCooking联网烹饪管理是RATIONAL莱欣诺最先进的联网解决方案。无论您使用一台还是多台RATIONAL莱欣诺设备，您都可以通过ConnectedCooking联网烹饪管理获得方便的新应用选项。您只需将RATIONAL莱欣诺设备联网，并在www.connectedcooking.com上注册。

9.1 卫生管理

9.1.1 记录HACCP数据

每个批次都会记录以下HACCP数据：

- 批次号
- 设备型号
- 序列号
- 软件版本
- 日期和时间
- 清洁程序
- 烹饪室温度
- 设定的中心温度（可选）
- 测得的中心温度（可选）
- 时间（hh:mm:ss）
- 温度单位
- 开/关烹饪室门
- 模式切换
- 自动清洁

9.1.2 导出HACCP数据

最大程度使用时，HACCP数据最多可以在烹饪系统中保存40天。在此期间，您可以下载数据。

9.1.3 将HACCP数据自动传输到联网烹饪管理系统

如果您的设备已与联网烹饪管理平台连接，就可以设置在烹饪过程结束后立即将HACCP数据自动传输到联网烹饪管理系统。

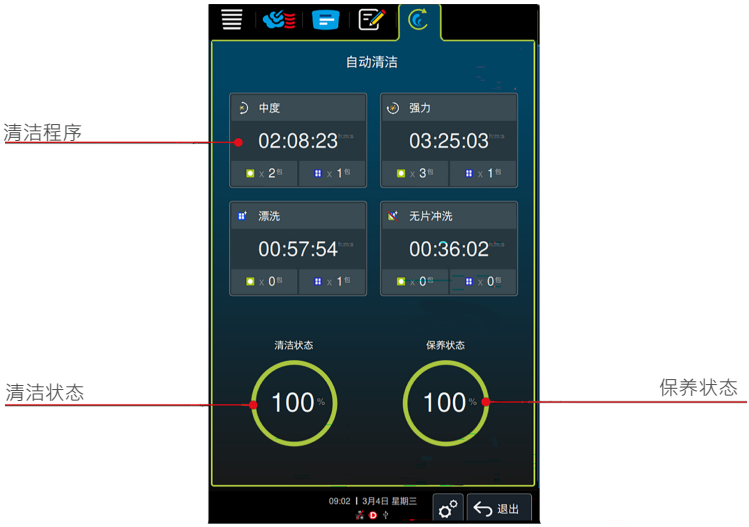
✔ 您的设备已连接到联网烹饪管理平台。

1. 按下按键： 
2. 按下按键： **联网烹饪管理**
3. 按下**自动传输HACCP数据**旁边的按钮： **开**

>> 烹饪过程结束后会自动传输HACCP数据。您可以在www.connectedcooking.com或联网烹饪管理应用程序中查看这些数据。

10 自动清洁

自动清洁是膳酷元的自动清洁和除水垢系统。它能识别烹饪系统的脏污程度，并推荐合适的清洁程序和最佳的保养产品使用量。



10.1 一般安全说明

- 自动清洁功能只能使用制造商推荐的Active Green清洁片和保养片。
- 每天清洁设备。

防止烫伤和烧伤：

- 在开始自动清洁之前，让设备和所有功能部件冷却下来。
- 如果发生起火，将烹饪室门保持关闭。这可以隔断氧气，使燃烧无法继续。关停设备。如果火势蔓延开来，应使用适合灭火的灭火器。不得使用水或泡沫灭火器灭火。

这样可以防止化学灼伤：

- 保养产品和化学品可能导致皮肤严重烧伤和眼睛严重受损。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。
- 在自动清洁过程中保持烹饪室门关闭。否则，腐蚀性清洁剂和烫热蒸汽可能会逸出。如果在自动清洁过程中打开烹饪室门，会出现要求重新关闭烹饪室门的提示。
- 在自动清洁过程中，不要让中心温度探针挂到设备外面。烹饪室门的密封件可能会损坏，腐蚀性清洁剂可能会溢出。
- 在加热设备和烹饪食物之前，先清除所有保养产品和保养产品残留物。

