

iCombi® Classic

原版操作說明



目錄

1 引言	6
1.1 產品質保	6
1.2 目標群體	6
1.3 預期用途	6
1.4 本說明書的使用	6
1.4.1 符號說明	6
1.4.2 圖示說明	6
1.4.3 警告指示的說明	6
1.4.4 圖	7
1.4.5 技術變更	7
2 常規安全指示	8
2.1 關於連接燃氣的設備的安全指示	9
2.2 個人防護裝備	9
3 iCombi Classic	10
4 如何使用設備	11
4.1 首次調試	11
4.2 接通和關閉設備	11
4.3 與設備的互動	11
4.4 最大裝載量	12
4.5 打開和關閉烹飪室門	12
4.6 設備已裝載	12
4.7 插入中心溫度探針	13
4.8 使用手持噴淋器	15
4.9 內置排油管	16
5 製作菜肴	18
5.1 調用運行模式	18
5.2 烹飪參數	18
5.3 附加功能	19
5.4 蒸汽	21
5.4.1 烹飪室氣候和溫度範圍	21
5.4.2 利用蒸汽烹飪食材	21
5.5 蒸汽和熱空氣組合	22
5.5.1 烹飪室氣候和溫度範圍	22
5.5.2 透過蒸汽和熱空氣的組合烹飪食材	22
5.6 熱空氣	23
5.6.1 烹飪室氣候和溫度範圍	23
5.6.2 利用熱空氣烹飪食材	23
6 真空烹飪	25
7 Finishing	26
7.1 烹飪室氣候和溫度	26
7.2 低溫回溫食材	26
8 程式設計模式	28
8.1 開始程式設計模式	28
8.2 已預設的程序	28
8.3 創建新程序	29

8.4	啟動程序	31
8.5	編輯程式	31
8.6	刪除程式	32
8.7	排序程序列表	32
8.8	上傳和下載程序	32
9	設定	34
9.1	調用設置	34
9.2	設定溫度單位	34
9.3	設定日期和時間	35
9.4	切換鍵盤	36
10	廚房管理	37
10.1	衛生管理	37
10.1.1	所記錄的 HACCP 資料	37
10.1.2	下載 HACCP 資料	37
10.2	將設備接入網絡	38
10.3	ConnectedCooking (選項)	38
11	自動清洗	39
11.1	常規安全指示	39
11.2	清洗程式	39
11.3	開始自動清潔	40
11.4	取消自動清潔	41
12	護理	43
12.1	常規安全指示	43
12.2	護理間隔	43
12.3	護理產品	43
12.4	清潔烹飪室門	44
12.5	清潔手持噴淋器	44
12.6	清潔空氣過濾器	45
12.7	清潔配件	45
12.8	清潔排放段的通風管	45
13	啟示和幫助	46
13.1	電話幫助	46
13.2	查詢設備數據	46
13.3	問題解答	46
13.3.1	加熱系統蒸汽發生器錯誤消息	46
13.3.2	燃氣設備的錯誤消息	47
13.3.3	加熱系統熱空氣錯誤消息	47
13.3.4	濕度錯誤消息	48
13.3.5	CleanJet 錯誤消息	48
13.3.6	護理錯誤消息	49
13.3.7	通知中心	49
14	保養	50
14.1	更換烹飪室門的密封件	50
15	運輸	51
15.1	排空蒸汽發生器	51
15.2	運輸設備	51

16 停用和廢物處理	53
16.1 停用	53
16.2 廢物處理	53
17 技術參數	54
17.1 帶電氣接口的設備	54
17.2 帶燃氣接口的設備	54
17.3 型號和機型名稱	54
17.4 符合性	54
17.4.1 帶電氣接口的設備	54
17.4.2 帶燃氣接口的設備	54
關鍵詞目錄	56

1 引言

尊敬的客戶：

歡迎使用我們的新型 iCombi Classic。請在首次調試之前請仔細閱讀本操作說明書。本操作說明書方便您安全操作本設備。請妥善存放操作說明，方便設備的所有操作人員隨時取閱。

利用 iCombi Classic，您將獲得出色的烹飪效果。憑藉直觀的用戶指導，無需太多學習即可輕鬆快捷地完成操作。

祝您在使用 iCombi Classic 的過程中感到愉快。

您的

RATIONAL AG

1.1 產品質保

在 www.rational-online.com/warranty 上註冊設備，並享受 2 年質保。您還可以在本頁面上查看一般質保條款和保修服務。

對於因未經准許的技術變更所造成的損壞，RATIONAL 不承擔任何責任。

1.2 目標群體

本文檔適用於大型和商用廚房中的工作人員。

以下群體不得使用、清潔或保養本設備：

- 身體、感官或心理能力有所下降的人
- 缺乏經驗和知識的人
- 兒童

請照管在本設備附近停留的兒童。禁止兒童玩耍該設備。

1.3 預期用途

開發 iCombi Classic 用於熱加工菜肴。

本設備只允許用於商業之用，例如在飯店廚房和醫院、麵包店或肉鋪的大型和商業廚房中使用。不得在戶外使用本設備。本設備不允許用於食品的連續和工業化大規模生產。

任何其他用途皆不符合規定，且存在危險。對於因不當使用所導致的後果，RATIONAL AG 不承擔任何責任。

1.4 本說明書的使用

1.4.1 符號說明

本文檔中使用以下符號為您提供資訊，並引導您採取行動：

- ✓ 該符號表示您在執行操作之前必須滿足的前提條件。
 1. 該符號表示您必須執行的操作步驟。
 - > 該符號表示臨時結果，您可以借此檢查一個操作步驟的結果。
 - >> 該符號表示結果，您可以借此檢查一個行動指示的最終結果。
 - 該符號表示列舉。
 - a 該符號表示列表。
 - .

1.4.2 圖示說明

本文檔中使用以下圖示：

 小心！在使用設備之前閱讀操作說明書。

 常規警告標誌

 方便您使用設備的實用指示。

1.4.3 警告指示的說明

如果看到下方任何一個警告指示，表示針對危險情況為您提出警告，並指示您避免這些情況。

⚠ 危險

如果看到「危險」這一威脅等級的警告指示，表示針對會導致嚴重傷害或死亡的情況為您提出警告

⚠ 警告

如果看到「警告」這一威脅等級的警告指示，表示針對可能會導致嚴重傷害或死亡的情況為您提出警告

⚠ 小心

如果看到「小心」這一威脅等級的警告指示，表示針對可能會導致傷害的情況為您提出警告

指示

如果看到這一指示，表示針對可能會導致設備損壞的情況為您提出警告。

1.4.4 圖

本操作說明書中所使用的插圖可能與實際設備有所不同。

1.4.5 技術變更

保留因技術升級而進行變更的權利。

2 常規安全指示

本設備的設計安全，如果正常並按規定使用，則不會造成危險。在本說明書中介紹了設備的正確使用。

- 請由 RATIONAL 服務合作夥伴安裝本設備。
- 請由 RATIONAL 服務合作夥伴保養本設備。
- 請勿修改設備或已經由 RATIONAL 服務合作夥伴驗收的設備安裝系統。
- 請不要將地漏篩移除。
- 如果設備受損，請勿使用。受損的設備不安全，可能會導致傷害和火災。
- 如果烹飪室門的玻璃已損壞，請勿使用本設備。請聯絡您的 RATIONAL 服務合作夥伴，並更換烹飪室門的玻璃。
- 請勿在設備上放置任何物品。
- 請勿在設備附近存放易燃或可燃性材料。
- 僅在 +10 °C 至 +40 °C 的環境溫度下使用設備。
- 請在設備附近避免放置熱源，如油炸鍋或烤盤。
- 在運行過程中，請確保設備周圍的地板乾燥且防滑。

使用前的安全指示

- 請確保設備的溫度至少為 + 5° C。
- 請確保在風扇葉輪前的頂部和底部鎖緊擋風板。
- 請確保掛架或擱架平臺車已鎖緊。
- 請確保烹飪室中不含清潔片殘留物。
- 在較長時間停用之後再次運行設備，請使用至少 10 升的水徹底沖洗手持噴淋器。

使用期間的安全指示

- 為了避免燙傷和燒傷：
 - 在使用過程中，請小心地打開烹飪室門。可能會噴出熱蒸汽。
 - 從高溫的烹飪室中取出配件或物品時，請穿戴個人防護裝備。
 - 在運行過程中，只在操作面板和烹飪室門的手柄上觸摸設備。外表面溫度可能會超過 60° C。
 - 只在可以看清的插入式裝料層內推入裝有食材的容器。否則熱食材在從設備中取出時可能會濺出。
- 為了避免火災和爆炸危險：
 - 請勿在設備中烹飪易燃液體，如紅酒等含酒精的飲品。易燃液體在蒸發的過程中會發生自燃。在易燃液體中烹飪食材之前，請長時間沸煮液體，以減少酒精含量。
 - 對於燒烤和煎烤應用，請在食材下方放置一個用於收集油脂的容器。
- 為避免在使用運輸車、擱架平臺車或餐盤擱架平臺車時造成傷害：
 - 請將運輸車、擱架平臺車或餐盤擱架平臺車小心地推過門檻和不平坦的地面，以免發生傾翻。
 - 啟用運輸車、擱架平臺車或餐盤擱架平臺車上的駐車制動器，以免在不平坦的地面上滾動。

- 將擱架平臺車或餐盤擱架平臺車推入設備，或將其從設備中取出之前，請在設備上固定運輸車。
- 閉合擱架平臺車的容器鎖定裝置，並在移動擱架平臺車時蓋住含熱食材的容器。否則熱食材可能會濺出。
- 如此可避免因配件使用不當而造成財產損失：
 - 只使用 RATIONAL 原廠配件。
 - 只使用 VarioSmoker 薰制食材。
- 如果已經在烹飪室中將食物加熱到食用溫度，則不允許在烹飪室中裝入冷食。

使用後的安全指示

- 在每次使用後都要清潔設備。
- 為避免烹飪室腐蝕，請在較長時間停用和過夜時將烹飪室門打開一條縫隙。
- 在較長時間停用時，請在現場關閉設備的供水、供電和供氣。
- 在較長時間停用和在運輸設備之前，請排空蒸汽發生器。

2.1 關於連接燃氣的設備的安全指示

- 如此避免火災危險：
 - 如果您的設備連接煙囪，請定期聯絡燃氣安裝工，以清潔設備的排出管。請注意遵守特定國家和地區的規定。
 - 請勿在排氣管上放置物品。
- 如此可避免致命事故：
 - 在使用含排煙系統的設備時，請在運行期間始終打開排煙系統。否則廢氣可能會積聚。
- 在聞到燃氣異味時如何正確採取行動：
 - 請勿按下照明開關和設備開關，勿從插座中拔下插頭，勿使用手機或電話。可能會形成火花，並增加爆炸的危險。
 - 請打開門窗，讓室內通風。請勿打開排煙系統和風扇為室內通風。可能會形成火花，並增加爆炸的危險。
 - 請關閉燃氣管的截止裝置。
 - 請離開建築，並聯絡天然氣供應商或消防隊。

2.2 個人防護裝備

- 在使用本設備時，只穿著不會引起工傷事故的衣物，尤其是因為高溫、熱液體飛濺，或因腐蝕性物質而導致的工傷事故。
- 在處理高溫物品和邊緣鋒利的板件時，請佩戴防護手套，以可靠地保護您自己。
- 在執行清潔作業期間，請佩戴緊緊貼附的護目鏡和化學防護手套，以在處理護理用品時可靠地保護您自己。

3 iCombi Classic



型號 20-1/1



型號 20-2/1

4 如何使用設備

4.1 首次調試

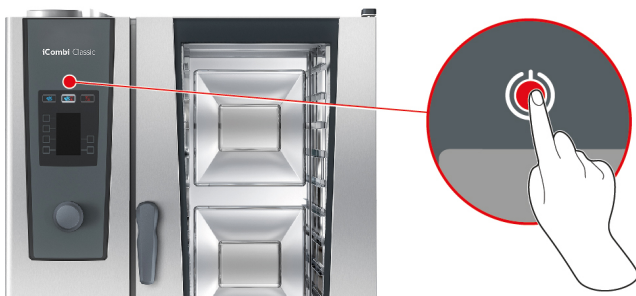
在首次調試時，設備已經由 RATIONAL 服務合作夥伴正確完成安裝。已執行自我測試，設備因此運行就緒。有關安裝的所有資訊，請參見隨附的安裝手冊。

首次使用設備之前

1. 在首次運行設備之前，請清潔設備和配件。

其他資訊請查看這裡：護理 [▶ 43]

4.2 接通和關閉設備



- 若要打開設備，請按住該按鍵大約 3 秒鐘：⏻
> 設備啟動。顯示初始介面。
- 若要關閉設備，請長按按鍵，直到顯示螢幕頂部的狀態欄已完全顯示：⏻
>> 設備已關閉。

4.3 與設備的互動

指示

顯示螢幕操作不當

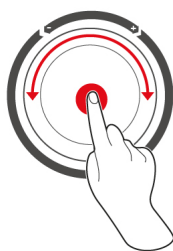
如果使用尖銳的物品操作顯示螢幕，可能會損壞顯示螢幕。

- 請只用手操作設備。

只需一個手勢和中央調整輪即可操作設備。



點按



轉動並按下

- 請按下操作面板上的按鍵，選擇所需運行模式或功能。
- 請轉動中央調整輪進行設定。
- 請按下中央調整輪確認您的設定。

4.4 最大裝載量

指示

裝載量過高會損壞設備

如果超過最大裝載量，則可能會損壞設備。

1. 僅按照此處指定的最大裝載量裝載設備

型號	最大裝載量 [kg]	每個插入式裝料層的最大負載
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 打開和關閉烹飪室門



打開烹飪室門

1. 向右旋轉烹飪室門的手柄。
2. 如果您的設備配備安全門鎖閉裝置，請先踩動踏板，再將烹飪室門的手柄向右旋轉至水平位置。
3. 緩慢打開烹飪室門。 **⚠️ 小心！ 燙傷危險！** 如果設備正在運行，烹飪室中可能會逸出熱蒸氣
>> 風扇葉輪減速。

關上烹飪室門。

1. 請關閉烹飪室門，然後將手柄向左旋轉至垂直位置。

4.6 設備已裝載

1. 請將烹飪室門打開。
 - > 啟用風扇葉輪的制動器，並制動風扇。
2. 將食材推入設備。
3. 在燒烤或煎烤食材時，請將一個容器推到食材下方，以收集流出的油脂。
4. 請將烹飪室門關閉。請確保烹飪室門已完全關閉，且烹飪室門的手柄處於垂直位置。

