



操作说明书原件
CombiMaster® Plus





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！- ClubRATIONAL



专业厨师网络平台。不论是菜谱、专家建议还是与我们设备处理有关的视频或具有显著性能优势的新软件 - 您可以在这里找到许多感兴趣的信息和烹饪建议。

只需简单登录 www.club-rational.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、简捷，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
首次试运行	8
安全说明	10
责任	14
保养、检查、养护和维修	15
功能键	18
关于设备使用的说明	19
请使用中心温度探针	22
手喷枪的使用	24
操作元素	25
一般说明	27
ClimaPlus®	29
运行模式一览	31
蒸汽运行模式	33
“高温空气”运行模式	37
组合运行模式	41
Finishing® 运行模式®	45
冷却	49
程序模式	50
创建程序	50
程序模式	53
检查程序	55
删除程序	56
下载程序	57
上传程序	58
HACCP	60
软件升级	62

设置温度格式 摄氏/华氏	63
设置时间/日期	64
清洁	66
蒸汽发生器的除钙	70
排空蒸汽发生器	76
建筑设备工程技术	77
关于空气过滤器的服务	77
更换门密封件	78
更换卤素灯管	78
服务提示	79
在拨打客服电话前	81
电气型设备的EG符合性声明	83
燃气型设备的EG符合性声明	84



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。

您的新设备进行首次试运行时，您将被要求进行一次自动的系统自测。该系统自测时长约45分钟，目的是让设备适应具体的运行环境。请注意以下说明：

- 开始系统自测前，请拆除设备的所有包装材料，取出挂梯并确保空气导流板处于正确位置。
- 必须按照安装说明连接设备。
- 对于设备型号6x1/1、10x1/1、6x2/1 和10x2/1 GN，请将一个扁平GN容器开口向下地放置在挂梯中央。
- 对于设备型号20x1/1 和 20x2/1 GN，请将2个GN容器放置在搁架平台车内。在上下风扇叶轮的中心正前方各开口朝下放置一个扁平容器。



燃烧危险！

取出包装材料、新手套件以及烤架和容器。



不可在系统自测过程中打开烹饪腔门。一旦打开烹饪腔门将导致系统自测中断。这样的话，您必须先关闭设备然后重新开始系统自测。如果设备温度较高，请先进行冷却。如果自测被中断，系统将在第二天提示您重新开始自测。

步骤	信息/按钮	描述
1		打开烹饪腔门，取出包装材料、新手套件以及烤架和容器。
2		将一个空的GN板开口朝下地推入每个风扇叶轮前的装料层。更多细节请参与安装说明书。
3		关闭烹饪腔门，以便开始系统自测。
4		下述系统自测将自动开始。屏幕显示“系统自测”。

步骤	信息/按钮	描述
5		系统自测将在约45分钟后结束。



对于燃气型设备，系统自测完成后，必须对设备排放的废气进行检测！



安全说明

请将本手册存放在每位使用者都能随时取到的位置！

儿童和生理、感官或精神有障碍人士以及缺乏经验和知识的人士不得使用该设备，除非在一位负责安全的人员的监护下。

操作只可以用手进行。用尖锐、锋利或其它形状的物体造成的设备损坏将导致质保权利的丧失。

为了避免设备的事故风险或损坏，定期对操作人员进行培训和安全教育是必须的。



警告!

日常开机和使用前的检查

- 按规定锁定上下空气导流板 – 否则可能由于风扇叶轮的转动而造成人员伤害!
- 请确保挂架或搁架平台车按照规定固定在烹饪腔中 – 盛有高温液体的容器可能坠落或从烹饪腔中滑出 – 小心烫伤!
- 在设备使用前，请确保烹饪腔内没有残留清洁液。 如果存在清洁液残留，请用手喷枪彻底洗净 – 否则有腐蚀危险!





安全说明



警告!

工業烹飪設備的安裝和操作必須符合相關的國家規定，本地標準以及法規。错误的安装、服务、保养或清洁以及设备的变更可能导致设备损坏、人员受伤甚至死亡。在启动设备前，请仔细阅读操作说明书。

该设备只可以用于商业厨房中的食品烹饪。任何其他用途都不符合规定，且存在风险。含有易燃物质的食品(例如含酒精食品)不可以用该设备烹饪。燃点低的物质可能会自燃 – 小心火灾事故!

