



CombiMaster[®] Plus / CombiMaster[®]

操作说明书原件



与品牌相符的全方位服务包。

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

免费！ - 现场指导

我们在您自己的厨房向您的厨师展示我们的设备的工作原理，以及如何以最佳方式使用设备，满足您的全部特殊需求。

免费！ - RATIONAL莱欣诺® 遥控功能



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

只需简单登录 ConnectedCooking.com



免费！ - Chef@Line®

只要您对设备的使用或者菜谱有任何问题，我们都乐于在电话中为您提供咨询。快速、简洁，厨师对讲，365 天全年无休。Chef@Line 联系方式 电话 +49 (0) 81 91/327 561。

RATIONAL SERVICE-PARTNER



我们的设备可靠且耐用。然而，即便出现了技术难题，RATIONAL SERVICE-PARTNER 也会快速提供帮助。包括得到保证的备件供应和周末紧急服务：电话 +49 (0) 81 91/327 666.

2 年保修

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

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



CombiMaster – 超强动力设备

尊敬的用户：

购买CombiMaster® Plus是您的明智之选！

全新的CombiMaster® Plus 代表着成熟的技术、卓越的食品加工质量并展现令人惊叹的、能随时实现绝佳食品品质的强大功能：松脆的脆皮烤，多汁的烤肉，浓郁的香味和色泽。旋钮操作异常方便直观且耐用。CombiMaster® Plus 将成为您在厨房中的长久的可靠伙伴。

我们提供24个月质保，从安装之日开始计算。前提是您在我们这里为您的设备进行完整正确的注册。您可以访问互联网网址www.rational-online.com/warranty方便地进行注册，也可以通过附送的明星片注册。玻璃、灯泡和密封材料的损坏以及由不当安装、使用、养护、维修和除钙而导致的损坏不在保修范围之内。

祝您好运

您的
RATIONAL AG

我公司保留技术升级变更之权利！

经销商

安装师

安装日期：

设备编号



目录

图形标记说明	7
初次调试	8
安全提示	10
责任	13
保养、检测、维护和维修	15
功能件	18
设备使用提示	19
请使用中心温度探针	22
手喷枪的使用	24
USB 接口使用提示	25
操作键	26
一般说明	28
ClimaPlus ®	30
运行模式概览	32
蒸汽运行模式	34
“高温空气”运行模式	38
组合运行模式	42
Finishing ® 运行模式 ®	46
冷却	50
程序模式	51
创建程序	51
程序模式	54
检查程序	56
删除程序	57
下载程序	58
上传程序	60
HACCP	62



目录

软件升级	64
设置温度格式 摄氏/华氏	65
设置时间/日期	67
清洁 CombiMaster® Plus	69
开始清洁	69
清洗程序	75
取消 CleanJet	77
清洁 CombiMaster®	81
蒸汽发生器除钙显示	85
LAN 电缆连接	86
网络设置	88
房屋工程 - 蒸汽发生器除钙	90
房屋工程 - 排空蒸汽发生器	96
家庭工程	97
空气过滤器的维护	97
更换门密封件	97
更换灯具	97
更换卤素灯	97
售后服务消息	100
在拨打客服电话前	102
电气型设备的EG符合性声明	104

图形标记说明



危险！

直接危险情况，如果不避免，将导致严重伤害甚至死亡。



警告！

可能的危险情况，如果不避免，可能导致严重伤害甚至死亡。



小心！

可能的危险情况，如果不避免，可能导致轻伤或小伤。



腐蚀性物



火灾危险！



烫伤危险！



注意：
不遵守规定可能导致材料受损。



日常使用的建议和窍门。



在调试前请仔细阅读手册。



最上方的插槽高度最高可允许为160 cm。

初次调试



在调试前请仔细阅读手册。

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

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



火灾危险！

移除包装材料、起动机套件、烤架和容器。



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

步骤	信息/按钮	描述
1		请打开烹饪腔门并移除包装材料、起动机套件、烤架和容器。
2		请将一个空的 CN 盘开口朝下推入风扇叶轮前的插槽中。更多详细信息，也请参阅安装手册。

初次调试

步骤	信息/按钮	描述
3		关闭烹饪腔门启动自测。
4		后续测试自动进行。显示屏发出“自测”信号。
5		在约 45 分钟后自测程序结束。



在结束自测后必须强制测量气体设备的废气！

安全提示

请将手册存放在设备所有用户都能随时拿到的位置！

孩童和身体、认知或精神方面有障碍的人员或经验不足且/或知识储备不足的人员不得使用该设备。如果有负责安全的人员在场监督，则经验不足且/或知识储备不足的人员可以使用该设备。除非有负责安全的人员在场监督，并提示设备存在的风险。表面和配件可能滚烫，监督时请注意。即使有人监督，孩童也不得执行清洁和用户维护工作。

仅允许用手进行操作。使用尖锐、锋利和其它物体可带来损伤，由此丧失保修权。

为了避免事故或损坏设备，必须对操作员进行定期培训和安全指导。

如果连接电缆受损，则必须由制造商、维修专员或经过授权的专业合格人员更换它，避免产生危险或损坏设备。

如果设备的安装环境使得最上方的插槽高于 160 cm，则必须通过随附的自粘标签做标记。



警告！

在每天开机和使用前请检查

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

安全提示



警告！

必须遵守全国各地与商业烹饪设备的安装及运行有关的标准和规定。
错误安装、维修、保养或清洗以及改动设备可导致设备受损、人员受伤或死亡。在调试设备之前仔细阅读操作手册。

仅允许在商业厨房中使用该设备烹饪食物。任何其它使用方式均为不正确使用且存在危险。
不得烹制含有易燃成分的食材（例如含酒精的食品）。低燃点的物品可能会自燃——火灾和爆燃危险！

仅允许将清洁剂和除钙剂以及相关的配件用于本手册所述之目的。任何其它使用方式均为不正确使用且存在危险。

玻璃受损时请直接更换整块玻璃。



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



警告！

在设备中熏制食物

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



警告！

设备顶部不要放任何物品

请不要将任何物品放在设备顶部上。掉落时存在受伤危险。

安全提示



警告！

仅燃气版设备

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



闻到燃气气味时的做法：

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

安全提示和责任



警告！

使用过程中的安全提示

- 如果容器里有液体或者在烹饪过程中需放入液态烹饪物，仅允许使用能让操作员方便看到推入的容器的装料层 - 烫伤危险！提示标签附在设备上。
- 始终缓慢地打开烹饪腔门（热烟雾） - 烫伤危险！
- 仅在穿上了隔热服时才在热烹饪腔中抓取配件和其他物品 - 烫伤危险！
- 设备的外部温度可能高于 60 °C，仅接触设备的操作键 - 烫伤危险！
- 手持喷淋器和手持喷淋器中的水可能烫 - 烫伤危险！
- 冷却模式 - 仅在按规定锁定了导风板的情况下激活冷却功能 - 受伤危险！
- 不要将手伸入风扇叶轮中 - 受伤危险！
- 清洁 - 腐蚀性的化学剂 - 灼伤危险！清洁时必须穿戴合适的防护服、护目镜、防护手套和护脸面罩。遵守“清洁”一章中的安全提示。
- 不要将易燃或可燃物放在设备附近 - 火灾风险！
- 如果可移动设备和搁架平台车不需要移动，则激活驻车制动器。如果地面不平整，则平台车可能会溜车 - 受伤危险！
- 在移动着使用搁架平台车时必须始终关闭容器锁止机构。盖住装有液体的容器，避免滚烫的液体溢出 - 烫伤危险！
- 在装载和取出餐盘搁架平台车和搁架平台车时，必须按照规定在设备上固定住运输车 - 受伤危险。
- 搁架平台车、餐盘搁架平台车、运输车和装在滚轮上的设备在运输时可能会从倾斜平台或门槛上倾翻 - 受伤危险！

安全提示和责任

责任

由非经授权人员或不使用原装备件执行的安装和维修工作，以及未经制造商许可而进行的任何技术改动，会丧失保修权，制造商概不承担由此引起的产品责任。

保养、检测、维护和维修

为了保持不锈钢的质量和卫生质量并避免运行故障，必须每天或在发出清洗请求之后清洁您的设备。对此，请遵守“清洁”章节中的指示。

烹饪腔温度持续 ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) 或使用高变棕程度 (4/5 棕色) 和烹制油脂和胶质含量非常高的食物时可加快烹饪腔密封件的磨损程度。