插入式裝料層超過 1.60 m



如果已安裝設備，且最高的插入式裝料層位於地面上方 1.60 m，則必須在該位置佈置所提供的警告標誌。

4.7 插入中心溫度探針

以下章節介紹了如何使用中心溫度探針，以及如何使用可外部插入的中心溫度探針。

⚠ 小心

高溫的中心溫度探針

如果不佩戴防護手套觸摸高溫的中心溫度探針，則存在燒傷危險。

1. 在使用高溫的中心溫度探針時，請始終佩戴防護手套。
2. 必要時請利用手持噴淋器冷卻中心溫度探針。

⚠ 小心

尖銳的中心溫度探針

如果您在使用中心溫度探針時不小心，則中心溫度探針的尖頭可能會導致您受傷。

1. 在使用高溫的中心溫度探針時，請始終佩戴防護手套。
2. 請在使用後將中心溫度探針插入預設的支架中。

指示

中心溫度探針在烹飪室中懸出

如果在使用後沒有將中心溫度探針插入預設的支架中，可能會損壞中心溫度探針。

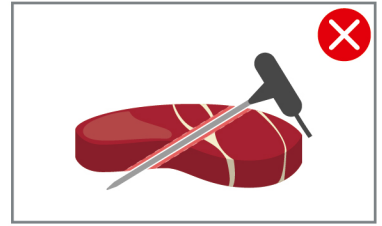
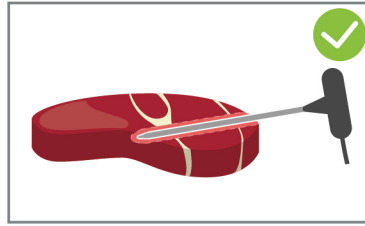
1. 請在使用後將中心溫度探針插入預設的支架中。



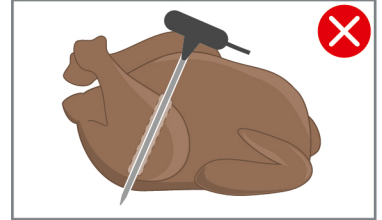
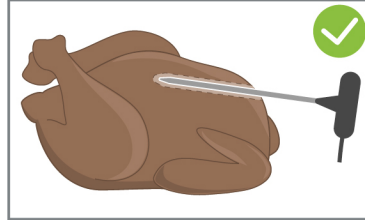
TIPP

- 如果您經常製作非常稀或液態的食材，建議使用可選裝的定位輔助裝置。首先將中心溫度探針插入定位輔助裝置，再插入食材。
- 如果中心溫度探針的溫度高於所設定的中心溫度，請利用手持噴淋器冷卻中心溫度探針。

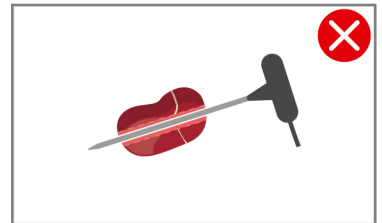
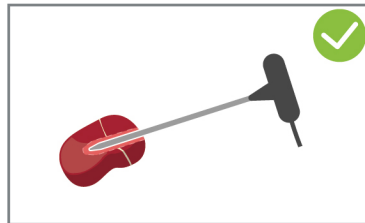
肉類，如肉排



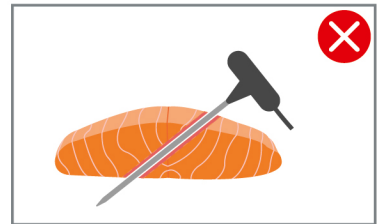
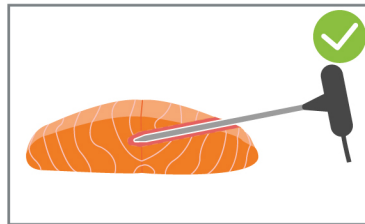
整雞



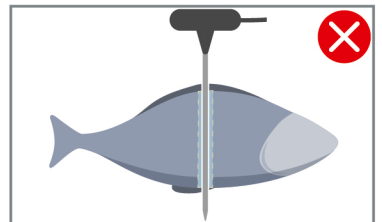
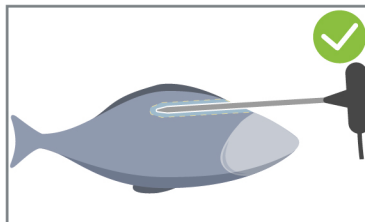
小食材，如燉牛肉



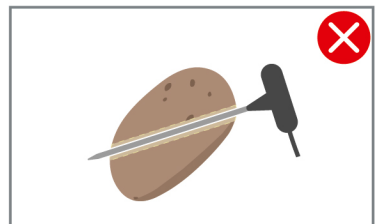
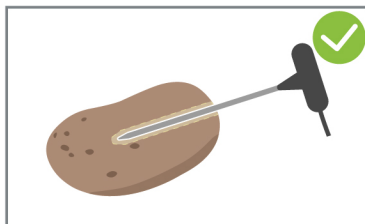
魚柳



整魚



蔬菜，如馬鈴薯



肉類，如肉排

1. 將中心溫度探針傾斜插入食材，確保中心溫度探針的尖頭位於食材中最厚的部分。

大肉塊，如煎烤

1. 將中心溫度探針插入食材，確保中心溫度探針的尖頭位於食材中最厚的部分。

整雞

1. 將中心溫度探針刺入雞胸肉中最厚的部分，請勿太靠近肋骨。
請確保中心溫度探針的尖頭未伸入雞腹。 請勿將中心溫度探針插入雞腿。

魚柳

1. 將中心溫度探針傾斜插入食材，確保中心溫度探針的尖頭位於食材中最厚的部分。

整魚

1. 將中心溫度探針插入食材，確保中心溫度探針的尖頭位於食材中最厚的部分。
請確保中心溫度探針的尖頭未伸入魚腹。

小食材，如燉牛肉

1. 插入食材，確保中心溫度探針的尖頭位於食材中最厚的部分。

湯、調味汁、甜點

1. 將中心溫度探針放入 GN 標準容器，使液體完全覆蓋中心溫度探針。
2. 在攪拌液體時，請將中心溫度探針留在 GN 標準容器中。

蔬菜，如馬鈴薯

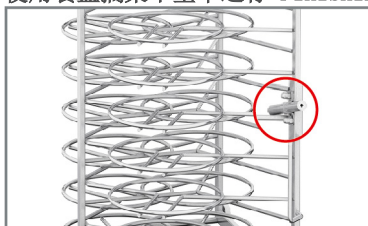
1. 將中心溫度探針插入食材，確保中心溫度探針的尖頭位於食材中最厚的部分。

烘焙食品

1. 對於在烘焙過程中會明顯膨大的烘焙食品，請將中心溫度探針垂直刺入食材中心。
為此請使用可選裝的定位輔助裝置。

不同大小的食材

1. 首先將中心溫度探針插入一小塊食材。
2. 當達到所需的中心溫度時，從中心溫度探針上和烹飪室中取出這些小塊食材。
3. 然後將中心溫度探針插入較大塊的食材，並繼續烹飪。

使用餐盤擱架平臺車進行 Finishing 烹製

1. 請將中心溫度探針插入餐盤擱架平臺車的白色陶瓷管。

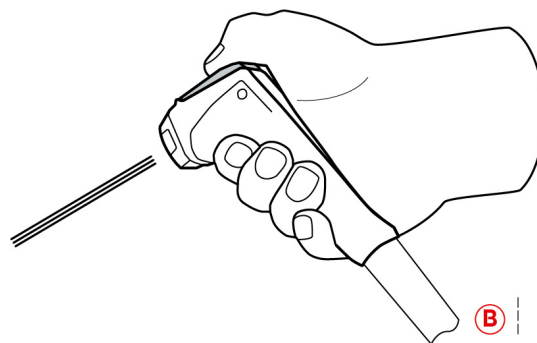
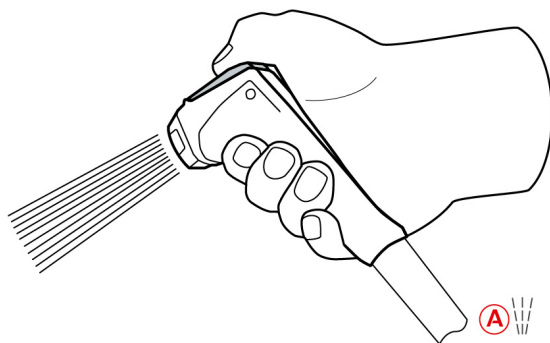
移除中心溫度探針

1. 當食材達到所期望的效果時，首先從食材中移除中心溫度探針，再從烹飪室中取出食材。
2. 將中心溫度探針插入預設的支架中。

4.8 使用手持噴淋器

請注意，您的設備可選擇不配備花灑。

手持噴淋器有兩種可調節的噴霧模式，即噴淋  (A) 和點式射流  (B)。



⚠ 小心**手持噴淋器和手持噴淋器中的水可能會超過 60° C**

如果觸摸高溫部件或接觸熱水，可能會燙傷自己。

1. 在使用手持噴淋器時，請佩戴防護手套。

⚠ 小心**水管中的細菌形成**

如果您不每天使用手持噴淋器，則水管中可能會形成細菌。

1. 請早晚用水徹底沖洗手持淋浴器 10 秒鐘。

指示**手持噴淋器操作不當**



如果完全拉出手持淋浴器直到最大可用的軟管長度，或在軟管上拉拽，則可能會損壞手持淋浴器的回拉機構。這樣手持噴淋器便不再自動縮回外殼中。

1. 請勿完全拉出手持淋浴器直到最大可用的軟管長度。

指示**手持噴淋器不適合冷卻烹飪室**

如果利用手持淋浴器冷卻烹飪室，則可能會損壞烹飪室、擋風板或烹飪室門的玻璃。

1. 只利用冷卻功能冷卻烹飪室。

1. 請將手持噴淋器從存放位置拉出至少 20 cm。
 2. 緊握住手持噴淋器的軟管。
 3. 轉動手持噴淋器的前端，選擇所需的噴霧模式。
 - 請將手持噴淋器調整為 ，以選擇噴霧模式**點式射流**。
 - 請將手持噴淋器調整為 ，以選擇噴霧模式**噴淋**。
- 如果不將手持噴淋器的前端調整為兩種噴霧模式之一，將噴淋頭無法滲出水滴。
1. 壓下手持噴淋器的操縱杆。下壓操縱杆的力度越大，則水射流越強。
 2. 請在使用後讓手持淋浴器慢慢滑回外殼。 **⚠小心！** 讓手持噴淋器的軟管滑回外殼之前，請確保其清潔。

4.9 內置排油管

如果您的設備配備了選裝的內置排油管，則會在烹飪室中收集滴落的油脂，並直接導入油脂收集容器。

1	球閥手柄	2	排放管
3	帶卡口接頭的注油管	4	油脂收集容器

1. 請將烹飪室門打開。
 2. 請移除排放管的塞頭。
 3. 將集油盤放入烹飪室，且將集油盤的開口插在排放管上。
 4. 將一個油脂收集容器放在設備外側的排出口下方，如一個罐子。
 5. 請將內置排油管的注油管插入油脂收集容器。
 6. 將注油管的卡口接頭插到排出口上。
 7. 鎖定卡口接頭。
 8. 將球閥的手柄轉到水平位置。
- >> 球閥打開。現在可以在在油脂收集容器中收集滴落的油脂。

更換油脂收集容器



設備外側、排出口和油脂收集器可能會變得高溫

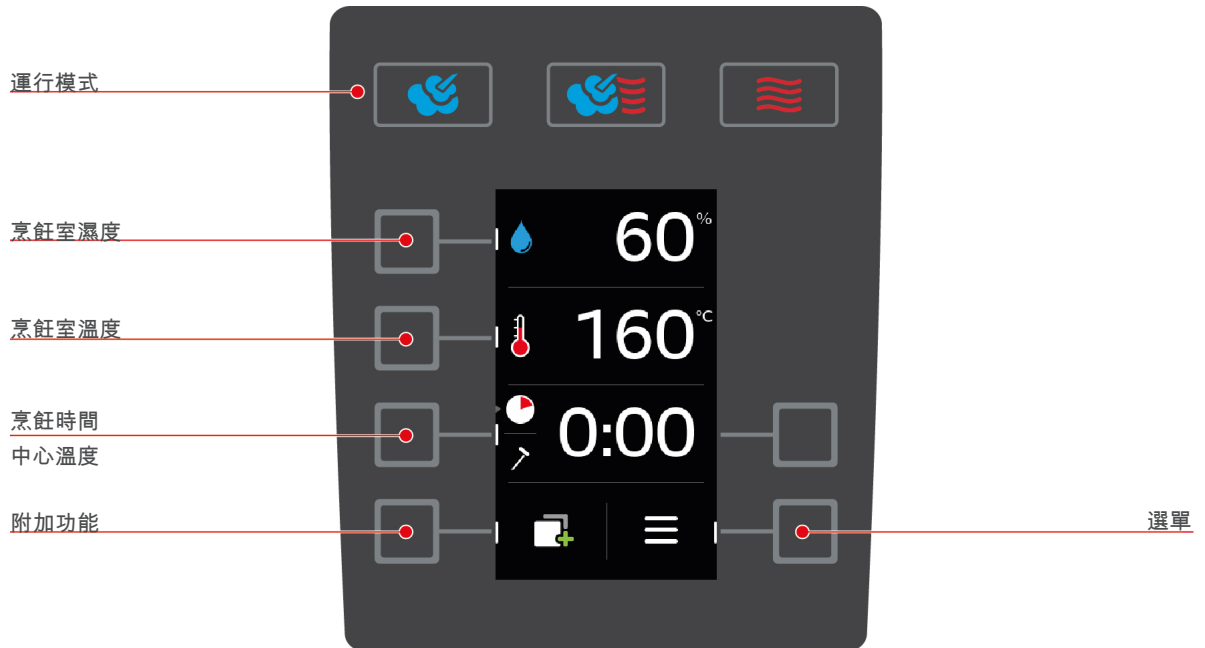
如果接觸高溫的功能部件，可能會導致燒傷。

1. 在更換油脂收集容器時，請穿戴個人防護裝備。

1. 在油脂收集容器已裝滿時，將球閥的手柄轉到垂直位置。
 - > 球閥關閉。
2. 鬆開卡口接頭。
3. 更換油脂收集容器。
4. 正確處置油脂。 **指示！** 收集在油脂收集容器中的油脂和其他液體物質，必須按照法律規定進行處理。切勿透過流出口處理油脂。切勿將在油脂收集容器中收集的油脂用於烹製菜餚或食材。