清洁剂、除钙剂以及相关的配件只可以用于本手册描述的用途。任何其他用途都不符合规定，且存在风险。

如果玻璃发生损伤，请立即更换整块玻璃。





安全说明



警告!

仅限燃气型设备

- 如果您的设备安装在抽油烟机下方，设备运行过程中抽油烟机必须打开 – 小心燃烧废气!
- 如果您的设备与烟囱连接，必须按照国家相关规定定期清洁排气管道 – 小心火灾事故! (请联络您的安装师傅).
- 请勿在设备的排气管上放置任何物品 – 小心火灾事故!
- 设备底面下方的区域不可放置物品 – 小心火灾事故!
- 设备只允许在无风的环境中运行 – 小心火灾事故!



闻到气体味道时的措施:

- 立即关闭燃气总阀!
- 请勿触碰任何电气开关!
- 立即将房间通风!
- 避免明火和火星!
- 请使用室外电话立即通知主管燃气供应商 (如果无法联络到燃气供应商，请呼叫主管的消防站)!





安全说明和责任



警告!

使用过程中的安全说明

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



安全说明和责任

责任

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





保养、检查、养护和维修

为了保持不锈钢的高品质以及出于卫生原因和避免运行故障，您的设备每天或者每次系统提示清洁时都必须进行清洁。请参阅“Efficient CareControl”章节中的相关说明。

在高温 ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) 烹饪炉腔内不断地运行，或者选择使用高度着色（色度4/5）并且主要烹饪富含脂肪和明胶的食物时，可能会导致门封条更快地磨损。

每天用非研磨性清洗剂清洁烹饪腔密封件有利于延长使用寿命。



警告!

如果设备未得到清洁或充分清洁，烹饪腔内沉积的油脂或食物残余容易自燃 – 可能导致火灾事故!

- 如果烧制室中积聚的油脂和/或食物残渣起火，则立即关闭设备并保持烧制室门关闭，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！
- 为了避免烹饪腔内腐蚀，除了只使用蒸汽运行模式的情况以外，您的设备必须每天清洁。
- 为了避免腐蚀，请固定间隔时间(每隔2星期左右)向烹饪腔内喷洒植物性油或脂肪。
- 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。
- 请勿使用高压清洁器清洁设备。
- 请勿对设备使用酸性清洁剂或施加酸性蒸汽，因为这将破坏镍铬合金钢的惰性涂层，并最终导致设备变色。
- 请只使用设备制造商提供的清洁剂。其他制造商的清洁剂可能导致设备损伤，从而导致质保权利的丧失。
- 请勿使用研磨去污剂或摩擦性清洁剂。



保养、检查、养护和维修



警告!

进风滤清器的保养。设备自动识别空气滤清器是否被污染。当空气过滤器污染时，您会获得报警提醒，要求清洁或者更换空气过滤器。不可在未安装空气滤清器的情况下运行设备。更换空气滤清器时，请注意下列指示：

设备型号 6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN 和 10x2/1 GN

诺滤腔易踢编号: 40.03.461

这类过滤器可由操作者自行取出并清洁。在更换时，请小心为空气过滤器准确定位。更换空气滤清器时，请遵循“建筑设备工程技术”章节中的说明。

设备型号 20x1/1 GN 和 20x2/1 GN

这种空气滤清器只能由授权的服务合作伙伴进行更换。

注意! 设备的防溅水保护只能通过安装安全的滤清器和盖子来保障。





保养、检查、养护和维修

检查，养护和维修



危险 - 高压电!

- 检查、养护和维修工作只能由经过培训的专业人员进行。
- 在进行清洁（CleanJet +care 清洁例外）、检查、养护和维修工作时，设备电源必须切断。
- 带滚轮的(可移动)设备的移动范围必须控制在不会损坏电源线、水管和排水管的区域内。移动设备时，必须确保电源线、水管和排水管连接已正确分离。设备回到原位时，必须启动移动锁定装置，并按照规定连接电源线、水管和排水管。
- 为了确保您的设备技术上一切正常，必须由经过授权的服务合作伙伴每年至少进行一次设备养护。