每天使用非研磨类清洁烹饪腔密封件有利于延长使用寿命。



警告！

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

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

保养、检测、维护和维修



警告！

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

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

6 x 2/3 GN 的空气过滤器商品编号：40.04.771

空气过滤器商品编号

6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN、10 x 2/1 GN 40.03.461

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

设备尺寸 **20 x 1/1 GN** 和 **20 x 2/1 GN**

仅允许由经授权的特约维修商更换该空气过滤器。

注意！ 仅在安装了完整的过滤器和盖板后才能保证防水飞溅保护。

保养、检测、维护和维修

检测、维护和维修

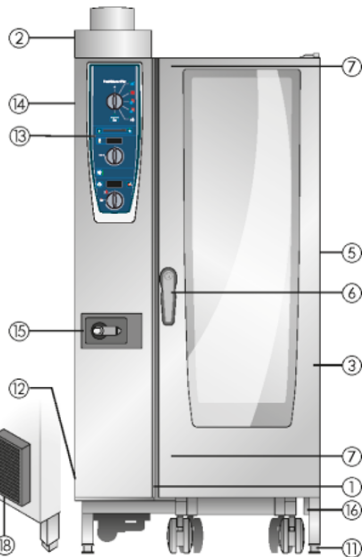
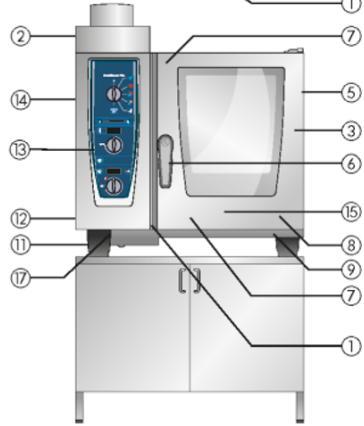
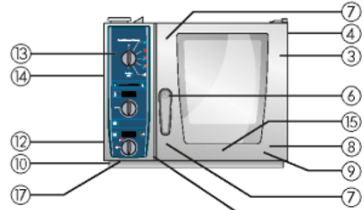


危险——高压！

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

功能件

- ① 设备编号
(仅在门敞开时可见)
- ② 气流保护装置 (选配)
(仅燃气版设备)
- ③ 烹饪腔照明
- ④ 带有三层玻璃的设备门
- ⑤ 配有双层玻璃的设备门
- ⑥ 门把手
- 台式设备: 带有锁闭功能的单手操作
立式设备: 单手操作
- ⑦ 用于打开玻璃的解锁机构 (内)
- ⑧ 自排式门体内置积水盆 (内)
- ⑨ 带有直接连接至排放口的接口的设备积液盆
- ⑩ 设备支座
- ⑪ 设备支脚 (高度可调)
- ⑫ 铭牌
(含有诸如功率消耗、烹饪方式、电压、相位数、频率及设备型号、设备编号和选配编号等重要数据)
- ⑬ 操作面板
- ⑭ 电气系统安装室盖板
- ⑮ 手持喷水器 (选配)
(带自动返回装置)
- ⑯ 驶入辅助装置 (立式设备)
- ⑰ 台式设备空气过滤器 (安装室送风)
- ⑱ 立式设备空气过滤器 (设备背面安装室送风)



CombiMaster Plus 61型装在保温柜上面

设备使用提示

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

每一设备尺寸的最大装载量

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

设备使用提示



超出最大装载量会损坏设备。
请额外注意“烹饪手册”中关于食材最大装载量的规定。

带挂架的 6 x 2/3 GN 台式设备

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



带挂架的台式设备

(6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN、10 x 2/1 GN)

- 取出时需要在中间位置稍微抬起挂架。然后先从前部下方锁止机构中取出它，之后再次上部锁止机构中取出。
- 将挂架摆入烹饪腔的中间位置。
- 向上抬起，从固定装置中拉出挂架。以相反的顺序复位。



设备使用提示

带搁架式平台车、餐盘搁架平台车和运输车的台式设备（选配）的相关工作

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



关于设备使用的说明

请使用中心温度探针



小心!
中心温度探针可能烫手 – 小心烫伤!

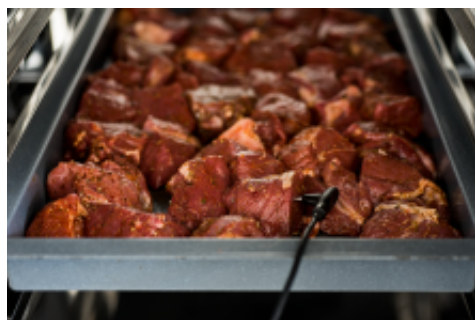
请始终将中心温度探针插入食品最厚的位置。请确保探针的大部分处于食品之内。请将中心温度探针斜向插入食品。对于在烘焙过程中会大幅度膨胀的焙制品，请将中心温度探针垂直插入食品正中位置。



插在最厚的位置



斜向插入



插入多块肉块



斜向插入

关于设备使用的说明



插入胸脯肉



插在鱼身最厚的位置



- 请始终按照规定将中心温度探针位置在规定的存放位置 – 否则有损坏的危险!
- 请勿让中心温度探针伸出烹饪腔 - 否则有损坏的危险!
- 请先将中心温度探针拔出，再把食品从烹饪腔中取出 - 否则有损坏的危险!

关于设备使用的说明

手喷枪的使用

- 当使用手喷枪时，请将管子从存放位置至少拉出20厘米。
- 您可以通过按确认按钮选择2档喷水量。
- 使用完毕后，请始终让手喷枪缓慢的溜回存放位置。



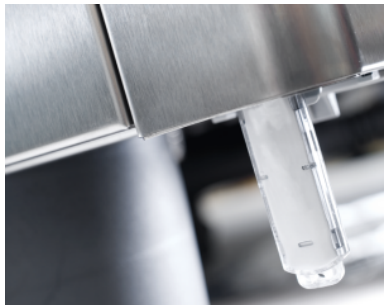
小心!

手喷枪和手喷枪喷出的水可能温度较高 – 小心烫伤!



- 如果用力拉出手喷枪超出管子的最大长度，将对管子造成损坏。
- 请确保在手喷枪使用完毕后，让管子完全回位。
- 您不可将手喷枪用来为烹饪腔降温！ - 否则可能损害烹饪腔、空气导流板或导致烹饪腔玻璃爆裂！

USB 接口使用提示



USB 接口仅用于数据输入和输出，以及通过 U 盘升级软件。

它不适合载入或运行其他电子设备，例如移动电话。

操作键



运行模式开关



蒸汽 (30 °C 至 130 °C)



热空气 (30 °C 至 300 °C)



蒸汽和热空气组合 (30 °C 至 300 °C)



Finishing (30 °C 至 300 °C)



冷却



编程/启动程序和清洁



编程/启动程序 (仅
CombiMaster(R) 61E)



湿度设置/清洁片和冲洗片
数量显示



设置烹饪腔温度



烹饪腔温度选择开关

操作键



空气流速



设置烹饪时间
(0 - 23 时 59 分)



设置中心温度
(0 °C - 99 °C)



显示烹饪时间/中心温度/清洁时间



烹饪时间/中心温度选择开关

一般说明

操作:



请选择运行模式



请选择烹饪腔温度



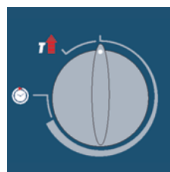
请选择烹饪时间/中心温度。
烹饪时间可设置成0至2小时（以1分钟为间隔），2至3小时（以5分钟为间隔），3至6小时（以15分钟为间隔）和6至24小时（以30分钟为间隔）。



请通过箭头按钮选择烹饪腔气候。



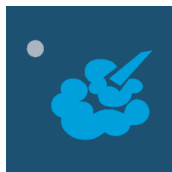
请选择空气流动速度。



请将选择开关向右旋转到底。

一般说明

说明:



如果烹饪腔过热，运行模式指示将闪烁(烹饪腔的冷却请参见“冷却”章节)。



当加热开启时，按键常亮。



烹饪结束时，设备将发出蜂鸣提示音。

故障报错:

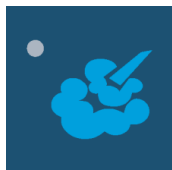


缺水 - 打开水阀。加水后指示标志消失。



“煤气燃烧器故障”。请按“烹饪时间”按钮 - 重新开始点火步骤。如果指示标志重复亮起，请联系售后服务！

ClimaPlus® 负责测量和控制烹饪腔内的湿度。您可以在气候窗内为每种食品设置适合的理想烹饪腔气候。



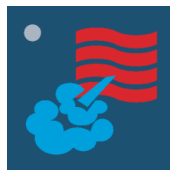
蒸汽:

ClimaPlus® 的出厂设置为 100 %湿度。



高温空气:

通过 ClimaPlus® 功能您可以限定烹饪腔内的湿度。红色柱状条及对应的百分比数表示允许的最大烹饪腔湿度。显示的红色柱状条越多，表示烹饪腔气候越干燥，即湿度越低。



蒸汽 + 高温空气:

您可以设置蒸汽和高温空气的混合比例。气候窗内显示的蓝色柱状图越多，表示烹饪腔气候越湿润，即湿度越高。



向上的箭头亮起 – 表示烹饪腔加入湿气。



向下的箭头亮起 – 表示湿气被抽离烹饪腔。



请按烹饪腔或中心温度按钮，以显示烹饪腔内的当前湿度。

为了让设备持续运行尽可能温和，我们建议使用标准烹饪腔湿度，例如高温空气模式设置为100%。

运行模式概览



蒸汽运行模式 (30°C 至 130°C)

高效能新鲜蒸汽发生器带有全新的蒸汽控制功能，能够始终生成卫生的新鲜蒸汽。它烹饪时无需加水，也不需要加热等待时间。稳定的烹饪腔温度和最佳蒸汽保护度确保烹制过程稳定且安全。包括勾人食欲的色泽，富有嚼劲的口感以及食物营养和维生素的保留。该运行模式完美适用于煨、烫、蒸、水煮、低温回温、小火煮、煮沸和冒泡水煮。



热空气运行模式 (30°C 至 300°C)

高速循环的热空气从熟化原料的各面吹过。肉类蛋白质将被立即化合，由此食品的内里会异常多汁。持续的接近 300 °C 的高温空气不仅仅是一处技术细节，同时即使在完全装料的情况下也能提供必要的功率余量。只有这样，才能做到完美地烹制多汁同时表面又呈褐色的短时煎烤品、低温冷冻方便食品以及蓬松的烘焙食品。