如果接触到保养产品，应按如下方式操作：

- 如果未佩戴化学防护手套接触保养产品，或者皮肤接触到Active Green清洁片，应用流动的水冲洗皮肤10分钟。

- 如果保养产品进入眼睛，用流动的水冲洗眼睛15分钟。摘下隐形眼镜。
- 如果吞下保养产品，应用水漱口，并立即喝下半升水。不要引起呕吐。
- 呼叫中毒急救热线或医生。

10.2 清洁程序

有以下清洁程序可供选择：

程序	说明	保养产品
中等	用于清除烧烤或煎烤等烹饪过程中产生的脏污和水垢。	▪ Active Green清洁片 ▪ 保养片
强力	用于清除烧烤或煎烤等烹饪过程中产生的严重脏污和水垢。	▪ Active Green清洁片 ▪ 保养片
无片冲洗	用于清除水溶性脏污。	–
冲洗	用于清除烘焙或蒸制等烹饪过程中产生的水垢。 该清洁程序不会重置强制清洁过程。	▪ 保养片

10.3 清洁和保养状态

自动清洁系统可以自动识别设备的清洁和保养状态。

清洁状态

- 如果显示屏为绿色，则设备清洁。
- 如果显示屏为黄色，则设备脏污。您可以在设备中继续烹饪，直到设备提醒您应进行清洁。
- 如果显示屏为红色，则设备非常脏污。立即启动清洗程序，至少应在下次要求您清洁设备前启动。
- 如果指示器变为白色，则清洁状态为0%。

保养状态

- 如果保养状态为绿色，蒸汽发生器无水垢。
- 如果显示为黄色，蒸汽发生器有一些水垢。
- 如果显示为红色，蒸汽发生器有很多水垢。立即启动清洗程序，至少应在下次要求您清洁设备前启动。

10.4 启动自动清洁

✔ 挂架正确放在烹饪室中。

1. 按下菜单栏中的按键： 

2. 选择需要的清洁程序。

> 在几乎所有清洁程序中，当烹饪室温度超过90° C时，冷却功能自动启动。

3. 打开烹饪室门。

4. 从烹饪室中取出所有容器、挂架和烤盘。**⚠警告！ 烫伤危险！从烹饪室中取出烤盘和容器时应佩戴防护手套。**

5. 取出屏幕上显示的Active Green清洁片数量，放入导风板中间的筐中。**⚠警告！ 化学灼伤危险！使用Active Green清洁片和保养片时应佩戴紧密贴合皮肤的护目镜和化学防护手套，以确保可靠保护。**



6. 取出屏幕上显示的保养片数量，放入保养片的抽屉中。



7. 关闭烹饪室门。

>> 门关上后，自动清洁开始运行。

>> 自动清洁完成后，会发出信号音。

请参见

其他功能 [▶ 19]

10.5 中止自动清洁

您可以随时中止所有自动清洁程序。

1. 按下按键：

> 系统会询问是否确实要取消清洁。屏幕上会显示这个过程将中止多长时间。

2. 按下按键： ✓

> 取出Active Green清洁片。

3. 打开烹饪室门。

4. **⚠警告！ 化学灼伤危险！使用Active Green清洁片时应佩戴紧密贴合皮肤的护目镜和化学防护手套，以确保可靠保护。**从烹饪室中取出Active Green清洁片并妥当处理。
5. 用水（水压 1.0 - 6.0 bar）冲洗烹饪室，去除Active Green清洁片的残留物。
6. 关闭烹饪室门。

> 这个过程仍在取消阶段。

> 取消阶段完成后，系统会要求检查烹饪室中是否还有Active Green清洁片残留。

7. 打开烹饪室门。
8. 关闭烹饪室门。

>> 现在，设备已准备就绪，可以再次使用。出现开始页面。

11 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。

11.1 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。

11.2 保养间隔

保养周期	功能部件
每日	■ 烹饪室 ■ 压入式门密封件 ■ 烹饪室门 ■ 滴水盘和排水道 ■ 中心温度探针（如有） ■ 配件 ■ 手持喷淋器（如有）
每周	■ 设备外部 ■ LED灯罩 ■ 控制面板 ■ 塑料部件 ■ 空气过滤器