5 製作菜肴

5.1 調用運行模式



- 為您提供了如下運行模式：
 - 蒸汽 [▶ 21]
 - 蒸汽和熱空氣組合 [▶ 22]
 - 熱空氣 [▶ 23]
- 為您提供了如下烹飪參數 [▶ 18]：
 - 烹飪室濕度
 - 烹飪室溫度
 - 烹飪時間
 - 中心溫度
- 為您提供了如下附加功能 [▶ 19]：
 - 加熱
 - 冷卻功能
 - 空氣速度
 - Delta-T 烹飪模式

5.2 烹飪參數



烹飪室濕度

使用該烹飪參數設定烹飪室中的水分。

- 在**蒸汽**運行模式下，烹飪室濕度為 100%，無法進行更改。
- 在**蒸汽和熱空氣的組合**運行模式下，將為食材中的水分額外輸送來自蒸汽發生器的水分。如果超過所設定的烹飪室濕度，將對烹飪室除濕。
- 在**熱空氣**運行模式下，不透過蒸汽發生器輸送水分，而是從食材中排出水分。如果超過所設定的烹飪室濕度，將對烹飪室除濕。



請如下設定烹飪室濕度：

1. 按下按鍵：
2. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪室濕度。
3. 請按下中央調整輪確認您的設定。








烹飪室溫度


使用該烹飪參數設定烹飪室中的溫度。

- 如果加熱原件激活，為便於達到設定的烹飪溫度，則顯示下列符號：
- 如果達到了烹飪溫度，則顯示下列符號：

請如下設定烹飪室溫度：

1. 按下按鍵：
 2. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪室溫度。
 3. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 當實際溫度高於所設定的烹飪室溫度時， 開始閃爍。
 4. 按下按鍵：
 5. 按下按鍵：
 - > 提示您打開烹飪室門。
 - > **警告！ 受傷危險！ Wenn Sie die Garraumtür öffnen, wird das Lüfterrad nicht abgebremst. Greifen Sie nicht in das rotierende Lüfterrad.** 風扇葉輪的速度增加。烹飪室溫度下降。顯示螢幕上顯示烹飪室溫度。
 6. 當達到所需的烹飪室溫度時，請按下按鍵：
- >> 冷卻功能結束。

這樣可以調出當前的烹飪室濕度和烹飪室溫度：



1. 長按按鍵：
 - > 在 10 秒鐘後顯示當前的烹飪室溫度。
2. 若要返回所設定的參數值，請鬆開按鍵。



烹飪時間

透過該烹飪參數設定食材應達到所需烹飪效果的用時。或者可以讓設備採用您自己實行的設定不間斷運行。為此請開啟持續運行。

請如下設定烹飪時間：

1. 按下按鍵：
2. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪時間。
 - > 如果將烹飪時間設為 10:00，將出現以下符號： 持續運行已啟動。
3. 請按下中央調整輪確認您的設定。


如果已設定烹飪時間，則烹飪參數**中心溫度**不可用。



中心溫度

透過該烹飪參數設定食材應達到的中心溫度或烹飪程度。

請如下設定中心溫度：

1. 請按下按鍵兩次：
2. 轉動中央調整輪，並設定所需的中心溫度。
3. 請按下中央調整輪確認您的設定。

在設定中心溫度時，請遵守您所在國家/地區針對相應食品的現行衛生法規。

5.3 附加功能




加熱

透過該附加功能預熱烹飪室，從而產生熱量緩衝。

請如下設定設備預熱時應達到的溫度。



1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並設定所需溫度。
4. 請按下中央調整輪確認您的設定。

- > 將預熱設備。
- 5. 若要取消預熱，請按下按鍵：✘
- 6. 若要顯示當前的烹飪室溫度，請長按按鍵：
- >> 當設備完成預熱時，會提示您將食材裝入設備。



冷卻功能

如果在高溫下完成了食材的製作，之後需要較低的烹飪室溫度，則可以使用冷卻功能冷卻烹飪室。

- ✓ 已正確鎖緊擋風板。
- 1. 按下按鍵：
- 2. 按下按鍵：
- 3. **警告！ 燙傷危險！ Wenn Sie die Garraumtür öffnen, tritt heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum aus.** 請將烹飪室門打開。如果烹飪室門已打開，請關閉烹飪室門，然後再次打開。
 - > **警告！ 受傷危險！ Wenn Sie die Garraumtür öffnen, wird das Lüfterrad nicht abgebremst. Greifen Sie nicht in das rotierende Lüfterrad.** 風扇葉輪的速度增加。烹飪室溫度下降。顯示螢幕上顯示烹飪室溫度。
- 4. 當達到所需的烹飪室溫度時，請按下按鍵：✘
- >> 冷卻功能結束。



空氣速度

使用該附加功能設定風扇葉輪的速度。所選擇的級別越高，空氣流速越高。對於小而敏感的食材，請選擇低等級。

請如下設定空氣流速：

1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並設定所需的空氣流速。
4. 請按下中央調整輪確認您的設定。






Delta-T 烹飪模式

透過該附加功能，利用烹飪室溫度與中心溫度之間的恒定溫差來烹飪食材。透過烹飪室溫度的緩慢上升以及和中心溫度之間的恒定溫度差，緩慢且非常溫和地烹飪食材。將烹飪損失降至最低。您可以選擇 20 °C 和 60 °C 之間的溫度差。之後您必須設定所需的中心溫度。

烹飪室溫度與中心溫度之間的溫度差越小，則烹飪食材的過程越慢且越溫和。烹飪室溫度與中心溫度之間的溫度差越大，則烹飪食材的過程越快。

請如下設定 Delta-T 烹飪模式：

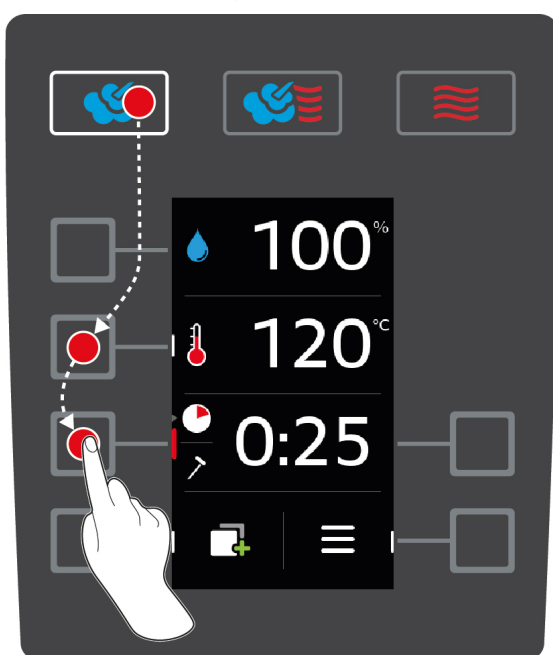
1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
 - > 將自動跳回烹飪參數。烹飪參數烹飪時間將由 Delta-T 烹飪功能代替。將顯示當前的烹飪室溫度和溫度差。
3. 按下按鍵：
4. 轉動中央調整輪，並設定所需溫差。
5. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 選擇會自動跳往烹飪參數中心溫度。
6. 轉動中央調整輪，並設定所需的中心溫度。
7. 請按下中央調整輪確認您的設定。
- >> 將根據您的設置顯示烹飪參數。

5.4 蒸汽

5.4.1 烹飪室氣候和溫度範圍

烹飪室氣候	烹飪程序	烹飪室濕度	烹飪室溫度
濕潤	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 蒸煮 ▪ 烟制 ▪ 白灼 ▪ 低溫回溫 ▪ 煮飯 ▪ 真空烹飪 ▪ 解凍 ▪ 存放 	100 %	30 - 130 ° C

5.4.2 利用蒸汽烹飪食材



1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪室溫度。
4. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪時間**
5. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪時間。
6. 請按下中央調整輪確認您的設定。
7. 若要利用中心溫度烹製食材，請按一次按鍵：
8. 轉動中央調整輪，並設定所需的中心溫度。
9. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 當達到所設定的烹飪室溫度時，會提示您將食材裝入設備。如果不裝載設備，將在 10 分鐘後取消預熱。
- 10 請對設備進行裝料。
 - > 對食材進行烹飪。當烹飪時間結束或達到中心溫度時，將響起信號音提示您檢查食材是否已達到所期望的效果。

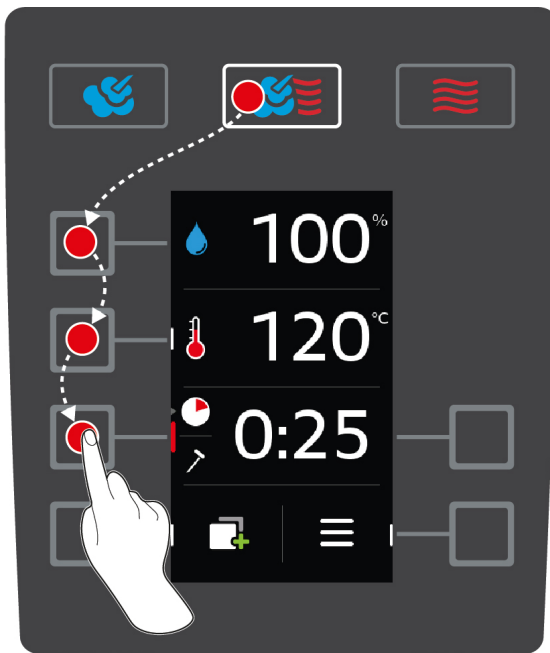
5.5 蒸汽和熱空氣組合






5.5.1 烹飪室氣候和溫度範圍

烹飪室氣候	烹飪程序	烹飪室濕度	烹飪室溫度
濕度和溫度	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烘焙 ■ 煎烤 	0 - 100 %	30 - 300 °C

如果烹飪室溫度在超過 260° C 的溫度下保持 30 分鐘，若是在此期間不操作本設備，溫度將自動降至 260° C。如果您在這 30 分鐘內執行了一項操作，如打開烹飪室門，則烹飪室溫度將在 260° C 的溫度下繼續保持 30 分鐘。

5.5.2 透過蒸汽和熱空氣的組合烹飪食材



1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪室濕度。
4. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪室溫度** 
5. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪室溫度。
6. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪時間** 
7. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪時間。
8. 請按下中央調整輪確認您的設定。
9. 若要利用中心溫度烹製食材，請按一次按鍵：
10. 轉動中央調整輪，並設定所需的中心溫度。
11. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 當達到所設定的烹飪室溫度時，會提示您將食材裝入設備。如果不裝載設備，將在 10 分鐘後取消預熱。
12. 請對設備進行裝料。
 - > 對食材進行烹飪。當烹飪時間結束或達到中心溫度時，將響起信號音提示您檢查食材是否已達到所期望的效果。

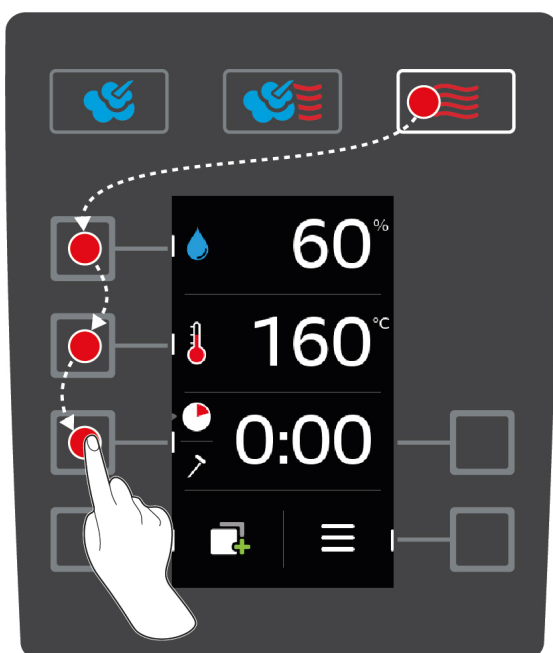
5.6 熱空氣






5.6.1 烹飪室氣候和溫度範圍

烹飪室氣候	烹飪程序	烹飪室濕度	烹飪室溫度
熱	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 烘焙 ▪ 煎烤 ▪ 高溫炙烤 ▪ 油炸 ▪ 焗 ▪ 鏡面淋醬 	0 - 100 %	30 - 300 ° C

如果烹飪室溫度在超過 260° C 的溫度下保持 30 分鐘，若是在此期間不操作本設備，溫度將自動降至 260° C。如果您在這 30 分鐘內執行了一項操作，如打開烹飪室門，則烹飪室溫度將在 260° C 的溫度下繼續保持 30 分鐘。

5.6.2 利用熱空氣烹飪食材



1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並設定最大的烹飪室濕度。
4. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪室溫度**.
5. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪時間**.
6. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪時間。
7. 請按下中央調整輪確認您的設定。
8. 若要利用中心溫度烹製食材，請按一次按鍵：.
9. 轉動中央調整輪，並設定所需的中心溫度。
- 10 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 當達到所設定的烹飪室溫度時，會提示您將食材裝入設備。 如果不裝載設備，將在 10 分鐘後取消預熱。
- 11 請對設備進行裝料。

- > 對食材進行烹飪。當烹飪時間結束或達到中心溫度時，將響起信號音提示您檢查食材是否已達到所期望的效果。

6 真空烹飪

在真空烹飪時對食材進行準備、調味、醃制或煎烤，在一個真空烹飪袋中抽真空並烹飪。這樣您就可以製作出原始風味濃郁的食材，保留自然的色澤、寶貴的維生素和成分，並透過溫和烹飪減少烹飪損失。烹飪後必須冷卻食材。在最終上菜之前在塑膠袋中再次加熱食材，然後從塑膠袋中取出，並根據菜肴以不同方式最終處理。

真空烹飪特別適合以下應用領域：

- 烹飪和冷卻 (Cook & Chill)

在生產廚房中集中制作菜肴，然後將其運往附屬廚房。這樣可以避免成本高昂的過度生產，因為僅低溫回溫了您實際需要的菜肴。

- 客房服務

請製作菜肴或單個組分，將其冷卻，並根據訂單按份數低溫回溫。如此即使是未經培訓的廚房工作人員，也可以一天 24 小時接待客人。

- 特殊和健康飲食

溫和製作健康的菜肴，並保留食物的自然風味和香氣。透過加入調味品，無鹽的菜肴同樣能釋放自然濃郁的味道。

7 Finishing

借助 Finishing 功能（低溫回溫），您可以將菜肴的製作與上菜有效分離，從而為烹飪方面的重要內容創造空間： 規劃、選單設計或創意佈置。將保溫時的品質損失降到最低程度，並確保完美的菜肴品質。