蒸汽和热空气组合运行模式 (30°C 至 300°C)

所有高温蒸汽所带来的优点都集中在这里，例如烹饪时间短，煎烤损耗小，高度多汁，再加上高温空气的优势，即浓郁的香味、令人开胃的色泽和松脆的脆皮烤。完全不需要转动和翻面，而且大幅度缩短的烹饪时间能让您避免将近 50% 的煎烤损耗。



Finishing 运行模式 (30°C 至 300°C)

Finishing 代表着将烹饪和上菜进行有效分离。从配菜至菜单上的成品：在最短时间内以最佳气候将预烹制的和冷却了的食物加热至食用温度，不管是装在盘中、碟中还是容器中皆可。您由此获得灵活性，而您的顾客将得到享受，因为这样能够彻底避免长时间的保温和由此带来的食品质量损失。

运行模式概览



“冷却”

可以通过冷却功能让加热后的烹饪腔快速且受保护地冷却，例如用于低温烹饪或手动清洁。



“编程/启动程序/清洁”

使用编程功能可创建并保存手动程序。对于反复出现的烧制工艺可以使用 100 程序位置，最多 6 个烧制步骤。由此可以始终如一地保证相同的品质——即使使用了帮手。

可通过自动清洁功能*在不增加人工成本的基础上让您的设备再次卫生洁净。

* CombiMaster® 61 E: 手动清洁

蒸汽运行模式

在“蒸汽”运行模式中，蒸汽发生器产生洁净的新鲜蒸汽。您可以在**30 °C至130 °C**之间 设置烹饪腔温度。

烹饪类型：蒸，炖，煮，慢火煮，沸水煮，真空烹饪，解冻，保温

步骤	信息/按钮	描述
1		请选择运行模式“蒸汽”。
2		要预热请将选择开关向左旋转到底。屏幕将显示“PreEH”。预热完成时，设备将发出提示音，同时屏幕将显示“LoAd”。
3		请设置希望的温度。标准温度是沸点温度。
4		请按按钮设置烹饪时间。
5		请设置烹饪时间，例如1小时6分钟。如果想连续运行，请将选择开关按顺时针方向旋转到底。
4		或者按“中心温度”按钮，设置希望的中心温度。
5		请选择中心温度。

蒸汽运行模式



- 预热和装料后，系统将通过提示音和屏幕上显示的00:00提示您，您还需要设置烹饪时间或中心温度。
- 如果在达到预热温度后十分钟内没有进行任何操作，加热运行将自动停止。
- 设定的时间或温度将在10秒钟后被应用。如需更改设置，请先将选择开关旋转至零位(12点位置)，然后再调整到希望的烹饪时间或中心温度。
- 在“蒸汽”运行模式中，实时查询烹饪腔湿度仅显示0%或100%。只有当烹饪腔内形成足够的蒸汽时，才会显示100%烹饪腔湿度。
- 请设定希望的烹饪时间。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。

蒸汽运行模式

烹饪食品举例

装饰菜

番茄片，蔬菜、水果装饰，蘑菇、白灼蔬菜丝和蔬菜丁，白灼用作芯子和肉卷中的蔬菜，洋葱切片，栗子切片，慢火煮扁豆，白灼熏肉和火腿，水煮鱼汤料，汤，酱料，肉汁，原汁等，（半成品）巴氏灭菌。

前菜

炒蛋，模制水煮蛋，白煮蛋，芦笋，蔬菜馅饼，包芯蔬菜(洋葱，大头菜，韭菜，芹菜等)，无骨小肉排，鱼丸，砂锅，真空食品，

汤料

肝丸子，菠菜丸子，汤饺子，意大利水饺，法式蔬菜，肉馅，丸子，法式蛋花。

主菜

煮牛肉，卡塞尔熏腌肉，蹄膀，舌头，汤鸡，火鸡腿，碎肉冻，肉，鱼(鲑鱼，鳟鱼等)，卡塞尔熏腌肉，禽类，真空食品(鸡胸脯，牛脊肉，小牛舌)，火鸡排，小鸡胸脯，牛里脊，香肠，小牛肉

佐菜

意式烩饭/米饭，块(小面包，比西米亚式，餐巾)，丸子，面食(面条)，新鲜蔬菜和冷冻食品(TK)，蔬菜布丁，土豆肉卷，削皮土豆，带皮土豆，雕花土豆，果馅饼，蔬菜布丁，玉米粥

甜品

新鲜蔬菜或冷冻食品(例如热覆盆子)，糖煮水果，牛奶饭，焦糖奶油，面包布丁。

蒸汽运行模式



请每天检查和思考您在“汽蒸”运行模式下能够同时烹饪哪些原料。

请注意，鱼、肉、蔬、佐菜和水果(只要它们符合同一种烹饪类型)可以同时烹饪。

土豆 用带孔GN容器烹饪，蒸汽的穿透和烹饪通过容器上的孔变得更快和密集。

蔬菜汁 可以通过放入最下层装料层的容器收集起来。

最好使用两个扁平GN容器，效果胜于使用一个高边容器 => 这样**倾倒高度**更低，而且食物不会严重积压在一起。

丸子 不要太紧密地放置在一个扁平的密闭GN容器中。

米饭和谷物 作为单一食品与水配比：1份谷物配1.5至2份水。

番茄 可以方便地做成番茄泥：放入设备在“汽蒸”运行模式下烹饪一分钟左右，然后倒入冷水中冷却。

烹饪腔温度-标准值

汤料: 75 至 90 °C

鱼，贝类动物和甲壳类动物: 65 至 90 °C

肉和香肠: 72 至 75 °C

白肉: 75 至 85 °C

白肉: 80 至 90 °C

禽类: 80 °C

甜点: 65 至 90 °C

添加调料

应谨慎添加调料。由于烹饪温度较低，食品的经典原味将更浓郁。真空法烹饪时，请注意原汁、精华和浓缩剂的精确计量！

腌制水果和蔬菜

请根据食材原料的强度和希望的腌制效果，选择用热水或冷水覆盖食物。用于腌制的容器直径不应超过100毫米。烹饪温度根据食品重量而定(成熟程度，步骤)。温度标准值: 74 至 99 °C。

注意: 玻璃杯不可密闭！

“高温空气”运行模式

在“高温空气”运行模式中，功率强大的加热器将把干燥空气加热。您可以在30 °C至300 °C之间设置烹饪腔温度。在需要的情况下，您可以限定烹饪腔湿度。

烹饪类型：烘焙、煎烤、烧烤、油炸、裹面烤、烤糖浆。

步骤	信息/按钮	描述
1		选择“高温空气”运行模式。
2		要预热请将选择开关向左旋转到底。屏幕将显示“PreEH”。预热完成时，设备将发出提示音，同时屏幕将显示“LoAd”。
3		请设置希望的温度。
4		请选择烹饪腔湿度或使用预定设置。
5		请按按钮设置烹饪时间。
6		请设定希望的烹饪时间，例如35分钟。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。
5		或者按“中心温度”按钮，设置希望的中心温度。
6		请选择中心温度。

“高温空气”运行模式



- 预热和装料后，系统将通过提示音和屏幕上显示的00:00提示您，您还需要设置烹饪时间或中心温度。
- 如果在达到预热温度后十分钟内没有进行任何操作，加热运行将自动停止。
- 设定的时间或温度将在10秒钟后被应用。如需更改设置，请先将选择开关旋转至零位(12点位置)，然后再调整到希望的烹饪时间或中心温度。
- 请设定希望的烹饪时间。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。

“高温空气”运行模式

食品范例

装饰菜

熏肉，烤骨头，发面粉。

前菜

肉圆，砂锅，过烤蔬菜，蔬菜酥皮饼，酥皮馅饼，烤牛肉，鸡翅，小吃，鸭胸脯，火腿起司蛋卷，酥皮糕点。

汤料

奥地利饼干汤料，奥地利火腿汤料，奶酪面包块。

主菜

牛排，莎朗牛排，T形骨，肝，油煎肉饼，鸡胸脯，鸡腿，半只/整只鸡，火鸡，野鸡，鹌鹑，裹面品，平底锅菜，半成品，乳菇，鸭胸脯，煎肋肉排，比萨饼。

佐菜

土豆煎饼，炸土豆，焦皮土豆，瑞士土豆饼，烤土豆，爱达荷土豆，土豆酥饼，Macaire土豆，公爵夫人土豆。

甜点

饼干，面团，沙糕，精美糕点，千层饼，新月面包，大面包，小面包，法式长棍，酥皮糕点，苹果派，焙制品(预烹饪)冷冻。

“高温空气”运行模式



烹饪时间

烹饪时间根据品质、重量和煎烤食品的高度而定。烤架或容器不要放置的太近，以保证烹饪腔内保持均匀的空气循环。

关于短时煎烤品的一般说明

- 预热 预热到尽可能高的温度(300 °C)，从而形成足够的热缓冲。
- 尽可能快地 装料，从而把烹饪腔内的温度下降控制在最小限度。

裹面粉的煎烤食品

可以使用各种面包屑。为了加深烘烤色泽，可以使用利于烤出焦黄色泽的油脂或一种辣椒油混合物。

指导原则：1 cm肉质厚度需要花费约8至10分钟烹饪时间。

预热：加热到300 °C (至少等到加热控制灯熄灭)。

最佳切肉厚度：1.5 至 2 cm.