- ① 设备编号
(只在烹饪腔门打开时可见)
- ② 过电流保护装置 (选配)
(仅限燃气型设备)
- ③ 烹饪腔照明灯
- ④ 带双层玻璃的设备门
- ⑤ 门把手
- 台式设备: 单手操作, 带吸合功能
立式设备: 单手操作
- ⑥ 解锁装置用于打开双层玻璃 (内侧)
- ⑦ 内置的会自行排放的门内积油盆 (内侧)
- ⑧ 设备油底壳, 直接连接排水沟。
- ⑨ 设备支撑脚 (可调节高度)
- ⑩ 铭牌
(包含重要信息, 如功率消耗、燃气类型、电压、相数、频率以及设备型号、设备编号和选配件编号)
- ⑪ 操作面板
- ⑫ 电气安装室盖板
- ⑬ 手喷枪 (选配)
(带自动回位功能)
- ⑭ 入库辅助装置 (立式设备Standgeräte)
- ⑮ 台式设备的空气滤清器 (安装室进风)
- ⑯ 立式设备的空气滤清器 (安装室进风, 设备背面)



CombiMaster Plus 61型装在保温柜上面



CombiMaster Plus 201

- 请避免将热源 (例如烤炉、电炸锅等) 放置在设备附近。
- 请始终在室温大于5 °C 的房间使用设备。如果环境温度低于+ 5 °C，请在运行前将设备加热到5 °C以上。
- 一旦您打开烹饪腔门，加热功能和风扇叶轮将自动停止运转。 内置风扇叶轮制动器将开启，风扇叶轮将很快停转。
- 在使用烧烤和煎烤功能（例如烤鸡）时，请始终在食品下面放置一个用于积油的容器。
- 请只使用设备制造商提供的耐高温的原厂配件。
- 请始终在使用前清洁配件。
- 如果设备将停止运行较长时间 (例如过夜)，请将设备门开一条缝。
- 烹饪腔门具有吸合功能。立式设备门只有当门把手处于竖直位置时，门才是密闭状态。
- 如果设备将停止运行较长时间(例如休息日)，请切断设备的水源、电源和燃气总阀。
- 该设备不可丢弃在垃圾站，也不可装进地区收集站的旧设备收集箱。我们很愿意为您的设备回收提供帮助。您可以拨打这个电话联系我们的客服人员：08191 327333

每个设备型号的最大装料量

6 x 1/1 GN	30 kg	(每个装料层最大容纳15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(每个装料层最大容纳30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(每个装料层最大容纳15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(每个装料层最大容纳30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(每个装料层最大容纳15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(每个装料层最大容纳30 kg)



如果装料量超过规定上限，可能导致设备损坏。
请另外参阅《手动烹调书》中的食品最大装料量的说明。

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)

- 如要取下挂架，请微微抬起挂架的中央。先将挂架脱出下方靠前的锁定装置，然后脱出上方的锁定装置。
- 将挂架翻转至烹饪腔的中央。
- 通过向上抬起，将挂架脱离固定装置。放回原位的步骤则相反。



如果使用台式设备，请使用搁架平台车、餐盘搁架平台车和运输车 (选配)

- 如上所述取出挂架。
- 将平台车导轨放在设备底面对应的固定位置上。 请注意固定位置的准确配合(4根固定销)。
- 请注意，务必将设备高度调节到与运输车高度精确匹配。
- 请将运输车沿轨道推到底，并确保运输车按规定锁定在设备上。
- 将搁架平台车或餐盘搁架平台车推入设备到底，然后检查设备中的锁定功能是否正常。
- 如需取出搁架平台车或餐盘搁架平台车，请打开锁定装置，将平台车从烹饪腔中拉出。请事先将中心温度探针插入平台车导轨的存放位置。
- 请确保搁架平台车或餐盘搁架平台车在运输过程中，稳固地锁定在运输车上。

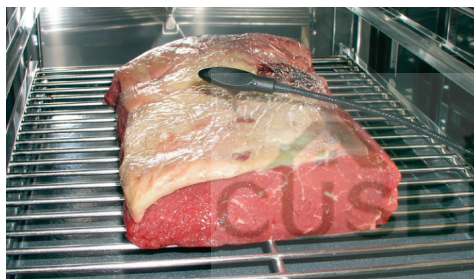


请使用中心温度探针



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



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!