- 只最終處理您恰好需要的菜肴，從容應對客人數量的變動。
- 透過縮短製作和最終上菜時間，避免忙碌和慌張。
- 透過有效的時間安排和縮短最終到達顧客前的各個流程，可以減少人員成本。
- 同時進行多個活動，並提升您的上座率，無需額外的成本。

借助 Finishing，無論餐廳、酒店或是集體飲食，都可以製作完美的菜肴品質和豐富的菜肴種類：

- 餐廳中的 Finishing
 - 恰好在您需要時透過 Finishing 最終處理菜肴。
- 酒店中的 Finishing
 - 餐盤 Finishing 主要適合需要同時提供大量餐盤用於招待的場合，例如會議、婚禮或宴會。
- 集體飲食中的 Finishing
 - 容器 Finishing 主要適合需要大量提供各式菜肴的場合。

您可以手動低溫回溫 [▶ 26] 菜肴，或借助已預設的程序 [▶ 28] 完成。

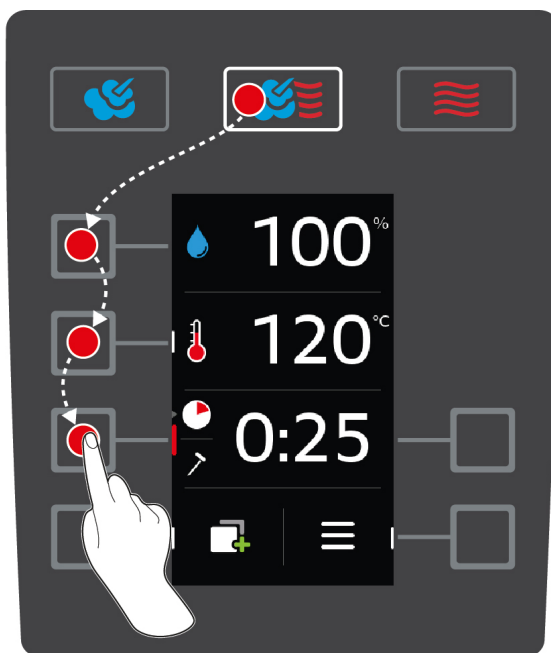
7.1 烹飪室氣候和溫度

烹飪室氣候	烹飪室濕度	烹飪室溫度
濕度和溫度	0 - 100 %	沸騰溫度 - 140 ° C


沸騰溫度和 140° C 之間的溫度範圍非常適合低溫回溫菜肴。食材不會乾結，水分也不會在餐盤上發生冷凝。

7.2 低溫回溫食材

您也可以使用已預設的程序低溫回溫食材。其他資訊請查看這裡： 已預設的程序 [▶ 28]



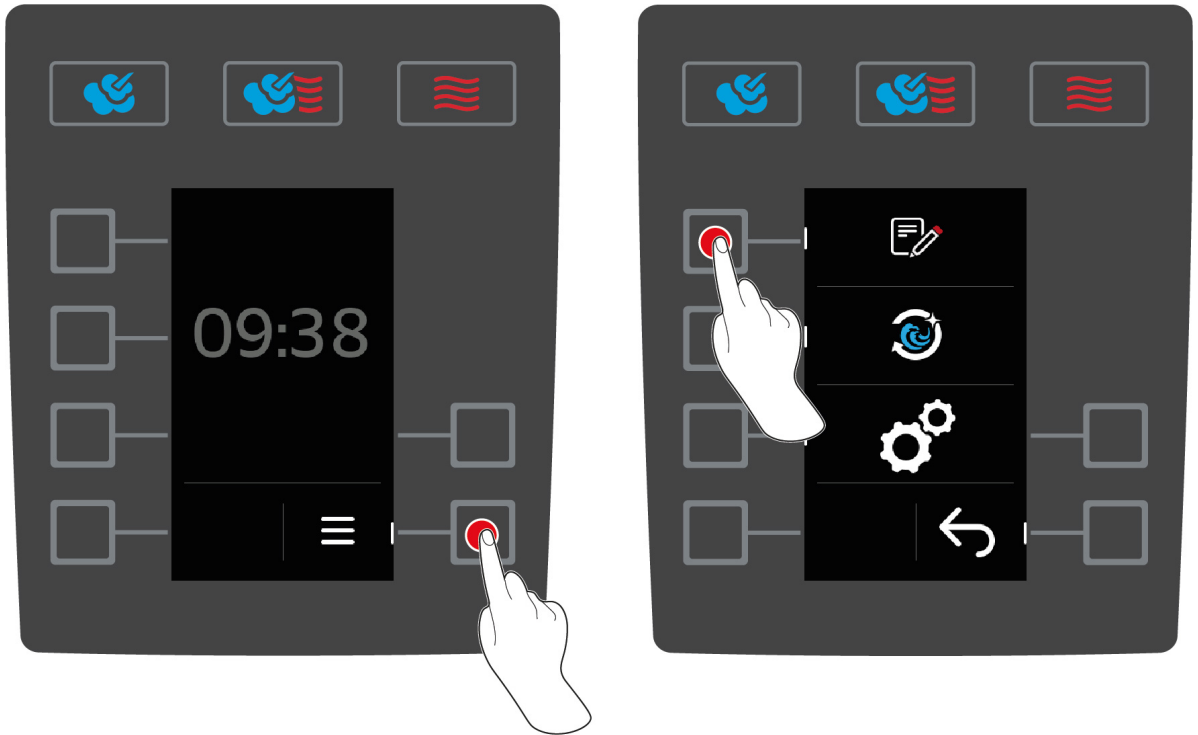
1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪室濕度。
4. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪室溫度**
5. 轉動中央調整輪，並將烹飪室溫度設定在沸點和 140° C 之間。
6. 請按下中央調整輪確認您的設定。
 - > 烹飪參數的選擇會自動跳往烹飪參數**烹飪時間**

7. 轉動中央調整輪，並設定所需的烹飪時間。
8. 請按下中央調整輪確認您的設定。
9. 若要利用中心溫度烹製食材，請按一次按鍵： 請將中心溫度探針插入餐盤擱架平臺車的白色陶瓷管。
10. 轉動中央調整輪，並設定所需的中心溫度。
.
11. 請按下中央調整輪確認您的設定。
.
 > 當達到所設定的烹飪室溫度時，會提示您將食材裝入設備。 如果不裝載設備，將在 10 分鐘後取消預熱。
12. 請對設備進行裝料。
.
 > 將回溫食材。 當烹飪時間結束或達到中心溫度時，將響起信號音提示您檢查食材是否已達到所期望的效果。

8 程式設計模式

在程式設計模式下，您可以創建並保存自己的烹飪程序。提供 100 個程序位置。可以為每個程序最多分配 12 個烹飪步驟。對您而言，這意味著最簡單的操作、無需控制、無需監控。如此您可以贏得時間、節省原材料和能源，並隨時擁有出色且標準化的菜肴品質。

8.1 開始程式設計模式



1. 在初始介面上按下按鍵：
 2. 按下按鍵：
- >> 將顯示程式設計模式的程序列表。

8.2 已預設的程序

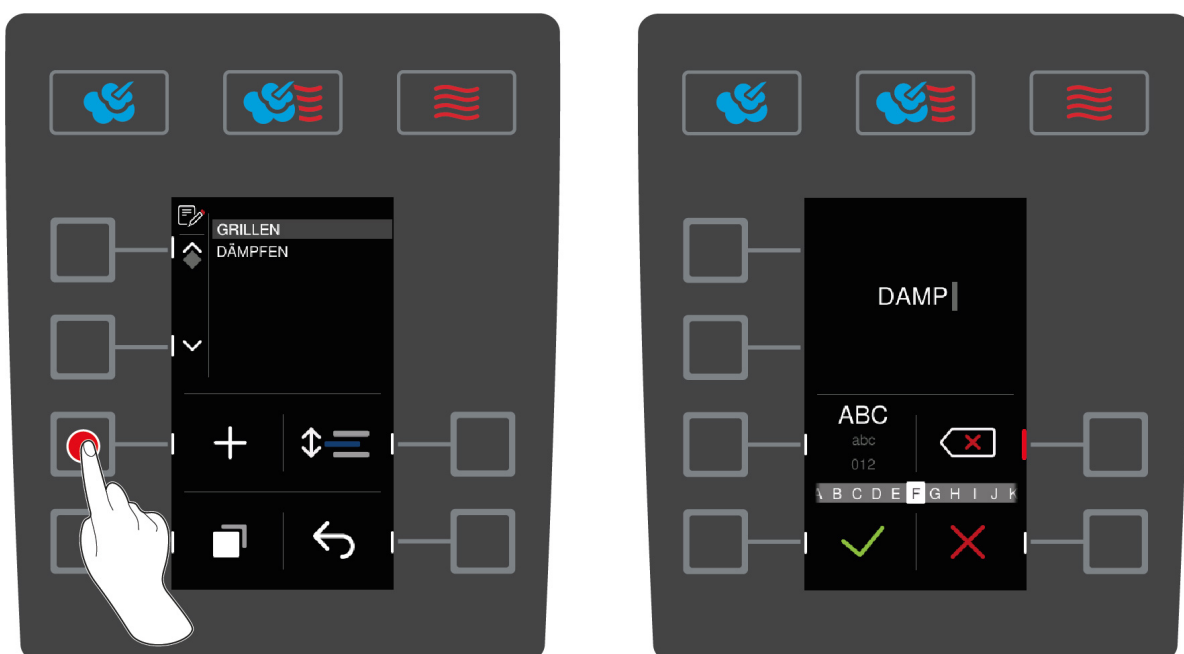
提供以下預設程序：

程序	步驟:	設定
根據時間完成容器 Finishing	步驟 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 運行模式：蒸汽和熱空氣組合 ▪ 預熱：140 °C
	步驟 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 烹飪室溫度：140 °C ▪ 烹飪室濕度：60 % ▪ 風扇檔：4 ▪ 中心溫度：68 °C
	步驟 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 運行模式：熱空氣 ▪ 烹飪室溫度：140 °C ▪ 烹飪室濕度：60 % ▪ 風扇檔：4 ▪ 中心溫度：72 °C
根據核心溫度完成容器 Finishing	步驟 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 運行模式：蒸汽和熱空氣組合 ▪ 預熱：140 °C
	步驟 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 烹飪室溫度：140 °C ▪ 烹飪室濕度：60 % ▪ 風扇檔：4

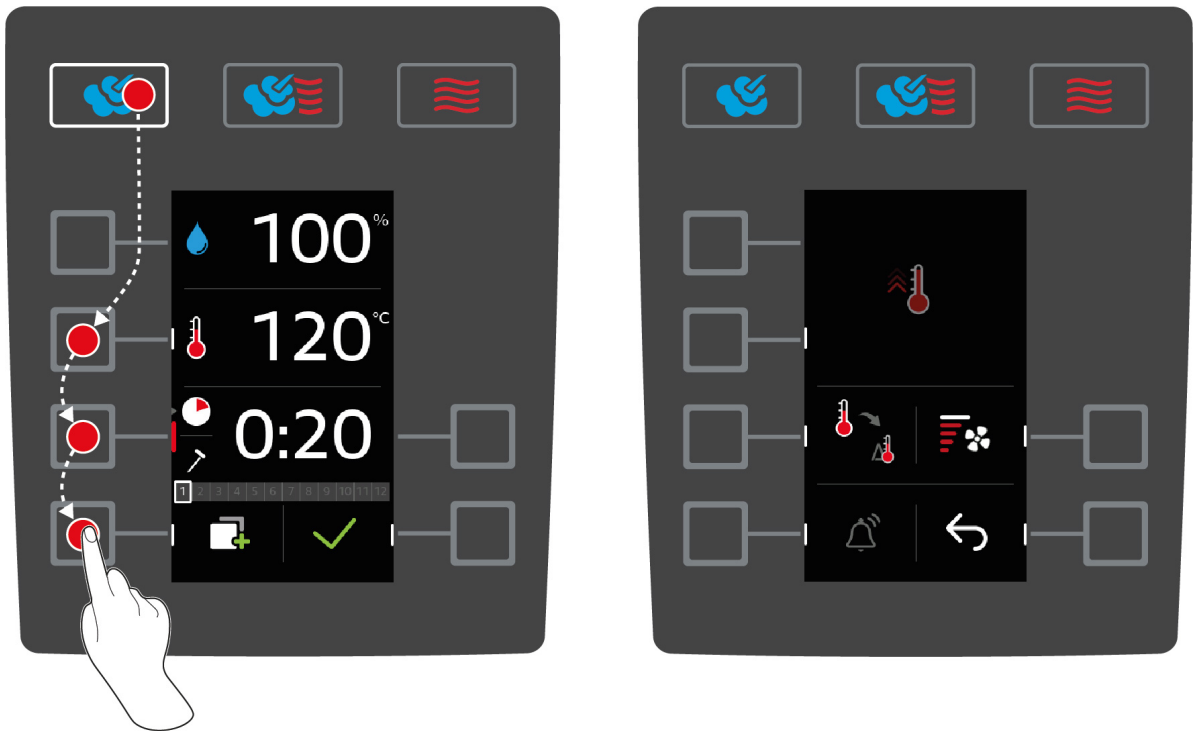
程序	步驟:	設定
	步驟 3	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烹飪時間: 24 分鐘 ■ 運行模式: 熱空氣 ■ 烹飪室溫度: 140 ° C ■ 烹飪室濕度: 60 % ■ 風扇檔: 4 ■ 烹飪時間: 1 分鐘
	餐盤 Finishing	
餐盤 Finishing	步驟 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ 運行模式: 蒸汽和熱空氣組合 ■ 預熱: 130 ° C
	步驟 2	<ul style="list-style-type: none"> ■ 烹飪室溫度: 130 ° C ■ 烹飪室濕度: 80 % ■ 風扇檔: 4 ■ 烹飪時間: 8 分鐘

有關 Finishing 烹製主題的更多資訊，請查看這裡 [▶ 26]。

8.3 創建新程序




1. 在初始介面上按下按鍵:
2. 按下按鍵:
3. 按下按鍵:
4. 請利用中央調整輪輸入程序名。您可以使用大寫字母、小寫字母和數字。若要在選項之間來回切換，請按下按鍵:
5. 若要更正輸入，請按下按鍵:
6. 如果已經輸入程序名，按下按鍵確認輸入:
 - > 運行模式的按鍵開始閃爍。
7. 請選擇所需的運行模式。
 - > 運行模式的按鍵開始亮起。