配件：煎烤和烘焙板或花岗岩搪瓷容器。为了实现食品上下面获得均匀的烘烤色泽，注意切肉厚度以及大小须均匀。

烤裹面粉品有下列品种

白肉和红肉裹面粉，鱼和贝类裹面粉，芦笋，菊苣，西兰花，茴香，番茄，吐司。

预热：加热到300 °C (至少等到加热控制灯熄灭)。装料后设定希望的温度。

配件：例如烤架或容(20 mm)，用于吐司、牛排的烘烤以及烧汤。

烘焙

预热：加热到烘焙温度。在满装料的情况下，应选择较高的预热温度。

烘焙温度：比传统烤炉的温度低20至25 °C度左右。

如果要烹饪冷冻半成品，请预热到300 °C。

做面包的面团应先解冻。

配件：使用具有特氟龙涂层的带孔烘烤板，煎烤和烘焙板或者花岗岩搪瓷的GN容器。

组合运行模式

“蒸汽”和“高温空气”两种烹饪媒介将被组合在一起。这种组合将形成一种潮湿高温的烹饪腔气候，是烹饪效果异常强烈。您可以在**30 °C至300 °C**之间设置烹饪腔温度。在需要的情况下，您也可以设置烹饪腔气候。

烹饪类型: 煎烤, 烘烤, Finishing。

步骤	信息/按钮	描述
1		请选择“组合”运行模式。
2		要预热请将选择开关向左旋转到底。屏幕将显示“PreEH”。预热完成时，设备将发出提示音，同时屏幕将显示“LoAd”。
3		请设置希望的温度。
4		请选择烹饪腔湿度或使用预定设置。
5		请按按钮设置烹饪时间。
6		请设定希望的烹饪时间。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。
5		或者按“中心温度”按钮，设置希望的中心温度。
6		请选择中心温度。

组合运行模式



- 预热和装料后，系统将通过提示音和屏幕上显示的00:00提示您，您还需要设置烹饪时间或中心温度。
- 如果在达到预热温度后十分钟内没有进行任何操作，加热运行将自动停止。
- 设定的时间或温度将在10秒钟后被应用。如需更改设置，请先将选择开关旋转至零位(12点位置)，然后再调整到希望的烹饪时间或中心温度。
- 请设定希望的烹饪时间。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。

组合运行模式

食品范例

装饰菜

烤骨头。

前菜

火腿起司蛋卷, 蔬菜酥饼, 果馅饼, 茄合, 意大利烤宽面条, 锥形奶油面卷, 西班牙肉菜饭, 面条烤饼。

主菜

烤肉(牛肉, 小牛肉, 猪肉, 羊肉, 禽类, 野味), 肉卷, 包芯蔬菜(辣椒, 茄子, 洋葱, 大头菜), 小火烤蔬菜(花椰菜), 火鸡腿, 包芯小牛胸脯肉, 火腿面条, 猪蹄, 猪肚, 各式煎蛋卷。

佐菜

焦皮土豆, 冷冻食品(包芯土豆派等), 土豆酥饼。

甜点

酵母面团。

各式大小面包,

8字形烘饼(冷冻面团, 生面团)。

组合运行模式



不要将煎烤品放置地太紧密，以确保均匀的烹饪效果。

煎烤带皮的烤肉或者较大块烤肉时烹饪时间应延长1/3左右。

将冷凝水用一个容器(辅助装料层)收集起来，用它来做烤骨头的汤汁。

制作酱料

- 将密闭容器推入辅助装料层。

- 将骨头，西芹香料，调味料放入容器，放在肉下面一起烤

- 溶入冷凝水

- 整个烹饪过程用小火慢炖。

- 得到非常浓稠的肉汁。

肉卷

放入密闭GN容器，上面浇上热酱料，用容器盖住。

烘焙

将酵母面团，千层饼，鸡蛋面团放在烘焙和煎烤板上烹饪。

Finishing® 运行模式®

结合了“蒸汽”和“高温空气”两种运行模式。由此形成一种最佳烹饪腔气候，由此既可以避免食品脱水，也可以避免烹饪腔内形成恼人的水洼和水斑。您可以在30 °C至300 °C之间设置烹饪腔温度。

步骤	信息/按钮	描述
1		请选择“Finishing®”运行模式。
2		要预热请将选择开关向左旋转到底。屏幕将显示“PreEH”。预热完成时，设备将发出提示音，同时屏幕将显示“LoAd”。
3		我们建议将烹饪腔温度设置为140 °C。当然，烹饪腔温度可以根据食品的特性进行调整。
4		请选择烹饪腔湿度或使用预定设置。
5		请按按钮设置烹饪时间。
6		请设定希望的烹饪时间。对于装盆菜肴，Finishing运行时间一般为8分钟左右。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。
5		或者按“中心温度”按钮，设置希望的中心温度。
6		请选择中心温度。

Finishing® 运行模式®



- 预热和装料后，系统将通过提示音和屏幕上显示的00:00提示您，您还需要设置烹饪时间或中心温度。
- 如果在达到预热温度后十分钟内没有进行任何操作，加热运行将自动停止。
- 设定的时间或温度将在10秒钟后被应用。如需更改设置，请先将选择开关旋转至零位(12点位置)，然后再调整到希望的烹饪时间或中心温度。
- Finishing运行时间根据因产品、产品温度、餐盘数量、装料高度或用餐温度而有所不同。
- 请设定希望的烹饪时间。如需连续运行，请将烹饪腔温度设置选择开关按顺时针方向旋转到底。

Finishing® 运行模式®

食品范例

前菜

各种意大利面，锥形奶油面卷，意大利烤宽面条，蔬菜盘餐，奶酪和香草雀，火腿起司蛋卷，春卷，肉饼，洋葱蛋糕。

主菜

各种烤肉，肉奶酪，酥饼，即食食品，肉卷，包芯蔬菜。

佐菜

米饭，土豆，面条，面食，蔬菜，酥饼，焦皮。

甜点

薄面卷，热水果。



Finishing餐具

瓷器餐盘，陶制托盘，玻璃托盘、银质托盘，铜制平底锅，镍铬合金不锈钢，铝箔容器(室外餐具)。

宴会服务/旅行公司

在餐盘搁架平台车内进行盘餐Finishing。

- 在最短时间内烹制大量食品。
- 批次更换迅速。
- 通过极短的上菜时间实现很高的每小时吞吐量。
- 适用于最大直径31

Scm的餐盘 用于上菜的餐具被一并加热，以便在上菜路线较长的情况下帮助保温。

保温盖：用于较短等待时间时以及运输路程中的保温。

尽可能均匀地摆放食品，不要将食品在餐盘上放置地过于紧密。

烧熟的蔬菜和佐菜在上菜前进行Finishing回温时添加少许黄油或油脂。

酱料

原则在Finishing完成后添加。

大份量的食材需要更多的加热时间。

冷却

您之前在烹饪腔温度较高的状态下运行了设备，接着想要在烹饪腔温度较低的状态下继续运行。通过“冷却”功能，您能够以温和地方式将烹饪腔迅速冷却下来。



警告!

- 请务必根据规定在空气导流板锁定的情况下启动“冷却”功能 – 否则有受伤危险!
- 在“冷却”功能运行过程中，打开烹饪腔门时风扇叶轮不会停转。
- 请勿将手伸向风扇叶轮 – 否则有受伤危险!
- 在“冷却”功能运行过程中，烹饪腔内会涌出高温蒸汽 – 小心烫伤!

步骤	信息/按钮	描述
1		关闭烹饪腔门。
2		选择“冷却”功能
3		打开烹饪腔门

程序模式

通过编程功能，您可以创建和保存您的人工程序。系统提供了2x50条程序储存空间，每条程序最多可容纳6个烹饪步骤。这样您即便聘用厨房帮工进行操作，也同样可以获得始终稳定的食品品质。

创建程序

步骤	信息/按钮	描述
1		请用“程序/启动”选择开关进行设置。
2		通过选择设定烹饪腔温度的按键，您可以在程序1-50与51-100中切换。
3		请选择一个空的程序保存位置，例如P4。
4		屏幕闪烁表示程序保存位置可用。
5		请按按钮。
6		屏幕显示“S1”代表步骤1，“程序/启动”按钮将闪烁。
7		请选择一种运行模式，例如“蒸汽”。
8		请设置希望的温度，或使用预定设置。

程序模式

步骤	信息/按钮	描述
9		请按按钮设置烹饪时间。
10		设置希望的烹饪时间。
11		请按按钮。
12		请选择另一种运行模式，例如“高温空气”，屏幕将显示“S2”。
13		请设置希望的温度。
14		请选择希望的烹饪腔湿度或使用预定设置。
15		请按按钮设置烹饪时间。
16		设置希望的烹饪时间。
17		也可以按“中心温度”按钮。

程序模式

步骤	信息/按钮	描述
18		请选择希望的中心温度。
19		请按按钮。
20		请调节“程序/启动”选择开关，以保存程序。



- “程序/启动 (Prog/Clean | Start)”按钮熄灭，请再次激活以重新编程。
- 如果您想在下一个程序步骤中继续使用相同的运行模式，请先选择另一种运行模式，以便开始下一个程序步骤的编辑。
- 请将预热作为程序的第一步(将烹饪时间选择开关向左旋转到底)。
- 当您用完了允许的最大程序步骤数，屏幕将显示“---”。请按“程序/启动”按钮结束编程。
- 设定的时间或温度将在10秒钟后被应用。如需更改设置，请先将选择开关旋转至零位(12点位置)，然后再调整到希望的烹饪时间或中心温度。