功能部件必须按照保养间隔进行清洁，需要时也可以更频繁。

11.3 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。

更多相关信息请查阅原始使用说明书。

11.4 清洁烹饪室门



1	烹饪室门的密封件
2	玻璃板上的锁
3	LED灯罩
4	玻璃板上的锁
5	门的滴水盘

清洁玻璃板

1. 完全打开烹饪室门，直至其卡在开门位置上。
2. 轻轻按压玻璃板上的锁止件，将锁松开。
3. 将烹饪室门的玻璃依次转开。
4. 用温水、温和的洗洁精和软布擦拭烹饪室门的玻璃板。
5. 让烹饪室门的玻璃板完全晾干。



清洁LED灯罩

清洁烹饪室门的玻璃板后，也可以清洁LED灯罩。只可以使用合适的保养产品清洁LED灯罩。

LED灯罩位于烹饪室门的中间层和外层玻璃之间。

✔ 烹饪室门的玻璃板已解锁。

1. 用温水、温和的手洗洗洁精和软布擦拭LED灯罩。
2. 用清水和软布擦掉清洁剂残留。
3. 让LED灯罩完全晾干。
4. 重新将烹饪室门的所有玻璃联锁固定。

清洁烹饪室门的密封件

如果您的设备在烹饪室温度高于260° C的情况下连续运行，并且主要烹饪含大量脂肪和胶状的食物，那么烹饪室门的密封件可能会很快磨损。为了延长烹饪室门密封件的使用寿命，应每天清洁密封件。

✔ 打开烹饪室门。

1. 用温水、温和的洗洁精和软布擦拭烹饪室门的密封件。
2. 让烹饪室门密封件完全晾干。

清洁门的滴水盘

如果您的设备在烹饪室温度高于260° C的情况下连续运行，并且主要烹饪含大量脂肪和胶状的食物，那么门的滴水盘可能会变得很脏。应每天清洁，确保符合卫生标准。

✔ 打开烹饪室门。

1. 用温水、温和的手洗洗洁精和软布擦拭门的滴水盘。
2. 确保清除烹饪残余物、油脂沉积物和形成的硬壳。

清洁滴水盘的排出口。

✔ 打开烹饪室门。

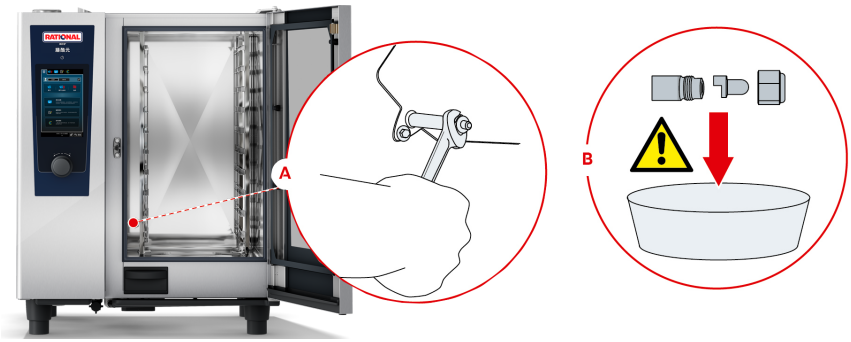
1. 用一只手按住执行器压杆打开出水口，确保牢牢按住。
2. 用软布、温水和温和洗涤剂擦拭出水口，去除所有污物。用手将出水口牢固地保持在打开位置，以防止机械装置的钩子意外解开。

11.5 为蒸汽喷嘴除水垢



所需工具

- 外六角扳手



1. 关停设备。
2. 移除挂架，将导风板转到烹饪室中间。
3. 用外六角扳手松开蒸汽喷嘴的螺母 (A)。
4. 取下蒸汽喷嘴。
5. **⚠警告！ 化学灼伤危险！使用除水垢剂时应佩戴口罩和化学防护手套，以提供可靠保护。**将蒸汽喷嘴放入除水垢剂中 (B)。
6. 将蒸汽喷嘴泡在除水垢剂中，直至水垢溶解。
7. 从除水垢剂中取出已除掉水垢的蒸汽喷嘴。
8. 用水彻底冲洗蒸汽喷嘴，然后让其完全晾干。
9. 以相反的顺序重新装好蒸汽喷嘴。