烹飪步驟編程

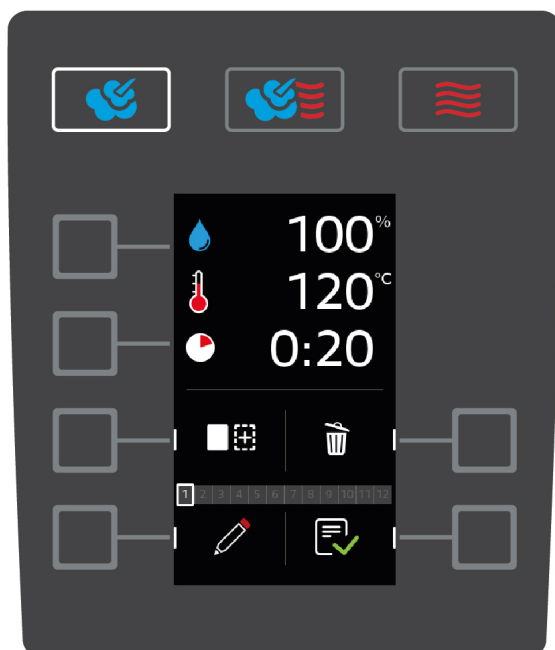
根據您所選擇的烹飪步驟，可以設定不同的烹飪參數 [▶ 18]。另外您還可以選定其他附加功能 [▶ 19]。

1. 請按下所需烹飪參數的按鍵。
2. 請轉動中央調整輪進行設置。
3. 請按下中央調整輪確認您的設置。
4. 若要確認操作，請按下按鍵： 
 - > 已保存並將顯示烹飪步驟。現在您最多可以添加 11 個其他烹飪步驟。

手動預熱

您可以在程序中創建一個用於預熱設備的步驟。如此在裝載之前便在烹飪室中產生熱量緩衝，即使您要製作低溫冷凍的食材，借此也可以極其迅速地達到所需的烹飪室溫度。

1. 按下按鍵： 
2. 按下按鍵： 
3. 按下按鍵： 
4. 按下按鍵： 
5. 轉動中央調整輪，並設定所需溫度。
6. 若要確認操作，請按下按鍵： 
 - > 將手動預熱設置為程序的第一個步驟。
7. 若要編程另一個烹飪步驟，請按下按鍵： 
 - > 運行模式的按鍵開始閃爍。
8. 請選擇所需的運行模式，並繼續對烹飪步驟進行編程。



添加其他的烹飪步驟

1. 按下按鍵：
 - > 運行模式的按鍵開始閃爍。
2. 請選擇所需的運行模式，並繼續對烹飪步驟進行編程。

編輯烹飪步驟

1. 若要編輯烹飪步驟，請按下按鍵：
2. 請選擇所需的運行模式，並編輯烹飪參數。

刪除烹飪步驟

1. 若要刪除烹飪步驟，請按下按鍵：
- >> 將刪除烹飪步驟。

保存程序

1. 若要保存程序，請按下按鍵：
- >> 將在程序列表的最底部顯示該程序。您現在可以啟動該程序 [▶ 31]。




8.4 啟動程序

1. 按下按鍵：
 2. 按下按鍵：
 3. 轉動中央調整輪，並選擇所需程序。
 4. 請按下中央調整輪確認您的選擇。
- >> 程序啟動，並執行第一個烹飪步驟。


8.5 編輯程式

1. 按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 轉動中央調整輪，並選擇所需程序。
4. 按下按鍵：
5. 按下按鍵：
6. 如果需要重命名烹飪路徑，請進行更改，並按下按鍵確認更改：




> 為您提供了如下編輯選項：

- 添加烹飪步驟 
- 刪除烹飪步驟 
- 編輯烹飪參數 




添加烹飪步驟

1. 按下按鍵： 
 - > 運行模式的按鍵開始閃爍。
2. 請選擇運行模式、烹飪參數和附加功能。 其他資訊請查看這裡： [創建新程序 \[▶ 29\]](#)
3. 若要保存烹飪步驟，請按下按鍵： 
4. 若要保存烹飪路徑，請按下按鍵： 




刪除烹飪步驟

1. 轉動中央調整輪，並選擇所需的烹飪步驟。
2. 按下按鍵： 
 - > 將刪除烹飪步驟。
3. 若要保存烹飪步驟，請按下按鍵： 
4. 若要保存烹飪路徑，請按下按鍵： 

編輯烹飪參數


1. 轉動中央調整輪，並選擇所需的烹飪步驟。
2. 按下按鍵： 
 - > 將顯示烹飪步驟的烹飪參數。
3. 請選擇需要編輯的運行模式、烹飪參數和附加功能。 其他資訊請查看這裡： [創建新程序 \[▶ 29\]](#)
4. 若要保存烹飪步驟，請按下按鍵： 
5. 若要保存烹飪路徑，請按下按鍵： 

8.6 刪除程式

1. 按下按鍵： 
 2. 按下按鍵： 
 3. 轉動中央調整輪，並選擇所需程序。
 4. 長按按鍵，直到完全顯示狀態欄： 
- >> 該程序已刪除。

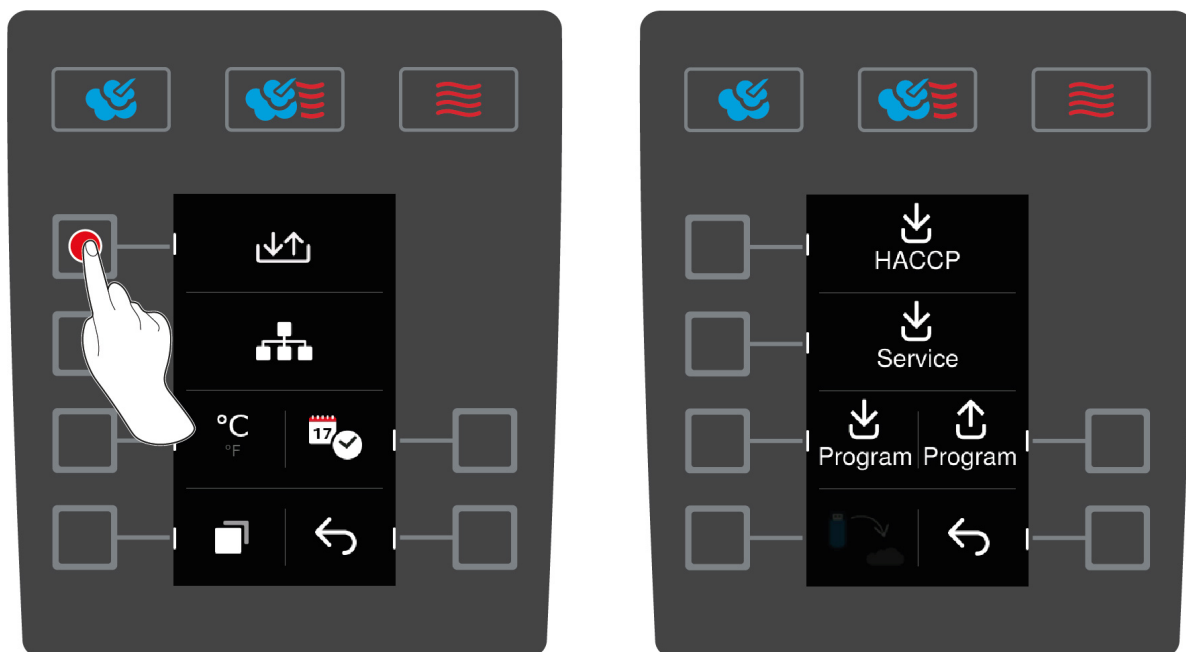
8.7 排序程序列表

您可以對程序列表進行排序，將最常用的程序置於頂部：

- ✓ 您已創建程序。
1. 轉動中央調整輪，並選擇所需程序。
 2. 按下按鍵： 
 3. 轉動中央調整輪，直到程序位於所需位置。
 4. 請按下中央調整輪確認您的設定。

8.8 上傳和下載程序




您可以下載在一台設備上創建的程序，並將其傳輸至另一台 iCombi Classic。






✓ 您已經將 USB 隨身碟連接到設備上。

1. 在初始介面上按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 按下按鍵：

下載程序

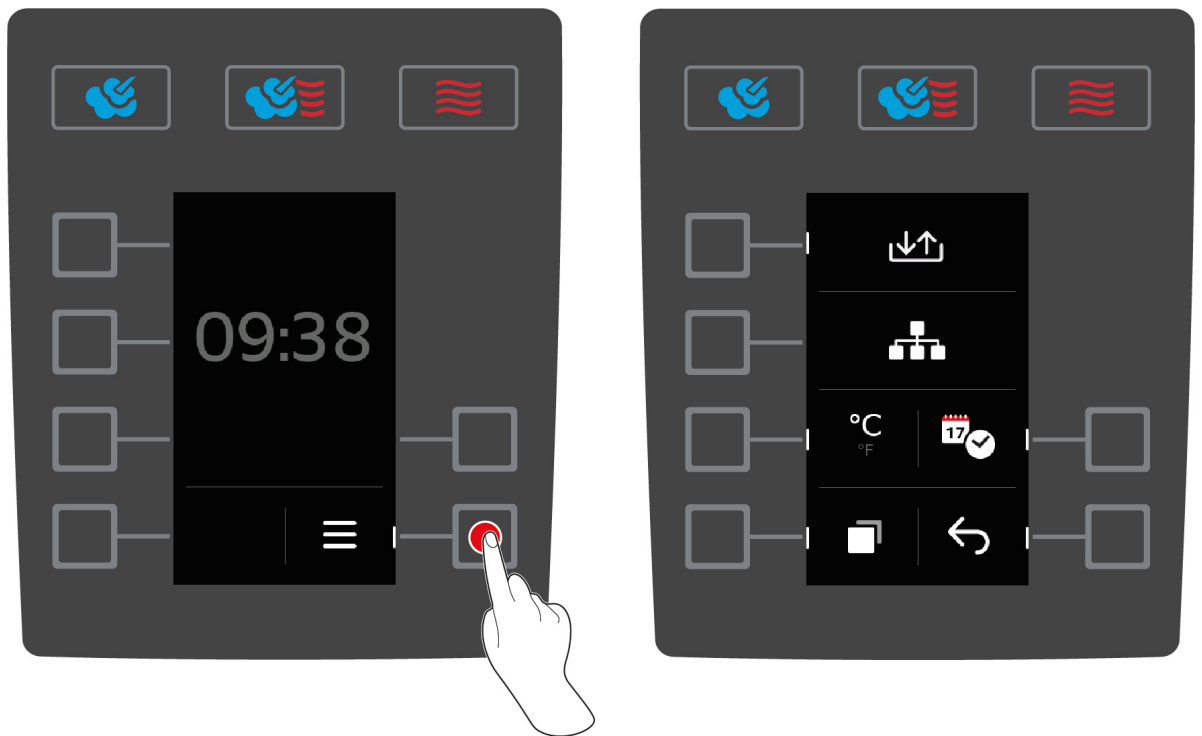
1. 按下按鍵：
 - > 您可以決定只下載一個程序或是所有程序。
2. 轉動中央調整輪，並選擇所需程序。
3. 請按下中央調整輪確認您的設定。
4. 若要取消選擇，請按下按鍵：
5. 若要開始下載，請按下按鍵：
 - > 將下載程序。

上傳程序

1. 按下按鍵：
 - > 顯示可供使用的程序。
2. 轉動重要調節滾輪並選擇所需的程序。
3. 請按下中央調整輪確認您的設定。
4. 若要取消選擇，請按下按鍵：
5. 若要啓動上傳，請按下按鍵：
 - > 程序已上傳。

9 設定

9.1 調用設置




1. 在初始介面上按下按鍵：

2. 按下按鍵：

您可以更改以下設置：

- 設定溫度單位 [▶ 34]
- 設定日期和時間 [▶ 35]

1. 若要調用更多設置，請按下按鍵：

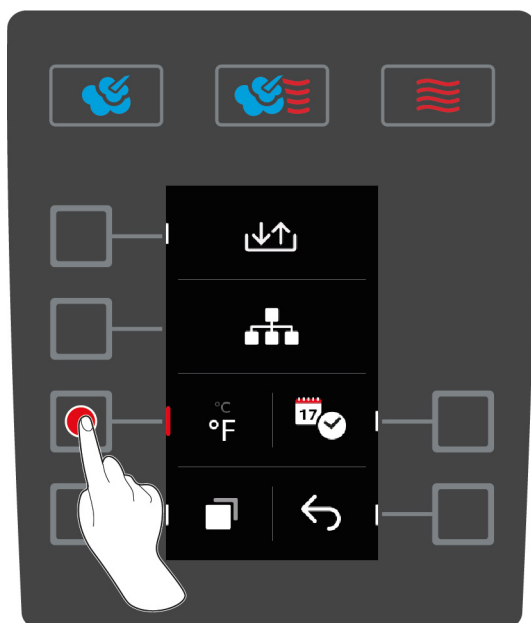
您可以更改以下設置：

- 切換鍵盤 [▶ 36]

1. 若要返回初始介面，請按下按鍵：

9.2 設定溫度單位

您可以在此設定是否以 °C 或 °F 為單位顯示溫度。

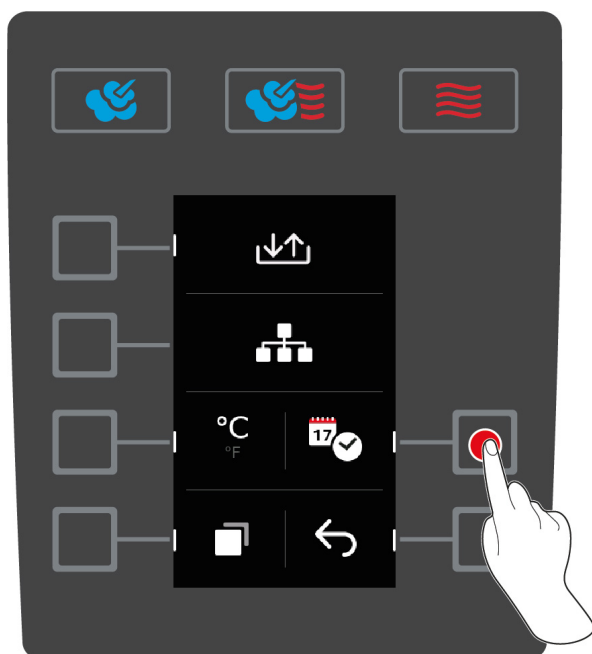


1. 在初始介面上按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 請按下按鍵，並選擇溫度單位 °C 或 °F。