程序模式

程序模式

步骤	信息/按钮	描述
1		请使用“编程/启动”选择开关进行设置。
2		请选择想用的程序。
3		请按“编程/启动”按钮来启动程序。

程序模式



- 您将在闪烁的屏幕上看到一个空的程序储存位置。
- “烹饪时间/中心温度”屏幕上将显示程序的剩余烹饪时间。如果程序中包含一个使用中心温度的步骤，那么系统将在该步骤结束后开始显示剩余烹饪时间。
- 系统无法从中心温度切换到烹饪时间，或从烹饪时间切换到中心温度。
- 如需停止程序，请打开烹饪腔门。您可以通过选择另一种运行模式或关闭设备来取消当前程序。
- 如需更改设置，请先将选择开关旋转至零位(12点位置)，然后再调整到希望的烹饪时间或中心温度。



如果您在运行过程中按按钮或更改当前步骤的烹饪时间，新的参数将不会被保存！



如果您在运行过程中按按钮或更改当前步骤的烹饪时间，新的参数将不会被保存！

程序模式

检查程序

步骤	信息/按钮	描述
1		请使用“编程/启动”选择开关进行设置。
2		请选择想用的程序。
3		请按“编程/启动”按钮，以显示程序的第一个步骤。再按一下该按钮，显示下一个程序步骤。烹饪腔门应打开。



- 您将在闪烁的屏幕上看到一个空的程序储存位置。
- “烹饪时间/中心温度”屏幕上将显示程序的剩余烹饪时间。如果程序中包含一个使用中心温度的步骤，那么系统将在该步骤结束后开始显示剩余烹饪时间。
- 显示到程序的最后一个步骤，按“编程/启动”按钮回到起点。

程序模式

删除程序

步骤	信息/按钮	描述
1		请用“程序/启动”选择开关进行设置。
2		请选择一个程序，例如P4。
4		按住“编程/启动”按钮5秒钟。
5		闪烁的程序储存位置表示程序已被删除。



无法删除或修改单个程序步骤。

下载程序

您可以通过下载功能将您的各个程序保存在U盘上。



U盘应当在设备关闭的状态下连接到设备上!

步骤	信息/按钮	描述
1		请关闭设备，将U盘插入操作面板下面的接口。
2		请用“程序/启动”选择开关进行设置。
3		请将选择开关向右旋转。
4		出现在屏幕上。
5		请通过按钮将程序保存在U盘上。

下载程序

步骤	信息/按钮	描述
6		保存完成时，屏幕上将显示"End"。请拔出U盘。

上传程序

您可以通过上传功能将您的各个程序传输到设备上。



U盘应当在设备关闭的状态下连接到设备上!

步骤	信息/按钮	描述
1		请关闭设备，将U盘插入操作面板下面的接口。
2		请用“程序/启动”选择开关进行设置。
3		请将选择开关向右旋转。
4		出现在屏幕上。
5		请通过按钮将程序传输到设备上。

上传程序

步骤	信息/按钮	描述
6		保存完成时，屏幕上将显示“End”。请拔出U盘。



通过上传功能，设备上的所有程序将被覆盖。在您将另一台设备的程序复制到您的设备上之前，请先将设备上现存的程序备份在一个U盘上。

HACCP


数据将保存10天，需要时可以通过设备上的USB接口输出。如需将HACCP数据永久保存在一个U盘上，请参考相关说明。



U盘应当在设备关闭的状态下连接到设备上!

步骤	信息/按钮	描述
1		请关闭设备，将U盘插入操作面板下面的接口。
2		请用“程序/启动”选择开关进行设置。
3		请将选择开关向右旋转。
4		出现在屏幕上。
5		请通过按钮将HACCP数据保存在U盘上。

HACCP

步骤	信息/按钮	描述
6		保存完成时，屏幕上将显示“End”。请拔出U盘。



系统记录下列数据上:



- 批次号
- 时间
- 烹饪程序名称
- 烹饪腔温度
- 中心温度
- 开门/关门
- 运行模式的改变
- 能源优化设备的连接
- 1/2能源

软件升级

您可以通过U盘升级设备的软件。



U盘应当在设备关闭的状态下连接到设备上!

步骤	信息/按钮	描述
1		请关闭设备，将U盘插入操作面板下面的接口。
2		请同时按住"ClimaPlus"按钮和"程序/启动"按钮。
3		打开设备。升级程序结束后，会闪烁显示最新的软件版本。

设置温度格式 摄氏/华氏

设备的温度既可以显示摄氏度也可以显示华氏度。如需改变温度显示制式，请遵循下面的步骤进行设置：

步骤	信息/按钮	描述
1		选择“程序/启动”
2		请将选择开关向右旋转。
3		出现在屏幕上。
4		请按按钮。
5		在烹饪时间/中心温度屏幕上显示摄氏度“°C”。
6		请旋转选择开关。
7		温度显示从摄氏变成华氏。

设置温度格式 摄氏/华氏

步骤	信息/按钮	描述
8		按下按钮，保存设置。

设置时间/日期

为了HACCP数据的正确性，您可以在需要时设置设备的时间和日期。请遵循下面的步骤进行设置：

步骤	信息/按钮	描述
1		选择“程序/启动”
2		请将选择开关向右旋转。
3		出现在屏幕上。
4		请按按钮。
8		上面的屏幕用于输入小时数。下面的屏幕显示当前小时数。
9		请旋转下面的选择开关设置小时数，然后按“程序/启动”按钮保存设置。
10		上面的屏幕用于输入分钟数。下面的屏幕显示当前分钟数。

设置时间/日期

步骤	信息/按钮	描述
11		请旋转下面的选择开关设置分钟数，然后按“程序/启动”按钮保存设置。
12		上面的屏幕用于输入日期。下面的屏幕显示当前日期。
13		请旋转下面的选择开关设置日期，然后按“程序/启动”按钮保存设置。
14		上面的屏幕用于输入月份。下面的屏幕显示当前月份。
15		请旋转下面的选择开关设置月份，然后按“程序/启动”按钮保存设置。
16		上面的屏幕用于输入年份。下面的屏幕显示当前年份。
17		请旋转下面的选择开关设置年份，然后按“程序/启动”按钮保存设置，并退出程序模式。

清洁 CombiMaster® Plus

开始清洁

CleanJet 是用于清洁烹饪腔的自动清洗系统。3 个清洗程序使您可以根据脏污程度进行调整。

仅可在 CombiMaster® Plus 型设备中使用自动清洁。CombiMaster® 型设备则为手动清洁（参见“手动清洁”章节）。



注意！

- 出于卫生原因考虑且为了避免运行故障，必须每天清洁设备——火灾危险！
- 请注意每天仅必须在蒸汽模式下清洁设备。
- 仅使用设备制造商的清洁片和冲洗片。使用其它的化学清洁剂可导致设备受损。概不承担由此导致的损失责任！
- 如果化学清洁剂配给过量，则会形成泡沫。
- 绝不将清洁片放入热的烹饪腔中 (> 50 °C)。
- 在长时间停机时（连夜）稍微打开设备门。
- 每天清洁烹饪腔密封件有利于延长使用寿命。使用软擦布和洗洁精清洁烹饪腔密封件——不要使用研磨剂。
- 最好使用湿软布清洁内外玻璃和设备的外侧护板。对此请不要使用研磨剂或刺激性的清洁剂。清洁时使用温和的家庭常见洗洁精，并定期使用不锈钢护理剂保养不锈钢部件。

为了能执行清洁，烹饪腔温度必须低于 50 °C。（见“降温程序（Cool Down）”章节）可以选择 CLE1（用于严重脏污）、CLE2（用于轻微脏污）和 CLE3（临时清洁）清洁方式。

步骤	信息/按钮	描述
1		将最上方的旋转开关转至“Prog/Clean START”按键上。
2		向右旋转温度选择开关至所需的“CLE1”、“CLE2”或“CLE3”清洁程序。

清洁 CombiMaster® Plus

步骤	信息/按钮	描述
3		视所选清洁程序而定，在显示屏上出现“CLE1”、“CLE2”或“CLE3”。
4		按下按钮。
5_1		现在交替显示相应的清洁程序需要多少清洁片或冲洗片。 例如：如果交替出现“CL 3”和“rl 2”，则需要 3 个清洁片和 2 个冲洗片。
5_2		现在交替显示相应的清洁程序需要多少清洁片或冲洗片。 例如：如果交替出现“CL 3”和“rl 2”，则需要 3 个清洁片和 2 个冲洗片。
6_1		除了显示项之外，湿度条也会根据片剂颜色闪烁。发光的段数表明需要放入多少片剂。 例如：灯柱发出红光且 3 段亮起，则表明需要 3 个清洁片，或者灯柱发出蓝光且 2 段亮起，则需要 2 个冲洗片
6_2		除了显示项之外，湿度条也会根据片剂颜色闪烁。发光的段数表明需要放入多少片剂。 例如：灯柱发出红光且 3 段亮起，则表明需要 3 个清洁片，或者灯柱发出蓝光且 2 段亮起，则需要 2 个冲洗片
7	开门	现在请打开烹饪腔门，放入清洁片和冲洗片。
8		警告！ 请戴上防护手套抓取清洁片 - 灼伤危险。