11.6 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

不得使用锋利物体

不得使用刀子等锋利物体打开空气过滤器盖板，否则可能会损坏过滤器支架。



1. 按压空气过滤器框架上的两个粗糙表面，使过滤器松开。
2. 将过滤器向下倾斜，将整个过滤器从设备中拉出。
3. 把过滤器放在洗碗机中清洗（< 80° C），然后让其完全晾干。

> 如果在洗碗机中清洗后空气过滤器仍不干净，就必须更换。

4. 空气过滤器洗净后，将过滤器后面的钩子插入设备底部的孔中，从下往上按压将其卡入。

11.7 清洁手持喷淋器

本节内容仅适用于装配了手持喷淋器的情况。

1. 将手持喷淋器从支架中取出。
2. 用软海绵擦拭手持喷淋器和软管。
3. 如要清除顽固的水垢，用稀释的醋擦拭手持喷淋器和软管。

11.8 清洁控制面板



⚠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。

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。

11.9 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。

12 灵感与帮助

12.1 电话请求帮助

ChefLine厨师热线

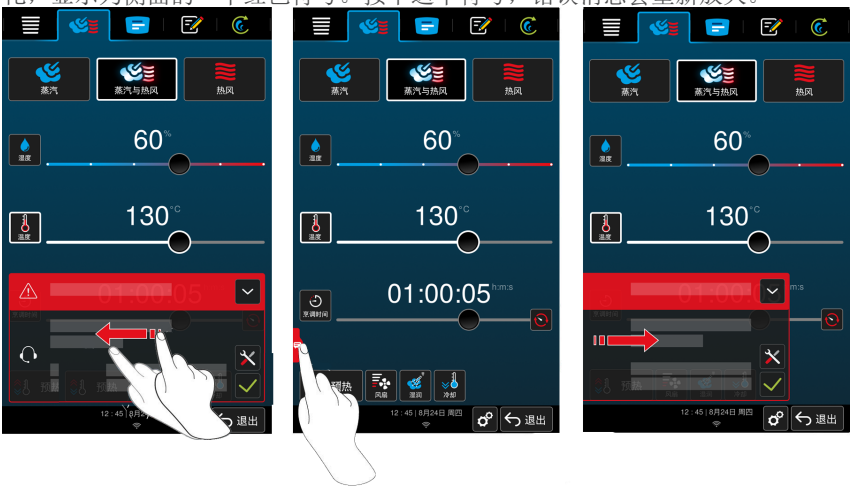
只要您对应用或菜谱有任何问题，欢迎随时致电咨询。快速、简单、厨师与厨师间的交流，365天全年无休。请拨打我们的RATIONAL莱欣诺ChefLine厨师热线。电话号码参见烹饪室门上的ChefLine厨师热线标签，或者查看“设置”中的“服务”，或者访问rational-online.com。

RATIONAL莱欣诺服务商

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

12.2 解决问题

如果显示错误消息，您可以在等待帮助的同时将消息滑掉。错误消息会被最小化，显示为侧面的一个红色符号。按下这个符号，错误消息会重新放大。



关于所有错误消息，请联系您的RATIONAL莱欣诺服务商。请随时准备好您设备的序列号和所安装的软件版本号。这两个号码都可以在错误消息中找到。

12.2.1 蒸汽发生器加热的错误消息

错误报告	原因	可以烹饪
Service 10	自清洁 (SC) 自动装置发生故障。	是
Service 11	蒸汽发生器的进水口发生故障。	是
Service 12	水量测量不正确。	是

错误报告	原因	可以烹饪
Service 13	蒸汽发生器中的水位识别错误。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 20.8	温度传感器发生故障。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 28.4	已超过烹饪室的温度极限值。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 42.1	供水装置发生故障。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 43.1	内部供水装置无法关闭。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 46.1	供水装置发生故障。	是

12.2.2 热空气加热的错误消息

错误报告	原因	可以烹饪
Service 20.1	温度传感器发生故障。	否
Service 28.1	已超过蒸汽发生器的温度极限值。	否
Service 28.2	已超过烹饪室的温度极限值。	否
Service 34.1	内部数据通信错误。	否
Service 34.2	内部数据通信错误。	否
Service 34.4	内部数据通信错误。	否
Service 42.3	供水装置发生故障。	无法使用**蒸汽喷射**功能。
Service 42.6	供水装置发生故障。	是
Service 43.3	内部供水装置无法关闭。	当前只能使用热空气运行模式。