9.3 設定日期和時間

您可以更改以下設置：

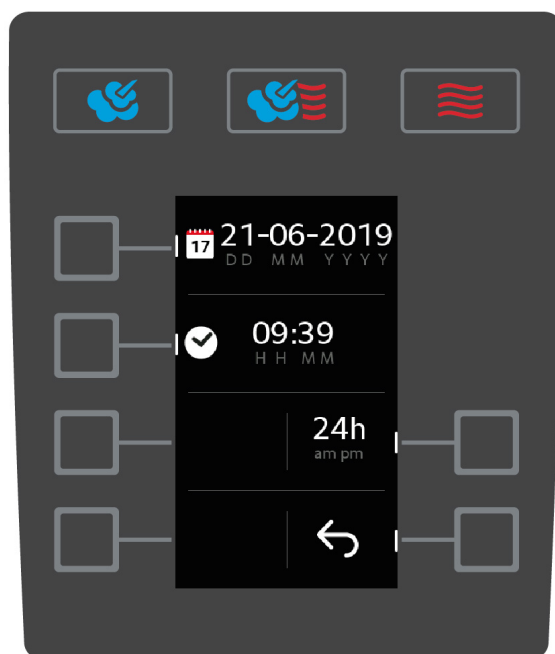
- 日期格式為 DDMMYYYY
- 時間格式為 HH:MM
- 12 小時制或 24 小時制的實時格式



1. 在初始介面上按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 按下按鍵：

更改日期

1. 按下按鍵：



- > DD 值開始閃爍。
- 2. 轉動中央調整輪，並選擇所需日期。
- 3. 請按下中央調整輪確認您的設定。
- 4. 請重複這些步驟，直到月份和年份資訊均已完成調整。

更改時間

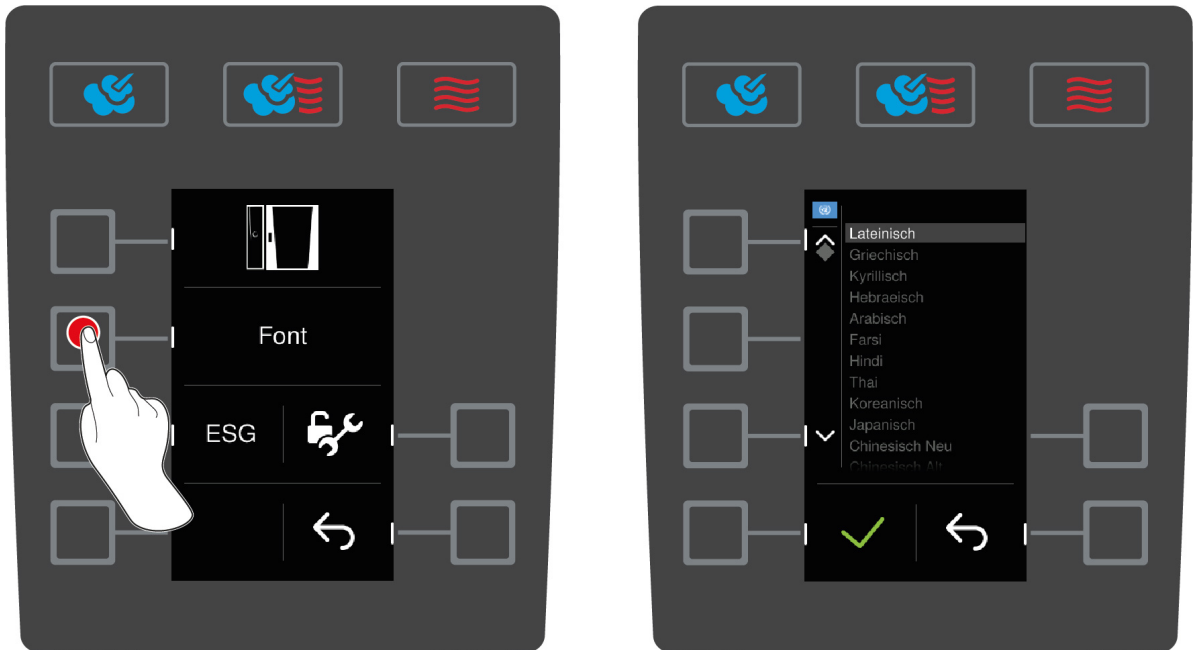
1. 按下按鍵：☑
 - > HH 值開始閃爍。
2. 轉動中央調整輪，並選擇所需小時。
3. 請按下中央調整輪確認您的設定。
4. 重複這些步驟，並設定分鐘。

更改實時格式

1. 按下按鍵：24h
 - > 時間顯示切換為 12 小時制。

9.4 切換鍵盤

在您創建一個新程序時，您可以在此設定應選擇的字符組。



1. 在初始介面上按下按鍵：☰
2. 按下按鍵：⚙️
3. 按下按鍵：📄
4. 按下按鍵：Font
 - > 將顯示可用字體庫的列表。
5. 轉動中央調整輪，並選擇所需的字體庫。
6. 請按下中央調整輪確認您的設定。

10 廚房管理

10.1 衛生管理

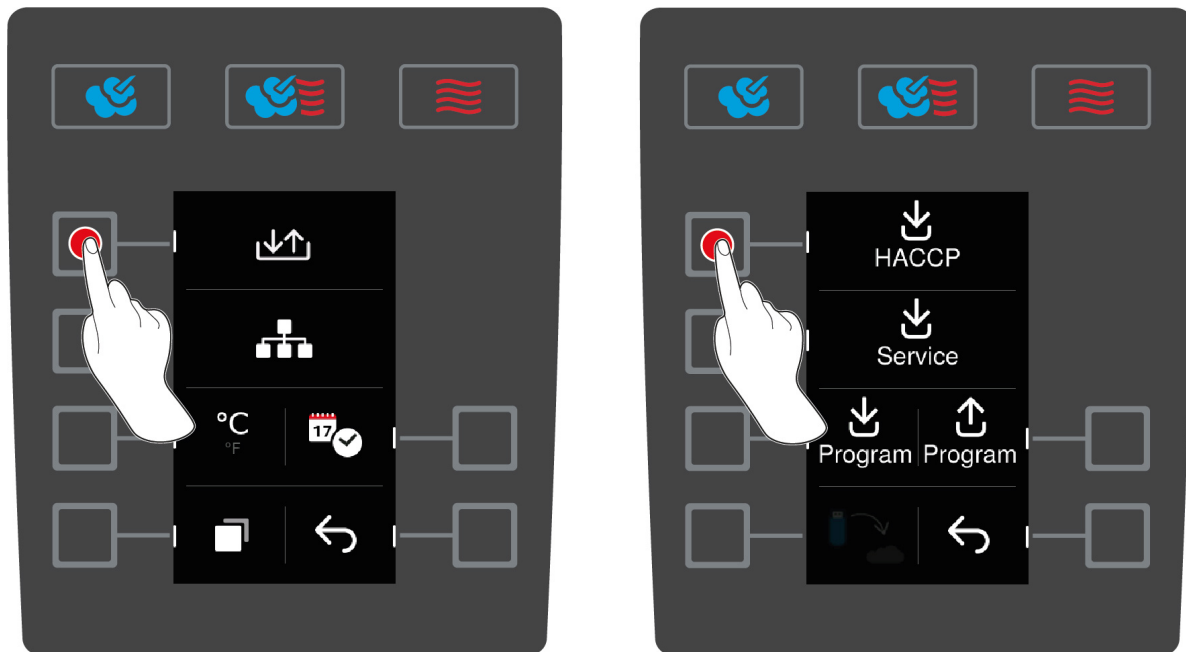
10.1.1 所記錄的 HACCP 資料

每批次記錄以下 HACCP 資料：

- 批次編號
- 機型
- 序列號
- 軟件版本
- 日期和時間
- 清潔程式
- 烹飪室溫度
- 中心溫度額定值
- 所測得的中心溫度
- 時間 (hh:mm:ss)
- 溫度單位
- 節能裝置的接口
- 一半能量
- 打開/關閉烹飪室門
- 更換運行模式
- 自動清洗

10.1.2 下載 HACCP 資料

HACCP 資料在設備上儲存 28 天。在這個時間段內，您可以下載資料。



✓ 您已經將 USB 隨身碟連接到設備上。

1. 在初始介面上按下按鍵：
2. 按下按鍵：
3. 按下按鍵：
4. 按下按鍵：HACCP

>> 作為 txt 檔案下載 HACCP 資料。您可以利用文字處理程式或表格處理程式打開檔案。

10.2 將設備接入網絡

若要將設備連接 ConnectedCooking，則必須將設備接入網絡，並配備選裝的以太網模塊或選裝的 WLAN 模塊。

10.3 ConnectedCooking（選項）

如果需要為您的 iCombi Classic 連接 ConnectedCooking，則設備必須配備可選裝的 WLAN 模塊或以太網模塊。

11 自動清洗

您的 iCombi Classic 配備自動清潔系統。請選擇清潔程序，放入所顯示數量的 Active Green 清潔片和護理片，將自行清潔設備。同時集成的護理系統將維持蒸汽發生器的無水垢狀態。這樣，您的設備便能始終保持衛生潔淨，並得到最佳的保養。

11.1 常規安全指示

- 對於自動清潔，只使用製造商推薦的 Active Green 清潔片和保養片。

為了避免燙傷和燒傷：

- 在開始自動清潔之前，請冷卻設備和所有功能部件。

如此可避免嚴重化學燒傷：

- 護理用品會導致嚴重的皮膚化學燒傷和眼睛嚴重受傷。在清潔設備時，請佩戴緊緊貼附的護目鏡和化學防護手套。
- 在自動清潔的過程中，請保持烹飪室門關閉。否則腐蝕性護理用品和熱蒸汽可能會噴出。如果在自動清潔的過程中打開烹飪室門，將響起警告信號。
- 在自動清潔的過程中，請勿讓中心溫度探針從設備中懸出。可能會損壞烹飪室門的密封件，且可能會流出腐蝕性護理用品。
- 請勿使用自動清潔功能清潔可外部插入的中心溫度探針。
- 在加熱設備，從而在其中烹飪食材之前，請清除所有護理產品和護理產品殘留物。

接觸護理用品時如何正確採取行動：

- 如果您未佩戴化學防護手套接觸護理用品，或其他皮膚部位接觸到 Active Green 清潔片，請用流動水沖洗相應皮膚部位 10 分鐘。
- 如果護理用品進入眼睛，請用流動水沖洗眼睛 15 分鐘。卸下所佩戴的隱形眼鏡。
- 如果吞入護理用品，請用水沖洗口腔，並立即喝下半升水。請勿催吐。
- 立即撥打中毒急救電話或聯絡醫生。

11.2 清洗程式

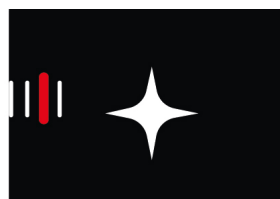
為您提供了如下清潔程序：



強力



中等



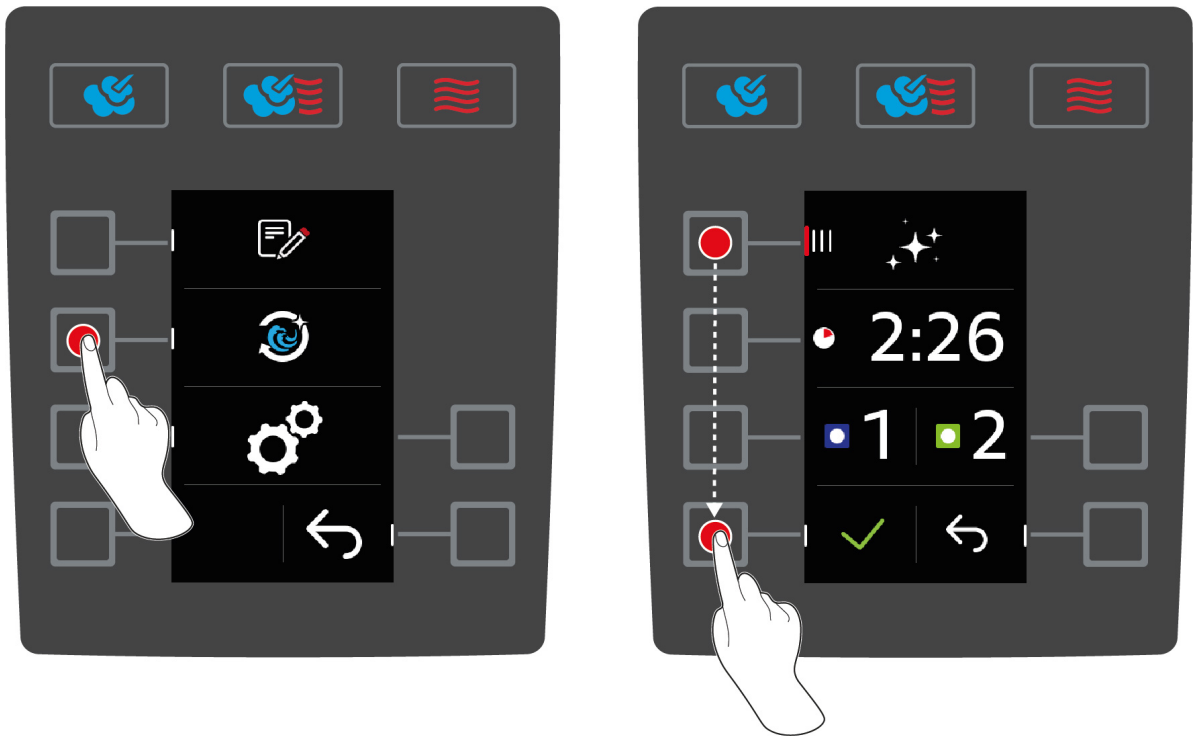
輕柔



不使用清潔片沖洗

清潔程式	說明	必要的護理用品
輕柔	適用於清除在最高 200° C 的溫度下使用設備時所產生的輕度污染和水垢。	<ul style="list-style-type: none"> Active Green 清潔片 護理片
中等	適用於清除因燒烤或煎烤食材的烹飪路徑而產生的污染和水垢。	<ul style="list-style-type: none"> Active Green 清潔片 護理片
強力	適用於清除因燒烤或煎烤食材的烹飪路徑而產生的嚴重污染和水垢。	<ul style="list-style-type: none"> Active Green 清潔片 護理片
不使用清潔片沖洗	適合用溫水沖洗烹飪室。	-

11.3 開始自動清潔



- ✓ 已在烹飪室中正確放置掛架。
- 1. 在初始介面上按下按鍵：☰
- 2. 按下按鍵：🌀
 - > 如果烹飪室溫度高於 50° C，將顯示以下消息：**烹飪箱過熱**
- 3. 啟動冷卻功能，以降低烹飪室溫度。其他資訊請查看這裡：
- 4. 按下按鍵：IIII
- 5. 轉動中央調整輪，並選擇所需的清潔程序 [▶ 39]。
- 6. 請將烹飪室門打開。
- 7. 從烹飪室中移除所有容器和鋼板。