清洁 CombiMaster® Plus

步骤	信息/按钮	描述
9		打开所示数量的冲洗片包装并将片剂放入片剂筐中。参见下一页中的图。
10		打开所示数量的清洁片包装并将清洁片放入烹饪腔的清洁片筐中。参见下一页中的图。
11	关门	关闭了烹饪腔门之后，自动开始清洁。 时间显示区中的下方双点现在闪烁。由此表明清洁程序在运行中。时间倒着走。
12		完成清洁之后，时间显示从“00:00”变成“End”。 蜂鸣器仅发出 10 秒钟的声音，或者直至打开烹饪腔门。



警告！

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

清洁 CombiMaster® Plus

化学剂处理说明：



警告！

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



冲洗片：仅去除外部保护膜。不要损坏透明的保护膜。



连同透明的保护膜一起将冲洗片放入片剂筐中。



清洁片：移除保护膜。



将清洁片放至冲洗片上。



不要将清洁片放入烹饪腔内——受损危险！

清洁 CombiMaster® Plus



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

清洁

清洗程序

清洁等级	描述/应用	片剂
CLE1	“强力清洁” 用于严重的煎烤和烧烤脏污，例如多次装载鸡肉、牛排等 持续约 3 小时 45 分钟。	清洁剂和冲洗剂
CLE2	节能清洁 - “Eco” 用于轻微脏污（不超过 200°C），而且尽可能节省使用化学清洁剂和水。 持续约 2 小时 30 分钟。	清洁剂和冲洗剂
CLE3	临时清洁 - “短暂的清洁时间” 用于所有脏污程度，但不烘干，也不冲洗。 持续约 40 分钟。	清洁剂

CLE1

设备	非软水		软水		运行时间
	清洁片	冲洗片	清洁片	冲洗片	
6x 2/3 GN	2	1	2	1	3:30 h:mm
6x 1/1 GN	4	1	3	1	3:30 h:mm
10x 1/1 GN	4	1	3	1	3:30 h:mm
6x 2/1 GN	5	2	3	1	3:30 h:mm
10x 2/1 GN	5	2	3	1	3:30 h:mm
20x 1/1 GN	5	2	3	1	3:30 h:mm
20x 2/1 GN	6	2	3	1	3:30 h:mm

清洁

CLE2

设备	非软水		软水		运行时间
	清洁片	冲洗片	清洁片	冲洗片	
6x 2/3 GN	1	1	1	1	2:30 h:mm
6x 1/1 GN	2	1	1	1	2:30 h:mm
10x 1/1 GN	2	1	1	1	2:30 h:mm
6x 2/1 GN	3	2	2	1	2:30 h:mm
10x 2/1 GN	3	2	2	1	2:30 h:mm
20x 1/1 GN	3	2	2	1	2:30 h:mm
20x 2/1 GN	3	2	2	1	2:30 h:mm

CLE3

设备	非软水		软水		运行时间
	清洁片	冲洗片	清洁片	冲洗片	
6x 2/3 GN	1	0	1	0	0:40 h:mm
6x 1/1 GN	1	0	1	0	0:40 h:mm
10x 1/1 GN	1	0	1	0	0:40 h:mm
6x 2/1 GN	2	0	1	0	0:40 h:mm
10x 2/1 GN	2	0	1	0	0:40 h:mm
20x 1/1 GN	2	0	1	0	0:40 h:mm
20x 2/1 GN	2	0	1	0	0:40 h:mm

清洁 CombiMaster® Plus

取消 CleanJet

在电流故障或在关闭了设备之后，在温度显示区中出现“StOP”，且“Prog/Clean | START”按钮闪烁。

如果不按下“Prog/Clean | START”按钮，则会在 30 秒之后继续清洁。

若要取消，则必须按下“Prog/Clean | START”按钮。

有两种不同的取消方式：

当清洁片或冲洗片尚未与水接触时取消

当清洁片或冲洗片已与水接触后取消

当清洁片或冲洗片尚未与水接触时取消

步骤	信息/按钮	描述
1		在温度显示区中出现“STOP”
2		若要取消，则必须按下“Prog/Clean START”按钮。
3_1		确认了取消之后，则会依次出现“tAb”和“out”。之前放入的片剂数在湿度条中交替闪烁。
3_2		确认了取消之后，则会依次出现“tAb”和“out”。之前放入的片剂数在湿度条中交替闪烁。
4	开门	打开门并取出片剂。 从烹饪腔中取出了所有的片剂后，再次关上门。
5		再次按下“Prog/Clean START”按钮。

清洁 CombiMaster® Plus

步骤	信息/按钮	描述
6_1		接着在温度显示区中出现“rInS”，整个湿度指示灯闪烁蓝光。
6_2		接着在时间显示区中出现“cAb”。
7	开门	打开门。
8		用水冲洗烹饪腔（也包括在导风板后方）。
9	关门	关上门。
10		再次按下“Prog/Clean START”按钮。
11		显示内容接着切换至一个已选的运行模式，设备可用于烹制食物了。

清洁 CombiMaster® Plus

当清洁片或冲洗片已与水接触后取消

步骤	信息/按钮	描述
1		在温度显示区中出现“STOP”
2		若要取消，则必须按下“Prog/Clean START”按钮。
3_1		确认了取消之后，则会依次出现“tAb”和“out”。之前放入的片剂数在湿度条中交替闪烁。
3_2		确认了取消之后，则会依次出现“tAb”和“out”。之前放入的片剂数在湿度条中交替闪烁。
4	开门	打开门并取出片剂。 从烹饪腔中取出了所有的片剂后，再次关上门。
5		再次按下“Prog/Clean START”按钮，启动取消程序。
6		接着在温度显示区中出现“rInS”并在时间显示区中出现取消程序的剩余时间（约 20 分钟）。在取消程序结束时，蜂鸣器发出和正常结束清洁时类似的声音。
7		显示出“End”。已成功结束取消程序。

清洁 CombiMaster® Plus



如果在取消时刻尚未有水进入烹饪腔，或者尚未达到定义了的时间，则不执行取消程序。即不自动用水冲洗烹饪腔。


从片剂筐中取出片剂并再次关上门之后，显示内容再次切换至所选运行模式。



注意!

- 出于卫生原因和为了避免运行故障，必须每天对您的设备进行清洁 – 小心火灾事故!
- 请注意，您的设备即使只使用蒸汽运行模式，也必须每天清洁。
- 请注意喷瓶和清洁剂罐上的安全说明。
- 请务必使用设备制造商原厂的清洁剂和手动喷枪(物料号: 6004.0100)。
- 请勿在不使用的情况下，让手喷枪充压。
- 请勿对人、畜和其他物体喷射。

进行清洁时，烹饪腔温度必须低于60 °C (参见“冷却”章节)。
您可以选择“CLE” (严重污染) 或“CLES” (轻度污染)。

步骤	信息/按钮	描述
1		关闭设备。
2		将挂架和空气导流板转到中间。
3		警告! 腐蚀性化学试剂 – 小心灼伤! 请务必使用: 防护服、护目镜、防护手套、防护面罩和设备制造商提供的手压式喷枪。

清洁 CombiMaster®

步骤	信息/按钮	描述
4		将清洁剂喷入空气导流板后面的空间、烹饪腔、烹饪腔密封件和门内侧。 将挂架和空气导流板放回原位并锁定，关闭烹饪腔门。
5		警告! 清洁过程中禁止打开烹饪腔门 – 否则可能有清洁化学品以及高温蒸汽溢出 – 小心灼伤和烫伤!
6		选择“程序/启动”。
7		只需将选择旋钮转向对应的位置，选择您需要的清洗程序——CLES或CLE。
8		根据您选择的清洗程序，屏幕将显示“CLES”或“CLE”的字样。
9		按下按钮。
10		清洁程序开始运行。 CLES 耗时：20分钟。 CLE 耗时：40分钟。
11		警告! 腐蚀性化学试剂 – 小心灼伤! 请务必使用：防护服、护目镜、防护手套和防护面罩
12		清洁完成时，系统将提示您打开烹饪腔门。

清洁 CombiMaster®

步骤	信息/按钮	描述
13		清洁程序结束后，也请冲洗空气导流板后方。 用湿布擦拭烹饪腔和烹饪腔密封件，必要时打开内层玻璃一并擦拭干净。
14		关闭烹饪腔门。 为了干燥烹饪腔，在烹饪腔门关闭后“热空气”模式会自动运行。此过程“CLE”需要10分钟，“CLES”需要5分钟。
15		清洁程序完成后，屏幕将显示“End”。
16		清洗后，显示屏将显示“冷却”以及烹饪腔的当前温度。现在，您可以切换到一个新的工作模式。否则设备将冷却至室内温度。

清洁 CombiMaster®



如果清洗过程中发生断电，屏幕将显示以下警告信息：
在此情况下，您必须通过按下设定/开始按钮终止取消清洗程序。在此之后您必须手动将烹饪腔冲洗干净。



警告!

腐蚀性化学试剂 – 小心灼伤!

请务必使用:

防护服、护目镜、防护手套和防护面罩

手压式喷枪的喷嘴和延长喷头在每次使用后都要用清水冲洗。

喷瓶在使用后用温水清洗。

通过关闭中断清洁程序。

警告!