12.2.3 湿度错误消息

错误报告	原因	可以烹饪
Service 20.2	温度传感器发生故障。	是
Service 20.4	温度传感器发生故障。	是
Service 30	湿度测量值不正确。	是
Service 36	压差传感器损坏。	是
Service 37	压差传感器损坏。	是
Service 42.2	供水装置发生故障。	是

错误报告	原因	可以烹饪
Service 43.2	内部供水装置无法关闭。	当前只能使用热空气运行模式。

12.2.4 自动清洁错误消息 – 清洁

错误报告	原因	可以烹饪
Service 25	水量少于自动清洁系统所需的水量。	–
Service 26	球阀找不到**打开**位置。	否
Service 27	球阀找不到**关闭**位置。	否
Service 34.8	自动清洁无法工作。	是
Service 43.6	内部供水装置无法关闭。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 48.1	循环泵损坏。	是
Service 48.2	循环泵损坏。	是
Service 110	自动清洁期间SC泵发生错误。	否
Service 120	自动清洁过程中水位识别装置发生错误。	否

12.2.5 自动清洁错误消息 – 保养

错误报告	原因	可以烹饪
Service 40	保养液数量太少，少于自动清洁系统所需的数量。	是
Service 42.4	供水装置发生故障。	是
Service 43.4	内部供水装置无法关闭。	当前只能使用热空气运行模式。
Service 49.1	供水装置发生故障。	是
Service 49.2	供水装置发生故障。	是

12.2.6 通知中心

错误报告	原因	可以烹饪
Service 17	设备型号错误。	否
Service 29	电路板温度过高。	否
Service 34.16	内部数据通信错误。	是
Service 34.64	内部数据通信错误。	是
Service 34.400	内部数据通信错误。	是

错误报告	原因	可以烹饪
Service 41	蒸汽喷嘴或蒸汽喷射管中有水垢。	无法使用**蒸汽喷射**功能。
Service 50	CPU上的实时时钟未初始化。设置日期和时间。	是
Service 51	电池损坏。	是
Service 52.1	烹饪室里的灯工作不正常。	是
Service 52.2	烹饪室里的灯工作不正常。	是
Service 72	超过了温度探针的激活温度。	否

12.3 维修服务情况下的帮助

12.3.1 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。

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

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

12.3.2 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

13 维护

13.1 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凹槽中拉出来并妥当处理。
3. 用肥皂水润湿新密封件的固定唇。
4. 先将密封件的四角压入凹槽的四角中。
5. 然后将密封件的其余部分压入凹槽中。

14 运输

14.1 运输设备

⚠ 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。

⚠ 警告

如果在制动器拉紧的情况下移动设备或Combi-Duo，可能会损坏转向轮。

如果转向轮损坏，设备或Combi-Duo可能翻倒，导致人身重伤。

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

⚠ 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。

您可以移动放在移动式底架或万向轮上的设备。

✔ 蒸汽发生器已清空，清洁箱已泵空。**这两项操作只能由服务商执行。**

1. 将设备运输到其他地方之前，必须先将设备与电源、进水管和排水管正确断开。
2. 将设备运输到新地点后，必须重新将设备与电源、进水管和排水管正确连接。
3. 如果您想在清洁厨房时将设备稍微向前拉出来一点，可松开移动式底架或万向轮的停驻制动器。
4. 小心地将设备向前拉。
5. 厨房清洁完毕后，小心地将设备推回原位，然后拉紧停驻制动器。

15 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。

有关该主题的更多信息请参见安装说明。

15.1 符合性声明

15.1.1 电气型设备

这类设备符合以下标准：

- EN 60335-1:2012，AC:2014，A11:2014，A13:2017，A1:2019，A14:2019，A2:2019，A15:2021
- EN 60335-2-42:2003 + AC:2007 + A1:2008 + A11:2012 + A2:2024 + A12:2024
- EN 61000-3-12:2011+A1:2024
- EN 62233:2008；AC:2008
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN IEC 61000-3-11:2019
- EN IEC 61000-6-1:2019
- EN IEC 61000-6-3:2021
- GB/T 26572-2011 电子电气产品中限用物质的限量要求
- GB 4706.1-2024 家用和类似用途电器的安全 - 第1部分：通用要求
- GB 4706.34-2024 家用和类似用途电器的安全 - 商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求
- GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 - 食品接触用橡胶材料及制品
- GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 - 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 - 食品接触用金属材料及产品通用安全要求
- GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 - 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9-2023 食品安全国家标准 - 食品接触用纸张纸板材料及制品
- IEC 60335-1:2020 家用和类似用途电器的安全 - 第1部分：通用要求
- IEC 60335-2-42:2021 家用和类似用途电器的安全 - 第2-42部分：特殊