8. **⚠警告！ 化學燒傷！ 請佩戴口罩防護罩和化學品防護罩，以便於在處理主動式綠色清潔棒和護理棒時提供可靠的保護。** 取出所顯示數量的 Active Green 清潔片，並將其放入烹飪室的排水濾網。
 9. 取出所顯示數量的「護理片」，並將其放入護理抽屜。
 10. 請將烹飪室門關閉。
 11. 若要確認操作，請按下按鍵： ✓
- >> 開始自動清潔。
- >> 自動清潔完成後會響起訊號音。



小建議

- 儘管使用了推薦數量的 Active Green 清潔片，在自動清潔的過程中仍在烹飪室中形成了泡沫，則應當在下次自動清潔時減少片劑數量。如果仍形成泡沫，請聯絡您的 RATIONAL 服務合作夥伴。
- 在清潔過程中，您可以利用 LED 燈條照亮烹飪室。為此請按下按鍵： 💡

11.4 取消自動清潔

所有自動清潔程序在啟動 30 秒之後可以取消。在自動清潔開始之後不能再取消。

1. 長按按鍵，直到完全顯示狀態欄： ✗
 - > 將提示您打開烹飪室門，並取出「Active Green」清潔片。
 2. 請將烹飪室門打開。
 3. **⚠警告！ Verätzungsgefahr! Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Active Green Reiniger-Tabs zu schützen.** 從烹飪室中取出 Active Green 清潔片，並妥善處理。
 4. 請將烹飪室門關閉。
 - > 將提示您使用手持淋浴器沖洗烹飪室。
 5. 使用手持噴淋器沖洗烹飪室。
 6. 請將烹飪室門關閉。
- >> 將顯示清潔程序的概覽：



TIPP

如果在自動清潔期間停電，則自動清潔將中斷。恢復供電之後將繼續自動清潔。

12 護理

警告

烹飪室中沉積的油脂或食物殘留

如果沒有充分清潔烹飪室，可能會由於沉積的油脂或食物殘留而引發火災。

1. 請每天清潔設備。
2. 萬一發生火災，請關閉烹飪室門。如此將抽離火中的氧氣。請關閉設備。如果火勢蔓延，請使用適合撲滅油脂火災的滅火器。切勿使用水型或泡沫滅火器撲滅油脂火災。

12.1 常規安全指示

為了避免燙傷和燒傷：

- 在進行清潔工作之前，請冷卻設備和所有功能部件。

為了避免財產損失、傷害或致命事故：

- 即使只使用手動運行模式「蒸汽」，也需要每天清潔設備。
- 請勿利用設備的自動清潔功能清潔配件。

12.2 護理間隔

護理間隔	功能部件
每日	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 烹飪室 ▪ 烹飪室密封件 ▪ 烹飪室門 ▪ 滴液槽和排泄槽 ▪ 中心溫度探針 ▪ 配件 ▪ 手持噴淋器
每週	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 設備外側 ▪ LED 燈罩 ▪ 操作面板 ▪ 塑膠部件

必須遵守護理間隔清洗功能部件，但在必要時也可以增加清洗頻率。

12.3 護理產品

合適的護理產品

- 請使用溫水、中性清潔劑和軟布清潔如下功能部件。
 - 設備外側
 - 烹飪室門的玻璃
 - 烹飪室門上的 LED 燈罩
 - 烹飪室密封件
- 請使用溫水、中性清潔劑和軟布清潔配件。

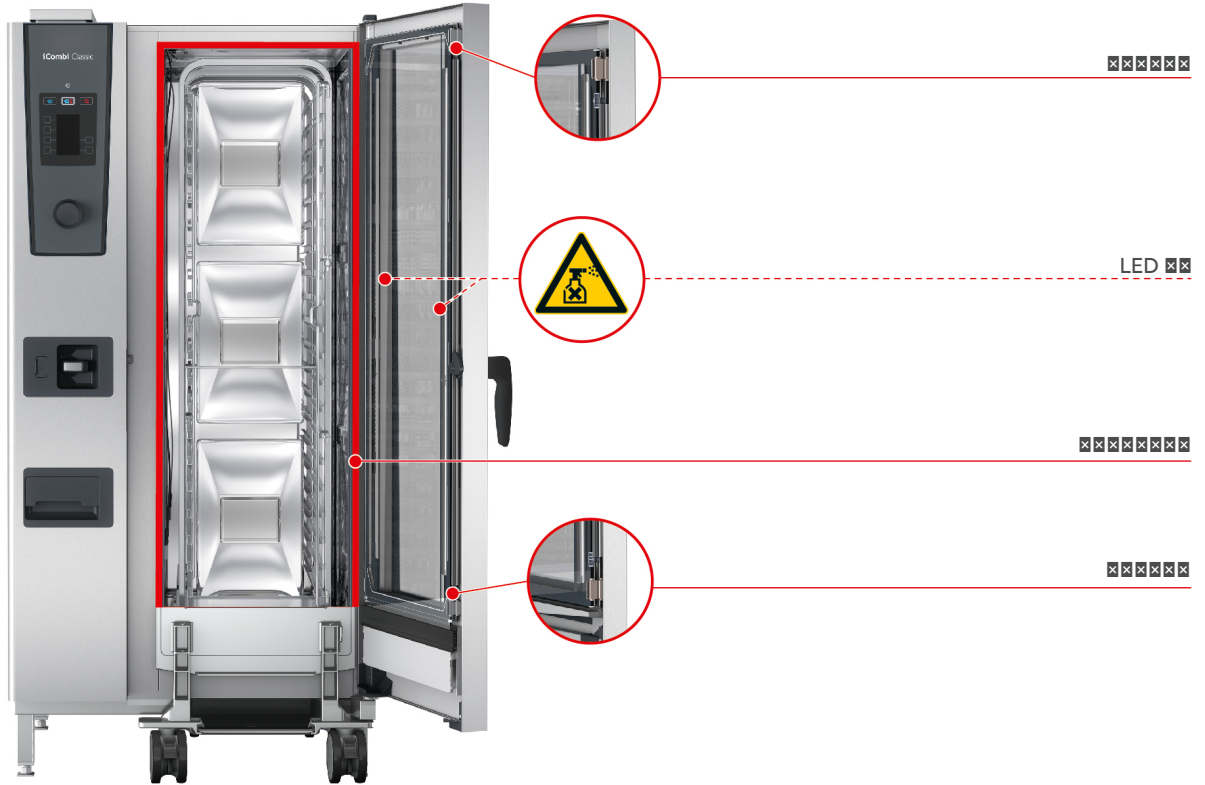
不合適的護理產品

請勿使用以下不合適的護理產品清潔設備、其功能部件和配件：

- 研磨性清潔劑
- 鹽酸、鹼液、含硫物質或其他耗氧物質
- 未稀釋的酒精、甲醇，或者丙酮、苯、甲苯或二甲苯等溶劑
- 烤箱清潔劑或燒烤清潔劑
- 含抹布的洗鍋用海綿

- 鋼絲球
- 高壓清潔器
- 鋒利或尖銳的工具

12.4 清潔烹飪室門



清潔玻璃

1. 完全打開烹飪室門，直至其卡入到位。
2. 輕壓釋放玻璃的鎖閉裝置。
3. 將烹飪室門的玻璃轉向上方。
4. 請使用溫水、中性清潔劑和軟布清潔烹飪室門的玻璃。
5. 請讓烹飪室門的玻璃完全乾燥。



清潔 LED 燈罩

如果已經清潔了烹飪室門的玻璃，還可以清潔 LED 燈罩。僅使用合適的護理劑 [▶ 43] 清潔 LED 燈罩。LED 燈罩位於烹飪室門的兩片玻璃之間。

- ✓ 烹飪室門的玻璃已解鎖。
1. 請使用溫水、中性清潔劑和軟布清潔 LED 燈罩。
 2. 請讓 LED 燈罩完全乾燥。
 3. 再次鎖緊烹飪室門的玻璃。

清潔烹飪室門的密封件

如果您在持續運行中以超過 260° C 的烹飪室溫度在高溫下運行設備，並主要烹飪含油脂和明膠的食材，則烹飪室門的密封件會迅速磨損。為了延長烹飪室門密封件的使用壽命，請每天清潔。

- ✓ 烹飪室門已打開。
1. 請使用溫水、中性清潔劑和軟布清潔烹飪室門的密封件。
 2. 請讓烹飪室門的密封件完全乾燥。

12.5 清潔手持噴淋器

1. 完全拉出並握緊手持噴淋器的軟管。

2. 使用軟海綿清潔手持噴淋器和軟管。
3. 若要清除頑固水垢，請利用稀釋後的食醋清潔手持噴淋器和軟管。

12.6 清潔空氣過濾器



所需工具

- 螺絲刀

如果您想清潔空氣過濾器，請聯繫您的 RATIONAL 服務合作夥伴。

指示

如果未正確安裝空氣過濾器，則噴射水會滲入設備

只有正確安裝空氣過濾器，才能全方位確保防噴射水。

1. 將空氣過濾器推入設備，直至其卡入到位。

12.7 清潔配件

1. 在執行清潔作業之前，請冷卻配件。
2. 使用軟布清除食物殘留以及油脂、澱粉和蛋白層。
3. 如果配件上存在頑固污漬，請將其浸泡在溫水中，然後使用軟布清除污垢。

12.8 清潔排放段的通風管

如果在安裝時將設備和現場虹吸管連接，則在排水段安裝了一根通風管。如果水的硬度範圍較軟，或者設備連接到一台水軟化設備上，並且您頻繁使用 **中等** 和 **強力** 清潔程序，則清潔時產生的泡沫將被通道通風管中。為確保最佳地將泡沫排出，每週清潔一次通風管。

1. 用足量溫水填充通風管，直到通風管完全乾淨，並且沒有任何殘留物。水的熱度應該是 60 °C。

13 啟示和幫助

13.1 電話幫助

ChefLine®

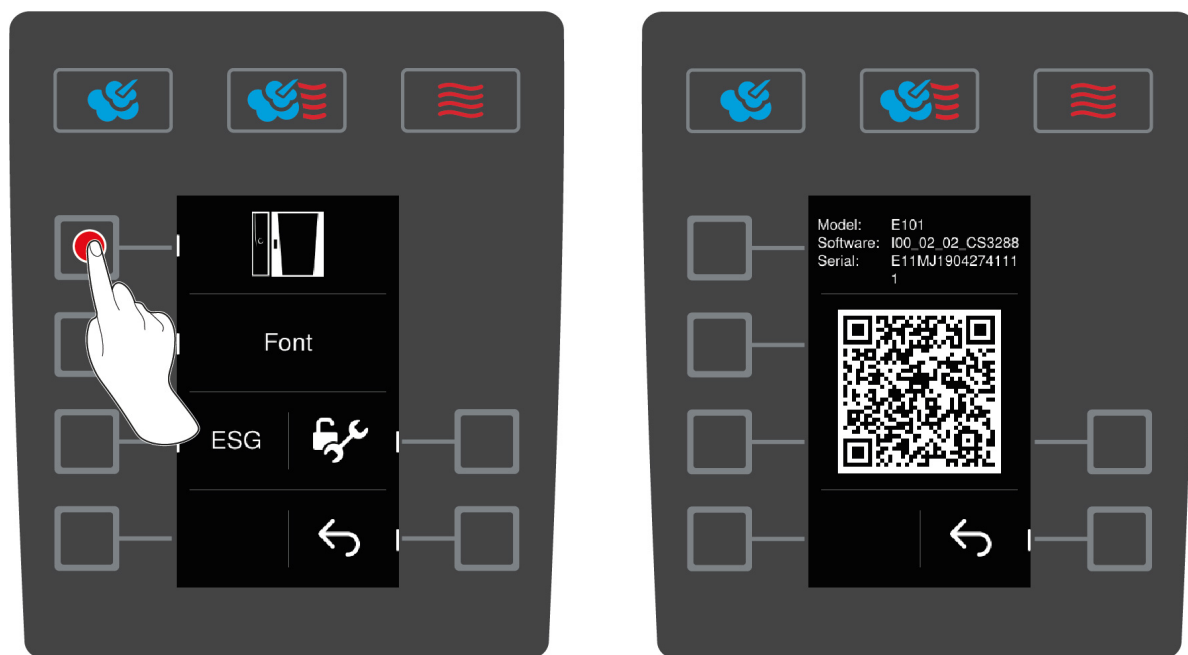
每當您有應用程式或配方的問題，我們都可透過電話給您建議。快速、簡便、惠及每一位廚師，一年 365 日。只需致電 ChefLine®。可以在烹飪室門的 ChefLine® 標籤上和在 rational-online.com 上查找號碼。

RATIONAL 服務合作夥伴

我們的設備可靠且耐用。它可能會是技術上的挑戰，RATIONAL 服務合作夥伴可以提供快捷的幫助。我們供應備件並提供週末服務。可以在 rational-online.com 上查看號碼。

13.2 查詢設備數據

您可以在設備中查詢已安裝的軟件版本以及設備的序列號。如果您的智能手機上安裝了可以掃描二維碼的應用程式，還可以将數據上傳至智能手機。



1. 在初始介面上按下按鍵：☰
2. 按下按鍵：⚙️
3. 按下按鍵：📄
4. 按下按鍵：📱

> 將顯示以下資訊：

- 機型
- 所安裝的軟件版本
- 設備序列號

現在您可以使用智能手機掃描所顯示的二維碼，以保存所顯示的資訊。

13.3 問題解答

如果出現任何錯誤消息，請致電您的 RATIONAL 服務合作夥伴 [▶ 46]。始終提供設備的序列號。可以在型號銘牌上查看序列號。

13.3.1 加熱系統蒸汽發生器錯誤消息

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 10 SC 自動運行故障	SC 自動裝置有缺陷。	是

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 11 供水蒸汽發生器故障	蒸汽發生器的進水口有缺陷。	是
服務 (E) 12 水量測量故障	水量測量錯誤。	是
服務 (E) 13 水檢測故障	蒸汽發生器中的水位檢測錯誤。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 20.8 蒸汽發生器傳感器故障	溫度傳感器有缺陷。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 28.4 烹飪室過熱	高於烹飪室的溫度極限。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 42.1 電磁閥故障	供水有缺陷。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 43.1 電磁閥故障	內部供水不關閉。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 46.1 泵故障	供水有缺陷。	是
服務 (E) 46.2 泵故障	供水有缺陷。	是