腐蚀性化学试剂 – 小心灼伤!

请务必使用:

防护服、护目镜、防护手套和防护面罩

请始终非常缓慢地打开烹饪腔门(小心高温蒸汽涌出) – 小心烫伤!

然后对设备进行彻底冲洗，包括空气导流板后面! 在使用设备继续烹饪前，请务必清除所有化学
品残余!



- 每天清洁烹饪腔密封件将延长使用寿命。
- 请勿用研磨清洁剂来清洁烹饪腔密封件!
- 最好使用湿的软布来清洁内外层玻璃以及设备的外壳。同样不要使用研磨型清洁剂。
- 如果烹饪腔污染程度严重，请在启动清洁程序前，先运行“蒸汽”模式10分钟以便软化污垢。
- 如果泵活塞运转阻滞(手压式喷枪)，可以用几滴食用油进行润滑。

蒸汽发生器除钙显示

您的设备配有自动清洁系统 CleanJet。尽管如此，仍然会视水硬度和使用情况而定，必须对您的设备的蒸汽发生器定期除钙。

通过 Calc Info 确定您的蒸汽发生器的除钙程度。如果达到了令人担心的钙垢程度，则会在设备显示屏上显示需要对蒸汽发生器除钙。建议由一位售后服务技工对蒸汽发生器除钙。

使用自动清洁程序 CleanJet 结束设备清洁之后，接下来的显示内容表明应当对蒸汽发生器除钙。

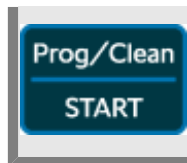
在两个显示屏上交替显示“CALC InFo”和“CALL tECH”。

A red LED display showing the word "CALC" in a stylized, blocky font.

A red LED display showing the word "CALL" in a stylized, blocky font.

A red LED display showing the word "Info" in a stylized, blocky font.

A red LED display showing the word "tECH" in a stylized, blocky font.



按下“Prog | Start | Clean”按钮，完全结束清洁。

LAN 电缆连接

以下将介绍如何将一根 LAN 电缆连接至您的设备的 LAN 接口上。



LAN 接口位于设备左侧的底部（如果是 XS 型设备则位于右后壁上）。



拧出防喷水保护盖。



如图所示，将所有的零部件穿至电缆上。接着将 LAN 电缆插入插口中。



现在拧上防喷水保护盖的所有零部件。

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



注意：

如果密封件受损，则防喷水保护可能不复存在。



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

LAN 电缆连接



仅当使用满足下列要求的以太网电缆时，才可确保装配工作及防喷水保护。

以太网插头的最大插头长度 45 mm

插头对角线构成的圆的最大直径 18.5 mm

电缆直径 5.5 - 7.5mm

此外，还需要使用 CAT-6 网线，保证接口功能正常。



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

网络设置

以下将介绍如何在设备上进行网络设置。可以进行如下设置：

IP 地址
子网掩码
网关

步骤	信息/按钮	描述
1		将最上方的旋转开关转至“Prog/Clean START”按键上。
2		向右旋转温度选择开关，直至出现“IP”。
3		在显示屏上出现“IP”。
4		按下按键。
5		现在向左侧限位位置旋转温度选择开关，直在显示屏上出现“IP 1”。
6		现在在时间显示区（下方显示屏）中出现一个数字。这是四段 IP 地址中的第一段。例如 10.x.x.x。 使用时间选择开关修改数字。
7		使用“中心温度”按键确认数字。

网络设置

步骤	信息/按钮	描述
8		现在稍微向右侧旋转温度选择开关，直在温度显示区上出现“IP 2”。现在可以输入第二段 IP 地址。例如 10.10.x.x
9		接下来还需输入子网掩码。此处的工作和输入 IP 地址一样。
10		最后还需输入网关地址。此处的工作和输入 IP 地址及子网掩码一样。
11		按下“Prog/Clean Start”按键后再次返回至上级菜单。网络设置已保存。

房屋工程 - 蒸汽发生器除钙

必须定期对蒸汽发生器手动除钙。

我们推荐下列除钙间隔

(基于每天 8 小时蒸汽运行)

- 至 18 °dH (至 3.2 mmol/升) 至少一年 1 次
- 至 24 °dH (至 4.3 mmol/升) 至少一年 2 次
- 超过 24 °dH (至 4.3 mmol/升) 至少一年 3 次

视水成分而定 (例如矿物质), 推荐的除钙间隔可能偏离上述参考值。



您需要：

电子除钙泵——商品编号：60.70.409

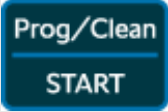
10 升罐装除钙剂——商品编号：6006.0110



仅可由售后服务技工解决蒸汽发生器的严重钙垢。

如果蒸汽发生器有严重钙垢, 则会在结束清洁程序 CleanJet 时通过“Calc Info”功能为您显示相关信息。

与此相关的更多信息请参见本操作手册的除钙显示子章节。

步骤	信息/按钮	描述
1		选择“Prog/Clean Start”。
2		关闭烹饪腔门。

房屋工程 - 蒸汽发生器除钙

步骤	信息/按钮	描述
3		向右旋转选择开关。
4		出现在显示屏中。
5		按下按键。开始除钙过程。
		如果在开始除钙过程时烹饪腔温度超过 40 °C，则会启动“冷却”——（参见“冷却”章节）。
6		排空蒸汽发生器。结束泵出程序之后，出现“CALC”。
7		请求注入除钙剂。
8		打开烹饪腔门。
9		取出左挂架和空气导流板。

房屋工程 - 蒸汽发生器除钙

步骤	信息/按钮	描述
10		<p>将蒸汽入口中的软管延伸至所示标记处。</p> <p>提示： 标记与设备尺寸的对应关系已在除钙泵提示中有所介绍。</p>
		<p>警告！ 腐蚀性的化学液体——灼伤危险！ 请务必使用： 防护服、护目镜、防护手套、面罩、设备制造商的除钙泵。</p>
11		<p>放入挂架并用线缆钩固定软管。</p>
		<p>警告！ 腐蚀性的化学液体——灼伤危险！ 在软管中可能存在残余的除钙剂。用水彻底冲洗除钙配件。 请穿戴：防护服、护目镜、防护手套、面罩。</p>
12		<p>将装有除钙剂的储罐放入烹饪腔中，并将软管导入储罐中。</p> <p>提示： 除钙剂与钙发生反应，可导致冒泡。</p> <p>使用设备制造商的除钙泵非常缓慢地注入所需数量的除钙剂。</p>

电气版设备的除钙剂数量

6 x 2/3 GN

10 x 1/1 GN

20 x 1/1 GN

房屋工程 - 蒸汽发生器除钙

1.8 升	6 升	9 升
6 x 1/1 GN 3.5 升	10 x 2/1 GN 8.5 升	20 x 2/1 GN 11.5 升
6 x 2/1 GN 6 升		

燃气版设备的除钙剂数量

6 x 1/1 GN 4 升	10 x 1/1 GN 7 升	20 x 1/1 GN 8 升
6 x 2/1 GN 6.5 升	10 x 2/1 GN 9 升	20 x 2/1 GN 11 升

步骤	信息/按钮	描述
15		从烹饪腔中取出除钙配件（手动泵和储罐）。 用水彻底冲洗烹饪腔中的除钙剂和除钙配件！ 放入空气导流板和左挂架并锁闭
16		出现在显示屏中。
17		关闭烹饪腔门。显示出除钙阶段的时长。
18		会自动多次冲洗蒸汽发生器，然后设备自动切换至蒸汽消毒。

房屋工程 - 蒸汽发生器除钙

步骤	信息/按钮	描述
19		结束除钙过程之后，在显示屏上出现“结束”。
20		选择一个运行模式后退出除钙程序。您的设备可再次用于烹饪。

中断除钙程序

可以在必要时中断除钙程序。

在注入除钙剂之前

步骤	信息/按钮	描述
1		按住中心温度按键 10 秒钟。
2		在烹饪时间/中心温度显示屏上出现“结束”。您的设备可再次用于烹饪。

在注入除钙剂之后

中断程序持续约 20 分钟。

步骤	信息/按钮	描述
1		关闭设备并等待 4 秒

房屋工程 - 蒸汽发生器除钙

步骤	信息/按钮	描述
2		接通设备
3		如果在 30 秒内按下了中心温度按键，则会中断除钙程序。 如果在 30 秒内未按下中心温度按键，则除钙程序继续运行。
4		自动排空蒸汽发生器并彻底冲洗。
5		在烹饪时间/中心温度显示屏上出现“结束”。您的设备可再次用于烹饪。

房屋工程 - 排空蒸汽发生器

您可以在运输之前或为了防止冻伤而排空蒸汽发生器。

步骤	信息/按钮	描述
1		关闭水阀并打开门。
2		通过“Prog/Clean Start”选择开关进行设置。
3		向右旋转选择开关。
4		在显示屏中出现“ESG”。
5		按下按键。 排空蒸汽发生器。