CUSBEST.com

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！



关闭



蒸汽 (30 °C 至 130 °C)



高温空气 (30 °C 至 300 °C)



蒸汽和高温空气组合 (30 °C 至 300 °C)



Finishing (30 °C 至 300 °C)



冷却



编程/编程启动按钮



湿度设置



烹饪腔温度设置



烹饪腔温度选择开关



空气流动速度



烹饪时间设置
(0 至 23 小时59分钟)



中心温度设置
(0 °C 至 99 °C)



烹饪时间/中心温度显示



烹饪时间/中心温度选择开关

新客行

CUSBEST.com

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。

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。

新客行 CUSBEST.com



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%。

**“蒸汽”运行模式 (30 °C 至 130 °C)**

带有全新蒸汽控制功能的大功率新鲜蒸汽发生器不断产生卫生的新鲜蒸汽。您在烹饪过程中无需加水，也不需要加热时间。恒定的烹饪腔温度以及最高程度的蒸汽饱和度确保烹饪过程均匀而且温和。出色的烹饪结果体现在食品诱人的色泽，嚼劲以及营养成分和维生素的保留。这种运行模式适合炖，白灼，水煮，慢火煮，中火煮，沸水煮和大火煮。

**“高温空气”运行模式 (30 °C 至 300 °C)**

高速循环的高温空气从四面八方环绕着被烹饪的食材。肉蛋白被立即封闭，因而肉的内里非常香嫩多汁。连续产生最高至300 °C的高温空气不仅是一项技术指标，而且在满装料情况下提供必要的功率储备。只有这样才能保证短时煎烤品、冷冻半成品或松软焙制品都能烤出想能多汁的效果。

**“蒸汽+高温空气组合”运行模式(30 °C 至 300 °C)**

在这种组合模式中，高温蒸汽的所有优点譬如烹饪时间短，煎烤损失小，都和高温空气的优点诸如香味浓郁，色泽诱人以及烤出松脆脆皮等完美的结合在一起。食品无需旋转翻面，而且烹饪时间大幅度缩短，从而避免多至50 %的煎烤损失。

**“Finishing”运行模式 (30 °C 至 300 °C)**

Finishing代表着食品制作和上菜环节的有效分离。从佐菜到整套菜单：通过最佳烹饪腔气候，您能将预先烹饪好并冷藏的食品在极短的时间内加热到用餐温度，无论食品是装在托盘、餐盘还是容器内。您由此获得灵活性，而您的顾客得到享受，因为长时间的保温和由此导致的食品品质损失将成为过去。

CUSBEST.com

**"冷却"**

通过“冷却”功能，您可以用温和的方式将高温的烹饪腔迅速冷却下来，以便于进行低温烹饪或手动清洁。

**"编程/编程启动"**

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50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，同样可以获得始终稳定的食品品质。



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。





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，鲟鱼等)，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迅速和密集。

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。





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。





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

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。

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。

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”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

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。



- 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！

CUSBEST.com

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。



新客行
CUSBEST.com

- 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。

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。
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。
6		保存完成时，屏幕上将显示“End”。请拔出U盘。



上传程序



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。
6		保存完成时，屏幕上将显示“End”。请拔出U盘。



HACCP



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。
8		按下按钮，保存设置。

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。
5		上面的屏幕显示“24 12”时间格式。下面的烹饪时间/中心温度显示屏上显示当前时间格式“24”。
6		如果您要将时间格式从24小时改成12小时上午/下午格式，请旋转下面的选择开关。
7		请按按钮保存设置。
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。

步骤	信息/按钮	描述
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。
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。

**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。

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。

步骤	信息/按钮	描述
13		<p>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。</p>
14		<p>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。</p>
15		<p>清洁程序完成后，屏幕将显示“End”。</p>
16		<p>选择一种运行模式即退出清洁程序。</p>

Err

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产品残余!



- 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。

您的设备配备有享有专利的全自动自洁功能。通过全自动自洁功能，除钙周期可以被显著延长。尽管如此，根据水质硬度和使用情况，设备的蒸汽发生器仍然必须定期除钙。

我们建议如下除钙间隔周期

(基于每天8小时蒸汽运行)

- 水质硬度不超过18 °dH (不超过3.2 mmol/升) 每年至少除钙一次
- 水质硬度不超过24 °dH (不超过4.3 mmol/升) 每年至少除钙两次
- 水质硬度超过24 °dH (超过4.3 mmol/升) 每年至少除钙三次