16 法规信息

有害物质含量表

产品中有害物质的名称及含有的信息表 (Hazardous Substances Table)										
部件名称 (Component name)	有害物质 (Hazardous Substances or Elements)									
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBBs	PBDEs	DBP	DIBP	BBP	DEHP
电子电气件 (Electrical & Electronic parts)	×	o	o	o	o	o	o	o	o	o
金属件 (Metal parts)	×	o	o	o	o	o	o	o	o	o
塑料件 (Plastic parts)	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

注 1：

o：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

Indicates that the content of this hazardous substance in all homogeneous materials of this component does not exceed the requirements of the national standard for the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic products.

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

Indicates that the content of this hazardous substance in at least one homogeneous material within this component exceeds the requirements of the national standard restricting the use of hazardous substances in electrical and electronic products.

注 2：以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

Components not listed above indicate that their hazardous substance content does not exceed the requirements of the national standard for the restriction of hazardous substances in electrical and electronic products.

关键词索引

符号

操作设备
    中心调节轮 14
中心调节轮 14
中心温度探针
    移除 16

A

空气过滤器
    清洁 57
气流速度 19
显示
    打开 31
自动清洁
    清洁程序 50

B

设备基本设置
    导出所有设备基本设置 38
    导入所有设备基本设置 38
操作面板
    清洁 58
加湿 19
屏保
    启用或停用 33
    x分后启动 33
沸点温度 19

C

烹饪室温度 19
    蒸汽和热空气组合 21
    热空气 22
    蒸汽 20
清洁LED灯罩 55
清洁程序
    中等 50
    强力 50
清洁程序 50
清洁 54
    空气过滤器 57
    烹饪室门的密封件 55
    烹饪室门 54
    LED灯罩 55
烹饪室空气环境
    蒸汽和热空气组合 21
    热空气 22
    蒸汽 20
烹饪室门
    清洁LED灯罩 55
    清洁密封件 55
    清洁 54
冷却功能 19
中心温度探针
    错误报告 16
    放入食物 15

D

日期
    设置 32
开/关演示模式 35
除水垢
    蒸汽喷嘴 56
显示屏亮度
    设置x分后调光 33
    设置 32

E

调节轮
    清洁 58
设置
    保存为收藏 31

F

收藏
    将设置保存为收藏 31

G

设备
    用手势操作 13
设置总音量 33
手势 13

H

HACCP数据

导出所有HACCP数据 38
导出一段时间内的HACCP数据 39

L
混合装载
组合检查 24
光
设置 32

M
维护
更换密封件 63
手动烹饪
蒸汽和热空气组合 21
热空气 22
蒸汽 20

P
保养产品
合适的保养产品 54
保养
操作面板 57
中心调节轮 58
配件 58
配置文件
激活 41
程序
手动创建 26
删除所有自建程序 37
导出 37
导入 37
保存 27
启动手动程序 30

R
更换密封件 63
冲洗 50

S
菜篮
检查 29
编程 29
保存 29
开始 30
安全须知
一般信息 9
语言
设置用户界面的语言 31
蒸汽喷嘴
除水垢 56
关停设备 11
开启设备 11

T
时间
设置 32
声音
设置 33

U
用户配置文件
导出配置文件 38
导入配置文件 38

RATIONAL瑞仙科技（苏州）有限公司
江苏省苏州市苏州工业园区亭新街11
号 (S1) 2幢1F - 01单元
邮编 215000
Tel. +86 (0)21 31831149
Fax +86 (0)512 89188756
info@rational-online.com
rational-online.com

80.06.026 V-01 PM/bolm 10/26 zh-CN © RATIONAL AG