空气过滤器的维护

6 x 2/3 GN 型台式设备：

使用合适的器具（硬币、螺丝刀）放入前方中间位置的缝隙中并向后压，松开空气过滤器。借此松开空气过滤器的锁止机构。倾斜着向下从设备中拉出过滤器。

在洗碗机（非 CleanJet）中清洗空气过滤器，然后等待其变干。如果空气过滤器在清洗之后仍然非常粘黏和脏污，则必须更换。

在安装时从下方倾斜着将空气过滤器推入设备中。向下压过滤器的塑料壳，直至其卡紧。

空气过滤器编号：40.04.771



6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN 和 10 x 2/1 GN 型台式设备：

通过将框架压至两个突起位置松开空气过滤器。向下翻出过滤器并完全从设置上拉下。

在洗碗机（非 CleanJet！）中清洗空气过滤器，然后等待其变干。如果空气过滤器在清洗之后仍然非常粘黏和脏污，则必须更换。

先将空气过滤器的后挂钩放入设备底部的孔中，接着通过从下往上按卡紧它（与取出过滤器相反）。

空气过滤器编号：40.03.461



6 x 1/1 GN、6 x 2/1 GN、10 x 1/1 GN 和 10 x 2/1 GN 型台式 Combi-Duo 设备：

若要更换上面那台 Combi-Duo 设备的空气过滤器，则必须打开两台设备的门并向前拉下盖板。注意 USB 线和门体内置积水盆的软管。接着可以顺利接触到空气过滤器，然后可以按照之前所述更换它。

家庭工程

20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN 型立式设备：

对于在

20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN 型立式设备上更换空气过滤器，请与您的 Rational 莱欣诺® 服务商协商！



家庭工程

更换门密封件

门密封件插在烹饪腔上的一个导向装置中。

- 从导向装置中拉出旧的密封件。
- 清洁导轨。
- 将新的密封件插入导线装置中（使用肥皂水沾湿密封唇）。
- 密封件的方形部分必须完全插在支撑框中。



烹饪腔密封件：

6 x 2/3 GN	Nr. 20.02.549
------------	---------------

6 x 1/1 GN	Nr. 20.02.550
------------	---------------

6 x 2/1 GN	Nr. 20.02.551
------------	---------------

10 x 1/1 GN	Nr. 20.02.552
-------------	---------------

10 x 2/1 GN	Nr. 20.02.553
-------------	---------------

20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398
-------------	---------------

20 x 2/1 GN	Nr: 20.00.399
-------------	---------------

更换灯具

LED 照明

若要更换 LED 照明，则请联系您的特约 RATIONAL 服务商。

更换卤素灯


首先断开设备在建筑物侧的电压！

- 遮住烹饪腔中的设备出口。
- 连同玻璃和密封件一起移除框架。
- 更换卤素灯（编号：3024.0201，不要用手指接触辉光灯）。
- 同样更换密封件框架（编号：40.00.094）。
- 连同玻璃和密封件一起拧紧框架。



售后服务消息

如果您的设备出现故障，则会显示在显示屏上。

步骤	信息/按钮	描述
1		如果您的设备上的故障允许继续使用设备进行烹饪，则可通过按下时钟按钮抑制故障。

故障报错	何时及如何	措施
E10	在接通后 30 秒。	设备可用于烹饪。 - 请通知客服人员！
E16	伴随故障出现。	请通知客服人员！
E17	伴随故障出现。	请通知客服人员！
E18	伴随故障出现。	请通知客服人员！
E19	伴随故障出现。	请通知客服人员！
E20	在接通后或更换运行模式时显示 30 秒。	仅可受限制使用烹饪模式。 - 请通知客服人员！
E23	持续显示。	关闭设备 - 请通知客服人员！
E24	持续显示。	关闭设备 - 请通知客服人员！
E25/E26/E27	在清洁程序结束时必须确认。	设备可用于烹饪。无法清洁。 - 请通知客服人员。
E28	在接通后 30 秒。	请通知客服人员！
E29	持续显示	请检查并更换操作面板下的空气过滤器。请检查外部的热源是否影响设备。如果售后服务消息仍然存在 - 请通知客服人员！
E30	持续显示	湿度调节器不起作用！设备可受限制地用于烹饪。 - 请通知客服人员！

售后服务消息

故障报错	何时及如何	措施
E31	在接通后 30 秒。	中心温度探针故障！设备可用于烹饪，但不能使用中心温度探针。- 请通知客服人员！
E32	持续显示。	关闭气体阀！- 请通知客服人员
E33	在复位 4 次之后持续显示。	关闭气体阀！- 请通知客服人员
E34	持续显示	请通知客服人员！
E35	在接通后 30 秒。	请连接 Ultravent 冷凝罩。
E36	伴随故障出现。	仅可受限制使用烹饪模式。- 请通知客服人员！
E37	伴随故障出现。	仅可受限制使用烹饪模式。- 请通知客服人员！
E38	伴随故障出现。	运行模式选择开关损坏。- 请通知客服人员！
E39	伴随故障出现。	烹饪腔温度选择开关损坏。- 请通知客服人员！
E40	伴随故障出现。	烹饪时间/中心温度选择开关损坏。- 请通知客服人员！
E44	在清洁程序结束时必须确认。	蒸汽和组合蒸汽运行模式不可用 - 请通知客服人员。
E50	伴随故障出现。	实时时钟 (rtc) 未初始化 - 请参见时间/日期设置章节
E51	伴随故障出现。	更换电池 - 请通知客服人员。
E60	伴随故障出现。	点火盒故障 - 请通知客服人员。

在拨打客服电话前

错误	可能的原因	排除
水从设备门上滴落。	设备门为正确关闭。	立式设备的门正确关闭时，门把手应指向下方。
	设备门密封件磨损或损坏。	更换门密封件 (参见手册中的“建筑设备工程技术”章节) 保养说明，实现最大化使用寿命： <ul style="list-style-type: none"> - 烹饪结束后，用一块湿布彻底清洁门密封件。 - 如果经常烹饪烧烤食品 (产生大量油脂)，在每次烹饪过程的间隙必须用一块湿布清洁门密封件。 - 如果设备长时间空转，建议烹饪腔温度设置不要超过180 °C。
设备运行过程中，烹饪腔内产生噪音。	空气导流板、挂架等未正确固定。	将空气导流板、挂架等正确的固定在烹饪腔内。
烹饪腔照明灯不亮。	卤素灯管故障。	更换灯管 (参见手册中的“建筑设备工程技术”章节)。
缺水 屏幕显示“OPEn H2O”。	水阀关闭。	打开水阀
	设备的进水滤清器被污染。	检查并清洁滤清器，采取下列措施： 关闭水阀，拧开设备的进水管，拆下进水管的滤清器并进行清洁。装上滤清器，连接进水管，检查密封性。
设备下面有水流出	设备水平调节不正确	用水平仪校准设备 (参见安装手册)。
	排水管堵塞	拔出设备背面的排水管 (HT管) 并进行清洁。如果设备经常用来烹饪含油量高的食品或者排水管的排布高度落差太小，可能造成排水管堵塞。 解决方法：按照安装手册中的描述排布排水管。
开机后，设备没有任何反应	外部总开关被关闭	打开总开关
	房屋配电箱的保险丝熔断	检查房屋配电箱的保险丝

在拨打客服电话前

	关机后，环境温度长时间在5 °C (41 °F)以下。	将烹饪腔加热到20 °C (68 °F)以上。设备只可以放在防冻的房间内运行(参见安装说明书)。
屏幕显示“CHnG FILt”	空气滤清器被污染。	请更换空气滤清器。参见手册中“建筑设备工程技术”章节。请按“烹饪时间”按钮消除报错信息。
燃气型设备，屏幕显示“CHnG PoL”。	电源连接的相性不对。	如果设备通过插座连接电源，请将插座拔出并旋转180°。请让电工以正确的相性（不用插座）固定方式连接电源。
燃气型设备持续显示Reset "rES"。	断开设备的燃气供应	打开燃气阀 打开通风盖
	燃气压力太小	联系专业人员检查燃气供应
运行模式标志闪烁	烹饪腔过热	用冷却功能为烹饪腔降温 (参见手册中的“冷却”章节)

电气型设备的EG符合性声明

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CM 61, CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102,
CMP 201, CMP 202 (incl. CombiDuo)
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H MI, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövélkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estos productos están en conformidad con las siguientes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06;
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

电气型设备的EG符合性声明

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201,
CMP 202
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV Plus 61/101 (CombiDuo 61/61)

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H MI, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követeltető irányelveinek:
HR Rational izjavlja da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas UE:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC
- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Machinery Directive MD 2006/42/EC
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2014; EN61000-3-3:2013.

EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

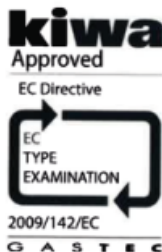
EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

L.V. Marco Märkin
Produktentwicklung Teamleiter Wärme



电气型设备的EG符合性声明

Rational AG
Iglfinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP XS 6 2/3 E (incl. CombiDuo)
Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E
Including UltraVent® XS Integration

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kirinlab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövekező irányelveinek:
HR Rational izjavlja da su ovi proizvodi skladni sljedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
Si Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06;
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance



...

Europe

RATIONAL

Größküchentechnik GmbH

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

RATIONAL France S.A.S.

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

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

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

RATIONAL UK

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

America

RATIONAL Canada Inc.

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

RATIONAL BRASIL

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

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited

Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL International AG

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH

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

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL Nederland

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

RATIONAL Scandinavia AB

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 上海

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-china.com
rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Belgium nv

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

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

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

RATIONAL Norge AS

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

RATIONAL International AG

Istanbul Irtibat bürosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Mexico

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea

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

RATIONAL NZ Ltd

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

© RATIONAL AG 2017