以上建议的除钙间隔周期可根据水质成分组成 (例如矿物质) 进行调整。

步骤	信息/按钮	描述
1		选择“程序/启动”。
2		关闭烹饪腔门。
3		请将选择开关向右旋转。
4		出现在屏幕上。
5		按下按钮。除钙程序将启动。
		如果在除钙程序启动时，烹饪腔温度超过40 °C，“冷却”运行将被自动启动 - (参见“冷却”章节)。
6		蒸汽发生器将被清空。泵空过程结束后，屏幕上将显示“CALC”。

步骤	信息/按钮	描述
7		系统将提示您装入除钙液。
8		请打开烹饪腔门。
9		取出左侧的挂架和空气导流板。
10		<p>将管子从蒸汽入口一直拉到指示的标记位置。</p> <p>提示： 不同设备型号的对应该标记位置参见除钙泵说明。</p>
		<p>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除钙泵。</p>
11		放入挂架，用钢丝钩将管子固定。
		<p>警告！ 腐蚀性化学试剂 – 小心灼伤！</p>

步骤	信息/按钮	描述
		<p>管子内可以存在除钙剂残余。请用水彻底冲洗除钙配件。</p> <p>请您穿戴：防护服、护目镜、防护手套和防护面罩</p>
12		<p>将除钙剂罐子放入烹饪腔，将管子接到罐内。</p> <p>提示： 除钙剂将与钙化物发生化学反应，可能会出现冒泡。</p> <p>请用设备制造商提供的除钙泵非常缓慢地添加除钙剂。</p>

电气型设备的除钙剂用量

6 x 1/1 GN
3.5 升

10 x 1/1 GN
6 升

20 x 1/1 GN
9 升

6 x 2/1 GN
6 升

6 x 2/1 GN
8.5 升

20 x 2/1 GN
11.5 升

新客行
CUBEST.com

燃气型设备的除钙剂用量

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		<p>请将除钙配件从烹饪腔内取出(手动泵和除钙剂罐).</p> <p>用水彻底冲净烹饪腔内的除钙剂和除钙配件!</p> <p>装入左侧的空气导流板和挂架并锁定。</p>
16		出现在屏幕上。
17		关闭烹饪腔门。 屏幕显示除钙过程的时间。
18		蒸汽发生器将被自动再次清洗，接着设备将自动转为蒸汽运行模式。
19		除钙过程结束时， 屏幕将显示“End”。
20		选择运行模式后， 您将退出除钙程序。 您的设备现在可以继续用于烹饪。



您需要:

电动除钙泵 – 物料号: 60.70.409

除钙剂, 10 升 罐装 – 物料号: 6006.0110

除钙程序的中止

在需要的情况下, 您可以中断除钙程序。

在加入除钙剂前

步骤	信息/按钮	描述
1		将中心温度按钮按住10秒钟。
2		烹饪时间/中心温度屏幕上出现“End”。表示您的设备可以继续用于烹饪。

在加入除钙剂后

中止程序将运行约20分钟。

步骤	信息/按钮	描述
1		关闭设备, 等待4秒钟
2		打开设备

步骤	信息/按钮	描述
3		如果在开机30秒内按下中心温度按钮，除钙程序将被中止。 如果在开机30秒内没有按中心温度按钮，除钙程序将继续进行。
4		蒸汽发生器将被自动清空和彻底冲洗。
5		烹饪时间/中心温度屏幕上出现“End”。您的设备现在可以继续用于烹饪。

在运输之前或者为了防冻，可以将蒸汽发生器中的液体排空。

步骤	信息/按钮	描述
1		关上水龙头后将门打开
2		将选择开关拧到“程序/启动”位置。
3		将选择开关向右拧动。
4		在显示屏上出现“ESG”。
5		触按按钮。 蒸汽发生器被排空。

关于空气过滤器的服务

台式设备 型号 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN 和 10 x 2/1 GN:

在两侧不平的位置按压边框, 从而取出空气滤清器。向下倒出滤清器, 从设备整个取出。

用冲洗设备对空气过滤器进行清洁 (请勿使用CleanJet!) 并晾干。如果空气过滤器在清洁后仍然粘腻污浊请将其更换。

首先将空气过滤器后部的钩子套入设备底部的孔里, 然后通过按压由下至上将其定位 (取出过滤器步骤相反)。空气滤清器 物料号: 40.03.461

立式设备 型号20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN:

对于立式设备 型号20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN, 请联系您的服务合作伙伴进行空气滤清器的更换!