13.3.2 燃氣設備的錯誤消息

如果您的設備屬燃氣設備，則可能會顯示以下的其他錯誤消息。如果出現任何錯誤消息，請致電您的 RATIONAL 服務合作夥伴 [► 46]。始終提供設備的序列號。

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 32.1 檢查供氣	燃氣爐有缺陷。 請關閉燃氣管的截止裝置。	否
服務 (E) 32.2 檢查供氣	燃氣爐有缺陷。 請關閉燃氣管的截止裝置。	否
服務 (E) 32.3 檢查供氣	燃氣爐有缺陷。 請關閉燃氣管的截止裝置。	否
服務 (E) 33.1 燃氣爐關閉供氣失敗	燃氣爐有缺陷。 請關閉燃氣管的截止裝置。	否
服務 (E) 33.2 燃氣爐關閉供氣失敗	燃氣爐有缺陷。 請關閉燃氣管的截止裝置。	否
服務 (E) 33.3 燃氣爐關閉供氣失敗	燃氣爐有缺陷。 請關閉燃氣管的截止裝置。	否
服務 (E) 34.32 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	是
服務 (E) 60 燃氣系統故障	點火盒初始化錯誤。 關閉設備，然後再次打開。如果仍然顯示錯誤，請致電您的服務合作夥伴。	-

13.3.3 加熱系統熱空氣錯誤消息

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 20.1 烹飪室傳感器故障	溫度傳感器有缺陷。	否
服務 (E) 28.1 蒸汽發生器過熱	高於蒸汽發生器的溫度極限。	否
服務 (E) 28.2	高於烹飪室的溫度極限。	否

錯誤消息	原因	可以烹飪
烹飪室過熱		
服務 (E) 34.1 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	否
服務 (E) 34.2 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	否
服務 (E) 34.4 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	否
服務 (E) 42.3 電磁閥故障	供水有缺陷。	您無法使用 濕烤 功能。
服務 (E) 42.6 電磁閥故障	供水有缺陷。	是
服務 (E) 43.3 電磁閥故障	內部供水不關閉。	僅熱空氣運行模式可用。

13.3.4 濕度錯誤消息

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 20.2 控制傳感器故障	溫度傳感器有缺陷。	是
服務 (E) 20.4 濕度傳感器故障	溫度傳感器有缺陷。	是
服務 (E) 30 濕度控制故障	濕度測量錯誤。	是
服務 (E) 36 濕度控制故障	壓差傳感器有缺陷。	是
服務 (E) 37 濕度控制故障	壓差傳感器有缺陷。	是
服務 (E) 42.2 電磁閥故障	供水有缺陷。	是
服務 (E) 43.2 電磁閥故障	內部供水不關閉。	僅熱空氣運行模式可用。

13.3.5 CleanJet 錯誤消息

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 25 cleanjet 水量過少	iCare 系統所需的水量過少。	-
服務 (E) 26 排水閥未打開	球閥找不到 開啟 位置。	否
服務 (E) 27 排水閥未關閉	球閥找不到 關閉 位置。	否
服務 (E) 34.8 數據通信故障	自動清潔功能不工作。	是
服務 (E) 43.6 電磁閥故障	內部供水不關閉。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 47.1 泵故障	廢水泵有缺陷。	是
服務 (E) 47.2 泵故障	廢水泵有缺陷。	是

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 110 Cleanjet 故障	在自動清潔期間 SC 泵出現故障。	否
服務 (E) 120 Cleanjet 故障	在自動清潔期間水位檢測出現故障。	否

13.3.6 護理錯誤消息

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 42.4 電磁閥故障	供水有缺陷。	是
服務 (E) 43.4 電磁閥故障	內部供水不關閉。	僅熱空氣運行模式可用。
服務 (E) 49.1 泵故障	供水有缺陷。	是
服務 (E) 49.2 泵故障	供水有缺陷。	是

13.3.7 通知中心

錯誤消息	原因	可以烹飪
服務 (E) 17 單位數據失敗	機型錯誤。	否
服務 (E) 29 電氣部件過熱	電路板溫度過高。	否
服務 (E) 31.1 中心溫度傳感器故障	烹飪室中的中心溫度探針有缺陷。	是的，您不能使用中心溫度探針。
服務 (E) 31.2 中心溫度探針緊急運行	烹飪室中的中心溫度探針有缺陷。	是的，您不能使用中心溫度探針。
服務 (E) 34.16 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	是
服務 (E) 34.64 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	是
服務 (E) 34,400 數據通信故障	內部數據通信錯誤。	是
服務 (E) 41	濕化噴嘴或濕化管中結有水垢。	您無法使用 濕烤 功能。
服務 (E) 50 初始化計時器	CPU 的實時時鐘未初始化。設定日期和時間。	是
服務 (E) 51 電池故障	電池有缺陷。	是
服務 (E) 52.1 烹飪室照明故障	烹飪室照明無法正常工作。	是
服務 (E) 52.2 烹飪室照明故障	烹飪室照明無法正常工作。	是
服務 (E) 72 安全限溫器已觸發。	高於溫度傳感器的切斷溫度。	否

14 保養

您可以自己更換烹飪室門的密封件。其他資訊請查看這裡：[更換烹飪室門的密封件 \[▶ 50\]](#)
請聯絡您的 RATIONAL 服務合作夥伴，以進行以下保養：

- 更換空氣過濾器
- 更換 LED 燈罩

14.1 更換烹飪室門的密封件

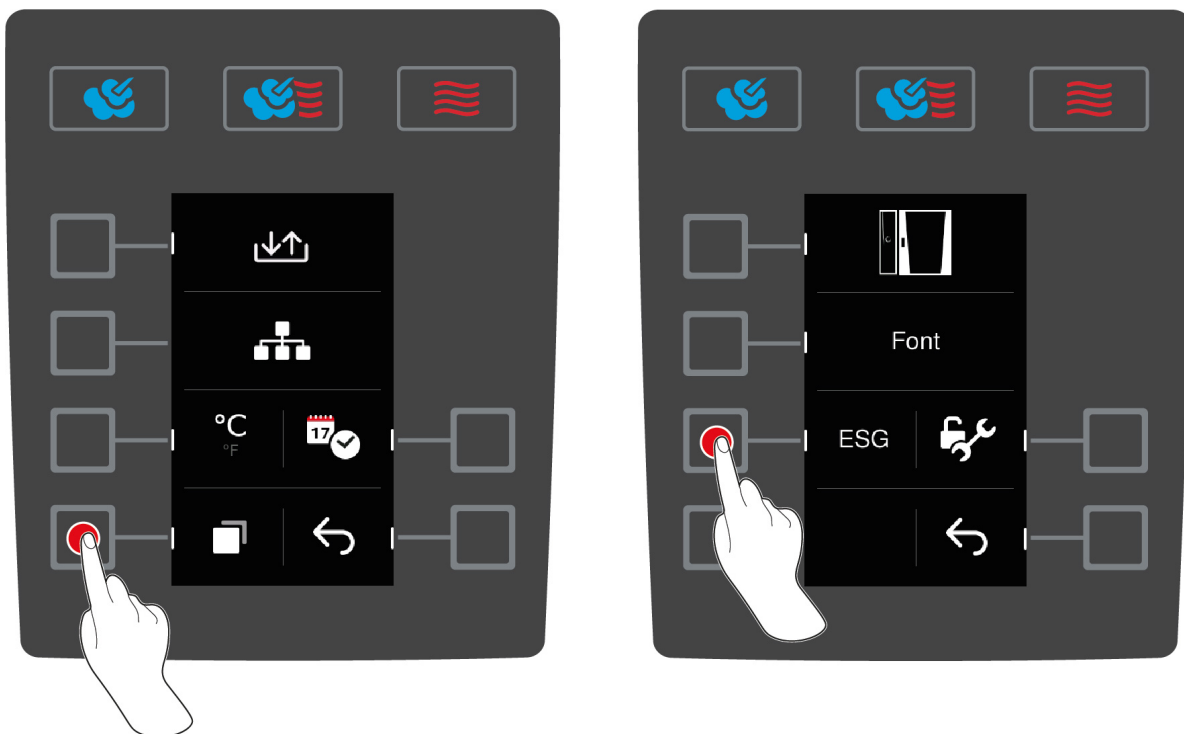





1. 請將烹飪室門打開。
2. 將烹飪室門的密封件從導軌中拉出，並妥善處理。
3. 用肥皂水沾濕新密封墊的固定唇口。
4. 首先將密封墊的各個角落推入導軌角落。
5. 然後將密封墊的其餘部分推入導軌。

15 運輸

15.1 排空蒸汽發生器

在運輸設備之前，必須排空蒸汽發生器。



1. 請斷開設備供水。
 2. 在初始介面上按下按鍵：
 3. 按下按鍵：
 4. 按下按鍵：
 5. 按下按鍵：ESG
- >> 將排空蒸汽發生器。

15.2 運輸設備

警告

如果您在已拉緊駐車制動器的情況下移動設備或 Combi-Duo，則可能會損壞轉向輪。

如果轉向輪損壞，則設備或 Combi Duo 可能會發生傾翻，並重傷您自己。

1. 在運輸或移動設備或 Combi Duo 之前，請鬆開滾輪的駐車制動器。

警告

如果您在已拉緊駐車制動器的情況下想要改變轉向輪的方向，則可能會損壞轉向輪。

如果轉向輪損壞，則設備或 Combi Duo 可能會發生傾翻，並重傷您自己。

1. 如果轉向輪在設備或底架下方伸出，且您想要更改轉向輪的方向，請先鬆開駐車制動器，再轉動轉向輪。
2. 請勿踩踏轉向輪。

小心

在運輸過程中，設備可能會在門檻和不平坦的地面處發生傾翻

將設備推過門檻和不平坦的地面時，設備可能會發生傾翻，並傷到您自己。

1. 請將設備小心地推過門檻和不平坦的地面。

⚠️ 小心

轉向輪上的設備和 Combi-Duo 可能會在運輸或移動過程中傾翻

如果在轉向輪上安放設備，或在帶轉向輪的機架上安放 Combi-Duo，且在移動設備之前未鬆開駐車制動器，則設備或 Combi-Duo 可能會發生傾翻，並傷到您自己。

1. 在運輸或移動設備或 Combi Duo 之前，請鬆開滾輪的駐車制動器。
2. 完成運輸後重新拉緊滾輪的駐車制動器。

您可以移動在移動式底架或轉向輪上安放的設備。

✓ 已排空蒸汽發生器 [► 51]。

1. 將設備運往另一個位置之前，必須從電源、水管和排水管道上正確斷開設備。
2. 將設備運到新位置之後，必須重新為設備正確連接電源、水管和排水管道，並拉緊移動式底架或轉向輪上的駐車制動器。



3. 如果在清潔廚房時需要將設備稍微向前拉，請鬆開移動式底架或轉向輪上的駐車制動器。
4. 小心地將設備向前拉。
5. 在完成廚房清潔工作之後，向後輕輕推回設備，並拉緊駐車制動器。

16 停用和廢物處理

16.1 停用

如果需要停用設備，請聯絡您的 RATIONAL 服務合作夥伴。

16.2 廢物處理



舊設備包含可回收材料。請以環保方式並透過合適的收集系統處理舊設備。

17 技術參數

另請注意型號銘牌上的技術參數。型號銘牌位於操作面板左側。

17.1 帶電氣接口的設備

	數值
重量（不含包裝） 型號 20-1/1	334 kg
重量（不含包裝） 型號 20-2/1	207 kg
防護等級	IPX5
空氣噪音釋放	≤70 dBA
環境條件	10 - 40 ° C
WLAN 的頻率和最大發射功率	2.4 GHz / 40.7 mW

17.2 帶燃氣接口的設備

	數值
重量（不含包裝） 型號 20-1/1	284 kg
重量（不含包裝） 型號 20-2/1	354 kg
防護等級	IPX5
空氣噪音釋放	≤70 dBA
環境條件	10 - 40 ° C
WLAN 的頻率和最大發射功率	2.4 GHz / 40.7 mW

17.3 型號和機型名稱

型號銘牌上的型號代號和機型名稱有所不同。其關聯請查看該表格。

型號	機型名稱
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 符合性

17.4.1 帶電氣接口的設備

此設備符合以下 EU 指令：

- 2014/53/EU 指令，關於統一各成員國在市場上提供無線電設備的法律法規
- 2006/42/EU 機械指令
- 2014/30/EU 指令，關於統一各成員國有關電磁兼容性的法律法規
- 2011/65/EU 指令，限制在電氣和電子設備中使用某些有害物質，包括 2015/863/EU

此設備符合以下歐洲標準：

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

17.4.2 帶燃氣接口的設備

此設備符合以下 EU 指令：

- (EU) 2016/426 條例，關於燃燒氣態燃料的設備
- 2014/53/EU 指令，關於統一各成員國在市場上提供無線電設備的法律法規
- 2006/42/EU 機械指令

- 2014/30/EU 指令，關於統一各成員國有關電磁兼容性的法律法規
- 2011/65/EU 指令，限制在電氣和電子設備中使用某些有害物質，包括 2015/863/EU

此設備符合以下歐洲標準：

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

關鍵詞目錄

符號

不使用清潔片沖洗	39	中央調整輪	11
中心溫度	19	手勢	11
中心溫度探針		燃氣異味	9
大肉塊	14	關閉設備	11
小食材	15	護理	
肉排	14	配件	45
刪除	15	護理產品	
烘焙食品	15	不合適的清潔材料	43
魚柳	15	合適的清潔材料	43
插入食材	13		
蔬菜	15		
整魚	15		
整雞	14		
中央調整輪	11		
手持噴淋器	15		
噴霧模式	15		
手動預熱編程	30		
加熱	19		
自己執行保養	50		
冷卻功能	20		
更換密封件	50		
空氣速度	20		
保養			
更換密封件	50		
持續運行	19		
真空烹飪			
客房服務	25		
特殊和健康飲食	25		
烹飪和冷卻 (Cook & Chill)	25		
應用領域	25		
啟動程序	31		
接通設備	11		
清洗程式			
不使用清潔片沖洗	39		
中等	39		
強力	39		
輕柔	39		
清潔	44		
LED 燈罩	44		
烹飪室門	44		
烹飪室門的密封件	44		
清潔 LED 燈罩	44		
烹飪步驟編程	30		
烹飪室門			
清潔	44		
清潔 LED 燈罩	44		
清潔密封件	44		
烹飪室氣候			
Finishing	26		
蒸汽	21		
蒸汽和熱空氣組合	22		
熱空氣	23		
烹飪室溫度	19		
Finishing	26		
蒸汽	21		
蒸汽和熱空氣組合	22		
熱空氣	23		
烹飪時間	19		
程式設計模式			
刪除烹飪步驟	32		
添加烹飪步驟	32		
編輯烹飪參數	32		
操作設備			

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com