更换门密封件

门密封件装在烹饪腔上的一个槽体内。

- 从槽体内取出旧的密封件。
- 清洁槽体导轨。
- 将新的密封件插入槽体(先用肥皂水湿润挡边)。
- 密封件的直角形部分必须被完全包裹在槽体框内。



烹饪腔密封件:

6 x 1/1 GN	物料号: 20.00.394
6 x 2/1 GN	物料号: 20.00.395
10 x 1/1 GN	物料号: 20.00.396
10 x 2/1 GN	物料号: 20.00.397
20 x 1/1 GN	物料号: 20.00.398
20 x 2/1 GN	物料号: 20.00.399


更换卤素灯管

请先关闭设备电源！

- 盖住烹饪腔内的设备排放管。
- 拆除框架上的玻璃和密封件。
- 放入卤素灯管(物料号: 3024.0201, 请勿用手指接触灯管)。
- 密封框架需要同时更换(物料号: 40.00.094)。
- 重新安装并拧紧玻璃和密封件。



如果您的设备出现故障，将会显示在屏幕上。

步骤	信息/按钮	描述
1		允许设备继续烹饪的故障提示可以通过按始终按钮来消退。

故障报错	何时及如何	措施
E10	开启后30秒	设备可继续用于烹饪。 - 请联络客户服务!
E16	故障出现时显示	请联络客户服务!
E17	故障出现时显示.	请联络客户服务!
E18	故障出现时显示.	请联络客户服务!
E20	开启后30秒，或在更换允许模式时显示.	烹饪运行功能受限. - 请联络客户服务!
E23	持续显示。	关闭设备 - 请联络客户服务!
E24	持续显示。	关闭设备 - 请联络客户服务!
E28	开启后30秒	请联络客户服务!
E29	持续显示。	请检查操作面板下面的空气滤清器，必要时更换。 检查是否有外部热源对设备造成影响。 如果该服务提示继续显示 - 请联络客户服务!
E30	持续显示。	湿度空气功能失效! 烹饪运行功能受限。 - 请联络客户服务!
E31	开启后30秒	中心温度探针发生故障! 设备可以在无需中心温度探针的情况下使用。 - 请联络客户服务!
E32	持续显示。	关闭燃气阀门! - 请联络客户服务

故障报错	何时及如何	措施
E33	4次重置后持续显示。	关闭燃气阀门! - 请联络客户服务
E34	持续显示。	请联络客户服务!
E35	开启后30秒	请关闭Ultravent®冷凝罩。
E36	故障出现时显示。	烹饪运行功能受限。 - 请联络客户服务!
E37	故障出现时显示。	烹饪运行功能受限。 - 请联络客户服务!
E38	故障出现时显示。	选择运行模式的选择开关失灵。 - 请联络客户服务!
E39	故障出现时显示。	选择烹饪腔温度的选择开关失灵。 - 请联络客户服务!
E40	故障出现时显示。	选择烹饪时间/中心温度的选择开关失灵。 - 请联络客户服务!

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。	<p>更换门密封件 (参见手册中的“建筑设备工程技术”章节)。</p> <p>保养说明，实现最大化使用寿命：</p> <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

	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)

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



... denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

- 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 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 kövelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje 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 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

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008, EN 62233:2008 + Ber.:2008,
- EN ISO 12100 :2010.



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

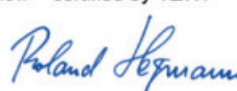
- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008.



MD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 03.01.2013

i.V. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

- 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 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 kövelkező 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 estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EC:
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:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
- Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
- EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 + A13:2008 + A14:2010; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.
- Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

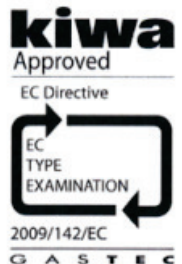
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 03.01.2013

i.V. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances





 新客行
CUSBEST.com



 新客行
CUSBEST.com



 新客行
CUSBEST.com

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

SLORATIONAL d.o.o.
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS

TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG

Istanbul Irtibat bürosu
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL Mexico

TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

TEL. (03) 6316-1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited

PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海

电话: +86 21 64737473
电邮: office.shanghai@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL Korea

전화+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz



RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com